



CURSOS PARA LA EMPLEABILIDAD DEL COLECTIVO COLOMBIANO EN BIZKAIA IMPARTIDO POR ASOCOLVAS

**Formación subvencionada por el Consulado de
Colombia en Bilbao, a través de la Cancillería de
Colombia en el marco del programa
Colombia Nos Une***

* todos los cursos tienen prácticas obligatorias que se llevarán a cabo una vez superada la parte teórica y se realicen los respectivos convenios, para lo cual las personas deben estar con la documentación en regla para el momento de ejecución de las prácticas.

Curso: Operaciones Básicas De Restaurante Y Bar

Primer grupo. Aula 1

Duración total: 48 horas

Fechas: 16 de septiembre al 23 de octubre

Horario: martes y jueves, 17:00 a 21:00 horas

Módulo	Fecha	Módulo	Horas	Objetivos Clave
1	16/09	Manipulación de alimentos. Examen	4	Normativa higiénico-sanitaria, riesgos y prevención.
2	18/09 al 30/09	Protocolo: atención en sala y bar Examen	16	Montaje de mesas, toma de comandas y tipos de servicio. Normas básicas de servicio, etiqueta y atención al cliente.
3	02/10 y 07/10	Elaboración de cafés	8	Conocimiento del café, tipos y maquinaria. Elaboración distintos tipos de cafés.
4	09/10 y 14/10	Elaboración de cócteles tradicionales	8	Herramientas, técnicas y recetas iniciales. Preparación cocteles básicos y decoración.
5	16/10	Iniciación a la cata de vinos	4	Tipos de vino, regiones y terminología básica. Práctica de cata: vista, olfato y gusto.
6	21/10 y 23/10	Elaboración de pinchos	8	Conceptos básicos, ingredientes y combinaciones

Segundo grupo. Aula 1

Duración total: 48 horas

Fechas: 28 de octubre al 04 de diciembre

Horario: martes y jueves, 17:00 a 21:00 horas

Módulo	Fecha	Módulo	Horas	Objetivos Clave
1	28/10	Manipulación de alimentos. Examen	4	Normativa higiénico-sanitaria, riesgos y prevención.
2	30/10 al 11/11	Protocolo: atención en sala y bar. Examen	16	Montaje de mesas, toma de comandas y tipos de servicio. Normas básicas de servicio, etiqueta y atención al cliente.
3	13/11 y 18/11	Elaboración de cafés	8	Conocimiento del café, tipos y maquinaria. Elaboración distintos tipos de cafés.
4	20/11 y 27/11	Elaboración de cócteles tradicionales	8	Herramientas, técnicas y recetas iniciales. Preparación cocteles básicos y decoración.
5	28/11	Iniciación a la cata de vinos. Examen	4	Tipos de vino, regiones y terminología básica. Práctica de cata: vista, olfato y gusto.
6	02/12 y 04/12	Elaboración de pinchos	8	Conceptos básicos, ingredientes y combinaciones

* todos los cursos tienen prácticas obligatorias que se llevarán a cabo una vez superada la parte teórica y se realicen los respectivos convenios, para lo cual las personas deben estar con la documentación en regla para el momento de ejecución de las prácticas.

Curso: Caja y Reposición

Primer grupo. Aula 2

Duración total: 60 horas

Fechas: 15 de septiembre al 07 de noviembre

Horario: lunes, miércoles y viernes, 17:00 a 21:00 horas

Módulo	Módulo	Objetivos Clave
1	Informática	Conceptos básicos de Hardware, Software y Sistemas operativos. Manejo básico de herramientas para la navegación y comunicación.
2	Perfil del cajero	Cualidades que tiene que tener un buen cajero, higiene y manejo de la caja
3	Código de barras y sistema de seguridad	Características de codificación, sistemas de seguridad
4	Medios de pagos y gestión del dinero en el supermercado	Manejo de dinero en supermercado,
5	Reponedor del supermercado	Perfil del reponedor, funciones del puesto de reponedor
6	El mercado, el servicio y la protección de datos	División de mercado, protección de datos
7	Elementos de venta	Procesos de compra, técnicas de escaparatismo, elementos exteriores del punto de venta
8	Mecanismos de marketing	Surtido, mobiliario, el lineal, publicidad en el lugar de venta
9	Riesgos laborables	Tipos de riesgo, definición, calificación de accidentes en lugar de puesto.

Segundo grupo. Aula 2

Duración total: 60 horas

Fechas: 11 de noviembre al 12 de diciembre

Horario: lunes, miércoles y viernes, 17:00 a 21:00 horas

Módulo	Módulo	Objetivos Clave
1	Informática	Conceptos básicos de Hardware, Software y Sistemas operativos. Manejo básico de herramientas para la navegación y comunicación.
2	Perfil del cajero	Cualidades que tiene que tener un buen cajero, higiene y manejo de la caja
3	Código de barras y sistema de seguridad	Características de codificación, sistemas de seguridad
4	Medios de pagos y gestión del dinero en el supermercado	Manejo de dinero en supermercado,
5	Reponedor del supermercado	Perfil del reponedor, funciones del puesto de reponedor
6	El mercado, el servicio y la protección de datos	División de mercado, protección de datos
7	Elementos de venta	Procesos de compra, técnicas de escaparatismo, elementos exteriores del punto de venta
8	Mecanismos de marketing	Surtido, mobiliario, el lineal, publicidad en el lugar de venta
9	Riesgos laborables	Tipos de riesgo, definición, calificación de accidentes en lugar de puesto.

* todos los cursos tienen prácticas obligatorias que se llevarán a cabo una vez superada la parte teórica y se realicen los respectivos convenios, para lo cual las personas deben estar con la documentación en regla para el momento de ejecución de las prácticas.

Curso: Atención Sociosanitaria A Personas Dependientes En Instituciones

Primer grupo. Aula 1

Duración total: 160 horas

Fechas: 15 de septiembre al 07 de noviembre

(Incluyendo tres sábados 11, 18 y 25 de octubre)

Horario: martes, jueves, viernes 16:00 a 22:00 horas

Módulo	Módulo	Objetivos Clave
MF1016	Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional	Preparar y apoyar las intervenciones de atención a personas y a su entorno.
MF1019	Apoyo Psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones	Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional
MF1017	Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional
MF1018	Intervención en la atención socio-sanitaria en instituciones	Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional

Segundo grupo. Aula 1

Duración total: 160 horas

Fechas: 11 de noviembre al 13 de diciembre

Horario: martes, jueves, viernes y sábados de 16:00 a 22:00 horas

Módulo	Módulo	Objetivos Clave
MF1016	Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional	Preparar y apoyar las intervenciones de atención a personas y a su entorno.
MF1019	Apoyo Psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones	Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional
MF1017	Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional
MF1018	Intervención en la atención socio-sanitaria en instituciones	Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional

* todos los cursos tienen prácticas obligatorias que se llevarán a cabo una vez superada la parte teórica y se realicen los respectivos convenios, para lo cual las personas deben estar con la documentación en regla para el momento de ejecución de las prácticas.