

FORMACIÓN PRESENCIAL

HOSTELERÍA

Iniciación a la cata de vinos	12 h
El servicio y cuidado de los vinos	12 h
Sumiller	60 h
Cocina básica y creativa	12 h
Escanciador de sidra	12 h
Aceites y vinagres aromatizados	4 h
Camarero de restaurante y bar	60 h
Camarero/a de cafetería	12 h
La mesa y protocolo	4 h
Atención al Cliente	4 h
Experto en Destilados	30 h
El mundo del Ron	8 h
El mundo del Whisk(e)y	12 h
El mundo de las ginebras	4 h
El mundo del Vodka	4 h
El mundo de los licores	4 h
Coctelería básico	12 h
Coctelería avanzado	12 h
La cerveza	4 h
Decoración de eventos	4 h
El café y su aplicaciones	4 h



ESPECIAL COMERCIALES Y VENTAS

Formación presencial

EL CAMINO HACIA LA VENTA

3 Módulos

Inteligencia emocional

- Definición
- Control Interno
- Motivación
- Empatía
- Habilidades sociales
- Programación neurolingüística para el éxito de ventas

Presentaciones eficaces

- Evitar los errores más comunes
- Pautas para mantener las palmas secas
- Crear un guión

Técnicas de Venta

- Lo que no debemos hacer
- Creatividad
- Imagen
- Inteligencia emocional básica aplicada a la venta

Cada módulo consta de 4 horas de formación presencial

Otros cursos presenciales

Creación y manejo eficaz de las redes sociales

4 Horas

Iniciación Prevención de riesgos laborales

4 Horas

Iniciación Calidad ISO 9001

4 Horas

Iniciación Medio ambiente ISO 14001

4 Horas

SERVICIOS DE FORMACIÓN SECTOR AGROALIMENTARIO

Formación de **manipuladores en Higiene Alimentaria**

Formación e **Higiene, Tecnología y Seguridad alimentaria** por sectores de producción

Formación en el **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**

Formación en los distintos **protocolos de certificación de producto:**
protocolo BRC (*British Retail Consortium*), **protocolo IFS** (*International Food Standard*), **ISO 22000**

Formación en **Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9001)** en la Industria Agroalimentaria

Formación en **Sistemas de Gestión /Medioambiental (ISO 14000)**
en la Industria Agroalimentaria



FORMACIÓN PRESENCIAL EMERGENCIAS

OBJETO

El objeto de la presente propuesta es definir y poner a disposición del cliente los servicios requeridos para la formación en Emergencias.

A través de los profesionales más preparados en este campo, INTERGES FORMACIÓN pone a vuestra disposición una oferta formativa muy completa para la **preparación de los trabajadores en activo ante situaciones de riesgo y emergencia.**

Esta oferta comprende la comunicación y gestión de los créditos ante la Fundación Tripartita, la gestión y concertación de la formación que se detalla a través del centro más especializado en esta materia - Previnsa (más info. en www.previnsa.com) y la información a la empresa y sus asesores laborales de las gestiones oportunas para el cumplimiento de las premisas legales que regulan las bonificaciones en la formación para el empleo.

FORMACIÓN

Se propone formar a **grupos de máximo quince (15) asistentes** en lucha contra incendios en instalaciones del cliente en Asturias o en el centro de formación de Previnsa en Anes. **Los medios técnicos a utilizar uno de los siguientes:**

UNIDAD MÓVIL ESTÁNDAR. UNIDAD MÓVIL DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN LUCHA CONTRA INCENDIOS

CENTRO DE FORMACIÓN DE ANES - INSTALACIONES DE PREVINSA



UNIDAD MÓVIL ESTANDAR

Para su puesta en funcionamiento, el container cuenta con cuatro pilotes hidráulicos que permiten su completa separación del camión y su posterior bajada hasta nivel de suelo. Con ello conseguimos una mayor seguridad de trabajo para alumnos y monitores.

Está compartimentado en tres espacios independientes por motivos de seguridad. Zona de bombas de agua, zona de botellas de gas y zona formativa. Esta última, cuenta con 18m³ de tres accesos independientes y divisiones internas que permiten variar los escenarios formativos.



Centro de Formación Específica de Incendios: PREVinsa en Anes, Asturias.

Situado en la localidad de San Pedro de Anes el centro de formación está instalado en una parcela de unos 142.000 m² de superficie en el concejo de Siero (Asturias) perteneciente a la Fundación Banedo. A 22km de Oviedo y a 15 km de Gijón.

En el centro se hayan distribuidos las siguientes instalaciones:

Área de Servicios y aulas.

Zonas de prácticas: Interiores y Exteriores.

1. Área de servicios y aulas.

Ocupa una superficie de 1000 m² recogiendo en su interior los siguientes servicios:

- Servicios Administrativos, oficinas.
- Aula Teórico-práctica para 60 alumnos.
- Vestuarios con capacidad para 15 alumnos cada uno.
- Cafetería a disposición de los alumnos.
- Un aseo para señoras y caballeros.
- Botiquín completo.

El Aula está dotado de todos los elementos didácticos y audiovisuales necesarios para el desarrollo teórico de todos los temas a impartir; proyectores, vídeos y material diverso.

2. Zona de prácticas

a) Exteriores

La zona de exteriores alberga una superficie aproximada de 1500 m², y cuenta todos los medios necesarios para la realización de prácticas con extintores, b.i.e's e hidrantes sobre distintos tipos de fuego combustibles líquidos, sólidos y gaseosos.

Los elementos para prácticas son los siguientes:

- Un Armario de almacenamiento para pequeños contenedores de líquidos combustibles.
- Una Balsa metálica de 2 x 1 x 0,20 mts y bidones para extinción de derrames.
- Un árbol mediante estructuras de tubos con fugas de gas propano.
- Depósito vertical para la simulación de derrames de productos químicos.

b) Interiores

La zona de interiores alberga una superficie aproximadamente de 100 m² distribuidos en dos plantas (baja y primera) donde se pueden realizar todo tipo de prácticas de extinción de incendios, emergencias, evacuación, espacios confinados, equipos autónomos de espiración (E.R.A.), rescate en altura y primeros

FORMACIÓN EXTINTORES Y BIES

4 Horas

Objetivos

- Identificar el riesgo de incendio en su entorno y actividad, así como conocer las medidas preventivas.
- Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias que permitan a los alumnos utilizar de forma correcta, eficaz y segura los extintores y bies de que disponen en su centro de trabajo en lucha contra incendios.

Dirigido a

- Aquellos trabajadores que tengan que intervenir ante una situación de emergencia de acuerdo al Plan de Autoprotección de su empresa.

Duración

- La duración del curso es de 4 horas. Donde una será de teoría y el resto de prácticas.



CONTENIDO

Teoría

- Teoría del fuego: combustible, comburente, energía de activación.
- Clasificación de los fuegos.
- Productos y manifestaciones de la combustión.
- Mecanismos de extinción.
- Agentes extintores: Sustancias y comportamiento.

Práctica: manejo de extintores

Exterior

- Preliminares: precauciones, recomendaciones y limitaciones. (Seguro, distancia de proyección, acción del viento, ...)
- Extinción de simulador de fuga de gas (con polvo polivalente y CO₂)
- Extinción de simulador de armario eléctrico (con polvo polivalente y CO₂)
- Extinción de simulador de cubeto de contención (con polvo polivalente y CO₂)

Interior

- Medidas prácticas a adoptar en incendios interiores.
- Práctica de Orientación y evacuación en espacios con nula o baja visibilidad.
- Riesgos del fuego y sensación térmica del fuego en interior.
- Extinción en interior con CO₂ sobre simulador de ordenador, cubeto o cuadro eléctrico.

Práctica: manejo de B.I.E.

B.I.E. de 25 mm

- Desenrollado y manejo 1 persona.
- Desenrollado y manejo 2 personas.
- Tipos de proyección de agua.
- Avance, retroceso y maniobras básicas con líneas de agua.
- Desenrollado y manejo, 2 personas con extintor.

Práctica: manejo de B.I.E.

B.I.E. de 45 mm

- Desenrollado y manejo 1 persona.
- Desenrollado y manejo 2 personas.
- Desenrollado y manejo 3 personas.
- Avance, retroceso y maniobras básicas con líneas de agua.
- Desenrollado y manejo, 3 personas con extintor.

