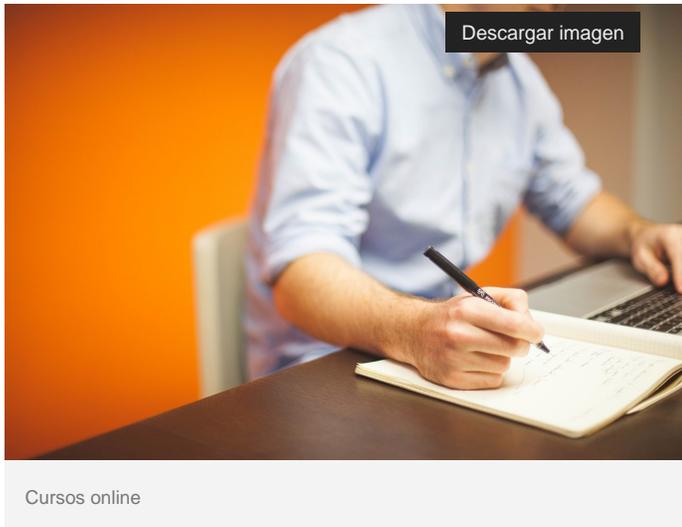


martes 19 de septiembre de 2023

El Ayuntamiento de La Laguna programa veinte cursos gratuitos para el mes de octubre

Estas acciones formativas versarán sobre temáticas tan diversas como idiomas, albañilería, cocina, jardinería, ventas o atención al consumidor



El Ayuntamiento de La Laguna, a través de la Concejalía de Promoción y Desarrollo Económico Local, ha programado para el próximo mes de octubre una veintena de cursos gratuitos para que la población que lo desee mejore sus aptitudes profesionales y pueda aspirar a nuevos nichos de empleo.

El alcalde de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez, señaló que, de cara a facilitar la conciliación de las personas interesadas, se ofertarán acciones formativas en modalidad presencial y online. “Esta propuesta se ha diseñado teniendo en cuenta las necesidades existentes en el mercado laboral y en el tejido presencial del municipio, contribuyendo así a futuras inserciones laborales”, añadió.

Por su parte, la concejala lagunera responsable del Área, Leticia Villegas, explicó que el plazo de inscripción será del 25 de septiembre al 1 de octubre y que las solicitudes podrán tramitarse a través del formulario online <https://forms.office.com/e/SFmGmvAZXx> [<https://forms.office.com/e/SFmGmvAZXx>], para las acciones presenciales, y en el enlace www.bit.ly/CampusLL [<http://www.bit.ly/CampusLL>], para las actividades interactivas.

Los cursos presenciales, de 20 horas cada uno, se dedicarán a oficios de albañilería, formación para comedores escolares y educación para la salud y, por último, labores de reposición en supermercados. Los dos primeros arrancarán el 16 de octubre, mientras que el tercero dará comienzo el día 26.

En el caso de los cursos online, todos se iniciarán el 23 de octubre y se focalizarán en materias como inglés (A1, A2, B1 y B2), planificación y organización, dominio del Word 2013 avanzado, Microsoft Excel 2013 avanzado, elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos, organización del departamento de montaje en instalaciones de catering, camarera de pisos en alojamientos y su departamento, cocina moderna de autor y de mercado, caja y terminal de punto de venta, procedimientos de cobro y pago, gestión de la atención al cliente o consumidor, gestión de recursos humanos, higiene y aseo de personas dependientes y, por último, siembra, plantación y trasplante en actividades agrícolas. En cada caso, el número de horas varía desde las 15 a las 60 horas, dependiendo de la materia.

