

SOLUCIONES INTEGRALES DE
E-LEARNING
DESARROLLAMOS PARA TI



Global de Formación

CENTRO MIEMBRO DE:



vértice
FORMACIÓN Y EMPLEO DESDE 1979

ÍNDICE

PREVENTIS GLOBAL DE FORMACIÓN	3
e-LEARNING	6
FORMACIÓN	7
CURSOS TEMÁTICOS	8
ESPECIALIDAD	27
CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN	30
OPOSICIONES	46

PREVENTIS GLOBAL DE FORMACIÓN

FORMACIÓN A TU MEDIDA

Más de 4.000 cursos y másteres a tu disposición



FORMACIÓN PROGRAMADA

Formación 100% bonificada para empresas y sus trabajadores

TE ASESORAMOS, TE FORMAMOS

Asesoramiento personalizado por nuestros expertos en formación



CURSOS POR SECTORES PROFESIONALES

Amplia oferta multisectorial organizada por actividades

Nuestra empresa lleva más de 15 años dedicada al sector de la formación, en continua evolución y apostando por una formación de calidad.

ELIGE TU FUTURO, ELIGE TU FORMACIÓN

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Preventis Global de Formación dispone de un amplio catálogo formativo dentro del modelo de Formación Programada por las Empresas, que establece que cada empresa dispone de un crédito anual, el cual podrá hacer efectivo mediante la aplicación de bonificaciones en la Seguridad Social una vez realizada la formación.

Son beneficiarias las empresas que coticen por la contingencia de formación profesional. Tienen derecho a esta formación todos los trabajadores que estén contratados en régimen general y que coticen por formación profesional.

Las empresas entre uno y cinco trabajadores tienen un crédito mínimo de 420€, a partir de ahí varía en función de la cuantía ingresada por la empresa en concepto de Cuota de Formación Profesional.

El crédito varía en función del número de trabajadores. Las empresas participarán con sus propios recursos en la financiación de la formación según los porcentajes que se establecen por normativa. Se consideran incluidos los costes salariales de los trabajadores que reciben formación en la jornada laboral.

Para gestionar este servicio debe seguir los siguientes pasos:

1. CUMPLIMENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN

Para que nuestro centro se pueda hacer cargo de la organización de la formación en su empresa deberá cumplimentar y enviarnos el documento de adhesión al contrato de encomienda que encontrará en el siguiente enlace.

Nuestros expertos en formación le asesorarán en este proceso para detectar sus necesidades y cubrirlas con nuestros cursos.

Una vez elegida la formación que más se adapte a sus necesidades, para solicitar el curso deberá cumplimentar y enviarnos la ficha de inscripción.

2. ENVIAR LA DOCUMENTACIÓN

Deberá remitir la documentación cumplimentada por correo ordinario a: PREVENTIS GLOBAL DE FORMACIÓN, S.L. - C/ Capitán Montes Roldán, 5 bajo, 14850 - BAENA (Córdoba).

Y además puede remitírnosla al correo electrónico: info@preventisformacion.es y nos pondremos a tramitar su solicitud de inmediato.

3. TRAMITACIÓN DE LA FORMACIÓN

Una vez recibida la documentación original, nos encargaremos de gestionar los trámites con la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE).

Le enviaremos la clave de acceso a nuestra plataforma virtual, la información necesaria para el correcto seguimiento del curso y ya podrá contactar con su tutor para empezar a resolver sus dudas.

QUIÉNES SOMOS



Preventis Global de Formación S.L. es una empresa de formación compuesta por un equipo joven y dinámico con experiencia profesional en el sector.

Asesoría y Consultoría en materia de formación y empleo. Planificamos, desarrollamos y gestionamos las acciones formativas de la empresa cubriendo sus necesidades y las de los trabajadores en tal ámbito.

Nuestro amplio catálogo ofrece cursos orientados a diferentes sectores empresariales y ámbitos productivos, con el objetivo de mejorar la adaptabilidad laboral del trabajador y la mejora de la productividad empresarial, gracias a la continua actualización de conocimientos.



NUESTRA HISTORIA

Llevamos trabajando en el sector de la Formación desde el año 2003. Es en 2010 cuando la empresa se renueva para dar una mejor respuesta a las necesidades formativas de sus clientes, no solo en el sector de la construcción, como venía haciéndolo en los años anteriores, sino también en los demás sectores y ramas profesionales.

Para ello renovamos nuestras instalaciones, adaptándolas a las nuevas necesidades encontradas y por tanto dar una mejor respuesta a tal demanda.