Otros ejercicios: Prácticas de exterior con fuego

- Control y extinción de fuego sobre simulador del cubeto de contención con líquido inflamable ardiendo utilizando B.I.E. de 45 mm.
- Control de un incendio y protección de elementos próximos afectados.

Otros ejercicios: Prácticas de interior con fuego

- Despliegue de manguera de 25 mm. pasando por el interior, localización y extinción de conato de incendio.

OBSERVACIONES

Los instructores son miembros en activo del Cuerpo de Bomberos

Tanto los alumnos como la empresa recibirán certificado acreditativo de la formación recibida.

La fecha y los horarios se fijarán por la empresa.

Previnsa dotará a los trabajadores que vayan a recibir esta formación: casco apantallado, chaquetón inífugo y guantes.

Previnsa pondrá los medios materiales necesarios para llevar a cabo las prácticas en lucha contra incendios previstas en el programa formativo: simuladores de fuga de gas, tobogán para derrames, balsas, hidrocarburo y extintores de diferentes clases y eficacias en cantidad suficiente.

PROGRAMA FORMATIVO

PRL

Lucha contra incendios y derrame de productos químicos

Lucha contra incendios, E.R.A.'S y espacios confinados

C1 extintores

C2 extintores – B.I.E. (Bocas de Incendio Equipadas)

C3 extintores – B.I.E.'S – E.R.A. (Equipos de Respiración Autónomos)

C4 trabajos en espacios confinados

C5 curso de trabajos con sustancias peligrosas

PROGRAMA FORMATIVO

ISO

Formación en Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9001)

Formación en Sistemas de Gestión Medioambiental (ISO 14000)

Formación en los distintos protocolos de certificación de producto:
protocolo BRC (British Retail Consortium), protocolo IFS (International Food Standards),
ISO 22000

Auditorías ISO

FORMACIÓN PRESENCIAL

MAQUILLAJE

Morfología del Rostro y Visagismo

Maquillaje Social: Día, Tarde, Noche (más genérico).

Maquillaje Social: Especial Noche.

Maquillaje especial Novia y Novio.

Maquillaje social edades, adolescente, joven, mujer madura..

Tendencias: basado en la moda actual de cada momento



FORMACIÓN PRESENCIAL

GIMNASIOS

PILATES I: básico

PILATES II: perfeccionamiento

PILATES CON COMPLEMENTOS

MÚLTIPLE STEP: destinado a profesionales con titulación de aeróbic o step

CUERPO Y MENTE: técnicas básicas de yoga, pilates y taichi

FITNESS Y MUSCULACIÓN: programas de sala de musculación y fitness

TRABAJO INTERVÁLICO (con bandas elásticas y pesas)

STRETCHING: estiramientos

PATOLOGÍAS DE LA ESPALDA APLICADAS A FITNESS

GERIATRÍA:

Bailoterapia

Recuperación funcional

Espalda sana





CATALOGO2013

intergesformación

Detrás de un buen trabajo siempre hay un gran profesional
Formación Continua Bonificada

CATALOGO 2013

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
Análisis Contable y Financiero. ADGN0108 - Financiación de Empresas	50 h.		
Análisis de estados financieros para no expertos	A		Sí
Análisis de productos y servicios de financiación. ADGN0108 - Financiación de Empresas	50 h.		
de productos y servicios de inversión. ADGN0108 - Financiación de Empresas	50 h.		
Análisis del sistema financiero y procedimiento de cálculo. ADGN0108 - Financiación de Empresas	40 h.		
Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago. ADGN0108 - Financiación de Empresas	60 h.		
Análisis y reducción de costes	61 h.		
Aplicación del IVA	A		Sí
Aplicación del nuevo PGC para PYMES. Manual práctico	A		Sí
Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos - Android (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de Empresas)	B		
Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos. ADGN0108 - Financiación de Empresas	30 h.		
Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos. ADGN0108 - Financiación de Empresas - versión On-line	30 h.		
Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	50 h.		
Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	50 h.		
Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales. ADGN0108 - Financiación de Empresas	50 h.		
Aplicaciones informáticas de contabilidad. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	30 h.		
Aplicaciones informáticas de gestión - Obra completa - 3 volúmenes	C	Sí	
Aplicaciones informáticas de gestión - versión On-line	C		
Aplicaciones informáticas de gestión comercial. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	40 h.		
Aplicaciones informáticas de gestión comercial. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	40 h.		
Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	50 h.		

Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	50 h.			
Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo. ADGN0108 - Financiación de Empresas	50 h.			
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	30 h.			
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	30 h.			
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos. ADGN0108 - Financiación de Empresas	30 h.			
Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	30 h.			
Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	30 h.			
Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información. ADGN0108 - Financiación de Empresas	30 h.			
Asesor fiscal - Vol 2 - Ley General Tributaria, Impuestos sobre sociedades e Impuestos Locales	A		Sí	
Asesor fiscal Volumen 1 - IRPF e Impuestos sobre Sucesiones y Donaciones	A		Sí	
Asesor fiscal. IVA e impuestos de transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados - vol 3	A		Sí	
Asesoramiento Fiscal. Tributación e Impuestos - Obra completa - 3 volúmenes	C		Sí	
Asistencia a la dirección (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) - Obra - 2 volúmenes	125 h.			
Atención al cliente en el proceso comercial. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	40 h.			
Atención al cliente en el proceso comercial. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	40 h.			
Contabilidad previsional - Android (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de empresas)	A			
Contabilidad previsional. ADGN0108 - Financiación de Empresas	60 h.			
Contabilidad previsional. ADGN0108 - Financiación de Empresas - versión On-line	60 h.			
ContaPlus	A	Sí		
ContaPlus - versión On-line	A			
El Plan General Contable de PYMES	A		Sí	
Experto en prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo	C	Sí		
Experto en prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo - Android	A			
Experto en prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo - versión On-line	C		Sí	
FacturaPlus	C	Sí		
FacturaPlus - versión On-line	C			
Gestión administrativa del proceso comercial. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	80 h.			
Gestión administrativa del proceso comercial. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	80 h.			
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático. ADGG0408 - Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales	60 h.			
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático. ADGG0508 - Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos	60 h.			
Gestión auxiliar de personal. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	90 h.			
Gestión de archivos. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	60 h.			
Gestión de archivos. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	60 h.			
Gestión de morosidad. Recuperación y prevención	A		Sí	
Gestión de personal. Nóminas	A		Sí	
Gestión de personal. Nóminas (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		Sí	

Gestión de PYMES (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Gestión de Pymes 2010	A			
Gestión de Pymes 2010 - Android	A			
Gestión de Pymes 2010 - versión On-line	A			
Gestión laboral a través del Sistema Red, Contrat@ y Delt@	A		Sí	
Gestión operativa de tesorería. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	90 h.			
Gestión y control del presupuesto de tesorería. ADGN0108 - Financiación de Empresas	40 h.			
Grabación de datos. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	90 h.			
Grabación de datos. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	90 h.			
Grabación de Datos. ADGG0508 - Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos	90 h.			
Guía para la creación de empresas	A		Sí	
Guía práctica de operaciones vinculadas. Contabilidad y fiscalidad	A	Sí		
Guía práctica de operaciones vinculadas. Contabilidad y fiscalidad - Android	A			
Guía práctica de operaciones vinculadas. Contabilidad y fiscalidad - versión On-line	A			
Introducción a la Contabilidad	A		Sí	
Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	90 h.		Sí	
Manual práctico del IRPF	C		Sí	
Mobile Learning. Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos (Ajuste al Cert. Prof. Financiación de Empresas)	B			
Mobile Learning. Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	B			
Nominaplus	A	Sí		
NominaPlus - versión On-line	C	Sí		
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	B	Sí		
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo CD Interactivo	B	Sí		
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo - Android	A			
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo - versión On-line	B			
Plan General de Contabilidad. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	90 h.			
Reforma Laboral 2012	A		Sí	
Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico. ADGD0308 - Actividades de gestión administrativa	30 h.			
Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	30 h.			
Sistema Operativo, búsqueda de información: Internet/Intranet y correo electrónico. ADGN0108 - Financiación de Empresas	30 h.			
Supuestos prácticos contables	A		Sí	
Supuestos Prácticos Fiscales	A		Sí	
Supuestos Prácticos Laborales	A		Sí	
Supuestos Prácticos para asesorías - Obra completa - 3 volúmenes - Contables/Laborales/Fiscales	C		Sí	
Técnicas administrativas de oficina compra-venta	A			
Técnicas de administración contable - Obra completa - 2 volúmenes	C		Sí	
Técnicas de recepción y comunicación. ADGG0208 - Actividades Administrativas en la relación con el cliente	90 h.			
Técnicas de Secretariado de Dirección	A			

