

Especialidades Formativas

CONTRATOS DE FORMACIÓN
EN ALTERNANCIA

X X X X X X

X X X X X X

X X X X X X

X X X X X X

X X X X X X

X X X X X X

X X X
X X X
X X X
X X X
X X X

¿Qué son los Contratos de Formación en Alternancia?

X X X X X X

El Contrato de Formación en Alternancia es el contrato laboral que más ventajas aporta a tu empresa y la mejor alternativa al contrato indefinido.

Esta modalidad contractual te permitirá **reforzar tu plantilla con talento joven combinando empleo y formación e-learning** vinculada al Catálogo de Especialidades formativas del Sistema Nacional de Empleo. Además, podrás realizar contratos de 3 meses a 2 años, aplicar una reducción de las cuotas en los seguros sociales y, según la Comunidad Autónoma, podrás recibir ayudas adicionales.



¿A quién se puede contratar?: jóvenes desempleados mayores de 16 y menores de 30 años cuando el contrato esté vinculado a especialidades formativas o a un Certificado de Profesionalidad de nivel 1 y 2. Este límite no se aplica para Certificados de Profesionalidad de nivel 3 y personas con discapacidad reconocida.



Duración: la duración mínima será de 3 meses prorrogable hasta un máximo de 2 años.



Periodo de prueba: no existe periodo de prueba tras la Reforma Laboral.

8 h

Jornada: el contrato de formación podrá ser a jornada completa o parcial. Durante el primer año, el 65% será de trabajo efectivo y el 35% se dedica a la formación teórica. A partir del segundo año, el 85% del tiempo se dedicará a la actividad laboral retribuida y el 15% restante a la actividad formativa.



Horario: el horario no puede ser a turnos, no se puede establecer un horario nocturno y tampoco se permiten las horas extras (excepto aquellas que vienen recogidas en el convenio aplicable).



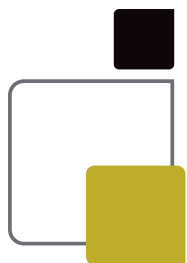
Salario: salario según convenio, nunca inferior al salario mínimo interprofesional y en proporción al tiempo de trabajo efectivo (SMI para el año 2024: 1.134€/mes en 14 pagas).



Modalidad: formación teórica en modalidad teleformación. El trabajador recibirá formación del Catálogo de Especialidades sobre la ocupación que desempeña en su puesto de trabajo, impartida por Femxa.



Formación oficial: cualificación profesional acreditable por el SEPE.



Catálogo

femxa
corporate learning



ADG - Administración y Gestión | Pág. 4

- Actividades Administrativas de Recepción y Relación con el Cliente: ADG307_2 | Pág. 4
- Actividades de Gestión Administrativa: ADG308_2 | Pág. 8
- Operaciones Auxiliares de Servicios Administrativos y Generales: ADG305_1 | Pág. 13



COM - Comercio y Marketing | Pág. 16

- Actividades Auxiliares de almacén: COM411_1 | Pág. 16
- Actividades Auxiliares de Comercio: COM412_1 | Pág. 20
- Actividades de Venta: COM085_2 | Pág. 24
- Gestión de Marketing y Comunicación: COM652_3 | Pág. 28



EOC - Edificación y Obra Civil | Pág. 32

- Fábricas de Albañilería: EOC052_2 | Pág. 32
- Operaciones Auxiliares de Revestimientos Continuos en Construcción: EOC272_1 | Pág. 35



ELE - Electricidad y Electrónica | Pág. 38

- Operaciones Auxiliares de Montaje de Instalaciones Electrotécnicas y de Telecomunicaciones en Edificios: ELE255_1 | Pág. 38



HOT - Hostelería y Turismo | Pág. 41

- Cocina: HOT093_2 | Pág. 41
- Gestión de Productos Turísticos: HOT772_3 | Pág. 45
- Operaciones Básicas de Cocina: HOT091_1 | Pág. 50
- Operaciones Básicas de Pisos en Alojamientos: HOT222_1 | Pág. 53
- Operaciones Básicas de Restaurante y Bar: HOT092_1 | Pág. 57
- Repostería: HOT223_2 | Pág. 60
- Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería: HOT679_2 | Pág. 64



IFC - Informática y Comunicaciones | Pág. 69

- Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de Sistemas Microinformáticos: IFC361_1 | Pág. 69



SSC - Servicios Socioculturales y a la Comunidad | Pág. 73

- Atención sociosanitaria a personas en el domicilio: SSC089_2 | Pág. 73
- Atención sociosanitaria a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad en instituciones sociales: SSC320_2 | Pág. 77
- Dinamización de Actividades de Tiempo Libre Educativo Infantil y Juvenil: SSC564_2 | Pág. 81
- Limpieza de Superficies y Mobiliario en Edificios y Locales: SSC319_1 | Pág. 85

Actividades Administrativas de Recepción y Relación con el Cliente

ADG307_2



Administración y Gestión



Metodología 100% online



Nivel: 2



Duración: 715 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Actividades Administrativas de recepción y relación con el cliente (ADG307_2) tiene como competencia general realizar las operaciones de recepción y apoyo a la gestión administrativa derivada de las relaciones con el público o cliente, interno o externo, con calidad de servicio, dentro de su ámbito de actuación y responsabilidad, utilizando los medios informáticos y telemáticos, y en caso necesario, una lengua extranjera, y aplicando los procedimientos internos y la normativa vigente.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad por cuenta ajena, en cualquier empresa o entidad del sector privado o público, principalmente en un departamento comercial, un departamento de compras y/o almacén, o en un servicio de recepción, registro, atención de reclamaciones o atención post venta, realizando las funciones a instancias de un responsable superior.

Sectores Productivos:

Está presente en todos los sectores productivos, así como en la Administración Pública, destacando por su alto grado de transectorialidad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Auxiliar administrativo con tareas de atención al público.
- Auxiliar de apoyo administrativo a la gestión de compra y/o venta.

Itinerario formativo:

Actividades Administrativas de Recepción y Relación con el Cliente

Unidad de competencia: Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación

Código	Denominación	Horas
ADGG057PO	Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión	50

Unidad de competencia: Recepcionar y procesar las comunicaciones internas y externas

Código	Denominación	Horas
ADGD149PO	Habilidades sociales: comunicación, inteligencia emocional y trabajo en equipo	20
COMT023PO	Comunicación telefónica y atención al cliente en telemarketing	20
COMT052PO	Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores	50
COMT079PO	Fundamentos de comunicación con el cliente para la resolución de conflictos habituales	30
ADGG010PO	Comercio electrónico	40
ADGG117PO	Escribir con éxito y de manera persuasiva en empresas	80
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25

Unidad de competencia: Realizar las gestiones administrativas del proceso comercial

Código	Denominación	Horas
COMM087PO	Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes	60
ADGD037PO	Contabilidad	50
COML011PO	Control de compras y stock en almacén	30
COMT052PO	Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores	50
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25

Unidad de competencia: Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia

Código	Denominación	Horas
ADGG047PO	Mecanografía por ordenador	50
SEAD145PO	Prevención de riesgos laborales: ergonomía en la pantalla de visualización de datos	10
FCOV011PO	Reglamento europeo de protección de datos	10
ADGG117PO	Escribir con éxito y de manera persuasiva en empresas	80

Unidad de competencia: Gestionar el archivo en soporte convencional e informático

Código	Denominación	Horas
ADGG029PO	Gestión documental y archivos	50
ADGG057PO	Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión	50

Unidad de competencia: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

Código	Denominación	Horas
FCOE09	Inglés inicial	31



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Actividades de Gestión Administrativa

ADG308_2



Administración y Gestión



Metodología 100% online



Nivel: 2



Duración: 766 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Actividades de Gestión Administrativa (ADG308_2), tiene como competencia general realizar las operaciones de la gestión administrativa de compraventa de productos y servicios, tesorería y personal, así como la introducción de registros contables predefinidos, previa obtención y procesamiento y archivo de la información necesaria mediante los soportes convencionales o informáticos adecuados, siguiendo instrucciones definidas, en condiciones de seguridad, respeto a la normativa vigente y atendiendo a criterios de calidad definidos por la organización.

Ámbito Profesional:

Este profesional ejerce su actividad en el área de administración, recursos humanos, contabilidad o financiera, de cualquier empresa, tanto pública como privada, realizando las funciones a instancias de un responsable superior quien, dependiendo del grado de desarrollo de la misma, puede ser una única persona o el responsable de cada uno de los departamentos -comercial, tesorería, contabilidad, Recursos Humanos- o aquellas personas en las que éstos deleguen. También podrá desarrollar su actividad en asesorías laborales, gestorías y/o empresas consultoras o de servicios, así como entidades del sector financiero y de seguros.