Preventis Global de Formación es una empresa versátil que se adapta a los nuevos tiempos, formada por profesionales que renuevan continuamente su oferta tanto en formación como los servicios que presta.

Esta continua renovación y adecuación de la oferta tiene como prioridad y eje central a la empresa y al trabajador, puesto que en el marco empresarial y económico actual, la capacitación, el conocimiento y en definitiva la especialización y profesionalidad de los trabajadores pasa por una continua formación acorde con el avance del tiempo, para una mejor adaptación del trabajador a la situación de competitividad empresarial.

DÓNDE ESTAMOS



Preventis Global de Formación, S.L.

C/ Capitán Diego Montes Roldan, 5, 14850 Baena (Cordoba)

957 67 11 27 | info@preventisformacion.es

The Preventis logo features a stylized, abstract figure in white, resembling a person with arms raised, positioned to the left of the word "Preventis" in a white, elegant serif font.

Preventis

Global de Formación

e-Learning

TECNOLOGÍA al servicio
de la formación



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Miembro de:



**AGRUPACIÓN
vértice**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Miembro de:

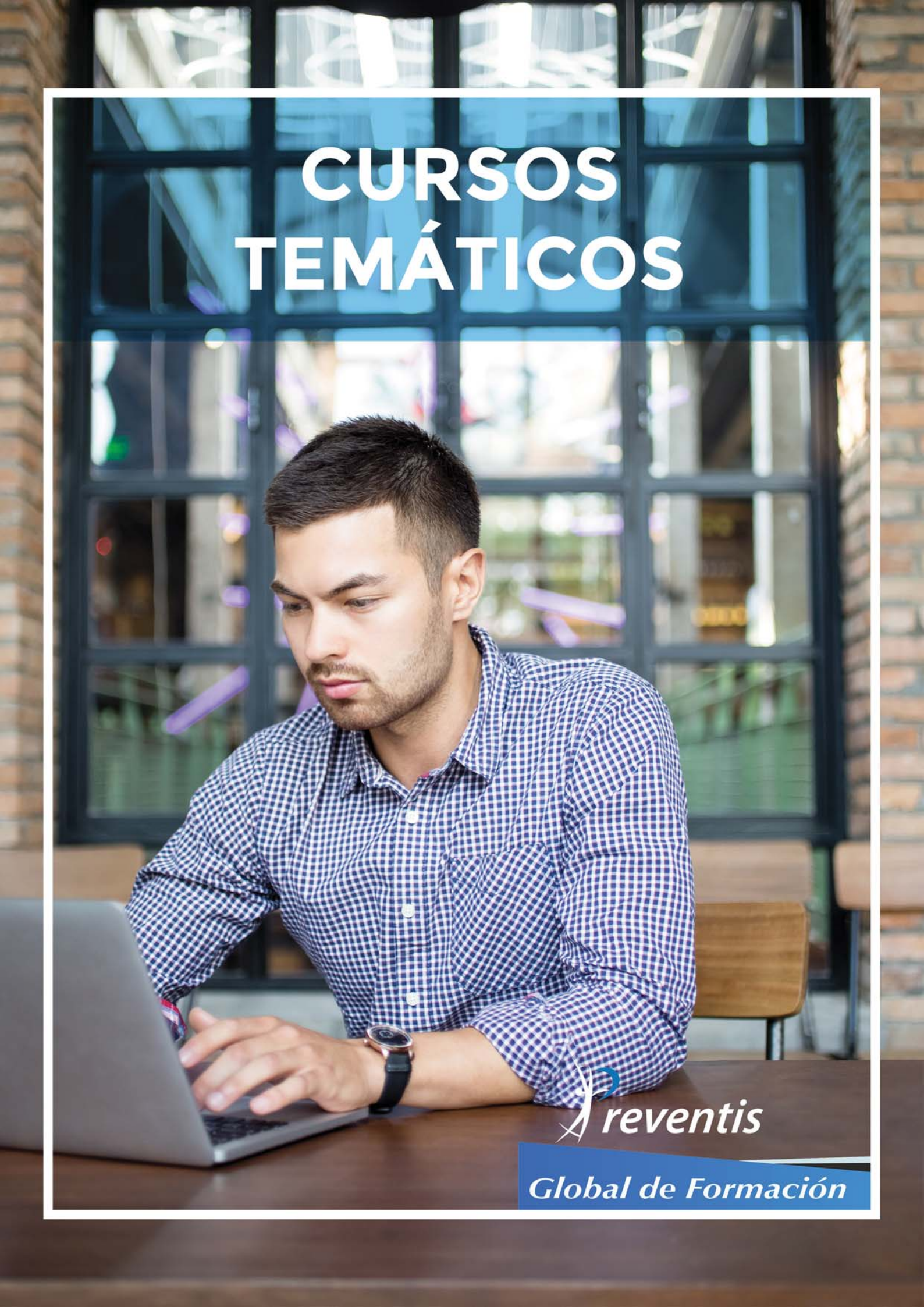


AGRUPACIÓN
vértice

Formación

TITULACIÓN expedida
por la universidad
Antonio de Nebrija con
créditos ECTS

CURSOS TEMÁTICOS



 **reventis**

Global de Formación

CURSOS TEMÁTICOS

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN



■ Actuaciones y procedimientos de gestión tributaria	15H.
■ Análisis de los diferentes métodos de presupuestación	10H.
■ Análisis de oportunidades e ideas de pequeño negocio o microempresa	30H.
■ Análisis e interpretación de los estados financieros contables	20H.
■ Aplicaciones informáticas de gestión bancaria / gestión comercial integrada / gestión contable en entidades financieras / gestión financiera en Banca / gestión financiero contable / gestión tributaria	10H. 15H. 20H. 15H. 25H. 20H.
■ Aprovisionamiento de existencias y evaluación de proveedores en pequeños negocios o microempresas	15H.
■ Búsquedas avanzadas de datos, en un sistema de gestión y almacenamiento de datos	10H.
■ Comercialización de productos y servicios financieros	20H.
■ Contabilización de operaciones bancarias en entidades financieras	25H.
■ Cotizaciones al Régimen General de la Seguridad Social	40H.
■ Cumplimentación de declaraciones y autoliquidaciones tributarias	25H.
■ Documentación legal de la constitución y funcionamiento ordinario de la empresa	45H.
■ El contrato de seguro / trabajo	20H. 25H.

■ El impuesto sobre el valor añadido / Renta de las Personas físicas / sociedades	20H. 20H. 15H.
