

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>Listados de Cursos Online (competencias profesionales)</u>	<u>7</u>
<u>Contratos de Formación en Alternancia</u>	<u>21</u>



Listado de cursos online (teleformación)

	H
IGUALDAD	
Agente de Igualdad	60
Conceptos básicos sobre igualdad y prevención del acoso	10
Desarrollo de protocolo de prevención del acoso en el ámbito laboral	60
Desarrollo de un Plan de Igualdad y registro en REGCON	60
Formación en Promoción de la igualdad	30
Formación en Promoción de la igualdad y sensibilización LGTBI	30
Registro retributivo y auditoría retributiva	20
Registro retributivo y formación en promoción de la igualdad	50
INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y NNTT	
Análisis de datos con ChatGPT	60
Análisis de datos con ChatGPT para consultoría	40
Análisis de datos con ChatGPT para hostelería y turismo	40
Análisis de datos con ChatGPT para tiendas online	40
Aspectos generales de la Inteligencia Artificial y Prompt	60
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
BIG DATA para PYMES	10
ChatGPT y Copilot	10
Ciberseguridad para PYMES	60
Comercio electrónico	20
Conceptos básicos para la implementación de CHATBOTS	60
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital	60
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital para generar contenido visual	30
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital y creación de video	30
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital para envío de e-mail Marketing	30
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital para SEO y optimización de contenidos	30
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital y gestión de redes sociales	30
Inteligencia Artificial para PYMES	60
Inteligencia Artificial y Prompt	120
Negocios online y comercio electrónico	60
Posicionamiento SEO en el comercio electrónico	40
Posicionamiento SEO en el sector turismo y hostelería	40
Posicionamiento SEO en servicios especializados para empresas	40
Posicionamiento SEO en tiempos de Inteligencia Artificial	60
Programación con ChatGPT	60
Prompts en el sector comercio	30
Prompts en el sector restauración	30
Prompts en el sector servicios	30
Prompts en el sector turístico	30

	H
PROTECCIÓN DE DATOS	
Canal de denuncias	60
Delegado de protección de datos	60
Formación de protección de datos para trabajadores (Nuevo Reglamento)	20
Implantación de la protección de datos según el RGPD	60
Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60
SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Alérgenos y etiquetado de alimentos	40
Alergias e intolerancia alimentarias	20
Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración	60
Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación	60
Alérgenos y APPCC para productos cárnicos	60
Alérgenos y APPCC para productos pesqueros	60
Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60
APPCC aplicado a la restauración	30
APPCC aplicado a la restauración y etiquetado de alimentos	50
APPCC para productos cárnicos	30
APPCC para productos pesqueros	30
APPCC en el sector de la alimentación	30
APPCC en el sector de la alimentación y etiquetado de alimentos	50
BPH en carnicerías y charcuterías	30
BPH en comercios de alimentación	30
BPH en comercios de frutas y hortalizas	30
BPH en establecimientos de almacenamiento de alimentos	30
BPH en heladerías con obrador	30
BPH en panaderías con obrador	30
BPH en pastelerías y confiterías con obrador	30
BPH en pescaderías	30
BPH en restauración y catering	30
Cómo cumplir la ley de desperdicio alimentario	60
Cultura de la Seguridad alimentaria	60
Gestión de envases y residuos de envases	40
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	30
Manipulador de alimentos y alérgenos	30
Manipulador de alimentos y prevención de riesgos A	60
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y PRL básico A	60
Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60
Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60
Nutrición saludable para centros de trabajo y educativos	40
Prevención de desperdicios alimentarios	10
Seguridad alimentaria en carnicerías y charcuterías	60
Seguridad alimentaria en comercios de alimentación	60
Seguridad alimentaria en comercios de	

	H
frutas y hortalizas	60
Seguridad alimentaria en establecimientos destinados al almacenamiento de alimentos	60
Seguridad alimentaria en heladerías con obrador	60
Seguridad alimentaria en panaderías con obrador	60
Seguridad alimentaria en pastelerías con obrador	60
Seguridad alimentaria en pescaderías	60
Seguridad alimentaria en restauración y catering	60
Seguridad alimentaria y prevención de desperdicios alimentarios	60
HABILIDADES EMPRESARIALES	
Calidad y organización en el trabajo	20
Coaching: Desarrollo profesional estratégico	10
Conceptos básicos sobre internacionalización empresarial	10
Desconexión digital	20
Dirección y motivación de equipos	10
Diseño de un plan de negocio en la empresa	10
El proceso de emprender un negocio	6
El proceso de internacionalización empresarial	10
El uso eficaz del tiempo	6
Emprender un negocio	30
Estrategias de internacionalización en la empresa	10
Función logística y optimización de costes	10
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
Inteligencia artificial y Chats inteligentes	30
Inteligencia artificial y creación de videos	30
Inteligencia artificial y creación de música	30
Los fundamentos del concepto de liderazgo	20
NNTT aplicadas a la gestión laboral y fiscal	30
Nociones básicas para la creación y comercialización de una tienda virtual	10
Presentaciones orales eficaces	6
Téc. de motivación y dinámica de grupos	10
Técnicas de negociación	6
Teletrabajo y desconexión digital	20
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	
Carretillas elevadoras	20
Conceptos básicos de seguridad vial	2
Equipos de protección individual - EPIS	30
Ergonomía	60
Higiene Industrial	60
Manejo preventivo de Carretilla Elevadora	10
Prev. de Riesgos en el sector de la construcción	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico A	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico B	30
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 espec.	60
PRL en comercios al por menor de muebles...	60
PRL en el sector agrícola	60
PRL en estancos	60
PRL en fruterías	60

Listado de cursos online (teleformación)

	H
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 Calidad Empresas Evaluación	60
Prev. en Camiones cisterna 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
Prevención en Comunicación Riesgos	60
Prevención en Condiciones de trabajo	60
Prev. en Contaminantes químicos Exposición piel	60
Prevención en Control biológico	60
Prevención en Edificio-Amianto	60
Prev. en Edificios Incendios	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
Primeros auxilios pediátricos	60
Riesgos por la exposición al calor en el ámbito laboral	20
Seguridad en el trabajo	60
Trabajos de cargas con carretillas elevadoras	40

*Estos cursos incluyen PRL básico junto a la especialidad

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
Comunicación y atención al usuario en situaciones difíciles	20
Comunicación y fidelización con el cliente	20
Dependiente de comercio	20
Escaparatismo	30
Escaparatismo en establec. de alimentación	30
Escaparatismo en establecimiento de salud	30
Escaparatismo en relojería, joyería y bisutería	30
Escaparatismo en tiendas de decoración	30
Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos	30
Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y	