Sectores Productivos:

Está presente en todos los sectores productivos, así como en la Administración Pública, destacando por su alto grado de transectorialidad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Auxiliar administrativo comercial.
- Auxiliar administrativo de cobros y pagos.
- Auxiliar administrativo de contabilidad.
- Auxiliar administrativo de facturación.
- Auxiliar administrativo del departamento de Recursos Humanos.
- Auxiliar administrativo de las distintas Administraciones Públicas.
- Auxiliar de apoyo administrativo de compra y venta.



Itinerario formativo:

Actividades de Gestión Administrativa

Unidad de competencia: Realizar las gestiones administrativas del proceso comercial

Código	Denominación	Horas
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD122PO	Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30
COMM087PO	Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes	60
COMT053PO	Habilidades de venta	35
COML011PO	Gestión y control de compras y stock en almacén	30
ADGN049PO	Fiscalidad en la pyme	40
COMT035PO	Facturación electrónica	80
COMT042PO	Gestión de compras y proveedores	20

Unidad de competencia: Realizar las gestiones administrativas de tesorería

Código	Denominación	Horas
ADGD115PO	Gestión de cobros y reclamaciones	16
ADGN125PO	Tesorería	20
ADGN049PO	Fiscalidad en la pyme	40

Unidad de competencia: Efectuar las actividades de apoyo administrativo de recursos humanos

Código	Denominación	Horas
ADGD240PO	Salario y contratación	100
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50

Unidad de competencia: Realizar registros contables

Código	Denominación	Horas
ADGD037PO	Contabilidad	50
ADGN049PO	Fiscalidad en la pyme	40

Unidad de competencia: Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia

Código	Denominación	Horas
ADGG047PO	Mecanografía por ordenador	50

Unidad de competencia: Gestionar el archivo en soporte convencional e informático profesional

Código	Denominación	Horas
IFCT46	Competencias digitales avanzadas	60
ADGG029PO	Gestión documental y archivos	50

Unidad de competencia: Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación

Código	Denominación	Horas
ADGG057PO	Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión	50
IFCT46	Competencias digitales avanzadas	60



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Operaciones Auxiliares de Servicios Administrativos y Generales

ADG305_1



Administración y Gestión



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 645 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Auxiliares de Servicios Administrativos y Generales (ADG305_1), tiene como competencia general distribuir, reproducir y transmitir la información y documentación requeridas en las tareas administrativas y de gestión, internas y externas, así como realizar trámites elementales de verificación de datos y documentos a requerimiento de técnicos de nivel superior con eficacia, de acuerdo con instrucciones o procedimientos establecidos.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad por cuenta ajena, en cualquier empresa o entidad del sector privado o público, principalmente en oficinas, despachos o departamentos de administración o servicios generales.

Sectores Productivos:

Este profesional está presente en todos los sectores productivos, así como en la Administración Pública, destacando por su alto grado de transectorialidad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Auxiliar de oficina
- Auxiliar de servicios generales
- Auxiliar de archivo
- Clasificador y/o repartidor de correspondencia
- Ordenanza
- Auxiliar de información
- Telefonista en servicios centrales de información
- Taquillero

Itinerario formativo:

Operaciones Auxiliares de Servicios Administrativos y Generales

Unidad de competencia: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico

Código	Denominación	Horas
ADGD037PO	Contabilidad	50
ADGN018PO	Banca electrónica y pagos electrónicos. Estrategia, operaciones y seguridad	120
ADGD043PO	Contabilidad, administración y gestión	90
ADGD113PO	Gestión contable de una empresa: Contaplus (Sage 50C)	50
ADGD267PO	Trámites on-line con la administración	25
ADGD067PO	Dirección de equipos y coaching	25
ADGD147PO	Comunicación, asertividad y escucha activa en la empresa	25

Unidad de competencia: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización

Código	Denominación	Horas
ADGG117PO	Escribir con éxito y de manera persuasiva en empresas	80
ADGG077PO	Técnicas administrativas	50
ADGD067PO	Dirección de equipos y coaching	25
ADGD147PO	Comunicación, asertividad y escucha activa en la empresa	25
COMT079PO	Fundamentos de comunicación con el cliente para la resolución de conflictos habituales	30

Unidad de competencia: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático

Código	Denominación	Horas
ADGG057PO	Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión	50
ADGG029PO	Gestión documental y archivos	50



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Actividades Auxiliares de Almacén

COM411_1



Comercio y Marketing



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 656 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Actividades Auxiliares de almacén (COM411_1) tiene como competencia general realizar operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén, preparación de pedidos siguiendo los procedimientos establecidos y manipulación de cargas con carretillas elevadoras y cumpliendo la normativa aplicable en materia de riesgos laborales (seguridad, salud laboral) y protección medioambiental.

Ámbito Profesional:

Este profesional ejerce su actividad en cualquier sector productivo, dentro de departamentos de entidades de naturaleza privada, pública, semipública de cualquier tamaño, por cuenta propia o ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en todos los sectores productivos, teniendo un marcado carácter transectorial.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Operadores de carretillas elevadoras.
- Carretilleros almaceneros.
- Almaceneros.
- Mozos de almacén.
- Preparadores de pedidos.
- Reponedores.



Itinerario formativo:

Actividades Auxiliares de Almacén

Unidad de competencia: Manipular cargas con carretillas elevadoras

Código	Denominación	Horas
COML001PO	Conducción de carretillas elevadoras	20
COML023PO	Gestión logística	150

Unidad de competencia: Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo

Código	Denominación	Horas
COML008PO	Gestión básica del almacén	20
COML032PO	Gestión del transporte en la empresa	50
COML027PO	Gestión de la cadena logística y aprovisionamiento	80
COML011PO	Gestión y control de compras y stock en almacén	30
COML019PO	Organización del almacén	30
COML022PO	Sistemas y procesos logísticos	46
COML002PO	Trazabilidad y codificación	50
SEAD058PO	Ergonomía de la posición y el esfuerzo	40
COML023PO	Gestión logística	150

Unidad de competencia: Preparar los pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos

Código	Denominación	Horas
COML016PO	Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio	50
COMT043PO	Gestión de compras y previsión de ventas en el pequeño comercio	90
COML011PO	Gestión y control de compras y stock en almacén	30
COML019PO	Organización del almacén	30
COML022PO	Sistemas y procesos logísticos	46
COML002PO	Trazabilidad y codificación	50
SEAD058PO	Ergonomía de la posición y el esfuerzo	40



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Actividades Auxiliares de Comercio

COM412_1



Comercio y Marketing



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 785 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Actividades Auxiliares de Comercio (COM412_1) tiene como competencia general Preparar pedidos, colaborando en operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de los productos en el punto de venta, manipulando y trasladando productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano, y proporcionando atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente y cumpliendo la normativa aplicable en materia de riesgos laborales (seguridad, salud laboral) y protección medioambiental.

Ámbito Profesional:

Este profesional ejerce su actividad en cualquier sector productivo dentro del área/departamento de comercialización de productos o servicios y atención al cliente en entidades de naturaleza privada, pública, semipública de cualquier tamaño, por cuenta propia o ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector del comercio, en los subsectores relativos de comercio al por mayor, comercio al por menor, comercio integrado, comercio asociado, comercio electrónico y agencias comerciales o en cualquier sector productivo donde se desarrolle esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Mozos de almacén.
- Almaceneros.
- Empleados en puntos de información.
- Recepcionistas, establecimientos distintos de oficinas.
- Telefonistas.
- Teleoperadores (Call Center).
- Ayudantes dependientes (tiendas/almacenes).
- Reponedores.
- Repartidores a domicilio, compra supermercado a pie.
- Mozo de pedidos y encargos.
- Embaladores empaquetadores etiquetadores, a mano.
- Ayudantes de montaje de escaparates.
- Auxiliares de logística.



Itinerario formativo:

Actividades Auxiliares de Comercio

Unidad de competencia: Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos

Código	Denominación	Horas
COML019PO	Organización del almacén	30
COMT043PO	Gestión de compras y previsión de ventas en el pequeño comercio	90
COML002PO	Trazabilidad y codificación	50
COML023PO	Gestión logística	150

Unidad de competencia: Realizar operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta

Código	Denominación	Horas
COMM068PO	Punto de venta y psicología del consumidor	40
COMM063PO	Gestión y animación del lineal del punto de venta	20
COMT013PO	Operativa de caja-terminal punto de venta	90
COML002PO	Trazabilidad y codificación	50
COML023PO	Gestión logística	150

Unidad de competencia: Manipular y trasladar productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano

Código	Denominación	Horas
COML001PO	Conducción de carretillas elevadoras	20
COML023PO	Gestión logística	150

Unidad de competencia: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente

Código	Denominación	Horas
COMT079PO	Fundamentos de comunicación con el cliente para la resolución de conflictos habituales	30
COMT051PO	Habilidades comerciales	60
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD268PO	Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones	20
ADGD257PO	Técnicas de negociación	60
COMM087PO	Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes	60
COMM065PO	Fundamentos de gestión y atención al cliente para tiendas	40



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!



