



FORMACIÓN TÉCNICA Y CARNÉS OFICIALES 2016/17

RECEPCIONISTA ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS - 100h teóricas/100h prácticas.

Fecha: Del 1 febrero al 12 abril 2017. Miércoles y viernes de 9 a 14 h.

OBJETIVOS: Conocer en profundidad las tareas y funciones que ejerce un Profesional Recepcionista de Hotel. Organizar y gestionar en Servicio de Recepción en empresas de hostelería. Organizar y negociar el servicio de Consejería en establecimientos hosteleros. Organizar, gestionar e intervenir en el servicio de comunicaciones de instituciones hosteleras.

INFORMADOR TURÍSTICO - 100h teóricas/100h prácticas.

Fecha: Pendiente confirmar

OBJETIVO: Proporcionar a los alumnos las herramientas y conocimientos necesarios sobre la isla de Menorca con la finalidad de proporcionar una información veraz y eficaz al visitante.

CONOCIMIENTO DE MENORCA – 15 h.

Fecha: Pendiente confirmar

OBJETIVO: Proporcionar a los alumnos conocimientos sobre la isla de Menorca, desde la información más genérica, a los detalles más interesantes.

GOBERNANTAS Y CAMARERAS DE PISOS – 40 h.

Fecha: Del 3 al 12 de abril 2017. De lunes a viernes de 16 a 21h.

OBJETIVO: Formar al personal del departamento de pisos para una mejor cualificación y calidad en su trabajo, en la actualización y organización del departamento de pisos, en la gestión de pisos y su control, reciclaje en técnicas de limpieza y mantenimiento en pisos y zonas nobles y la Inteligencia emocional del colectivo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS - 2 h.

Fecha: 1ª Edición: Marzo / 2ª Edición: Mayo

OBJETIVOS: Que los trabajadores que durante el ejercicio de su actividad laboral en una empresa del sector alimentario conozcan los aspectos higiénicos para evitar toxoinfecciones durante la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS – 2 h.

Fecha: 1ª Edición: Marzo / 2ª Edición: Mayo

OBJETIVOS: Conocer los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes que las producen, así como el diseño de las cocinas, el almacenamiento y la elaboración de menús especiales, además de la información que deberá saber el consumidor sobre el etiquetado de los productos, envasados o no.

PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELLA - 25 h.

Fecha: 1ª Edición: Marzo / 2ª Edición: Mayo

OBJETIVOS: Formar al personal que trabaja en las operaciones de mantenimiento higienicosanitario, en la limpieza y desinfección de instalaciones de agua caliente y fría, así como cumplimentar los registros de autocontrol según el Real Decreto 865/2003.

RENOVACIÓN DE LEGIONELOSIS - 10 h.

Fecha: 1ª Edición: Marzo / 2ª Edición: Mayo

OBJETIVOS: Formar al personal que realice operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario y que los certificados acreditativos de formación en materia de legionelosis tengan más de 5 años. Actualizar la legislación así como las novedades en el diseño y mantenimiento de las instalaciones de riesgo.

MANTENIMIENTO DE PISCINAS - 8 h.

Fecha: 1ª Edición: Marzo / 2ª Edición: Mayo

OBJETIVOS: Formar a las personas que necesiten llevar a cabo tareas de mantenimiento de piscinas, ya sea a nivel particular o bien en instalaciones públicas y tiene como objetivo proporcionar conocimientos básicos para el mantenimiento y control de los parámetros según la normativa vigente.

SOCORRISTA DE PISCINAS - 10 h.

Fecha: 1ª Edición - Días 29 (teórica) y 30 (práctica) de marzo 2017 (15 a 20h y 9 a 14h respectivamente)

2ª Edición - Días 17 (teórica) y 18 (práctica) de mayo 2017 (15 a 20 y 9 a 14 h respectivamente)

OBJETIVO: Capacitar a personal sanitario, facultativos de emergencias de empresas hosteleras, y personas interesadas en tener conocimientos y formación especializada de Salvamento Acuático y Primeros Auxilios en piscinas. (Titulación oficial de la Consejería de Sanidad del Govern Balear).


SOPORTE VITAL BÁSICO Y DESFIBRILACIÓN SEMIAUTOMÁTICA (DESA) – 8 h.

Fecha: 1ª Edición – Día 31 de marzo / 2ª Edición – Día 19 de mayo

OBJETIVO: El conocimiento de las técnicas de Soporte Vital Básico (SVB) genera un beneficio al mejorar el pronóstico de supervivencia en cualquier caso de PCR, siempre y cuando las medidas de SVB se inicien dentro de los primeros 4 minutos del PCR y se ponga en marcha el sistema integral de emergencia incluido dentro de la “Cadena de Supervivencia”. La desfibrilación temprana es la “llave para la supervivencia”. Para que la desfibrilación temprana sea posible es necesario que el conocimiento sobre la utilización de la desfibrilación semiautomática esté ampliamente difundido.

COMBINADO SOCORRISTA DE PISCINAS + RCP BÁSICA Y DESFIBRILACIÓN SEMIAUTOMÁTICA (DESA) – 13h. Fecha: 1ª Edición – Marzo / 2ª Edición –Mayo

OBJETIVO: 1. Capacitar a personal sanitario, de emergencias, de empresas hoteleras, y personas interesadas a tener conocimientos y formación especializada en Salvamento Acuático y Primeros Auxilios en piscinas. (Titulación oficial).
2. El conocimiento de las técnicas de Soporte Vital Básico (SVB) genera un beneficio indiscutible al mejorar el pronóstico de supervivencia en cualquier caso de PCR, siempre y cuando las medidas de SVB se inicien dentro de los primeros 4 minutos del PCR y se ponga en marcha el sistema de emergencia incluido dentro de la “Cadena de Supervivencia”.

 Para trabajadores activos o fijos – discontinuos, el curso puede ser total o parcialmente **BONIFICABLE**

Más de 50 años formando a los líderes del turismo

ETB MENORCA
Tel. 971 350 508
C/ Valencia, 36
07760 Ciutadella