



CURSOS A DISTANCIA

INDICE

ACTIVIDADES FISICAS Y DEPORTIVAS	2
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	2
AGRARIA	5
ARTES GRÁFICAS	6
COMERCIO Y MARKETING	7
DERECHO	8
DESARROLLO WEB - MULTIMEDIA	9
DISEÑO CAD	9
DISEÑO GRAFICO	9
DOCENCIA - PEDAGOGÍA	9
EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL	9
ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	10
ENERGÍA Y AGUA	10
FABRICACIÓN MECÁNICA	11
FOTOGRAFÍA	12
HABILIDADES DIRECTIVAS	12
HOSTELERÍA Y TURISMO	12
IDIOMAS	14
IMAGEN PERSONAL	15
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	16
INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES	17
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	19
SEGURIDAD	20
SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y LA COMUNIDAD	20
SOCIAL MEDIA	22
TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS	22
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	24
CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y PRL	24
INFORMÁTICA, COMUNICACIONES, DISEÑO Y ARTES GRÁFICAS	24
SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y LA COMUNIDAD	25

ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS	Duración
Proyectos de animación físico-deportivos y recreativos.	90 h.
Primeros auxilios.	40 h.
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	Duración
Actitud emprendedora y oportunidades de negocio.	40 h.
Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección.	80 h.
Análisis Contable y Financiero.	50 h.
Análisis de estados financieros para no expertos	80 h.
Análisis de productos y servicios de financiación.	50 h.
Análisis de productos y servicios de inversión.	50 h.
Análisis del sistema financiero y procedimiento de cálculo.	40 h.
Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago.	60 h.
Análisis y reducción de costes	120 h.
Aplicación del nuevo PGC para PYMES. Manual práctico	80 h.
Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos.	30 h.
Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales.	50 h.
Aplicaciones informáticas de contabilidad.	30 h.
Aplicaciones informáticas de gestión - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo.	50 h.
Aplicaciones informáticas de la gestión comercial.	40 h.
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos.	30 h.
Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información.	30 h.
Asesor fiscal. Volumen 1. IRPF e Impuestos sobre Sucesiones y Donaciones	30 h.
Asistencia a la dirección - Obra completa - 2 volúmenes	125 h.
Atención al cliente en el proceso comercial.	40 h.
Auditoría de las áreas de la empresa.	70 h.
Comunicación en las relaciones profesionales.	50 h.
Comunicación oral y escrita en la empresa.	70 h.
Comunicaciones en afiliación y cotización. Sistema Cret@	80 h.
Contabilidad previsional.	60 h.
ContaPlus	80 h.
Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas.	90 h.
Economía aplicada a la PYME	80 h.
El Plan General Contable de PYMES	80 h.
Elaboración y edición de presentaciones con aplicaciones informáticas.	40 h.
Experto en prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	120 h.
FacturaPlus	120 h.
Gestión administrativa del proceso comercial.	80 h.
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático.	60 h.
Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial.	90 h.
Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa.	30 h.
Gestión auxiliar de personal.	90 h.
Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático.	60 h.
Gestión contable.	90 h.

Gestión de archivos.	60 h.
Gestión de la documentación de constitución y de contratación de la empresa.	80 h.
Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.	60 h.
Gestión de personal. Nóminas	75 h.
Gestión de PYMES	125 h.
Gestión del tiempo, recursos e instalaciones.	30 h.
Gestión fiscal.	90 h.
Gestión operativa de tesorería.	90 h.
Gestión y control del presupuesto de tesorería.	40 h.
Grabación de Datos.	90 h.
Guía práctica de operaciones vinculadas. Contabilidad y fiscalidad	120 h.
Implantación y control de un sistema contable informatizado.	60 h.
Introducción a la Contabilidad	80 h.
Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente.	90 h.
Marco organizativo y normativo de las Administraciones Públicas y de la Unión Europea.	70 h.
Marketing y plan de negocio de la microempresa.	40 h.
Nominaplus	80 h.
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	50 h.
Organización de reuniones y eventos.	60 h.
Organización de viajes nacionales e internacionales.	30 h.
Organización empresarial y de recursos humanos.	30 h.
Organización y operaciones con hojas de cálculo y técnicas de representación gráfica en documentos.	40 h.
Plan General de Contabilidad.	90 h.
Planificación de la auditoría.	50 h.
Procesadores de textos y presentaciones de información básicos.	60 h.
Proyecto y viabilidad del negocio o microempresa.	40 h.
Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas.	60 h.
Recopilación y tratamiento de la información con procesadores de texto.	60 h.
Reforma, emprendedores e internacionalización en el ámbito laboral	50 h.
Sistema de archivo y clasificación de documentos.	30 h.
Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico.	30 h.
Supuestos prácticos laborales	80 h.
Supuestos prácticos contables	80 h.
Técnicas Administrativas de Oficina compra-venta	80 h.
Técnicas de administración Contable - Obra completa - 2 volúmenes	120 h.
Técnicas de recepción y comunicación.	90 h.
Técnicas de Secretariado de Dirección	80 h.
Técnico en gestión laboral - Obra completa - 2 volúmenes	120 h.
Transmisión de información por medios convencionales e informáticos.	40 h.
Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo.	50 h.
Utilización de las bases de datos relacionales en el sistema de gestión y almacenamiento de datos.	90 h.
AGRARIA	Duración
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones.	60 h.

Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control.	60 h.
Ed. Ext. Técnicas de Jardinería	80 h.
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas.	50 h.
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección.	70 h.
Manejo, riego y abonado del suelo.	80 h.
Mantenimiento básico de instalaciones.	50 h.
Mantenimiento y manejo de invernaderos.	40 h.
Mantenimiento y mejora de elementos no vegetales.	60 h.
Mantenimiento y mejora de elementos vegetales.	60 h.
Mantenimiento, preparación y manejo de tractores.	50 h.
Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.	70 h.
Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas de floristería.	50 h.
Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas.	90 h.
Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas.	50 h.
Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería.	90 h.
Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.	70 h.
Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.	90 h.
Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos.	70 h.
Operaciones culturales, riego y fertilización.	80 h.
Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes.	90 h.
Poda e injerto de frutales.	80 h.
Preparación del medio de cultivo.	60 h.
Preparación del terreno para la instalación de infraestructuras y plantación de frutales.	70 h.
Recepción y acondicionamiento de materias primas y materiales de floristería.	90 h.
Recolección de cultivos herbáceos.	60 h.
Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas.	80 h.
Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta.	40 h.
Riego por goteo	80 h.
Servicios básicos de floristería y atención al público.	80 h.
Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada.	70 h.
Trabajos auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas.	90 h.
Transporte y almacenamiento de cultivos herbáceos.	60 h.
ARTES GRÁFICAS	Duración
Arte final multimedia y e-book.	30 h.
Calidad del producto gráfico.	30 h.
Composición de textos en productos gráficos.	90 h.
Confección de tapas para encuadernación industrial.	50 h.
Contratación de derechos de autor.	90 h.
Contratación y supervisión de trabajos de preimpresión.	40 h.
Corrección de textos.	60 h.
Creación de elementos gráficos.	50 h.
Definición y diseño de productos editoriales.	70 h.
Desarrollo de bocetos de proyectos gráficos.	90 h.