■ Gestión de Recursos Humanos	30H.
■ Financiación de pequeños negocios o microempresas	25H.
■ Gestión administrativa y archivo de expedientes y documentación tributaria	25H.
■ Gestión auxiliar de documentación administrativa básica	35H.
■ Gestión básica de tesorería	30H.
■ Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas	25H.
■ Gestión de archivos, públicos y privados	25H.
■ Interpretación de la documentación y de la normativa mercantil y contable	15H.
■ Los procedimientos de carácter tributario en vía administrativa	35H.
■ Metodología e Interpretación contable en las operaciones económico-financieras	25H.
■ Normativa mercantil y fiscal que regula los instrumentos financieros	35H.
■ Operaciones de cálculo financiero y comercial	15H.
■ Registros contables de la actividad empresarial	35H.

CURSOS TEMÁTICOS



AGRARIA

■ Abonos en agricultura	25H.
■ Acondicionamiento del terreno o medio de cultivo en actividades agrícolas	30H.
■ Alimentación de las aves	30H.
■ Almacenamiento en horticultura y floricultura	25H.
■ Aplicación de la normativa de seguridad y de protección *	*
■ Componentes y Acondicionamiento de instalaciones de La explotación ganadera	15H.
■ Composiciones florales: técnicas de elaboración, elementos utilizados y características	35H.
■ Conservación de cultivos	25H.
■ Control de los elementos de ejecución del trabajo con maquinaria agrícola	10H.
■ Control de salud y sanidad avícola	15H.
■ Cuidados culturales en agricultura	15H.
■ Desinfección de suelos en horticultura y floricultura	20H.
■ El ciclo reproductivo en la hembra en la reproducción ganadera	40H.
■ El riego de hortalizas y flores / fruta	35H. 30H.
■ Entrega de productos de floristería a domicilio	20H.
■ Fertilización de cultivos hortícolas y florales	15H.

■ Higiene de las instalaciones, equipos y medios de transporte en explotaciones ganaderas	25H.
■ Injerto en fruticultura	35H.
■ Instalación de infraestructuras en cultivos agrícolas	20H.
■ Los enemigos de las plantas y los daños que producen	40H.
■ Mantenimiento básico en instalaciones de explotaciones agrícolas	40H.
■ Maquinaria de aplicación de plaguicidas: tipos, conservación y regulación	35H.
■ Normativa básica *	*
■ Operaciones culturales en agricultura / horticultura y floricultura	30H.
■ Poda en fruticultura	35H.
■ Preparación y manejo de equipos *	*
■ Selección de equipos *	*
■ Servicios y productos en floristería	40H.
■ Siembra, plantación y trasplante en actividades agrícolas	35H.
■ Sistemas auxiliares de la instalación: Agua, electricidad, calefacción, ventilación y climatización. Mantenimiento y reparaciones en explotaciones ganaderas	25H.