	H
complementos	30
Escaparatismo en establecimientos de alimentación y técnicas de marketing	60
Escaparatismo en establecimientos de salud y técnicas de marketing	60
Escaparatismo en general	60
Escaparatismo en tiendas de decoración y técnicas de marketing	60
Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos y técnicas de marketing	60
Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y complementos y técnicas de marketing	60
Escaparatismo y marketing en el punto de venta	60
Estrategias de Inbound Marketing	20
Formación de televendedores	60
Formación de vendedores	60
Gestión comercial inmobiliaria	60
Gestión eficaz de técnicas comerciales	60
Marketing en el punto de venta	30
Métodos habilidades y estrategias en la atención al cliente	30
Neuromarketing y psicología del cliente	60
Organización y realización de ventas	20
Psicología aplicada a las ventas	20
Resolución de conflictos con clientes	10
Técnicas de marketing	20
Técnicas de ventas	40
Técnicas de ventas en agencias de viajes	30
Técnicas de ventas en clínicas	30
Técnicas de ventas en concesionarios de coches	30
Téc. de ventas en corredurías y aseguradoras	30
Técnicas de ventas en inmobiliarias	30
Técnicas de ventas en perfumerías	30
Técnicas de ventas en peluquerías	30
Técnicas de ventas en restaurantes y cafeterías	30
Técnicas de ventas en tiendas de dietética y farmacia	30
Téc. de ventas en tiendas de decoración	30
Técnicas de ventas en tiendas de ropa...	30
Técnicas de ventas en supermercados	30
Técnicas de ventas y negociación	30
Técnicas de marketing en el punto de venta	60
Técnicas de ventas para dependiente de comercio	60
Técnicas de ventas y atención al cliente	60
Técnicas de ventas y de marketing	
Telemarketing	20

OFIMÁTICA / SISTEMAS OPERATIVOS

Word 365	60
Excel 365	60
Outlook 365	20
PowerPoint 365	20
Word 2016	60
Excel 2016	60
Access 2016	40
PowerPoint 2016	20
Outlook 2016	20
Word 2016 Inicial-medio	30
Word 2016 Avanzado	30
Excel 2016 Inicial-medio	30

	H
Excel 2016 Avanzado	30
Access 2016 Inicial-medio	20
Access 2016 Avanzado	20
Primeros pasos con Word 365	20
Primeros pasos con Excel 365	20
Primeros pasos con Word 2016	20
Primeros pasos con Excel 2016	20
Primeros pasos con Access 2016	10
Primeros pasos con PPoint 2016	10
Primeros pasos con Outlook 2016	10
Conocimientos ofimáticos avanzados - Office 2016	60
Conocimientos ofimáticos elementales - 2016	60
Tratamiento de texto y correo electrónico (Office 2016/365)	60
Tratamiento de texto y hoja de cálculo (Office 2016/365)	60
Windows 10 y Google Drive	40
Windows 10	30
Writer OpenOffice	30
Calc OpenOffice	30
Base OpenOffice	20
Impress OpenOffice	20
Writer y Calc	60
Office 365	90

ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA

Alimentación y dietética	60
Análisis sensorial del vino	20
Aprovisionamiento de alimentos-bebidas y prevención de desperdicios alimenticios	40
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	30
Buenos hábitos en nutrición - menús y dietas especiales	6
Camarero	20
Cata de vino, maridaje, sumiller	20
Camarero y prevención en hostelería	60
Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería	60
Etiquetado de alimentos	20
Gestión de menús sin gluten para la hostelería	20
Gestión del negocio y servicios en restaurantes y bares	60
Gestión y planificación en negocios de restauración	40
Introducción a la gestión económica del restaurante	10
Manipulador de alimentos	6
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	6
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y etiquetado de alimentos	30
Manipulador de alimentos en bodegas	10
Manipulador de alimentos y etiquetado de alimentos	30
Manipulador de alimentos y prevención de riesgos A	60
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y PRL básico A	60
Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60
Manipulador, alérgenos y prevención de	

Listado de cursos online (teleformación)

	H
riesgos laborales	60
Montaje de servicios de catering y condiciones higiénico-sanitarias	40
Operaciones de limpieza en servicios de catering	30
Planificación previa para negocios de restauración	20
Servicio de restaurantes y bares y Prevención de desperdicios alimentarios	30
Servicio en restaurante y bares	20
Viticultura, enología y cata	10

INGLÉS

Inglés nivel básico	40
Inglés nivel pre-intermedio	40
Inglés nivel intermedio	40
Inglés nivel avanzado	40
Inglés I	60
Inglés II	60

INGLÉS PREPARACIÓN ACREDITACIÓN

Inglés A1	90
Inglés A2	90
Inglés B1	90
Inglés B2	90

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Aplicaciones informáticas de gestión	
Flex - 2017	60
Contabilidad (Avanzado)	20
Contabilidad (Básico)	20
Contabilidad (Medio)	20
Contabilidad financiera	60
Contabilidad general	60
ContaPlus Flex	20
Facturación y Almacén	20
FacturaPlus Flex	20
Facturación electrónica - VeriFactu	60
Facturación electrónica - VeriFactu y FIRMA DIGITAL	80
Gestión contable para pymes	20
Gestión de compras y stock de almacén	10
Gestión inform. de archivos de empresa	20
Gestión informatizada de stock	20
Gestiones prácticas en oficinas	60
Gestión administrativa en almacén	60
Gestión administrativa en oficinas	60
La problemática contable de la compraventa	20
NominaPus Flex	20
Relaciones laborales	40
Relaciones Laborales y gestión de equipos de trabajo	60
Relaciones laborales y registro retributivo	60
Relaciones Laborales y SILTRA	60
Sistema de liquidación directa de cotizaciones a la seguridad social (SILTRA)	20
Todo lo que necesita saber sobre la FIRMA DIGITAL	20
Tratamiento contable del inmovilizado	20
VeriFactu gratuito para Pymes y Autónomos	20

INTERNET

Competencias digitales básicas	10
Competencias digitales básicas y Google Drive	20
Gestión de Redes Sociales y Community	

	H
Management	30
Google Drive	10
Instagram para Pymes	60
LinkedIn para Micropymes	60
Marketing en redes sociales con Instagram	20
Marketing en redes sociales con Youtube	20
Redes sociales - Community Management y fidelización de clientes	50

