

Catálogo de cursos **online**

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

CURSOS
Bonificables



Mejor preparados...más productivos

Índice

<u>Listados de Cursos Online (teleformación)</u>	<u>3</u>
<u>Pack Formativos online</u>	<u>6</u>
<u>Listados de Cursos Online (competencias profesionales)</u>	<u>7</u>
<u>Contratos de Formación en Alternancia</u>	<u>23</u>
<u>Tarjeta Profesional de la Construcción y Sectores Adheridos</u>	<u>24</u>



Listado de cursos online (teleformación)

	H		H		H
OFIMÁTICA / SISTEMAS OPERATIVOS					
Word 365	60	Operaciones de limpieza en servicios de catering	30	etiquetado de alimentos	50
Excel 365	60	Planificación previa para negocios de restauración	20	BPH en carnicerías y charcuterías	30
Outlook 365	20	Servicio en restaurante y bares	20	BPH en comercios de alimentación	30
PowerPoint 365	20	Viticultura, enología y cata	10	BPH en comercios de frutas y hortalizas	30
Word 2013/2016	60			BPH en establecimientos de almacenamiento de alimentos	30
Excel 2013/2016	60	IGUALDAD		BPH en heladerías con obrador	30
Access 2013/2016	40	Conceptos básicos sobre igualdad y prevención del acoso	10	BPH en panaderías con obrador	30
PowerPoint 2013/2016	20	Desarrollo de protocolo de prevención del acoso en el ámbito laboral	60	BPH en pastelerías y confiterías con obrador	30
Outlook 2013/2016	20	Desarrollo de un Plan de Igualdad y registro en REGCON	60	BPH en pescaderías	30
Word 2013/2016 Inicial-medio	30	Formación en Promoción de la igualdad	30	BPH en restauración y catering	30
Word 2013/2016 Avanzado	30	Registro retributivo y auditoría retributiva	20	Cultura de la Seguridad alimentaria	60
Excel 2013/2016 Inicial-medio	30	Registro retributivo y formación en promoción de la igualdad	50	Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	30
Excel 2013/2016 Avanzado	30			Manipulador de alimentos y alérgenos	30
Access 2013/2016 Inicial-medio	20	INTERNET Y REDES LOCALES		Prevención de desperdicios alimentarios	10
Access 2013/2016 Avanzado	20	Competencias digitales básicas	10	Seguridad alimentaria en carnicerías y charcuterías	60
Primeros pasos con Word 365	20	Competencias digitales básicas y Google Drive	20	Seguridad alimentaria en comercios de alimentación	60
Primeros pasos con Excel 365	20	Elementos de una red local	30	Seguridad alimentaria en comercios de frutas y hortalizas	60
Primeros pasos con Word 2013/2016	20	Gestión de Redes Sociales y Community Management	30	Seguridad alimentaria en establecimientos destinados al almacenamiento de alimentos	60
Primeros pasos con Excel 2013/2016	20	Management	30	Seguridad alimentaria en heladerías con obrador	60
Primeros pasos con Access 2013/2016	10	Google Drive	10	Seguridad alimentaria en panaderías con obrador	60
Primeros pasos con PPoint 2013/2016	10	Marketing en redes sociales con Instagram	20	Seguridad alimentaria en pastelerías con obrador	60
Primeros pasos con Outlook 2013/2016	10	Marketing en redes sociales con Youtube	20	Seguridad alimentaria en pescaderías	60
Presentaciones avanzadas con PowerPoint 2013 y Photoshop	40	Redes sociales - Community Management y fidelización de clientes	50	Seguridad alimentaria en restauración y catering	60
Tratamiento de texto y correo electrónico (Office 2013/2016/365)	60			Seguridad alimentaria y prevención de desperdicios alimentarios	60
Tratamiento de texto y hoja de cálculo (Office 2013/2016/365)	60	INGLÉS			
Windows 10 y Google Drive	40	Inglés nivel básico	40	GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN	
Windows 10	30	Inglés nivel pre-intermedio	40	Contabilidad (Avanzado)	20
Writer OpenOffice	30	Inglés nivel intermedio	40	Contabilidad (Básico)	20
Calc OpenOffice	30	Inglés nivel avanzado	40	Contabilidad (Medio)	20
Base OpenOffice	20	Inglés I	60	Contabilidad financiera	60
Impress OpenOffice	20	Inglés II	60	Contabilidad general	60
Writer y Calc	60			ContaPlus Flex	20
		INGLÉS PREPARACIÓN ACREDITACIÓN		Facturación y Almacén	20
ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA		Inglés A1	90	FacturaPlus Flex	20
Alimentación y dietética	60	Inglés A2	90	Facturación electrónica para PYMES	60
Análisis sensorial del vino	20	Inglés B1	90	Gestión contable para pymes	20
Aprovisionamiento de alimentos-bebidas y prevención de desperdicios alimenticios	40	Inglés B2	90	Gestión de compras y stock de almacén	10
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	30			Gestión inform. de archivos de empresa	20
Buenos hábitos en nutrición - menús y dietas especiales	6	PROTECCIÓN DE DATOS		Gestión informatizada de stock	20
Camarero	20	Delegado de protección de datos	60	Gestiones prácticas en oficinas	60
Cata de vino, maridaje, sumiller	20	Formación de protección de datos para trabajadores (Nuevo Reglamento)	20	La problemática contable de la compraventa	20
Etiquetado de alimentos	20	Implantación de la protección de datos según el RGPD	60	Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio	20
Gestión del negocio y servicios en restaurantes y bares	60	Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60	NominaPlus Flex	20
Gestión y planificación en negocios de restauración	40			Prácticas de oficina	30
Introducción a la gestión económica del restaurante	10	SEGURIDAD ALIMENTARIA		Relaciones laborales	40
Manipulador de alimentos	6	Alérgenos y etiquetado de alimentos	40	Relaciones laborales y registro retributivo	60
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	6	Alergias e intolerancia alimentarias	20	Relaciones Laborales y SILTRA	60
Manipulador de alimentos en bodegas	10	APPCC aplicado a la restauración	30	Sistema de liquidación directa de cotizaciones a la seguridad social (SILTRA)	20
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y etiquetado de alimentos	30	APPCC aplicado a la restauración y etiquetado de alimentos	50	Tratamiento contable del inmovilizado	20
Manipulador de alimentos y etiquetado de alimentos	30	APPCC para productos cárnicos	30		
Montaje de servicios de catering y condiciones higiénicosanitarias	40	APPCC para productos pesqueros	30	SISTEMAS DE GESTIÓN - NORMAS ISO	
		APPCC en el sector de la alimentación	30	Auditorías de Prev. de Riesgos Laborales	20
		APPCC en el sector de la alimentación y		Diseño de Sist. de Gestión Medioamb. ISO 14001- 2015	10
				Principios para la implantación de un sistema de calidad	10

