

# 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 del personal
- Mejora la productividad
- Actualiza los conocimientos de los trabajadores/as
- Aumentar la rentabilidad

## 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

- 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 Alfàr

- 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

### MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR Y MANIPULADOR 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.

**Duración:** 30 horas

**Modalidad:** presencial - online

### 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)

**Duración:** 45 horas

**Modalidad:** presencial - online

# OPERADOR 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.

**Duración:** 8 horas

**Modalidad:** presencial

## OPERARIO/A DE ALMACÉN Y CARETILLERO/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)
- Unidad 3. Prácticas de almacenaje / reponedor. (32h)

**Duración:** 80 horas

**Modalidad:** presencial

## 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.
- Unidad 6. Prácticas no laborables.

**Duración:** 50 horas

**Modalidad:** presencial - online

## 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.

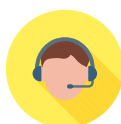
### Contenidos

- Unidad 1. La vejez, la discapacidad y la dependencia.
- Unidad 2. Realización de la higiene y el aseo.
- Unidad 3. Movilización, traslado y deambulación.
- 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

**Duración:** 20 horas

**Modalidad:** presencial

## 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 comunicación.
- Unidad 4. Técnicas de ventas.
- Unidad 5. Simulación de ventas.

**Duración:** 20 horas

**Modalidad:** presencial - online

## 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.

**Duración:** 150 horas

**Modalidad:** presencial

## 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

**Duración:** 30 horas

**Modalidad:** presencial

## »»»» 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, contacta con el centro y lo prepararemos una formación a medida para tu empresa.

### CONTACTA CON NOSOTROS/AS EN

 [info@betaformacion.com](mailto:info@betaformacion.com) - [www.betaformacion.com](http://www.betaformacion.com)

 96 157 10 10

 C/ Tirant lo Blanc 26, Torrent