Técnicas de secretariado de dirección (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Técnicas de Secretariado de Dirección - Android	A			
Técnicas de Secretariado de Dirección - versión On-line	A			
Transmisión de información por medios convencionales e informáticos. ADGG0508 - Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos	40 h.			
Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo. ADGG0508 - Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos	50 h.			
AGRARIA				
	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os	
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	60 h.			
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	60 h.			
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones. AGAO0208 - Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	60 h.			
Deteminación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	60 h.			
Deteminación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	60 h.			
Deteminación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control. AGAO0208 - Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	60 h.			
El cuidado de las plantas; plantas de jardín	A			
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	50 h.			
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	50 h.			
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	70 h.			
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	70 h.			
Mantenimiento y manejo de invernaderos. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	40 h.			
Mantenimiento y mejora de elementos no vegetales. AGAO0208 - Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	60 h.			
Mantenimiento y mejora de elementos vegetales. AGAO0208 - Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	60 h.			
Mantenimiento, preparación y manejo de tractores. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	50 h.			
Mantenimiento, preparación y manejo de tractores. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	50 h.			
Operaciones culturales, riego y fertilización. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	80 h.			
Operaciones culturales, riego y fertilización. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	80 h.			
Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes. AGAO0208 - Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	90 h.			
Preparación del medio de cultivo. AGAO0208 - Instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes	60 h.			
Preparación del terreno para la instalación de infraestructuras, siembra y plantación de cultivos herbáceos. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	70 h.			
Recolección de cultivos herbáceos. AGAC0108 - Cultivos herbáceos	60 h.			
Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas. AGAH0108 - Horticultura y floricultura	80 h.			
Riego por goteo	A			

Aprovisionamiento y almacenaje en la venta. COMV0108 - Actividades de venta	40 h.		
El escaparate como herramienta de venta	A		
El escaparate como herramienta de venta + CD Interactivo	A	Sí	
El escaparate como herramienta de venta - versión On-line	A		
Fundamentos de marketing aplicado a la actividad comercial	A		
Gestión de la atención al cliente-consumidor. COMV0108 - Actividades de venta	60 h.		
Gestión de Stock y logística básica	A		
Guía básica de la atención telefónica al cliente	A		
Guía básica de la atención telefónica al cliente - versión On-line	A		
Inglés profesional para actividades comerciales. COMV0108 - Actividades de venta	90 h.		Sí
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen	A		
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen - Android	A		
Introducción al Marketing en Internet. Marketing 2.0 - versión -On-line	A		
Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0	A	Sí	
Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0 - Android	A		
La estrategia en la actividad comercial	A		
La estrategia en la actividad comercial - versión On-line	A		
La venta: fundamentos para su gestión	A		
La venta: fundamentos para su gestión - versión On-line	A		
Legislación básica del comercio	B		
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras. COML0110 - Actividades auxiliares de almacén	50 h.		
Marketing 2.0: La Gestión del Social Media en la Empresa - Obra completa - 3 volúmenes	C	Sí	
Marketing 2.0: La Gestión del Social Media en la Empresa - versión On-line	C		
Mobile Learning. Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0	A		
Operaciones auxiliares de almacenaje. COML0110 - Actividades auxiliares de almacén	60 h.		
Operaciones de caja en la venta. COMV0108 - Actividades de venta	40 h.		
Organización de procesos de venta. COMV0108 - Actividades de venta	60 h.		
Preparación de pedidos. COML0110 - Actividades auxiliares de almacén	40 h.		
Publicidad en el punto de Venta	A		
Técnicas de información y atención al cliente/consumidor. COMV0108 - Actividades de venta	60 h.		
Técnicas de investigación comercial	A		
Técnicas de Venta - Android	A		
Técnicas de venta en tiendas de electrodomésticos	A		
Técnicas de Venta. COMV0108 - Actividades de venta	70 h.		
Venta on line. COMV0108 - Actividades de venta	30 h.		

DERECHO	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
Auditoría de la LOPD	A		Sí
Auditoría de la LOPD (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		Sí
Auditoría y protección de datos en la empresa - Obra completa - 3 volúmenes	C	Sí	
Auditoría y protección de datos en la empresa - versión On-line	C		

Derecho Civil Inmobiliario	A			
Ed. Externa - Derecho Tributario Aranzadi	A			
Ed. Externa - Manual de derecho urbanístico. Doctrina, legislación y jurisprudencia	C			
El Procedimiento Administrativo-Sancionador	A		Sí	
Implantación de la LOPD en la empresa	A	Sí		
Implantación de la LOPD en la empresa (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	90 h.	Sí		
Implantación de la LOPD en la empresa - versión On-line	A			
Implantación del Plan de Igualdad en la Empresa	A		Sí	
Introducción a la LOPD y sistema de calidad en la empresa. Sector limpieza	A			
Las nuevas tecnologías de la comunicación. Firma electrónica y factura electrónica	A		Sí	
Ley de subcontratación en el sector de la construcción	A		Sí	
Ley de subcontratación en el sector de la construcción - versión On-line	A			
Ley Orgánica de Protección de Datos	B	Sí		
Ley Orgánica de Protección de Datos - versión On-line	A			
Manual Básico de la LOPD	B			
Procedimiento administrativo	A	Sí		
Procedimiento Contencioso - Administrativo	A			
Protección de datos en la empresa - Obra completa - 2 volúmenes	C	Sí		
Protección de datos en la empresa - versión On-line	C			
Protección de datos en la empresa - versión On-line	C			
Responsabilidad civil y Seguro del Automóvil. Derechos y obligaciones del usuario de póliza de seguro del automóvil	A			
Videovigilancia en la Protección de Datos	B			
DESARROLLO WEB - MULTIMEDIA				
	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os	
Adobe Premiere Pro CS4	C	Sí		
Adobe Premiere Pro CS4 - versión On-line	C			
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS	C	Sí		
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS - versión On-line	C			
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS Dreamweaver CS 4	C	Sí		
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS Dreamweaver CS4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	150 h.			
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS Dreamweaver CS4 - versión On-line	C			
DreamWeaver CS 4	A	Sí		
DreamWeaver CS 4 - versión On-line	A			
Pinnacle Studio 10	A	Sí		

Pinnacle Studio 10 - versión On-line	A		
DISEÑO CAD	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os
3D Studio Max 8	A	Sí	
3D Studio Max 8 - versión On-line	A		
Adobe Acrobat 9	A	Sí	
Adobe Acrobat 9 - versión On-line	A		
AutoCAD 2008	A	Sí	
AutoCAD 2008 - versión On-line	A		
Autocad 2010	A	Sí	
AutoCad 2010 - versión On-line	A		
Conceptos y fundamentos de diseño 3D	B		
DISEÑO GRAFICO	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os
Adobe Indesign CS4	A	Sí	
Adobe Indesign CS4 - versión On-line	A		
Adobe Indesing CS4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Adobe Photoshop CS3 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
CorelDraw X4	A	Sí	
Coreldraw X4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
CorelDraw X4 - versión On-line	A		
CorelDraw X5	A	Sí	
CorelDraw X5 - Android	A		
CorelDraw X5 - versión On-line	A		
Diseño Gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X4	C	Sí	
Diseño gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X4 - versión On-line	C		
Diseño Gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X5	C	Sí	
Diseño Gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X5 - versión On-line	C		
Photoshop CS3	A	Sí	
Photoshop CS3 - versión On-line	A		
Photoshop CS4	A	Sí	

Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	60 h.			
Montaje de redes eléctricas aéreas de alta tensión. ELEE0209 - Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación	80 h.			
Montaje de redes eléctricas aéreas de baja tensión. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	60 h.			
Montaje de redes eléctricas subterráneas de alta tensión. ELEE0209 - Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación	60 h.			
Montaje de redes eléctricas subterráneas de baja tensión. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	50 h.			
Montaje de sistemas telefónicos con centralitas de baja capacidad. ELES0209 - Montaje y mantenimiento de sistemas de telefonía e infraestructuras de redes locales de datos	80 h.			
Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios de viviendas. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	80 h.			
Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de interior. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	90 h.			
Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas rotativas. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	90 h.			
Montaje y mantenimiento de transformadores. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	60 h.			
Montaje y reparación de automatismos eléctricos. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	60 h.			
Operaciones de montaje de apoyos en redes electricas aereas. ELEE0108 - Operaciones Auxiliares de montaje de redes eléctricas	70 h.			
Operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas. ELEE0108 - Operaciones Auxiliares de montaje de redes eléctricas	70 h.			
Prevención de riesgos lab. y medioamb. en el mont. y mant. de inst. eléc. de AT. ELEE0209 - Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación	50 h.			
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas en telefonía. ELES0209 - Montaje y mant. sist. Telefonía e infraes. redes locales de datos	30 h.			
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas. ELEE0109 - Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión	30 h.			
ENERGÍA Y AGUA				
		Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os
Electrotecnia. ENAE0108 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Fotovoltaicas	90 h.			
Energía solar fotovoltaica	A			
Energía solar fotovoltaica - Android	A			
Energía solar fotovoltaica - versión On-line	A			
Energía solar térmica	A			
Energía solar térmica (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) - Obra - 2 volúmenes	125 h.			
Energía solar térmica - Android	A			
Energía solar térmica - versión On-line	A			
Introducción a la energía eólica	A			
Introducción a la energía eólica (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Introducción a las energías renovables	A			

Mantenimiento correctivo y reparación de redes de distribución de agua y saneamiento. ENAT0108 - Montaje y mantenimiento de redes de agua	70 h.			
Mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas. ENAE0108 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Fotovoltaicas	60 h.			
Mantenimiento de instalaciones solares térmicas. ENAE0208 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas	60 h.			
Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento. ENAT0108 - Montaje y mantenimiento de redes de agua	50 h.			
Montaje de redes de distribución de agua. ENAT0108 - Montaje y mantenimiento de redes de agua	60 h.			
Montaje de redes de saneamiento. ENAT0108 - Montaje y mantenimiento de redes de agua	60 h.			
Montaje eléctrico de instalaciones solares térmicas. ENAE0208 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas	90 h.			
Montaje eléctrico y electrónico de instalaciones solares fotovoltaicas. ENAE0108 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Fotovoltaicas	90 h.			
Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas. ENAE0108 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Fotovoltaicas	90 h.			
Organización y montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas. ENAE0208 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas	90 h.			
Prevención de riesgos profesionales y seguridad en el montaje de instalaciones solares. ENAE0108 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Fotovoltaicas	30 h.			
Prevención y seguridad en el montaje mecánico e hidráulico de instalaciones solares térmicas. ENAE0208 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas	30 h.			
Puesta en servicio y operación de instalaciones solares térmicas. ENAE0208 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas	60 h.			
Puesta en servicio y operación de redes de distribución de agua y saneamiento. ENAT0108 - Montaje y mantenimiento de redes de agua	50 h.			
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (Vol. 1) Instalador de Instalaciones Térmicas en Edificios	B	Sí		
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (Vol. 2) Mantenedor de Instalaciones Térmicas en Edificios	A	Sí		
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (vol. 3) Conocimientos Básicos de Instalaciones Térmicas en Edificios	C	Sí		
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - (vol. 4) Conocimientos Específicos de Instalaciones Térmicas en Edificios	C	Sí		
Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios - RITE	C	Sí		
Replanteo de Instalaciones solares térmicas. ENAE0208 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas	90 h.			
Replanteo de redes de distribución de agua y saneamiento. ENAT0108 - Montaje y mantenimiento de redes de agua	50 h.			
Replanteo y funcionamiento de instalaciones solares fotovoltaicas. ENAE0108 - Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Fotovoltaicas	60 h.			
FOTOGRAFÍA				
	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os	
Ed. Externa - Imagen Digital. Conceptos Básicos	A			
Iniciación a la Fotografía Digital	A			
HABILIDADES DIRECTIVAS				
	Tipo*	CD	CD	

		m ult im edi a	dat os
Competencias de Mandos Intermedios. Introducción (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		
Competencias en el mando intermedio. Introducción	B		
Dirección eficaz y motivación - Obra completa - 2 volúmenes	C		
Gestión de conflictos laborales	B		
Gestión de conflictos laborales - versión On-Line	B		
Gestión eficaz del tiempo	B		
Gestión eficaz del tiempo + CD Interactivo	B	Sí	
Gestión eficaz del tiempo - Android	B		
Gestión eficaz del tiempo - versión On-line	B		
Gestión y dirección eficaz del personal en la empresa - Obra completa - 5 volúmenes	C		
Habilidades de coaching	B		
Habilidades de coaching (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		
Habilidades de coaching - Android	B		
Habilidades de Coaching - versión On-line	B		
Habilidades directivas	C		
Habilidades directivas CD Interactivo	C		
Habilidades directivas - Android	C		
Habilidades directivas - versión On-line	C		
La Inteligencia Emocional y su trascendencia en la organización empresarial	B		
La selección de personal en la organización. Fases del proceso y técnicas efectivas	B		
La selección de personal en la organización. Fases del proceso y técnicas efectivas - versión On-line	B		
Liderazgo y motivación	B		
Liderazgo y motivación - versión On-line	B		
Manejo del estrés	B		
Motivación en el trabajo. Estrategias para la motivación	B		
Motivación en el trabajo. Estrategias para la motivación (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		
Técnicas de despido y asimilación. Agentes implicados	B		
Técnicas de negociación	B		
Técnicas de negociación CD Interactivo	B		
Técnicas de negociación - Android	B		
HOSTELERÍA Y TURISMO			
	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	30 h.		
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30 h.		
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0308 - Operaciones	30 h.		

básicas de catering				
Aplicación de sistemas informáticos en Bar y Cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	30 h.			
Aprovisionamiento de materias primas en cocina. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	30 h.			
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30 h.			
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	90 h.			
Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	30 h.			
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	30 h.			
Bebidas. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	80 h.			
Cocina creativa o de autor. HOTR0408 - Cocina	30 h.			
Cocina española e internacional . HOTR0408 - Cocina	80 h.			
Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	30 h.			
Control de la actividad económica en el bar y cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	90 h.			
Decoración y exposición de platos. HOTR0408 - Cocina	60 h.			
Diseño de Productos y servicios turísticos locales. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90 h.			
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	60 h.			
El corte del jamón	A			
Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería	80 h.			
Elaboración de platos combinados y aperitivos. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	60 h.			
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	50 h.			
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	50 h.			
Elaboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería	60 h.			
Elaboración y presentación de postres de cocina. HOTR0509 - Repostería	60 h.			
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Cocina	40 h.			
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza . HOTR0408 - Cocina	70 h.			
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos . HOTR0408 - Cocina	70 h.			
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408 - Cocina	60 h.			
Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería	40 h.			
Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería	60 h.			
Facturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	40 h.			
Función del mando intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	40 h.			
Gestión de la información y documentación turística local. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	60 h.			
Gestión de Protocolo. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	30 h.			
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	60 h.			
Información y Atención al Visitante. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	30 h.			
Inglés profesional para servicios de restauración. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	90 h.		Sí	
Inglés profesional para servicios de restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90 h.			
Inglés profesional para turismo. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	90 h.		Sí	
Inglés profesional para turismo. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90 h.		Sí	
Iniciación a la cata de vino	A			

La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús	B			
Lavado de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	90 h.			
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	60 h.			
Manual de cocina	A			
Manual didáctico de cocina - 2 volúmenes	C			
Maridaje, enología y cata de vinos	C			
Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos. HOTR0509 - Repostería	60 h.			
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. HOTR0408 - Cocina	70 h.			
Organización del servicio de información turística local. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90 h.			
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	90 h.			
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	90 h.			
Preelaboración y conservación culinarias. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	60 h.			
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina	70 h.			
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos . HOTR0408 - Cocina	60 h.			
Preelaboración y conservación de vegetales y setas. HOTR0408 - Cocina	60 h.			
Preparación de carnes	B			
Preparación de huevos, arroces, pastas y verduras	B			
Preparación de salsas, pescados y mariscos	B			
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	60 h.			
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	50 h.			
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	50 h.			
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento. HOTA0308 - Recepción en alojamientos	70 h.			
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	70 h.			
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales. HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante	90 h.			
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	90 h.			
Recepción y Lavado de Servicios de Catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	90 h.			
Recetario de cocina nacional, internacional y cocina creativa	A			
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 - Cocina	60 h.			
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	60 h.			
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0509 - Repostería	60 h.			
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	60 h.			
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	60 h.			
Servicio de atención al cliente en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	50 h.			
Servicio de vinos. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	90 h.			
Servicio de vinos. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90 h.			
Servicio en restauración	A			
Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	80 h.			
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	40 h.			

