

CATÁLOGO FORMACIÓN ENTIDADES



»»»» CONÓCENOS

En **Beta Formación** llevamos más de 35 años ofreciendo a las empresas una formación de calidad, que satisfaga sus necesidades, expectativas y acorde a las exigencias del mercado actual.

Entendemos que la formación es motor de la sociedad, eje del trabajo y del mundo profesional; factor clave para potenciar el talento de las personas y fundamental para la evolución de nuestras empresas.

A lo largo de los años se han ido modificando las materias y los tipos de formación impartidos y es que no podía ser de otro modo tratándose de un sector en el que hay que atender de una forma continua a lo que en cada momento demanda la sociedad.

De ahí que de las clásicas enseñanzas, se haya pasado a trabajar en nuevas tecnologías informáticas, marketing digital, idiomas... potenciando siempre las áreas transversales.

»»»» LA FORMACIÓN EN LAS EMPRESAS...

- Aumenta la satisfacción y motivación de las personas
- Mejora las posibilidades de inserción laboral
- Reduce las desigualdades sociales y económicas
- Fomenta una sociedad más cohesionada

»»»» HEMOS FORMADO A



Cruz Roja Aldaia

- Atención al cliente y gestión logística
- Monitor/a de comedor escolar y manipulador/a de alimentos

Cruz Roja Mislata

- Atención al cliente y gestión logística

Cruz Roja Torrent

- Camarera de pisos
- Monitor/a de comedor escolar y manipulador/a de alimentos

Cruz Roja Aldaia

- Atención al cliente y gestión logística
- Monitor/a de comedor escolar y manipulador/a de alimentos

Cruz Roja Valencia

- Operador/a de carretilla elevadora



AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

Ajuntament de València

- Monitor/a de comedor escolar y manipulador/a de alimentos



Dones Progressistes

- Operario/a de almacén y carretilla elevadora



Ideat

- Social Media Marketing 2.0.
- Certificado de Profesionalidad de Seguridad Informática
- Español



Fundación María Auxiliadora

- Monitor/a de comedor escolar y manipulador/a de alimentos



Ajuntament Alfafar

- Inglés A2
- Entrenamiento personal para búsqueda de empleo
- Atender al cliente en restauración
- Actividades auxiliares de comercio

CIJ NAZARET

- Monitor/a de comedor escolar y manipulador/a de alimentos

CURSOS PARA ENTIDADES

- 1 Monitor/a de comedor
- 2 Camarero/a de pisos
- 3 Operador/a de carretilla elevadora
- 4 Operario/a de almacén y carretillero
- 5 Auxiliar de recepción
- 6 Cuidado de personas mayores
- 7 Atención al cliente
- 8 Monitor/a de tiempo libre
- 9 Mantenimiento de edificios y jardines

CURSOS PARA ENTIDADES

- 10 Gestión de Redes sociales de empresa
- 11 Social Media Marketing 2.0
- 12 Jardinería y horticultura
- 13 Uso de productos fitosanitarios
- 14 Actividades auxiliares de almacén
- 15 Taller de igualdad
- 16 Prevención de la violencia de género

MONITOR/A DE COMEDOR ESCOLAR Y MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS



Objetivos

- Dotar al alumnado de los conocimientos relativos a la organización del comedor escolar.
- Capacitar para desarrollar hábitos y actitudes saludables en los niños y las niñas en relación con la nutrición y así garantizar una dieta sana y equilibrada.
- Entender los cuidados y precauciones que deben adoptarse durante la comida.
- Fomentar a través del juego el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia.
- Planificar actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y fomento de hábitos sociales y culturales.
- Aprender acerca de la manipulación y conservación de los alimentos.

Contenidos

- Unidad 1. El comedor como institución. Organización del comedor escolar.
- Unidad 2. Actuación de los/las Monitores/as en el comedor.
- Unidad 3. Juegos, dinámicas y talleres en horario de comedor.
- Unidad 4. Salud e Higiene.