SISTEMAS DE GESTIÓN - NORMAS ISO

Auditorías de Prev. de Riesgos Laborales	20
Diseño de Sist. de Gestión Medioamb.	
ISO 14001- 2015	10
Principios para la implantación de un sistema de calidad	10
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
Conceptos financieros básicos	40
Contabilidad de gestión	10
Descubre como rentabilizar y financiar tu negocio	60
Financiación para Pymes y MicroPymes	20
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

ENERGÍA RENOVABLES

Energía fotovoltaica en el sector agrícola	30
Energía fotovoltaica en hogares	30
Energía fotovoltaica para comercios	30
Energía fotovoltaica para edificios de oficinas	30
Energía fotovoltaica para Pymes	60

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	30

DISEÑO GRÁFICO 2D / 3D

Autocad 2020/2D/3D	60
Autocad 2020/2D	40
Autocad 2020/3D	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
Diseño gráfico y animación 3D	60

RETOQUE FOTOGRÁFICO / DISEÑO EDITORIAL

Creación de materiales gráficos con Canva	20
Diseño gráfico e ilustración digital	60
Illustrator CS6	60
InDesign CS6	60
Photoshop CS6	60

OFICIOS

Albañil	20
Albañil y prevención en obra	60
Alfarero-Ceramista	10
Carpintero en general	30
Carpintero y prevención en obra	60
Electricista de edificios y viviendas	30
Electricista de edificios y prevención de riesgos en electricidad	60
Encofrados	20
Encofrador y prevención en obra	60
Enlucidor yesista	20
Enlucidor yesista y prevención en obra	60
Marinería embragado de cargas y comunicación gruista	20
Pintor	20
Pintor y prevención en obra	60
Preparador cosedor de cuero y napa	20
Técnicas y procedimientos de limpieza en edificios y espacios abiertos	60

EDUCACIÓN

Formador de formadores	60
Formación para docentes e-learning	30
Monitor comedor escolar	10

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

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

Listado de cursos online (teleformación)

H

Primer contacto y recepción en instituciones de personas dependientes	10
Primeros auxilios en la empresa	20

*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*

SEGURIDAD VIAL/TRANSPORTE/DGT

Conducción eficiente y defensiva	60
Conducción eficiente y defensiva para conducción en entorno metropolitano	40
Conducción eficiente y defensiva para riders y movilidad urbana	40
Conducción eficiente y defensiva para	

transporte de viajeros y mercancías	40
Estiba de cargas	10
Gestión de pymes de transporte	20
* El alcohol como factor de riesgo	3
* La velocidad como factor de riesgo	3
* La distracción como factor de riesgo	3
* Las drogas de abuso y los fármacos como factores de riesgo	3
* La importancia del cumplimiento de las normas de tráfico	3
* Los siniestros de tráfico en motocicleta	3
* La velocidad como factor de riesgo en la motocicleta	3
* Los grupos de riesgo	3
* Los siniestros de tráfico	3
* Nuevas formas de movilidad y su convivencia pacífica con los vehículos tradicionales	3
Vehículo fuera de uso	20
* Otros factores que pueden alterar las aptitudes psicofísicas del conductor	3
<i>* Importante: Para impartir cursos de sensibilización y reeducación vial para la recuperación parcial de puntos, es necesario estar registrado como Centro de sensibilización y reeducación autorizado por la Dirección General de Tráfico.</i>	

OTROS CURSOS

Conceptos básicos sobre la LOPIVI	6
Estiba de cargas	10
Formación técnica básica en orientación	

profesional para el empleo	20
Mindfulness	40
Operaciones menores en la prevención y control de la Legionella	20
Protección infantil y adolescente frente a la violencia - Ley LOPIVI	60
Sensibilización ambiental	10
Técnicas de búsqueda y mejora de empleo	10
Valoraciones agrarias básico	20
Vehículos fuera de uso	20

...seguimos desarrollando nuevos cursos.



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.

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.
10 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.
- Recolectión, extracción y almacenamiento de la miel	20 h.
- Recolectión, 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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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.

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.

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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Actuaciones de control en consumo 60 h.
 - Control de consumo en actividades, productos y servicios 20 h.
 - Comercialización de productos seguros 20 h.
 - Responsabilidad social empresarial en consumo 20 h.
- Asesoramiento y formación en materia de consumo 60 h.
 - Promoción de los derechos de los consumidores y consumo responsable 30 h.
 - Acciones de formación a colectivos vulnerables en consumo 30 h.

CONTROL Y PROTECCIÓN DEL MEDIO NATURAL

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

CREACIÓN Y GESTIÓN DE MICROEMPRESAS

- Planificación e iniciativa emprendedora en pequeños negocios o microempresas 60 h.
 - Actitud emprendedora y oportunidades de negocio 20 h.
 - Proyecto y viabilidad del negocio o microempresa 20 h.
 - Marketing y plan de negocio de la microempresa 20 h.
- Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas 60 h.
- Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas 60 h.
- Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas 60 h.
 - Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas 30 h.
 - Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas 30 h.
- Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios 60 h.

CREACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y EVENTOS

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

CUIDADO Y MANEJO DEL CABALLO

- Alimentación, manejo general y primeros auxilios al ganado equino 60 h.
- Higiene, cuidados y mantenimiento físico del ganado equino 60 h.
- Manejo de ganado equino durante su reproducción y 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.

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

DESARROLLO DE PROYECTOS DE REDES ELÉCTRICAS DE BAJA Y ALTA TENSIÓN

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

DESARROLLO DE PROYECTOS DE SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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

DINAMIZACIÓN COMUNITARIA

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

DINAMIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL

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

DINAMIZACIÓN, PROGRAMACIÓN Y DESARROLLO DE ACCIONES CULTURALES

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

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

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

DISEÑO DE CALDERERÍA Y ESTRUCTURAS METÁLICAS

• Diseño de productos de calderería	60 h.
- Caracterización de productos de calderería	20 h.
- Materiales para la fabricación y montaje de productos de calderería	20 h.
- Documentación para la fabricación y montaje de productos de calderería	20 h.
• Diseño de productos de estructuras metálicas	60 h.
- Caracterización de productos de estructuras metálicas	20 h.
- Materiales para la fabricación y montaje de productos de estructuras metálicas	20 h.
- Documentación para la fabricación y montaje de productos de estructuras metálicas	20 h.
• Cálculos de calderería y estructuras metálicas	60 h.
- Soluciones constructivas en construcciones metálicas	20 h.

