

Sector: Producción y Servicios Verdes

Introducción a la Jardinería y Horticultura

Reconocimiento básico del oficio de jardinería, sus roles, funciones y posibilidades. Se desarrollan contenidos teóricos y prácticos sobre el mundo de las plantas y la reproducción de especies. Reconocer el medio en el que se desarrollan y manifiestan las plantas, suelos y sustratos, así como también el uso de herramientas acorde al trabajo a realizar. 80 horas.

Mantenimiento de Parques y Jardines

Es necesario contar con conocimientos en Jardinería.

Herramientas para desempeñarse en equipos de trabajo interdisciplinarios, servicios de jardinería, vivero o cultivos intensivos orgánicos o autoempleo. Espacios verdes, jardinería y horticultura orgánica, suelos y sustratos con requerimientos técnicos y estéticos, ambientales y de seguridad. Fortalecimiento de habilidades para resolver situaciones, elaborar planes de trabajo de mejora y mantenimiento. 140 horas.

Sector: Producción Alimentaria y Servicios

Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos

Conocimientos y hábitos sobre el correcto manejo de materias primas, envases, utensilios y equipos utilizados durante la cadena de producción para generar competencia para preservar las condiciones de inocuidad y calidad de alimentos a fin de prevenir el desarrollo de enfermedades transmitidas por alimentos, aplicando normas higiénico-sanitarias. 80 horas.

Auxiliar de Servicios Gastronómicos

Herramientas teórico-prácticas para desempeñar funciones relacionadas al servicio (moza/o, mesera/o, runner), y conocimientos relacionados con la producción (cafetería, tragos, cerveza artesanal, cocina,) Desarrollo de competencias para relacionarse en el ambiente laboral y enfrentar situaciones y/o toma de decisiones en bares y restaurantes. Prácticas en situación de servicio. 90 horas.

Sector: Autogestión y Administración de Emprendimientos y Emprendedorismo

Gestión y Administración de Emprendimientos Gastronómicos

Desarrollo de competencias e incorporación de herramientas para la administración de un local gastronómico. Nuevas tendencias en tipologías de servicios y formatos. Organización y funciones de la empresa. Plan de Marketing. Uso de tecnologías para gestionar y potenciar la rentabilidad. 80 horas.

Gestión Comercial

Desarrollo de capacidades teórico prácticas para diseñar un plan de negocio de actividades comerciales y emprendimientos personales. Se fortalecen habilidades para tareas de atención al cliente, venta personalizada y electrónica, organización del negocio según aspectos de venta, calidad y estimaciones de rentabilidad. 80 horas.