

Catálogo de cursos **online**

*Más de 2000 cursos de formación
programada para el personal de empresas*

cursos
Bonificables



Mejor preparados...más productivos

Índice

<u>Listados de Cursos Online (teleformación)</u>	<u>3</u>
<u>Pack Formativos online</u>	<u>5</u>
<u>Listados de Cursos Online (competencias profesionales)</u>	<u>6</u>
<u>Cursos acreditados online de Educación, Sanidad y otros sectores</u>	<u>22</u>
<u>Cursos certificados Universidad de Nebrija</u>	<u>24</u>
<u>Competencia Profesional para Transportistas</u>	<u>24</u>
<u>Contratos para la Formación y el Aprendizaje</u>	<u>25</u>
<u>Tarjeta Profesional de la Construcción y sectores adheridos</u>	<u>26</u>
<u>Certificados de Profesionalidad online</u>	<u>27</u>



Listado de cursos online (teleformación)

	H		H		H
OFIMÁTICA / SISTEMAS OPERATIVOS		Viticultura, enología y cata	10	Autocad 2020/2015/2011 3D	40/40/20
Word 2013/2016	60			3ds Max 2015/V9	60
Excel 2013/2016	60	INTERNET Y REDES LOCALES		3ds Max 2015/V9 para animación	30/20
Access 2013/2016	40	Elementos de una red local	30	3ds Max 2015/V9 para iluminación	30/20
PowerPoint 2013/2016	20	Google Drive	10	3ds Max 2015/V9 para modelado	40/30
Outlook 2013/2016	20	Ingeniería de comunicación de datos y redes	40	3ds Max 2015/V9 para arquitectura	40/30
Word 2013/2016 Inicial-medio	30	Internet	20		
Word 2013/2016 Avanzado	30	Internet y Google Drive	30	RETOQUE FOTOGRÁFICO / DISEÑO	
Excel 2013/2016 Inicial-medio	30	Navegación y seguridad en Internet	10	EDITORIAL	
Excel 2013/2016 Avanzado	30	Tecnología de redes	20	Illustrator CS6	60
Access 2013/2016 Inicial-medio	20	Redes Sociales	20	Illustrator CS5	60
Access 2013/2016 Avanzado	20			Photoshop CS6	60
Word 2010	20	INGLÉS		Photoshop CS5	60
Excel 2010	20	Inglés nivel básico (I)	40	InDesign CS6	60
Access 2010	20	Inglés nivel pre-intermedio (II)	40	InDesign CS5	40
PowerPoint 2010	20	Inglés nivel intermedio (III)	40		
Outlook 2010	20	Inglés nivel avanzado (IV)	40	GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN	
Word 2010 Inicial	10			Acreedores y deudores por oper. de tráfico	10
Word 2010 Avanzado	10	INGLÉS OFICIOS - TÉCNICA DE PRONUNCIACIÓN FIGURADA		Actualización Contable	30
Word 2010 Experto	10	Inglés para taxistas	20	Alta del trabajador Seguridad Social	6
Excel 2010 Inicial	10	Inglés para comerciantes	20	Contabilidad general	60
Excel 2010 Avanzado	10	Inglés para camareros	20	Contabilidad (Básico)	20
Excel 2010 Experto	10	Inglés para secretarías-os	20	Contabilidad (Medio)	20
Access 2010 Inicial	10	Inglés para conductores de transp. internacional	20	Contabilidad (Avanzado)	20
Access 2010 Avanzado	10			Conocimientos esenciales para oficina	60
Access 2010 Experto	10	INGLÉS PREPARACIÓN ACREDITACIÓN		ContaPlus Flex / 2012	20
Primeros pasos con Word 2010/2013/2016	10	Inglés A1	90	FacturaPlus Flex / 2012	20
Primeros pasos con Excel 2010/2013/2016	10	Inglés A2	90	Facturación y Almacén	20
Primeros pasos con Access 2010/2013/2016	10	Inglés B1	90	FactuSol	20
Primeros pasos con PPoint 2010/2013/2016	10	Inglés B2	90	Gestión inform.de archivos de empresa	20
Primeros pasos con Outlook 2010/2013/2016	10			Gestión de RRHH	60
Introd. a la informática con Windows 7	10	PROTECCIÓN DE DATOS		Documentos de compra venta	10
Introd. a la Informática e Internet con Windows 7	20	Formación de protección de datos para trabajadores (Nuevo Reglamento)	20	Documentos de cotización a la S.S.	6
Documento de textos con Writer	10	Implantación de la protección de datos según el RGPD	60	El almacén como gestión comercial en la empresa	10
Hoja de cálculo con Calc	10	Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60	El archivo en la oficina	6
Presentaciones con Impress	10			El contrato de trabajo	6
Tratamiento de texto y correo electrónico (Office 2010)	40	SEGURIDAD ALIMENTARIA		El recibo de salarios o nóminas	10
Tratamiento de texto y correo electrónico (Office 2013/2016)	60	Alergias e intolerancia alimentarias	20	Herramientas de comunicación en la oficina	10
Tratamiento de texto y hoja de cálculo - (Office 2013/2016)	60	APPCC aplicado a la restauración	30	La facturación como gestión comercial	10
Uso del ordenador y gestión de ficheros (Windows 7)	10	APPCC para productos cármicos	30	La problemática contable de la compra venta	20
Windows 7 y Google Drive	30	APPCC para productos pesqueros	30	Prácticas de oficina	30
Windows 10 y Google Drive	40	APPCC en el sector de la alimentación	30	Relaciones laborales	30
Windows 7/ Windows 8	20			Relaciones Laborales y Siltra	60
Windows 10	30	PÁGINAS WEB / PROGRAMACIÓN		Sistema de liquidación directa de cotizaciones a la seguridad social (SILTRA)	20
		Dreamweaver CS5	40	Tratamiento contable del inmovilizado	20
ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA		Flash CS5.5	40	NominaPlus Flex / 2012	20
Alimentación y dietética	60	HTML 5	60	NominaSol	20
Camarero	20	HTML 5 (Intermedio) / HTML 5 (Avanzado)	30	SISTEMAS DE GESTIÓN - NORMAS ISO	
Cata de vino, maridaje, sumiller	20	Introducción a Cakephp Framework	40	Auditorías de Prev. de Riesgos Laborales	20
Etiquetado de alimentos	10	Lenguaje de programación PHP	20	Diseño de Sist. de Gestión Medioamb. ISO 14001- 2015	10
Manipulador de alimentos	6	Posicionamiento Web	20	Sist. Gestión de la Calidad Agroalimentaria	20
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	6	Posicionamiento Web y su optimización en buscadores	30	Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001-2015	20
Manipulador de alimentos en bodegas	10	Páginas web con lenguaje de marcas y hojas de estilo	30	Sist. de Gestión de la Calidad en Organiz.de Servicio	20
Montaje de servicios de catering y condiciones higiénicosanitarias	40			ECONÓMICO-FINANCIERA	
Operaciones de limpieza en servicios de catering	30	DISEÑO GRÁFICO 2D / 3D		Análisis económico financiero de la empresa	20
Legionelosis	20	Autocad 2020/2015/2011 2D/3D	60	Contabilidad de gestión	10
		Autocad 2020/2015/2011 2D	40	Finanzas para no financieros	40
				Prev. en blanqueo de capitales y financiación	

Listado de cursos online (teleformación)

	H
del terrorismo	20
Principales medios de pago y cobro en el comercio internacional	10
Proyectos de inversión	20
Riesgos de cambio en operac. de comercio exterior	10

HABILIDADES EMPRESARIALES PARA NNTT

Calidad y organización en el trabajo	20
Comercio electrónico	20
Firma digital y factura electrónica	10
Formación en NNTT para directivos de PYMES	20
Negocios online y comercio electrónico	60
NNTT aplicadas a la gestión laboral y fiscal	20
NNTT aplicadas a la gestión de RRHH	20

HABILIDADES EMPRESARIALES

Coaching: Desarrollo profesional estratégico	10
Dirección y motivación de equipos	10
Diseño de un plan de negocio en la empresa	10
El uso eficaz del tiempo	6
Emprender un negocio	30
Gestión de equipos de trabajo	20
Gestión de Librerías	10
Gestión eficaz de reuniones	6
Habilidades directivas complementarias	20
Los fundamentos del concepto de liderazgo	20
Manual del editor-la moderna industria editorial	10
Presentaciones orales eficaces	6
Téc. de motivación y dinámica de grupos	10
Técnicas de negociación	6

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Prevención de Riesgos Personales y en el Trabajo frente al COVID-19	10
Carretillas elevadoras	20
Conceptos básicos de seguridad vial	2
Equipos de protección individual - EPIS	30
Ergonomía	60
Higiene Industrial	60
Normativas e instalaciones de prevención de riesgos de incendios y emergencias	60
Prev. de Riesgos en el sector de la construcción	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico A	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico B	30
PRL en academias y centros de enseñanza de adultos	60
PRL en autoescuelas	60
PRL en cafeterías, bares y restaurante	60
PRL en caída en altura	60
PRL en carnicerías, charcuterías y pollerías	60
PRL en centros de fisioterapia	60
PRL en comercio al por menor o establ. no especi.	60
PRL en comercios al por menor de muebles...	60
PRL en el sector agrícola	60
PRL en estancos	60
PRL en fruterías	60
PRL en gimnasios	60
PRL en limpieza	60
PRL en oficinas	60
PRL en panaderías y pastelerías	60
PRL en peluquerías	60
PRL en pescaderías	60
PRL en supermercados	60
PRL en tiendas de moda	60
PRL en tiendas de periódicos y artículos de papelería	60
PRL en tiendas de productos farmacéuticos	60
PRL en zapaterías	60
PRL Espacios confinados y riesgo biológico	30

	H
PRL para tractoristas	30
Prev. en Agentes biológicos Exposición	60
Prev. en Agentes químicos Exposición	60
Prevención en Andamios	60
Prev. en Caídas en altura Protección	60
Prev. en Calidad Empresas Evaluación	60
Prev. en Camiones sistema Carga y descarga	60
Prev. en Carga física Trabajo Evaluación	60
Prev. en Carga mental Trabajo Evaluación	60
Prevención en Carretillas elevadoras	60
Prevención en comercios	60
Prev. en Comunicación escrita Empresas	60
Prevención en Comunicación Riesgos	60
Prevención en Condiciones de trabajo	60
Prev. en Contaminantes químicos Exposición piel	60
Prevención en Control biológico	60
Prevención en Edificio-Amianto	60
Prev. en Edificios Incendios Protección	60
Prev. en EFQM Empresas Calidad Evaluación	60
Prevención en Electricidad Riesgos Salud	60
Prevención en hostelería	60
Prevención en industria	60
Prevención en instalaciones térmicas	60
Prevención en Máquinas Protección	60
Prevención en obra Riesgos específicos	60
Prevención en Pantallas visualización	60
Prevención en Pesticidas organofosforados	60
Prevención en Posturas Evaluación Fatiga	60
Prevención en Primeros Auxilios	60
Prev. en riesgos específicos en climatización	60
Prev. en sector del transporte por carretera	60
Prevención en sector sanitario	60
Prevención en teletrabajo	60
Prev. para operadores en Puente-Grúa	60
Prev. Riesgos Laborales Sector Agropecuario	60
Prevención y manejo de carretillas...	20
Seguridad en el trabajo	60
Trabajos de cargas con carretillas elevadoras	40

*Estos cursos incluyen PRL básico junto a la especialidad

OFICIOS

Albañil	20
Alfarero-Ceramista	10
Carpintero en general	30
Cerrajería artística	20
Empleado adm. de servicio de almac. y recep.	20
Electricista de edificios y viviendas	30
Encofrados	20
Enlucidor yesista	20
Fontanería	20
Marinería embragado de cargas y comunicación grústa	20
Mecánico de vehículos ligeros	20
Pintor	20
Preparador cosedor de cuero y napa	20
Técnicas y procedimientos de limpieza en edificios y espacios abiertos	60

EDUCACIÓN

Formación de teleformadores	30
-----------------------------	----

REFRIGERANTES Y GASES FLUORADOS

Manipulación de equipos frigoríficos con refrigerantes fluorados	60
Manipulación de equipos frigoríficos con refrigerantes fluorados básico	30
Manipulación de equipos frigoríficos con refrigerantes fluorados complementario	30

Preparación teórica para el carnet de gases fluorados para vehículos	60
--	----

Estos curso tiene condiciones especiales. Infórmese

MARKETING Y VENTAS

Administrativo comercial	20
Administración y gestión comercial	60
Atención al cliente	10
Calidad de serv. y aten. al cliente en hostelería	20
Dependiente de comercio	20
Escaparatismo	30
Escaparatismo en establec. de alimentación	30
Escaparatismo en establecimiento de salud	30
Escaparatismo en relojería, joyería y bisutería	30
Escaparatismo en tiendas de decoración	30
Escaparatismo en tiendas de imagen y sonido...	30
Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos	30
Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y complementos	30
Marketing en el punto de venta	30
Community management	20
Técnicas de marketing	20
Técnicas de ventas	40
Téc. de ventas en academias y autoescuelas	30
Técnicas de ventas en agencias de viajes	30
Técnicas de ventas en bazares y tiendas de regalo	30
Técnicas de ventas en clínicas	30
Técnicas de ventas en concesionarios de coches	30
Téc. de ventas en corredurías y aseguradoras	30
Técnicas de ventas en inmobiliarias	30
Técnicas de ventas en joyerías	30
Técnicas de ventas en librerías y papelerías	30
Técnicas de ventas en perfumerías	30
Técnicas de ventas en peluquerías	30
Técnicas de ventas en restaurantes y cafeterías	30
Técnicas de ventas en tiendas de alimentación	30
Técnicas de ventas en tiendas de bricolaje	30
Técnicas de ventas en tiendas de deportes	30
Téc. de ventas en tiendas de dietética y farmacia	30
Téc. de ventas en tiendas de decoración	30
Técnicas de ventas en tiendas de electr.	30
Téc. de ventas en tiendas de iluminación y lámparas	30
Téc. de ventas en tiendas de imagen y sonido...	30
Técnicas de ventas en tiendas de menaje	30
Técnicas de ventas en tiendas de muebles	30
Técnicas de ventas en tiendas de ropa...	30
Técnicas de ventas en tiendas de textil hogar	30
Técnicas de ventas en supermercados	30
Técnicas de ventas en zapaterías	30
Técnicas de ventas y negociación	30
Telemarketing	20

FITOSANITARIOS Y BIOCIDAS

Aplicación de plaguicidas Nivel básico	25
Aplicación de plaguicidas Nivel cualificado	60
Aplicación de plaguicidas (curso puente del básico al cualificado)	35
Biocidas para la higiene veterinaria	10

SANITARIOS (Cursos no baremables, sin cómputos de créditos)

Actividades diarias y comunicación con personas dependientes en instituciones	20
Atención higiénico-alim. en instituciones sociales	20

Listado de cursos online (teleformación)

	H		H		H
Atención sanitaria en instituciones sociales	20	Directivos de Empresa (metal)	6	Técnicas de búsqueda y mejora de empleo	10
Emergencias y primeros auxilios	10	Formación en prevención personal adm. (construcción/metal)	15	Valoraciones agrarias básico	20
Gripe A: Plan de actuación en las empresas	6	Personal de ofininas (metal)	6	Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo	20
Operador Rayos X diagnóstico dental o podológico	40	Prevención en Construcción - nivel básico (construcción y metal)	40		
Operador de Rayos X con diagnóstico general	40	Prevención nivel básico sector metal y otros no regulados en convenio del Metal	30	FORMACIÓN EN TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	
Organización de actividades en instituciones para personas dependientes	20	<i>* Es necesario estar acreditado por la fundación laboral de la construcción</i>		NNTT de la información en Gestión contable	90
Primer contacto y recepción en instituciones de personas dependientes	10	OTROS CURSOS		NNTT de la información en Gestiones comerciales	90
Primeros auxilios en la empresa	20	Mecanografía	60	NNTT de la información en Informática esencial	90
Tabaquismo	10	Osciloscopio	10	NNTT de la información en Ofimática	90
*TPC/TPM		Promoción de la igualdad	6		
Directivos de Empresa (construcción/metal)	10				

PACK FORMATIVOS ONLINE (60 horas)

PACK COMERCIO Y MARKETING

Escaparatismo en establecimientos de alimentación y técnicas de marketing
 Escaparatismo en establecimientos de salud y técnicas de marketing
 Escaparatismo en general
 Escaparatismo en relojerías, joyerías y tiendas de bisutería y técnicas de marketing
 Escaparatismo en tiendas de decoración y técnicas de marketing
 Escaparatismo en tiendas de imagen, sonido, informática y telefonía y técn. de marketing
 Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos y técnicas de marketing
 Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y complementos y técnicas de marketing
 Escaparatismo y marketing en el punto de venta
 Formación de televendedores
 Formación de vendedores
 Gestión comercial inmobiliaria
 Marketing en redes sociales e implantación de negocio electrónico
 Marketing social
 Nuevas tecnologías aplicadas al comercio
 Técnicas de marketing en el punto de venta
 Técnicas de ventas para dependiente de comercio
 Técnicas de ventas y atención al cliente
 Técnicas de ventas y de marketing