- Cálculo de elementos de unión	20 h.
- Pruebas y ensayos en construcciones metálicas	20 h.
• Documentación técnica para productos de construcciones metálicas	60 h.
- Representación gráfica en construcciones metálicas	20 h.
- Elaboración de documentación técnica, empleando programas cad-cam para fabricación mecánica	20 h.
- Gestión documental del producto de fabricación mecánica	20 h.

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.

EMPLEO DOMÉSTICO

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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 TELEASISTENCIA

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

GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS

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

GESTIÓN DE RESIDUOS URBANOS E INDUSTRIALES

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

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Seguridad y salud 50 h.
- suelo e instalaciones 20 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.

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,

IMPLANTACIÓN Y ANIMACIÓN EN ESPACIOS COMERCIALES

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

IMPRESIÓN DIGITAL

- Procesos en artes gráficas 60 h.
 - Fases y procesos en artes gráficas 20 h.
 - La calidad en los procesos gráficos 20 h.
 - Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica 20 h.
- Preparación de archivos para 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.

INDUSTRIAS DE CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES

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

INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA UVA Y DEL VINO

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

INFORMACIÓN JUVENIL

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

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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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.

MEDIACIÓN COMUNITARIA

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

MEDIACIÓN 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 PUESTA EN MARCHA DE BIENES DE EQUIPO Y MAQUINARIA INDUSTRIAL

- Técnicas de montaje, reparación y puesta en marcha de sistemas mecánicos 50 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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

MONTAJE Y REPARACIÓN DE SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

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

OPERACIONES AUXILIARES DE ACABADOS RÍGIDOS Y URBANIZACIÓN

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

OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

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

OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES

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

- Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático 30 h.

OPERACIONES AUXILIARES DE TAPIZADO DE MOBILIARIO Y MURAL

- Materiales y servicios en tapicería 40 h.
- Tapizado de mobiliario 60 h.
- Preparación de máquinas de corte, ensamblado y acabado 10 h.
- Técnicas básicas de corte, ensamblado y acabado de productos textiles 20 h.
- Técnicas de tapizado de mobiliario 30 h.
- Entelado de paredes y tapizado de paneles murales 60 h.
- Preparación de máquinas de corte, ensamblado y acabado 10 h.
- Técnicas básicas de corte, ensamblado y acabado de productos textiles 30 h.
- Técnicas de entelado y tapizado de paneles 20 h.

OPERACIONES AUXILIARES EN INDUSTRIAS GRÁFICAS

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

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

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

OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

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

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

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

OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

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

OPERACIONES BÁSICAS DE PLANTA QUÍMICA

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

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

- Servicio básico de restaurante-bar 60 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- 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 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.

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

PANADERÍA BOLLERÍA

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

PASTELERÍA Y CONFITERÍA

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

- Seguridad e higiene en pastelería y confitería 40 h.

PELUQUERÍA

- Análisis del cuero cabelludo y cabello, protocolos de trabajos técnicos y cuidados capilares estéticos 30 h.
- Higiene y asepsia aplicadas a peluquerías 10 h.
- Color en peluquería 30 h.
- Peinados, acabados y recogidos 30 h.
- Cambios de forma temporal en el cabello 20 h.
- Aplicación de pelucas, postizos y extensiones 10 h.
- Cambios de forma permanente del cabello 20 h.
- Corte de cabello y técnicas complementarias 20 h.
- Corte del cabello 10 h.
- Cuidado de barba y bigote 10 h.
- Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal 10 h.

PESCADERÍA Y ELABORACIÓN PRODUCTOS DE PESCA 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.

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.

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.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

- Extensión cultural y bibliotecaria 60 h.

PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y MANTENIMIENTO

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

PRODUCCIÓN DE SEMILLAS Y PLANTAS EN VIVERO

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

PRODUCCIÓN EDITORIAL

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

PRODUCCIONES FOTOGRÁFICAS

- 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.

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.
 - Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento 30 h.
 - Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo 30 h.

REPARACIÓN DE JOYERÍA

- Recepción y diagnóstico de piezas de joyería 60 h.
 - Artículos de metal precioso 20 h.
 - Gemología básica 20 h.

Listado de cursos online (competencias profesionales)

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

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

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

SERVICIOS DE RESTAURANTE

- Servicio en restaurante 60 h.
 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante 20 h.
 - Servicio y atención al cliente en restaurante 20 h.
 - Facturación y cierre de actividad en restaurante 20 h.
- Servicio de vinos 60 h.
- Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente 30 h.
- Servicios especiales en restauración 60 h.
- Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería 60 h.

SERVICIOS ESTÉTICOS DE HIGIENE, DEPILACIÓN Y MAQUILLAJE

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

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS

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

SOLADOR-ALICATADOR

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

TEJEDOR DE TELAR MANUAL

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

TRABAJOS DE CARPINTERÍA Y MUEBLE

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

TRANSPORTE SANITARIO

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

TRATAMIENTO Y MAQUETACIÓN DE ELEMENTOS GRÁFICOS DE PREIMPRESIÓN

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

TRATAMIENTOS ESTÉTICOS

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

VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS

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

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	 MÍNIMO COSTE EN LA SEGURIDAD SOCIAL	 FORMACIÓN ONLINE 100% (sin sesiones presenciales)
En los contratos de formación en alternancia no será precisa la autorización previa a su inicio de la actividad formativa del contrato.	El contrato con menos coste en Seguridad Social. 91 € de Bonifocación en los Seguros Sociales. 100% de bonificación en la facturación de formación.	Formación teórica online a través de plataformas y con tutor especializado.
 BONIFICACIÓN TUTOR LABORAL	 CON PRESTACIÓN POR DESEMPLEO	 HASTA APROX. 1800 € POR TRANSFORMACIÓN
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).	El trabajador percibirá prestación por desempleo y cobertura total de la Seguridad Social.	Bonificaciones por transformación en indefinido de aprox.1500 euros anuales (aprox.1800 euros si es mujer) durante 3 años.
 REQUISITOS DEL TRABAJADOR/A	 DURACIÓN DEL CONTRATO	 DURACIÓN DE LA JORNADA LABORAL
• Edad, mayores de 16 hasta 30 años incluidos. • No tener la titulación oficial para la realización de un contrato de práctica en el sector que se va a contratar. • Que el puesto de trabajo no haya sido desempeñado por el trabajador por un tiempo superior a 6 meses en la misma ocupación. • No haber agotado la duración máxima establecida para los contratos de formación.	• Mínimo 3 meses y máximo 2 años. • No podrá establecerse periodo de prueba en estos contratos.	• 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.



¡Más de 300 OCUPACIONES ACREDITADAS!

