

Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

Convocatoria_AE_2016_07



Agencia para el Empleo
Ayuntamiento de Madrid

ae AGENCIA
PARA EL EMPLEO
Agencia del Estado de Madrid 13 2

 MADRID

Índice

Acciones incluidas en la familia profesional Comercio y Márketing	1
Talleres	1
■ (2016TFF002)- Web design, responsive design, publicación y SEO/SEM	
Acciones incluidas en la familia profesional Edificación y Obra Civil	1
Talleres	1
■ (2016TFP004)- Mantenedor reparador de edificios	
Acciones incluidas en la familia profesional Hostelería y Turismo	2
Talleres	2
■ (2016TFF005)- Operaciones básicas de restaurante y bar	
■ (2016TFF007)- Operaciones básicas de cocina	
Total	4

Nota

Por razones organizativas, la Agencia para el Empleo de Madrid se reserva el derecho a modificar aspectos relativos a los cursos, tales como la fecha de inicio, la jornada de realización de los cursos o la supresión de estos en caso de que no se hayan recibido inscripciones suficientes para su realización. Se informará con la debida antelación.



Area profesional

Comercio y Márketing

2016TFF002

1.- Información General

Área formativa Comercio y Márketing

Tipo de acción TFYE

Modalidad Presencial

Número de horas **Formación** 460 **Prácticas**

Objetivos Capacitar al alumno en:

- Diseño y maquetación de páginas web.
- Adaptación de la web a diferentes soportes (Tablet, móviles, etc.)
- Desarrollo de contenidos web
- Edición y retoque de imagen digital.
- El video y el sonido en la web
- Publicación web
- Posicionamiento web.

Salidas profesionales *Community manager*

- Búsqueda de empleo (currículo web y video currículo)
- Autoempleo (Web comercial, de servicios profesionales, etc.)
- Administración (Newsletters, pdf, digitalización de imágenes, etc.)
- Comercio (Modificación de contenidos, productos, precios, etc.)
- Diseñadores gráficos
- Analistas digitales
- Digitalizador web
- Diseñadores web
- Web Developer
- Web Master
- Administrador de sitios web
- Arquitecto web
- Programador web
- Creador experto en contenidos
- Periodistas digitales
- Bibliodocumentalistas
- Publicistas en la web
- Marketing on-line
- Formación e-learning
- Autores e-learning
- Tutores e-learning
- Editores e-learning
- Maquetadores
- Abogado especialista en internet y LOPD
- Analista funcional
- Experto en usabilidad
- Gestor de proyectos TIC
- Gestor de contenidos
- Copy Web
- Guionista multimedia
- Community Manager
- Bloguero
- Experto en analítica web
- Responsable de reputación digital
- Experto en SEO / SEM
- E-commerce
- Ecommerce Manager

2.- Fechas estimadas

3.- Contenido del curso

Temario

RESPONSIVE DESIGN

1. Media queries (PC, Tablet, Móviles)

- a. Diseño en página
- b. Diseño externo

2. Lenguaje de programación guion (JavaScript)

- a. Variables
- b. Operadores
- c. Condicionales
- d. Bucles
- e. Funciones/eventos
- f. Programación Orientada a objetos

PUBLICACIÓN, SEO/SEM

1. Publicación de la web

- a. Dominios
- b. Hostings

2. SEO / SEM

- a. Posicionamiento gratuito (SEO)
- b. Posicionamiento de pago (SEM)

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

Nivel 2: Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO), Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio, Certificado de profesionalidad del mismo nivel, Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional, Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

- Estar inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- No haber participado en algún programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos 3 años.
- Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los servicios municipales.
- Conocimientos de informática que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia digital Nivel II.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida

Area profesional

Edificación y Obra Civil

Mantenedor reparador de edificios

2016TFP004

1.- Información General

Área formativa Edificación y Obra Civil

Tipo de acción TFYE

Modalidad Presencial

Número de horas **Formación** 500 **Prácticas**

Objetivos Una vez realizado el curso, los alumnos deberán quedar capacitados para reparar pequeñas averías en los edificios y en sus instalaciones, realizando trabajos sencillos de albañilería y pintura. Concretamente, serán capaces de organizar y realizar obras de fábrica de albañilería de ladrillo, bloque y piedra, siguiendo las directrices especificadas en documentación técnica y las prescripciones establecidas en materia de seguridad y calidad.