PACK INFORMÁTICA

Diseño gráfico y animación 3D
 Lenguaje PHP y CakePHP framework
 Programación web II
 Software libre y su aplicación informática

PACK INGENIERÍAS Y CONSTRUCTORAS

Albañil y prevención en obra
 Carpintero y prevención en obra
 Electricista de edificios y prevención de riesgos en electricidad
 Encofrador y prevención en obra
 Enlucidor yesista y prevención en obra
 Mecánico de vehículos ligeros y PRL A
 Pintor y prevención en obra

PACKS HOSTELERÍA Y TURISMO

Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración
 Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación
 Alérgenos y APPCC para productos cárnicos
 Alérgenos y APPCC para productos pesqueros

Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación
 Camarero y prevención en hostelería
 Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería
 Manipulador de alimentos y prevención de riesgos A
 Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos
 Manipulador de alimentos de mayor riesgo y PRL básico A
 Manipulador de alimentos y alérgenos
 Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales
 Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales

PACKS PYMES EN GENERAL

Administrativo comercial y office 2010
 Animación 3D
 Aplicaciones informáticas de gestión 2012
 Aplicaciones informáticas de gestión Flex - 2017
 Blanqueo de capitales y sistema de pago
 Conocimientos ofimáticos avanzados - Office 2010 /2016
 Conocimientos ofimáticos elementales - 2010
 Conocimientos ofimáticos elementales - 2013/2016
 Creación y posicionamiento web
 Desarrollo web
 Diseño gráfico e ilustración digital
 Edición y maquetación web
 Fundamentos informáticos
 Gestión administrativa
 Gestión administrativa en almacén
 Gestión administrativa en oficinas
 Gestión contable
 Gestión de almacén
 Gestión de personal
 Gestión eficaz de técnicas comerciales
 Inglés I
 Inglés II
 Maquetación y diseño de textos profesionales
 Marketing en redes sociales y atención al cliente
 Presentaciones avanzadas con PowerPoint 2013 y Photoshop
 Presentaciones multimedia y retoque digital de imágenes
 Servicios de almacén
 Tratamiento de texto, correo y presentaciones multimedia con Office 2010
 Tratamiento digital de imágenes CS6

Listado de cursos online (competencias profesionales)

ACABADO DE CARPINTERÍA Y MUEBLE

- Preparación de soportes y productos para la aplicación del acabado 60 h.
 - Preparación de soportes para la aplicación de productos de acabado 20 h.
 - Preparación de productos para acabado 40 h.
- Aplicación de productos superficiales de acabado en carpintería y mueble 30 h.
- Tintados, acabados especiales y decorativos 60 h.
 - Preparación de tintes y productos específicos para acabados decorativos 20 h.
 - Tintado, glaseado, patinado y difuminado 20 h.
 - Aplicación de otros acabados decorativos 20 h.

ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS DE RELACIÓN CON EL CLIENTES

- Técnicas de recepción y comunicación 60 h.
- Operaciones administrativas comerciales 60 h.
 - Atención al cliente en el proceso comercial 20 h.
 - Gestión administrativa del proceso comercial 20 h.
 - Aplicaciones informáticas de la gestión comercial 20 h.
- Grabación de datos 60 h.
- Gestión de archivos 60 h.
- Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente 60 h.
- Ofimática 150 h.
 - Sistema operativo, búsqueda de la información. Internet/intranet y correo electrónico 30 h.
 - Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos 30 h.
 - Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo 30 h.
 - Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales 30 h.
 - Aplicaciones informáticas para presentaciones. Gráficas de información 30 h.

ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN

- Operaciones auxiliares de almacenaje 60 h.
- Preparación de pedidos 40 h.
- Manipulación de cargas con carretillas elevadoras 50 h.

ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO

- Preparación de pedidos. 40 h.
- Operaciones auxiliares en el punto de venta 60 h.
- Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano 40 h.
- Atención básica al cliente 40 h.

ACTIVIDADES AUXILIARES EN AGRICULTURA

- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas. 50 h.
- Operaciones auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas. 60 h.
 - Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas 30 h.
 - Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas 30 h.
- Operaciones culturales en los cultivos y de mantenimiento de instalaciones en explotaciones agrícolas 60 h.
 - Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos 30 h.
 - Mantenimiento básico de instalaciones 30 h.

ACTIVIDADES AUXILIARES EN GANADERÍA

- Operaciones auxiliares en reproducción ganadera 60 h.
- Operaciones auxiliares de manejo de la producción en explotaciones ganaderas 60 h.
 - Operaciones auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales 30 h.
 - Operaciones básicas de control sanitario de animales 30 h.
- Pastoreo de ganado 60 h.
- Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas 60 h.

ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA

- Operaciones administrativas comerciales 60 h.
 - Atención al cliente en el puesto comercial 20 h.
 - Gestión administrativa del proceso comercial 20 h.
 - Aplicaciones informáticas de la gestión comercial 20 h.
- Gestión operativa de tesorería 60 h.
- Gestión auxiliar de personal 60 h.
- Registros contables 60 h.

- Plan general de contabilidad 30 h.
- Aplicaciones informáticas de contabilidad 30 h.
- Grabación de datos 60 h.
- Gestión de archivos 60 h.

ACTIVIDADES DE VENTAS

- Operaciones de venta 60 h.
 - Organización de procesos de venta 20 h.
 - Técnicas de ventas 20 h.
 - Venta online 20 h.
- Operaciones auxiliares a la venta 60 h.
 - Aprovisionamiento y almacenaje en la venta 20 h.
 - Animación y presentación del producto en el punto de venta 20 h.
 - Operaciones de caja en la venta 20 h.
- Información y atención al cliente/consumidor/usuario 60 h.
 - Gestión de la atención al cliente/consumidor 40 h.
 - Técnica de comunicación y atención al cliente/consumidor 20 h.
- Inglés profesional para actividades comerciales 20 h.

ACTIVIDADES EN PESCA EN PALANGRE, ARRASTRE Y CERCO Y TRANSPORTE MARÍTIMO

- Labores de cubierta en buque de pesca 10 h.
- Guardia de navegación y gobierno del buque 10 h.
- Extracción de la pesca con palangre, arrastre y cerco 40 h.
 - Preparación de las maniobras de palangre, arrastre y cerco 10 h.
 - Maniobras de palangre, arrastre y cerco 30 h.
- Seguridad y primeros auxilios a bordo 10 h.

ACTIVIDADES Y GESTIÓN COMERCIAL DE VENTAS

- Organización comercial 60 h.
 - Dirección y estrategias de ventas e intermediación comercial 30 h.
 - Gestión económico-financiera básica de la actividad comercial de ventas e intermediación comercial 30 h.
- Gestión de la fuerza de ventas y equipos de comerciales 60 h.
- Operaciones de venta 60 h.
 - Organización de procesos de venta 20 h.
 - Técnicas de venta 20 h.
 - Venta online 20 h.
- Operaciones auxiliares de venta 60 h.
 - Aprovisionamiento y almacenaje en la venta 20 h.
 - Animación y presentación del producto en el punto de venta 20 h.
 - Operaciones de caja en la venta 20 h.
- Promociones en espacios comerciales 60 h.
- Inglés profesional para actividades de venta 20 h.

ADMINISTRACIÓN DE BASES DE DATOS

- Sistemas operativos y aplicaciones informáticas 60 h.
 - Computadores para bases de datos 20 h.
 - Sistemas de almacenamiento 20 h.
 - Aplicaciones microinformáticas e internet para consulta y generación de documentación 20 h.
- Administración de sistemas gestores de bases de datos 60 h.
 - Almacenamiento de la información e introducción a los sgbd 20 h.
 - Sgdb e instalación 20 h.
 - Administración y monitorización de los sgbd 20 h.
- Gestión de bases de datos 60 h.
 - Bases de datos relacionales y modelado de datos 20 h.
 - Lenguajes de definición y modificación de datos sql 20 h.
 - Salvaguarda y seguridad de los datos 20 h.

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIO DE INTERNET

- Administración de servicios web 60 h.
 - Instalación y configuración del software de servidor web 30 h.
 - Administración y auditoría de los servicios web 30 h.
- Administración de servicios de mensajería electrónica 60 h.
 - Selección, instalación y configuración del software de servidor de mensajería electrónica 30 h.
 - Administración y auditoría de los servicios de mensajería electrónica 30 h.
- Administración de servicios de transferencia de archivos y contenido multimedia 60 h.
 - Selección, instalación, configuración y administración de los servidores de

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- transferencia de archivos 30 h.
- Selección, instalación, configuración y administración de los servidores multimedia 30 h.
- Gestión de servicios en el sistema informático 60 h.

ADMINISTRACIÓN Y DISEÑO DE REDES DEPARTAMENTALES

- Diseño de redes telemáticas 60 h.
 - Análisis del mercado de productos de comunicaciones 20 h.
 - Desarrollo del proyecto de la red telemática 20 h.
 - Elaboración de la documentación técnica 20 h.
- Gestión de la implantación de redes telemáticas 60 h.
 - Planificación de proyectos de implantación de infraestructuras de redes telemáticas 30 h.
 - Ejecución de proyectos de implantación de infraestructuras de redes telemáticas 30 h.
- Administración de redes telemáticas 60 h.
 - Equipos de interconexión y servicios de red 20 h.
 - Gestión de redes telemáticas 20 h.
 - Resolución de incidencias en redes telemáticas 20 h.

ALFARERÍA ARTESANAL

- Definición del proceso de elaboración de productos de alfarería artesanal 60 h.
 - Técnicas de determinación de piezas de alfarería artesanal a partir de forma, dimensión y materiales 30 h.
 - Sistema de elaboración de piezas de alfarería artesanal, previsión de recursos y costes de la producción 30 h.
- Elaboración de piezas cerámicas artesanales mediante modelado manual 60 h.
 - Elaboración de productos de alfarería artesanal mediante rollos, planchas y torno de alfarero. 20 h.
 - Elaboración de productos de alfarería artesanal mediante terrajas sobre torno de alfarero y moldes 20 h.
 - Secado de piezas de alfarería 20 h.
- Esmaltado de productos cerámicos artesanales 60 h.
 - Aplicación de engobes sobre productos de alfarería artesanal 30 h.
 - Aplicación de esmaltes sobre productos de alfarería artesanal 30 h.
- Cocción de productos cerámicos artesanales 20 h.
- Organización de la actividad profesional de un taller artesanal 40 h.

ALOJAMIENTO RURAL

- Gestión y comercialización de alojamiento rurales 60 h.
 - Proyectos de implantación del alojamiento rural 20 h.
 - Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural 20 h.
 - Promoción y comercialización del alojamiento rural 20 h.
- Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales 60 h.
- Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales 60 h.
 - Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales 30 h.
 - Servicio de restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales 30 h.
- Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales 60 h.

ANIMACIÓN FÍSICA-DEPORTIVA Y RECREATIVA

- Proyectos de animación físico-deportivos y recreativos 30 h.
- Eventos, actividades y juegos para animación físico-deportiva y recreativa 40 h.
 - Organizar y gestionar eventos, actividades y juegos para animación físico-deportiva y recreativa 20 h.
 - Dirigir y dinamizar eventos, actividades y juegos para animación físico-deportiva y recreativa 20 h.
- Talleres y actividades culturales con fines de animación turística y recreativa 20 h.
- Primeros auxilios 10 h.

ANIMACIÓN FÍSICA-DEPORTIVA Y RECREATIVA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

- Eventos, competiciones recreativas, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para usuarios con discapacidad intelectual 60 h.
 - Concretar y gestionar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad intelectual 30 h.
 - Dirigir y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad intelectual 30 h.
- Eventos, competiciones recreativas, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para usuarios con discapacidad física 60 h.
 - Concretar y gestionar eventos, actividades y juegos de animación

- físicodeportiva y recreativa para personas con discapacidad física 30 h.
- Dirigir y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad física 30 h.
- Eventos, competiciones recreativas, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para usuarios con discapacidad visual 60 h.
 - Concretar y gestionar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad visual 30 h.
 - Dirigir y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad visual 30 h.

APICULTURA

- Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar 60 h.
- Manejo del colmenar 60 h.
 - Trashumancia y mantenimiento de las colmenas en la nave 20 h.
 - Actividades de producción de colmenas 20 h.
 - Actividades sanitarias en colmenas 20 h.
- Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas 60 h.
 - Recolección, extracción y almacenamiento de la miel 20 h.
 - Recolección, extracción y almacenamiento de polen y otros productos de la colmena 20 h.
 - Obtención de enjambres, jalea real y reinas 20 h.
- Envasado y almacenado de miel y polen 50 h.

APLICACIÓN DE BARNICES Y LACAS EN ELEMENTOS DE CARPINTERÍA Y MUEBLE

- Preparación de equipos y medios de aplicación de barnices y lacas en elementos de carpintería y mueble 10 h.
- Aplicación de productos superficiales de acabado en carpintería y mueble 30 h.
- Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble 20 h.

ARREGLOS Y ADAPTACIONES DE PRENDAS TEXTIL Y PIEL

- Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel 20 h.
- Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección 30 h.
- Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar 20 h.
 - Técnicas básicas de corte, ensamblaje y acabado de productos textiles 10 h.
 - Operaciones de reparación de prendas de vestir y ropa de hogar 10 h.
- Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir 20 h.
 - Técnicas básicas de corte, ensamblaje y acabado de productos textiles 10 h.
 - Adaptaciones en prendas de vestir 10 h.

ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN

- Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección 60 h.
- Gestión de reuniones, viajes y eventos 60 h.
 - Gestión del tiempo, recursos e instalaciones del asistente a la dirección 20 h.
 - Organización de reuniones y eventos 20 h.
 - Organización de viajes nacionales e internacionales 20 h.

ASISTENCIA A LA EDICIÓN

- Gestión y planificación editorial 60 h.
 - Gestión del producto editorial 30 h.
 - Presupuesto, viabilidad y mercado del producto editorial 30 h.
- Corrección de textos de estilo y ortotipografía 60 h.
 - Corrección de textos 30 h.
 - Elaboración de reseñas para productos editoriales 30 h.
- Organización de contenidos editoriales 60 h.
 - Definición y diseño de productos editoriales 20 h.
 - Tratamiento de texto para contenidos editoriales 20 h.
 - Selección y adecuación de la imagen para productos editoriales 20 h.
- Contratación de derechos de autor 40 h.

ASISTENCIA DOCUMENTAL Y DE GESTIÓN DE DESPACHOS Y OFICINAS

- Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección 60 h.
- Gestión de sistemas de información y archivo 60 h.
 - Sistemas de archivo y clasificación de documentos 20 h.
 - Utilización de las bases de datos relaciones en el sistema de gestión y almacenamiento de datos 40 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Gestión de documentación jurídica y empresarial 60 h.
 - Marco organizativo y normativo de las administraciones públicas y de la unión europea 30 h.
 - Gestión de la documentación de constitución y de contratación de la empresa 30 h.
- Gestión auxiliar de personal 60 h.
- Gestión operativa de tesorería 60 h.

ATENCIÓN AL CLIENTE, CONSUMIDOR O USUARIO

- Información y atención al cliente/consumidor/usuario 60 h.
 - Gestión de la atención al cliente / consumidor 40 h.
 - Técnicas de información y atención al cliente / consumidor 20 h.
- Gestión de quejas y reclamaciones en materia de consumo 60 h.
- Organización de un sistema de información de consumo 60 h.
 - Sistemas de información y bases de datos en consumo 30 h.
 - Documentación e informes en consumo 30 h.
- Inglés profesional para actividades comerciales 20 h.

ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES

- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional 60 h.
 - Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes 20 h.
 - Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones 40 h.
- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones 30 h.
- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones 40 h.
- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones 60 h.
 - Animación social de personas dependientes en instituciones 20 h.
 - Mantenimiento y mejora de las activ. diarias de personas dependientes en instituciones 20 h.
 - Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones 20 h.

ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO

- Higiene y atención sanitaria domiciliaria 60 h.
 - Características y necesidades de atención higiénicosanitaria de las personas dependientes 20 h.
 - Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio 20 h.
 - Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes 20 h.
- Atención y apoyo psicosocial domiciliario 60 h.
 - Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio 20 h.
 - Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes 20 h.
 - Interrelación y comunicación con la persona dependiente y su entorno 20 h.
- Apoyo domiciliario y alimentación familiar 40 h.
 - Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes 20 h.
 - Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes 20 h.

BRONCEADO, MAQUILLAJE Y DEPILACIÓN AVANZADA

- Bronceado artificial 60 h.
- Depilación del vello por métodos temporales y/o definitivos 60 h.
 - Asesoramiento y preparación del cliente para la depilación 20 h.
 - Depilación estética profesional mecánica y eléctrica 20 h.
 - Depilación láser y fotodepilación 20 h.
- Maquillaje social 20 h.
- Micropigmentación 60 h.
 - Preparación de equipos, instalaciones y productos para la aplicación de técnicas de micropigmentación 30 h.
 - Asesoramiento y aplicación de técnicas de micropigmentación 30 h.
- Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal 30 h.

CAJERO

- Operativa de caja-terminal punto de venta 60 h.
- Comunicación y comportamiento del vendedor 50 h.
- Comportamientos ligados a la seguridad e higiene 20 h.

CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

- Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos 20 h.
- Acondicionamiento y tecnología de la carne 40 h.
 - Acondicionamiento de la carne para su comercialización 20 h.