Actividades de Venta

COM085_2



Comercio y Marketing



Metodología 100% online



Nivel: 2



Duración: 630 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Actividades de Venta (COM085_2) tiene como competencia general ejecutar las actividades de venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización estableciendo relaciones con el cliente satisfactorias, alcanzando los objetivos propuestos por la organización y estableciendo vínculos que propicien la fidelización del cliente.

Ámbito Profesional:

Este profesional ejercerá su actividad en cualquier sector productivo en el área de comercialización:

- En establecimientos comerciales pequeños, medianos o grandes. Trabjará por cuenta ajena en las diferentes secciones comerciales.
- En la comercialización de productos y servicios. Trabjará por cuenta propia y ajena fuera del establecimiento comercial.
- En el departamento comercial de Pymes y empresas industriales.
- En el departamento de atención al cliente/consumidor/usuario de:
 - Organismos públicos.
 - Empresas grandes y medianas industriales y comerciales.

Sectores Productivos:

Los principales subsectores en los que puede desempeñar su actividad son: empresas industriales (departamento comercial), comercio al por mayor, comercio al por menor, comercio integrado, comercio asociado y agencias comerciales.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Promotor/a.
- Teleoperadores (Call Center).
- Cajero/a.
- Operador de contac-center.
- Dependiente de comercio.
- Operador de venta en comercio electrónico.
- Técnico de información y atención al cliente.
- Comerciante de tienda.
- Gerente de pequeño comercio.
- Vendedor/a técnico/a.
- Representante comercial.
- Jefe de ventas.
- Vendedor/a.
- Agente comercial.
- Encargado de tienda.
- Coordinador de comerciales.
- Supervisor de telemarketing.
- Orientador/a comercial.



Itinerario formativo:

Actividades de Venta

Unidad de competencia: Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización

Código	Denominación	Horas
COMT051PO	Habilidades comerciales	60
COMT053PO	Habilidades de venta	35
ADGD122PO	Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30
COMM087PO	Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes	60
COMT071PO	Tecnologías aplicadas a la venta y atención al cliente	20
COMT105PO	Venta online	30
ADGG010PO	Comercio electrónico	40
COMT052PO	Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores	50

Unidades de competencia: Realizar las operaciones auxiliares a la venta

Código	Denominación	Horas
COML016PO	Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio	50
COMT013PO	Operativa de caja-terminal punto de venta	90
COMM063PO	Gestión y animación del lineal del punto de venta	20
ADGG029PO	Gestión documental y archivos	50

Unidad de competencia: Ejecutar las acciones del servicio de atención al cliente/consumidor/usuario

Código	Denominación	Horas
ADGD122PO	Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD268PO	Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones	20
FCOV011PO	Reglamento Europeo de Protección de Datos	10

Unidad de competencia: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel usuario básico (A2) según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

Código	Denominación	Horas
FCOE09	Inglés inicial	31



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!



Gestión de Marketing y Comunicación

COM652_3



Comercio y Marketing



Metodología 100% online



Nivel: 3



Duración: 751 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Gestión de Marketing y Comunicación (COM652_3), tiene como competencia general asistir en la definición, organización, difusión y supervisión de acciones promocionales y eventos, de planes de marketing y comunicación, y realizar actividades auxiliares de organización y seguimiento al plan de medios, para lanzar y prolongar la existencia de productos, servicios y marcas, reforzando la imagen de la organización, y utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad por cuenta propia y ajena, en los departamentos de marketing, comunicación y gabinetes de prensa y comunicación de cualquier empresa u organización, y en empresas de comunicación, agencias de publicidad y eventos del ámbito público y privado. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la legislación vigente.

Sectores Productivos:

Este profesional se ubica en el sector de servicios a las empresas, aunque con un marcado carácter transectorial.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Asistente del Jefe de Producto
- Técnico en Publicidad
- Técnico de Relaciones Públicas
- Organizador de eventos de marketing y comunicación
- Auxiliar de medios en empresas de publicidad
- Controlador de cursaje o emisión en medios de comunicación
- Técnico en Marketing

Itinerario formativo:

Gestión de Marketing y Comunicación

Unidad de competencia: Elaborar y difundir, en diferentes soportes, materiales, sencillos y autoeditables, publipromocionales e informativos

Código	Denominación	Horas
ARGG020PO	Diseño publicitario y producción gráfica	150
ARGN010PO	Aplicaciones de diseño gráfico autoedición	60
COMM067PO	Colaboración a la organización de eventos y protocolo	80
COMM112PO	Publicidad en Internet	15
COMT105PO	Venta online	30
COMM072PO	Promociones comerciales en el punto de venta y online	70

Unidad de competencia: Organizar y gestionar eventos de marketing y comunicación, siguiendo el protocolo y criterios establecidos

Código	Denominación	Horas
COMM067PO	Colaboración a la organización de eventos y protocolo	80

Unidad de competencia: Asistir en la organización y seguimiento del plan de medios y soportes establecido

Código	Denominación	Horas
COMM112PO	Publicidad en Internet	15

Unidad de competencia: Asistir en la definición y seguimiento de las políticas y plan de marketing

Código	Denominación	Horas
COMT105PO	Venta online	30
COMM052PO	Marketing en la actividad comercial	160

Unidad de competencia: Obtener y elaborar información para el sistema de información de mercados

Código	Denominación	Horas
COMM052PO	Marketing en la actividad comercial	160
COMM038PO	Segmentación y sistema de información en marketing	60
COMM090PO	Optimización comercial en el pequeño comercio	35

Unidad de competencia: Gestionar el lanzamiento e implantación de productos y servicios en el mercado

Código	Denominación	Horas
COMT051PO	Habilidades comerciales	60
COMM072PO	Promociones comerciales en el punto de venta y online	70

Unidad de competencia: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

Código	Denominación	Horas
FCOE09	Inglés inicial	31



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!



Fábricas de Albañilería

EOC052_2



Edificación
y Obra Civil



Metodología
100% online



Nivel: 2



Duración:
630 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Fábricas de Albañilería (EOC052_2), tiene como competencia general organizar y realizar obras de fábrica de albañilería de ladrillo, bloque y piedra (muros resistentes, cerramientos y particiones), siguiendo las directrices especificadas en documentación técnica y las prescripciones establecidas en materia de seguridad y calidad.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en el área de producción, como trabajador autónomo o asalariado de pequeñas, medianas y grandes empresas.

Sectores Productivos:

Este profesional se ubica en el sector de la construcción, principalmente en edificación de nueva planta y rehabilitación.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Albañil
- Colocador de ladrillo caravista
- Colocador de bloque prefabricado
- Albañil tabiquero
- Albañil piedra construcción
- Mampostero
- Oficial de miras
- Jefe de equipo de fábricas de albañilería

Itinerario formativo:

Fábricas de Albañilería

Unidad de competencia: Organizar trabajos de albañilería

Código	Denominación	Horas
EOC0146PO	Código técnico de la edificación. CTE	40
EOC0010PO	Interpretación de planos	70
EOC0031PO	Coordinador en materia de seguridad y salud en obras de construcción	200
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50

Unidad de competencia: Construir fábricas vistas

Código	Denominación	Horas
EOC0010PO	Interpretación de planos	70

Unidad de competencia: Construir fábricas para revestir

Código	Denominación	Horas
EOC0031PO	Coordinador en materia de seguridad y salud en obras de construcción	200
EOCB007PO	Fundamentos y técnicas en rehabilitación de edificios	270

Unidad de competencia: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones

Código	Denominación	Horas
EOCB007PO	Fundamentos y técnicas en rehabilitación de edificios	270



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!



Operaciones Auxiliares de Revestimientos Continuos en Construcción

EOC272_1



Edificación y Obra Civil



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 420 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Auxiliares de Revestimientos Continuos en Construcción (EOC272_1), tiene como competencia general preparar los soportes para realizar revestimientos con morteros, pastas y pinturas, ejecutar "a buena vista" enfoscados y guarnecidos, aplicar imprimaciones y pinturas protectoras, y realizar labores auxiliares en tajos de obra, cumpliendo las instrucciones técnicas recibidas y las prescripciones establecidas en materia de seguridad y salud.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en el área de producción dedicado/a a operaciones auxiliares en obras de revestimientos continuos, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño pequeño o microempresas, con forma jurídica de sociedad mercantil, pero también como trabajador por cuenta propia. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de su actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Este profesional se ubica en el sector de la construcción, principalmente en los subsectores de acabados convencionales y acabados con prestaciones especiales en edificación, tanto para obra nueva como para rehabilitación.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Ayudantes de albañiles de revestimientos continuos
- Ayudantes de pintores de la construcción
- Peones de la construcción de edificios
- Peones de obras públicas



Itinerario formativo:

Operaciones Auxiliares de Revestimientos Continuos en Construcción

Unidad de competencia: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción

Código	Denominación	Horas
EOCO035PO	Aspectos generales en materia de PRL (COEX)	60
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
SEAD037PO	Condiciones de seguridad y señalización de lugares de trabajo	40
EOCB007PO	Fundamentos y técnicas en rehabilitación de edificios	270

Unidad de competencia: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones, Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción

Código	Denominación	Horas
EOCB007PO	Fundamentos y técnicas en rehabilitación de edificios	270

Unidad de competencia: Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista"

Código	Denominación	Horas
EOCB007PO	Fundamentos y técnicas en rehabilitación de edificios	270



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!