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 30 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

CAMARERO/A DE PISOS



Objetivos

- Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

Contenidos

- Unidad 1. Hostelería y orientaciones para el desarrollo de la actividad laboral (10h)
- Unidad 2. Calidad del servicio y atención al cliente (10h)
- Unidad 3. Técnicas de limpieza (15h)
- Unidad 4. Seguridad e higiene en el trabajo (10h)

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 45 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

OPERADOR/A DE CARRETILLA ELEVADORA



Objetivos

- Capacitar por el manejo seguro de operaciones con carretillas elevadoras.

Contenidos Teóricos

- Información sobre la carretilla a utilizar.
- Mentalización general sobre riesgos, accidentes y seguridad.
- Conceptos básicos de uso habitual.
- Legislación básica, símbolos y pictogramas.
- Descripción general de las partes de la carretilla y equipos utilizados, terminología.
- Diferencias esenciales respecto al automóvil.
- Componentes habituales existentes en la carretilla, mandos.
- Implicaciones debidas al entorno de trabajo (emisiones, nivel sonoro, compatibilidad electromagnética, atmósferas peligrosas, etc.), estado de pavimentos y suelos, suelos consolidados, puertas montacargas, rampas y pendientes, cables eléctricos, muelles de carga; condiciones de los lugares de trabajo conforme a la legislación vigente.
- Información sobre la carretilla a utilizar.
- Mentalización general sobre riesgos, accidentes y seguridad.
- Conceptos básicos de uso habitual.
- Legislación básica, símbolos y pictogramas.
- Descripción general de las partes de la carretilla y equipos utilizados, terminología.
- Diferencias esenciales respecto al automóvil.
- Componentes habituales existentes en la carretilla, mandos.
- Implicaciones debidas al entorno de trabajo (emisiones, nivel sonoro, compatibilidad electromagnética, atmosferas peligrosas, etc.), estado de pavimentos y suelos, suelos consolidados, puertas montacargas, rampas y pendientes, cables eléctricos, muelles de carga; condiciones de los lugares de trabajo conforme a la legislación vigente.

Contenidos Prácticos

- Conocimiento de las partes de la carretilla, control visual de características. Mantenimiento, mandos, placas manuales.
- Comprobación de puesta en marcha, dirección, frenos, claxon, etc
- Maniobras sin carga, desplazamiento en ambas direcciones, velocidades, giros, frenadas, utilización en rampas.
- Maniobras con carga, desplazamiento en ambas direcciones, velocidades, giros, frenadas, utilización en rampa. Colocación de carga en estantería.

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 8 horas

Modalidad: presencial

OPERARIO/A DE ALMACÉN Y CARRETILLERO/A



Objetivos

El alumnado será capaz de:

- Responsabilizarse de las tareas básicas de almacenaje y logística, obteniendo a su vez el Carnet Oficial de carretillero para trabajar en la conducción y el manejo de carretillas elevadoras de 3 tipos: Transpaleta, Carretilla Frontal Contrapesada y Carretilla Retráctil.
- Conocer las tareas de control de aprovisionamiento, almacenamiento, inventariado y transporte de mercancías, y emplear las técnicas de registro y gestión administrativa adecuados
- Adquirir los conocimientos sobre técnicas de realización de pedidos, recepción, identificación y comprobación.
- Manejar correctamente las Carretillas y las operaciones de carga y descarga

Contenidos

- Unidad 1. Operaciones auxiliares de almacén. (40h)
- Unidad 2. Manejo de carretillas elevadoras. (8h)

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 48 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

AUXILIAR DE RECEPCIÓN



Objetivos

- Dotar al alumnado de los conocimientos relativos a la sobre la industria hotelera.
- Conocer y comprender la organización interna de un hotel
- Aprender a realizar las funciones del departamento de recepción
- Atender a los clientes durante su estancia y mostrar empatía, asertividad y escucha activa.