- Acondicionamiento de la carne para su uso industrial 20 h.
- Elaboración de preparados cárnicos frescos 20 h.
- Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales 60 h.
 - Elaboración de curados y salazones cárnicos 30 h.
 - Elaboración de conservas y cocinados cárnicos 30 h.

CARPINTERO METÁLICO Y DE PVC

- Interpretación de planos y normas de carpintería metálica y de PVC 10 h.
- Corte de metales por arco plasma y oxicorte manual 10 h.
- Soldadura de chapas y perfiles con electrodos revestidos 10 h.
- Soldadura semiautomática MAG para calderería 10 h.
- Construcción e instalación de puertas y portones de aceros suaves 10 h.
- Construcción e instalación de cerramiento de aceros suaves 10 h.
- Construcción e instalación de ventanas de aluminio 10 h.
- Construcción e instalación de puertas de aluminio 10 h.
- Construcción e instalación de mamparas y cerramientos de aluminio 10 h.
- Construcción e instalación de ventanas de PVC 10 h.
- Construcción e instalación de puertas de PVC 10 h.
- Construcción e instalación de cerramientos de PVC 10 h.

COCINA

- Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería 50 h.
- Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento 50 h.
- Preelaboración y conservación de alimentos 60 h.
 - Preelaboración y conservación de alimentos 20 h.
 - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos 20 h.
 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza 20 h.
- Técnicas culinarias 60 h.
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. 20 h.
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos 20 h.
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza 10 h.
 - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales 10 h.
- Productos culinarios 30 h.
 - Cocina creativa o de autor 10 h.
 - Cocina española e internacional 10 h.
 - Decoración y exposición de platos 10 h.

COMERCIAL DE SEGUROS

- La comercialización en seguros 60 h.
- El proceso de negociación y venta de seguros 60 h.
- El servicio de asistencia al cliente de seguros 60 h.
- Control de gestión y red agencial 60 h.
- Ofimática financiera 60 h.
- Seguridad y salud laboral 50 h.

COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS FINANCIEROS

- Asesoramiento y gestión administrativa de produc. y serv. financieros 60 h.
 - Gestión administrativa para el asesoramiento de productos y servicios financieros de pasivo 20 h.
 - Gestión administrativa para el asesoramiento de productos de activo 20 h.
 - Gestión comercial de productos y servicios financieros y los canales complementarios 20 h.
- Gestión administrativa de caja 60 h.
 - Gestión y control administrativo de las operaciones de caja 20 h.
 - Gestión y análisis contable de las operaciones económico-financieras 40 h.
- Atención y tramitación de sugerencias, consultas, quejas y reclamaciones de clientes de servicios financieros 60 h.
 - Atención al cliente y tramitación de consultas de servicios financieros 30 h.
 - Tratamiento de quejas y reclamaciones de clientes de servicios financieros 30 h.
- Lengua extranjera profesional para el asesoramiento y la gestión de servicios financieros 10 h.

CONDUCCIÓN DE AUTOBUSES

- Mantenimiento de primer nivel de vehículos de transporte por carretera 30 h.
- Conducción racional y operaciones relacionadas con los servicios de transporte 60 h.
 - Conducción y circulación de vehículos de transporte urbano e interurbano

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- por vías públicas 30 h.
- Operativa y seguridad del servicio de transporte 30 h.
- Planificación del transporte y relaciones con clientes 40 h.
- Atención e información a los viajeros del autobús o autocar 40 h.

CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS PESADOS DE TRANSPORTES DE MERCANCÍA POR CARRETERA

- Mantenimiento de primer nivel de vehículos de transporte por carretera 30 h.
- Conducción racional y operaciones relacionadas con los servicios de transporte 60 h.
 - Conducción y circulación de vehículos de transporte urbano e interurbano por vías públicas 30 h.
 - Operativa y seguridad del servicio del transporte 40 h.
- Planificación del transporte y relaciones con clientes 40 h.
- Operaciones de recogida y entrega de mercancías 30 h.

CONDUCCIÓN PROFESIONAL DE VEHÍCULOS TURISMOS Y FURGONETAS

- Mantenimiento de primer nivel de vehículos de transporte por carretera 20 h.
- Conducción de taxis, turismos y furgonetas, y prestación de servicio 60 h.
 - Conducción y circulación racional de turismos y furgonetas 20 h.
 - Operativa del servicio de transporte en turismos y furgonetas 20 h.
 - Prevención y seguridad en la conducción profesional 20 h.
- Atención a usuarios y relaciones con clientes 10 h.

CONFECCIÓN Y PUBLICACIÓN DE PÁGINAS WEB

- Construcción de páginas web 60 h.
 - Creación de páginas web con el lenguaje de marcas 20 h.
 - Elaboración de hojas de estilo 20 h.
 - Elaboración de plantillas y formularios 20 h.
- Integración de componentes software en páginas web 60 h.
 - Programación con lenguajes de guión en páginas web 30 h.
 - Prueba de funcionalidades y optimización de páginas web 30 h.
- Publicación de páginas web 60 h.

CONTROL Y FORMACIÓN EN CONSUMO

- Organización de un sistema de información en consumo 60 h.
 - Sistemas de información y bases de datos en consumo 30 h.
 - Documentación e informes en consumo 30 h.
- Actuaciones de control en consumo 60 h.
 - Control de consumo en actividades, productos y servicios 20 h.
 - Comercialización de productos seguros 20 h.
 - Responsabilidad social empresarial en consumo 20 h.
- Asesoramiento y formación en materia de consumo 60 h.
 - Promoción de los derechos de los consumidores y consumo responsable 30 h.
 - Acciones de formación a colectivos vulnerables en consumo 30 h.

CONTROL Y PROTECCIÓN DEL MEDIO NATURAL

- Actividades de uso público y protección del medio natural 60 h.
 - Control del uso público en los espacios naturales y rurales 20 h.
 - Procedimientos de gestión en el control y protección del medio natural 20 h.
 - Control y vigilancia de los aprovechamientos de los recursos naturales 20 h.
- Control y vigilancia de los aprovechamientos naturales 60 h.
- Control y vigilancia del aprovechamiento de los recursos cinegéticos y piscícolas 60 h.
- Control y vigilancia de la restauración, mantenimiento, ordenación y defensa de los espacios naturales 60 h.
 - Reforestación y restauración hidrológica 20 h.
 - Silvicultura y control de plagas forestales 20 h.
 - Extinción de incendios forestales 20 h.

CREACIÓN Y GESTIÓN DE MICROEMPRESAS

- Planificación e iniciativa emprendedora en pequeños negocios o microempresas 60 h.
 - Actitud emprendedora y oportunidades de negocio 20 h.
 - Proyecto y viabilidad del negocio o microempresa 20 h.
 - Marketing y plan de negocio de la microempresa 20 h.
- Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas 60 h.
- Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas 60 h.

- Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas 60 h.
 - Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas 30 h.
 - Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas 30 h.
- Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios 60 h.

CREACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y EVENTOS

- Elaboración y gestión de viajes combinados 60 h.
 - Productos, servicios y destinos turísticos 40 h.
 - Planificación, programación y operación de viajes combinados 20 h.
- Gestión de eventos 60 h.
 - Planificación, organización y control de eventos 20 h.
 - Comercialización de eventos 20 h.
 - Gestión de protocolo 20 h.
- Gestión de unidades de información y distribución turísticas 60 h.
 - Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas 30 h.
 - Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo 30 h.
- Inglés profesional para turismo 20 h.

CUIDADO Y MANEJO DEL CABALLO

- Alimentación, manejo general y primeros auxilios al ganado equino 60 h.
- Higiene, cuidados y mantenimiento físico del ganado equino 60 h.
- Manejo de ganado equino durante su reproducción y recría 60 h.
 - Manejo de sementales 10 h.
 - Manejo de las yeguas reproductoras y potros lactantes 30 h.
 - Manejo del ganado equino durante su destete y recría 20 h.
- Preparación y acondicionamiento del ganado equino para su presentación en exhibiciones y concursos 60 h.
- Instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera 60 h.

CUIDADOS ESTÉTICOS DE MANOS Y PIES

- Seguridad y salud en los cuidados estéticos de manos y pies 60 h.
- Técnicas estéticas para el cuidado y el embellecimiento 60 h.
- Uñas artificiales 60 h.
- Tratamientos estéticos de manos y pies 60 h.

DECORACIÓN ARTESANAL DE VIDRIO MEDIANTE APLICACIÓN DE COLOR

- Planificación y determinación de procesos de aplicación de color sobre vidrio 60 h.
 - Elaboración de bocetos y fichas técnicas aplicados a la decoración de vidrio mediante aplicaciones de color 40 h.
 - Determinación de provisiones para la realización de una decoración en vidrio mediante aplicación de color 20 h.
- Color aplicado al vidrio con tratamiento térmico posterior 60 h.
 - Aplicación de color al vidrio mediante grisallas, amarillo de plata, sanguíneas o carnes 20 h.
 - Aplicación de color al vidrio mediante oro, plata y platino 10 h.
 - Aplicación de color al vidrio mediante lustres y esmaltes 20 h.
 - Aplicación de color al vidrio mediante serigrafía con pinturas al fuego 10 h.
- Color aplicado al vidrio sin tratamiento térmico posterior 60 h.
 - Aplicación de pan de oro y plata sobre vidrio sin tratamiento térmico posterior 20 h.
 - Aplicación de óleos y lacas sobre superficies de vidrio 20 h.
 - Serigrafado de vidrio con lacas 20 h.
- Organización de la actividad profesional de un taller artesanal 50 h.

DESARROLLO DE APLICACIONES CON TECNOLOGÍAS WEB

- Programación web en el entorno cliente 60 h.
 - Elaboración de documentos web mediante lenguajes de marcas 20 h.
 - Desarrollo y reutilización de componentes software y multimedia mediante lenguajes de guión 20 h.
 - Aplicación de técnicas de usabilidad y accesibilidad en el entorno cliente 20 h.
- Programación web en el entorno servidor 60 h.
 - Desarrollo de aplicaciones web en el entorno servidor 20 h.
 - Acceso a datos en aplicaciones web del entorno servidor 20 h.
 - Desarrollo de aplicaciones web distribuidas 20 h.
- Implantación de aplicaciones web en entornos internet, intranet y extranet 40 h.

DESARROLLO DE PRODUCTOS EDITORIALES MULTIMEDIA

- Proyectos de productos editoriales multimedia 60 h.
- Diseño de productos editoriales multimedia 60 h.
 - Diseño gráfico de productos editoriales multimedia 40 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Diseño funcional y de la interactividad de productos multimedia 20 h.
- Implementación y publicación de productos editoriales multimedia 60 h.
 - Desarrollo de prototipos de productos editoriales multimedia 20 h.
 - Integración de funcionalidad y de interactividad en productos editoriales 20 h.
 - Publicación de productos editoriales multimedia 20 h.
- Gestión de la calidad de productos editoriales 60 h.

DESARROLLO DE PROYECTOS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS EN EL ENTORNO DE EDIFICIOS CON FINES ESPECÍFICOS

- Desarrollo de proyectos de instalaciones eléctricas de baja tensión en el entorno de edificios de viviendas, industria, oficinas y locales de concurre 60 h.
 - Planificación de las instalaciones eléctricas de edificios de viviendas, industrias, oficinas y locales de pública concurrencia 20 h.
 - Selección de equipos y materiales en las instalaciones eléctricas de baja tensión en el entorno de edificios de viviendas, industrias, oficinas y local 20 h.
 - Elaboración de la documentación de las instalaciones eléctricas de baja tensión en el entorno de edificios de viviendas, industrias, oficinas y locales 20 h.
- Desarrollo de proyectos de instalaciones eléctricas de baja tensión en locales de características especiales e instalaciones con fines especiales 60 h.
 - Planificación de las instalaciones eléctricas en locales con características especiales e instalaciones con fines especiales 20 h.
 - Selección de equipos y materiales en las instalaciones eléctricas en locales con características especiales e instalaciones con fines especiales 20 h.
 - Elaboración de la documentación de las instalaciones eléctricas de baja tensión en locales con características especiales e instalaciones con fines especiales 20 h.

DESARROLLO DE PROYECTOS DE REDES ELÉCTRICAS DE BAJA Y ALTA TENSIÓN

- Desarrollo de proyectos de redes eléctricas de baja tensión 60 h.
 - Elementos, funcionamiento y representación gráfica de redes eléctricas de baja tensión 30 h.
 - Determinación de costes y elaboración de procedimientos básicos de seguridad y salud para el montaje de redes eléctricas de baja tensión 20 h.
 - Elaboración de especificaciones técnicas, manuales de servicio y mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión 10 h.
- Desarrollo de proyectos de redes eléctricas de alta tensión 60 h.
 - Elementos, funcionamiento y representación gráfica de redes de alta tensión 20 h.
 - Determinación de costes y elaboración de procedimientos básicos de seguridad y salud para el montaje de redes eléctricas de alta tensión 20 h.
 - Elaboración de especificaciones técnicas, manuales de servicio y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión 20 h.
- Desarrollo de proyectos de instalaciones eléctricas en centros de transformación 60 h.
 - Elementos, funcionamiento y representación gráfica de redes eléctricas en centros de transformación 30 h.
 - Determinación de costes y elaboración de procedimientos básicos de seguridad y salud para el montaje de redes eléctricas en centros de transformación 20 h.
 - Elaboración de especificaciones técnicas, manuales de servicio y mantenimiento de redes eléctricas en centros de transformación 10 h.
- Desarrollo de proyectos de instalaciones de alumbrado exterior 60 h.
 - Elementos, funcionamiento y representación gráfica de instalaciones de alumbrado exterior 30 h.
 - Determinación de costes y elaboración de procedimientos básicos de seguridad y salud para el montaje de instalaciones de alumbrado exterior 20 h.
 - Elaboración de especificaciones técnicas, manuales de servicio y mantenimiento de instalaciones de alumbrado exterior 10 h.

DESARROLLO DE PROYECTOS DE SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL

- Desarrollo de proyectos de sistemas de control para procesos secuenciales en sistemas de automatización industrial 60 h.
 - Planificación de los sistemas de control para procesos secuenciales en sistemas de automatización industrial, normas de aplicación 20 h.
 - Realización de cálculos y elaboración de planos de los sistemas de control para procesos secuenciales en sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Elaboración de la documentación de los sistemas de control para procesos secuenciales en sistemas de automatización industrial 20 h.
- Desarrollo de proyectos de sistemas de medida y regulación en sistemas de automatización industrial 60 h.
 - Planificación de sistemas de medida y regulación en sistemas de

- automatización industrial, normas de aplicación 20 h.
- Selección de equipos y materiales de los sistemas de medida y regulación en sistemas de automatización industrial 20 h.
- Elaboración de la documentación de los sistemas de medida y regulación en sistemas de automatización industrial 20 h.
- Desarrollo de proyectos de redes de comunicación en sistemas de automatización industrial 60 h.
 - Planificación de las redes de comunicación en sistemas de automatización industrial, normas de aplicación 20 h.
 - Selección de equipos y materiales en las redes de comunicación en sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Elaboración de la documentación de redes de comunicación en sistemas de automatización industrial 20 h.

DINAMIZACIÓN COMUNITARIA

- Agentes del proceso comunitario 40 h.
- Participación ciudadana 30 h.
- Metodología de la dinamización comunitaria 30 h.
- Fomento y apoyo asociativo 20 h.
- Técnicas e instrumentos de información y difusión en la dinamización comunitaria 20 h.
- Gestión de conflictos entre agentes comunitarios 30 h.
- Impulso de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres 10 h.

DINAMIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL

- Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil 60 h.
- Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil 30 h.
- Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre 60 h.

DINAMIZACIÓN, PROGRAMACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES CULTURALES

- Programaciones culturales 60 h.
 - Política y gestión cultural 20 h.
 - Programación y evaluación aplicadas a la gestión cultural 20 h.
 - Recursos de la programación cultural 20 h.
- Proyectos de animación cultural 60 h.
 - Desarrollo de proyectos de animación cultural 30 h.
 - Redes asociativas culturales 30 h.
- Marketing cultural 60 h.

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL

- Planificación, organización, gestión y evaluación de proyectos educativos de tiempo libre infantil y juvenil 60 h.
 - Contextualización del tiempo libre infantil y juvenil en el entorno social 30 h.
 - Programación, ejecución y difusión de proyectos educativos en el tiempo libre 30 h.
- Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil 30 h.
- Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre 60 h.
- Coordinación y dinamización del equipo de monitores 60 h.

DISEÑO DE CALDERERÍA Y ESTRUCTURAS METÁLICAS

- Diseño de productos de calderería 60 h.
 - Caracterización de productos de calderería 20 h.
 - Materiales para la fabricación y montaje de productos de calderería 20 h.
 - Documentación para la fabricación y montaje de productos de calderería 20 h.
- Diseño de productos de estructuras metálicas 60 h.
 - Caracterización de productos de estructuras metálicas 20 h.
 - Materiales para la fabricación y montaje de productos de estructuras metálicas 20 h.
 - Documentación para la fabricación y montaje de productos de estructuras metálicas 20 h.
- Cálculos de calderería y estructuras metálicas 60 h.
 - Soluciones constructivas en construcciones metálicas 20 h.
 - Cálculo de elementos de unión 20 h.
 - Pruebas y ensayos en construcciones metálicas 20 h.
- Documentación técnica para productos de construcciones metálicas 60 h.
 - Representación gráfica en construcciones metálicas 20 h.
 - Elaboración de documentación técnica, empleando programas cad-cam

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- para fabricación mecánica 20 h.
- Gestión documental del producto de fabricación mecánica 20 h.