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. H0TR0508 - Servicios de Bar y Cafetería	70 h.		
Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio. H0TR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30 h.		
IDIOMAS			
	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os
Alemán empresarial	C		Sí
Alemán hostelería	C		Sí
Alemán Nivel A1 - Curso 1 - On-line	B		
Alemán Nivel A1 - Curso 2 - On-line	B		
Alemán Nivel A1 - On-line	C		
Alemán Nivel A2 - Curso 1 - On-line	B		
Alemán Nivel A2 - Curso 2 - On-line	B		
Alemán Nivel A2 - On-line	C		
Alemán nivel avanzado	C		Sí
Alemán Nivel B1 - On-line	C		
Alemán Nivel B1- Curso 1 - On-line	B		
Alemán Nivel B1- Curso 2 - On-line	B		
Alemán Nivel B1- Curso 3 - On-line	B		
Alemán Nivel B2 - Curso 1 - On-line	B		
Alemán Nivel B2 - Curso 2 - On-line	B		
Alemán Nivel B2 - Curso 3 - On-line	B		
Alemán Nivel B2 - On-line	C		
Alemán nivel básico	A		Sí
Alemán nivel básico +	A		Sí
Alemán Nivel C1 - Curso 1 - On-line	B		
Alemán Nivel C1 - Curso 2 - On-line	B		
Alemán Nivel C1 - Curso 3 - On-line	B		
Alemán Nivel C1 - On-line	C		
Alemán nivel medio	A		Sí
Alemán nivel medio +	A		Sí
Catalán para castellano-parlantes	A		Sí
Comunicación telefónica en alemán	A		Sí
Español para extranjeros - nivel básico	A		Sí
Español para extranjeros - nivel medio	A		Sí
Español para extranjeros. Nivel avanzado	A		Sí
Francés Alter Ego Avanzado B2	A		Sí
Francés Alter Ego basico A1	A		Sí
Francés Alter Ego intermedio A2	A		Sí
Francés Alter Ego intermedio B1	A		Sí
Francés de negocios y hostelería	A		Sí
Francés empresarial - nivel intermedio	C		Sí
Francés turístico - nivel intermedio	C		Sí
Gramática de lengua inglesa	A		

Inglés comunicación telefónica - Nivel intermedio	A		Sí
Inglés empresarial. Business result - Nivel Medio	C	Sí	
Inglés estrategias de comunicación. Telephoning e-mailing and socialising	A		Sí
Inglés estrategias de negociación presenting. Presenting, meeting and negotiating	A		Sí
Inglés Hotels & Catering	A		Sí
Inglés National Geographic Interactivo Avanzado	A		Sí
Inglés National Geographic Interactivo Básico	A		Sí
Inglés National Geographic Interactivo nivel Medio +	A		Sí
Inglés National Geographic Interactivo nivel Medio Básico	A		Sí
Inglés Nivel A1 - Curso 1 - versión On-line	B		
Inglés Nivel A1 - Curso 2 - versión On-line	B		
Inglés Nivel A1 - versión On-line	C		
Inglés Nivel A2 - Curso 1- versión On-line	B		
Inglés Nivel A2 - Curso 2 - versión On-line	B		
Inglés Nivel A2 - versión On-line	C		
Inglés Nivel B1 - Curso 1 - versión On-line	B		
Inglés Nivel B1 - Curso 2 - versión On-line	B		
Inglés Nivel B1 - Curso 3 - versión On-line	B		
Inglés Nivel B1 - versión On-line	C		
Inglés Nivel B2 - Curso 1 - versión On-line	B		
Inglés Nivel B2 - Curso 2 - versión On-line	B		
Inglés Nivel B2 - Curso 3 - versión On-line	B		
Inglés Nivel B2 - versión On-line	C		
Inglés Nivel C1 - Curso 1 - versión On-line	B		
Inglés Nivel C1 - Curso 2 - versión On-line	B		
Inglés Nivel C1 - Curso 3 - versión On-line	B		
Inglés Nivel C1 - versión On-line	C		
Inglés Oxford avanzado	A		Sí
Inglés Oxford básico	A		Sí
Inglés Oxford intermedio	A		Sí
Inglés Publishing avanzado	A		Sí
Inglés Publishing básico	A		Sí
Inglés Publishing Intermedio B1	A		Sí
Inglés Publishing Intermedio B1 +	A		Sí
Inglés Turístico Oxford	A		Sí
Iniciación al alemán	A		Sí
Iniciación al Español	C		Sí
Iniciación al Francés	C		Sí
Iniciación al Inglés	C		Sí
Iniciación al italiano	A		Sí
Portugués básico + gramática portuguesa española	A		Sí
Portugués intermedio	A		Sí
Ruso - Nivel básico	A		Sí
Ruso - Nivel Medio y Avanzado	A		Sí

IMAGEN PERSONAL				Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os	
Aromaterapia - Flores de Bach				A			
Asesoramiento de belleza y estilos morfología y visagismo				A			
Cambios de color en el cabello				A			
Depilación				A			
El Corte. Método natural cutting. Corte masculino y femenino				A			
Extensiones				A			
Higiene e hidratación facial y corporal				A			
Introducción a las flores de Bach				B			
Maquillaje				A			
Masaje Balines - Técnicas tradicionales de Indonesia				A			
Masaje Tailandés de aceite				A			
Masaje Tailandés de pies				A			
Masaje Tailandés tradicional				A			
Masaje zonal y drenaje aplicado a la estética integral				A			
Micropigmentación - Tecnología - Metodología y práctica				A			
Peinados, acabados y modelos de recogidos				A			
Reflexología podal				A			
Tanatoestética				B			
Técnicas de manicura, pedicura y uñas artificiales				A			
Tratamientos capilares y maquillaje				A			
Tratamientos corporales orientales - Masaje, envolturas y exfoliantes				A			
Tratamientos faciales orientales - Masaje. Máscaras y exfoliantes				A			
Tricología y masaje capilar				A			

			CD	CD
		Tipo*	m ult im edi a	dat os
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS				
Acondicionamiento de la carne para su comercialización. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos		70 h.		
Acondicionamiento de la carne para su uso industrial. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos		50 h.		
Alimentación y nutrición para la tercera edad		B		
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos		50 h.		
Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería		60 h.		
Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005		A		Sí
Decoración de los productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería		40 h.		
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos		90 h.		
Elaboración de curados y salazones cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos		90 h.		
Elaboración de preparados cárnicos frescos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos		80 h.		
Elaboración de productos de bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería		90 h.		
Elaboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería		90 h.		
Elaboraciones complementarias en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería		80 h.		
Enología y Maridaje - Obra completa - 3 volúmenes		C		
Envasado y presentación de productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería		30 h.		
Experto en seguridad alimentaria - Obra completa - 5 volúmenes		C		
Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria		80 h.		
Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo		A		
Manipulación de cargas en carretillas elevadoras. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria		50 h.		
Manipulador de Alimentos		B		
Manipulador de alimentos (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)		75 h.		
Manipulador de alimentos + CD Interactivo		B	Sí	
Manipulador de Alimentos - Android		B		
Manipulador de alimentos - versión On-line		B		
Manipulador de alimentos: productos del mar		B		

Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	70 h.			
Norma BRC de Seguridad Alimentaria (British Retail Consortium) v.6	B			Sí
Norma IFS de Seguridad Alimentaria (International Food Standar) v.6	B			Sí
Nutrición y Dietética	A			
Nutrición y Dietética (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Nutrición y dietética - Android	A			
Nutrición y Dietética - versión On-Line	A			
Seguridad alimentaria. Sistema APPCC	B			
Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí		
Seguridad alimentaria. Sistema APPCC - Android	B			
Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería	60 h.			
Seguridad y manipulación en la alimentación - Obra completa - 3 volúmenes	C			
Seguridade alimentaria. Sistema APPCC - Versión Galego	B			
Técnico Superior en Calidad Alimentaria - Obra completa - 3 volúmenes	C			Sí
Trazabilidad y seguridad alimentaria	A			
Trazabilidade e seguridade alimentaria - Versión Galego	A			
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO				
	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os	
Instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios de uso doméstico. IMAI0108 - Operaciones de fontanería y calefacción-dimatización doméstica	90 h.			
Instalación y puesta en marcha de aparatos de calefacción y climatización de uso doméstico. IMAI0108 - Operaciones de fontanería y calefacción-dimatización doméstica	90 h.			
Manipulación y ensamblaje de tuberías. IMAI0108 - Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica	90 h.			
Mantenedor y reparador integral de edificios	A			
Mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas. IMAR0108 - Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas	90 h.			
Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas. IMAR0108 - Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas	60 h.			
Prevención de riesgos, seguridad laboral y medioambiental en la instalación de aparatos y tuberías. IMAI0108 - Operaciones de fontanería y calefacción-dimatización doméstica	30 h.			
Puesta en marcha y regulación de instalaciones frigoríficas. IMAR0108 - Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas	90 h.			
Replanteo y preparación de tuberías. IMAI0108 - Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica	50 h.			
MEDIO AMBIENTE				
	Tipo*	CD	CD	

		m ult im edi a	dat os
Caracterización de residuos industriales. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	50 h.		
Gestión de Residuos de la Construcción y Demolición (RCD)	B		Sí
Gestión de residuos inertes. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	30 h.		
Gestión de residuos, envases y embalajes	B		Sí
Identificación de residuos industriales. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	30 h.		
Operaciones para la gestión de residuos industriales. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	40 h.		
Recogida y Transporte de Residuos Urbanos o Municipales. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	30 h.		
Seguridad y Salud. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	50 h.		
Tratamiento de residuos urbanos o municipales. SEAG0108 - Gestión de residuos urbanos e industriales	30 h.		

OTROS CURSOS	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería. MAMD0209 - Trabajos de carpintería y mueble	50 h.		
Ajuste, puesta en marcha y regulación de los sistemas mecánicos. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	50 h.		
Aplicación de otros acabados decorativos. MAMR0208 - Acabado de Carpintería y Mueble	90 h.		
Aplicación de productos superficiales de acabado en carpintería y mueble. MAMR0208 - Acabado de Carpintería y Mueble	70 h.		
Armado de tuberías. FMEC0108 - Fabricación y montaje de instalaciones de tubería industrial	70 h.		
Cálculo de costes en procesos de mecanizado por arranque de viruta. FMEH0109 - Mecanizado por arranque de viruta	40 h.		
Comprobación y optimización del programa CNC para el mecanizado por arranque de viruta. FMEH0109 - Mecanizado por arranque de viruta	70 h.		
Confección de accesorios para decoración. TCPF0309 - Cortinaje y complementos de decoración	50 h.		
Confección de cojines y ropa de hogar. TCPF0309 - Cortinaje y complementos de decoración	50 h.		
Confección de cortinas y estores. TCPF0309 - Cortinaje y complementos de decoración	50 h.		
Conformado y curvado en la fabricación de tuberías. FMEC0108 - Fabricación y montaje de instalaciones de tubería industrial	40 h.		
Control y verificación de productos fabricados. FMEE0108 - Operaciones auxiliares de fabricación mecánica	50 h.		
Corte y mecanizado de tuberías. FMEC0108 - Fabricación y montaje de instalaciones de tubería	90 h.		

	industrial				
	CURSO BÁSICO SOBRE MANIPULACIÓN DE EQUIPOS CON SISTEMAS FRIGORÍFICOS DE CUALQUIER CARGA DE REFRIGERANTES FLUORADOS	A			
	Curso complementario sobre manipulación de equipos con sistemas frigoríficos de cualquier carga de refrigerantes fluorados	B			
	Curso sobre manipulación de sistemas frigoríficos que empleen refrigerantes fluorados destinados a confort térmico de personas instalados en vehículos	B			
	Elaboración de soluciones para la instalación de elementos de carpintería. MAMS0108 - Instalación de elementos de Carpintería	80 h.			
	Especificaciones técnicas en procesos de mecanizado por arranque de viruta. FMEH0109 - Mecanizado por arranque de viruta	60 h.			
N c v e c a	Fabricación de aglomerado puro de corcho y sus manufacturas. MAMA0309 - Fabricación de objetos de corcho	B			
	Fabricación de granulados de corcho en plancha. MAMA0109 - Fabricación de tapones de corcho	50 h.			
	Fabricación de granulados de corcho en plancha. MAMA0309 - Fabricación de objetos de corcho	50 h.			
	Fabricación de tapones aglomerados. MAMA0109 - Fabricación de tapones de corcho	50 h.			
	Iniciación en materiales, productos y procesos textiles. TCPF0309 - Cortinaje y complementos de decoración	50 h.			
	Instalación de estructuras de madera. MAMS0108 - Instalación de elementos de Carpintería	90 h.			
	Instalación de revestimientos de paredes, techos, armarios y similares de madera. MAMS0108 - Instalación de elementos de Carpintería	60 h.			
	Instalación de suelos de madera y derivados. MAMS0108 - Instalación de elementos de Carpintería	60 h.			
	Interpretación de planos en la fabricación de tuberías. FMEC0108 - Fabricación y montaje de instalaciones de tubería industrial	50 h.			
	Lavado y colmatado de tapones de corcho. MAMA0109 - Fabricación de tapones de corcho	60 h.			
	Limpieza de espacios abiertos. SEAG0209 - Limpieza en espacios abiertos e instalaciones industriales	50 h.			
	Limpieza de instalaciones y equipamientos industriales. SEAG0209 - Limpieza en espacios abiertos e instalaciones industriales	80 h.			
	Limpieza del mobiliario interior. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales	30 h.			
	Mantenimiento correctivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción. IMAR0208 - Montaje y mantenimiento de instalaciones en climatización y ventilación-extracción	80 h.			
	Mantenimiento preventivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción. IMAR0208 - Montaje y mantenimiento de instalaciones en climatización y ventilación-extracción	80 h.			
	Máquinas, herramientas y materiales de procesos básicos de fabricación. FMEE0108 - Operaciones auxiliares de fabricación mecánica	80 h.			
	Montaje de conjuntos y estructuras fijas o desmontables. FMEE0108 - Operaciones auxiliares de fabricación mecánica	90 h.			
	Montaje de sopostes y ensamblaje de tuberías. FMEC0108 - Fabricación y montaje de instalaciones de tubería industrial	50 h.			
	Montaje e instalación de puertas y ventanas de madera. MAMS0108 - Instalación de elementos de Carpintería	90 h.			
	Montaje y puesta en marcha de sistemas robóticos y sistemas de visión, en bienes de equipo y maquinaria industrial. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	90 h.			
Montaje y reparación de los sistemas mecánicos. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes	70 h.				

