

# ***OFERTA FORMATIVA 2007***

***Formación Práctica, a Medida  
y Profesional.***

**Lc & RH<sup>®</sup>**  

---

**ERGOSISTEMAS**

# Presentación

---

El mercado exige cada día con mas fuerza aumentar la competitividad de las empresas, a través del desarrollo personal y empresarial y mediante el uso de las nuevas tecnologías. En este sentido, la formación continua de los profesionales se impone, sin duda como una inversión de futuro.

¿Desea tener formados y documentados a los trabajadores de su empresa, con la información mas actual?  
¿Desea que el coste de su empresa sea de cero euros?.

Estamos homologados para la gestión de la formación continua en su empresa por la Fundación Tripartita.

El listado de cursos que adjuntamos pretende ser solo una muestra de las actividades formativas que llevamos a cabo, colaboramos con su empresa para definir las necesidades de formación. De este modo, junto con la empresa cliente, diseñamos e impartimos aquellas acciones formativas que responden a las exigencias reales de las personas para la correcta adecuación y desarrollo de las competencias profesionales.

No hacemos referencia a la duración de los cursos ya que esta irá en función del colectivo a formar y de la necesidad del cliente. A petición de este ultimo, podemos hacer indicaciones según las características del curso y del grupo al que se destine.

# Áreas Formativas

---

- **Administración y Contabilidad**
- **Calidad**
- **Cambio, Planificación y CMI**
- **Comercial y Marketing**
- **Comercio**
- **Construcción**
- **Deshabitación**
- **Tabaquismo**
- **Emprendedor**
- **Entrenamiento Directivos y Profesionales**
- **Finanzas y Banca**
- **Gestión y Management**
- **Higiene Alimentaria**
- **Hostelería**
- **Idiomas**
- **Informática**
- **Inmigración**
- **Integración de Sistemas**
- **Limpieza**
- **Medioambiental**
- **Prevención de Riesgos Laborales**
- **Producción y Mantenimiento**

# Administración y Contabilidad

---

1. Administrativo comercial
2. Administrativo contable
3. Administrativo de personal
4. Contabilidad financiera
5. Empleado de oficina
6. Secretaria
7. Telefonista / recepcionista
8. Curso básico de gestión administrativa de servicios

# Administración y Contabilidad

---

9. Técnicas de afrontamiento del estrés
10. Técnicas de Archivo y documentación
11. Atención al cliente
12. Mobing, burn out, etc.
13. Ofimática
14. Gestión de Tiempo
15. Call Center
16. Comercialización Internacional.

# Calidad

---

1. ISO 9001: 2000
2. Gestión y mejora de la calidad
3. Introducción a la Calidad
4. Calidad Según la Normas ISO
5. Grupos de Mejora
6. Aspectos Económicos de la Calidad
7. Herramientas Básicas para la Mejora de la Calidad y su Evaluación
8. Herramientas Avanzadas de Calidad
9. Técnicas Estadísticas.

# Cambio, Planificación y C.M.I.

---

- Cambio, implantación y gestión.
- La planificación y el C.M.I. herramientas del cambio.
- Dirección de Personas y Delegación.
- Gestión del Estrés.
- Gestión de Proyectos

# Comercial y Marketing

---

1. Técnicas de relación comercial
2. Técnicas de comunicación oral y atención al público
3. Técnicas de comunicación escrita
4. Gestión del punto de venta
5. Activación de equipos comerciales
6. Análisis de la competencia

# Comercial y Marketing

---

1. Comercio exterior básico
2. Gestión de la cartera de clientes
3. Gestión y motivación del equipo comercial
4. Gestión de ventas en supermercados
5. Técnicas de venta. Negociación
6. Gestión de la cartera de clientes
7. Conocimiento de producto y técnicas de venta

## Medioambiental

---

1. Contaminación y gestión de residuos
2. Implantación y desarrollo de un sistema de gestión medioambiental
3. Evaluación de impacto ambiental
4. Dirección medioambiental
5. Gestión de residuos: minimización y prevención
6. ISO 9001:14001

# Integración de Sistemas

---

1. Master en sistemas integrados de gestión
2. Sistemas integrados de gestión

# Prevención de Riesgos Laborales

---

1. Nivel básico: 30 horas
2. Nivel básico: 50 horas
3. Adaptación al nivel superior
4. Nivel superior: especialidad de seguridad
5. Nivel superior: especialidad de higiene
6. Nivel superior: especialidad de ergonomía y psicología aplicada
7. Cursos Específicos por Sector (10 - 12 horas)

# Prevención de Riesgos Laborales

---

8. Implantación de sistemas de gestión de PRL
9. Auditor en prevención de riesgos laborales
10. Prevención de riesgos laborales: sectores específicos
  - Primeros auxilios
  - Riesgos conductor de carretillas
  - Riesgos ergonómicos
  - Planes de emergencia y evacuación

# Prevención de Riesgos Laborales

---

10. Prevención de riesgos laborales: sectores específicos
- Formación en seguridad con maquinaria móvil
  - Riesgos vinculados a la actividad física
  - Riesgos de trabajar con productos peligrosos
  - Riesgos sector construcción
  - Riesgos eléctricos