Operaciones Auxiliares de Montaje de Instalaciones Electrotécnicas y de Telecomunicaciones en Edificios

ELE255_1



Electricidad y Electrónica



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 480 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Auxiliares de Montaje de Instalaciones Electrotécnicas y de Telecomunicaciones en Edificios (ELE255_1), tiene como competencia general efectuar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios para diversos usos, siguiendo las instrucciones y los criterios de calidad indicados por sus superiores, aplicando las técnicas y procedimientos requeridos en cada caso, cumpliendo la normativa técnica, de prevención de riesgos laborales PRL y protección medioambiental aplicable.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en departamentos de producción dedicados al montaje y/o mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones para edificios, pertenecientes a empresas de naturaleza pública o privada, con independencia de su forma jurídica y tamaño, generalmente por cuenta ajena y dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. Las actividades que desarrolla en su ámbito profesional están sometidas a regulación por las administraciones competentes, cumpliéndose específicamente lo establecido por la normativa aplicable en materia de instalaciones electrotécnicas de baja tensión y de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Este profesional se ubica en el sector eléctrico, dentro de los subsectores de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones, en procesos de montaje y mantenimiento de instalaciones de edificios destinados a uso residencial, comercial e industrial, entre otros. Así mismo, puede desempeñar sus funciones en otros sectores productivos en los que se desarrollen dichos procesos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Ayudantes del instalador de equipos y sistemas de comunicación
- Ayudantes del instalador reparador de instalaciones telefónicas
- Ayudantes del instalador y reparador de equipos telefónicos
- Ayudantes del montador de antenas receptoras/televisión satélites
- Operarios de instalaciones eléctricas de baja tensión



Itinerario formativo:

Operaciones Auxiliares de Montaje de Instalaciones Electrotécnicas y de Telecomunicaciones en Edificios

Unidad de competencia: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios

Código	Denominación	Horas
ELEE003PO	Fundamentos básicos de electricidad	60
ELEE025PO	Sistemas auxiliares a las infraestructuras eléctricas	50
IMAI030PO	Domótica	40
ELEE016PO	Domótica y hogar digital: tecnologías y modelos de negocio	100
ELEE013PO	Normas de operación de las redes de distribución eléctrica	30
ENAC008PO	Eficiencia energética en la construcción de edificios. Trabajadores de la obra	60
ELEE005PO	Electricidad básica para proyectos de electrificación de edificios	60

Unidad de competencia: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones

Código	Denominación	Horas
ELEE010PO	Mantenimiento sistemas de telecomunicación de seguridad y control en subestaciones eléctricas	80
ELEE003PO	Fundamentos básicos de electricidad	60
ELEE025PO	Sistemas auxiliares a las infraestructuras eléctricas	50



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....

Cocina

HOT093_2



Hostelería
y Turismo



Metodología
100% online



Nivel: 2



Duración:
775 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Cocina HOT093_2 tiene como competencia general desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias y definir ofertas gastronómicas sencillas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Ámbito Profesional:

Este profesional ejerce su actividad en el departamento de cocina en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la hostelería. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de comidas y bebidas en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También pueden desarrollar sus funciones en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Jefes de partida.
- Cocineros.
- Preparadores de alimentos infantiles.
- Preparadores de precocinados y cocinados.
- Cocineros de barco.



Itinerario formativo:

Cocina

Unidad de competencia: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Código	Denominación	Horas
INAD052PO	Manipulación de alimentos de alto riesgo	25
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
HOTR040PO	Gestión de la restauración	100

Unidad de competencia: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

Código	Denominación	Horas
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60
HOTR025PO	Creación de cartas y menús	30

Unidad de competencia: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

Código	Denominación	Horas
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60
HOTR006PO	Aplicación de fundamentos básicos de cocina	60

» **Unidad de competencia:** Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

Código	Denominación	Horas
HOTR083PO	Cocina vegetariana	50
HOTR020PO	Cocina para celíacos	35

Unidad de competencia: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Código	Denominación	Horas
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60
HOTR051PO	Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	75
HOTR056PO	Preelaboración y conservación de alimentos	40
HOTR048PO	Innovación en la cocina	35
HOTR015PO	Cocina internacional	30
HOTR081PO	Cocina italiana	65
HOTR043PO	Inglés. Restauración	110



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!



Gestión de Productos Turísticos

HOT772_3



Hostelería
y Turismo



Metodología
100% online



Nivel: 3



Duración:
1048 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Gestión de productos turísticos (HOT772_3), tiene como competencia general crear, vender y operar viajes combinados, excursiones, traslados, servicios de hostelería y turismo para eventos y otros productos turísticos sostenibles, gestionando el departamento o unidad correspondiente de la agencia de viajes o entidad equivalente y desarrollando la gestión económico-administrativa inherente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, y/o una segunda lengua, de manera que se cumplan los objetivos de la empresa o entidad y las expectativas de los clientes.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá desarrollar su actividad en el área de hostelería y turismo, dedicada a la gestión de productos turísticos tanto en entidades de naturaleza pública o privada, en grandes, medianas y pequeñas empresas, tanto por cuenta propia como ajena con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de sostenibilidad, accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector productivo turístico, en el subsector de la distribución y promoción turística.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Transferistas.
- Organizadores de conferencias y eventos.
- Responsables de departamento de eventos en entidades hoteleras.
- Promotores de agencia de viajes mayoristas.
- Empleados de departamento de reservas.
- Jefes de oficina de agencias de viajes emisoras.
- Jefes del departamento de reservas.
- Responsables del departamento nacional o internacional en agencias de viajes mayoristas o en empresas profesionales organizadoras de congresos u OPC (Organizadores profesionales de congresos) y en entidades organizadoras de eventos y ferias.
- Programadores de viajes combinados en agencias de viajes mayoristas y minoristas.
- Coordinadores de calidad en agencias de viajes emisoras.
- Jefes del departamento de empresas de agencias de viajes emisoras.
- Vendedores de agencias de viajes minoristas.
- Empleados de entidades organizadoras de ferias y eventos.
- Técnicos o promotores de centros de congresos.
- Técnicos o promotores de Oficina de Congresos y de empresas organizadoras u OPC (Organizadores profesionales de congresos).



Itinerario formativo:

Gestión de Productos Turísticos

Unidad de competencia: Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo y gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencias de viajes

Código	Denominación	Horas
HOTT006PO	Promoción y venta de servicios turísticos	35
HOTT004PO	Gestión de sistemas de distribución global (GDS)	40
HOTT003PO	Comercialización de productos turísticos	50
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD122PO	Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30
HOTT04	Cierre de operaciones de venta en el sector de agencias de viajes	8

Unidad de competencia: Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos

Código	Denominación	Horas
HOTT007PO	Protocolo en eventos turísticos	40
COMM067PO	Colaboración a la organización de eventos y protocolo	80
HOTT04	Cierre de operaciones de venta en el sector de agencias de viajes	8
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD122PO	Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30

Unidad de competencia: Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencias de viajes

Código	Denominación	Horas
ADGD037PO	Contabilidad	50
ADGN018PO	Banca electrónica y pagos electrónicos. Estrategia, operaciones y seguridad	120
HOTT006PO	Promoción y venta de servicios turísticos	35
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD122PO	Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30

Unidad de competencia: Gestionar unidades de información y distribución turísticas

Código	Denominación	Horas
COMT031PO	Dirección comercial y marketing, selección y formación de equipos	75
ADGD024PO	Sensibilización a la calidad total: ISO 9000, 9001, 9004 y EFQM	60
ADGN039PO	El presupuesto como herramienta útil de gestión	45
HOTT004PO	Gestión de sistemas de distribución global (GDS)	40
HOTT003PO	Comercialización de productos turísticos	50

Unidad de competencia: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel usuario independiente (B1) según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

Código	Denominación	Horas
FCOE10	Inglés intermedio	36

Unidad de competencia: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (A2), según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

Código	Denominación	Horas
FCOE006PO	Francés A2 (Marco Común Europeo)	100



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Operaciones Básicas de Cocina

HOT091_1



Hostelería
y Turismo



Metodología
100% online



Nivel: 1



Duración:
715 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Básicas de Cocina HOT091_1 tiene como competencia general efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de géneros y productos culinarios, y presentar elaboraciones sencillas de cocina colaborando, a su nivel, en la confección de todo tipo de elaboraciones culinarias.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad en unidades de producción culinaria en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la preparación y servicio de comidas. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector productivo de hostelería, concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Ayudantes de cocina.
- Preparadores de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, bocadillerías, entre otros).