Mejor preparados...más productivos



ADIRA FORMACIÓN, S.L.

Potenciamos profesionales,
creamos oportunidades



CATÁLOGO
DE FORMACIÓN
2025

ÚLTIMAS NOVEDADES	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO
PERFIL DE EMPRESA EN GOOGLE 2026. NIVEL BÁSICO	30 H	45420	
PERFIL DE EMPRESA EN GOOGLE 2026. NIVEL AVANZADO	50 H	45320	
LOPIVI PARA GUARDERÍAS	35 H	39620	SI
REGISTRO RETRIBUTIVO 2025. NIVEL BÁSICO	20 H	42720	
REGISTRO RETRIBUTIVO 2025. NIVEL AVANZADO	40 H	42820	
GESTIÓN DE LA APLICACIÓN VERIFACTU. NIVEL BÁSICO	20 H	45220	
USO PRÁCTICO DE LA APLICACIÓN GRATUITA VERIFACTU	60 H	43220	
FACTURA ELECTRÓNICA OBLIGATORIA 2025	50 H	42220	
MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO. NIVEL BÁSICO	10 H	37820	SI
FCOM01 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10 H	45020	SI
ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS. REGLAMENTO 1169/2011 Y RD 126/2015	25 H	44820	SI
SISTEMA APPCC RD 1086/2020 BÁSICO	10 H	44620	SI
REGLAMENTO EUROPEO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL 2024/1689	70H	37320	
COMPLIANCE FINANCIERO	80 H	43320	
TIKTOK PARA NEGOCIOS 2025	50 H	37720	

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Gestión de la aplicación Verifactu. Nivel básico	20 H	45220		978-84-17510-95-4
Uso práctico de la aplicación gratuita Verifactu	60 H	43220		978-84-17510-95-4
Trabajo en equipo ADGD265PO	28 H	35520		978-84-15710-32-5
Gestión de clínicas dentales	40-60 H	37020		978-84-18231-30-8
Factura electrónica obligatoria 2025	50 H	42220		978-84-17510-95-4
Transición hacia la economía verde	20 - 40 H	33820	SI	978-84-18231-24-7
Gestión empresarial y actividad emprendedora	40 - 80 H	33520		978-84-18231-30-8
Dirección de equipos y coaching ADGD067PO	25 H	24620		978-84-15710-32-5
Reforma laboral RDL 32/2021	10-20 H	29320	SI	978-84-18231-04-9
Gestión de personal	80 H	29120		978-84-18231-22-3
Contratos, nóminas y seguros sociales 2025	40-60 H	42320		978-84-18231-04-9
Guía del registro obligatorio de jornada laboral	35 H	26020	SI	978-84-18231-02-5
Sistemas de gestión documental en la empresa	40-50 H	30720		978-84-18231-23-0
Suministro Inmediato de Información SII. IVA Online 2022	20-60 H	30820	SI	978-84-15710-67-7
Iniciación a la contabilidad	25 H	15620		978-84-17510-84-8
Nueva ISO 9001:2015 Gestión de calidad. Requisitos	40-80 H	9820		978-84-15710-35-6
Gestión contable y reforma PGC 2021	60 H	36320		978-84-15710-68-4

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Igualdad en procesos de selección y contratación	40-60 H	35720		978-84-18231-18-6
Conocimientos básicos de secretariado	40-80 H	220		978-84-15710-55-4
Registro Retributivo 2025. Nivel Básico	20 H	42720		978-84-18231-17-9
Registro Retributivo 2025. Nivel Avanzado	40 H	42820		978-84-18231-17-9
Secretariado. Gestión de calidad	40-80 H	321		978-84-15710-56-1
Secretariado. Gestión de archivos	40-80 H	3221		978-84-17510-58-9
Secretariado. Técnicas de comunicación	40-80 H	3320		978-84-17510-59-6
Secretariado. Relaciones públicas y protocolo	40-80 H	420		978-84-15710-57-8
Secretariado. Atención al cliente	40-80 H	3420		978-84-17510-60-2

COMERCIO Y MARKETING**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Escaparatismo Comercial	80 H	7620	978-84-15710-97-4
Escaparatismo de interiores	40-80 H	8720	978-84-15710-98-1
Visual Merchandising	20-40 H	17320	978-84-15710-20-2
Animación en el punto de venta	20-40 H	17720	978-84-15710-21-9
Técnicas de merchandising	20-40 H	17220	978-84-15710-22-6
Imagen y posicionamiento del punto de venta	20-40 H	17520	978-84-15710-23-3
Atención al cliente (General)	40-80 H	7220	978-84-15710-70-7
Atención al cliente. Peluquerías	40-80 H	620	978-84-15710-59-2
Resolución de incidencias en la atención al cliente	40-80 H	37520	978-84-15710-71-4
Técnicas básicas de escaparatismo comercial	10-20 H	38620	978-84-15710-97-4
Técnicas de animación en el punto de venta	10-20 H	38520	978-84-15710-21-9
Técnicas básicas de Merchandising	10-20 H	38420	978-84-15710-22-6
Técnicas de comunicación en la atención al cliente	40-80 H	41220	978-84-15710-58-5

COMERCIO Y MARKETING**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Preparación de pedidos MF1326_1

40 H

26220

978-84-18231-20-9

Marketing para inmobiliarias

25 H

13320

978-84-17510-82-4

Distribución comercial

20 H

12220

978-84-15710-79-0

La Venta

80 H

820

978-84-15710-61-5

Técnicas comerciales: la fidelización de clientes

40-80 H

1120

978-84-15710-80-6

Técnicas comerciales: El cierre de la venta

40-80 H

10420

978-84-15710-81-3

Técnicas comerciales: Gestión de objeciones

40-80 H

1320

978-84-15710-82-0

Técnicas de Negociación

80 H

1020

978-84-15710-63-9

Técnicas de venta. Preparación de la visita comercial

50 H

43920

978-84-15710-83-7

Técnicas de venta. La satisfacción del cliente

40-80 H

12520

978-84-15710-84-4

COMERCIO Y MARKETING**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****ISBN**