Digitalización y captura de imágenes fotográficas.	40 h.
Diseño gráfico de productos editoriales multimedia.	60 h.
Elaboración de reseñas para productos editoriales.	40 h.
Elaboración del arte final.	60 h.
Elaboración del presupuesto editorial.	40 h.
Encuadernación industrial de tapa dura.	50 h.
Encuadernación industrial en líneas de rústica.	50 h.
Especificaciones de calidad de la materia prima.	40 h.
Especificaciones de calidad en preimpresión.	50 h.
Estampación de tapas para encuadernación industrial.	50 h.
Fases y procesos en artes gráficas.	40 h.
Gestión del color en el proceso fotográfico.	60 h.
Gestión del producto editorial.	70 h.
Impresión de productos en tampografía.	40 h.
Impresión en serigrafía.	40 h.
Impresión offset.	90 h.
Integración de la funcionalidad en productos multimedia.	90 h.
La calidad en los procesos gráficos.	30 h.
La calidad en los procesos gráficos. versión online	30 h.
Mantenimiento, seguridad y tratamiento de los residuos en la impresión digital.	30 h.
Maquetación de productos editoriales.	50 h.
Maquetación y compaginación de productos gráficos complejos.	40 h.
Materias y productos en impresión.	90 h.
Materias y productos para encuadernación.	80 h.
Obtención de imágenes para proyectos gráficos.	40 h.
Operaciones de acabado en reprografía.	70 h.
Órdenes de producción, equipos y páginas maestras para la maquetación y compaginación de productos gráficos.	70 h.
Preparación de archivos para la impresión digital.	80 h.
Preparación de la impresión en serigrafía.	60 h.
Preparación de proyectos de diseño gráfico.	50 h.
Preparación del sistema de entintado, humectador y de los dispositivos de salida y acabado en máquinas de impresión offset.	60 h.
Preparación y ajuste de la impresión digital.	60 h.
Preparación y calibración del grupo de presión en máquinas de impresión offset.	60 h.
Preparación y regulación de los sistemas de alimentación en máquinas de impresión offset.	40 h.
Presupuesto, viabilidad y mercado del producto editorial.	50 h.
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica.	30 h.
Realización de la impresión digital.	50 h.
Recepción y despacho de trabajos de reprografía.	70 h.
Reproducción en equipos de reprografía.	80 h.
Retoque digital de imágenes.	70 h.
Selección y adecuación de la imagen para productos editoriales.	50 h.
Sistemas de pruebas y control de la maquetación.	30 h.
Tratamiento de textos para contenidos editoriales.	60 h.

Tratamiento de textos para la maquetación.	70 h.
Tratamiento digital de imágenes fotográficas	90 h.
COMERCIO Y MARKETING	Duración
Animación del punto de venta: Merchandising	80 h.
Animación y presentación del producto en el punto de venta.	60 h.
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta.	40 h.
Atención básica al cliente.	50 h.
Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas.	90 h.
Dinamización del punto de venta en el pequeño comercio.	40 h.
Dirección y estrategias de ventas e intermediación comercial.	60 h.
Documentación e informes en consumo.	60 h.
Entorno e información de mercados.	60 h.
Escaparatismo en el pequeño comercio.	30 h.
Gestión de compras en el pequeño comercio.	60 h.
Gestión de la atención al cliente/consumidor.	60 h.
Gestión de la fuerza de ventas y equipos de comerciales.	90 h.
Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.	60 h.
Gestión de quejas y reclamaciones en materia de consumo.	90 h.
Gestión de Stock y logística básica	80 h.
Gestión económica básica de la actividad comercial de ventas e intermediación.	60 h.
Gestión económica básica del pequeño comercio.	40 h.
Guía básica de la atención telefónica al cliente	80 h.
Inglés profesional para actividades comerciales.	90 h.
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen	80 h.
Introducción al marketing en Internet: Marketing 2.0	80 h.
Investigación y recogida de información de mercados.	60 h.
La venta: fundamentos para su gestión	80 h.
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	50 h.
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano.	50 h.
Marketing 2.0: La Gestión del Social Media en la Empresa - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
Negociación y contratación internacional.	80 h.
Operaciones auxiliares de almacenaje.	80 h.
Operaciones auxiliares en el punto de venta.	90 h.
Operaciones de caja en la venta.	40 h.
Organización de procesos de venta.	60 h.
Plan e informes de marketing internacional.	40 h.
Planificación y apertura de un pequeño comercio.	30 h.
Políticas de marketing internacional.	90 h.
Preparación de pedidos.	40 h.
Promociones en espacios comerciales.	70 h.
Publicidad en el punto de Venta	80 h.
Sistemas de información y bases de datos en consumo.	60 h.
Técnicas de información y atención al cliente/consumidor.	60 h.
Técnicas de investigación comercial	80 h.

Técnicas de venta en tiendas de electrodomésticos	80 h.
Técnicas de Venta.	70 h.
Tratamiento y análisis de la información de mercados.	60 h.
Venta online.	30 h.