Itinerario formativo:

Operaciones Básicas de Cocina

Unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

Código	Denominación	Horas
HOTR051PO	Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	75
HOTR056PO	Preelaboración y conservación de alimentos	40
HOTR046PO	La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70
HOTR025PO	Creación de cartas y menús	30
HOTR043PO	Inglés. Restauración	110
HOTR078PO	Cocina creativa y de autor	75
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
HOTR083PO	Cocina vegetariana	50

Unidad de competencia: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Código	Denominación	Horas
HOTR032PO	Elaboración de platos combinados	60
HOTR006PO	Aplicación de fundamentos básicos de cocina	60
HOTR081PO	Cocina italiana	65
HOTR020PO	Cocina para celíacos	35
HOTR048PO	Innovación en la cocina	35

» **Unidad de competencia:** Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Código	Denominación	Horas
HOTR056PO	Preelaboración y conservación de alimentos	40
HOTR078PO	Cocina creativa y de autor	75
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
HOTR083PO	Cocina vegetariana	50



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Operaciones Básicas de Pisos en Alojamientos

HOT222_1



Hostelería y Turismo



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 346 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Básicas de Pisos en Alojamientos (HOT222_1) tiene como competencia general realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios de distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de pisos dedicado a la limpieza y acondicionamiento de habitaciones, zonas nobles y zonas comunes en establecimientos de alojamiento, en entidades de naturaleza pública o privada de cualquier tamaño con independencia de su forma jurídica y por cuenta ajena. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Este profesional se ubica en el sector de servicios, en el subsector de alojamiento turístico - hoteles, balnearios, ciudades de vacaciones, otros - o alojamiento no turístico - residencias de estudiantes, geriátricos, hospitales, otros - o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Limpiadores en instituciones sanitarias
- Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares
- Camareros de pisos (hostelería)
- Lenceros lavaderos planchadores (hostelería)
- Lavaderos, limpiadores y planchadores de ropa a mano



Itinerario formativo:

Operaciones Básicas de Pisos en Alojamientos

Unidad de competencia: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

Código	Denominación	Horas
SSCI004PO	Formación básica para limpiezas generales	40
HOTA02	Innovación en las técnicas y procedimientos de limpieza en alojamientos derivadas del COVID-19	30
HOTA005PO	Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento	65
HOTA004PO	El protocolo en hostelería	25
HOTA003PO	Optimización de la gestión de hoteles	25
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50

Unidad de competencia: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento

Código	Denominación	Horas
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
HOTA006PO	Servicio de lavandería plancha	15
TCPN003PO	Revisor de calidad - Materias primas y productos de confección	50
COML022PO	Sistemas y procesos logísticos	46

Unidad de competencia: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento

Código	Denominación	Horas
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
HOTA006PO	Servicio de lavandería plancha	15
TCPN003PO	Revisor de calidad - Materias primas y productos de confección	50
COML022PO	Sistemas y procesos logísticos	46



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Operaciones Básicas de Restaurante y Bar

HOT092_1



Hostelería y Turismo



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 690 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (HOT092_1), tiene como competencia general efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas colaborando, a su nivel, en el servicio de alimentos y bebidas.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en el área de restauración de entidades públicas o privadas dedicadas a la preparación y servicio de comidas y bebidas. Trabaja por cuenta ajena y dependerá, funcional o jerárquicamente, de un superior. Durante el desarrollo de su actividad profesional se aplicarán los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector productivo de hostelería, concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan los procesos de aprovisionamiento, preparación y servicio de bebidas y comidas. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Empleados de sala en pequeños establecimientos de restauración.
- Ayudantes de camarero.
- Ayudantes de bar.

Itinerario formativo:

Operaciones Básicas de Restaurante y Bar

Unidad de competencia: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas

Código	Denominación	Horas
HOTR040PO	Gestión de la restauración	100
HOTR064PO	Servicio en restaurante y bares	35
HOTA14	Confianza y seguridad en los establecimientos de restauración. La recepción y atención al cliente	20
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD268PO	Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones	20

Unidades de competencia: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas, ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Código	Denominación	Horas
SSCI008PO	Limpieza e higienización	55
HOTR35	Nuevas técnicas de limpieza y desinfección en restauración	20
INAD046PO	Sistema de APPCC y prácticas correctas de higiene	60
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
INAD052PO	Manipulación de alimentos de alto riesgo	25

Unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Código	Denominación	Horas
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60
HOTR032PO	Elaboración de platos combinados	60
HOTR050PO	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	35
HOTR051PO	Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	75
HOTR056PO	Preelaboración y conservación de alimentos	40
SANP038PO	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Repostería

HOT223_2



Hostelería
y Turismo



Metodología
100% online



Nivel: 2



Duración:
735 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Repostería (HOT223_2) tiene como competencia general desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados y definir ofertas sencillas de repostería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de cocina o en obradores de pastelería y/o panadería en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño y dedicadas a la hostelería. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración, pastelería-repostería y/o de panadería artesanal.

Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de comidas y bebidas en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, preelaboración y elaboración de productos de pastelería-repostería y/o panadería de obrador o en cualquier otro sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Panaderos
- Reposteros
- Pasteleros
- Churreros



Itinerario formativo: Repostería

Unidad de competencia: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

Código	Denominación	Horas
INAD052PO	Manipulación de alimentos de alto riesgo	25
HOTR033PO	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	100
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60
HOTR006PO	Aplicación de fundamentos básicos de cocina	60
HOTR083PO	Cocina vegetariana	60

Unidad de competencia: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

Código	Denominación	Horas
HOTR078PO	Cocina creativa y de autor	75
HOTR048PO	Innovación en la cocina	35
HOTR020PO	Cocina para celíacos	35
HOTR01	Atención al cliente en hostelería	60
HOTR033PO	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	100
HOTR006PO	Aplicación de fundamentos básicos de cocina	60
HOTR083PO	Cocina vegetariana	50
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60

Unidad de competencia: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos

Código	Denominación	Horas
HOTR040PO	Gestión de la restauración	100
HOTR041PO	Gestión del bar-cafetería	60

Unidad de competencia: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Código	Denominación	Horas
INAD052PO	Manipulación de alimentos de alto riesgo	25
HOTR040PO	Gestión de la restauración	100
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!



Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería

HOT679_2



Hostelería
y Turismo



Metodología
100% online



Nivel: 2



Duración:
760 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería (HOT679_2), tiene como competencia general desarrollar los procesos implicados en la preparación y servicio de alimentos y bebidas en restauración aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, optimizando los recursos disponibles y acortando los tiempos de espera de los clientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria, utilizando la lengua inglesa, si procede, en función del entorno donde se desarrolle la actividad.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en el área del restaurante bar cafetería encargada de prestar el servicio de atención al cliente para el consumo de comida y bebida, almacenamiento y administración de equipamiento y mercancías, preparación de servicios y zonas de trabajo, en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño. Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como por cuenta ajena dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería y más concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, elaboración y distribución de comidas y bebidas. También en cualquier otro sector productivo en el que se presten este tipo de actividades como pueden ser: el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Jefes de sector.
- Camareros de barra y/o dependientes de cafetería.
- Camareros de sala o jefes de rango.
- Barman/barwoman.



Itinerario formativo:

Servicios de Restaurante, Bar y Cafetería

Unidad de competencia: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

Código	Denominación	Horas
HOTR064PO	Servicio en restaurante y bares	35
HOTR040PO	Gestión de la restauración	100
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD257PO	Técnicas de negociación	60

Unidad de competencia: Preparar y servir bebidas distintas a vinos

Código	Denominación	Horas
HOTR050PO	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	35

Unidad de competencia: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente

Código	Denominación	Horas
HOTR032PO	Elaboración de platos combinados	60
SANP038PO	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50
HOTR064PO	Servicio en restaurante y bares	35
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD257PO	Técnicas de negociación	60

Unidad de competencia: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Código	Denominación	Horas
INAD052PO	Manipulación de alimentos de alto riesgo	25
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50

Unidad de competencia: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

Código	Denominación	Horas
HOTR001PO	Análisis sensorial de vinos	35
HOTR064PO	Servicio en restaurante y bares	35
COMM002PO	Atención al cliente y calidad del servicio	25
ADGD257PO	Técnicas de negociación	60

Unidad de competencia: Disponer de todo tipo de servicios especiales en restauración

Código	Denominación	Horas
HOTT007PO	Protocolo en eventos turísticos	40
HOTT03	Protocolo de protección y seguridad en la organización de eventos	30
SSCI008PO	Limpieza e higienización	55
HOTR064PO	Servicio en restaurante y bares	35
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50

Unidad de competencia: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel usuario básico (A2) según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

Código	Denominación	Horas
FCOE09	Inglés inicial	31



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de Sistemas Microinformáticos

IFC361_1



Informática y Comunicaciones



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 336 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de Sistemas Microinformáticos (IFC361_1), tiene como competencia general realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos microinformáticos y periféricos, bajo la supervisión de un responsable, aplicando criterios de calidad y actuando en condiciones de seguridad y respeto al medio ambiente, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad en el área de soporte y CAU (Centro de Atención a Usuarios) dedicado a la informática en entidades de naturaleza pública o privada, empresas de cualquier tamaño, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