	de equipo y maquinaria industrial				
	Montaje y reparación de sistemas eléctricos y electrónicos de bienes de equipo y máquinas industriales. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	90 h.			
	Montaje y reparación de sistemas neumáticos e hidráulicos bienes de equipo y máquinas industriales. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	90 h.			
	Operaciones básicas y proceso automáticos de fabricación mecánica. FMEE0108 - Operaciones auxiliares de fabricación mecánica	90 h.			
	Operaciones de mecanizado manual. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	40 h.			
	Operaciones de mecanizado por medios automáticos. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	70 h.			
	Operaciones de unión. FMEE0208 - Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial	40 h.			
	Operaciones de verificación y control de productos mecánicos. FMEE0108 - Operaciones auxiliares de fabricación mecánica	30 h.			
N c v e c a c	Operaciones unitarias y proceso químico. QUIE0108 - Operaciones básicas en planta química	80 h.			
	Organización y desarrollo del montaje de tuberías. FMEE0108 - Fabricación y montaje de instalaciones de tubería industrial	60 h.			
	Organización y ejecución del montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción. IMAR0208 - Montaje y mantenimiento de instalaciones en climatización y ventilación-extracción	80 h.			
N c v e c a c	Preparación de corcho. MAMA0309 - Fabricación de objetos de corcho	50 h.			
	Preparación de herramientas, máquinas y equipos para la confección de productos textiles. TCPF0309 - Cortinaje y complementos de decoración	30 h.			
	Preparación de máquinas, equipos y herramientas en operaciones de mecanizado por arranque de viruta. FMEH0109 - Mecanizado por arranque de viruta	80 h.			
	Preparación de materiales y maquinaria según documentación técnica. FMEE0108 - Operaciones auxiliares de fabricación mecánica	60 h.			
	Preparación de Productos de Acabado. MAMR0208 - Acabado de Carpintería y Mueble	90 h.			
	Preparación de productos específicos para acabados decorativos. MAMR0208 - Acabado de Carpintería y Mueble	40 h.			
	Preparación de soportes para la aplicación de productos de acabado. MAMR0208 - Acabado de Carpintería y Mueble	40 h.			
	Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el mecanizado por arranque de viruta. FMEH0109 - Mecanizado por arranque de viruta	30 h.			
	Prevención de Riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización y ventilación-extracción. IMAR0208 - Montaje y mantenimiento de instalaciones en climatización y ventilación-extracción	60 h.			
	Proceso de mecanización por arranque de viruta. FMEH0109 - Mecanizado por arranque de viruta	80 h.			
N	Procesos auxiliares de fabricación en el mecanizado por arranque de viruta. FMEH0109 -	70 h.			

Rey Juan Carlos de Madrid)				
Conocimientos teóricos y técnicos del auxiliar de enfermería	A			
Cuidado de las personas dependientes	A			
Cuidados de enfermería al paciente con trastornos psiquiátricos	A			
Cuidados paliativos	A			
Cuidados y técnicas hospitalarias del auxiliar de enfermería	A			
Diagnóstico preventivo del vehículo y mantenimiento de su dotación material. SANTO208 - Transporte sanitario	60 h.			
Guía básica de intervenciones en geriatría	A			
Guía Básica de Intervenciones en geriatría (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Guía básica de síndromes geriátricos	A			
Guía Básica de Síndromes geriátricos (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Guía Básica del Auxiliar de Farmacia	A			
Guía básica del auxiliar de óptica	A			
Guía básica del auxiliar en el gabinete bucodental	A			
Guía básica del paciente con Alzheimer	A			
Guía Básica del paciente con Alzheimer (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Organización de recursos materiales en una unidad o servicio	A			
Organización del entorno de trabajo en transporte sanitario. SANTO208 - Transporte sanitario	40 h.			
Primeros auxilios	A			
Primeros auxilios en centros educativos	A			
Primeros auxilios para auxiliares de enfermería	A			
Primeros auxilios para auxiliares de enfermería (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.			
Protocolos del Auxiliar de Enfermería	A			
Pruebas de laboratorio clínico	A			
Reanimación CardioPulmonar	A			
Soporte Vital Básico. SANTO208 - Transporte sanitario	60 h.			
Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis. SANTO208 - Transporte sanitario	40 h.			
Traslado del paciente al centro sanitario. SANTO208 - Transporte sanitario	60 h.			
Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias. SANTO208 - Transporte sanitario	50 h.			

	Tipo*	CD m ult im edi a	CD dat os
SEGURIDAD			
Auditoría del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	A		
Autogestión de la Prevención de Riesgos Laborales en la Empresa. Prevención 10	C		
Cómo elaborar un Plan de Autoprotección	B		Sí
Coordinador de Seguridad y Salud en el Sector de la Construcción	C		Sí
Iniciación a la gestión de prevención de riesgos laborales	B		
La prevención en trabajos de altura	A		
Nociones básicas en PRL	B		

Prevención de Riesgos Laborales - Básico	B	Sí	
Prevención de Riesgos Laborales - Básico (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Android	B		
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Almacén	B	Sí	
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Almacén - versión On-line	B		
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Hostelería	B	Sí	
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Hostelería - versión On-line	B		
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - Sector Oficina-Comercio	B	Sí	
Prevención de Riesgos Laborales - Básico - versión On-line	B		
Prevención de riesgos laborales básico - Sector Agricultura	B	Sí	
Prevención de riesgos laborales básico - Sector oficina-comercio - versión On-line	B		
Prevención de riesgos laborales básico - Sector peluquería	B	Sí	
Prevención de riesgos laborales básico - Sector peluquería - versión On-line	B		
Prevención de riesgos laborales básico - Sector transportes	B	Sí	
Prevención de riesgos laborales básico - Sector transportes - versión On-line	B		
Prevención de riesgos laborales para centro infantil	B	Sí	
Prevención de riesgos laborales para centro infantil - versión On-line	B		
Riesgos específicos y medidas preventivas en limpieza	B		

SERVICIOS SOCIOCULTURALES	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	50 h.		
Animación para personas de la tercera edad	A		
Animación social de personas dependientes en instituciones. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	30 h.		
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	70 h.		
Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	30 h.		
Apoyo en las gestiones cotidianas de las personas dependientes. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	50 h.		
Autonomía personal y salud infantil. SSC322_3 - Educación Infantil	150 h.		
Características y necesidades de atención higienicosanitaria de las personas dependientes. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	70 h.		
Desarrollo cognitivo, sensorial, motor y psicomotor en la infancia. SSC322_3 - Educación Infantil	150 h.		
Desarrollo socioafectivo e intervención con familias. SSC322_3 - Educación Infantil	120 h.		
Didáctica de la Educación Infantil. SSC322_3 - Educación Infantil	120 h.		
El juego infantil y su metodología. SSC322_3 - Educación Infantil	120 h.		
El juego y la comunicación en la infancia (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) - Obra - 2 volúmenes	275 h.		
Evaluación, programa de intervención y prevención en la tercera edad	C		
Expresión y Comunicación. SSC322_3 - Educación Infantil	150 h.		

Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	60 h.			
Habilidades sociales y dinamización de grupos.SSC322_3 - Educación Infantil	120 h.			
Interrelación, comunicación con la persona dependiente y su entorno. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	80 h.			
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	70 h.			
Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	90 h.			
Limpieza de cristales en edificios y locales. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales	30 h.			
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales	30 h.			
Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	50 h.			
Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	80 h.			
Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	40 h.			
Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para personas dependientes en el domicilio. SSC0108 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio	50 h.			
Normativa para abrir un Centro de Educación Infantil de primer ciclo	B			
Prevención y detección del maltrato infantil en centros educativos	B			
Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones. SSC0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones sociales	50 h.			
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria. SSCM0108 - Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales	60 h.			

SOCIAL MEDIA	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
Community Manager en la Web 2.0	A	Sí	
Community Manager en la Web 2.0 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Community manager en la Web 2.0 - Android	A		
Community Manager en la Web 2.0 - versión On-line	A		
Community manager en la web 2.0 y redes sociales - Android	C		
Community manager en la web 2.0 y redes sociales - Obra completa - 2 volúmenes	C	Sí	
Community manager en la web 2.0 y redes sociales - versión On-line	C		
Mobile Learning. El Community Manager en la Web 2.0	A		
Web 2.0 y Redes Sociales	C	Sí	
Web 2.0 y redes sociales - Android	A		
Web 2.0 y redes sociales - versión On-line	C		