DISEÑO DE PRODUCTOS GRÁFICOS

- Proyecto de productos gráficos 60 h.
 - Preparación de proyectos de diseño gráfico 20 h.
 - Desarrollo de bocetos de proyectos gráficos 40 h.
- Edición creativa de imágenes y diseño de elementos gráficos 60 h.
 - Obtención de imágenes para proyectos gráficos 20 h.
 - Retoque digital de imágenes 20 h.
 - Creación de elementos gráficos 20 h.
- Arquitectura tipográfica y maquetación 60 h.
 - Composición de textos en productos gráficos 40 h.
 - Maquetación de productos editoriales 20 h.
- Preparación de artes finales 60 h.
 - Elaboración del arte final 20 h.
 - Arte final multimedia y e-book 20 h.
 - Calidad del producto gráfico 20 h.

DISEÑO DE TUBERÍA INDUSTRIAL

- Diseño de esquemas de tubería industrial 60 h.
 - Documentación técnica y accesorios en una instalación de tubería industrial 30 h.
 - Cálculo para el dimensionado de productos y automatización de instalaciones de tubería industrial 30 h.
- Diseño de instalaciones de tubería industrial 60 h.
 - Diseño de tuberías para la fabricación y montaje de instalaciones 20 h.
 - Especificaciones para la fabricación y montaje de tubería industrial 20 h.
 - Plan de prueba y ensayo de tubería industrial 20 h.
- Documentación técnica para productos de construcciones metálicas 60 h.
 - Representación gráfica en construcciones metálicas 20 h.
 - Elaboración de documentación técnica, empleando programas cad-cam para fabricación mecánica 20 h.
 - Gestión documental del producto de fabricación mecánica 20 h.

DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

- Programación didáctica de acciones formativas para el empleo 60 h.
- Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en formación profesional para el empleo 60 h.
- Impartición y tutorización de acciones formativas para el empleo 60 h.
 - Impartición de acciones formativas para el empleo 30 h.
 - Tutorización de acciones formativas para el empleo 30 h.
- Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo 60 h.
- Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para el empleo 30 h.

EFICIENCIA ENERGÉTICA DE EDIFICIOS

- Evaluación de la eficiencia energética de las instalaciones en edificios 60 h.
 - Eficiencia energética en las instalaciones de calefacción y acs en los edificios 20 h.
 - Eficiencia energética en las instalaciones de climatización en los edificios 20 h.
 - Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior 10 h.
 - Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios 10 h.
- Certificación energética de edificios 60 h.
 - Edificación y eficiencia energética en los edificios 20 h.
 - Calificación energética de los edificios 20 h.
 - Programas informáticos en eficiencia energética en edificios 20 h.
- Eficiencia en el uso del agua en edificios 60 h.
 - Instalaciones eficientes de suministro de agua y saneamiento en edificios 30 h.
 - Mantenimiento eficiente de las instalaciones de suministro de agua y saneamiento en edificios 30 h.
- Estudios de viabilidad de instalaciones solares 60 h.
 - Determinación del potencial solar 40 h.
 - Necesidades energéticas y propuestas de instalaciones solares 20 h.
- Promoción del uso eficiente de la energía 40 h.

ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDAS ENVASADAS

- Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas 10 h.
- Tratamientos de las aguas y de los jarabes 10 h.

- Mezclas y concentraciones en bebidas refrescantes 20 h.
- Envasado y acondicionamiento de bebidas 10 h.

EMPLEO DOMÉSTICO

- Empleo doméstico 10 h.
- Cocina doméstica 20 h.
- Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar 10 h.

ENCOFRADOR

- Interpretación de planos, mediciones y replanteos 60 h.
- Organización del trabajo 60 h.
- Ejecución de encofrados de madera 60 h.
- Ejecución de encofrados metálicos y prefabricados 60 h.
- Desencofrados 60 h.
- Montaje y utilización de encofrados deslizantes 60 h.

ENCUESTADOR

- Metodología de la encuestación 30 h.
- Comunicación y factor humano en la encuestación 30 h.
- Técnicas de entrevista 60 h.
- Organización, explotación y tratamiento de la información en la encuestación 60 h.
- Validación de cuestionarios 20 h.
- Organización del trabajo de campo en la encuestación 40 h.

ESCAVOLISTA

- Diseño y confección de modelos moldurados 60 h.
- Confección de adornos y remates 60 h.
- Elaboración de moldes 60 h.
- Vaciado de piezas en escayola 60 h.
- Colocación de escayola 60 h.

FÁBRICAS DE ALBAÑILERÍA

- Pastas, morteros, adhesivos y hormigones 10 h.
- Obras de fábrica para revestir 40 h.
 - Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería 20 h.
 - Ejecución de fábricas para revestir 20 h.
- Obras de fábrica vista 60 h.
 - Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería 10 h.
 - Ejecución de fábricas a cara vista 10 h.
 - Ejecución de muros de mampostería 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales 30 h.
- Trabajos de albañilería 35 h.

FERRALLISTA

- Organización del trabajo 60 h.
- Medición, corte y doblado de barras de acero 20 h.
- Montaje de armaduras 60 h.
- Puesta en obra de las armaduras 60 h.

FINANCIACIÓN DE EMPRESAS

- Análisis contable y presupuestario 60 h.
 - Análisis contable y financiero 20 h.
 - Contabilidad previsional 20 h.
 - Aplicaciones informáticas de análisis contable y contabilidad presupuestaria 20 h.
- Productos, servicios y activos financieros 60 h.
 - Análisis del sistema financiero y procedimientos de cálculo 20 h.
 - Análisis de productos y servicios de financiación 20 h.
 - Análisis de productos y servicios de inversión 20 h.
- Gestión de tesorería 60 h.
 - Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago 30 h.
 - Gestión y control del presupuesto de tesorería 30 h.

FRUTICULTURA

- Preparación del terreno y plantación de frutales 50 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- El suelo de cultivo y las condiciones climáticas	20 h.		
- Preparación del terreno para instalación de infraestructuras y plantación de frutales	30 h.		
• Operaciones culturales y recolección de frutas	60 h.		
- Poda e injerto de frutales	20 h.		
- Manejo, riego y abonado del suelo	20 h.		
- Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta	20 h.		
• Control fitosanitario	40 h.		
- Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	20 h.		
- Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	20 h.		
• Mecanización e instalaciones agrarias	60 h.		
- Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	30 h.		
- Mantenimiento, preparación y manejo de tractores	30 h.		
GANADERIA ECOLÓGICA			
• Instalaciones, maquinaria y equipos de explotación ganadera	60 h.		
• Manejo racional del ganado en explotaciones ecológicas	60 h.		
- Manejo del ganado ecológico	15 h.		
- Alimentación del ganado ecológico	15 h.		
- Control de la reproducción	15 h.		
- Control sanitario y aplicación en ganado ecológico	15 h.		
• Producción de animales y productos animales ecológicos	60 h.		
- Cría, recría y cebo en ganadería ecológica	30 h.		
- Productos animales ecológicos	30 h.		
GERENTE DEL PEQUEÑO COMERCIO			
• Cultura y orientación estratégica de la empresa comercial	60 h.		
• Técnica de aprovisionamiento	60 h.		
• Comunicación y comportamiento del consumidor	50 h.		
• Técnicas de venta	60 h.		
• Técnicas de animación del punto de ventas	60 h.		
• Gestión de recursos humanos	60 h.		
• Comportamientos ligados a la seguridad e higiene	20 h.		
• Introducción a la informática y al uso y manejo de aplicaciones comerciales	20 h.		
• Informatización del comercio	20 h.		
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA DEL COMERCIO INTERNACIONAL			
• Gestión administrativa del comercio internacional	60 h.		
- Información y gestión operativa de la compraventa internacional	20 h.		
- Gestión aduanera del comercio internacional	20 h.		
- Fiscalidad de las operaciones de comercio internacional	10 h.		
- El seguro de mercancías en comercio internacional	10 h.		
• Financiación internacional	60 h.		
- Gestión de las operaciones de financiación internacional	30 h.		
- Análisis de riesgos y medios de cobertura en las operaciones de comercio internacional	20 h.		
- Licitaciones internacionales	10 h.		
• Medios de pago internacionales	60 h.		
GESTIÓN AMBIENTAL			
• Normativa y política interna de gestión ambiental de la organización	50 h.		
• Aspectos ambientales de la organización	60 h.		
- Elaboración de inventarios de focos contaminantes	20 h.		
- Elaboración de inventarios de consumo de materias primas y recursos	20 h.		
- Desarrollo y aplicación de la metodología y de las herramientas de registro de la evaluación de aspectos ambientales	20 h.		
• Sistemas de gestión ambiental	60 h.		
- Determinación y comunicación del sistema de gestión ambiental	20 h.		
- Puesta en marcha del sistema de gestión ambiental (sga)	20 h.		
- Realización de auditorías e inspecciones ambientales, control de las desviaciones del sga	20 h.		
• Prevención de riesgos laborales	40 h.		
GESTIÓN COMERCIAL DE VENTAS			
• Organización comercial	60 h.		
- Dirección y estrategias de ventas e intermediación comercial	30 h.		
- Gestión económico-financiera básica de la actividad comercial de ventas e intermediación comercial	30 h.		
• Gestión de la fuerza de ventas y equipos de comerciales	60 h.		
• Operaciones de venta	60 h.		
- Organización de procesos de venta	20 h.		
- Técnicas de venta	20 h.		
- Venta online	20 h.		
• Promociones en espacios comerciales	60 h.		
• Inglés profesional para actividades de venta	20 h.		
GESTIÓN COMERCIAL Y TÉCNICA DE SEGUROS Y REASEGUROS PRIVADOS			
• Gestión y coordinación de los canales de distribución de seguros	40 h.		
• Asesoramiento de productos y servicios de seguros y reaseguros	60 h.		
• Gestión de acciones comerciales en el ámbito de seguros y reaseguros	40 h.		
• Control de la gestión de pólizas y siniestros	30 h.		
• Suscripción de riesgos y emisión de pólizas	40 h.		
• Tramitación de siniestros en entidades de seguros y reaseguros	50 h.		
• Atención y tramitación de sugerencias, consultas, quejas y reclamaciones de clientes de servicios financieros	60 h.		
- Atención al cliente y tramitación de consultas de servicios financieros	30 h.		
- Tratamiento de las quejas y reclamaciones de clientes de servicios financieros	30 h.		
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE SEMILLAS Y PLANTAS EN VIVERO			
• Gestión de las operaciones de propagación de plantas en vivero	30 h.		
• Gestión de la producción de plantas y tepes en vivero	60 h.		
- Gestión de la producción de plantas y tepes en vivero	30 h.		
- Coordinación del manejo de instalaciones y expedición de plantas y tepes en vivero	30 h.		
• Gestión de las operaciones de producción de semillas	30 h.		
• Gestión de la maquinaria, equipos e instalaciones de la explotación agrícola	60 h.		
- Instalaciones, maquinaria y equipos agrícolas	20 h.		
- Reparaciones básicas, supervisión organización de un taller	20 h.		
- Organización y gestión de la empresa agraria	20 h.		
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN FABRICACIÓN MECÁNICA			
• Técnicas de programación y control de la producción en fabricación mecánica	60 h.		
- Técnicas de programación en fabricación mecánica	20 h.		
- Control de la producción en fabricación mecánica	20 h.		
- Registro, evolución e incidencias en la producción en fabricación mecánica	20 h.		
• Aprovisionamiento en fabricación mecánica	60 h.		
- Control del almacenamiento mecánico	40 h.		
- Costes de los procesos de mecanizado	20 h.		
GESTIÓN DE LLAMADAS DE TELEASISTENCIA			
• Atención y gestión de llamadas entrantes en un servicio de teleasistencia	60 h.		
• Emisión y gestión de llamadas salientes en un servicio de teleasistencia	60 h.		
• Manejo de herramientas, técnicas y habilidades para la prestación de un servicio de teleasistencia	60 h.		
GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS			
• Organización y atención al cliente en pisos	60 h.		
- Organización del servicio de pisos en alojamientos	20 h.		
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	10 h.		
- Gestión de protocolo	10 h.		
- Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	20 h.		
• Control de procesos en pisos	60 h.		
- Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20 h.		
- Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	20 h.		
- Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20 h.		
• Gestión de departamentos del área de alojamiento	60 h.		
- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	40 h.		
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	20 h.		
GESTIÓN DE RESIDUOS URBANOS E INDUSTRIALES			
• Gestión de residuos urbanos	60 h.		
- Recogida y transporte de residuos urbanos o municipales	20 h.		
- Tratamiento de residuos urbanos o municipales	20 h.		
- Gestión de residuos inertes	20 h.		
• Gestión de residuos industriales	60 h.		

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Identificación de residuos industriales 20 h.
- Caracterización de residuos industriales 20 h.
- Operaciones para la gestión de residuos industriales 20 h.
- Seguridad y salud 50 h.

GESTIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

- Administración hardware de un sistema informático 60 h.
 - Dimensionar, instalar, y optimizar el hardware 40 h.
 - Gestionar el crecimiento y las condiciones ambientales 20 h.
- Administración software de un sistema informático 60 h.
 - Instalación y parametrización del software 20 h.
 - Mantenimiento del software 20 h.
 - Auditorías y continuidad de negocio 20 h.
- Seguridad en equipos informáticos 40 h.

GESTIÓN DEL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE PARQUES EÓLICOS

- Proyectos de montaje de instalaciones de energía eólica 60 h.
 - Programación, organización y supervisión del aprovechamiento y montaje de instalaciones de energía eólica 40 h.
 - Desarrollo de proyectos de instalaciones de energía mini-eólica aislada 20 h.
- Operación y puesta en servicio de instalaciones de energía eólica 60 h.
- Gestión del mantenimiento de instalaciones de energía eólica 60 h.
- Seguridad y evaluación de riesgos profesionales en parques eólicos 40 h.
- Montaje y mantenimiento de instalaciones de energía eólica 60 h.
 - Montaje y mantenimiento mecánico de parque eólico 20 h.
 - Montaje y mantenimiento eléctrico de parque eólico 20 h.
 - Montaje y mantenimiento de los sistemas de control y regulación del parque eólico 20 h.

GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS

- Gestión administrativa de personal 60 h.
 - Contratación laboral 20 h.
 - Cálculo de prestaciones de la seguridad social 10 h.
 - Retribuciones salariales, cotización y recaudación 20 h.
 - Aplicaciones informáticas de administración de recursos humanos 10 h.
- Gestión de recursos humanos 60 h.
 - Apoyo administrativo a la gestión de recursos humanos 20 h.
 - Comunicación efectiva y trabajo en equipo 20 h.
 - Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales 20 h.
- Gestión de sistemas de información y archivo 60 h.
 - Sistemas de archivo y clasificación de documentos 20 h.
 - Utilización de las bases de datos relaciones en el sistema de gestión y almacenamiento de datos 40 h.

GESTIÓN Y CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO

- Planificación del aprovisionamiento 60 h.
 - Planificación y gestión de la demanda 40 h.
 - Gestión de inventarios 20 h.
- Gestión de proveedores 60 h.
- Optimización de la cadena logística 60 h.

GESTIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES ELÉCTRICAS DE BAJA TENSIÓN Y ALUMBRADO EXTERIOR

- Planificación y gestión del montaje y mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior 60 h.
 - Planificar y gestionar el montaje y mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión 30 h.
 - Planificar y gestionar el montaje y mantenimiento de instalación de alumbrado exterior 30 h.
- Supervisión y realización del montaje de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior 60 h.
 - Supervisar y realizar el montaje de redes eléctricas de baja tensión 30 h.
 - Supervisar y realizar el montaje de instalación de alumbrado exterior 30 h.
- Supervisión y realización del mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior 60 h.
 - Supervisar y realizar el mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión 30 h.
 - Supervisar y realizar el mantenimiento de instalación de alumbrado exterior 30 h.

GESTIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE SIST. DE AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL

- Gestión y supervisión de los procesos de montaje de sistemas de

- automatización industrial 60 h.
 - Planificación de la gestión y organización de los procesos de montaje de sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Supervisión del montaje de sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Seguridad y protección medioambiental en la gestión y supervisión del montaje y mantenimiento de sistemas de automatización industrial 20 h.
- Gestión y supervisión de los procesos de mantenimiento de sistemas de automatización industrial 60 h.
 - Planificación de la gestión y supervisión de los procesos de mantenimiento de sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Supervisión del mantenimiento de sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Seguridad y protección medioambiental en la gestión y supervisión del montaje y mantenimiento de sistemas de automatización industrial 20 h.
- Puesta en marcha de los sistemas de automatización industrial 60 h.
 - Planificación de la prueba y ajuste de los equipos y elementos de los sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Realización y supervisión de la puesta en marcha de los sistemas de automatización industrial 20 h.
 - Seguridad y protección medioambiental en la gestión y supervisión del montaje y mantenimiento de sistemas de automatización industrial 20 h.