DERECHO	Duración
----------------	-----------------

Auditoría de la LOPD	80 h.
Auditoría y protección de datos en la empresa - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
Derecho civil inmobiliario	80 h.
Factura electrónica	80 h.
Implantación de la LOPD en la empresa	80 h.
Implantación del Plan de Igualdad en la Empresa	80 h.
Introducción a la LOPD y sistema de calidad en la empresa. Sector limpieza	80 h.
La Seguridad Social - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
La Seguridad Social. V.1: El Sistema de la Seguridad Social: Características y Regímenes que lo integran	120 h.
La Seguridad Social. V.2: Prestaciones de la Seguridad Social	120 h.
La Seguridad Social. V.3: Desempleo y Jubilación	120 h.
Ley de subcontratación en el sector de la construcción	80 h.
Ley Orgánica de Protección de Datos	50 h.
Manual básico de la LOPD	50 h.
Procedimiento administrativo	80 h.
Procedimiento administrativo sancionador	80 h.
Procedimiento contencioso-administrativo	80 h.
Protección de datos en la empresa - Obra completa - 2 volúmenes	120 h.
Responsabilidad civil y seguro del automóvil. Derechos y obligaciones del usuario de póliza de seguro del automóvil	80 h.

DESARROLLO WEB - MULTIMEDIA	Duración
------------------------------------	-----------------

Adobe Flash CS6	50 h.
Adobe Premiere Pro CS4	120 h.
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS	120 h.
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS y Dreamweaver CS4 - Obra completa - 2 volúmenes	120 h.
DreamWeaver CS4	80 h.
Dreamweaver CS6	80 h.

DISEÑO CAD	Duración
-------------------	-----------------

Adobe Acrobat 9	80 h.
AutoCAD 2010	120 h.
Conceptos y fundamentos de diseño 3D	50 h.

DISEÑO GRAFICO	Duración
-----------------------	-----------------

Adobe Indesign CS4	80 h.
CorelDraw X4	80 h.
CorelDraw X5	50 h.
Diseño Gráfico - Obra completa - 2 volúmenes: Photoshop CS4 - CorelDraw X4	120 h.
Diseño Gráfico - Obra completa - 2 volúmenes: Photoshop CS4 - CorelDraw X5	120 h.
Diseño Gráfico - Obra completa - 2 volúmenes: Photoshop CS6 - CorelDraw X5	120 h.
Photoshop CS3	80 h.

Photoshop CS4	80 h.
Photoshop CS6	80 h.
DOCENCIA - PEDAGOGÍA	Duración
Técnicas para la mejora de la autoestima, el autocontrol y la comunicación	120 h.
EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL	Duración
Aplicación de pinturas e imprimaciones protectoras.	80 h.
Compactado y curado de hormigones.	50 h.
Ejecución de bordes de confinamiento y adoquinados.	50 h.
Ejecución de enfoscados y guarnecidos «a buena vista».	60 h.
Ejecución de fábricas a cara vista.	80 h.
Ejecución de fábricas para revestir.	80 h.
Ejecución de faldones en cubiertas.	80 h.
Ejecución de muros de mampostería.	70 h.
Ejecución de pavimentos de hormigón impreso.	30 h.
Interpretación de planos en construcción	80 h.
Labores auxiliares de obra.	50 h.
Operaciones previas al hormigonado.	30 h.
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	30 h.
Preparación de soportes para revestir.	60 h.
Presto 11	80 h.
Prevención de Riesgos Laborales en Construcción.	80 h.
Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería.	40 h.
Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de pintura en construcción.	40 h.
Trabajos de albañilería.	60 h.
Transporte y vertido de hormigones.	60 h.
Tratamientos auxiliares en revestimientos con piezas rígidas.	40 h.
ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	Duración
Caracterización de los elementos y equipos básicos de instalaciones de telecomunicación en edificios.	80 h.
Elaboración de la documentación técnica según el REBT para la instalación de locales, comercios y pequeñas industrias.	50 h.
Mantenimiento de centros de transformación.	50 h.
Mantenimiento de redes eléctricas aéreas de alta tensión.	70 h.
Mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión.	30 h.
Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de alta tensión .	50 h.
Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión.	30 h.
Montaje de centros de transformación.	50 h.
Montaje de elementos y equipos de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios.	80 h.
Montaje de elementos y equipos en instalaciones de telecomunicaciones en edificios.	70 h.
Montaje de instalaciones automatizadas.	90 h.
Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios.	60 h.
Montaje de redes eléctricas aéreas de alta tensión.	80 h.
Montaje de redes eléctricas aéreas de baja tensión.	60 h.
Montaje de redes eléctricas subterráneas de alta tensión.	60 h.
Montaje de redes eléctricas subterráneas de baja tensión.	50 h.

Montaje en instalaciones domóticas en edificios.	40 h.
Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios de viviendas.	80 h.
Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de interior.	90 h.
Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas rotativas.	90 h.
Montaje y mantenimiento de transformadores.	60 h.
Montaje y reparación de automatismos eléctricos.	60 h.
Operaciones de montaje de apoyos en redes electricas aereas.	70 h.
Operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas.	70 h.
Preven. de ries. lab. y medioamb. en las op. de mont. de inst. electrotécnicas y de telecomunicaciones en edif.	30 h.
Prevención de riesgos lab. y medioamb. en el mont. y mant. de inst. eléc. de AT.	50 h.
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas.	30 h.
Reparación de instalaciones automatizadas.	60 h.
ENERGÍA Y AGUA	Duración
Calificación energética de los edificios.	60 h.
Determinación del potencial solar.	40 h.
Edificación y eficiencia energética en los edificios.	90 h.
Eficiencia energética en las instalaciones de calefacción y ACS en los edificios.	90 h.
Eficiencia energética en las instalaciones de climatización en los edificios.	90 h.
Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior.	60 h.
Electrotecnia.	90 h.
Energía solar fotovoltaica	80 h.
Energía solar térmica	80 h.
Instalaciones eficientes de suministro de agua y saneamiento en edificios.	80 h.
Introducción a la energía eólica	80 h.
Introducción a las energías renovables	80 h.
Mantenimiento correctivo y reparación de redes de distribución de agua y saneamiento.	80 h.
Mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas.	80 h.
Mantenimiento de instalaciones solares térmicas.	80 h.
Mantenimiento eficiente de las instalaciones de suministro de agua y saneamiento en edificios.	80 h.
Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento.	80 h.
Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios.	80 h.
Montaje de redes de distribución de agua.	80 h.
Montaje de redes de saneamiento.	80 h.
Montaje eléctrico de instalaciones solares térmicas.	80 h.
Montaje eléctrico y electrónico de instalaciones solares fotovoltaicas.	80 h.
Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaica .	80 h.
Necesidades energéticas y propuestas de instalaciones solares.	80 h.
Organización y montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas.	90 h.
Prevención de riesgos profesionales y seguridad en el montaje de instalaciones solares.	30 h.
Prevención y seguridad en el montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas.	30 h.
Programas informáticos en eficiencia energética en edificios.	90 h.
Promoción del uso eficiente de la energía en edificios.	40 h.