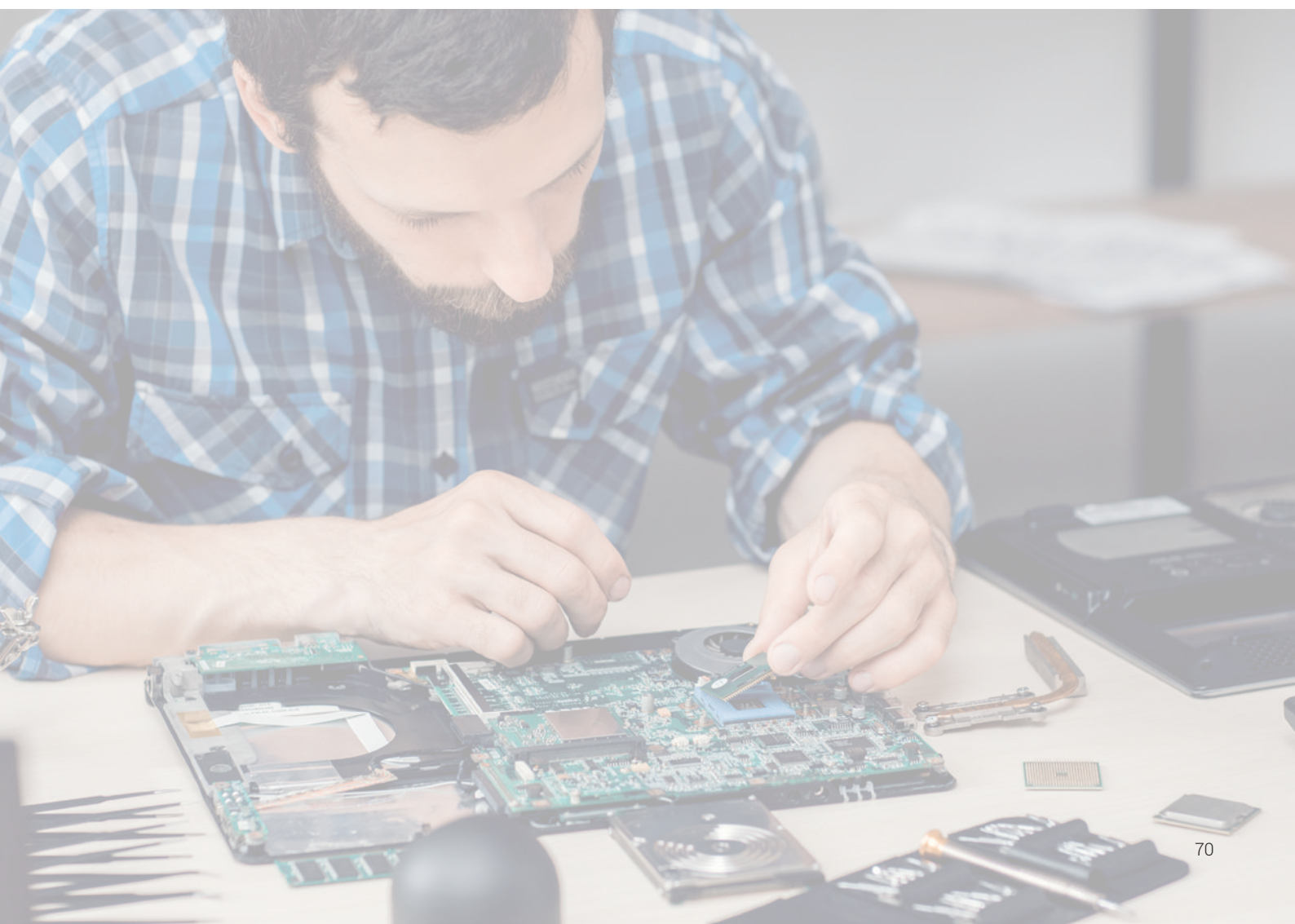
Sectores Productivos:

Este profesional se ubica principalmente en el sector servicios, en los subsectores productivos dedicados a la comercialización, montaje, mantenimiento y reparación de equipos y servicios microinformáticos, a la asistencia técnica informática, en redes de telecentros y en todos aquellos sectores productivos que utilicen sistemas informáticos para su gestión.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Operarios en montaje de equipos microinformáticos
- Operarios en mantenimiento de sistemas microinformáticos
- Auxiliares en montaje de equipos microinformáticos
- Auxiliares en mantenimiento de sistemas microinformáticos



Itinerario formativo:

Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de Sistemas Microinformáticos

Unidad de competencia: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos

Código	Denominación	Horas
ADGG053PO	Ofimática	100
SEAD179PO	PRL para personal de mantenimiento	16
SEAG032PO	Gestión sostenible de los residuos	50

Unidad de competencia: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación

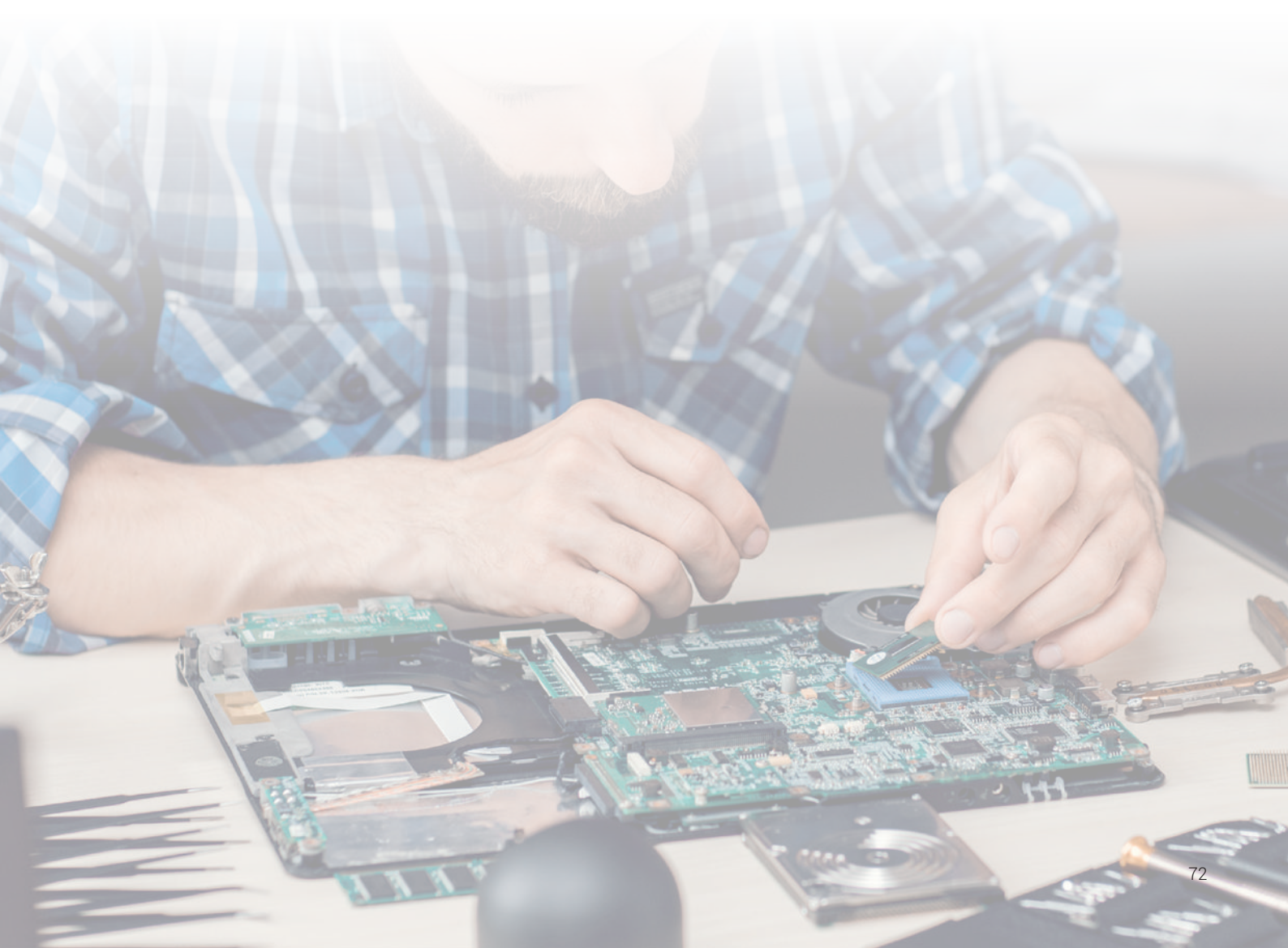
Código	Denominación	Horas
ADGG053PO	Ofimática	100
SSCE071PO	Experto en e-learning	70
IFCT135PO	Ciberseguridad para usuarios	10
ADGG035PO	Herramientas en internet: comercio electrónico	80
FCOI01	Alfabetización informática: Internet	10

Unidad de competencia: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos

Código	Denominación	Horas
SEAG032PO	Gestión sostenible de los residuos. 50 h	50



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....



Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio

SSC089_2



Servicios Socioculturales y a la Comunidad



Metodología 100% online



Nivel: 2



Duración: 730 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Atención sociosanitaria a personas en el domicilio (SSC089_2) tiene como competencia general ayudar en el ámbito socio sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en la organización, ejecución y control de las actividades de atención socio sanitaria directa a las personas y a su entorno en el domicilio. En concreto podrá ser contratado por: Administraciones públicas, fundamentalmente municipales y autonómicas, encargadas de la gestión y prestación de servicios domiciliarios de atención a personas dependientes. Entidades privadas, con o sin ánimo de lucro, tanto si ofertan servicios directos al usuario, como si son responsables de la gestión de servicios o programas de atención domiciliaria de titularidad pública. Como autónomo, ofertando sus servicios directamente a unidades convivenciales demandantes o creando su propia empresa de servicios domiciliarios, asociado con otros técnicos.

Sectores Productivos:

Podrá ejercer sus funciones en los siguientes centros o equipamientos: Domicilios particulares. Pisos tutelados. Servicio de atención domiciliaria.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Auxiliar de ayuda a domicilio
- Asistente de atención domiciliaria
- Cuidador de personas mayores, discapacitadas, convalecientes en el domicilio.





Itinerario formativo:

Atención Sociosanitaria a Personas en el Domicilio

Unidad de competencia: Desarrollar las intervenciones de atención personal

Código	Denominación	Horas
SSCG006PO	Aplicación de la Ley de la Dependencia	15
SANT024PO	Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría	60

Unidad de competencia: Realizar intervenciones de apoyo psico-físico y socio-emocional a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad

Código	Denominación	Horas
SSCG030PO	Atención a personas con discapacidad y mejora de su calidad de vida	25
SSCG007PO	Apoyo psicológico y social en situaciones de crisis	70
SSCG024PO	Dependientes interrelación y comunicación	50
SANT024PO	Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría	60

Unidad de competencia: Realizar intervenciones de apoyo a las actividades básicas de la vida diaria (ABVD) a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad

Código	Denominación	Horas
SANT079PO	Movilización de enfermos	80
SANP034PO	Salud, nutrición y dietética	50
SSCG005PO	Alteraciones degenerativas, demencias y alzhéimer	130
SSCG006PO	Aplicación de la Ley de la Dependencia	15

» **Unidad de competencia:** Realizar intervenciones de apoyo a las actividades básicas de la vida diaria (ABVD) a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad.

Código	Denominación	Horas
SANT024PO	Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría	60
SSCG024PO	Dependientes interrelación y comunicación	50

Unidad de competencia: Realizar intervenciones de apoyo a las actividades instrumentales de la vida diaria a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad

Código	Denominación	Horas
SSCI008PO	Limpieza e higienización	55
SSCG074PO	Teleasistencia	50
FCOM01	Manipulador de alimentos	10
HOTR006PO	Aplicación de fundamentos básicos en cocina	60

Unidad de competencia: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Código	Denominación	Horas
AFDP016PO	Primeros auxilios para discapacitados	25
AFDP003PO	Actuaciones en primeros auxilios	50
SSCG007PO	Apoyo psicológico y social en situaciones de crisis	70



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!

Atención Sociosanitaria a Personas en Situación de Dependencia y/o con Discapacidad en Instituciones Sociales

SSC320_2



Servicios Socioculturales y a la Comunidad



Metodología 100% online



Nivel: 2



Duración: 710 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Atención sociosanitaria a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad en instituciones sociales (SSC320_2) tiene como competencia general prestar apoyos intermitentes, permanentes o continuos a las personas en situación de dependencia y/o con discapacidad en instituciones sociales en la realización de actividades de la vida diaria, mejorando su calidad de vida y bienestar integral, apoyando la realización de las actividades socio-emocionales, y aplicando procedimientos diseñados por el equipo interdisciplinar para potenciar su autodeterminación, autonomía personal e independencia funcional.

Ámbito Profesional:

Este profesional podrá ejercer su actividad en el área de servicios sociales de atención especializada dedicada a la atención de necesidades sociosanitarias a personas mayores, con discapacidad o con enfermedades generadoras de dependencia en instituciones sociales, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de tamaño grande, mediano, pequeño, o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena con independencia de su forma jurídica u, organizaciones con o sin fines de lucro. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un responsable superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector de servicios en el subsector de servicios sociales de promoción de la autonomía personal y de atención y cuidado a las personas en situación de dependencia y/o personas con discapacidad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Gerocultores
- Cuidadores de personas en situación de dependencia y/o con discapacidad, en Instituciones



Itinerario formativo:

Atención Sociosanitaria a Personas en Situación de Dependencia y/o con Discapacidad en Instituciones Sociales

Unidad de competencia: Facilitar la atención residencial en las actividades sociosanitarias en instituciones sociales

Código	Denominación	Horas
SANT079PO	Movilización de enfermos	80
SANT013PO	Preparación del paciente para la exploración en auxiliares de enfermería	55
SANT024PO	Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría	60
SSCG002PO	Acompañamiento en la muerte (counselling)	20
SSCE012PO	Apoyo conductual positivo en servicios residenciales	20
FCOV011PO	Reglamento europeo de protección de datos	10

Unidad de competencia: Desarrollar las intervenciones de atención personal

Código	Denominación	Horas
SSCG006PO	Aplicación de la Ley de la Dependencia	15
SANT024PO	Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría	60

Unidad de competencia: Realizar intervenciones de apoyo psico-físico y socio-emocional a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad

Código	Denominación	Horas
SSCG030PO	Atención a personas con discapacidad y mejora de su calidad de vida	25
SSCG007PO	Apoyo psicológico y social en situaciones de crisis	70

» **Unidad de competencia:** Realizar intervenciones de apoyo psico físico y socio emocional a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad.

Código	Denominación	Horas
SSCG024PO	Dependientes interrelación y comunicación	50
SANT024PO	Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría	60

Unidad de competencia: Realizar intervenciones de apoyo a las actividades básicas de la vida diaria (ABVD) a personas en situación de dependencia y/o con discapacidad

Código	Denominación	Horas
SANP034PO	Salud, nutrición y dietética	50
SSCG035PO	Envejecimiento saludable	50
SSCG005PO	Alteraciones degenerativas, demencias y alzhéimer	130
SANT079PO	Movilización de enfermos	80
SSCG006PO	Aplicación de la Ley de la Dependencia	15
SSCG030PO	Atención a personas con discapacidad y mejora de su calidad de vida	25
SSCG024PO	Dependientes interrelación y comunicación	50

Unidad de competencia: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Código	Denominación	Horas
AFDP016PO	Primeros auxilios para discapacitados	25
AFDP003PO	Actuaciones en primeros auxilios	50
SSCG007PO	Apoyo psicológico y social en situaciones de crisis	70



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!

Dinamización de Actividades de Tiempo Libre Educativo Infantil y Juvenil

SSC564_2



Servicios Socioculturales y a la Comunidad



Metodología 100% online



Nivel: 2



Duración: 724 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Dinamización de Actividades de Tiempo Libre Educativo Infantil y Juvenil (SSC564_2), tiene como competencia general organizar, dinamizar y evaluar actividades de tiempo libre educativo dirigidas a la infancia y la juventud, en el marco de la programación general de una organización, aplicando las técnicas específicas de animación grupal, incidiendo explícitamente en la educación en valores y atendiendo a las medidas básicas de seguridad y prevención de riesgos.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad en el ámbito público y privado, en las áreas de organización, animación y dinamización de las actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil. Las áreas de actividades son: actividades socioeducativas de tiempo libre, actividades de tiempo libre en servicios educativos dentro y fuera del marco escolar. Podrán desarrollar su competencia en cualquier organización que contemple la realización de programas de dinamización de tiempo libre educativo infantil y juvenil, con apoyo y dirección de nivel superior y en el marco de un proyecto educativo. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la legislación vigente.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector del tiempo libre educativo infantil y juvenil, desarrollándose en diferentes centros o equipamientos, tales como: centros cívicos, centros infantiles, centros culturales, clubes, centros de tiempo libre y asociaciones/agrupaciones de tiempo libre educativo, casas de juventud, colonias urbanas, ludotecas, albergues, terrenos de acampada y campamentos, casas de colonias, granjas-escuela, aulas y escuelas de naturaleza, espacios de tiempo libre educativo en entornos comerciales, centros escolares, transportes infantiles y juveniles, asociaciones, campos de trabajo, intercambios juveniles, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

- Monitor/a de tiempo libre educativo infantil y juvenil.
- Monitor/a de campamentos, de albergues de juventud, de casas de colonias, de granjas escuelas, de aulas y escuelas de naturaleza.
- Monitor/a de actividades en el marco escolar.



