

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Educación, servicios socioculturales y a la comunidad

## OBJETIVOS

Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala. Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante. Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

## CONTENIDOS

1. LA RED SOCIAL O COMUNIDAD VIRTUAL 1.1. Definición 1.2. Utilidad y funciones 1.3. Tipo de redes y catálogo de redes más comunes 1.4. Redes sociales y seguridad 2. PERFIL DEL GESTOR Y DINAMIZADOR 2.1. El papel del educador 2.3 Ventajas del trabajo con documentos colaborativos 2.4. Nuevas formas de socialización en la web 2.5. Proceso de construcción del conocimiento en espacios de comunidad.