Atención al cliente. Gestión de calidad

40-80 H

720

978-84-15710-60-8

Técnicas de venta. Marketing e imagen

40-80 H

12620

978-84-15710-85-1

Técnicas de venta. La escucha activa

50 H

13220

978-84-15710-86-8

Vender más con Inteligencia Emocional

80 H

10620

978-84-15710-88-2

Gestión de clientes difíciles con Inteligencia Emocional

80 H

10920

978-84-15710-89-9

Técnicas de venta. Prospección y preguntas clave

40-80 H

13520

978-84-15710-90-5

Técnicas de atención telefónica. Call Center

40-80 H

1420

978-84-15710-91-2

Técnicas de calidad. Call Center

40-80 H

1520

978-84-15710-92-9

Teleoperador

40-80 H

1620

978-84-15710-93-6

Telemarketing. Gestión de calidad

40-80 H

1720

978-84-15710-94-3

Técnicas de Telemarketing

80 H

1820

978-84-15710-95-0

Customer Service. La atención telefónica

40 H

1920

978-84-15710-96-7

DERECHO	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Reglamento Europeo de Inteligencia Artificial 2024/1689	70 H	37320		978-84-18231-67-4
Compliance Financiero	80 H	43320		978-84-18231-66-7
Compliance. Riesgos de ciberseguridad. Compliance de competencia	80 H	42420		978-84-18231-63-6
Canal de denuncias interno. Ley 2/2023	20-40 H	36220	SI	978-84-15710-65-3
Prevención Blanqueo de Capitales y Financiación del Terrorismo	60 H	38120	SI	978-84-17510-00-8
Implantación de la protección de datos 2024	40-80 H	40920	SI	978-84-18231-38-4
Protección de datos 2019. RGPD Y LOPDGDD	10 H	10820	SI	978-84-17510-91-6
Protección de datos para inmobiliarias	20-40H	14620	SI	978-84-17510-79-4
Protección de datos para trabajadores	20-40H	13920	SI	978-84-17510-78-7
LSSI Ley de Servicios de la Sociedad de la Información	40-60H	8620	SI	978-84-17510-77-0
Protección de datos 2019. RGPD Y LOPDGDD	10 H	10820	SI	978-84-17510-91-6
FCOV011PO Reglamento Europeo de Protección de Datos	10 H	10120		978-84-17510-80-0

EDUCACIÓN Y PSICOLOGÍA**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Monitor de comedor escolar

40-60 H

26720

978-84-18231-21-6

Estimulación temprana con disciplina positiva

80 H

41820

978-84-18231-57-5

Estimulación de 3 a 6 años con disciplina positiva

80 H

41920

978-84-15710-49-3

Teleformación para docentes SSCE001PO

50 H

34420

978-84-18231-35-3

Motivación y liderazgo

40-80 H

14520

978-84-15710-44-8

Comunicación eficaz en la empresa

40-80 H

14420

978-84-17510-03-9

Técnicas para hablar en público

40-80 H

13020

978-84-15710-28-8

Gestión eficaz del tiempo y control del estrés

40-80 H

16420

978-84-15710-45-5

Desarrollo de habilidades directivas

35 H

14120

978-84-17510-01-5

Técnicas para mejorar la autoestima

80 H

14020

978-84-17510-02-2

ADGD096PO Escucha activa, empatía y asertividad

8 H

31720

978-84-18231-54-4

Control del estrés con Inteligencia Emocional

40 H

18020

978-84-17510-04-6

HOSTELERÍA Y TURISMO**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Técnicas de atención a clientes en la hostelería

40-80 H

3020

978-84-17510-05-3

Gestión de reservas y alojamientos turísticos

80 H

920

978-84-15710-62-2

Acciones comerciales y reservas

80 H

5320

978-84-17510-07-7

Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos

80 H

11120

978-84-17510-08-4

Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos

40-80 H

11020

978-84-17510-09-1

Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo

20-40 H

5620

978-84-17510-10-7

La cata de vinos

80 H

15820

978-84-17510-11-4

La cata de cervezas

40-80 H

16020

978-84-17510-12-1

La cata de ginebras

40-80 H

15920

978-84-17510-13-8

El corte de jamón

15 H

18420

978-84-17510-14-5

HOSTELERÍA Y TURISMO	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Productos culinarios	80 H	4720		978-84-15710-72-1
Cocina creativa o de autor	20-40 H	4820		978-84-15710-73-8
Cocina española e internacional	40-80 H	4920		978-84-15710-74-5
Decoración y exposición de platos	40-80 H	5020		978-84-15710-75-2
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	40-80 H	5120		978-84-15710-76-9
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	40-80 H	5220		978-84-15710-77-6
Cocina creativa, Decoración y exposición de platos	40-80 H	6120		978-84-15710-78-3

IDIOMAS	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Inglés básico. Nivel iniciación	40-80 H	2220		978-84-17510-15-2
Inglés básico. Comercio y hostelería	80 H	2320		978-84-17510-16-9
Inglés para taxistas	40-80 H	7520		978-84-17510-17-6
Inglés para farmacias	40-80 H	7320		978-84-17510-18-3
Inglés Intermedio	80 H	7820		978-84-17510-19-0
Inglés Básico. Atención al cliente	80 H	7920		978-84-17510-20-6
Inglés Básico. Atención telefónica	80 H	8020		978-84-17510-21-3
Inglés Básico. Comunicación escrita	80 H	8120		978-84-17510-22-0
Inglés para peluquerías	40-80 H	16520		978-84-15710-13-4
Inglés. Atención al paciente	40-80 H	16620		978-84-15710-15-8
Guía práctica de inglés para camareros	20-40 H	16820		978-84-15710-19-6

IDIOMAS	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Francés básico. Nivel iniciación	80 H	11620		978-84-17510-23-7
Francés. Atención al cliente	80 H	11720		978-84-17510-24-4
Francés comercial	80 H	11820		978-84-17510-25-1
Francés para comercio y hostelería	80 H	11920		978-84-17510-26-8
Francés para farmacias	40-80 H	12020		978-84-17510-27-5
Francés para taxistas	40-80 H	12120		978-84-17510-28-2
Alemán básico. Nivel iniciación	80 H	8320		978-84-17510-29-9
Alemán. Atención al público	80 H	8420		978-84-17510-30-5

INDUSTRIA ALIMENTARIA	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Protocolo BRCGS Versión 9	20-40 H	38220	SI	978-84-18231-44-5
Protocolo IFS Food Versión 8	20-40 H	37920	SI	978-84-18231-43-8
Protocolos IFS Y BRC en seguridad alimentaria INAD041PO	50 H	37220	SI	978-84-18231-41-4
Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Ley 1/2025	40 H	42620	SI	978-84-18231-36-0
Cultura de seguridad alimentaria	40-60 H	39320	SI	978-84-15710-16-5
Seguridad alimentaria y planes de higiene. Nuevo Reglamento (UE) 2021/382	30-60 H	25720	SI	978-84-15710-18-9
Diseño de dietas especiales	20 H	18120		978-84-17510-90-9
Nutrición deportiva	20 H	17020		978-84-17510-85-5
Alérgenos e intolerancias. Reglamento 1169/2011 y RD 126/2015	25 H	44820	SI	978-84-15710-17-2
Información y etiquetado nutricional	40-80 H	15320	SI	978-84-15710-16-5

