



PLAN FORMATIVO

POR SECTORES DE ACTIVIDAD

www.grupodata.es



927 600 000



Nuestro futuro, tu confianza

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

SOCIOSANITARIO

COMERCIO

AGRÍCOLA - GANADERO



HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La **ausencia de formación** en una empresa hostelera pueden traer **consecuencias negativas** para la salud de sus consumidores, como brotes de alergia o infecciones intoxicaciones alimentarias, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.

Es por ello que todas las empresas de la hostelería y cualquier sector alimentario, están **obligados a dar formación** a todos sus trabajadores que tengan contacto directo o indirecto con los alimentos.

ACCIONES FORMATIVAS ESPECÍFICAS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ALTO RIESGO - 30H

Conocer las prácticas correctas de higiene y cuidados de salud, para así evitar posibles contaminaciones.

Cómo se deben limpiar de manera correcta las maquinarias de trabajo y cuáles son los métodos de conservación de alimentos más utilizados.

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS - 25H

Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) n°1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancia.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPCC) - 60H

Entender los conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria para llevar a cabo las prácticas de manipulación de alimentos e identificar los principales agentes contaminantes.

Entender qué es un Sistema APPCC y cómo llevar a cabo su implantación.



SOCIOSANITARIO



La formación continua en este sector es fundamental para contar con profesionales preparados y cualificados.

Adquirir los conocimientos y las competencias necesarias para brindar seguridad a las personas dependientes que necesitan una atención especial.

ACCIONES FORMATIVAS ESPECÍFICAS

INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN SOCIOSANITARIA EN INSTITUCIONES - 70H

Seleccionar y preparar los materiales e instrumentos para facilitar la exploración de los usuarios de acuerdo al protocolo establecido. Efectuar las técnicas de traslado, movilización y acompañamiento de un usuario en función de su grado de dependencia. Describir las técnicas sanitarias de urgencias y de primeros auxilios determinando la más adecuada en función de la situación.

ATENCIÓN HIGIÉNICA EN INSTITUCIONES SOCIOSANITARIAS PARA TCAE - 30H

Conocer las competencias profesionales básicas y necesarias para mantener a los pacientes en buenas condiciones de higiene personal, aportando la ayuda que precise en función de sus necesidades.

CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA EN GERIATRÍA - 60H

Cuidar y atender al paciente geriátrico, humanizando el trato con el enfermo dando respuesta a las demandas de atención en residencias, centros de día, ayuda domiciliaria y familiar

**INTERVENCIÓN EN LA
ATENCIÓN A LAS
PERSONAS DEPENDIENTES
Y SU ENTORNO EN
INSTITUCIONES - 16H**

Identificar el modelo organizativo tipo y de funcionamiento de instituciones de atención social dirigidas a colectivos de intervención.

**AUXILIAR DE GERIATRÍA -
60H**

Aprender las principales funciones de un auxiliar de geriatría, así como los cuidados necesarios para atender a personas con dependencia.

**RCP BÁSICA Y PRIMEROS
AUXILIOS - 80H**

Saber diagnosticar y reaccionar ante una parada cardiorrespiratoria, conocer distintas técnicas de soporte vital básico, así como reconocer distintas situaciones de urgencias y saber cómo afrontarlas.

**SOPORTE VITAL BÁSICO -
60H**

El objetivo es el aportar los conocimientos y las destrezas necesarios para poder realizar una primera atención de la parada cardiaca hasta el momento de la llegada de los equipos especializados.



COMERCIO

Ante un **escenario cambiante** que provoca la necesidad de una adaptación de los profesionales de este sector, a través de las acciones formativas propuestas se adquirirán los conocimientos necesarios para la implantación de esta nueva realidad en el sector del comercio.

ACCIONES FORMATIVAS ESPECÍFICAS

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL COMERCIO - 80H

Capacitar a los trabajadores para desarrollar competencias y cualificaciones con el fin de que adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo teniendo en cuenta los riesgos más frecuentes a los que se encuentran expuestos y las medidas preventivas generales que se pueden adoptar para evitarlos.

GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001/2015 EN COMERCIO - 80 H

Conocer los aspectos fundamentales de la calidad, las diferentes fases del proceso de implantación de un sistema de calidad, así como los requisitos de la norma ISO 9001.

MARKETING Y VENTAS - 50H

Conocer el concepto básico de Marketing, sus necesidades y así como gestionar el su entorno. Identificar en qué consiste el Marketing Mix.

