

CURSO EN MODALIDAD MIXTA CON TELEFORMACIÓN

¿CÓMO CONSEGUIR APRENDIZAJES CON IMPACTOS EN EL TRABAJO Y EN LA EMPLEABILIDAD DEL SECTOR DE HOSTELERÍA?

Fecha máxima de inscripción 31 de marzo de 2010

Este curso se puede bonificar con cargo al crédito disponible de formación, a través de la Fundación Tripartita –FTFE– (antiguo FORCEM)

Dirigido a

Gerentes, responsables y coordinadores de formación profesional para el empleo de hostelería, tanto de asociaciones empresariales como de proveedores de formación sectoriales.

Duración

Total 44 horas (4 horas en sesión presencial y 40 horas a distancia con teleformación).

- Sesión presencial el 13 de abril de 2010 en Palma de Mallorca (Centro Convenciones Meliá Victoria). De 10 a 14 horas (sesión presencial exclusiva para asociaciones federadas) y de 15 a 19 horas (sesión presencial para entidades proveedoras de formación y miembros Club FEHR).
- Sesiones a distancia con teleformación, del 19 al 23 y del 26 al 30 de abril, en horario de 9 a 13 horas para las tutorías síncronas (en tiempo real) y las 24 horas de cada día para las tutorías asíncronas, en este caso, con respuestas en un plazo de 24 horas.

¿Qué ocurre en la formación?

Una España más competitiva requiere nuevas competencias profesionales, además de una nueva forma de aprender y trabajar. Si queremos cambiar el actual modelo productivo para salir de la crisis, diversificando los actuales sectores y transformando los maduros como la rama de actividad de hostelería, será necesario modificar las competencias y perfiles profesionales, mejorando y adecuando la formación profesional a las nuevas necesidades.

Esta mejora y adaptación de las competencias, hace ineludible también un gran cambio en el sistema de la formación profesional para el empleo, y en la mentalidad de sus actores, de manera que lo realmente importante no sea, como hasta ahora ha sido, la formación, sino el aprendizaje, y que este tenga impacto en el puesto de trabajo, es decir, que realmente mejoren los resultados en su trabajo, las microempresas y profesionales de restauración que aprenden con nosotros. Las microempresas que lo consigan, mejorarán su competitividad y lograrán sobrevivir mejor a la crisis, al tiempo que sus trabajadores dispondrán de mayor empleabilidad y podrán mejorar su posición en el puesto, sus condiciones de trabajo o encontrar otro mejor.

Nuestro desafío por tanto es doble: a) implantar un nuevo sistema para la adquisición de competencias profesionales de mejor calidad, que haga que la formación se dirija a conseguir mejorar en el trabajo y en el empleo como una consecuencia lógica de lo aprendido; y b) desarrollar métodos que faciliten aprender tanto en grupo como individualmente, de forma flexible (en el puesto de trabajo, por modelos, con redes sociales, con activadores, ... con mentores, con “coachers”), en el marco de un proceso colaborativo alumno–profesor y con una cobertura en tiempo real.

¿Para qué proponemos un curso?

Queremos contribuir al cambio, transfiriendo nuestro conocimiento a asociados y entidades subcontratistas de formación, para facilitar el compromiso de todos con los resultados a conseguir, desde la identificación de necesidades de formación hasta la evaluación y medición del impacto.

Y pensamos que la respuesta al desafío se aprende mejor con formación, obteniendo en este caso mejores resultados que con una jornada técnica al uso. La parte presencial del curso nos va a facilitar el análisis de la situación y a permitir afrontar los retos de forma clara y colaborativa. La parte a distancia con teleformación va a permitir afianzar los aprendizajes, ajustar al detalle y compartir multidireccionalmente el conocimiento para aprovecharnos todos. También nos va a permitir ensayar el nuevo sistema, probarlo al mismo tiempo que aprendemos, utilizando una Web 2.0 como plataforma de acceso y uso.

La Web 2.0 no nace como una tecnología propiamente dicha,
nace como un modelo de acción, de uso de la Web,
sostenida por un conjunto de aplicaciones tecnológicas
orientadas al desarrollo de una inteligencia colectiva, que permite propiciar
“la combinación de comportamientos,
preferencias o ideas, de un grupo de personas para crear nuevas ideas” (Segaran, 2008)

Beneficios

Al finalizar este curso habrá aprendido a:

- a) Identificar necesidades de formación con impacto en el puesto de trabajo para el sector de la hostelería;
- b) Planificar actividades formativas adaptadas a las necesidades identificadas;
- c) Programar acciones de formación con los contenidos, metodología y criterios de evaluación con una visión sectorial;
- d) Seguir y evaluar los procesos de aprendizaje por resultados;
- e) Realizar la formación utilizando una plataforma en web 2.0.