Puesta en servicio y operación de instalaciones solares térmicas.	60 h.
Puesta en servicio y operación de redes de distribución de agua y saneamiento.	50 h.
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (Vol. 1) Instalador de Instalaciones Térmicas en Edificios	50 h.
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (Vol. 2) Mantenedor de Instalaciones Térmicas en Edificios	80 h.
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (vol. 3) Conocimientos Básicos de Instalaciones Térmicas en Edificios	80 h.
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (vol. 4) Conocimientos Específicos de Instalaciones Térmicas en Edificios	80 h.
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - RITE Obra completa - 4 volúmenes	80 h.
Replanteo de Instalaciones solares térmicas.	80 h.
Replanteo de redes de distribución de agua y saneamiento.	80 h.
Replanteo y funcionamiento de instalaciones solares fotovoltaicas.	80 h.
Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua y saneamiento.	80 h.

FABRICACIÓN MECÁNICA

Duración

Ajuste, puesta en marcha y regulación de los sistemas mecánicos.	50 h.
Cálculo de costes en procesos de mecanizado por arranque de viruta.	40 h.
Comprobación y optimización del programa CNC para el mecanizado por arranque de viruta.	70 h.
Control y verificación de productos fabricados.	50 h.
Elaboración de programas de CNC para la fabricación de piezas por arranque de viruta.	80 h.
Especificaciones técnicas en procesos de mecanizado por arranque de viruta.	60 h.
Máquinas, herramientas y materiales de procesos básicos de fabricación.	80 h.
Montaje de conjuntos y estructuras fijas o desmontables.	90 h.
Montaje y puesta en marcha de sistemas robóticos y sistemas de visión, en bienes de equipo y maquinaria industrial.	90 h.
Montaje y reparación de los sistemas mecánicos.	70 h.
Montaje y reparación de sistemas eléctricos y electrónicos de bienes de equipo y máquinas industriales.	90 h.
Montaje y reparación de sistemas neumáticos e hidráulicos bienes de equipo y máquinas industriales.	90 h.
Operaciones básicas y procesos automáticos de fabricación mecánica.	90 h.
Operaciones de mecanizado manual.	40 h.
Operaciones de unión.	40 h.
Operaciones de verificación y control de productos mecánicos.	30 h.
Preparación de máquinas, equipos y herramientas en operaciones de mecanizado por arranque de viruta.	80 h.
Preparación de materiales y maquinaria según documentación técnica.	60 h.
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el mecanizado por arranque de viruta.	30 h.
Proceso de mecanización por arranque de viruta.	80 h.
Procesos auxiliares de fabricación en el mecanizado por arranque de viruta.	70 h.
Sistemas de control integrados en bienes de equipo y maquinaria industrial y elaboración de la documentación técnica.	70 h.
Verificación del producto mecanizado por arranque de viruta.	30 h.

FOTOGRAFÍA

Duración

Imagen Digital. Conceptos Básicos	80 h.
Iniciación a la Fotografía Digital	80 h.

HABILIDADES DIRECTIVAS

Duración

Dirección eficaz y motivación - Obra completa - 2 volúmenes	120 h.
---	--------

Gestión de Recursos Humanos	120 h.
Gestión eficaz del tiempo	120 h.
Gestión y dirección eficaz del personal en la empresa - Obra completa - 4 volúmenes	120 h.
Habilidades de coaching	120 h.
Habilidades directivas	80 h.
La Inteligencia Emocional y su trascendencia en la organización empresarial	80 h.
La selección de personal en la organización. Fases del proceso y técnicas efectivas	80 h.
Liderazgo y motivación	50 h.
Manejo del estrés	50 h.
Motivación en el trabajo. Estrategias para la motivación	50 h.
Técnicas de negociación	50 h.
HOSTELERÍA Y TURISMO	Duración
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30 h.
Aplicación de sistemas informáticos en Bar y Cafetería.	30 h.
Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30 h.
Aprovisionamiento interno en pastelería.	30 h.
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30 h.
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.	90 h.
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos.	90 h.
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos.	30 h.
Bebidas.	80 h.
Cocina creativa o de autor.	30 h.
Cocina española e internacional.	80 h.
Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo.	30 h.
Conservación en pastelería.	60 h.
Control de la actividad económica en el bar y cafetería.	90 h.
Decoración y exposición de platos.	60 h.
Diseño de Productos y servicios turísticos locales.	90 h.
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos.	60 h.
El corte del jamón	80 h.
Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería.	80 h.
Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60 h.
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50 h.
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.	50 h.
Elaboración y presentación de helados.	60 h.
Elaboración y presentación de postres de cocina.	60 h.
Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90 h.
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40 h.
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.	70 h.
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos .	70 h.
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60 h.
Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería.	40 h.
Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas.	60 h.
Facturación y cierre de actividad en Restaurante.	40 h.

Función del mando intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales.	40 h.
Gestión de la información y documentación turística local.	60 h.
Gestión de Protocolo.	30 h.
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos.	60 h.
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	40 h.
Información y Atención al Visitante.	30 h.
Inglés profesional para servicios de restauración.	90 h.
Inglés profesional para turismo.	90 h.
Iniciación a la cata de vino	80 h.
La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús	50 h.
Manual didáctico de cocina - 2 volúmenes	120 h.
Maridaje, enología y cata de vinos	120 h.
Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos.	60 h.
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70 h.
Organización del servicio de información turística local.	90 h.
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos.	90 h.
Preelaboración de productos básicos de pastelería.	90 h.
Preelaboración y conservación culinarias.	60 h.
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70 h.
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos .	60 h.
Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60 h.
Preparación de carnes	50 h.
Preparación de huevos, arroces, pastas y verduras	50 h.
Preparación de salsas, pescados y mariscos	50 h.
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60 h.
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.	30 h.
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.	50 h.
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento.	70 h.
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.	70 h.
Procesos económico-administrativos en agencias de viajes.	90 h.
Productos, servicios y destinos turísticos.	90 h.
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales.	90 h.
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.	90 h.
Recepción y lavado de servicios de catering.	90 h.
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60 h.
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60 h.
Servicio de vinos.	90 h.
Servicio en restauración	80 h.
Servicio y atención al cliente en Restaurante.	50 h.
Servicios especiales en restauración.	80 h.
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante.	40 h.
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70 h.
Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio.	30 h.

