

CURSOS DE FORMACIÓN DEL CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES

- LOGÍSTICA, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN 130 horas
- DISEÑO WEB 300 horas
- CALIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA: IMPLANTACIÓN DEL APPC 90 horas
- GESTIÓN DE PYMES 300 horas

PLAZO DE INSCRIPCIÓN:

15 de septiembre a 14 de octubre 2011

Más información y solicitudes:

**Oficina Municipal de Empleo
Concejalía de Empleo,
Hacienda y Universidad**

C/ Londres, s/n – Urb. Torrejón 2000
Tfno: 91 660 06 67 / 91 676 80 25
E-mail: empleo@ayto-torrejon.es
www.ayto-torrejon.es
www.bolsaempleotorrejon.es
www.viverotorrejon.es

**Centro de Servicios Empresariales
Concejalía de Empleo,
Hacienda y Universidad**

C/ Mejorada, 17. Pol. Las Monjas
Tfno: 91 675 46 12
E-mail: formación@unicem.es

INFORMACIÓN GENERAL

- TODOS LOS CURSOS ESTÁN **DIRIGIDOS A TRABAJADORES/AS DE LA COMUNIDAD DE MADRID, PRIORITARIAMENTE DESEMPLEADOS/AS INSCRITOS EN LAS OFICINAS DE EMPLEO.**

DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA A ENTREGAR CON LA SOLICITUD:

Para todos/as

- Fotocopia del **DNI**.
- Fotocopia de la **titulación homologada** o fotocopia de **contratos/vida laboral** que acrediten la experiencia laboral requerida en el curso solicitado (ver información de cada curso en este mismo catálogo).
- Fotocopia del certificado de minusvalía (en caso de tenerla).

Desempleados/as tendrán que presentar obligatoriamente, además:

- Fotocopia de la **demanda de empleo actualizada**.

Trabajadores/as tendrán que presentar obligatoriamente, además:

- Informe de **vida laboral**.

NOTA: NO SE RECOGERÁ NINGUNA SOLICITUD A LA QUE LE FALTE ALGUNO DE LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS.

SELECCIÓN DE LOS PARTICIPANTES:

Desempleados/as: la selección para participar en los cursos se realizará por **fecha de inscripción de la demanda de empleo**.

Trabajadores/as: una vez realizada la selección con las personas desempleadas, las personas que estén trabajando serán seleccionadas **por fecha de presentación de la solicitud**.

En alguno de los cursos será necesario realizar también una **prueba de nivel**.

NOTA: para realizar la selección se tendrá en cuenta las personas que **hayan abandonado un curso sin causa justificada** o las que **hayan realizado cursos con contenidos similares** de esta Concejalía en años anteriores.

LOGÍSTICA, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

DURACIÓN: 130 horas

Nº PLAZAS: 15 alumnos/as

REQUISITOS

Ciclo formativo de grado medio o FP-I, E.S.O., o equivalente. Se hará prueba de nivel.

OBJETIVO GENERAL

Conocimiento de los distintos métodos de transporte, la relación existente entre ellos, sus ventajas y aplicaciones. Analizando los distintos canales de distribución se obtendrá un conocimiento completo de las posibles mejoras aplicables a las tareas profesionales. Los conocimientos adquiridos permitirán analizar las posibles mejoras y formas de implantación de las mismas.

MODULOS FORMATIVOS

1. INTRODUCCION A LA LOGISTICA
2. LOGISTICA DEL TRANSPORTE
3. LOGISTICA DE DISTRIBUCIÓN
4. NUEVAS TECNOLOGIAS Y MODELOS DE GESTIÓN EN LOGÍSTICA

DISEÑO WEB

DURACIÓN: 300 horas

Nº PLAZAS: 15 alumnos/as

REQUISITOS

Ciclo formativo de grado medio o FP-I (preferente en la rama de Informática), E.S.O., o equivalente. Se hará prueba de nivel.

OBJETIVO GENERAL

El alumno será capaz de diseñar y mantener sitios Web con herramientas de última generación, así como, crear, programar, gestionar aplicaciones multimedia y productos interactivos.