Itinerario formativo:

Dinamización de Actividades de Tiempo Libre Educativo Infantil y Juvenil

Unidad de competencia: Dinamizar actividades en el tiempo libre educativo y en otros ámbitos de la educación no formal

Código	Denominación	Horas
SSCB012PO	Monitor de tiempo libre	60
SSCB006PO	Proyecto educativo de centro sociocultural	30
SSCG043PO	Intervención en el ámbito comunitario	30
SSCB010PO	Ludotecas: organización y atención al menor	100
SSCE045PO	Educación emocional	20
SSCE046PO	Educación en valores	30

Unidad de competencia: Aplicar técnicas y recursos educativos de animación en el tiempo libre y otros ámbitos de la educación no formal

Código	Denominación	Horas
SSCB012PO	Monitor de tiempo libre	60
SSCB010PO	Ludotecas: organización y atención al menor	100
SSCB009PO	Introducción a la animación sociocultural	60
AFDP003PO	Actuaciones en primeros auxilios	50
AFDP001PO	Accidentes infant. previnfant "guía formativa para la rápida actuación en accidentes infantiles"	24
SSCE085PO	Herramientas y recursos para la promoción de la lectura	40

» **Unidad de competencia:** Aplicar técnicas y recursos educativos de animación en el tiempo libre y otros ámbitos de la educación no formal

Código	Denominación	Horas
SSCE111PO	Metodología del juego de 0 a 6 años	30
SSCB004PO	El deporte como herramienta dinamizadora	30

Unidad de competencia: Intervenir en procesos grupales en el marco del tiempo libre educativo y otros ámbitos de la educación no formal

Código	Denominación	Horas
SSCB014PO	Técnicas de animación de grupos	40
SSCB009PO	Introducción a la animación sociocultural	60
SSCE087PO	Inteligencia emocional en la escuela	60
SSCE089PO	Inteligencias múltiples	60
SSCB015PO	Tiempo libre con la primera infancia	20
SSCB012PO	Monitor de tiempo libre	60



.....
¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!
.....

Limpieza de Superficies y Mobiliario en Edificios y Locales

SSC319_1



Servicios Socioculturales y a la Comunidad



Metodología 100% online



Nivel: 1



Duración: 440 horas

Competencia general:

La cualificación profesional de Limpieza de Superficies y Mobiliario en Edificios y Locales (SSC319_1), tiene como competencia general realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en los espacios de intervención, seleccionando las técnicas, útiles, productos y máquinas para garantizar la conservación y mantenimiento del estado de limpieza, en su caso, bajo la supervisión del profesional competente, cumpliendo con la normativa aplicable de prevención en riesgos laborales y de protección medioambiental.

Ámbito Profesional:

Este profesional desarrolla su actividad en el área de ejecución de limpieza e higienización de toda clase de edificios e instalaciones, en el área profesional de servicios al usuario, en entidades de naturaleza pública o privada, empresas de tamaño mediano, pequeño o microempresas tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos:

Se ubica en el sector de servicios, en el subsector de limpieza e higienización en toda clase de edificios, locales, hospitales, centros o instituciones sanitarias y de salud, industrias, elementos de transporte (terrestre, aéreo, marítimo, fluvial), máquinas, espacios e instalaciones, soportes publicitarios y mobiliario urbano, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Peones especializados conductores limpiadores.
- Limpiadores.
- Especialistas de limpieza.
- Limpiadores de cristales.



Itinerario formativo:

Limpieza de Superficies y Mobiliario en Edificios y Locales

Unidad de competencia: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales

Código	Denominación	Horas
SSCI008PO	Limpieza e higienización	55
SSCI004PO	Formación básica para limpiezas generales	40
SEAD113PO	Manipulación de sustancias tóxicas	40
SEAG024PO	Gestión de residuos	75
SEAD221PO	Equipos de protección individual (EPI)	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
SEAD138PO	Prevención de los riesgos que derivan de los lugares de trabajo	60

Unidad de competencia: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir

Código	Denominación	Horas
HOTA02	Innovación en las técnicas y procedimientos de limpieza en alojamientos derivadas del Covid-19	30
HOTR35	Nuevas técnicas de limpieza y desinfección en restauración	20
SSCI004PO	Formación básica para limpiezas generales	40
SEAD113PO	Manipulación de sustancias tóxicas	40
SEAG024PO	Gestión de residuos	75
SEAD221PO	Equipos de protección individual (EPI)	10

Unidad de competencia: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria

Código	Denominación	Horas
SSCI011PO	Limpieza en instalaciones y equipamientos industriales	60
SSCI004PO	Formación básica para limpiezas generales	40
SEAD113PO	Manipulación de sustancias tóxicas	40
SEAD221PO	Equipos de protección individual (EPI)	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
SEAD138PO	Prevención de los riesgos que derivan de los lugares de trabajo	60

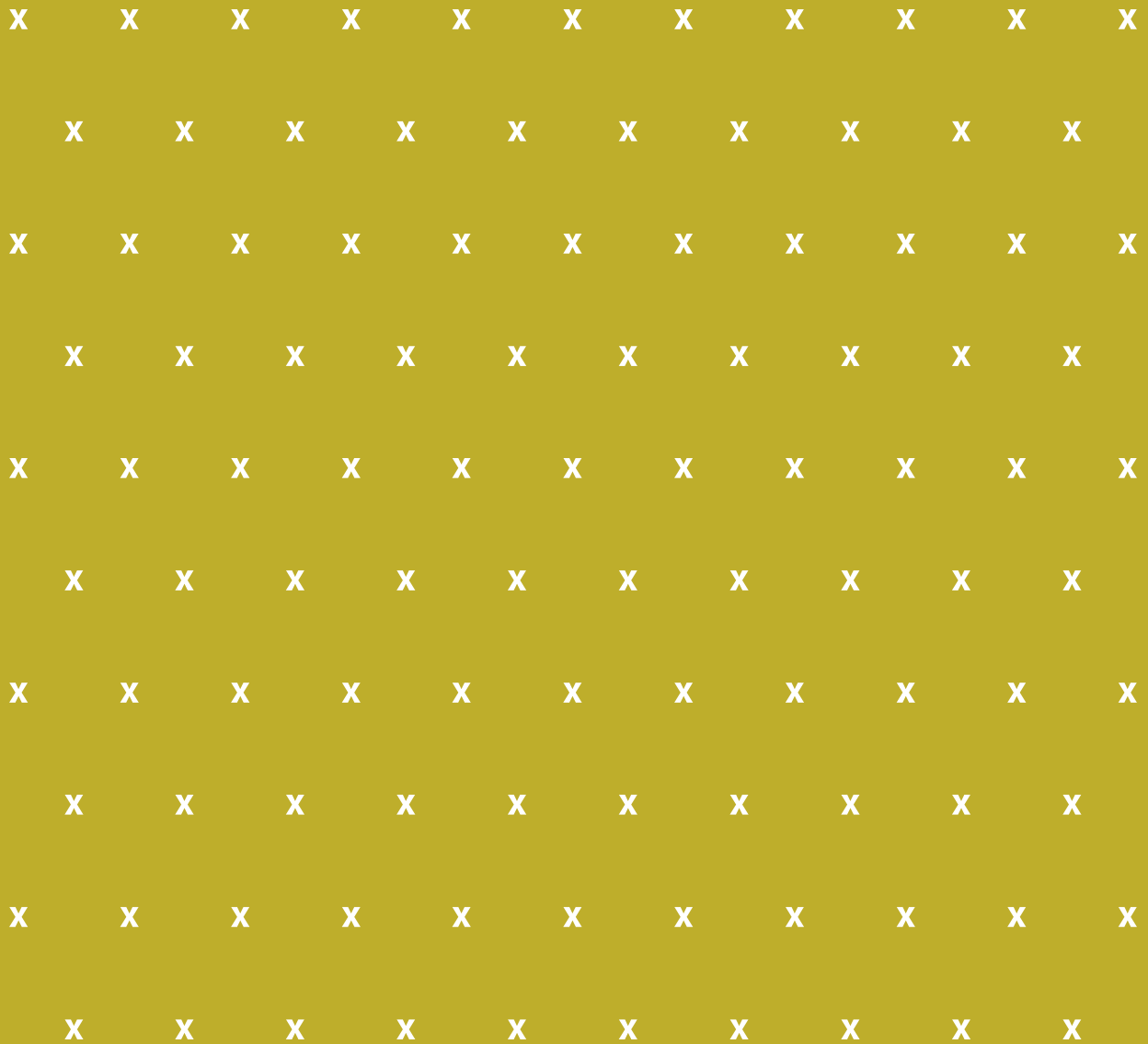
Unidad de competencia: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales

Código	Denominación	Horas
SSCI004PO	Formación básica para limpiezas generales	40
SEAD113PO	Manipulación de sustancias tóxicas	40
SEAD221PO	Equipos de protección individual (EPI)	10
SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
SEAD138PO	Prevención de los riesgos que derivan de los lugares de trabajo	60



¿Quieres saber más? ¡Descarga aquí la ficha del curso!





femxa

corporate learning

