

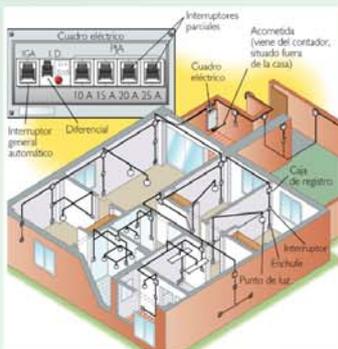
INTRODUCCIÓN A INSTALACIÓN ELÉCTRICA BÁSICA.

OBJETIVO: Adquirir nociones Básicas para realizar A montaxe dunha instalación eléctrica comprendida no ámbito do Regulamento Electrotécnico para baixa tensión nas condicións de seguridade necesarias e cumprindo a normativa vixente.

DURACIÓN DO CURSO: 40 horas
MODALIDADE: Presencial
PRAZAS: 12

CONTIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS:

1. Representación e simboloxía das instalacións eléctricas en vivendas.
2. Montaxe de instalacións eléctricas de interior de vivendas.
3. Diagnóstico e reparación de instalacións eléctricas en vivendas.



MODISTO/A DE ARRANXOS

OBJETIVO: Realizar arranxos e adaptacións en pezas de vestir e roupa do fogar, aplicando as técnicas e procesos Específicos, logrando que o artigo adquira o acabado requerido con calidade de forma autónoma e/ou baixo a supervisión dun/dunha responsable.

DURACIÓN: 50 HORAS.
MODALIDADE: Presencial.
PRAZAS: 15



CONTIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS:

- Manexo da máquina e enfiado.
- Técnicas básicas de confección para realizar distintos arranxos en diferentes artigos.
 - * Características do arranxo.
 - * Proba da peza.
 - * Descrición das operacións a realizar en función do arranxo.
 - * Corte manual: preparación, estendido e corte de tecidos e outros materiais.
 - * Técnicas de desmontado de pezas: identificación das pezas.
 - * Aplicación da ensamblaxe en arranxos por distintas técnicas: cosido, pegado e outros.
 - * Acabado de compoñentes soltos e remate do artigo.

MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS

OBJETIVO: Adquirir os coñecementos, destrezas e actitudes necesarias para aplicar no seu posto de traballo un comportamento correcto e as técnicas axeitadas de hixiene e sanidade alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir a súa contaminación e previr posibles alteracións alimentarias en aquelas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería e aquelas outras para cuio exercicio profesional se necesite.

DURACIÓN: 4 horas.
MODALIDADE: Presencial.
PRAZAS: 20

CONTIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS :

- Calidade alimentaria.
- Alteracións dos alimentos.
- Manipulación hixiénica dos alimentos.
- Locais e instalacións.
- Hixiene persoal.
- Información de produtos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidade, composición.
- Hixiene alimentaria: Microorganismos nos alimentos, contaminacións, infeccións e Intoxicacións alimentarias.
- Conservación dos alimentos.
- Lexislación aplicable ao/a manipulador/a de alimentos.



NIVEL BÁSICO DE PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS

OBJETIVO: Adquirir, dacordo aos contidos formativos desenvolvidos polo V Convenio Colectivo Xeral do Sector da construción os coñecementos que se requiren para o desempeño das funcións de nivel Básico de prevención e riscos laborais (art. 166).

DURACIÓN: 60 horas
MODALIDADE: Presencial
PRAZAS: 15

CONTIDOS TEÓRICO PRÁCTICOS:

- Conceptos básicos sobre seguridade e saúde
- Riscos xerais e a súa prevención.
- Riscos específicos e a súa prevención no sector da construción.
- Elementos básicos de xestión da prevención de riscos.
- Primeiros auxilios.

COIDADOR /A DE PERSOAS DEPENDENTES NO DOMICILIO.

OBJETIVO: Desenvolver intervencións básicas, de atención a persoas dependentes, no domicilio.

DURACIÓN: 50 horas.
MODALIDADE: Presencial
PRAZAS: 15

CONTIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS:

- Realización da hixiene e aseo da persoa dependente.
 - * Aplicación de técnicas de aseo e hixiene corporal.
 - * Cambios posturais.
 - * Asistencia ao/a usuario/a para vestirse.
- Mantemento da orde e condicións hixiénicas da habitación do/a usuario/a.
 - * Técnicas de realización de camas.
- Administración de alimentos e recollida de eliminacións.
- Colaboración na mobilización, traslado e deambulacón dos/as usuarios/as.
 - * Mobilización de persoas dependentes.
 - * Prevención de caídas e accidentes do usuario.
 - * Prevención de riscos laborais nas tarefas de deambulacón, traslado e mobilización.
- Prestación de primeiros auxilios en situacións de urxencia.



MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETA ELEVADORA

OBJETIVO: Realizar as operacións necesarias para a manipulación e desprazamento de diferentes tipos de mercancías utilizando a carreta elevadora, aplicando a normativa correspondente á lexislatura sobre a prevención de riscos e saúde laboral.



DURACIÓN: 20 horas
MODALIDADE: Presencial.
PRAZAS: 12

CONTIDOS TEÓRICOS:

- A carreta elevadora.
- Diferentes tipos de carretas elevadoras.
- Normativa aplicable. Prevención de riscos laborais no seu manexo.

CONTIDOS PRÁCTICOS:

- Circulación sobre un circuito: marcha adiante, marcha atrás, circulación sen carga, circulación sobre rampa.
- Circulación con carga.
- Carga e descarga de palés con mercancías.

CRITERIOS DE ACCESO DO ALUMNADO:

Veciños/as do Concello de Culleredo, preferentemente en situación de desemprego e inscritos/as no Servizo Público de Emprego de Galicia, de 18 anos de idade ou máis que posúan o carné de conducir B.