

Administración en cocina



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 90 h

Precio: 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

1. Administración del sistema de correo.

####

1.1. Administración del sistema:

####

1.1.1. Gestión de cuentas de usuario.

####

1.1.2. Administración de recursos de almacenamiento.

####

1.1.3. Gestión de buzones.

####

1.2. Optimización del rendimiento del sistema:

####

1.2.1. Elementos determinantes del rendimiento: Hardware. Sistema Operativo. Aplicaciones.

####

1.2.2. Ajustes de rendimiento del Sistema Operativo.

####

1.2.3. Ajustes de rendimiento de las aplicaciones: Servidor SMTP. Servidor POP/IMAP. Servidor Web, filtros antivirus/antispam.

####

1.2.4. Escalado de un sistema de correo: Separación de servicios. Balanceo de carga, alta disponibilidad.

####

1.3. Monitorización del sistema:

####

1.3.1. Configuración de un sistema de monitorización.

####

1.3.2. Monitorización de los parámetros de rendimiento más importantes del sistema.

####

1.4. Securización del sistema:

####

1.4.1. Adecuación a la Normativa legal (LSSI,LOPD) y a las políticas de seguridad de la organización.

####

1.4.2. Códigos de buenas prácticas (ISO 27002)

####

1.4.3. Recuperación ante desastres y continuidad de los servicios.

####

1.4.4. Copias de Seguridad.

####

1.4.5. Gestión de actualizaciones.

####

1.4.6. Protección servicios: Firewall. Herramientas seguridad (Nmap, Nessus/OpenVAS, Brutus).

####

2. Auditoría y resolución de incidencias sobre los servicios de mensajería electrónica.

####

2.1. Auditoría:

####

2.1.1. Plan de Pruebas.

####

2.1.2. Disponibilidad del servicio.

####

2.1.3. Acuerdos de prestación de Servicio (SLAs).

####

2.1.4. Alta disponibilidad en sistemas de correo.

####

2.2. Técnicas de resolución de incidentes:

####

2.2.1. Medidas de contención. Workarounds.

####

2.2.2. Análisis causa - raíz.

####

2.2.3. Gestión proactiva de problemas.

####

2.3. Análisis y utilización de herramientas para la resolución de incidencias:

####

2.3.1. Monitorización.

####

2.3.2. Logs.

####

2.3.3. Herramientas del Sistemas Operativo.

####

2.3.4. Herramientas de las aplicaciones.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

- 32 Mbytes de RAM o superior.