CURSOS TEMÁTICOS

ARTES GRÁFICAS



Preventis

Global de Formación

■ Adaptación de la imagen al producto editorial	15H.	■ Fundamentos creativos y técnicos del diseño gráfico	20H.
■ Ajuste de programas de dibujo vectorial en diseño gráfico	30H.	■ Fundamentos para la redacción y corrección de estilo de textos editoriales	20H.
■ Análisis del cliente y público objetivo para preparar un proyecto de diseño gráfico	10H.	■ Gestión de la calidad en el proceso de preimpresión	20H.
■ Arquitectura tipográfica en productos gráficos	20H.	■ Gestión del color en el retoque digital / preimpresión	25H. 5H.
■ Control y seguimiento de la producción en impresión, encuadernación y acabado de productos editoriales / preimpresión en la industria editorial	15H.	■ Herramientas del diseño gráfico y editorial	10H.
■ Corrección de originales y creación del arte final del producto gráfico	25H.	■ Lenguaje periodístico y lenguaje publicitario	25H.
■ Creación y adaptación de artes finales para soportes digitales	20H.	■ Maquetación de un producto editorial	35H.
■ Creatividad con imágenes en el retoque digital	15H.	■ Materias primas, soportes y producción del producto gráfico	20H.
■ El formato del producto gráfico	20H.	■ Metodología para la realización del producto gráfico	20H.
■ Derecho y fiscalidad de la edición	20H.	■ Parámetros de la calidad de impresión en la industria editorial	40H.
■ Elaboración de maquetas de productos gráficos	50H.	■ Presupuesto del proyecto para la creación de un producto gráfico	10H.
■ Elaboración del prototipo o maqueta que acompaña al arte final del producto gráfico	20H.	■ Realización de bocetos en el diseño gráfico	20H.
■ Dirección y gestión de la industria editorial	15H.	■ Tratamiento de la imagen en el retoque digital	25H.
■ Fases básicas en el proceso de impresión, encuadernación y acabado de productos editoriales / preimpresión en la industria editorial	20H. 15H.	■ Tratamiento del texto en función de la temática y el soporte para contenidos editoriales	35H.

CURSOS TEMÁTICOS

COMERCIO Y MARKETING



reventis
Global de Formación

■ Almacenaje y distribución interna de productos	20H.	■ Gestión de la producción y aprovisionamiento	10H.
■ Análisis estadístico de la información de mercados	40H.	■ Gestión de stocks y almacén	30H.
■ Análisis del macroentorno / microentorno del marketing	15H. 10H.	■ Gestión y tratamiento de la información del cliente /consumidor	35H.
■ Aplicaciones Informáticas de información, comunicación y cadena de suministro	15H.	■ Imagen e identidad corporativa	20H.
■ Bases de datos aplicables a la investigación de mercados	40H.	■ Internet como canal de venta	15H.
■ Briefing de productos y/o marcas en la internacionalización de la empresa	10H.	■ Marketing en el punto de venta / Marketing promocional	25H. 20H.
■ Calidad de servicio y atención al cliente en el transporte y la distribución	15H.	■ Métodos y tipos de encuesta en investigación de mercados	30H.
■ Control de la implantación de productos en el punto de venta	25H.	■ Normas en materia de control de consumo y Comercio interior	25H.
■ Diseño e imagen del escaparate comercial	30H.	■ Planificación de eventos de marketing y comunicación	20H.
■ Dirección comercial y logística comercial	15H.	■ Planificación de marketing internacional	25H.
■ Diseño del plan de medios y soporte publicitario	25H.	■ Planificación y organización del trabajo de campo de una investigación de mercados	30H.
■ Ejecución e implantación del plan de marketing	20H.	■ Procedimiento administrativo de control de mercado	50H.
■ Elaboración de materiales de marketing y comunicación sencillos	35H.	■ Promoción en el punto de venta	40H.
■ Gestión de la atención al cliente/consumidor	30H.	■ Seguimiento y evaluación de proveedores	20H.
■ Gestión de la calidad del servicio de transporte de viajeros por carretera	30H.	■ Técnicas de atención básica a clientes	30H.
		■ Técnicas de comunicación a clientes/consumidores	25H.
		■ Técnicas de venta personal en la venta inmobiliaria	30H.

CURSOS TEMÁTICOS

EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL



■ Análisis de los condicionantes del diseño de obras civiles

15H.

■ Análisis de los sistemas complementarios en carreteras y vías urbanas / constructivos empleados en obras civiles

25H.
15H.

