

¿Qué ofrece Direccionate a sus clientes?

▪ PLATAFORMA DE TELEFORMACIÓN

La novedosa plataforma de formación online de Direccionate, pone a disposición de nuestros clientes, las últimas novedades que una aplicación web puede proporcionar, con el propósito de mejorar la cualificación profesional de los alumnos. Permite la gestión de cursos en modalidad de teleformación, utilizando novedosas herramientas web (foros de discusión, vídeos, presentación de contenidos, cuestionarios, calendarios de realización de tareas), que son fundamentales como soporte del proceso de enseñanza-aprendizaje.

La plataforma de teleformación de Direccionate, utiliza tecnología puntera: Moodle como plataforma de eLearning. Software ampliamente conocido, intuitivo y gratuito, es la mejor opción en la modalidad de docencia virtual. Moodle cuenta con los últimos recursos de aprendizaje y está en constante evolución.

Direccionate, adapta su plataforma de teleformación a las necesidades particulares de nuestros clientes, por lo que si se desea el desarrollo a medida de algún componente, lo implementaremos a su gusto, logrando así un grado de optimización máximo.

Características de la Plataforma:



Plataforma basada en tecnología Moodle



Cumple el estándar SCORM 1.2



La mayoría de cursos están maquetados con tecnología HTML5



Algunos de los cursos cumplen un nivel de accesibilidad AA



Plataforma personalizable



Logo corporativo del centro de formación a utilizar en la plataforma

CURSOS EN TELEFORMACIÓN

(Plataforma Moodle)





ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales CP
Aplicaciones Informáticas de Contabilidad CP
Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo CP
Aplicaciones Informáticas de la Gestión Comercial CP
Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos CP
Aplicaciones Informáticas para Presentaciones Gráficas de Información CP
Atención al Cliente en el Proceso Comercial CP
Gestión Administrativa del Proceso Comercial CP
Gestión Auxiliar de Personal CP
Gestión de Archivos CP
Gestión Operativa de Tesorería CP
Grabación de Datos CP
Habilidades de Coaching
Plan General de Contabilidad CP
Sistema Operativo, Búsqueda de la Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico CP
Word 2007 Avanzado
Word 2007 Básico



HOSTELERÍA Y TURISMO

Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-sanitarias en Restauración CP
Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina CP
Aprovisionamiento Pre-elaboración y Conservación Culinaria CP
Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar CP
Cafetería y Bar
Cocina Mediterránea
Coctelería
Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos CP
Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápidas en el Bar CP
Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria CP
Recetario de Cocina Nacional, Internacional y Creativa
Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y Tareas de Post-servicio en el Restaurante CP
Servicio en Barra y Restauración
Tapas, Pinchos y Canapés
Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Pre-servicio CP

 **DERECHO**

Auditoría de Prevención de Blanqueo Capitales
LOPD nivel 1
LOPD para Educadores Sociales
Mantenimiento LOPD Nivel 1
Mantenimiento LOPD Nivel 2
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Alimentación
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Automoción
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Construcción, Industria y Energía
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Sanidad y Servicios Sociales
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de las Tecnologías de la Información
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de los Servicios Generales
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector del Transporte y Logística
Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector del Turismo y el Ocio
Prevención de Blanqueo Capitales para Profesionales Independientes
Prevención de Blanqueo de Capitales
Verificación Cumplimiento LOPD

 **AGRARIA Y JARDINERÍA**

Nociones Básicas para la Aplicación de los Productos Fitosanitarios

 **IDIOMAS**

Inglés A1-A2 (Nivel Básico)

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Gestión de Alérgenos en Industrias Alimentarias
Legionela

Manipulador de Alimentos

Manipulador de Alimentos: Panaderías y Pastelerías

Manipulador de Alimentos: Sector Restauración

Nutrición y Dietética

Seguridad Alimentaria: Programa de Pre-requisitos

Seguridad Alimentaria: Seguimiento y Verificación

Seguridad Alimentaria: sistema de APPCC, seguimiento y verificación

Sistema de APPCC: Panadería y Pastelería

Sistema de APPCC: Panadería y Pastelería, Seguimiento y Verificación



MEDIO AMBIENTE

Gestión de Calidad. Sistemas de Gestión.

Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad

Introducción a la Gestión de Calidad

Sensibilización Medioambiental



COMERCIO Y MARKETING

Decoración de Tiendas
Fidelización de Clientes
Gestión de la Satisfacción: Fidelización de la Clientela
Marketing y Ventas
Operaciones Auxiliares de Almacenaje
Preparación de Pedidos



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Curso Básico de Prevención de Riesgos Laborales
Gestión de Sustancias Peligrosas en Empresa
Plan de Emergencias y Evacuación



TRANSPORTE Y MECÁNICA

Manipulador de Cargas con Carretillas Elevadoras
Operador de Carretillas Elevadoras
Vehículos híbridos



SANIDAD

Primeros Auxilios
Reanimación Cardiopulmonar Básica