GRAFISTA MAQUETISTA

- Realización de bocetos 60 h.
- Selección de imágenes 60 h.
- Maquetación 60 h.
- Realización del arte final 60 h.

HIDROTHERMAL

- Diagnóstico y organización de servicios hidrotermales 60 h.
- Diagnóstico estético para la aplicación de técnicas hidrotermales 20 h.
- Protocolos normalizados de técnicas, tratamientos y programas 40 h.
- Técnicas hidrotermales 60 h.
- Servicios termales adaptados en función del diagnóstico 30 h.
- Aplicación y/o supervisión de servicios termales 30 h.
- Cosmética termal 60 h.
- Masaje estético manual y mecánico 60 h.
- El masaje estético 30 h.
- Técnicas de masaje estético 30 h.

HORTICULTURA Y FLORICULTURA

- Preparación del terreno, siembra y/o trasplante en horticultura y flor cortada 50 h.
 - El suelo de cultivo y las condiciones climáticas 20 h.
 - Siembra y/o trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada 30 h.
- Operaciones culturales y recolección en cultivos hortícolas y flor cortada 60 h.
 - Operaciones culturales, riego y fertilización 20 h.
 - Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas. 20 h.
 - Mantenimiento y manejo de invernaderos 20 h.
- Control fitosanitario 40 h.
 - Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control 20 h.
 - Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones 20 h.

IMPLANTACIÓN Y ANIMACIÓN EN ESPACIOS COMERCIALES

- Implantación de espacios comerciales 60 h.
- Implantación de productos y servicios 60 h.
- Promociones en espacios comerciales 60 h.
- Escaparatismo comercial 60 h.

IMPRESIÓN DIGITAL

- Procesos en artes gráficas 60 h.
 - Fases y procesos en artes gráficas 20 h.
 - La calidad en los procesos gráficos 20 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica 20 h.
- Preparación de archivos par la impresión digital 60 h.
- Impresión con dispositivos digitales 60 h.
 - Preparación y ajuste de la impresión digital 20 h.
 - Realización de la impresión digital 20 h.
 - Mantenimiento, seguridad y tratamiento de los residuos en la impresión digital 20 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

IMPRESIÓN EN OFFSET

• Procesos en artes gráficas	60 h.
- Fases y procesos en artes gráficas	20 h.
- La calidad en los procesos gráficos	20 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica	20 h.
• Materias y productos en impresión	50 h.
• Preparación de la impresión offset	30 h.
- Preparación y regulación de los sistemas de alimentación en máquinas de impresión offset	10 h.
- Preparación y calibración del grupo de impresión en máquinas de impresión offset	10 h.
- Preparación del sistema de entintado, humectador y de los dispositivos de salida y acabado en máquinas de impresión offset	10 h.
• Impresión offset	20 h.

INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

• Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria	40 h.
• Organización de una unidad de producción alimentaria	20 h.
• Gestión de calidad y medio ambiente en industria alimentaria	20 h.
• Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales	30 h.
• Elaboración de conservas y jugos vegetales	20 h.
• Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales	10 h.
• Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales	10 h.
• Control analítico y sensorial de conservar y jugos vegetales	20 h.

INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO

• Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria	40 h.
• Organización de una unidad de producción alimentaria	20 h.
• Gestión de calidad y medio ambiente en industria alimentaria	20 h.
• Productos derivados de la uva y del vino	30 h.
- Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino	20 h.
- Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino	10 h.
• Envasado y acondicionamiento	10 h.
• Legislación vitivinícola	20 h.

INFORMACIÓN JUVENIL

• Organización y gestión de servicios de información de interés para la juventud	60 h.
- Análisis de la información juvenil en el contexto de las políticas de juventud	20 h.
- Aplicación de metodologías de trabajo en la información juvenil	20 h.
- Aplicación de los procesos innovadores en los servicios de información juvenil	20 h.
• Organización y gestión de acciones de dinamización de la información para jóvenes	30 h.
• Fomento y apoyo asociativo	20 h.
• Organiz. de acciones socioeducativas dirigidas a jóvenes en el marco de la educación no formal	60 h.

INSERCIÓN LABORAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

• Gestión de recursos laborales, formativos y análisis de puestos de trabajo para la inserción sociolaboral de personas con discapacidad	60 h.
• Entrenamiento en habilidades sociolaborales de personas con discapacidad	60 h.
- Desarrollo de habilidades personales y sociales de las personas con discapacidad	30 h.
- Habilidades de comunicación y promoción de conductas adaptadas de la persona con discapacidad	20 h.
- Entrenamiento de habilidades laborales	10 h.
• Metodología de empleo con apoyo en la inserción sociolaboral de personas con discapacidad	50 h.
• Seguimiento del proceso de inserción sociolaboral de personas con discapacidad	20 h.
• .	

INSTALACIÓN DE ELEMENTOS DE CARPINTERÍA

• Mediciones para la instalación de elementos de carpintería	60 h.
- Toma de datos, mediciones y croquis para la instalación de elementos de carpintería	30 h.
- Elaboración de soluciones para la instalación de elementos de carpintería	30 h.
• Montaje e instalación de puertas y ventanas de madera	30 h.

• Instalaciones de revestimiento de madera y similares	40 h.
- Instalación de suelos de madera y derivados	20 h.
- Instalación, revestimientos de paredes, techos, armarios y similares de madera	20 h.
• Instalaciones de estructuras de madera	30 h.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES Y ZONAS VERDES

• Instalación de jardines y zonas verdes	40 h.
- Preparación del medio de cultivo	20 h.
- Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes	20 h.
• Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes	40 h.
- Mantenimiento y mejora de elementos vegetales	20 h.
- Mantenimiento y mejora de elementos no vegetales	20 h.
• Control fitosanitario	40 h.
- Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	20 h.
- Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	20 h.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES Y MOBILIARIO EN EDIFICIOS Y LOCALES

• Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales	10 h.
• Limpieza del mobiliario interior	10 h.
• Limpieza de cristales en edificios y locales	10 h.
• Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	20 h.

LIMPIEZA EN ESPACIOS ABIERTOS E INSTALACIONES INDUSTRIALES

• Limpieza de espacios abiertos	30 h.
• Realizar labores de limpieza en instalaciones y equipamientos industriales	30 h.

MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE VEHÍCULOS

• Sistemas de carga y arranque de vehículos y circuitos electrónicos básicos	60 h.
- Electricidad, electromagnetismo y electrónica aplicados al automóvil	30 h.
- Mantenimiento del sistema de arranque del motor del vehículo	10 h.
- Mantenimiento del sistema de carga del alternador	10 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos	10 h.
• Circuitos eléctricos auxiliares de vehículos	60 h.
- Mantenimiento de sistema de alumbrado y de señalización	10 h.
- Mantenimiento de los dispositivos eléctricos de habitáculo y cofre motor	10 h.
- Mantenimiento de redes multiplexadas	20 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos	20 h.
• Sistemas de seguridad y confortabilidad de vehículos	60 h.
- Mantenimiento de sistemas de seguridad y de apoyo a la conducción	20 h.
- Mantenimiento de sistema de climatización	10 h.
- Montaje y mantenimiento de equipos de audio, vídeo y telecomunicaciones	10 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos	20 h.

MECANIZADO DE MADERA Y DERIVADOS

• Ajuste de máquinas y equipos de taller	50 h.
- Análisis de procesos de mecanizado e interpretación de planos	30 h.
- Ajuste de máquinas convencionales para mecanizado de madera y derivados	20 h.
• Ajuste de máquinas y equipos industriales	60 h.
- Análisis de procesos de mecanizado e interpretación de planos	20 h.
- Ajuste de máquinas y equipos industriales en línea	20 h.
- Ajuste de centros de mecanizado CNC	20 h.
• Mecanizar madera y derivados	20 h.

MECANIZADO POR ARRANQUE DE VIRUTA

• Procesos por arranque de viruta	60 h.
- Especificaciones técnicas en procesos de mecanizado por arranque de viruta	40 h.
- Cálculo de costes en procesos de mecanizado por arranque de viruta	20 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Preparación y programación de máquinas y sistemas de arranque de viruta 60 h.
 - Preparación de máquinas, equipos y herramientas en operaciones de mecanizado por arranque de viruta 20 h.
 - Elaboración de programas de CNC para la fabricación de piezas por arranque de viruta 20 h.
 - Procesos auxiliares de fabricación en el mecanizado por arranque de viruta 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el mecanizado por arranque de viruta 10 h.
- Mecanizado por arranque de viruta 60 h.
 - Proceso de mecanización por arranque de viruta 20 h.
 - Comprobación y optimización del programa CNC para el mecanizado por arranque de viruta 20 h.
 - Verificación del producto mecanizado por arranque de viruta 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el mecanizado por arranque de viruta 10 h.

MEDIACIÓN COMUNITARIA

- Contextos sociales de intervención comunitaria 10 h.
- Prevención de conflictos 10 h.
- Gestión de conflictos y procesos de mediación 10 h.
- Valoración, seguimiento, y difusión de acciones de mediación 10 h.
- Impulso de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres 10 h.

MEDIACION DE SEGUROS Y REASEGUROS PRIVADOS Y ACTIVIDADES AUXILIARES

- Gestión de las actividades de mediación de seguros 20 h.
- Gestión de acciones comerciales de la actividad de mediación 10 h.
- Gestión de la captación de clientela en la actividad de mediación de seguros y reaseguros 10 h.
- Asesoramiento de productos y servicios de seguros y reaseguros 10 h.
- Tramitación de la formalización y ejecución de seguro y reaseguro 10 h.
- Asistencia técnica en siniestros 10 h.
- Dirección y gestión de auxiliares externos 10 h.
- Atención y tramitación de sugerencias, consultas, quejas y reclamaciones de clientes de servicios financieros 20 h.
 - Atención al cliente y tramitación de consultas de servicios financieros 10 h.
 - Tratamiento de las quejas y reclamaciones de clientes de servicios financieros 10 h.

MONTADOR DE ESTRUCTURAS METÁLICAS

- Corte de metales por arco plasma y oxicorte manual 10 h.
- Soldadura de chapas y perfiles con electrodos revestidos 10 h.
- Soldadura semiautomática MAG para calderería 10 h.
- Interpretación de planos de construcciones metálicas 10 h.
- Montaje de estructuras metálicas ligeras 10 h.
- Montaje de estructuras y elementos metálicos pesados 10 h.

MONTAJE DE SISTEMAS DOMÓTICOS E INMÓTICOS

- Montaje de sistemas domóticos e inmóticos 60 h.
 - Montaje de los cuadros de control y dispositivos eléctricos y electrónicos de los sistemas domóticos e inmóticos 20 h.
 - Instalación y puesta en marcha de los sistemas domóticos e inmóticos 20 h.
 - Seguridad y protección ambiental en el montaje de los sistemas domóticos e inmóticos 20 h.
- Mantenimiento de sistemas domóticos e inmóticos 60 h.
 - Mantenimiento preventivo de sistemas domóticos e inmóticos 20 h.
 - Diagnóstico de averías y mantenimiento correctivo de sistemas domóticos e inmóticos 20 h.
 - Seguridad y protección ambiental en el montaje de los sistemas domóticos e inmóticos 20 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN EXTRACCIÓN

- Montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción 60 h.
 - Organización y ejecución del montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción 20 h.
 - Puesta en marcha y regulación de instalaciones de climatización y ventilación-extracción 20 h.
 - Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización ventilación-extracción 20 h.
- Mantenimiento de instalaciones de climatización y

- ventilación-extracción 60 h.
 - Mantenimiento preventivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción 20 h.
 - Mantenimiento correctivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción 20 h.
 - Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización ventilación-extracción 20 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BAJA TENSIÓN

- Instalaciones eléctricas en edificios de viviendas 60 h.
 - Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios 20 h.
 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios de viviendas 30 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 10 h.
- Instalaciones eléctricas en edificios de oficinas, comercios e industrias 60 h.
 - Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios 10 h.
 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de interior 20 h.
 - Elaboración de la documentación técnica según el REBT para la instalación de locales, comercios y pequeñas industrias 20 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales 10 h.
- Instalaciones eléctricas automatizadas e instalaciones de automatismos 60 h.
 - Montaje y reparación de automatismos eléctricos 20 h.
 - Montaje de instalaciones automatizadas 20 h.
 - Reparación de averías en instalaciones automatizadas 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales 10 h.
- Montaje y mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión 40 h.
 - Montaje de redes eléctricas aéreas de baja tensión 20 h.
 - Mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 10 h.
- Montaje y mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión 30 h.
 - Montaje de redes eléctricas subterráneas de baja tensión 10 h.
 - Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 10 h.
- Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas 50 h.
 - Montaje y mantenimiento de transformadores 20 h.
 - Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas rotativas 20 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas 10 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SOLARES FOTOVOLTAICAS

- Replanteo de instalaciones solares fotovoltaicas 60 h.
 - Electrotecnia 40 h.
 - Replanteo y funcionamiento de las instalaciones solares fotovoltaicas 20 h.
- Montaje de instalaciones solares fotovoltaicas 60 h.
 - Prevención de riesgos profesionales y seguridad en el montaje de instalaciones solares 20 h.
 - Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas 20 h.
 - Montaje eléctrico y electrónico en instalaciones solares fotovoltaicas 20 h.
- Mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas 60 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SOLARES TÉRMICAS

- Replanteo de instalaciones solares térmicas 60 h.
- Montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas 60 h.
 - Prevención y seguridad en el montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas 20 h.
 - Organización y montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas 40 h.
- Montaje eléctrico de instalaciones solares térmicas 60 h.
- Puesta en servicio y operación de instalaciones solares térmicas 60 h.
- Mantenimiento de instalaciones solares térmicas 60 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES DE GAS

- Replanteamiento de redes de gas 20 h.
- Montaje y mantenimiento de redes de gas en polietileno 20 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Montaje de redes de gas en polietileno	10 h.
- Mantenimiento de redes de gas en polietileno	10 h.
• Montaje y mantenimiento de redes de gas en tubo de acero	20 h.
- Montaje de redes de gas en tubo de acero	10 h.
- Mantenimiento de redes de gas en tubo de acero	10 h.
• Puesta en servicio y operación de redes de gas	20 h.
• Seguridad en instalaciones de gas	50 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE TELEFONÍA E INFRAESTRUCTURAS DE REDES LOCALES DE DATOS

• Montaje y mantenimiento de sistemas telefónicos con centralitas de baja capacidad	60 h.
- Montaje de sistemas telefónicos con centralitas de baja capacidad	20 h.
- Mantenimiento de sistemas telefónicos con centralitas de baja capacidad	20 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de telefonía	20 h.
• Montaje y mantenimiento de infraestructuras de redes locales de datos	60 h.
- Montaje de infraestructura de redes locales de datos	20 h.
- Mantenimiento de infraestructura de redes locales de datos	20 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de telefonía	20 h.

MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DE BIENES DE EQUIPO Y MAQUINARIA INDUSTRIAL

• Técnicas de montaje, reparación y puesta en marcha de sistemas mecánicos	50 h.
- Montaje y reparación de los sistemas mecánicos	30 h.
- Ajuste, puesta en marcha y regulación de los sistemas mecánicos	20 h.
• Técnicas de montaje reparación y puesta en marcha de sistemas eléctricos, electrónicos, neumáticos e hidráulicos	60 h.
- Montaje y reparación de sistemas eléctricos y electrónicos de bienes de equipo y máquinas industriales	20 h.
- Montaje y reparación de sistemas neumáticos e hidráulicos bienes de equipo y máquinas industriales	20 h.
- Sistemas de control integrados en bienes de equipo y maquinaria industrial y elaboración de la documentación técnica	10 h.
- Montaje y puesta en marcha de sistemas robóticos y sistemas de visión, en bienes de equipo y maquinaria industrial	10 h.
• Técnicas de fabricación mecánica	50 h.
- Operaciones de mecanizado manual	30 h.
- Operaciones de mecanizado por medios automáticos	10 h.
- Operaciones de unión	10 h.

MONTAJE Y REPARACIÓN DE SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

• Montaje de equipos microinformáticos	60 h.
- Montaje y verificación de componentes	30 h.
- Instalación y configuración de periféricos microinformáticos	30 h.
• Instalación y configuración de sistemas operativos	60 h.
- Instalación y actualización de sistemas operativos	30 h.
- Explotación de las funcionalidades del sistema operativo microinformático	30 h.
• Reparación de equipamiento microinformático	60 h.
- Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos	20 h.
- Resolución de averías lógicas en equipos microinformáticos	20 h.
- Reparación de impresoras	20 h.