IDIOMAS	Duración
Alemán empresarial (B2-C1)	120 h.
Alemán hostelería	120 h.
Alemán nivel básico (A1.1)	80 h.
Alemán nivel básico (A1.2)	80 h.
Alemán nivel básico + (A2.1)	80 h.
Alemán nivel básico + (A2.2)	80 h.
Alemán nivel medio (B1)	120 h.
Comunicación telefónica en alemán	80 h.
Español para extranjeros - nivel básico - A1-A2	80 h.
Español para extranjeros - nivel medio - B1	80 h.
Español para extranjeros. Nivel avanzado - B2	80 h.
Francés Alter Ego Avanzado B2	80 h.
Francés Alter Ego básico A1	80 h.
Francés Alter Ego intermedio A2	80 h.
Francés Alter Ego intermedio B1	80 h.
Francés de negocios y hostelería	80 h.
Francés empresarial - A1 y A2	120 h.
Francés turístico - nivel intermedio	120 h.
Gramática de lengua inglesa	80 h.
Inglés Accounting	80 h.
Inglés Banking	80 h.
Inglés comunicación telefónica - Nivel intermedio	8 h.
Inglés empresarial. Business result - Nivel Medio	120 h.
Inglés estrategias de comunicación. Telephoning e-mailing and socialising	80 h.
Inglés estrategias de negociación presenting. Presenting, meeting and negotiating	80 h.
Inglés Hotels and catering	80 h.
Inglés Law	80 h.
Inglés Medical	80 h.
Inglés National Geographic Interactivo Básico - A1	80 h.
Inglés National Geographic Interactivo nivel Medio - A2-B1	80 h.
Inglés National Geographic Interactivo Nivel Medio Alto - B1	80 h.
Inglés National Geographic Interactivo nivel Medio Básico - A1-A2	80 h.
Inglés Nursing	80 h.
Inglés Oxford avanzado	80 h.
Inglés Oxford básico	80 h.
Inglés Oxford intermedio	80 h.
Inglés Publishing avanzado	80 h.
Inglés Publishing básico	80 h.
Inglés Publishing Intermedio B1	80 h.
Inglés Publishing Intermedio B1+	80 h.
Inglés Secretarial	80 h.
Inglés Turístico Oxford	80 h.
Iniciación al alemán	80 h.

Iniciación al Español	120 h.
Iniciación al Francés	120 h.
Iniciación al Inglés	120 h.
IMAGEN PERSONAL	Duración
Análisis del cuero cabelludo y cabello, protocolos de trabajos técnicos y cuidados capilares estéticos.	90 h.
Análisis y selección de medios para los cuidados estéticos de higiene e hidratación facial y corporal.	30 h.
Aplicación de cosméticos para los cambios de color del cabello.	80 h.
Aplicación de pelucas, postizos y extensiones.	30 h.
Aromaterapia - Flores de Bach	80 h.
Asesoramiento de belleza y estilos morfología y visagismo	80 h.
Asesoramiento y venta de productos y servicios para la Imagen personal.	60 h.
Cambios de color en el cabello	80 h.
Cambios de forma permanente del cabello.	70 h.
Cambios de forma temporal en el cabello.	90 h.
Color en peluquería.	90 h.
Corte del cabello.	90 h.
Cosméticos y equipos para los cuidados estéticos de higiene, depilación y maquillaje.	60 h.
Cuidado de barba y bigote.	30 h.
Cuidados estéticos básicos de uñas.	60 h.
Depilación	80 h.
Depilación mecánica y decoloración del vello.	90 h.
Depilación mecánica y decoloración del vello.	90 h.
Diagnóstico estético facial y corporal.	60 h.
El Corte. Método natural cutting. Corte masculino y femenino	80 h.
Extensiones	50 h.
Higiene e hidratación facial y corporal	80 h.
Higiene y asepsia aplicadas a peluquería.	40 h.
Higiene y asepsia aplicadas a peluquería.	40 h.
Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza.	30 h.
Introducción a las flores de Bach	50 h.
Maquillaje	80 h.
Maquillaje de día.	60 h.
Maquillaje social.	90 h.
Masaje Balines - Técnicas tradicionales de Indonesia	80 h.
Masaje Tailandés de aceite	80 h.
Masaje Tailandés de pies	80 h.
Masaje Tailandés tradicional	80 h.
Masaje zonal y drenaje aplicado a la estética integral	80 h.
Micropigmentación - Tecnología - Metodología y práctica	80 h.
Montajes para cambios de forma e inicio del peinado.	90 h.
Peinados, acabados y modelos de recogidos	80 h.
Reflexología podal	80 h.
Seguridad y salud en los cuidados estéticos de manos y pies.	70 h.
Tanatoestética	50 h.

Técnicas de higiene e hidratación facial y corporal.	90 h.
Técnicas de manicura, pedicura y uñas artificiales	80 h.
Tratamientos capilares y maquillaje	80 h.
Tratamientos corporales orientales - Masaje, envolturas y exfoliantes	80 h.
Tratamientos faciales orientales - Masaje. Máscaras y exfoliantes	80 h.
Tricología y masaje capilar	80 h.
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Duración
Acondicionamiento de la carne para su comercialización.	70 h.
Acondicionamiento de la carne para su uso industrial.	50 h.
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011	50 h.
Alimentación y nutrición para la tercera edad	50 h.
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos.	40 h.
Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería.	60 h.
Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005	80 h.
Decoración de los productos de panadería y bollería.	40 h.
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos.	90 h.
Elaboración de curados y salazones cárnicos.	90 h.
Elaboración de preparados cárnicos frescos.	80 h.
Elaboración de productos de bollería.	90 h.
Elaboración de productos de panadería.	90 h.
Elaboraciones complementarias en panadería y bollería.	80 h.
Enología y Maridaje - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
Envasado y empaquetado de productos alimentarios.	50 h.
Envasado y presentación de productos de panadería y bollería.	30 h.
Experto en seguridad alimentaria - Obra completa - 5 volúmenes	120 h.
Higiene general en la industria alimentaria.	80 h.
Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo	80 h.
Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios.	50 h.
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	50 h.
Manipulador de Alimentos	50 h.
Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending	50 h.
Manipulador de alimentos: productos del mar	50 h.
Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria.	70 h.
Norma BRC de Seguridad Alimentaria (British Retail Consortium) v.6	50 h.
Norma IFS de Seguridad Alimentaria (International Food Standar) v.6	50 h.
Obtención de aceites de oliva refinados.	50 h.
Obtención de aceites de oliva vírgenes.	90 h.
Obtención de aceites de orujo de oliva.	50 h.
Preparación de materias primas.	50 h.
Seguridad alimentaria. Sistema APPCC	50 h.
Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería.	60 h.
Seguridad y manipulación en la alimentación - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
Técnico Superior en Calidad Alimentaria - Obra completa - 3 volúmenes	120 h.
Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.	80 h.