Listado de cursos online (teleformación)

	H
Sist.de Gestión Ambiental UNE-EN-ISO 14001:2015	10
Sist. Gestión de la Calidad Agroalimentaria	20
Sist. de Gestión de la Calidad UNE-EN-ISO 9001-2015	10
Sist. de Gestión de la Calidad en Organiz.de Servicio	20

ECONÓMICO-FINANCIERA

Análisis económico financiero de la empresa	20
Blanqueo de capitales - Análisis financiero y 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 comercio internacional	10
Proyectos de inversión	20
Riesgos de cambio en operac. de comercio exterior	10

HABILIDADES EMPRESARIALES PARA NNTT

BIG DATA	10
BIG DATA en las smart cities	10
BIG DATA en sector de la comunicación	10
BIG DATA en sector financiero	10
BIG DATA en sector sanitario	10
BIG DATA en sector turístico	10
ChatGPT y Copilot	10
Calidad y organización en el trabajo	20
Ciberseguridad para PYMES	60
Comercio electrónico	20
Inteligencia artificial	60
Negocios online y comercio electrónico	60
NNTT aplicadas a la gestión laboral y fiscal	30
Nociones básicas para la creación y comercialización de una tienda virtual	10

HABILIDADES EMPRESARIALES

Coaching: Desarrollo profesional estratégico	10
Dirección y motivación de equipos	10
Diseño de un plan de negocio en la empresa	10
El proceso de emprender un negocio	6
El uso eficaz del tiempo	6
Emprender un negocio	30
Función logística y optimización de costes	10
Gestión de la cadena logística y aprovisionamiento	20
Gestión de equipos de trabajo	20
Gestión de Librerías	10
Gestión eficaz de reuniones	6
Gestión logística	60
Gestión y aprovechamiento del tiempo	10
Habilidades directivas complementarias	20
Los fundamentos del concepto de liderazgo	20
Manual del editor-la moderna industria editorial	10
Medición del rendimiento-métodos y tiempos	20
Operatividad logística global	20
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