OBRAS DE ARTESANÍA Y RESTAURACIÓN EN PIEDRA NATURAL

• Dibujos, modelos y presupuestos de obras de artesanía en piedra natural	60 h.
- Bocetos y planos de obras de artesanía	20 h.
- Realización de plantillas y modelos	20 h.
- Realización de presupuestos de obras de artesanía	20 h.
• Elaboración artesanal de obras en piedra natural	60 h.
- Talla de obras en piedra natural	20 h.
- Acabados superficiales de obras en piedra natural	20 h.
- Montaje, embalaje y transporte de obras de artesanía	20 h.
• Mantenimiento y, en su caso, restauración de obras en piedra natural	50 h.
- Procesos de deterioro y tratamientos de restauración de obras en piedra natural	30 h.
- Limpieza y tratamientos de protección de obras de piedra natural	10 h.
- Reposición y reintegración para la restauración de obras de piedra natural	10 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE ACABADOS RÍGIDOS Y URBANIZACIÓN

• Labores auxiliares de obra	50 h.
• Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	30 h.
• Tratamiento de soportes para revestimiento en construcción	60 h.
- Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería	20 h.
- Preparación de soportes para revestir	40 h.
• Tratamientos auxiliares en revestimientos con piezas rígidas	40 h.
• Pavimentos de hormigón impreso y adoquinados	60 h.
- Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería	20 h.
- Ejecución de bordes de confinamiento y adoquinados	20 h.
- Ejecución de pavimentos de hormigón impreso	20 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE CURTIDOS

• Pieles y procesos auxiliares de curtidos	50 h.
• Técnicas básicas de producción en curtidos de pieles	60 h.
- Procesos de obtención de cueros curtidos	20 h.
- Procesos de obtención de cueros en pasta	20 h.
- Procesos de acabado de pieles y cueros	20 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• Preparación de materias primas	50 h.
• Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	60 h.
- Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	30 h.
- Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	30 h.
• Envasado y empaquetado de productos alimentarios	50 h.

OPERADORES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO EN ELECTROMECAÁNICA DE VEHÍCULOS

• Mecanizado básico	30 h.
• Técnicas básicas de mecánica de vehículos	30 h.
• Técnicas básicas de electricidad de vehículos	30 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

• Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos.	60 h.
- Montaje de componentes y periféricos microinformáticos	40 h.
- Testeo y verificación de equipos y periféricos microinformáticos	20 h.
• Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos	40 h.
• Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación	60 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE PROCESOS TEXTILES

• Materiales, productos y procesos básicos textiles	60 h.
• Técnicas básicas de producción en hilatura, tejeduría y telas no tejidas	60 h.
- Métodos básicos de producción en hilatura y telas no tejidas	20 h.
- Métodos básicos de producción en tejidos de calada	20 h.
- Métodos básicos de producción en tejidos de punto	20 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES

• Técnicas administrativas básicas de oficina	60 h.
- Organización empresarial y de recursos humanos	20 h.
- Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa	10 h.
- Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial	30 h.
• Operaciones básicas de comunicación	60 h.
- Comunicación en las relaciones profesionales	30 h.
- Comunicación oral y escrita en la empresa	30 h.
• Reproducción y archivo	60 h.
- Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	30 h.
- Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	30 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE TAPIZADO DE MOBILIARIO Y MURAL

• Materiales y servicios en tapicería	40 h.
• Tapizado de mobiliario	60 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Preparación de máquinas de corte, ensamblado y acabado 10 h.
- Técnicas básicas de corte, ensamblado y acabado de productos textiles 20 h.
- Técnicas de tapizado de mobiliario 30 h.
- Entelado de paredes y tapizado de paneles murales 60 h.
- Preparación de máquinas de corte, ensamblado y acabado 10 h.
- Técnicas básicas de corte, ensamblado y acabado de productos textiles 30 h.
- Técnicas de entelado y tapizado de paneles 20 h.

OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIAS GRÁFICAS

- Operaciones auxiliares en máquinas y equipos de producción gráfica 60 h.
- Operaciones básicas con equipos informáticos y periféricos en industrias gráficas 60 h.
- Operaciones de empaquetado, apilado y paletizado en industrias gráficas 60 h.
- Manipulación de cargas con carretillas elevadoras 50 h.

OPERACIONES AUXILIARES EN LA ORGANIZACIÓN ORGANIZACIÓN DE ACTIV. Y FUNCIONAMIENTO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS

- Asistencia a usuarios y control de accesos en instalaciones deportivas 60 h.
- Asistencia a técnicos deportivos en la organización de espacios, actividades y material en instalaciones deportivas 60 h.
- Operaciones preventivas de seguridad en instalaciones deportivas y asistencia en caso de emergencia 60 h.

OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering 50 h.
- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering 30 h.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 20 h.
- Recepción y lavado de servicios de catering 30 h.

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

- Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. 90 h.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. 20 h.
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina. 30 h.
- Preelaboración y conservación culinarias. 40 h.
- Elaboración culinaria básica 70 h.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 20 h.
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria 30 h.
- Elaboración de platos combinados y aperitivos 20 h.

OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

- Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos 60 h.
- Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos 20 h.
- Limpieza y puesta a punto de zonas comunes en alojamientos 20 h.
- Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos 20 h.
- Lavado de ropa en alojamientos 40 h.
- Planchado y arreglo de ropa en alojamientos 40 h.

OPERACIONES BÁSICAS DE PLANTA QUÍMICA

- Operaciones básicas de proceso químico 60 h.
- Operaciones básicas del proceso, mezclas y disoluciones 30 h.
- Operaciones unitarias y proceso químico 30 h.
- Operaciones de máquinas, equipos e instalaciones de planta química 60 h.
- Preparar y acondicionar elementos y máquinas de la planta química 30 h.
- Preparar y acondicionar los equipos principales e instalaciones auxiliares de la planta química 30 h.
- Control local en planta química 60 h.
- Toma de muestras y análisis in-situ 20 h.
- Instrumentación y control en instalaciones de proceso, energía y servicios auxiliares 40 h.
- Seguridad y medio ambiente en planta química 60 h.

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

- Servicio básico de restaurante-bar 60 h.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 20 h.
- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio 20 h.
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante 20 h.
- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas 60 h.

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 20 h.
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar 20 h.
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar 20 h.

OPERACIONES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN DOMÉSTICA

- Instalación de tuberías 50 h.
- Replanteo y preparación de tuberías 15 h.
- Manipulación y ensamblaje de tuberías 20 h.
- Prevención de riesgos, seguridad laboral y medioambiental en la instalación de aparatos y tuberías 15 h.
- Instalación y mantenimiento de sanitarios y elementos de climatización 60 h.
- Instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios de uso doméstico 20 h.
- Instalación y puesta en marcha de aparatos de calefacción y climatización de uso doméstico 20 h.
- Prevención de riesgos, seguridad laboral y medioambiental en la instalación de aparatos y tuberías 20 h.

OPERACIONES DE GRABACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS Y DOCUMENTOS

- Grabación de datos 60 h.
- Tratamiento de datos, textos y documentación 60 h.
- Procesadores de textos y presentaciones de información básicos 20 h.
- Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo 20 h.
- Trasmisión de información por medios convencionales e informáticos 20 h.
- Reproducción y archivo 60 h.
- Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático 30 h.
- Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático 30 h.

OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE POLÍMEROS TERMOPLÁSTICOS

- Acondicionado de materiales termoplásticos para su transformación 20 h.
- Preparación de máquinas e instalaciones para la transformación de polímeros 50 h.
- Operatividad con sistemas mecánicos, hidráulicos, neumáticos y eléctrico de máquinas e instalaciones para la transformación de polímeros y su mantenimiento 30 h.
- Dibujo técnico para la transformación de polímeros 10 h.
- Configuración de moldes, matrices y cabezales de equipos para la transformación de polímeros 10 h.
- Operaciones de transformación de termoplásticos 60 h.
- Gestión de calidad y prevención de riesgos laborales y medioambientales 30 h.
- Transformación de materiales termoplásticos 30 h.
- Acabados de transformados poliméricos 30 h.

OPERACIONES TRANSFORMACIÓN CAUCHO

- Elaboración de mezclas de caucho y látex 30 h.
- Preparación de máquinas e instalaciones para la transformación de polímeros 50 h.
- Operatividad con sistemas mecánicos, hidráulicos, neumáticos y eléctrico de máquinas e instalaciones para la transformación de polímeros y su mantenimiento 30 h.
- Dibujo técnico para la transformación de polímeros 10 h.
- Configuración de moldes, matrices y cabezales de equipos para la transformación de polímeros 10 h.
- Operaciones de transformación de mezclas de caucho y látex 60 h.
- Transformación y vulcanización de mezclas de caucho y látex 20 h.
- Productos de transformación y vulcanización de caucho y látex 20 h.
- Gestión de la calidad y prevención de riesgos laborales -y medioambientales 20 h.
- Operaciones auxiliares y de acabado de los transformados de caucho y látex 30 h.

OPERADOR DE MAQUINARIA DE EXCAVACIÓN

- Trabajos con la excavadora 60 h.
- Trabajos con la pala cargadora 60 h.
- Mantenimiento de las máquinas de excavación 60 h.

ORGANIZACIÓN DE LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS

- Organización y gestión de la fabricación de pastas cerámicas 60 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

• Organización y gestión de la fabricación de productos cerámicos conformados	60 h.	• Color en peluquería	30 h.
- Organización y gestión de las operaciones de conformado y secado de productos cerámicos	20 h.	• Peinados, acabados y recogidos	30 h.
- Organización y gestión de las operaciones de esmaltado – decoración de productos cerámicos	20 h.	- Cambios de forma temporal en el cabello	20 h.
- Organización y gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos	20 h.	- Aplicación de pelucas, postizos y extensiones	10 h.
• Fiabilidad y sistemas de control en la fabricación de pastas y de productos cerámicos conformados	60 h.	• Cambios de forma permanente del cabello	20 h.
• Programación de la producción en industrias de proceso	60 h.	• Corte de cabello y técnicas complementarias	20 h.
• Gestión de la calidad y medioambiental en industrias de proceso	60 h.	- Corte del cabello	10 h.
		- Cuidado de barba y bigote	10 h.
		• Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal	10 h.

ORGANIZACIÓN DEL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN

• Distribución capilar	60 h.
• Transporte de larga distancia	60 h.
• Optimización de la cadena logística	60 h.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES

• Organización de almacenes	60 h.
- Diseño y organización del almacén	20 h.
- Gestión del equipo de trabajo del almacén	20 h.
- Seguridad y prevención de riesgos en el almacén	20 h.
• Gestión de las operaciones de almacenaje	60 h.
- Gestión de pedidos y stocks	40 h.
- Seguridad y prevención de riesgos en el almacén	20 h.
• Optimización de la cadena logística	60 h.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN INDUSTRIAS DEL MUEBLE Y CARPINTERÍA

• Aprovisionamiento y almacén en la industria de fabricación de mobiliario	50 h.
• Organización de la producción en las industrias de fabricación de mobiliario	60 h.
- Organización de los materiales y recursos en la fabricación de mobiliario	30 h.
- Planificación de la producción en la industria de fabricación de mobiliario	30 h.
• Control de la producción en industrias de la fabricación de mobiliario	60 h.
- Análisis y control de los procesos de fabricación en industrias de madera y mueble	20 h.
- Programación, preparación y mantenimiento de equipos de fabricación automatizada en la industria de la madera y el mueble	20 h.
- Control del puesto de producción y gestión de recursos humanos en la industria de la madera y el mueble	20 h.
• Calidad, seguridad y medio ambiente en industrias de la madera, corcho y mueble	20 h.

PANADERÍA BOLLERÍA

• Elaboraciones básicas de panadería y bollería	60 h.
- Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería	40 h.
- Elaboración de productos de panadería	10 h.
- Elaboración de los productos de bollería	10 h.
• Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería	30 h.
- Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	10 h.
- Decoración de productos de panadería y bollería	10 h.
- Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	10 h.
• Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	60 h.

PASTELERÍA Y CONFITERÍA

• Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería-confitería	40 h.
• Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	40 h.
- Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	30 h.
- Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	10 h.
• Productos de confitería y otras especialidades	30 h.
- Elaboraciones de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas	20 h.
- Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas	10 h.
• Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería	10 h.
• Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería	20 h.
• Seguridad e higiene en pastelería y confitería	40 h.

PELUQUERÍA

• Análisis del cuero cabelludo y cabello, protocolos de trabajos técnicos y cuidados capilares estéticos	30 h.
• Higiene y asepsia aplicadas a peluquerías	10 h.

PESCADERIA Y ELABORACIÓN PRODUCTOS DE PESCA

• Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca	20 h.
• Acondicionamiento y tecnología de pescados	40 h.
- Tecnología de pescados.	20 h.
- Acondicionamiento y tecnología de pescados	20 h.
• Preparación y venta de pescados	60 h.
• Elaboración de conservas y salazones de pescado	30 h.
- Elaboración de conservas de pescado y mariscos	20 h.
- Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches	10 h.
• Elaboración de congelados y cocinados de pescado	30 h.
- Elaboración de congelados de pescado y envasado	20 h.
- Elaboración de congelados y cocinados de pescado	10 h.

PINTOR

• Organización del trabajo	40 h.
• Preparación de las superficies del soporte	60 h.
• Aplicación de pinturas al temple y plásticas	60 h.
• Barnizados	60 h.
• Lacados y esmaltes	60 h.
• Empapelado	60 h.
• Imitaciones y rótulos	60 h.

PINTURA DE VEHÍCULOS

• Preparación de superficies	60 h.
- Técnicas de enmascarado	10 h.
- Protección de superficies	10 h.
- Igualación y preparación de superficies	20 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos	20 h.
• Embellecimiento de superficies	30 h.
- Pintado de vehículos	10 h.
- Pintado de vehículos por difuminado	10 h.
- Técnicas de reacondicionamiento y pre-entrega	10 h.

PLANIFICACIÓN Y CONTROL DEL ÁREA DE CARROCERÍA

• Elementos amovibles y fijos no estructurales	60 h.
- Conformación de elementos metálicos	20 h.
- Reparación y conformación de elementos sintéticos	20 h.
- Elementos amovibles y fijos no estructurales	20 h.
• Estructuras de vehículos	50 h.
- Diagnóstico de deformaciones estructurales	20 h.
- Reparación o sustitución de elementos estructurales de vehículos	20 h.
- Planificación y desarrollo de carrozados y reformas de importancia	10 h.
• Preparación y embellecimiento de superficies	60 h.
- Planificación, control y ejecución de los procesos de protección, preparación e igualación de superficies	20 h.
- Planificación y control de los procesos de embellecimiento y decoración de superficies	20 h.
- Planificación y control de los procesos de corrección de defectos en el acabado y decoración de superficies	20 h.
• Gestión y logística en el mantenimiento de vehículos	60 h.
- Planificación de los procesos de mantenimiento de vehículos y distribución de cargas de trabajo	20 h.
- Gestión de la recepción de vehículos	20 h.
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos	20 h.

PLATERO

• Técnicas de representación gráfica	60 h.
• Técnicas de fundición de metales preciosos	60 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Técnicas de estirado, laminado y trefilado 50 h.
- Técnicas de corte, embutido, calado y abocardado de metales nobles 50 h.
- Técnicas de forja, soldadura y realización de juntas 60 h.
- Técnicas de damasquinado 60 h.
- Técnicas de acabado y ornamentación en orfebrería 60 h.

PREPARADOR COSEDOR DE CUERO ANTE Y NAPA

- Materiales de unión en la confección en cuero, ante y napa 60 h.
- Preparado, ensamblado y moldeado de piezas 60 h.
- Elaboración de adornos y colocación de fornituras 60 h.
- Unión de piezas con costura 60 h.
- Higiene y seguridad en las industrias de la piel y el cuero 30 h.

PRESTACIÓN DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS

- Información y formación de usuarios de la biblioteca 60 h.
- Gestión de la colección de la biblioteca 30 h.
 - Mantenimiento de la colección de la biblioteca 30 h.
- Servicio de préstamo bibliotecario 60 h.
- Extensión cultural y bibliotecaria 60 h.

PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y MANTENIMIENTO

- Mantenimiento de los medios materiales para las intervenciones en incendios y emergencias 20 h.
 - Funcionamiento y mantenimiento de los materiales usados en las intervenciones 10 h.
 - Coordinación de las intervenciones 10 h.
- Mantenimiento de las capacidades físicas para el desempeño de la actividad y seguridad 10 h.
- Primeros auxilios 10 h.

PRODUCCIÓN DE SEMILLAS Y PLANTAS EN VIVERO

- Propagación de plantas en vivero 10 h.
- Cultivo de plantas y tepes en vivero 30 h.
 - Cultivo de material vegetal y céspedes en vivero 20 h.
 - Manejo de instalaciones y expedición de plantas de vivero 10 h.
- Producción de semillas 20 h.
- Control fitosanitario 40 h.
 - Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control 20 h.
 - Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones 20 h.
- Mecanización e instalaciones agrarias 60 h.
 - Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección 30 h.
 - Mantenimiento, preparación y manejo de tractores 30 h.

PRODUCCIÓN EDITORIAL

- Planificación de la producción editorial 40 h.
 - Planificación del producto editorial 20 h.
 - Elaboración del presupuesto 20 h.
- Gestión y control de la calidad 60 h.
 - Especificaciones de calidad en preimpresión 10 h.
 - Especificaciones de calidad en la materia prima 20 h.
 - Especificaciones de calidad en la impresión, encuadernación y acabados 30 h.
- Gestión de la fabricación del producto gráfico 60 h.
 - Contratación y supervisión de trabajos de preimpresión 20 h.
 - Contratación y supervisión de impresión, encuadernación, acabados y gestión de materias primas 20 h.
 - Análisis y control de la desviación presupuestaria del producto gráfico 20 h.