Tratamientos finales de conservación.	90 h.
Trazabilidad y seguridad alimentaria	50 h.
Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios.	60 h.
INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES	Duración
Acceso a datos en aplicaciones web del entorno servidor.	90 h.
Access 2003	80 h.
Access 2007	80 h.
Access 2010	80 h.
Administración y monitorización de los SGBD.	80 h.
Almacenamiento de la información e introducción a SGBD.	50 h.
Aplicación de técnicas de usabilidad y accesibilidad en el entorno cliente.	30 h.
Aplicaciones microinformáticas e Internet para consulta y generación de documentación.	40 h.
Bases de datos relacionales y modelado de datos.	70 h.
Computadores para bases de datos.	60 h.
Creación de páginas web con el lenguaje de marcas.	80 h.
Crea tus aplicaciones Android con App Inventor 2	80 h.
Desarrollo de aplicaciones web distribuidas.	60 h.
Desarrollo de aplicaciones web en el entorno servidor.	90 h.
Desarrollo de componentes software para el manejo de dispositivos.	60 h.
Desarrollo de componentes software para servicios de comunicaciones.	60 h.
Desarrollo y reutilización de componentes software y multimedia mediante lenguajes de guión.	90 h.
Despliegue y puesta en funcionamiento de componentes software.	30 h.
Dimensionar, instalar y optimizar el hardware.	70 h.
Diseño de elementos software con tecnologías basadas en componentes.	90 h.
Desarrollo y optimización de componentes software para tareas administrativas de sistemas	90 h.
Desarrollo de prototipos de productos editoriales multimedia.	80 h.
Elaboración de documentos web mediante lenguajes de marcas.	60 h.
Elaboración de hojas de estilo.	70 h.
Elaboración de plantillas y formularios.	60 h.
Equipos de interconexión y servicios de red.	70 h.
Excel 2003	80 h.
Excel 2007	80 h.
Excel 2010	80 h.
Excel 2010 avanzado	80 h.
Excel avanzado 2007	80 h.
Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático.	60 h.
Gestión de bases de datos con Oracle 10G	80 h.
Gestión de incidentes de seguridad informática.	90 h.
Gestión de redes telemáticas.	90 h.
Gestión de servicios en el sistema informático.	90 h.
Google Drive. Trabajando en la nube	80 h.
Implantación de aplicaciones web en entornos internet, intranet y extranet.	90 h.
Implementación e integración de elementos software con tecnologías basadas en componentes.	90 h.
Iniciación a la informática	80 h.

Instalación y actualización de sistemas operativos.	80 h.
Instalación y configuración de periféricos microinformáticos.	60 h.
Instalación y parametrización del software.	90 h.
Internet Básico	80 h.
Instalación y configuración del software de servidor Web.	90 h.
Lenguajes de definición y modificación de datos SQL.	60 h.
Mantenimiento de equipos microinformáticos	120 h.
Mantenimiento del software.	70 h.
Mantenimiento y gestión de equipos informáticos - Obra completa - 5 volúmenes	120 h.
Montaje de componentes y periféricos microinformáticos.	90 h.
Montaje y verificación de componentes.	90 h.
Office 2007 - 2 volúmenes	120 h.
Office 2010 - 2 tomos	120 h.
Operaciones auxiliares con Tecnologías de la Información y la Comunicación.	90 h.
Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos.	70 h.
Outlook 2007	50 h.
Posicionamiento web y marketing en buscadores. SEO y SEM	80 h.
PowerPoint 2003	80 h.
PowerPoint 2007	80 h.
PowerPoint 2010	80 h.
Programación con lenguajes de guión en páginas web.	90 h.
Pruebas de funcionalidades y optimización de páginas web.	90 h.
Publicación de páginas web.	90 h.
Reparación de impresoras.	70 h.
Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos.	80 h.
Resolución de averías lógicas en equipos microinformáticos.	30 h.
Resolución de incidencias en redes telemáticas.	50 h.
Salvaguarda y seguridad de los datos.	70 h.
Selección, instalación y configuración del software de servidor de mensajería electrónica.	60 h.
Selección, instalación, configuración y administración de los servidores de transferencia de archivos.	70 h.
Selección, instalación, configuración y administración de los servidores multimedia.	50 h.
SGBD e instalación.	70 h.
Sistemas de almacenamiento.	70 h.
Sistemas seguros de acceso y transmisión de datos.	60 h.
Testeo y verificación de equipos y periféricos microinformáticos.	40 h.
Windows 7 - Obra completa - 4 volúmenes	120 h.
Windows 7. Aplicaciones de Windows	50 h.
Windows 7. Conceptos básicos y uso del entorno	50 h.
Windows 7. Gestión de archivos y configuración	50 h.
Windows 7. Seguridad y trabajo en red	50 h.
Windows 8.1	80 h.
Windows Vista	80 h.
Windows XP	80 h.

