

**PROXECTO:  
OBRADOIROS PARA O  
DESENVOLVEMENTO  
PROFESIONAL**

**Nº PROXECTO: 030712 Ponteceso**

BLOQUE	SEMINARIOS	CONTIDOS
Bloque 1	SEMINARIO 1: HABILIDADES PARA A PROCURA DE EMPREGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Situar a contorna no momento actual.</li> <li>Autoanálise: habilidades, coñecementos e competencias. Capacidades persoais, intereses e valores. Preferencias persoais, motivacións, asertividade, logros....</li> <li>Centrar Obxectivo Profesional desde: A miña situación actual, as miñas competencias, os meus puntos fortes e débiles, as miñas motivacións e intereses....</li> <li>Habilidades e competencias desexables hoxe na maioría das empresas.</li> </ul>
	SEMINARIO 2: FERRAMENTAS PARA A PROCURA DE EMPREGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicar quen son e qué quero: Saber "venderse". Currículum Vitae. eficaz: mensaxe de posición, crear o meu "spot" = Perfil Profesional. Elaboración do Currículum Vitae (tipos, contidos, imaxe e recomendacións). Cartas.</li> <li>Análise de ofertas e Diversificación Profesional: Elaborar plan de márketing, Criterio de igualdade e non discriminación, profesións feminizadas e masculinizadas. Empresas e postos obxectivo.</li> <li>Métodos de busca: Rede de contactos (como acceder, como aumentar, como tratar e como manter). Consultoras, ETTs. Empresas de Servizos,...Anuncios prensa. Internet : webs de emprego e redes sociais. Candidatura espontánea.</li> </ul>
	SEMINARIO 3: A ENTREVISTA DE TRABALLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entrevista, probas e negociación: Tipos de probas, importancia de entrenalas. A dinámica de grupos, como proba de selección e entrevista grupal. Tipos de entrevista de traballo. Quen pode ser meu entrevistador. Preparación da entrevista (contido, aspecto físico, comportamento, preguntas,...). Consellos prácticos. Realización e gravación de entrevistas. Visionado crítico.</li> </ul>
Bloque 2	INTERNET E A PROCURA DE EMPREGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quén busca emprego en internet? <ul style="list-style-type: none"> <li>As vantaxes do emprego na rede: Vantaxes para as empresas e vantaxes para persoas candidatas. Preparativos e preparación psicolóxica</li> <li>Portales de emprego e a inserción do noso currículum e métodos de busca. Como usalos.</li> <li>Espazos empresariais ou corporativos. Emprego público na rede e o Servizo Público de Empego</li> <li>Qué son as Redes Sociais e as Redes Profesionais. En cál teño que estar?</li> <li>Como formar parte dunha rede? Utilidade e utilización. Que é "networkin"</li> <li>Risco das redes sociais na web. A comunicación nas redes sociais</li> </ul> </li> </ul>
Bloque 3	MARKETING E REDES SOCIAIS PROFESIONAIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introdución ao Social Media marketing: <ul style="list-style-type: none"> <li>Estratexia e Xestión da presenza Corporativa en Medios e Redes Sociais: Como xestionar as nosas marcas neste novo escenario.</li> <li>Publicidade e Planificación de Campañas en Medios e Redes Sociais. MKT online e desenvolvemento de campañas en medios dixitais. Criterios de planificación da comunicación dixital en medios sociais.</li> <li>Plataformas: Facebook. Redes Sociais e Negocios. Twitter e LinkedIn.</li> </ul> </li> </ul>
Bloque 4	COMPETENCIA LINGÜÍSTICA EN INGLÉS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inglés Básicos: comprensión auditiva, comprensión lectora, expresión oral e expresión escrita.</li> <li>Atención ao Público: morfoloxía, sintaxe, fonética, vocabulario...</li> <li>Inglés na Hostalaría: morfoloxía, sintaxe, fonética, vocabulario...</li> </ul>
Bloque 5	MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introdución: Concepto dun curso de manipulación de alimentos.</li> <li>Xustificación da necesidade e obrigatoriedade. Requisitos dos manipuladores de alimentos. Concepto de calidade alimentaria. Alteración e contaminación dos alimentos.</li> <li>Técnicas de conservación. Enfermidades de transmisión alimentaria. Riscos asociados ao consumo de alimentos.</li> <li>Normas de hixiene para manipuladores de alimentos. Limpeza e desinfección. Control de pragas.</li> <li>Materiais en contacto cos alimentos. Etiquetaxe dos alimentos. concepto de trazabilidade. Condicións dos establecementos.</li> <li>O sistema APPCC. Guía de prácticas correctas de hixiene.</li> </ul>