INDUSTRIA ALIMENTARIA**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

La nutrición y la sociedad

40-80 H

5820

978-84-17510-48-0

Alimentación y dietética

40-80 H

5920

978-84-17510-49-7

Prevención, salud y alimentación. "Infancia, adolescencia y adultos"

40-80 H

6020

978-84-17510-50-3

Alimentación, nutrición y dietética (General)

80 H

6820

978-84-15710-43-1

Alimentación y nutrición en la tercera edad

40-80 H

4020

978-84-15710-26-4

INFORMÁTICA	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Instagram para negocios	20-40 H	36420		978-84-17510-42-8
Posicionamiento SEM y SEO	30-40 H	35120		978-84-17510-31-2
Tienda virtual: PRESTASHOP COMPT099PO	60 H	25520		978-84-18231-32-2
Competencias digitales básicas IFCT45	60 H	31820		978-84-18231-31-5
Transición hacia la economía digital	30 - 40 H	34120	SI	978-84-17510-87-9
Microsoft PowerPoint 2019	10 - 20 H	30220		978-84-18231-28-5
Ofimática en la nube. Google Drive	80 - 100 H	29220		978-84-18231-27-8
Competencias digitales avanzadas IFCT46	60 H	31920		978-84-18231-25-4
Microsoft Access 2019	20- 30 H	32620		978-84-18231-26-1
Microsoft Office 2019	40-80 H	32920		978-84-18231-28-5
Word 2019	20-30 H	33320		978-84-17510-98-5
Excel 2019	20-30 H	33220		978-84-17510-98-5

INFORMÁTICA

HORAS LECTIVAS

CÓDIGO

OBLIGADO CUMPLIMIENTO

ISBN

Firma Digital IFCM012PO	20 H	34220		978-84-18231-40-7
Iniciación a la informática	20 - 30 H	33020		978-84-17510-32-9
Ciberseguridad para empresas	80 H	42020	SI	978-84-17510-44-2
Excel avanzado para empresas	20-40 H	26520		978-84-17510-98-5
Microsoft TEAMS	30-50 H	24220		978-84-18231-13-1
TikTok para negocios 2025	50 H	37720		978-84-18231-15-5
Microsoft 365 Avanzado	40-80 H	24120		978-84-18231-13-1
Community Manager 2025	50 H	43620		978-84-18231-65-0
Iniciación Adobe InDesign CC2020	40 - 60 H	21520		978-84-18231-07-0

INFORMÁTICA**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Alfabetización informática. Informática e Internet FCOI02

25 H

35920

978-84-18231-42-1

Iniciación Adobe Illustrator CC2020

40 - 60 H

21120

978-84-18231-03-2

Adobe Photoshop CC2019

30-60 H

20220

978-84-17510-99-2

Word y Excel 2019

30-60 H

20120

978-84-17510-98-5

Autocad 2020

30- 60 H

20020

978-84-17510-97-8

Iniciación a Wordpress

20 H

14220

978-84-17510-87-9

Office 2013.Word y Excel

40-80 H

11520

978-84-15710-29-5

La venta online

40-80 H

38720

978-84-17510-35-0

Office 2007. Word y Excel

80 H

9520

978-84-17510-36-7

Microsoft Word 2007

40-80 H

9620

978-84-17510-33-6

Word 2013

40-80 H

9920

978-84-15710-33-2

Excel 2013

40-80 H

9720

978-84-15710-34-9

INFORMÁTICA**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Perfil de empresa en Google 2026. Nivel avanzado

50 H

45320

978-84-18231-68-1

Perfil de empresa en Google 2026. Nivel básico

30 H

45420

978-84-18231-69-8

ChatGPT e Inteligencia Artificial IFCT0049

60 H

31120

978-84-18231-49-0

Vender más con Inteligencia Artificial

40-60 H

37420

978-84-18231-46-9

Inteligencia Artificial aplicada a la empresa

30-60 H

34020

978-84-18231-46-9

Alfabetización informática. Internet FCOI012

10 H

35820

978-84-18231-25-4

Microsoft Excel 2007

40-80 H

10020

978-84-17510-37-4

Iniciación a las Redes Sociales 2025

40-80 H

41620

978-84-18231-56-8

Guía básica de Facebook

40-80 H

13820

978-84-17510-43-5

Guía de seguridad en Internet

40-80 H

36920

978-84-17510-44-2

Identidad digital. Firma y Certificado electrónicos

10-20 H

38320

978-84-18231-45-2

INFORMÁTICA

HORAS LECTIVAS

CÓDIGO

OBLIGADO CUMPLIMIENTO

ISBN

Creación y diseño web con IA

40-60 H

40020

978-84-18231-46-9

Cómo ganar dinero con herramientas IA

80 H

34320

978-84-18231-46-9

Cómo ganar dinero con CHATGPT

40-60 H

38920

978-84-18231-46-9

Inteligencia Artificial aplicada al marketing

40-80 H

31220

978-84-18231-46-9

Uso de Word con Inteligencia Artificial

40-80 H

39920

978-84-18231-46-9

Uso de Excel con Inteligencia Artificial

40-80 H

40420

978-84-18231-50-6

Paquete Office 2019 (Sin Access)