Contenidos

- Unidad 1. Conocimientos sobre la industria hotelera a nivel global.
- Unidad 2. Organización interna de un hotel.
- Unidad 3. Funciones del departamento de recepción.
- Unidad 4. Atención al cliente, empatía, asertividad y escucha activa.
- Unidad 5. Tareas del puesto de auxiliar de recepción – mozo equipajes – turno de noche.

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 50 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

CUIDADO DE PERSONAS MAYORES



Objetivos

- El objetivo de este curso es introducir al alumnado en una de las ocupaciones de mayor demanda, capacitando a estos en el cuidado básico de personas mayores garantizando el bienestar del adulto mayor, atendiendo con calidad y calidez sus necesidades. El cuidador de personas mayores está capacitado para apoyar a los adultos mayores que requieren cuidados de un tercero. Su labor consiste en contribuir al bienestar del adulto mayor, atendiendo con calidad y calidez sus necesidades. Con este curso gratuito, comprenderás la importancia que esta labor tiene y cuáles son los valores profesionales a desempeñar como cuidador.
- Con el programa del curso, recibirás las estrategias sanitarias, comunicacionales y de gestión necesarias para el desempeño geriátrico. Todo con el fin de ofrecer y garantizar el cuidado y desarrollo personal del adulto mayor, en la medida de sus capacidades.

Contenidos

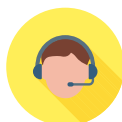
- Unidad 1. La vejez, la discapacidad y la dependencia.
- Unidad 2. Realización de la higiene y el aseo.
- Unidad 3. Movilización, traslado y deambulaci3n.
- Unidad 4. Mantenimiento del orden y condiciones higiénicas del espacio.
- Unidad 5. Administración de alimentos y recogida de eliminaciones.
- Unidad 6. Atención psicosocial.
- Unidad 7. Normas básicas de limpieza covid19

Nº Alumnos/as: 15

Duraci3n: 20 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

ATENCIÓN AL CLIENTE



Objetivos

- Utilizar un lenguaje adecuado con el cliente.
- Saber interpretar los gestos del cliente dentro del contexto.
- Aprender a realizar un argumentario de ventas.
- Identificar las fases de la venta y actuar correctamente en cada una de ellas.

Contenidos

- Unidad 1. El cliente.
- Unidad 2. El vendedor.
- Unidad 3. La comunicaci3n.
- Unidad 4. Técnicas de ventas.
- Unidad 5. Simulaci3n de ventas.

Nº Alumnos/as: 15

Duraci3n: 20 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

MONITOR/A DE TIEMPO LIBRE



Objetivos

Dentro de los objetivos específicos que se desea cumplir en este curso se encuentran:

- Organizar, dinamizar y evaluar actividades en el tiempo libre educativo infantil y juvenil
- Actuar en procesos grupales considerando el comportamiento y las características evolutivas de la infancia y juventud. A través del estudio de:
- Técnicas de valoración y procedimientos para la intervención educativa.
- Estrategias, recursos, metodología y técnicas para la intervención educativa.
- Análisis, valoración, metodología y gestión de grupos en el desarrollo de actividades de tiempo libre infantil y juvenil.

Contenidos

- Módulo 1: Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil.
- Módulo 2: Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil.
- Módulo 3: Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre.

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 150 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS Y JARDINES



Objetivos

El objetivo de este curso es dotar a los alumnos de la formación necesaria que les permita llevar a cabo las funciones de mantenimiento de edificios y jardines.

Dentro de los objetivos específicos que se desea cumplir en este curso se encuentran:

- Ser capaz de desarrollar las operaciones básicas de mantenimiento de instalaciones cumpliendo con la preservación del medio ambiente.
- Conocer el material o el equipo preciso para llevar a cabo funciones de limpieza, desinfección y desratización, así como su correcto uso.
- Adquirir las competencias precisas para llevar a cabo el mantenimiento de zonas ajardinadas.
- Conocer las medidas de control fitosanitario y la normativa básica de mantenimiento de jardines.

MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS Y JARDINES



Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

1. MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS

1. Elementos de protección de las instalaciones y personales.
2. Equipos y material de limpieza y desinfección: componentes, regulación y mantenimiento.
3. Equipos y material de mantenimiento básico de instalaciones.
4. Desinfección, desinsectación y desratización: clasificación.
5. Métodos de lucha.
6. Productos.
7. Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones.
8. Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en el mantenimiento de instalaciones.

2. MANTENIMIENTO DE JARDINES

1. Mantenimiento de elementos vegetales de zonas ajardinadas
2. Control fitosanitario
3. Mantenimiento de infraestructuras, equipamiento y mobiliario de zonas ajardinadas
4. Normativa básica vigente en materia de mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 30 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

GESTIÓN DE REDES SOCIALES DE EMPRESA



Objetivos

- Adquirir conocimientos sólidos en los conceptos básicos del marketing digital, incluyendo estrategias de marca, posicionamiento y marketing viral.
- Desarrollar habilidades para gestionar perfiles en plataformas clave (Facebook, Instagram, LinkedIn, TikTok) y crear campañas publicitarias efectivas, optimizando la segmentación y utilizando herramientas analíticas
- Utilizar técnicas de copywriting, gestionar la reputación en línea, crear anuncios efectivos en diversas plataformas y, finalmente, integrar estos conocimientos para desarrollar estrategias digitales cohesivas y alineadas con los objetivos de negocio.



Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

- 1: Introducción al marketing en redes sociales
- 2: La publicidad en social media.
- 3: Gestión de Facebook
- 4: Gestión de Instagram
- 5: Gestión de LinkedIn
- 6: Gestión de TikTok
- 7: Publicidad social media
- 8: Técnicas de Copywriting en redes sociales
- 9: Reputation management

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 100 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

SOCIAL MEDIA MARKETING 2.0



Objetivos

- Adquirir conocimientos sólidos en los conceptos básicos del marketing digital, incluyendo estrategias de marca, posicionamiento y marketing viral.
- Desarrollar habilidades prácticas para planificar, implementar y gestionar estrategias efectivas de marketing en redes sociales
- Entender el papel del Community Manager y adquirir las habilidades necesarias para gestionar comunidades en línea y fomentar la participación del público.
- Desarrollar una comprensión holística de la web 2.0 y cómo utilizar diversas herramientas y plataformas para promover la interacción y el compromiso del público.

Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

- 1: Introducción al marketing en redes sociales
- 2: El protocolo en la empresa
- 3: Relaciones públicas
- 4: Estrategias de Contenido en Redes Sociales
- 5: La figura del community manager
- 6: Plataformas de Redes Sociales Principales
- 7: Redes sociales y web 2.0

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 80 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

JARDINERIA Y HORTICULTURA



Objetivos

- Identificar y diferenciar las principales plantas ornamentales y hortalizas, reconociendo sus características y necesidades específicas, así como comprender los principios del diseño del jardín, aplicando técnicas para la planificación efectiva de espacios verdes y huertos.
- Aplicar técnicas de preparación del suelo, selección de plantas y herramientas necesarias para la creación y mantenimiento de jardines y huertos.
- Realizar tareas prácticas de cuidado de plantas, incluyendo riego, fertilización, poda y control de plagas, adaptándose a las necesidades específicas de cada especie.
- Aplicar principios de jardinería sostenible y ecológica en la gestión de espacios verdes y huertos, promoviendo la conservación del medio ambiente.

Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

- 1: Introducción a la Jardinería y Horticultura
- 2: Planificación del Espacio de Jardín
- 3: Conocimiento de Plantas
- 4: Cuidados Básicos de Plantas
- 5: Horticultura y Cultivo de Vegetales
- 6: Jardinería y Horticultura Sostenible y Ecológica

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 20 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS



Objetivos

Capacitar a los participantes en el uso seguro y eficaz de productos fitosanitarios, proporcionando conocimientos especializados sobre la identificación de plagas, métodos de control, aplicación de productos, gestión de riesgos asociados, y promoviendo prácticas responsables y sostenibles en la agricultura.

USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS



Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

1: Aspectos generales de los productos fitosanitarios

- Plagas y Métodos de Control
- Medios de Protección Fitosanitaria
- Productos fitosanitarios
- Transporte, almacenamiento y manipulación de productos fitosanitarios
- Métodos de aplicación de productos fitosanitarios
- Equipos de aplicación y su funcionamiento
- Tratamientos Fitosanitarios: Preparación, Mezcla y Aplicación
- Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de los equipos de tratamiento

2: Riesgos y seguridad en el uso de plaguicidas

- Riesgos asociados al uso de productos fitosanitarios.
- Niveles de exposición del operario.
- Peligrosidad de los productos para la salud humana.
- Riesgos ambientales y medidas de mitigación.
- Eliminación de envases y residuos.
- Principios de trazabilidad y buenas prácticas fitosanitarias.
- Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. Autorización y registro de productos fitosanitarios.
- Productos fitosanitarios ilegales: identificación y riesgos asociados a su uso.

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 25 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN



Objetivos

- Llevar a cabo operaciones de almacenaje
- Gestionar la documentación asociada
- Utilizar equipos de manutención de forma segura,
- implementar sistemas de identificación y localización de mercancías
- Realizar el mantenimiento básico de los equipos, contribuyendo así al óptimo funcionamiento de la cadena logística de cualquier empresa.

ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN



Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

- 1: Estructura y Tipos de Almacén
- 2: Operaciones de Almacenaje
- 3: Documentación Básica del Almacén
- 4: Equipos de Manutención del Almacén
- 5: Sistemas de Identificación, Localización y Seguimiento de Mercancías
- 6: Mantenimiento de Primer Nivel de los Equipos del Almacén

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 20 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

TALLER DE IGUALDAD



Objetivos

- Comprender los conceptos clave relacionados con la igualdad
- Reflexionar sobre los estereotipos de género y su impacto en la vida cotidiana..
- Identificar y analizar las barreras para la igualdad de género y la equidad social.
- Explorar estrategias para promover la igualdad y la equidad en diferentes ámbitos.

Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

- Módulo 1: Introducción a la Igualdad de Género
- Módulo 2: Roles y estereotipos de género
- Modulo 3: Barreras para la Igualdad de Género
- Módulo 4: Estrategias para Promover la Igualdad

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 20 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

LA PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA DE GÉNERO



Objetivos

- Identificar las diferentes manifestaciones de la violencia de género y comprender su impacto en las personas y la sociedad.
- Analizar los factores de riesgo y protección relacionados con la violencia de género, y desarrollar estrategias para prevenirla y abordarla de manera efectiva.
- Promover el compromiso activo de los participantes en la sensibilización, intervención y cambio social respecto a la violencia de género, mediante la adquisición de conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para actuar como agentes de cambio en sus comunidad

Contenidos

El contenido a tratar incluye lo siguiente:

Módulo 1: La violencia de género

Módulo 2: Tipos de Violencia

Módulo 3: Prevención y legislación en la violencia de género

Módulo 4: Estrategias para la prevención primaria y secundaria de la violencia de género

Módulo 5: Intervención, Sensibilización y Cambio Social

Nº Alumnos/as: 15

Duración: 80 horas

Modalidad: presencial (en las instalaciones de la entidad solicitante)

»»»» VENTAJAS DE ELEGIR BETA

- Más de 35 años de experiencia
- Material didáctico actualizado, orientado a la formación continua
- Cada curso está tutorizado por un experto en la materia
- Diploma acreditativo
- Formación de calidad

Si no encuentras el curso de tu interés en el catálogo o deseas cambiar alguna de las condiciones preestablecidas de un curso (como la modalidad o el número de alumnado), contacta con el centro y prepararemos una formación a medida para tu entidad.

CONTACTA CON NOSOTROS/AS EN

 info@betaformacion.com - www.betaformacion.com

 96 157 10 10

 C/ Tirant lo Blanc 26, Torrent