PRODUCCIONES FOTOGRAFICAS

- Proyectos fotográficos 50 h.
- Realización de la toma fotográfica 60 h.
 - Escenografía e iluminación en la toma fotográfica 20 h.
 - Captación fotográfica 20 h.
 - Control de calidad de la toma fotográfica 10 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la producción fotográfica 10 h.
- Tratamiento de imágenes digitales 60 h.
 - Gestión del color en el proceso fotográfico 20 h.
 - Digitalización y captura de imágenes fotográficas 20 h.
 - Tratamiento digital de imágenes fotográficas 20 h.

- Procesos finales de acabado y conservación de imágenes fotográficas 20 h.

PRODUCCIÓN PORCINA DE REPRODUCCIÓN Y CRÍA

- Producción de cerdos de renuevo, reproductores y cerdos lactantes 60 h.
 - Cuidados en cerdas de renuevo, reproductoras y lechones 30 h.
 - Manejo de la reproducción porcina 30 h.
- Instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera 50 h.

PROGRAMACIÓN CON LENGUAJES ORIENTADOS A OBJETOS Y BASES DE DATOS RELACIONALES

- Sistemas operativos y aplicaciones informáticas 60 h.
 - Computadores para bases de datos 20 h.
 - Sistemas de almacenamiento 20 h.
 - Aplicaciones microinformáticas e internet para consulta y generación de documentación 20 h.
- Programación de bases de datos relacionales 60 h.
 - Diseño de bases de datos relacionales 20 h.
 - Definición y manipulación de datos 20 h.
 - Desarrollo de programas en el entorno de la base de datos 20 h.
- Programación orientada a objetos 60 h.
 - Principios de la programación orientada a objetos 20 h.
 - Modelo de programación web y bases de datos 20 h.
 - El ciclo de vida del desarrollo de aplicaciones 20 h.

PROGRAMACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

- Gestión de servicios en el sistema informático 60 h.
- Desarrollo de elementos software para gestión desistemas 60 h.
 - Desarrollo y optimización de componentes software para tareas administrativas de sistemas 20 h.
 - Desarrollo de componentes software para el manejo de dispositivos (drivers) 20 h.
 - Desarrollo de componentes software para servicios de comunicaciones 20 h.
- Desarrollo de software basado en tecnologías orientadas a componentes 60 h.
 - Diseño de elementos software con tecnologías basadas en componentes 20 h.
 - Implementación e integración de elementos software con tecnologías basadas en componentes 20 h.
 - Despliegue y puesta en funcionamiento de componentes software 20 h.

PROGRAMACIÓN EN LENGUAJES ESTRUCTURADOS DE APLICACIONES DE GESTIÓN

- Sistemas operativos y aplicaciones informáticas 60 h.
 - Computadores para bases de datos 20 h.
 - Sistemas de almacenamiento 20 h.
 - Aplicaciones microinformáticas e internet para consulta y generación de documentación 20 h.
- Programación de bases de datos relacionales 60 h.
 - Diseño de bases de datos relacionales 20 h.
 - Definición y manipulación de datos 20 h.
 - Desarrollo de programas en el entorno de la base de datos 20 h.
- Programación de lenguajes estructurados 60 h.
 - Programación estructurada 20 h.
 - Elaboración de interfaces de usuario 20 h.
 - Acceso a bases de datos 10 h.
 - Elaboración de pruebas e instalación 10 h.

PROGRAMADOR APLICACIONES INFORMÁTICAS

- Arquitectura de ordenadores 60 h.
- Metodologías de análisis 60 h.
- Métodos y lenguajes de programación 60 h.
- Comunicaciones, redes y sistema multimedia 60 h.
- Control de proyectos y gestión empresarial 60 h.
- Mantenimiento de aplicaciones 60 h.

PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE

- Información turística 60 h.
 - Organización del servicio de información turística local 20 h.
 - Gestión de la información y documentación turística local 20 h.
 - Información y atención al visitante 20 h.
- Productos y servicios turísticos locales 60 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Diseño de productos y servicios turísticos locales	30 h.
- Promoción y comercialización de productos o servicios turísticos locales	30 h.
• Gestión de unidades de información y distribución turísticas	60 h.
- Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	30 h.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	30 h.
• Inglés profesional para turismo	20 h.

RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS

• Acciones comerciales y reserva	60 h.
- Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	20 h.
- Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	20 h.
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	20 h.
• Recepción y atención al cliente	60 h.
- Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	20 h.
- Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	10 h.
- Gestión de protocolo	20 h.
- Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	10 h.
• Gestión de departamentos del área de alojamiento	60 h.
- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	30 h.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	30 h.

REPARACIÓN DE JOYERÍA

• Recepción y diagnóstico de piezas de joyería	60 h.
- Artículos de metal precioso	20 h.
- Gemología básica	20 h.
- Diagnóstico técnico y económico de la reparación de una pieza de joyería	20 h.
• Reparación de elementos de joyería	60 h.
- Artículos de metal precioso	20 h.
- Técnicas básicas para la elaboración de elementos y piezas de metal precioso	20 h.
- Técnicas básicas de acabado en joyería y orfebrería	10 h.
- Adaptación, modificación y sustitución de elementos de joyería	10 h.
• Engastado de material gemológico	60 h.
- Gemología básica	20 h.
- Operaciones básicas de engastado de gemas	20 h.
- Operaciones complejas de engastado de gemas	20 h.
• Organización de la actividad profesional de un taller artesanal	50 h.

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

• Técnicas de servicio de bebidas y alimentos en barra y mesa	60 h.
• Bebidas	60 h.
• Servicio de vinos	60 h.
• Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	30 h.
• Gestión del bar-cafetería	60 h.
- Control de la actividad económica del bar y cafetería	40 h.
- Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	20 h.
• Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60 h.
• Inglés en restauración	60 h.

SERVICIOS DE RESTAURANTE

• Servicio en restaurante	60 h.
- Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	20 h.
- Servicio y atención al cliente en restaurante	20 h.
- Facturación y cierre de actividad en restaurante	20 h.
• Servicio de vinos	60 h.
• Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	60 h.
• Servicios especiales en restauración	60 h.
• Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60 h.

SERVICIOS ESTÉTICOS DE HIGIENE, DEPILACIÓN Y MAQUILLAJE

• Seguridad y salud en servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje	50 h.
- Diagnóstico estético facial y corporal	20 h.
- Cosméticos y equipos para los cuidados estéticos de higiene, depilación y maquillaje	30 h.
• Higiene e hidratación facial y corporal	30 h.
- Análisis estético y selección de medios para los cuidados estéticos de higiene e hidratación facial y corporal	10 h.
- Técnicas de higiene e hidratación facial y corporal	20 h.
• Depilación mecánica y decoloración del vello	10 h.
• Maquillaje social	20 h.
• Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal	30 h.

SERVICIOS ESTÉTICOS DE HIGIENE, DEPILACIÓN Y MAQUILLAJE

• Seguridad y salud en servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje	50 h.
- Diagnóstico estético facial y corporal	20 h.
- Cosméticos y equipos para los cuidados estéticos de higiene, depilación y maquillaje	30 h.
• Higiene e hidratación facial y corporal	30 h.
- Análisis estético y selección de medios para los cuidados estéticos de higiene e hidratación facial y corporal	10 h.
- Técnicas de higiene e hidratación facial y corporal	20 h.
• Depilación mecánica y decoloración del vello	10 h.
• Maquillaje social	20 h.
• Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal	30 h.

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

• Instalación y configuración de sistemas operativos	60 h.
- Instalación y actualización de sistemas operativos	30 h.
- Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático	30 h.
• Implantación de los elementos de la red local	60 h.
- Instalación y configuración de los nodos de una red de área local	30 h.
- Verificación y resolución de incidencias en una red de área local	30 h.
• Instalación y configuración de aplicaciones informáticas	30 h.

SOLADOR-ALICATADOR

• Organización del trabajo	50 h.
• Solados con mortero de cemento	60 h.
• Solados con cemento-cola	60 h.
• Ejecución de alicatados con mortero de cemento	60 h.
• Ejecución de alicatados con cemento cola	60 h.

TAPICERO DE MUEBLES

• Patronaje, marcadas y corte de elementos de muebles tapizados	60 h.
• Confección de componentes del tapizado de muebles	60 h.
• Montaje y tapizado de muebles	60 h.

TEJEDOR DE TELAR MANUAL

• Diseño textil	60 h.
• Técnicas de tintura de materiales textiles	60 h.
• Teoría y tecnología de textiles	60 h.
• Técnicas de tisaje en telar de bajo lizo	60 h.
• Técnicas de tejido de alfombras	60 h.
• Técnicas de tejido de tapices	60 h.

TRABAJOS DE CARPINTERÍA Y MUEBLE

• Mecanizado de madera y derivados	20 h.
• Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería	20 h.
• Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble	10 h.

TRÁFICO DE MERCANCÍAS POR CARRETERA

• Organización del tráfico de mercancías	60 h.
- Organización operativa del tráfico de mercancías por carretera	10 h.
- Gestión de costes y calidad del servicio de transporte	10 h.
- Seguridad y prevención de riesgos en el transporte por carretera	10 h.
- Planificación de rutas y operaciones de transporte por carretera	10 h.
- Gestión y control de flotas y servicios de transporte por carretera	10 h.
- Seguridad y prevención de riesgos en el transporte por carretera	10 h.

TRANSPORTE SANITARIO

• Técnicas de soporte vital básico y de apoyo al soporte vital avanzado	60 h.
- Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias	20 h.
- Soporte vital básico	20 h.
- Apoyo al soporte vital avanzado	20 h.
• Técnicas de inmovilización, movilización y traslado del paciente	60 h.
- Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente	20 h.
- Traslado del paciente al centro sanitario	40 h.
• Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones sanitarias	40 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

TRATAMIENTO Y MAQUETACIÓN DE ELEMENTOS GRÁFICOS DE PREIMPRESIÓN

- Procesos en artes gráficas 60 h.
 - Fases y procesos en artes gráficas 20 h.
 - La calidad en los procesos gráficos 20 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica 20 h.
- Tratamiento de imágenes digitales 60 h.
 - Gestión del color en el proceso fotográfico 20 h.
 - Digitalización y captura de imágenes fotográficas 20 h.
 - Tratamiento digital de imágenes fotográficas 20 h.
- Tratamiento de textos para la maquetación 60 h.
- Maquetación y compaginación de productos gráficos 60 h.
 - Órdenes de producción, equipos y páginas maestras para la maquetación y compaginación de productos gráficos 20 h.
 - Maquetación y compaginación de productos gráficos complejos 20 h.
 - Sistemas de pruebas y control de la maquetación 20 h.

TRATAMIENTOS ESTÉTICOS

- Diagnóstico y protocolos estéticos 60 h.
 - Diagnóstico estético para la aplicación de tratamientos estéticos 30 h.
 - Elaboración de protocolos de tratamientos estéticos 30 h.
- Masaje estético manual y mecánico 60 h.
 - El masaje estético 30 h.
 - Técnicas de masaje estético 30 h.
- Drenaje linfático estético manual y mecánico 60 h.
- Electroestética 60 h.
- Tratamientos estéticos integrados 60 h.

VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS

- Promoción y venta de servicios turísticos 60 h.
 - Productos, servicios y destinos turísticos 20 h.
 - Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos 20 h.
 - Gestión de sistemas de distribución global (g.d.s.) 10 h.
 - Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo 10 h.
- Procesos económico-administrativo en agencias de viajes 60 h.
- Gestión de unidades de información y distribución turísticas 60 h.
 - Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas 30 h.
 - Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo 30 h.
- Inglés profesional para turismo 20 h.

...seguimos desarrollando nuevos cursos.



Cursos acreditados online de Educación, Sanidad y otros sectores



Cursos online puntuables y baremables para personal de Educación y Sanitario
¡Una garantía para conseguir empleo, bolsa de trabajo y oposiciones!

Los Profesionales a los que van dirigidos estos programas de formación son:

Área de Sanidad

- **Personal Sanitario:** Médicos, Fisioterapeutas, Enfermería y Técnicos rama Sanitaria (Laboratorio, Aux. Enfermería, Emergencias Sanitarias, etc.)
- **Personal No Sanitario:** Personal de Gestión y Administración, Celadores, Personal Mantenimiento, Personal Lavandería, Cocina, etc.

Área de Educación

- **Personal vinculado al sector de la Educación.** Son cursos certificados y puntuables que amplían el baremo de méritos de estos profesionales en las oposiciones de educación tanto para infantil, primaria o secundaria.

Otros Sectores

- Personal **vinculado a múltiples sectores y categorías profesionales:** Auxiliares administrativos, cocineros, personal de gestión y servicios, personal de lavado y planchado, personal de limpieza, pinches, técnicos de mantenimiento

COMISIÓN NACIONAL DE FORMACIÓN CONTINUADA (CNFC). ÁREA SANIDAD

Actividad del técnico en cuidados auxiliares de enfermería en UCI según patologías	33 h.
Actuación del técnico en cuidados auxiliares de enfermería en la unidad de urgencias pediátricas	50 h.
Actualización de conocimientos del Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería en el área quirúrgica	50 h.
Actualización en farmacología para técnicos de farmacia	31 h.
Análisis de orina	40 h.
Atención al paciente dependiente en su domicilio por el técnico en cuidados auxiliares de enfermería	40 h.
Calidad en el Sistema de Salud para Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería	33 h.
Conocimientos básicos en resucitación cardiopulmonar básica y desfibrilación automática para sanitarios y primeros intervinientes	31 h.
Conocimientos en anticoagulación para técnicos en farmacia	16 h.
Conocimientos sobre atención sanitaria a la mujer en período de menopausia y climaterio para el técnico en cuidados auxiliares de enfermería	40 h.
Criterios y estándares de calidad de las intervenciones enfermeras ante el paciente geriátrico	48 h.
Cuidados al paciente con alteraciones del patrón de alimentación para el Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería	50 h.
Cuidados de enfermería en las úlceras por presión y en las lesiones vasculares	45 h.
Diagnóstico nutricional y métodos educativos en intervenciones nutricionales	50 h.
Estrategias para una comunicación eficaz para técnicos en cuidados auxiliares de enfermería	26 h.
Farmacoterapia en el paciente adulto para enfermería	30 h.
Fundamentos básicos en la ventilación mecánica: Cuidados del paciente con ventilación mecánica	34 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud	38 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: Análisis de datos	40 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: Análisis multivariante	40 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: El proyecto de investigación	40 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: Instrumentos de medición	40 h.

Necesidades nutricionales en situaciones de normalidad y en situaciones específicas	50 h.
Planificación de la atención de enfermería pediátrica en la atención hospitalaria	60 h.
Principios y requisitos de aseguramiento de la higiene alimentaria.	30 h.
Procedimientos de enfermería en el envejecimiento	44 h.
Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria	30 h.
Técnicas de cultivo celular	15 h.
Urgencias cardiovasculares	18 h.

UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA. ÁREA SANIDAD, EDUCACIÓN Y OTRAS

Actividades del Técnico en Cuidados Auxiliares de Enfermería en las técnicas diagnóstico - terapéuticas en los servicios de urgencias hospitalarias	150 h.
Actualización de conocimientos en patología hemostática y trastornos de coagulación, por el técnico superior en laboratorio de diagnóstico clínico	75 h.
Actualización de conocimientos en técnicas y control hemodinámico para enfermería	125 h.
Actualización en anticoncepción	100 h.
Actualización en los procesos de nutrición asistida.	100 h.
Adicciones	100 h.
Administración de medicamentos	100 h.
Admisión, información y documentación clínica	175 h.
Alemán nivel A1	150 h.
Alemán nivel B1	150 h.
Alemán para Enfermería	150 h.
Alemán para médicos	150 h.
Alimentación y dietética	175 h.
Análisis de orina	125 h.
Anticoagulación	75 h.
Aprende a crear actividades con Jclíc.	50 h.
Atención, transporte y movilización del paciente crítico	100 h.
Avances en comunicación terapéutica en los cuidados auxiliares de enfermería	100 h.
Calidad en instituciones sanitarias	100 h.
Community manager	100 h.
Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo	75 h.

