

Catálogo de cursos **online**

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

CURSOS
Bonificables



Mejor preparados...más productivos

Índice

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



Listado de cursos online (teleformación)

	H
OFIMÁTICA / SISTEMAS OPERATIVOS	
Word 2013/2016	60
Excel 2013/2016	60
Access 2013/2016	40
PowerPoint 2013/2016	20
Outlook 2013/2016	20
Word 2013/2016 Inicial-medio	30
Word 2013/2016 Avanzado	30
Excel 2013/2016 Inicial-medio	30
Excel 2013/2016 Avanzado	30
Access 2013/2016 Inicial-medio	20
Access 2013/2016 Avanzado	20
Word 2010	20
Excel 2010	20
Access 2010	20
PowerPoint 2010	20
Outlook 2010	20
Word 2010 Inicial	10
Word 2010 Avanzado	10
Word 2010 Experto	10
Excel 2010 Inicial	10
Excel 2010 Avanzado	10
Excel 2010 Experto	10
Access 2010 Inicial	10
Access 2010 Avanzado	10
Access 2010 Experto	10
Primeros pasos con Word 2010/2013/2016	10
Primeros pasos con Excel 2010/2013/2016	10
Primeros pasos con Access 2010/2013/2016	10
Primeros pasos con PPoint 2010/2013/2016	10
Primeros pasos con Outlook 2010/2013/2016	10
Introd. a la informática con Windows 7	10
Introd. a la Informática e Internet con Windows 7	20
Documento de textos con Writer	10
Hoja de cálculo con Calc	10
Presentaciones con Impress	10
Tratamiento de texto y correo electrónico (Office 2010)	40
Tratamiento de texto y correo electrónico (Office 2013/2016)	60
Tratamiento de texto y hoja de cálculo - (Office 2013/2016)	60
Uso del ordenador y gestión de ficheros (Windows 7)	10
Windows 7 y Google Drive	30
Windows 10 y Google Drive	40
Windows 7/ Windows 8	20
Windows 10	30
ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA	
Alimentación y dietética	60
Camarero	20
Cata de vino, maridaje, sumiller	20
Etiquetado de alimentos	10
Manipulador de alimentos	6
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	6
Manipulador de alimentos en bodegas	10
Montaje de servicios de catering y condiciones higiénicosanitarias	40
Operaciones de limpieza en servicios de catering	30
Legionelosis	20
Viticultura, enología y cata	10

	H
INTERNET Y REDES LOCALES	
BIG DATA	60
Community management - Marketing en las Redes Sociales	20
Elementos de una red local	30
Google Drive	10
Ingeniería de comunicación de datos y redes	40
Internet	20
Internet y Google Drive	30
Navegación y seguridad en Internet	10
Redes Sociales	20
SEO	60
Tecnología de redes	20
INGLÉS	
Inglés nivel básico (I)	40
Inglés nivel pre-intermedio (II)	40
Inglés nivel intermedio (III)	40
Inglés nivel avanzado (IV)	40
INGLÉS OFICIOS - TÉCNICA DE PRONUNCIACIÓN FIGURADA	
Inglés para taxistas	20
Inglés para camareros	20
Inglés para secretarías-os	20
Inglés para conductores de transp. internacional	20
INGLÉS PREPARACIÓN ACREDITACIÓN	
Inglés A1	90
Inglés A2	90
Inglés B1	90
Inglés B2	90
PROTECCIÓN DE DATOS	
Formación de protección de datos para trabajadores (Nuevo Reglamento)	20
Implantación de la protección de datos según el RGPD	60
Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60
SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Alergias e intolerancia alimentarias	20
APPCC aplicado a la restauración	30
APPCC para productos cárnicos	30
APPCC para productos pesqueros	30
APPCC en el sector de la alimentación	30
PÁGINAS WEB / PROGRAMACIÓN	
Dreamweaver CS5	40
Flash CS5.5	40
HTML 5	60
HTML 5 (Intermedio) / HTML 5 (Avanzado)	30
Posicionamiento Web	20
Posicionamiento Web y su optimización en buscadores	30
Páginas web con lenguaje de marcas y hojas de estilo	30
DISEÑO GRÁFICO 2D / 3D	
Autocad 2020/2015/2011 2D/3D	60
Autocad 2020/2015/2011 2D	40
Autocad 2020/2015/2011 3D	40/40/20