Windows XP avanzado	80 h.
Word 2003	80 h.
Word 2007	80 h.
Word 2010	80 h.
WordPress. Cómo elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas	120 h.
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	Duración
Mantenimiento correctivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.	80 h.
Mantenimiento correctivo de instalaciones frigoríficas.	90 h.
Organización y ejecución del montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.	80 h.
Organización y ejecución del montaje de instalaciones frigoríficas.	90 h.
Prevención de Riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización y ventilación-extracción.	60 h.
Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas.	60 h.
Puesta en marcha y regulación de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.	80 h.
Puesta en marcha y regulación de instalaciones frigoríficas.	90 h.
Caracterización de residuos industriales.	50 h.
Experto en gestión medioambiental	120 h.
Gestión ambiental en la empresa	80 h.
Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible	80 h.
Gestión de Residuos de la Construcción y Demolición (RCD)	50 h.
Gestión de residuos inertes.	30 h.
Gestión de residuos peligrosos	50 h.
Gestión de residuos, envases y embalajes	50 h.
Gestión del medio ambiente	80 h.
Identificación de residuos industriales.	30 h.
Iniciación en medio ambiente y gestión de residuos	50 h.
Operaciones para la gestión de residuos industriales.	40 h.
Recogida y Transporte de Residuos Urbanos o Municipales.	30 h.
Residuos domésticos. Definiciones y gestión	50 h.
Seguridad y Salud.	50 h.
Técnico en Gestión Integral de Residuos	80 h.
Tratamiento de residuos urbanos o municipales.	30 h.
SEGURIDAD	Duración
Auditoría del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	80 h.
Cómo elaborar un Plan de Autoprotección	50 h.
Coordinador de Seguridad y Salud en el Sector de la Construcción	120 h.
Iniciación a la gestión de prevención de riesgos laborales	50 h.
Montaje y uso de andamios	50 h.
Nivel básico en PRL y autogestión preventiva. Prevención 10-25	120 h.
Nociones básicas en PRL	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Almacén	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Hostelería	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Oficina-Comercio	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales Básico	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales Básico - Sector Agricultura	50 h.

Prevención de Riesgos Laborales Básico - Sector Farmacia	50 h.
Prevención de riesgos laborales básico - Sector peluquería	50 h.
Prevención de riesgos laborales básico - Sector transportes	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Gasolineras y Estaciones de Servicio	50 h.
Prevención de Riesgos Laborales Básico. Trabajo en altura	50 h.
Prevención de riesgos laborales para centro infantil	50 h.
Riesgos específicos y medidas preventivas en limpieza	50 h.
Uso y Prevención de Riesgos Laborales en Plataformas Elevadoras	50 h.
SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y LA COMUNIDAD	Duración
Acompañamiento de personas con discapacidad en actividades programadas.	70 h.
Actividades complementarias y de descanso del alumnado con necesidades educativas especiales.	70 h.
Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil.	60 h.
Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio.	50 h.
Animación para personas de la tercera edad	80 h.
Animación social de personas dependientes en instituciones.	30 h.
Aplicación de los programas de habilidades de autonomía personal y social del ACNEE.	50 h.
Aplicación de los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación.	30 h.
Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes.	50 h.
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70 h.
Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30 h.
Autonomía personal y salud infantil.	150 h.
Características y necesidades de atención higienicosanitaria de las personas dependientes.	70 h.
Cocina doméstica.	60 h.
Contextos sociales de intervención comunitaria.	50 h.
Contextualización del tiempo libre infantil y juvenil en el entorno social.	50 h.
Coordinación y dinamización del equipo de monitores de tiempo libre.	80 h.
Desarrollo cognitivo, sensorial, motor y psicomotor en la infancia.	150 h.
Desarrollo socioafectivo e intervención con familias.	120 h.
Didáctica de la Educación Infantil.	180 h.
El juego infantil y su metodología.	120 h.
Entrenamiento en estrategias cognitivas básicas y alfabetización tecnológica a personas con discapacidad.	80 h.
Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en Formación Profesional para el Empleo.	60 h.
Evaluación, programas de intervención y prevención en la tercera edad	120 h.
Expresión y Comunicación.	150 h.
Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes.	60 h.
Habilidades sociales y dinamización de grupos.	120 h.
Impartición de acciones formativas para el empleo.	70 h.
Interrelación, comunicación con la persona dependiente y su entorno.	80 h.
Impulso de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.	50 h.
Intervención con familias de personas con discapacidad.	80 h.
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70 h.
Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70 h.
Limpieza de cristales en edificios y locales.	30 h.
Limpieza del mobiliario interior.	30 h.

Limpieza doméstica.	30 h.
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	30 h.
Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50 h.
Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio.	80 h.
Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes.	40 h.
Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para personas dependientes en el domicilio.	50 h.
Monitor de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares	80 h.
Prevención y detección del maltrato infantil en centros educativos	50 h.
Procesos de inclusión de personas con discapacidad en espacios de ocio y tiempo libre.	80 h.
Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil.	30 h.
Programación didáctica de acciones formativas para el empleo.	60 h.
Programación, ejecución y difusión de proyectos educativos en el tiempo libre.	70 h.
Programas de actividad lúdica en el recreo.	90 h.
Programas de adquisición de hábitos de alimentación y autonomía de un ACNEE que se realizan en un comedor escolar. educativas especiales	50 h.
Programas de autonomía e higiene en el aseo personal del ACNEE.	70 h.
Programas de autonomía e higiene personal, a realizar en el comedor escolar con un ACNEE.	40 h.
Recursos sociales y comunitarios para personas con discapacidad.	60 h.
Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en Formación Profesional para el Empleo.	90 h.
Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50 h.
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria.	60 h.
Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre.	60 h.
Tutorización de acciones formativas para el empleo.	30 h.
Utilización de las técnicas de movilidad en desplazamientos internos por el centro educativo del ACNEE.	70 h.
Valoración, seguimiento, y difusión de acciones de mediación.	80 h.

SOCIAL MEDIA	Duración
---------------------	-----------------

Community Manager en la Web 2.0	80 h.
Community manager en la web 2.0 y redes sociales - Obra completa - 2 volúmenes	120 h.
Facebook para empresas	80 h.
Twitter para empresas	80 h.
Web 2.0 y redes sociales	80 h.

TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS	Duración
--	-----------------

Desmontaje y montaje de elementos de aluminio.	30 h.
Desmontaje y separación de elementos fijos.	60 h.
Gestión de flotas y uso del tacógrafo digital	80 h.
Seguridad en el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas - Formación Inicial Básica Común	50 h.
Seguridad en el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas. Formación Especializada	50 h.
Seguridad en el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas. Formación Inicial Básica Común Formación Especializada	120 h.
Uso del tacógrafo digital y tiempos de conducción y descanso	50 h.
Electricidad, electromagnetismo y electrónica aplicados al automóvil.	80 h.
Mantenimiento auxiliar de motores y hélices de aeronaves.	40 h.