Cursos acreditados online de Educación, Sanidad y otros sectores

Creación y diseño de actividades interactivas con Hot Potatoes	100 h.	Inglés nivel B1	150 h.
Cuidados auxiliares de enfermería: Enfoque orientado a una atención profesionalizada y de relación de ayuda. Actuaciones de apoyo asistencial de higiene	125 h.	Inglés nivel B2	150 h.
Cuidados de enfermería geriátrica: Ofertando calidad de vida en la vejez	100 h.	Inglés para enfermería	150 h.
Cuidados de enfermería pediátrica: Un valor seguro hacia la salud del futuro	100 h.	Inglés para la atención farmacéutica	150 h.
Curso teórico. Terapéutica enfermera de las lesiones cutáneas secundarias	175 h.	Inglés para médicos	150 h.
DESA I - Desfibrilación externa semiautomática	100 h.	La atención a la diversidad y las NEAE en la educación primaria.	100 h.
Desarrollo de las técnicas de cultivo celulares	50 h.	La cocina en las instituciones sanitarias	150 h.
Diagnóstico y terapéutica de enfermería, en la atención a los procesos fisiopatológicos agudos y crónicos de la edad infanto-juvenil.	200 h.	La comunicación en la práctica sanitaria	125 h.
Dirigir y gestionar con calidad y eficacia los centros educativos	100 h.	La evaluación en la educación primaria. El TDAH y su intervención educativa.	100 h.
Discriminación, racismo y xenofobia	100 h.	La lavandería y plancha en instituciones sanitarias	75 h.
Educreations: La tecnología del iPad en el aula.	50 h.	La memoria en las personas mayores	200 h.
El auxiliar de enfermería ante situaciones de urgencias pediátricas	125 h.	La pizarra digital como herramienta educativa.	50 h.
El auxiliar de enfermería en el servicio de urgencias	125 h.	Laboratorio de urgencias	75 h.
El auxiliar de enfermería en la Unidad de Cuidados Intensivos.	125 h.	Las competencias clave y su tratamiento en educación primaria.	100 h.
El Auxiliar de enfermería en quirófano	100 h.	Las tutorías en centros educativos.	100 h.
El celador en el servicio de urgencias	125 h.	Lenguaje saludable	100 h.
El celador en instituciones sanitarias II: Conocimientos, técnicas y utensilios en el medio hospitalario	100 h.	Ley de protección de datos	200 h.
El celador en instituciones sanitarias III: Movilización y transporte de pacientes según patologías	100 h.	Limpieza en centros sanitarios	125 h.
El celador en la unidad de cuidados intensivos	125 h.	Manejo del paciente psiquiátrico	150 h.
El celador en quirófano	150 h.	Manual de manipulador de alimentos.	125 h.
El envejecimiento patológico: Diagnóstico y terapéutica enfermera	175 h.	Metodología de la enseñanza-aprendizaje en educación primaria.	100 h.
El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios	125 h.	Metodología del aprendizaje por proyectos.	125 h.
El servicio de lavandería y lencería en centros sanitarios	125 h.	Metodología del cuidado enfermero aplicado a la enfermería geriátrica	125 h.
El sistema de salud y el personal de limpieza	150 h.	Metodologías TIC en primaria.	75 h.
El técnico en cuidados auxiliares de enfermería ante el Alzheimer.	150 h.	Movimiento natural del paciente en la unidad de críticos	125 h.
El uso de las TIC para alumnos con necesidades educativas especiales.	100 h.	Nuevos enfoques terapéuticos en enfermería de los trastornos alimentarios	100 h.
Enfermería comunitaria. Metodología para el desarrollo de programas de salud.	200 h.	Operaciones básicas en el laboratorio	100 h.
Enfermería en la UCI (conocimientos básicos)	125 h.	Operaciones básicas en el laboratorio de farmacia	100 h.
Farmacología básica para técnicos de farmacia	100 h.	Patologías de urgencias II	125 h.
Francés para enfermería	150 h.	Planes de emergencia y evacuación en centros hospitalarios	125 h.
Francés para médicos	150 h.	Planificación y acción preventiva en el laboratorio	50 h.
Funciones del celador en su puesto de trabajo I	100 h.	Plantas medicinales	200 h.
Funciones del celador en su puesto de trabajo II	150 h.	Portugués para enfermería	150 h.
Fundamentos de la Investigación en Ciencias de la Salud	100 h.	Portugués para médicos	150 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: Análisis de datos.	100 h.	Prevención de la infección nosocomial durante la estancia hospitalaria del paciente	100 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: Análisis multivariante	100 h.	Prevención de riesgos laborales en centros hospitalarios I	175 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: El proyecto de investigación	75 h.	Prevención de riesgos laborales en centros hospitalarios II	175 h.
Fundamentos de la investigación en ciencias de la salud: Instrumentos de medición en ciencias de la salud	100 h.	Prevención de riesgos laborales para personal no sanitario	100 h.
Gerontología y salud en la tercera edad: Estudio de la calidad de vida en la tercera edad	125 h.	Prevención de riesgos laborales.	150 h.
Gerontología y salud en la tercera edad: Gestión y administración gerontológica	100 h.	Principios y requisitos de aseguramiento de la higiene alimentaria.	125 h.
Gerontología y salud en la tercera edad: Marco legal de protección social del adulto mayor	100 h.	Procesos de enseñanza-aprendizaje en las redes sociales digitales.	50 h.
Gerontología y salud en la tercera edad: Neuropsicología	125 h.	Puesta al día en alimentación y nutrición para técnicos en cuidados auxiliares de enfermería.	150 h.
Gerontología y salud en la tercera edad: Psicología clínica	200 h.	Riesgo de infección: Noc Absoluto. Paciente sin infecciones durante su estancia	100 h.
Gestión al día: Introducción a la dirección de personas	100 h.	Salud mental	100 h.
Gestión al día: Introducción a la economía	100 h.	Sensibilización medioambiental	75 h.
Gestión al día: Introducción a la gestión de la calidad	125 h.	Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.	100 h.
Gestión de cuidados pediátricos. Claves para una mejor calidad de salud poblacional	100 h.	Soporte vital básico y primeros auxilios en las urgencias y emergencias	175 h.
Gestión de residuos sanitarios	100 h.	Técnicas de inducción y relajación	150 h.
Gestión del acceso del paciente a los centros sanitarios públicos	100 h.	Técnicas instrumentales en urgencias y emergencias.	100 h.
Gestión y mejora en los procesos administrativos	100 h.	Tecnologías de la información en educación.	50 h.
Habilidades sociales	75 h.	Trastornos asociados a la menopausia	100 h.
Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres	100 h.	Urgencias cardiovasculares	100 h.
Inglés nivel A2	150 h.	Urgencias Nefrourológicas	100 h.
		Urgencias y emergencias del aparato digestivo	100 h.
		Urgencias y emergencias respiratorias	100 h.
		Urgencias y emergencias: Soporte vital.	100 h.
		Útiles de cocina	150 h.
		Violencia de género	100 h.
		Word	100 h.

¡Infórmese!

Cursos certificados Universidad de Nebrija



ALIMENTACIÓN

Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración	60 horas / 2 CRÉDITOS
Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación	60 horas / 2 CRÉDITOS
Manipulador de alimentos y alérgenos	30 horas / 1 CRÉDITO
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	30 horas / 1 CRÉDITO

DISEÑO

Diseño gráfico e ilustración digital	60 horas / 2 CRÉDITOS
Construcción de sitios web y aplicaciones con HTML5	60 horas / 2 CRÉDITOS
Edición digital de imágenes con Photoshop CS6	60 horas / 2 CRÉDITOS

PREVENCIÓN

Prevención de Riesgos Laborales Básico A	60 horas / 2 CRÉDITOS
--	-----------------------

RGPD

Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60 horas / 2 CRÉDITOS
---	-----------------------

INFORMÁTICA

Tratamiento de texto con Word 2016	60 horas / 2 CRÉDITOS
Hojas de cálculo con Excel 2016	60 horas / 2 CRÉDITOS
Tratamiento de texto y correo elect.	80 horas / 3 CRÉDITOS
Tratamiento de texto y hoja de cálculo	125 horas / 5 CRÉDITOS
Microsoft Office 2016	200 horas / 8 CRÉDITOS
Windows 10, Google Drive y Word 2016	100 horas / 4 CRÉDITOS

VENTAS

Técnicas de ventas y atención al cliente	60 horas / 2 CRÉDITOS
Técnicas de ventas y de marketing	60 horas / 2 CRÉDITOS

EMPRESAS

Gestión de equipos de trabajo y habilidades de dirección	50 horas / 2 CRÉDITOS
--	-----------------------

CURSOS CERTIFICADOS ONLINE CON CRÉDITOS ECTS

Competencia Profesional para Transportistas

Curso preparatorio para el título de Capacitación para Transportistas. Título a su alcance con nuestra metodología **¡GARANTIZADO!**



Cursos online para el sector transporte (Formación Continua Bonificada)

	T
• Competencia profesional para transportistas *	200
• Condiciones de acceso al mercado transporte nacional e Internacional	20
• Condiciones generales de contratación de los transp. de mercancías por carretera	20
• Conducción eficiente en el transporte por carretera	10
• Estiba de cargas	10
• Gestión de pymes de transporte	20
• Inspección de transporte y regimen sancionador	10
• Modalidades de pago y financiación en empresas de transporte	10
• Normativa aplicable en materia de circulación	20
• Tacógrafo y tacógrafo digital	10
• Transportes especiales - Normativa vigente	10

* El curso de Competencias prepara para exámenes oficiales

(T) horas de Teleformación

Contratos para la Formación y el Aprendizaje

Formación 100% bonificable

En la formación teórica obligatoria a realizar por los trabajadores bajo esta modalidad de contrato, ofrecemos un servicio de asesoramiento integral, de tramitación oficial de la documentación y de la propia formación del trabajador a asesores y empresas. Esta formación no tiene costes directos para las empresas al ser deducible de los Seguros Sociales.

Para gestionar Contratos para la Formación y el Aprendizaje de cara a la obtención de titulaciones oficiales en el ámbito de los certificados de profesionalidad online ponemos a su alcance el mejor sistema con las máximas acreditaciones y de la forma más eficaz y rentable.

Nuestros servicios incluyen:

- Plataforma de teleformación adaptada a la normativa del SEPE.
- Numerosos contenidos interactivos multimedia.
- Actividades en plataforma y cuestionarios de evaluación.
- Impartición de la formación por tutores titulados y expertos
- Conciertos para la formación presencial.

Actualmente disponibles

**¡+70 OCUPACIONES
ACREDITADAS!**

(Certificados de Profesionalidad Online)



MÚLTIPLES VENTAJAS PARA EMPRESAS Y TRABAJADORES

ASPECTOS LABORALES

- Destinado a **mayores de 16 años y menores de 25**. Sin límite máximo de edad para personas con discapacidad y en exclusión social.
- Duración mínima de **1 año y máxima de 3**. Por convenio colectivo podrá ser de entre 6 meses y 3 años.
- El salario será el que marque el convenio colectivo y **nunca inferior al salario mínimo** interprofesional en proporción al tiempo de trabajo efectivo.
- El tiempo de trabajo efectivo **compatible** con el dedicado a actividades formativas.

TÍTULO OFICIAL PARA EL TRABAJADOR

- El trabajador contratado, que haya finalizado la formación prevista en el contrato con evaluación positiva, recibirá la
Titulación del Certificado de Profesionalidad cursado.
- La titulación de esta modalidad formativa corresponde con un nivel académico similar a FP.
- La mencionada titulación está reconocida por el SEPE y Comunidades Autónomas y tiene validez a nivel europeo.

INCENTIVOS PARA LA EMPRESA

- **Reducciones en las cuotas a la Seguridad Social:** 100% en las empresariales cuando la plantilla de la empresa sea menor de 250 personas.
- **Bonificaciones por formación:** Del coste de la formación recibida por los trabajadores. Y también de las horas de tutoría del tutor de empresa, hasta 80€/alumno.
- Agotada su duración máxima, si se transforma en indefinido, las empresas tendrán derecho a una **reducción en las cuotas de la Seguridad Social** de 1.500€ durante los tres primeros años, 1.800€ en el caso de ser mujer.

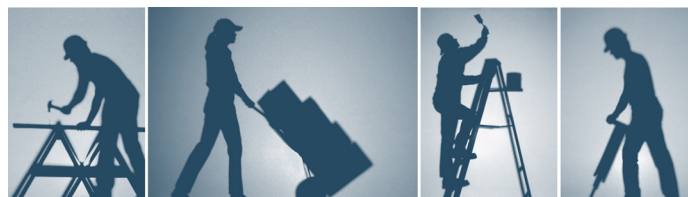
Gestionamos a golpe de ¡CLIC!
gracias a nuestra aplicación informática,
GRATUITA para nuestros usuarios.

¡Control 24 horas al día, 365 días al año!

Tarjeta Profesional de la Construcción y Sectores Adheridos



Le ofrecemos cursos TPC conjuntamente con un servicio de prevención ajeno acreditado a nivel estatal.



Formación de carácter general

- Formación Inicial (Aula Permanente de Prevención). Duración 8 horas (presencial)
- Nivel Básico Prevención en Construcción. 60 horas, 40 horas online + 20 horas presenciales

Formación por puesto de trabajo

- Mandos Intermedios y Jefes de Obra. 20 horas (presencial)
- Directivos de Empresas 10 horas (construcción y metal)
- Directivos de Empresas 6 horas (metal)
- Responsable de obras y Técnicos de ejecución. 20 horas (presencial)
- Delegados de Prevención. 70 horas (presencial)
- Formación en prevención personal administrativo. 20 horas (mixta) 15 horas online y 5 presenciales
- Personal de oficinas. 6 horas (metal)

Formación por Oficios. 20 horas modalidad presencial ó 6 horas presenciales

- Albañilería
- Demolición y rehabilitación
- Encofrados
- Ferrallado
- Revestimientos de yeso
- Electricidad
- Fontanería
- Cantería
- Pintura
- Solados y alicatados
- Operadores de aparatos elevadores
- Operador de vehículos y maquinaria movimiento de tierras
- Operadores de equipos manuales
- Trabajos de aislamiento e impermeabilización
- Colocación de materiales de cubrición
- Estabilización de explanadas y extendido de firmes
- Trabajos de montaje de estructuras tubulares
- Trabajos de montaje de prefabricados de hormigón en obra
- Conservación y explotación de carreteras
- Operario de taller de materiales
- Cimentaciones especiales, sondeos y perforaciones
- Operario de instalaciones temporales de obra y auxiliares
- Trabajos de redes de abastecimiento y saneamiento y pocería
- Ejecución de túneles y sostenimiento de las excavaciones subterráneas y de los taludes
- Instalación de ascensores - Sector Metal
- Instalación, reparaciones, montajes, estructuras metálicas, cerrajería y carpintería metálica - Sector Metal
- Instalación de Carpintería de Madera y Mueble – Sector Madera
- Montaje de estructuras de madera – Sector Madera
- Instalación de Rótulos. Duración 20 horas (presencial) – Sector Vidrio y Rotulación
- Instalación de ventanas y acristalamientos. Duración 20 horas (presencial) – Sector Vidrio y Rotulación

Nota: Estos cursos de 20 horas están divididos en: 14 horas para una parte común y 6 horas específicas del oficio. En el caso de un trabajador que haya realizado cualquiera de estos cursos de 20 horas de duración, al realizar formación sobre otro oficio solo tendría que realizar las 6 horas específicas. Las 14 horas de la parte común se convalidarían.

Prácticamente cubrimos todas las necesidades de formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales

Tarjeta profesional de la construcción y sectores adheridos

Formación de reciclaje exclusivamente trabajadores METAL. 4 horas presenciales

- Administrativos
- Electricidad: montaje y mantenimiento de instalaciones de alta y baja tensión
- Ferrallado
- Fontanería e instalaciones de climatización
- Instalación de ascensores
- Instalaciones, reparaciones, montajes, estructuras metálicas, cerrajería y carpintería metálica
- Mandos intermedios
- Mantenimiento de maquinaria y vehículos
- Operadores de aparatos elevadores
- Operadores de equipos manuales
- Responsables y los técnicos de ejecución de la actividad
- Trabajos de instalaciones de telecomunicaciones

Certificados de Profesionalidad online



Los Certificados de Profesionalidad acreditan oficialmente a una persona en una cualificación profesional dentro del catálogo nacional de cualificaciones profesionales.

Estas Titulaciones emitidas por el Servicio de Empleo Público Estatal (SEPE) se valoran en los procesos de selección, tanto para las Administraciones Públicas como para las Empresas Privadas.

Actualmente se está comenzando a poner en marcha la impartición online de estos Certificados y ya contamos con numerosas especialidades acreditadas y con otras en proceso de acreditación:

- SSCS0108 Atención sociosanitaria a personas en el domicilio 600h
- COMT0211 Actividades auxiliares de comercio 270h
- SSCM0108 Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales 230h
- COMV0108 Actividades de venta 590h
- ADGD0210 Creación y gestión de microempresas 520h
- SSCS0208 Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales 450h
- COMP0108 Implantación y animación de espacios comerciales 390h
- ADGG0208 Actividades administrativas en la relación con el cliente 800h
- ADGD0308 Actividades de gestión administrativa 880h
- ADGN0108 Financiación de empresas 630h
- ADGD0108 Gestión contable y gestión administrativa para auditoría 630h
- ADGD0208 Gestión integrada de recursos humanos 790h
- ADGG0408 Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales 430h
- ADGG0508 Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos 440h
- COML0110 Actividades auxiliares de almacén 210h
- COMT0411 Gestión comercial de ventas 610h
- HOTR0308 Operaciones básicas de catering 250h
- HOTR0108 Operaciones básicas de cocina 350h
- HOTA0108 Operaciones básicas de pisos en alojamientos 380h
- HOTR0208 Operaciones básicas de restaurante y bar 290h
- HOTR0508 Servicios de bar y cafetería 640h
- HOTR0608 Servicios de restaurante 580h
- SANT0208 Transporte sanitario 560h
- SSCE0110 Docencia de la formación profesional para el empleo 380h
- SSCI0109 Empleo doméstico 200h
- HOTA0208 Gestión de pisos y limpieza en alojamientos 480h
- HOTR0408 Cocina 810h
- IFCT0209 Sistemas microinformáticos 600h
- HOTA0308 Recepción en alojamientos 630h
- AGAO0208 Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes 470h
- INAD0108 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria 300h

Constantemente presentamos para su acreditación, nuevos Certificados de Profesionalidad

Mejor preparados...más productivos