	H
Higiene Industrial	60
Manejo preventivo de Carretilla Elevadora	10
Módulo COVID - 19	2
Prev. de Riesgos en el sector de la construcción	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico A	60
PRL 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
Prevención de Riesgos Laborales Básico en cafeterías bares y restaurantes - Covid 19	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico en comercios - Covid 19	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico en teletrabajo	60
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-Auxilios	60
Prev. en Edificios Incendios	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

	H
Primeros auxilios pediátricos	60
Riesgos personales y en el trabajo en comercios - COVID-19	20
Riesgos personales y en el trabajo en restauración - COVID-19	20
Seguridad en el trabajo	60
Trabajos de cargas con carretillas elevadoras	40

*Estos cursos incluyen PRL básico junto a la especialidad

PÁGINAS WEB / PROGRAMACIÓN

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
WordPress	20
WordPress - Posicionamiento web y optimización en buscadores	50

DISEÑO GRÁFICO 2D / 3D

Autocad 2020/2015/2D/3D	60
Autocad 2020/2015/2D	40
Autocad 2020/2015/3D	40
3ds Max 2015	60
3ds Max 2015 para animación	30
3ds Max 2015 para iluminación	30
3ds Max 2015 para modelado	40
3ds Max 2015 para arquitectura	40

RETOQUE FOTOGRÁFICO / DISEÑO EDITORIAL

Illustrator CS6	60
InDesign CS6	60
Photoshop CS6	60

OFICIOS

Albañil	20
Alfarero-Ceramista	10
Carpintero en general	30
Electricista de edificios y viviendas	30
Encofrados	20
Enlucidor yesista	20
Fontanería	20
Marinería embragado de cargas y comunicación	20
guista	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 para docentes e-learning	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 cursos tienen condiciones especiales. Infórmese

Listado de cursos online (teleformación)

	H
MARKETING Y VENTAS	
Administrativo comercial	20
Administración y gestión comercial	60
Atención al cliente y calidad en el servicio	10
Atención telefónica a clientes y tratamiento de situaciones difíciles	20
Calidad de serv. y aten. al cliente en hostelería	20
Canal de denuncias	60
Comunicación y atención al usuario en situaciones difíciles	20
Comunicación y fidelización con el cliente	20
Dependiente de comercio	20
Elementos básicos en el montaje de escaparates	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
Gestión de tiendas	30
Herramientas tecnológicas para la gestión comercial	20
Marketing en el punto de venta	30
Métodos habilidades y estrategias en la atención al cliente	30
Organización y realización de ventas	20
Promociones comerciales en el punto de venta y online	10
Psicología aplicada a las ventas	20
Resolución de conflictos con clientes	10
Segmentación de mercados y sistema de información en marketing	20
Técnicas de marketing	20
Técnicas de ventas	40
Téc. de ventas en academias y autoescuelas	30
Técnicas de ventas en agencias de viajes	30
Técnicas de ventas en bazares y tiendas de regalo	30
Técnicas de ventas en clínicas	30
Técnicas de ventas en concesionarios de coches	30
Téc. de ventas en corredurías y aseguradoras	30

	H
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

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

	H
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 Ofimática	90

*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
Reciclaje Directivos de Empresa Metal	4
Reciclaje personal de oficinas Metal	4
Reciclaje prevención personal administrativo del metal	4

* Es necesario estar acreditado por la fundación laboral de la construcción

OTROS CURSOS

Estiba de cargas	10
Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo	20
Gestión de pymes de transporte	20
Osciloscopio	10
Sensibilización ambiental	10
Tacógrafo y tacógrafo digital	10
Técnicas de búsqueda y mejora de empleo	10
Valoraciones agrarias básico	20
Vehículos fuera de uso	20

...seguimos desarrollando nuevos cursos.