Podrán ejecutar y organizar la aplicación de acabados de pintura y empapelados, realizando la preparación de los soportes, muros, techos, tabiques y carpinterías- siguiendo las directrices especificadas en documentación técnica y las indicaciones del superior o responsable, cumpliendo las prescripciones establecidas en materia de seguridad y salud y de calidad, y colaborando en el control de riesgos en su área profesional.

Salidas profesionales *Mantenedores de edificios*

En general, podrá ejercer como mantenedor reparador de edificios en las especialidades de albañilería y pintura.

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado octubre /segunda quincena 2016

Fin estimado febrero /segunda quincena 2017

3.- Contenido del curso

Temario

ALBAÑILERÍA - 300 h.

- Pastas, morteros, adhesivos y hormigones. 30 h
- Obras de fábrica para revestir. 100 h.
 - Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería.
 - Ejecución de fábricas para revestir.
- Solado y Alicatado. 170 h
 - Organización del trabajo.
 - Solados con mortero de cemento.
 - Solados con cemento cola.
 - Ejecución de alicatados con mortero de cemento.
 - Ejecución de alicatados con cemento cola.

PINTURA. 150 h.

- Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción.
- Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción.
- Realizar acabados de pintura industrial en construcción.
- Ejecutar pavimentos continuos de resinas.
- Organizar trabajos de pintura en construcción.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN CONSTRUCCIÓN. 50 h.

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.

- Estar inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

- No haber participado en algún programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos 3 años.
 - Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los servicios municipales.
- Personas desempleadas de 50 años de edad o menos.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en: Mantenedor Reparador de Edificios.

Area profesional

Hostelería y Turismo

Operaciones básicas de cocina

2016TFF007

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA nivel: 1
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 270 Prácticas 80
Objetivos	Qué los alumnos puedan adquirir las competencias siguientes: Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos
Salidas profesionales	<i>Ayudanta/e de Cocina</i> <ul style="list-style-type: none"> - Ayudante de cocina - Auxiliar de cocina. - Empleado de pequeño establecimiento de restauración. - Encargado de economato y bodega (hostelería).

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	octubre /primera quincena 2016	Fin estimado	diciembre /segunda quincena 2016
-----------------	--------------------------------	--------------	----------------------------------

3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)</p> <p>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)</p> <p>UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina. (30 horas)</p> <p>UF0055: Preelaboración y conservación culinarias. (60 horas)</p> <p>MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas)</p> <p>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)</p> <p>UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. (90 horas)</p> <p>UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. (60 horas)</p> <p>MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina. (80 horas)</p>
---------	--

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo. - Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. - No haber participado en algún programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos 3 años. - Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los servicios municipales. - Preferentemente personas desempleadas de 45 años de edad o menos. - Nivel II de competencia clave en matemáticas y lengua castellana.
------------	---

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Operaciones Básicas de Cocina, nivel 1

Operaciones básicas de restaurante y bar

2016TFF005

1.- Información General

Área formativa Hostelería y Turismo

Tipo de acción TFYE

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR nivel: 1

Modalidad Presencial

Número de horas **Formación 210 Prácticas 80**

Objetivos Formar a los alumnos para Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Salidas profesionales *Ayudanta/e de Camarero*

yudante de camarero. Ayudante de bar. Ayudante de economato. Auxiliar de colectividades. Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado octubre /primera quincena 2016

Fin estimado

noviembre /segunda quincena 2016

3.- Contenido del curso

Temario MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)
 UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.(30 horas)
 UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)
 UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)
 MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas)
 UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
 UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.(30 horas)
 UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas) MP0015

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.

- Estar inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- No haber participado en algún programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos 3 años.
- Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los servicios municipales.

-Preferentemente personas desempleadas de 35 años de edad o menos.

Nivel II de competencia clave en matemáticas y lengua castellana.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Operaciones Básicas de restaurante y Bar