ATENCIÓN Y FIDELIZACIÓN DE CLIENTES - 50 H

Conocer el inbound marketing y las ventajas que ofrece e identificar las fases del proceso de compra por las que pasa el comprador. Tener claro el concepto de fidelización, así como las 3R y cómo conseguirla.

E-COMMERCE - 50 H

Conocer los tipos de comercio electrónico que existen, en qué consisten las Webs 2.0 y sus características, así como conocer las tiendas virtuales y los tipos que existen.





AGRÍCOLA - GANADERO



GD
Grupo Data

www.grupodata.es



927 600 000



En la agricultura y la ganadería, la formación es un elemento de dinamización y modernización.

La cualificación profesional contribuye al crecimiento económico del sector, lo que permite mejorar las condiciones de las explotaciones.

ACCIONES FORMATIVAS ESPECÍFICAS

MÉTODOS FITOSANITARIOS EN PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES - 60H

Dotar de los conocimientos necesarios para aplicar los métodos de control fitosanitario en plantas, suelos e instalaciones, siguiendo las especificaciones técnicas establecidas, manejando adecuadamente la maquinaria y las herramientas.

OPERACIONES CULTURALES EN AGRICULTURA - 30H

Conocer las principales especies cultivadas y sus técnicas de cultivo y, en un caso práctico, efectuar las labores u operaciones necesarias de mantenimiento del suelo y planta, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental.

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA- 15H

Describir los métodos de obtención, transporte, almacenamiento y conservación, de la producción (animales para venta, productos o subproductos) de la explotación ganadera y efectuar, en cada momento, las operaciones básicas que procedan.

FORMACIÓN TRANSVERSAL

ACCIONES FORMATIVAS TRANSVERSALES

Las siguientes acciones formativas son comunes para todos los sectores de actividad anteriormente mencionados

MOBBING Y ACOSO LABORAL - 30H

Reconocer la importancia que tienen en la actualidad los riesgos psicosociales en el ámbito de la seguridad y salud laboral, los factores de riesgos, riesgos y daños, así como las consecuencias para el trabajador.

Conocer los conceptos básicos relacionados con el acoso sexual y el acoso por razón de sexo, así como los elementos que configuran a estas situaciones y sus tipologías.

IMPLANTACIÓN Y GESTIÓN DE PLANES DE PLANES DE IGUALDAD EN LA EMPRESA - 70H

Dar a conocer las obligaciones establecidas en el Real Decreto-ley 6/2019, de 1 de marzo, de medidas urgentes para garantía de la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres en el empleo y la ocupación, establece la obligación de elaborar y aplicar un Plan de Igualdad (PI) a las empresas con más de 50 trabajadores.

**PROTECCIÓN DE DATOS
Y GARANTÍA DE LOS
DERECHOS DIGITALES -
60 H**

Conocer el contexto normativo de la protección de datos
Aprender sobre los principios por los que se rige la protección de datos
Identificar las distintas medidas de cumplimiento
Reconocer las funciones del delegado de protección de datos, así como el responsable y encargado del tratamiento.

**PREVENCIÓN DEL ACOSO
LABORAL EN LA EMPRESA:
ASESOR/A CONFIDENCIAL**

Conocer las medidas de detección temprana, gestión y resolución de situaciones de mobbing y otros supuestos de violencia laboral.
Saber las responsabilidades empresariales en las situaciones de acoso moral y por razón de sexo, así como las funciones de la representación legal de los trabajadores.
Conocer los convenios y planes de igualdad, así como los protocolos de actuación frente a estos riesgos.

**RCP BÁSICA Y PRIMEROS
AUXILIOS - 80H**

Saber diagnosticar y reaccionar ante una parada cardiorrespiratoria, conocer distintas técnicas de soporte vital básico, así como reconocer distintas situaciones de urgencias y saber cómo afrontarlas.



¡Estamos en todas partes!



Facebook



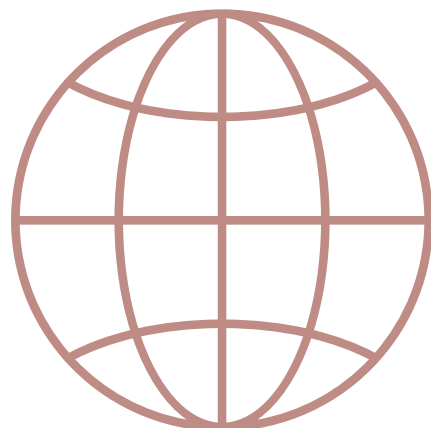
Twitter



Instagram



Linkedin



www.grupodata.es



PRÓXIMAMENTE