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

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 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

Pintor y prevención en obra

PACKS HOSTELERÍA Y TURISMO

Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración

Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación

Alérgenos y APPCC para productos cárnicos

Alérgenos y APPCC para productos pesqueros

Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación

Camarero y prevención en hostelería

Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería

Manipulador de alimentos y prevención de riesgos A

Manipulador de alimentos de mayor riesgo y PRL básico A

Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales

Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales

PACKS PYMES EN GENERAL

Animación 3D

Aplicaciones informáticas de gestión Flex - 2017

Conocimientos ofimáticos avanzados - Office 2016

Conocimientos ofimáticos elementales - 2013/2016

Diseño gráfico e ilustración digital

Diseño gráfico y animación 3D

Gestión administrativa

Gestión administrativa en almacén

Gestión administrativa en oficinas

Gestión eficaz de técnicas comerciales

Maquetación y diseño de textos profesionales

Tratamiento digital de imágenes CS6



CURSOS ONLINE
COMPETENCIAS PROFESIONALES

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

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

ACTIVIDADES AUXILIARES EN AGRICULTURA

- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas. 30 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 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.
- 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.

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIO DE INTERNET

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

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.

ANIMACIÓN FÍSICA-DEPORTIVA Y RECREATIVA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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

APICULTURA

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

APLICACIÓN DE BARNICES Y LACAS EN ELEMENTOS DE CARPINTERÍA Y MUEBLE

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

ARREGLOS Y ADAPTACIONES DE PRENDAS TEXTIL Y PIEL

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

ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN

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

ASISTENCIA A LA EDICIÓN

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

ASISTENCIA DOCUMENTAL Y DE GESTIÓN DE DESPACHOS Y OFICINAS

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

ATENCIÓN AL CLIENTE, CONSUMIDOR O USUARIO

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

ATENCIÓN SOCIO SANITARIA 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 40 h.
- Intervención en la atención socio sanitaria 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 SOCIO SANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO

- Higiene y atención sanitaria domiciliaria 60 h.
 - Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria 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.

CAJERO

- Operativa de caja-terminal punto de venta 20 h.
- Comunicación y comportamiento del vendedor 20 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

CARPINTERO METÁLICO Y DE PVC

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

COCINA

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

COMERCIAL DE SEGUROS

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

COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS FINANCIEROS

• Asesoramiento y gestión administrativa de produc. y serv. financieros	30 h.
- Gestión administrativa para el asesoramiento de productos y servicios financieros de pasivo	10 h.
- Gestión administrativa para el asesoramiento de productos de activo	10 h.
- Gestión comercial de productos y servicios financieros y los canales complementarios	10 h.
• Gestión administrativa de caja	20 h.
- Gestión y control administrativo de las operaciones de caja	10 h.
- Gestión y análisis contable de las operaciones económico-financieras	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 quejas y reclamaciones de clientes 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.
• 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	30 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 del 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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.

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.
 - 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 concurrer 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 loca 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 20 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.

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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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 30 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.
 - Manejo, riego y abonado del suelo 20 h.
 - Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta 20 h.
- Control fitosanitario 40 h.
 - Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control 20 h.
 - Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones 20 h.

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.
- Comportamientos ligados a la seguridad e higiene 20 h.
- Informatización del comercio 20 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 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 TELESISTENCIA

- Atención y gestión de llamadas entrantes en un servicio de telesistencia 60 h.
- Emisión y gestión de llamadas salientes en un servicio de telesistencia 60 h.
- Manejo de herramientas, técnicas y habilidades para la prestación de un servicio de telesistencia 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Gestión de protocolo	10 h.
- Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	20 h.
• Control de procesos en pisos	60 h.
- Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20 h.
- Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	20 h.
- Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20 h.
• Gestión de departamentos del área de alojamiento	60 h.
- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	40 h.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	20 h.

GESTIÓN DE RESIDUOS URBANOS E INDUSTRIALES

• Gestión de residuos urbanos	60 h.
- Recogida y transporte de residuos urbanos o municipales	20 h.
- Tratamiento de residuos urbanos o municipales	20 h.
- Gestión de residuos inertes	20 h.
• Gestión de residuos industriales	60 h.
- Identificación de residuos industriales	20 h.
- Caracterización de residuos industriales	20 h.
- Operaciones para la gestión de residuos industriales	20 h.
• Seguridad y salud	50 h.

GESTIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

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

GESTIÓN DEL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE PARQUES EÓLICOS

• Proyectos de montaje de instalaciones de energía eólica	20 h.
- Programación, organización y supervisión del aprovechamiento y montaje de instalaciones de energía eólica	10 h.
- Desarrollo de proyectos de instalaciones de energía mini-eólica aislada	10 h.
• Operación y puesta en servicio de instalaciones de energía eólica	10 h.
• Gestión del mantenimiento de instalaciones de energía eólica	10 h.
• Seguridad y evaluación de riesgos profesionales en parques eólicos	10 h.
• Montaje y mantenimiento de instalaciones de energía eólica	30 h.
- Montaje y mantenimiento mecánico de parque eólico	10 h.
- Montaje y mantenimiento eléctrico de parque eólico	10 h.
- Montaje y mantenimiento de los sistemas de control y regulación del parque eólico	10 h.

GESTIÓN Y CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO

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

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

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

- Supervisar y realizar el mantenimiento de instalación de alumbrado exterior	30 h.
---	-------

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

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

GRAFISTA MAQUETISTA

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

HIDROTERMAL

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

HORTICULTURA Y FLORICULTURA

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

IMPLANTACIÓN Y ANIMACIÓN EN ESPACIOS COMERCIALES

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

IMPRESIÓN DIGITAL

• Procesos en artes gráficas	60 h.
------------------------------	-------

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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.
- Análisis 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.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES Y ZONAS VERDES

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

LIMPIEZA DE SUPERFICIES Y MOBILIARIO EN EDIFICIOS Y LOCALES

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

LIMPIEZA EN ESPACIOS ABIERTOS E INSTALACIONES INDUSTRIALES

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

MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE VEHÍCULOS

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

MECANIZADO DE MADERA Y DERIVADOS

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

MECANIZADO POR ARRANQUE DE VIRUTA

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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 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 10 h.

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES SOLARES TÉRMICAS

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

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES DE GAS

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias 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 maquinas, equipos e instalaciones de planta química 60 h.
 - Preparar y acondicionar elementos y maquinas de la planta química 30 h.
 - Preparar y acondicionar los equipos principales e instalaciones auxiliares de la planta química 30 h.
- Control local en planta química 60 h.
 - Toma de muestras y análisis in-situ 20 h.
 - Instrumentación y control en instalaciones de proceso, energía y servicios auxiliares 40 h.
- Seguridad y medio ambiente en planta química 60 h.

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

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

OPERACIONES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN DOMÉSTICA

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

OPERACIONES DE GRABACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS Y DOCUMENTOS

- Grabación de datos 60 h.
- Tratamiento de datos, textos y documentación 60 h.
 - Procesadores de textos y presentaciones de información básicos 20 h.
 - Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo 20 h.

- Trasmisión de información por medios convencionales e informáticos 20 h.
- Reproducción y archivo 60 h.
 - Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático 30 h.
 - Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático 30 h.

OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE POLÍMEROS TERMOPLÁSTICOS

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

OPERACIONES TRANSFORMACIÓN CAUCHO

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

OPERADOR DE MAQUINARIA DE EXCAVACIÓN

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

ORGANIZACIÓN DE LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CERÁMICOS

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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.

PASTERÍA 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, turrónes, 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 peluquería 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 Y ACUICULTURA

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

PINTOR

- Organización del trabajo 40 h.
- Preparación de las superficies del soporte 60 h.

- Aplicación de pinturas al temple y plásticas 60 h.
- Barnizados 60 h.
- Lacados y esmaltes 60 h.
- Empapelado 60 h.
- Imitaciones y rótulos 60 h.

PINTURA DE VEHÍCULOS

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

PLANIFICACIÓN Y CONTROL DEL ÁREA DE CARROCERÍA

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

PLATERO

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

PREPARADOR COSEDOR DE CUERO ANTE Y NAPA

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

PRESTACIÓN DE SERVICIOS BIBLIOTECARIOS

- Información y formación de usuarios de la biblioteca 60 h.
 - Gestión de la colección de la biblioteca 30 h.
 - Mantenimiento de la colección de la biblioteca 30 h.
- Gestión de la colección de la biblioteca 60 h.
 - Formación y organización 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y MANTENIMIENTO

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

PRODUCCIÓN DE SEMILLAS Y PLANTAS EN VIVERO

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

PRODUCCIÓN EDITORIAL

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

PRODUCCIONES FOTOGRAFICAS

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

PRODUCCIÓN PORCINA DE REPRODUCCIÓN Y CRÍA

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

PROGRAMACIÓN CON LENGUAJES ORIENTADOS A OBJETOS Y BASES DE DATOS RELACIONALES

- Sistemas operativos y aplicaciones informáticas 60 h.
 - Computadores para bases de datos 20 h.
 - Sistemas de almacenamiento 20 h.
 - Aplicaciones microinformáticas e internet para consulta y generación de documentación 20 h.
- Programación de bases de datos relacionales 60 h.
 - Diseño de bases de datos relacionales 20 h.
 - Definición y manipulación de datos 20 h.