Objetivos a alcanzar

General

Conocer un nuevo modelo de aprendizaje por resultados e implantar un sistema para la adquisición de competencias profesionales que se dirija a conseguir impacto en el trabajo (empresas y personas empleadas).

Resultados del aprendizaje

Identifica necesidades de formación, planifica actividades relacionadas, programa acciones formativas, las gestiona y controla, y evalúa sus resultados con impacto en el trabajo y/o la empleabilidad.

Específicos

Aprender a:

- a. Identificar necesidades de formación;
- b. Planificar actividades formativas adaptadas a las necesidades identificadas;
- c. Programar acciones de formación con nuevos recursos para el aprendizaje (interactividad, creatividad, diseño y recursos pedagógicos);
- d. Seguir los procesos de aprendizaje en la plataforma web;
- e. Evaluar resultados (satisfacción, aprendizaje, aplicabilidad al puesto e impacto en el trabajo y/o la empleabilidad).

Criterios de evaluación

- a) Reconoce el método para identificar necesidades formativas;
- b) Realiza correctamente la planificación de acciones de formación;
- c) Elabora programas de formación;
- d) Realiza el seguimiento de los programas en una plataforma web;
- e) Evalúa sus resultados.

Contenidos

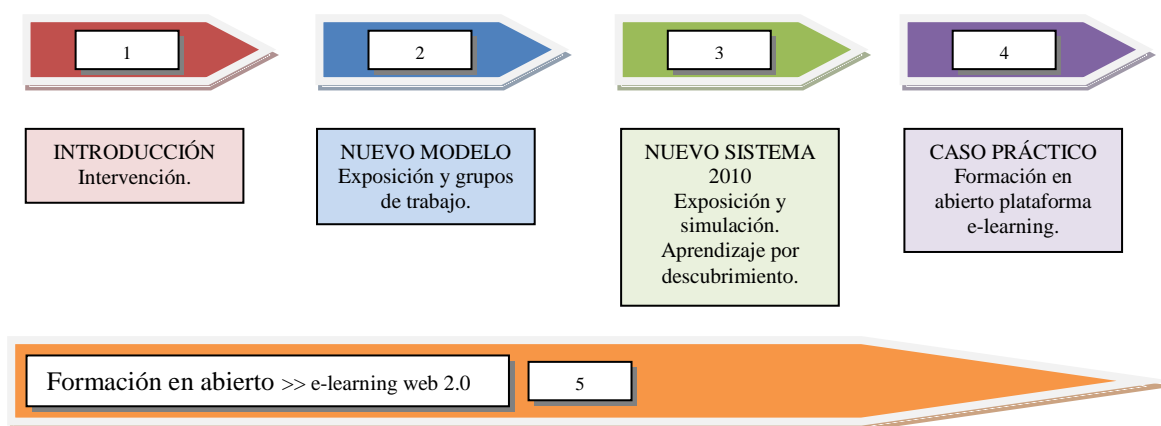
- 1) Introducción a la formación para el empleo (30 minutos).
- 2) Hacia un nuevo modelo de aprendizaje para hostelería (1 hora).
 - a) Premisas.
 - b) Contenidos.
 - c) Metodologías.
 - d) Herramientas de trabajo.
- 3) Un sistema para la adquisición de competencias profesionales para hostelería con impacto en el trabajo (1 hora y 30 minutos).
 - a) ¿Cómo identificar necesidades de formación?
 - b) ¿Cómo agrupar/individualizar la enseñanza para adaptarla a los niveles de acceso y a la calidad esperada?
 - c) ¿Cómo aprovechar los distintos modos de aprender para mejorar los resultados para el trabajo y/o la empleabilidad?
 - d) ¿Cómo evaluar resultados midiendo satisfacción, aprendizaje, aplicabilidad al trabajo e impacto?

- 4) Caso práctico (1 hora). Utilización de una Web 2.0 como plataforma de acceso y uso del sistema.

Material

- a) Manual didáctico.
- b) Texto de apoyo.
- c) Carpeta.
- d) Cuaderno.
- e) Material escritorio.

Programación de trabajo



Precio

600 euros participante (descuento del 75% para entidades asociadas a FEHR y del 50% para entidades pertenecientes al Club FEHR).

La formación está exenta de I.V.A. según el art. 20, apar. 1 nº9 de la Ley 37/1992 del 28 de Diciembre (B.O.E. 29).

Forma de Pago

La forma de pago será mediante transferencia bancaria a nombre de **FORMACIÓN Y CONSULTORIA PARA HOSTELERIA, S.L.** en Ibercaja, cuenta Nº 2085 / 7605 / 98 / 0330181469, concepto del ingreso "Curso Responsables de Formación".

En caso de aceptación, rogamos remitan la ficha de participante y copia del justificante de pago por correo electrónico a forhos@forhos.com o via fax al número 913529026. No obstante si tiene cualquier duda puede llamar al teléfono 917991410.