25 H

40720

978-84-18231-52-0

Microsoft 365 Nivel Iniciación

30-50 H

41320

978-84-18231-13-1

Microsoft 365 Nivel Intermedio

40-60 H

41420

978-84-18231-13-1

Iniciación a la Inteligencia Artificial

30-50 H

39020

978-84-18231-55-1

Uso de Office con Inteligencia Artificial

40-80 H

39820

978-84-18231-52-0

IFCT0023 Ciberseguridad

25 H

42120

SI

978-84-18231-59-9

IFCT102 Ciberseguridad en el trabajo

15 H

32120

SI

978-84-18231-58-2

ADGG010PO Comercio electrónico

40 H

32020

978-84-18231-61-2

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Sensibilización en igualdad de género	10-20 H	35620	SI	978-84-18231-18-6
Implantación del plan LGTBI en las empresas. Ley 4/2023 - RD1026/2024	30-50 H	40820	SI	978-84-18231-38-4
Sensibilización contra la violencia sexual Ley 10 2022 (NO incluye protocolo de acoso laboral)	10-20 H	36520	SI	978-84-18231-18-6
Protocolo de desconexión digital en el ámbito laboral	25 H	34520	SI	978-84-18231-34-6
Sensibilización contra la violencia sexual en el ámbito laboral (Incluye protocolo de acoso laboral)	20 - 40 H	25321	SI	978-84-18231-18-6
Prevención de riesgos laborales. Riesgo eléctrico	60 H	33620	SI	978-84-17510-51-0
Prevención de acoso laboral. Nivel básico	10- 15 H	30920	SI	978-84-18231-18-6
Prevención y extinción de incendios	20 - 40 H	31520		978-84-17510-55-8
Plan de igualdad RD 901/2020	10- 20 H	33120	SI	978-84-18231-18-6
Plan de igualdad y Auditoría Retributiva RD 901/2020	60 H	45120	SI	978-84-18231-18-6
Manejo de extintores R.D.513/2017	2-10 H	26820	SI	978-84-17510-55-8
Manipulador de alimentos. Nivel básico	10 H	40120	SI	978-84-17510-51-0

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Riesgo eléctrico Real Decreto 614/2001	10 - 20 H	29520	SI	978-84-17510-86-2
PRL en pantallas de visualización de datos (PVD)	2-10 H	29720	SI	978-84-17510-54-1
Protocolo de acoso laboral, sexual y por razón de sexo. Incluye Ley 10/2022	25-50 H	31320	SI	978-84-18231-18-6
Manipulador manual de cargas. Nivel básico	10 H	44720	SI	978-84-18231-19-3
Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel cualificado	60 H	25820	SI	978-84-18231-16-2
Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel básico	25 H	24820	SI	978-84-18231-16-2
Operador de carretillas elevadoras	15 H	18520	SI	978-84-17510-57-2
PRL Trabajos en altura	6 H	18620	SI	978-84-17510-89-3
Prevención de riesgos laborales. Comercio y hostelería	30 H	44320	SI	978-84-17510-54-1
Prevención de riesgos laborales. Cocinas, bares y restaurantes	30 H	44420	SI	978-84-17510-55-8
Prevención de riesgos laborales. Oficinas y Despachos	30 H	44220	SI	978-84-17510-54-1
Coordinador de bienestar y protección del alumnado. Ley 8/2021 LOPIVI	40-60 H	38820	SI	978-84-18231-47-6
LOPIVI para guarderías	35 H	39620	SI	978-84-18231-47-6

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Primeros auxilios en la empresa	10 H	29420	SI	978-84-17510-56-5
Prevención riesgos laborales. Personal de limpieza	30 H	44520	SI	978-84-15710-30-1
Soporte vital básico y desfibrilador externo semiautomático	4 H	20720	SI	978-84-18231-01-8
Prevención de Riesgos Laborales Básico	30 H	44020	SI	978-84-18231-12-4
Manipulador de alimentos de alto riesgo	20 H	20520	SI	978-84-18231-00-1
Manipulador de alimentos de alto riesgo. Nivel básico	10 H	37820	SI	978-84-18231-00-1
Seguridad y salud laboral	20 H	14920	SI	978-84-17510-83-1
Prevención de Riesgos Laborales Avanzado	50 H	44120	SI	978-84-18231-12-4
Sistema APPCC RD 1086/2020 Básico	10 H	44620	SI	978-84-18231-62-9
Sistema APPCC RD 1086/2020	40 H	43420	SI	978-84-18231-62-9
FCOM01 Manipulación de alimentos	10 H	45020	SI	978-84-17510-51-0
Mantenimiento de instalaciones con riesgo de legionelosis RD 487/2022	25 H	37120	SI	978-84-17510-96-1
Reducción de riesgos y daños en el consumo de sustancias	25 H	40520		978-84-18231-51-3
Protocolo de acoso laboral	10-20 H	42520	SI	978-84-18231-60-5

PREVENCIÓN COVID	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
COVID 19. Prevención laboral básico	8-10 H	24720	SI	978-84-18231-05-6
Inmunonutrición y COVID-19	30 H	23920		978-84-18231-10-0
Protocolos COVID-19 para primeros auxilios en la empresa	10-20 H	23220	SI	978-84-17510-56-5
Protocolos COVID-19 para Soporte Vital Básico y DESA	10-20 H	23120	SI	978-84-18231-01-8
Manipulador de alimentos y prevención COVID-19	10 H	39420	SI	978-84-18231-06-3

SANIDAD**HORAS LECTIVAS****CÓDIGO****OBLIGADO
CUMPLIMIENTO****ISBN**

Dirección y gestión de oficinas de farmacia

40 - 80 H

33420

978-84-18231-29-2

Cuidados enfermeros al anciano sano y enfermo

10-20H

621

978-84-15710-05-9

La enfermería con la prevención y promoción de la salud en la infancia

10-20H

822

978-84-15710-06-6

Ayuda enfermera en los trastornos alimentarios

10-20H

921

978-84-15710-07-3

Enfermería en el cuidado de pacientes con soporte hemodinámico

10-20H

1021

978-84-15710-08-0

Cuidados enfermeros en urgencias y emergencias

10-20H

1121

978-84-15710-09-7

La preocupación por la calidad y los cuidados de enfermería

10 H

1221

978-84-15710-11-0

Los fármacos compañeros de la enfermería

10-20H

1321

978-84-15710-12-7

La enfermería en la transfusión de sangre y hemoderivados

20-40 H

16721

978-84-15710-14-1

SANIDAD	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Atención a personas dependientes: Alzheimer	40-80 H	2520	SI	978-84-15710-38-7
Atención a personas dependientes: Depresión	80 H	2620	SI	978-84-15710-39-4
Atención a personas dependientes: Ansiedad	40-80 H	2720	SI	978-84-15710-40-0
Atención a personas dependientes: Demencia	40-80 H	2820	SI	978-84-15710-41-7
Atención a personas dependientes: Parkinson	40-80 H	2920	SI	978-84-15710-42-4

SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE	HORAS LECTIVAS	CÓDIGO	OBLIGADO CUMPLIMIENTO	ISBN
Eficiencia energética y sostenibilidad	30-40 H	32520		978-84-18231-24-7
Sensibilización medioambiental	20 - 40 H	33920	SI	978-84-18231-24-7
Gestión de envases y residuos de envases 2025	40 - 60 H	41720	SI	978-84-18231-39-1
Reglamento europeo de envases y residuos de envases 2025/40	20 - 40 H	43520	SI	978-84-18231-64-3