- Desarrollo de programas en el entorno de la base de datos 20 h.
- Programación orientada a objetos 60 h.
 - Principios de la programación orientada a objetos 20 h.
 - Modelo de programación web y bases de datos 20 h.
 - El ciclo de vida del desarrollo de aplicaciones 20 h.

PROGRAMACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

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

PROGRAMACIÓN EN LENGUAJES ESTRUCTURADOS DE APLICACIONES DE GESTIÓN

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

PROGRAMADOR APLICACIONES INFORMÁTICAS

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

PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	30 h.	• Ejecución de alicatados con cemento cola	60 h.
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	30 h.		
REPARACIÓN DE JOYERÍA			
• Recepción y diagnóstico de piezas de joyería	60 h.	• Patronaje, marcadas y corte de elementos de muebles tapizados	60 h.
- Artículos de metal precioso	20 h.	• Confección de componentes del tapizado de muebles	60 h.
- Gemología básica	20 h.	• Montaje y tapizado de muebles	60 h.
- Diagnóstico técnico y económico de la reparación de una pieza de joyería	20 h.		
• Reparación de elementos de joyería	60 h.	TEJEDOR DE TELAR MANUAL	
- Artículos de metal precioso	20 h.	• Diseño textil	60 h.
- Técnicas básicas para la elaboración de elementos y piezas de metal precioso	20 h.	• Técnicas de tintura de materiales textiles	60 h.
- Técnicas básicas de acabado en joyería y orfebrería	10 h.	• Teoría y tecnología de textiles	60 h.
- Adaptación, modificación y sustitución de elementos de joyería	10 h.	• Técnicas de tisaje en telar de bajo lizo	60 h.
• Engastado de material gemológico	60 h.	• Técnicas de tejido de alfombras	60 h.
- Gemología básica	20 h.	• Técnicas de tejido de tapices	60 h.
- Operaciones básicas de engastado de gemas	20 h.		
- Operaciones complejas de engastado de gemas	20 h.	TRABAJOS DE CARPINTERÍA Y MUEBLE	
• Organización de la actividad profesional de un taller artesanal	50 h.	• 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.
SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA			
• Técnicas de servicio de bebidas y alimentos en barra y mesa	60 h.	TRÁFICO DE MERCANCÍAS POR CARRETERA	
• Bebidas	60 h.	• Organización del tráfico de mercancías	60 h.
• Servicio de vinos	60 h.	- Organización operativa del tráfico de mercancías por carretera	10 h.
• Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	30 h.	- Gestión de costes y calidad del servicio de transporte	10 h.
• Gestión del bar-cafetería	60 h.	- Seguridad y prevención de riesgos en el transporte por carretera	10 h.
- Control de la actividad económica del bar y cafetería	40 h.	- Planificación de rutas y operaciones de transporte por carretera	10 h.
- Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	20 h.	- Gestión y control de flotas y servicios de transporte por carretera	10 h.
• Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60 h.	- Seguridad y prevención de riesgos en el transporte por carretera	10 h.
• Inglés en restauración	20 h.		
SERVICIOS DE RESTAURANTE			
• Servicio en restaurante	60 h.	TRANSPORTE SANITARIO	
- Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	20 h.	• Técnicas de soporte vital básico y de apoyo al soporte vital avanzado	60 h.
- Servicio y atención al cliente en restaurante	20 h.	- Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias	20 h.
- Facturación y cierre de actividad en restaurante	20 h.	- Soporte vital básico	20 h.
• Servicio de vinos	60 h.	- Apoyo al soporte vital avanzado	20 h.
• Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	30 h.	• Técnicas de inmovilización, movilización y traslado del paciente	60 h.
• Servicios especiales en restauración	60 h.	- Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente	20 h.
• Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60 h.	- Traslado del paciente al centro sanitario	40 h.
		• Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones sanitarias	40 h.
SERVICIOS ESTÉTICOS DE HIGIENE, DEPILACIÓN Y MAQUILLAJE			
• Seguridad y salud en servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje	50 h.	TRATAMIENTO Y MAQUETACIÓN DE ELEMENTOS GRÁFICOS DE PREIMPRESIÓN	
- Diagnóstico estético facial y corporal	20 h.	• Procesos en artes gráficas	60 h.
- Cosméticos y equipos para los cuidados estéticos de higiene, depilación y maquillaje	30 h.	- Fases y procesos en artes gráficas	20 h.
• Higiene e hidratación facial y corporal	30 h.	- La calidad en los procesos gráficos	20 h.
- Análisis estético y selección de medios para los cuidados estéticos de higiene e hidratación facial y corporal	10 h.	- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica	20 h.
- Técnicas de higiene e hidratación facial y corporal	20 h.	• Tratamiento de imágenes digitales	60 h.
• Depilación mecánica y decoloración del vello	10 h.	- Gestión del color en el proceso fotográfico	20 h.
• Maquillaje social	20 h.	- Digitalización y captura de imágenes fotográficas	20 h.
• Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal	30 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.
SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS			
• Instalación y configuración de sistemas operativos	60 h.	TRATAMIENTOS ESTÉTICOS	
- Instalación y actualización de sistemas operativos	30 h.	• Diagnóstico y protocolos estéticos	60 h.
- Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático	30 h.	- Diagnóstico estético para la aplicación de tratamientos estéticos	30 h.
• Implantación de los elementos de la red local	60 h.	- Elaboración de protocolos de tratamientos estéticos	30 h.
- Instalación y configuración de los nodos de una red de área local	30 h.	• Masaje estético manual y mecánico	60 h.
- Verificación y resolución de incidencias en una red de área local	30 h.	- El masaje estético	30 h.
• Instalación y configuración de aplicaciones informáticas	30 h.	- Técnicas de masaje estético	30 h.
		• Drenaje linfático estético manual y mecánico	60 h.
		• Electroestética	60 h.
		• Tratamientos estéticos integrados	60 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.		