TARJETA PROFESIONAL DE LA CONSTRUCCIÓN	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
TPC - Administrativo de obra	20 h.		
TPC - Albañilería	20 h.		
TPC - Albañilería. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Aula permanente. Formación inicial de Prevención de Riesgos Laborales en la Construcción	8 h.		
TPC - Cantería	20 h.		
TPC - Cantería. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Delegados de prevención	70 h.		
TPC - Electricidad	20 h.		
TPC - Electricidad. Contenido formativo específico	6 h.		
TPC - Encofrados	20 h.		
TPC - Encofrados. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Ferrallado	20 h.		
TPC - Ferrallado. Contenido formativo específico	6 h.		
TPC - Fontanería	20 h.		
TPC - Fontanería. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Mandos intermedios	20 h.		
TPC - Nivel básico de prevención en la construcción	60 h.		
TPC - Operadores de aparatos elevadores	20 h.		
TPC - Operadores de aparatos elevadores. Contenido formativo específico	6 h.		
TPC - Operadores de equipos manuales	20 h.		
TPC - Operadores de equipos manuales. Contenido formativo específico	6 h.		
TPC - Operadores de vehículos y maquinaria de movimiento de tierras	20 h.		
TPC - Operadores de vehículos y maquinaria de movimiento de tierras. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Parte Común	14 h.		
TPC - Personal directivo de empresa. 2º ciclo de Formación en PRL	10 h.		
TPC - Pintura	20 h.		
TPC - Pintura. Contenido formativo específico	6 h.		
TPC - Responsable de obra y técnicos de ejecución	20 h.		
TPC - Revestimiento de yeso	20 h.		
TPC - Revestimiento de yeso. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Solados y alicatados	20 h.		
TPC - Solados y alicatados. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC - Trabajos de demolición y rehabilitación	20 h.		
TPC - Trabajos de demolición y rehabilitación. Contenido Formativo Específico	6 h.		
TPC Sector Metal - Administrativos	20 h.		
TPC Sector Metal - Carpintería Metálica	20 h.		
TPC Sector Metal - Carpintería Metálica. Contenido Formativo Específico.	6 h.		
TPC Sector Metal - Delegados de Prevención	50 h.		
TPC Sector Metal - Directivos de las empresas	10 h.		
TPC Sector Metal - Electricidad	20 h.		

TPC Sector Metal - Electricidad. Contenido Formativo Específico	6 h.			
TPC Sector Metal - Ferrallado	20 h.			
TPC Sector Metal - Ferrallado. Contenido Formativo Específico	6 h.			
TPC Sector Metal - Fontanería e Instalaciones de Climatización	20 h.			
TPC Sector Metal - Instalación de Ascensores	20 h.			
TPC Sector Metal - Instalación de Ascensores. Contenido Formativo Específico	6 h.			
TPC Sector Metal - Mandos Intermedios	20 h.			
TPC Sector Metal - Nivel Básico de Prevención de las Actividades del Metal en la Construcción	60 h.			
TPC Sector Metal - Nivel Inicial	8 h.			
TPC Sector Metal - Operadores de aparatos elevadores	20 h.			
TPC Sector Metal - Operadores de Equipos Manuales	20 h.			
TPC Sector Metal - Responsables de Obra y Técnicos de Ejecución de la Actividad	20 h.			

TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN	Tipo*	CD	CD
		m ult im edi a	dat os
Access 2003	A	Sí	
Access 2003 - versión On-line	A		
Access 2007	A	Sí	
Access 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Access 2007 - versión Galego	A		
Access 2007 - versión On-line	A		
Access 2010	A	Sí	
Access 2010 - Android	A		
Access 2010 - versión On-line	A		
Excel 2003	A	Sí	
Excel 2003 - versión On-line	A		
Excel 2007	A	Sí	
Excel 2007 - versión Galego	A	Sí	
Excel 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		
Excel 2007 - versión On-line	A		
Excel 2010	A	Sí	
Excel 2010 - versión On-line	C		
Excel 2010 Android	A		
Excel avanzado (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Excel avanzado 2007	A	Sí	
Excel avanzado 2007 - versión On-line	A		
Gestión de bases de datos con Oracle 10G	A		
Gestión de bases de datos con oracle 10g (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.		
Google Docs. Documentos en la nube	B	Sí	
Google Docs. Documentos en la nube - Android	A		

Google Docs. Documentos en la nube - versión On-line	B		
Mantenimiento de equipos microinformáticos	A		
Mantenimiento y gestión de equipos informáticos - Obra completa - 3 volúmenes	C	Sí	
Mobile Learning. Access 2010	A		
Mobile Learning. Excel 2010	A		
Mobile Learning. PowerPoint 2010	A		
Mobile Learning. Word 2010	A		
Montaje de componentes y periféricos microinformáticos. IFCT0108 - Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos	90 h.		
Office 2007 - 2 volúmenes	C	Sí	
Office 2007 - 2 volúmenes - versión On-line	C		
Office 2010 - 2 tomos	C	Sí	
Office 2010 - Android	C		
Office 2010 - versión On-line	C		
Ofimática 2003	C	Sí	
Ofimática 2003 - versión On-line	C		
Operaciones auxiliares con Tecnologías de la Información y la Comunicación. IFCT0108 - Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos	90 h.		
Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. IFCT0108 - Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinform	70 h.		
Outlook 2003	B	Sí	
Outlook 2003 - versión On-line	B		
Outlook 2007	B	Sí	
Outlook 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Outlook 2007 - versión Galego	A	Sí	
Outlook 2007 - versión On-line	B		
Paquete Office 2007 (Word - Excel - Access - PowerPoint - Outlook) Obra completa - 2 volúmenes (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
Power Point 2010 - versión On-line	A		
PowerPoint 2003	A	Sí	
PowerPoint 2003 - versión On-line	A		
PowerPoint 2007	A	Sí	
PowerPoint 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí	
PowerPoint 2007 - versión On-line	A		
PowerPoint 2007 en Galego	A		
PowerPoint 2010	A	Sí	
PowerPoint 2010 - Android	A		
Testeo y verificación de equipos y periféricos microinformáticos. IFCT0108 - Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinform	40 h.		
Windows 7 - Obra completa - 4 volúmenes	C	Sí	
Windows 7 - versión On-line	C		
Windows 7 para expertos - Android	C		
Windows 7. Aplicaciones de Windows	B	Sí	
Windows 7. Aplicaciones de Windows - versión On-line	B		
Windows 7. Conceptos básicos y uso del entorno	B	Sí	
Windows 7. Conceptos básicos y uso del entorno - versión On-line	B		
Windows 7. Gestión de archivos y configuración	B	Sí	
Windows 7. Gestión de archivos y configuración - versión On-line	B		

carrocerías de vehículos			
Desmontaje y separación de elementos fijos. TMVL0309 - Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos	60 h.		
Ed. Externa - Gestión de flotas y uso del tacógrafo digital	A		
Ed. Externa - Seguridad en el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas - Formación Inicial Básica Común	B		
Ed. Externa - Seguridad en el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas. Formación Especializada	B		
Ed. Externa - Seguridad en el Transporte y Manipulación de Mercancías Peligrosas. Formación Inicial Básica Común + Formación Especializada	C		
Ed. Externa - Uso del tacógrafo digital y tiempos de conducción y descanso	B		
Mantenimiento de los dispositivos eléctricos de habitáculo y cofre motor. TMVG0209 - Mantenimiento de los sistemas eléctricos y electrónicos de vehículos	B		
Mantenimiento de motores térmicos de dos y cuatro tiempos. TMVG0409 - Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares	90 h.		
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo diésel. TMVG0409 - Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares	90 h.		
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo Otto. TMVG0409 - Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares	90 h.		
Mantenimiento de sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos. TMVG0409 - Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares	80 h.		
Mecanizado básico. TMVG0109 - Operaciones auxiliares de mantenimiento en electromecánica de vehículos	90 h.		
Mecanizado básico. TMVL0109 - Operaciones auxiliares de mantenimiento de carrocerías de vehículos	90 h.		
Métodos de unión y desunión de elementos fijos estructurales. TMVL0309 - Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos	90 h.		
Operador de Carretillas Elevadoras	B		
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos. TMVG0409 - Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares	30 h.		
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos. TMVL0309 - Mantenimiento de estructura de carrocerías de vehículos	30 h.		
Reparación de elementos metálicos. TMVL0309 - Mantenimiento de estructura de carrocerías de vehículos	80 h.		
Responsable Técnico de Taller	C	Sí	
Técnicas de mecanizado y metrología. TMVG0409 - Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares	50 h.		
Transformaciones de importancia en carrocerías. TMVL0309 - Mantenimiento de estructura de carrocerías de vehículos	30 h.		
Uso y manejo del GPS	A	Sí	
Uso y manejo del GPS - versión On-line	A		
Verificación de estructuras deformadas. TMVL0309 - Mantenimiento de estructura de carrocerías de vehículos	40 h.		

A: 100 HRS

C: 60 HRS

B: 30 HRS

Si no encuentra el curso que busca, consúltenos

MÁS INFORMACION EN www.asturiasformacion.es