MODULOS FORMATIVOS

1. LA ESTRUCTURA DEL INTERFAZ Y LOS ELEMENTOS DE DISEÑO WEB Y MULTIMEDIA
2. DISEÑO E IMPLEMENTACION DE LA ESTRUCTURA DE UN SITIO WEB
3. TRATAMIENTO INFORMATIZADO DE IMÁGENES
4. PROGRAMACION DE DISEÑOS INTERACTIVOS Y ANIMACIONES MULTIMEDIA

CALIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA: IMPLANTACIÓN DEL ANÁLISIS DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO

DURACIÓN: 90 horas

Nº PLAZAS: 15 alumnos/as

REQUISITOS

Desempleados/as inscritos en la Oficina de Empleo de la Comunidad de Madrid (C/ Juan XXIII, 6 – 8) o en la Oficina Municipal de Empleo de la C/ Londres. s/n, Urb. Torrejón 2000.

OBJETIVO GENERAL

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por normativa europea a realizar un control de sus condiciones higiénicas en todos los casos en los que haya manipulación de alimentos.

El curso aporta al alumno las herramientas para implantar y gestionar sistemas de control alimentario en las organizaciones con el fin de evitar la contaminación de alimentos y la afección a los consumidores finales.

MODULOS FORMATIVOS

1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. QUE SE ENTIENDE POR SEGURIDAD ALIMENTARIA. LA CADENA ALIMENTARIA: “DEL CAMPO A LA MESA” ¿QUE SE ENTIENDE POR TRAZABILIDAD?
3. INTRODUCCION AL ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL
4. ORIGEN DEL SISTEMA APPCC. RAZONES PARA IMPLATAR EL SISTEMA APPCC. BENEFICIOS EN INCONVENIENTES. PRINCIPIOS DEL APPCC.

5. LOS PELIGROS. SU IMPORTANCIA Y CONTROL. TIPOS DE PELIGROS.
PUNTOS DE CONTROL CRITICOS Y MEDIDAS DE CONTROL.
6. ETAPAS DE UN SISTEMA APPCC
7. ¿QUE ES EL PLAN APPCC? SELECCIÓN DE UN EQUIPO
MULTIDISCIPLINAR
8. DEFINIR LOS TERMINOS DE REFERENCIA
9. DESCRIPCION DEL PRODUCTO
10. IDENTIFICACION DEL USO ESPERADO DEL PRODUCTO
11. ELABORACION DE UN DIAGRAMA DE FLUJO (DESCRIPCION DEL
PROCESO DE FABRICACION
12. IDENTIFICACION DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRITICOS
13. ESTABLECIMIENTO DE LIMITES CRITICOS PARA CADA PUNTO DE
CONTROL CRITICO
14. ESTABLECER UN SISTEMA DE VIGILANCIA DE LOS APPCCS
15. ESTABLECER LAS ACCIONES CORRECTORAS
16. VERIFICAR Y REVISAR EL SISTEMA

GESTIÓN DE PYMES

DURACIÓN: 300 horas

Nº PLAZAS: 15 alumnos/as

REQUISITOS

Bachillerato, FP-1 de la rama administrativa o ciclos de grado medio de la rama administrativa o equivalente.

OBJETIVO GENERAL

El curso capacita para acceder a la creación, puesta en marcha o gestión de proyectos de empresa, habiendo adquirido una visión global del funcionamiento de una PYME mediante el conocimiento de sus áreas.

MODULOS FORMATIVOS

1. INTRODUCCION A LA GESTION EMPRESARIAL
2. PYMES: ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN
3. FUNCIONAMIENTO ECONOMICO FINANCIERO
4. GESTION FISCAL
5. GESTION DE PRODUCCION
6. LA FUNCION COMERCIAL Y MARKETING
7. GESTION DE LA CALIDAD EN LA EMPRESA
8. APLICACIONES INFORMATICAS DE GESTION
9. TECNICAS DE DIRECCION Y MOTIVACION DE EQUIPOS
10. TECNICAS DE NEGOCIACION