Mantenimiento auxiliar de sistemas eléctricos de aeronaves.	60 h.
Mantenimiento auxiliar de sistemas mecánicos y fluidos de aeronaves.	50 h.
Mantenimiento auxiliar del acondicionamiento interior de aeronaves.	30 h.
Mantenimiento de los dispositivos eléctricos de habitáculo y cofre motor.	30 h.
Mantenimiento de motores térmicos de dos y cuatro tiempos.	90 h.
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo diésel.	90 h.
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo Otto.	90 h.
Mantenimiento de sistemas de climatización.	40 h.
Mantenimiento de sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos.	80 h.
Mantenimiento de sistemas de seguridad y de apoyo a la conducción.	40 h.
Mantenimiento del sistema de alumbrado y señalización.	50 h.
Mantenimiento del sistema de arranque del motor del vehículo.	50 h.
Mantenimiento del sistema de carga con alternador.	50 h.
Mecanizado básico.	90 h.
Mecanizado básico.	90 h.
Métodos de unión y desunión de elementos fijos estructurales.	90 h.
Montaje y mantenimiento de equipos de audio, video y telecomunicaciones.	30 h.
Operaciones auxiliares de mantenimiento externo de la aeronave.	40 h.
Operaciones auxiliares de mantenimiento interno de la aeronave.	30 h.
Operaciones auxiliares de servicios de la aeronave.	50 h.
Operador de Carretillas Elevadoras	50 h.
Posicionado y control de la estructura en bancada.	90 h.
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos.	30 h.
Reparación de elementos metálicos.	80 h.
Reparación en bancada.	70 h.
Seguridad aeronáutica y prevención de riesgos laborales y medioambientales.	30 h.
Técnicas básicas de electricidad de vehículos.	90 h.
Técnicas básicas de mecánica de vehículos.	90 h.
Técnicas básicas de preparación de superficies.	90 h.
Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles.	90 h.
Técnicas de mecanizado y metrología.	50 h.
Transformaciones de importancia en carrocerías.	30 h.
Verificación de estructuras deformadas.	40 h.

En la modalidad distancia se entrega un manual en formato papel y el seguimiento tutorial se realiza por vía telefónica y a través de email

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	Duración
CREACIÓN DE EMPRESAS	180h
CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y PRL	Duración
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA RELACIÓN CON PROVEEDORES	180h
AUDITORIA EN SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL UNE EN ISO 14001	180h
AUDITORIA EN SISTEMAS DE GESTIÓN CALIDAD UNE EN ISO 9001	180h
CALIDAD ALIMENTARIA ISO 22000:2005	180h
CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA	180h
EDUCACIÓN AMBIENTAL	180h
GESTIÓN AMBIENTAL UNE EN ISO 14001	180h
GESTION DE ESTRÉS LABORAL Y AFRONTAMIENTO DEL SÍNDROME BURNOUT	180h
GESTIÓN DE LA CALIDAD UNE EN ISO 9001	180h
MODELO EFQM EXCELENCIA EMPRESARIAL	180h
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES OHSAS 18001:2007	180h
INFORMÁTICA, COMUNICACIONES, DISEÑO Y ARTES GRÁFICAS	Duración
ADMINISTRACION DE BASES DE DATOS CON MYSQL	180H
ADOBE ACROBAT 9 PROFESSIONAL	180h
ADOBE ILLUSTRATOR CC 2014	220H
ADOBE INDESIGN CC 2013: DESIGN AND GRAPHIC LAYOUT EXPERT	200h
CREACION DE TIENDAS VISTUALES Y PORTALES WEB + SEO	300h
CREACION Y GESTION DE BLOG+WEB 2,0 CON WORDPRESS PROFESIONAL	300h
CREACIOND E PORTALES WEB CON JOOMLA+SEO PROFESIONAL	180h
DISEÑO CON ADOBE FLASH CS5	180H
DISEÑO CON ADOBE ILLUSTRATOR CS4	180H
DISEÑO CON ADOBE PHOTOSHOP CS4	180H
DISEÑO CON ADOBE PHOTOSHOP CS6	200H
DISEÑO WEB AVANZADO CON HTML5 Y CSS3	180H
DISEÑO WEB PROFESIONAL CON DREAMWEAVER CS6	300H
DISEÑO WEB PROFESIONAL CON DREAMWEAVER CC 2014	300H
DISEÑO Y MAQUETACION CON ADOBE INDESIGN CS6	180H
DISEÑOD E PAGINAS WEB CON ADOBE DREAMWEAVER CS5	180h
INICIACION A LA FOTOGRAFIA DIGITAL + PHOTOSHOP CS6	300H
INSTALACION, CONFIGURACION Y MANTENIMIENTO DE REDES	180h
MACROS PARA OFFICE VBA	180H
MICROSOFT ACCESS 2013	180h
MICROSOFT EXCEL 2013	180h
MICROSOFT EXCEL 2013 AVANZADO	220h
MICROSOFT POWERPOINT 2013	180h
MICROSOFT WORD 2013	180h
OFIMATICA BASICA	180H
PREIMPRESIÓN EN ARTES GRÁFICAS	300h
PROGRAMACION DE PAGINAS WEB CON PHP Y JAVASCRIPT	300h
PROGRAMACIOND E PAGINAS WEB CON OHO	180H
REPARACIOND E ORDENADORES: MANTENIMIENTO DE QEUIPOS MICROINFORMATICOS	300h

SEGURIDAD INFORMATICA	300H
TEORIA Y FUNDAMENTO BASICOS DEL DISEÑO GRAFICO	180h
VBA PARA ACCESS	180h
VBA PARA EXCEL	180h
VBA PARA OUTLOOK	180h
VBA PARA POWERPOINT	180h
VBA PARA WORD	180h
WINDOWS 7	180h
SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y LA COMUNIDAD	Duración
ATENCION Y TRATAMIENTO EN SITUACIONES DE MALTRATO INFANTIL	180h
COEDUCACION EN EDUCACION INFANTIL	180h
COEDUCACION EN EDUCACION PRIMARIA	180h
COEDUCACION EN EDUCACION SECUNDARIA	180h
RISOTERAPIA	300h
ORIENTACION LABORAL	300h
INTELIGENCIA EMOCIONAL Y CONTROL DEL ESTRÉS LABORAL	180h
MOBING. RIESGOS PSICOSOCIALES	180h



FORMACIÓN
CONSULTORÍA GLOBAL
ABOGADOS



FO&CO CONSULTORES

ÚBEDA - C/ Jerquía Alta, 2 - 2º - 23400. T/ 953 793 057
MADRID - C/ García de Paredes, 13 Local - 28010. T/ 913 918 614
SALAMANCA - Plaza España, 5-6 - 37004. T/ 923 282 010
ALBACETE - Federico García Lorca, 14 - 02001. T/ 967 612 204

info@fococonsultores.es - www.fococonsultores.es