	H
3ds Max 2015/V9	60
3ds Max 2015/V9 para animación	30/20
3ds Max 2015/V9 para iluminación	30/20
3ds Max 2015/V9 para modelado	40/30
3ds Max 2015/V9 para arquitectura	40/30
RETOQUE FOTOGRÁFICO / DISEÑO EDITORIAL	
Illustrator CS6	60
Illustrator CS5	60
Photoshop CS6	60
Photoshop CS5	60
InDesign CS6	60
InDesign CS5	40
GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN	
Acreedores y deudores por oper. de tráfico	10
Actualización Contable	30
Alta del trabajador Seguridad Social	6
Contabilidad general	60
Contabilidad (Básico)	20
Contabilidad (Medio)	20
Contabilidad (Avanzado)	20
Conocimientos esenciales para oficina	60
ContaPlus Flex / 2012	20
FacturaPlus Flex / 2012	20
Facturación y Almacén	20
FactuSol	20
Gestión inform.de archivos de empresa	20
Gestión de RRHH	60
Documentos de compra venta	10
Documentos de cotización a la S.S.	10
El almacén como gestión comercial en la empresa	10
El archivo en la oficina	6
El contrato de trabajo	6
El recibo de salarios o nóminas	10
Herramientas de comunicación en la oficina	10
La facturación como gestión comercial	10
La problemática contable de la compra venta	20
Prácticas de oficina	30
Relaciones laborales	40
Relaciones Laborales y Siltra	60
Sistema de liquidación directa de cotizaciones a la seguridad social (SILTRA)	20
Tratamiento contable del inmovilizado	20
NominaPlus Flex / 2012	20
NominaSol	20
SISTEMAS DE GESTIÓN - NORMAS ISO	
Auditorías de Prev. de Riesgos Laborales	20
Diseño de Sist. de Gestión Medioamb. ISO 14001- 2015	10
Sist. Gestión de la Calidad Agroalimentaria	20
Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001-2015	20
Sist. de Gestión de la Calidad en Organiz.de Servicio	20
ECONÓMICO-FINANCIERA	
Análisis económico financiero de la empresa	20
Contabilidad de gestión	10
Finanzas para no financieros	40
Prev. en blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	20
Principales medios de pago y cobro en el	

Listado de cursos online (teleformación)

	H
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	30
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
Teletrabajo	20

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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 A y Módulo COVID-19	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico B	30
Prevención de Riesgos Laborales Básico B y Módulo COVID-19	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
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
Electricista de edificios y viviendas	30
Encofrados	20
Enlucidor yesista	20
Fontanería	20
Marinería embragado de cargas y comunicación	
gruista	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
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
Atención sanitaria en instituciones sociales	20

Listado de cursos online (teleformación)

	H
Emergencias y primeros auxilios	10
Gripe A: Plan de actuación en las empresas	6
Operador Rayos X diagnóstico dental o podológico	40
Operador de Rayos X con diagnóstico general	40
Organización de actividades en instituciones para personas dependientes	20
Primer contacto y recepción en instituciones de personas dependientes	10
Primeros auxilios en la empresa	20

FORMACIÓN EN TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

NNTT de la información en Gestión contable	90
NNTT de la información en Gestiones comerciales	90
NNTT de la información en Informática esencial	90
NNTT de la información en Ofimática	90

	H
*TPC/TPM	
Directivos de Empresa (construcción/metal)	10
Directivos de Empresa (metal)	6
Formación en prevención personal adm. (construcción/metal)	15
Personal de oficinas (metal)	6
Prevención en Construcción - nivel básico (construcción y metal)	40
Prevención nivel básico sector metal y otros no regulados en convenio del Metal	30
<i>* Es necesario estar acreditado por la fundación laboral de la construcción</i>	

COVID - 19

Módulo COVID - 19	2
Prevención de riesgos laborales básico en cafeterías bares y restaurantes - Covid 19	60
Prevención de riesgos laborales básico en	

	H
comercios - Covid 19	60
Prevención de Riesgos Personales y en el Trabajo frente al COVID-19	10
Riesgos personales y en el trabajo en comercios - COVID-19	20
Riesgos personales y en el trabajo en restauración - COVID-19	20

OTROS CURSOS

Mecanografía	60
Osciloscopio	10
Promoción de la igualdad	6
Técnicas de búsqueda y mejora de empleo	10
Valoraciones agrarias básico	20
Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo	20

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
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 cármicos
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 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
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	20 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 transpales 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 pesca 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 sgdb	20 h.
- Sgdb e instalación	20 h.
- Administración y monitorización de los sgdb	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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Administración de servicios de transferencia de archivos y contenido multimedia 60 h.
 - Selección, instalación, configuración y administración de los servidores de 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.

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 físicodeportiva y recreativa para personas con discapacidad intelectual 30 h.
 - Dirigir y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físicodeportiva 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 físicodeportiva 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 físicodeportiva y recreativa para personas con discapacidad visual 30 h.
 - Dirigir y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físicodeportiva 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.
- 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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 ventanas 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 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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 turística 60 h.
 - Procesos de gestión de unidades de información y distribución turística 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 cría 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 cría 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, sanguinas o carnaciones 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.
 - Serografiado 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.
 - 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.
 - 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Manejo, riego y abonado del suelo 20 h.
- Recolectión, 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.

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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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.
- 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.
 - 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 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.
 - 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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

PESCADERÍA 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.
• 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 COSEADOR 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.
- 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.

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 Jlic.	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	TÍTULO OFICIAL PARA EL TRABAJADOR	INCENTIVOS PARA LA EMPRESA
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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***