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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.



Contratos de Formación en Alternancia

El contrato de formación en alternancia es el contrato bonificado que más ventajas puede aportar a la empresa

✓ CONTRATACIÓN INMEDIATA

En los contratos de formación en alternancia no será precisa la autorización previa a su inicio de la actividad formativa del contrato.

€ SIN COSTE EN LA SEGURIDAD SOCIAL

Es el único contrato que paga 0 € en Seguros Sociales.

Tiene derecho a una reducción del 100% en las cuotas de la Seguridad Social (75% si la empresa tiene más de 250 trabajadores.) y una bonificación del 100% de la formación en los Seguros Sociales.

📄 FORMACIÓN ONLINE 100% (sin sesiones presenciales)

Formación teórica online a través de plataformas y con tutor especializado.

👤 BONIFICACIÓN TUTOR LABORAL

La empresa se beneficia de una bonificación adicional mensual, en concepto de tutorización laboral, de 60 (plantillas 5 o más trabajadores) y 80 € (plantillas 1 a 4 trabajadores).

🏠 CON PRÉSTAMO POR DESEMPLEO

El trabajador percibirá prestación por desempleo y cobertura total de la Seguridad Social.

👍 HASTA 1800 € POR TRANSFORMACIÓN

Bonificaciones por transformación en indefinido de 1500 euros anuales (1800 euros si es mujer) durante 3 años.

👤 REQUISITOS DEL TRABAJADOR/A

- Edad, mayores del 16 y menores de 30.
- No tener la titulación oficial para la realización de un contrato de práctica.
- Que el puesto de trabajo no haya sido desempeñado por el trabajador en la misma empresa por un tiempo superior a 6 meses.
- No haber agotado la duración máxima establecida para los contratos de formación.

📅 DURACIÓN DEL CONTRATO

- Mínimo 3 meses y máximo 2 años.
- No podrá establecerse periodo de prueba en estos contratos.

🕒 DURACIÓN DE LA JORNADA LABORAL

- El tiempo de trabajo efectivo no podrá ser superior al 65% el primer año ni al 85% el segundo, de la jornada máxima prevista en el convenio (40 horas a la semana habitualmente)
- La duración máxima efectiva no podrá ser superior a 26 horas a la semana el primer año o 34 horas a la semana el segundo año.
- Entre el final de una jornada y el comienzo de la siguiente mediarán, como mínimo, 12 horas de descanso.



¡cerca de 200 OCUPACIONES ACREDITADAS!

Mejor preparados...más productivos