# Management

---

1. La Gestión de las personas como factor de éxito en la empresa
2. Gestión por competencias
3. Gestión del tiempo
4. Creatividad y resolución de problemas
5. Técnico en formación: Formador de formadores

# Management

---

6. Herramientas para el desarrollo profesional
7. Taller sobre prevención del estrés y técnicas de relajación
8. Habilidades para mandos intermedios
9. Motivación
10. Trabajo en equipo
11. Liderazgo
12. Comunicación

## Management

---

13. Delegación
14. Como crear un departamento de recursos humanos
15. Como medir el clima organizacional
16. Como realizar un proceso de selección
17. La entrevista de selección
18. Como diseñar un plan de formación
19. Fijación de objetivos y metas personales

# Management

---

- 20. Inteligencia emocional
- 21. Autoconocimiento
- 22. Automotivación
- 23. Creencias y valores
- 24. Escucha activa
- 25. Empatía
- 26. Desarrollo personal
- 27. La deshabituación del tabaquismo
- 28. Adaptación al cambio
- 29. Mandos intermedios

# Higiene Alimentaria

---

1. Formación de formadores en higiene alimentaria
2. Higiene alimentaria: SECTORES - ocupaciones
3. Curso intensivo implantación APPCC
4. APPCC y ISO 9001-2000 Semipresencial

# Hostelería

---

1. Barman
2. Camarero/a de pisos
3. Camarero de restaurante-bar
4. Cocinero
5. Ayudante de cocina

# Limpieza

---

1. Experto en limpieza de inmuebles
2. Limpieza de edificios y locales: Nivel I
3. Limpieza de edificios y locales: Nivel II
4. Limpieza hospitalaria
5. Limpieza de instalaciones industriales
6. Tipos de productos, superficies y máquinas

# Producción y Mantenimiento

---

1. Electricista de mantenimiento de edificios y equipamientos urbanos
2. Ajustador mecánico
3. Electricista de mantenimiento industrial
4. Instalador electricista
5. Electricista de mantenimiento

# Informática

---

- 1. Curso de ofimática: Introducción y Avanzado**
2. Internet y correo electrónico
3. Microsoft EXCEL
4. Microsoft WORD
5. Microsoft ACCES
6. Diseño de paginas web
7. FREEHAND
8. AUTOCAD
- 9. Gestión de proyectos (Microsoft Project)**

# Idiomas

---

1. Curso de alemán
2. Inglés general y de negocios
3. Francés

# Comercio

---

1. Almacén y logística
2. Almacenero
3. Cajero/a
4. Dependiente carnicería / charcutería
5. Dependiente de comercio
6. Dependiente de confección
7. Dependiente de frutería
8. Dependiente de pastelería/  
panadería
9. Dependiente de pescadería

# Comercio

---

## **Técnicas Profesionales: Cursos Prácticos**

1. Carnicería para principiantes
2. Carnicería perfeccionamiento
3. Pescadería para principiantes
4. Pescadería perfeccionamiento
5. Charcutería para principiantes
6. Charcutería perfeccionamiento
7. Frutería para principiantes
8. Cajero/a

# Comercio

---

## Especializaciones

1. Técnicas de elaboración de preparados y productos cárnicos
2. Elaboración de pastas finas, pates y cremas
3. El jamón curado. Técnicas de deshuese y corte
4. Introducción al mundo de los quesos en charcutería
5. Curso practico de reponedor

# Comercio

---

## Especializaciones

1. Elaboración de ensaladas de gourmet
2. Elaboración de pastas y pizzas: nueva gama de productos
3. Usos culinarios de las piezas de carne y de pescado o marisco
4. Cursos básico de técnicas de cocina especialidad carne o pescado/marisco
5. Curso de dependiente: de panadería, etc.

# Comercio

---

## Especializaciones

1. El entorno del vino y su cata
2. Análisis y control de mermas en perecederos
3. Los productos frescos. La inspección sanitaria
4. Práctica de rotulación y cartelería
5. El margen de la sección de carnicería
6. Los productos de libre servicio: carnicería; pescadería; charcutería; frutería; y panadería

# Comercio

---

## Especializaciones

7. Exposición de frutas y hortalizas
8. Frutas exóticas y tropicales
9. Curso práctico de reponedor
10. Decoración de tiendas
- 11. Curso de manejo de carretillas elevadoras (eléctrica, diesel)**
- 12. Curso de manejo de grúas móviles autopropulsadas**

# Emprendedor

---

1. Oportunidades y Viabilidad del Plan de Empresa.
2. El Emprendedor y la Financiación.

# Finanzas y Banca

---

1. Finanzas para no financieros.
2. Diagnóstico y Planificación Financiera.
3. Gestión Contable para el Pequeño Comercio.
4. Negociación Bancaria. Cómo nos ven la Entidades Financieras.
5. Operaciones Bancarias.
6. Basilea II; Una nueva forma de entendimiento entre las Empresas y las Entidades Financieras.