■ Aplicación de innovaciones tecnológicas y organizativas *

*

■ Aplicación de la señalización y seguridad en obras civiles

15H.

■ Análisis de proyectos de construcción

25H.

■ Aplicaciones de tratamiento de imágenes en proyectos de construcción

15H.

■ Aplicaciones ofimáticas e informáticas en proyectos de obras lineales

10H.

■ Definición de sistemas constructivos en proyectos de obra civil

30H.

■ Diseño de carreteras y obras de urbanización / instalaciones de edificios / sistemas auxiliares de obra / sistemas constructivos de componentes no estructurales de edificios / sistemas constructivos de estructuras / espacio en los edificios

10H.
80H.
20H.
30H.
35H.
5H.
20H.

■ Estudio de las bases de diseño de servicios de urbanización y carreteras / servicios necesarios en urbanización y obra civil

40H.
15H.

■ Factores de innovación tecnológica y organizativa en el diseño de servicios de urbanización y obra civil / en la elaboración de proyectos de obra / en la redacción de proyectos de carreteras y de urbanización

10H.
25H.
5H.

■ Gestión de la oficina de proyectos de construcción

15H.

■ Mediciones y Presupuestos de un proyecto de construcción

10H.

■ Nociones de servicios en proyectos de obra civil y urbanización

15H.

■ Presentación de proyectos de construcción

15H.

■ Realizar documentos gráficos de construcción

20H.

■ Realizar maquetas de construcciones

20H.

■ Representación de componentes no estructurales de edificios / de estructuras de edificios / de instalaciones de edificios

5H.

■ Representar en distintos sistemas los planos

30H.

■ Trazado de carreteras y de vías urbanas

10H.

■ Trazados elementales en representación de planos

35H.

■ Utilizar aplicaciones de creación de dibujos en tres dimensiones, modelado y animación para diseñar planos de obras civiles

20H.

■ Utilizar aplicaciones de diseño asistido por ordenador para la elaboración de planos de construcción

25H.

■ Comunicación con la obra en un proyecto de construcción

5H.

reventis

Global de Formación

CURSOS TEMÁTICOS

ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA



Preventis

Global de Formación

■ Análisis de las instalaciones en el entorno de edificios	30H.	■ Montaje de instalaciones eléctricas en edificios de viviendas	30H.
■ Diagnóstico de averías y mantenimiento de las instalaciones eléctricas de edificios y con fines especiales / en el entorno de edificios y con fines especiales	40H. 30H.	■ Organización de proyectos de obra o montaje de electrificación	15H.
■ Documentación técnica para el montaje de las instalaciones eléctricas	15H.	■ Planificación y gestión del montaje de las instalaciones eléctricas	25H.
■ Elementos que constituyen instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	30H.	■ Planificación del montaje de las instalaciones eléctricas de interior en edificios de viviendas	30H.
■ Documentación y normativa para el mantenimiento correctivo de los electrodomésticos *	15H.	■ Representación y simbología de las instalaciones eléctricas	30H.
■ Elaboración de protocolos de pruebas funcionales y de seguridad para el montaje de las instalaciones eléctricas	20H.	■ Supervisión del montaje de instalaciones eléctricas de interior en edificio de viviendas	30H.
■ Elementos y características de los equipos eléctricos / electrónicos	15H. 20H.	■ Técnicas de ajuste y puesta en funcionamiento de los electrodomésticos *	*
■ Elementos, herramientas y equipos para el conexionado de equipos eléctricos y electrónicos	35H.	■ Técnicas de ajuste y puesta en funcionamiento de los pequeños aparatos electrodomésticos y herramientas eléctricas	10H.
■ Estructura del mantenimiento para instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	25H.	■ Técnicas de diagnosis de averías en electrodomésticos *	*
■ Interpretación de documentos *	*	■ Técnicas de mantenimiento *	*
■ Medidas y verificaciones en las instalaciones eléctricas	20H.	■ Técnicas de montaje *	*
■ Medidas y verificaciones en las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	20H.	■ Tipología de averías en electrodomésticos *	*
		■ Tipología y tecnología del pequeño electrodoméstico y las herramientas eléctricas	15H.

CURSOS TEMÁTICOS



ENERGÍA Y AGUA



■ Aislamiento térmico en la edificación	15H.	■ Mantenimiento eficiente de las instalaciones de suministro de agua en edificios	25H.
■ Cálculo de la limitación de la demanda energética mediante programas informáticos	30H.	■ Normativa de eficiencia energética	15H.
■ Calificación energética mediante programas informáticos	30H.	■ Normativa y recomendaciones sobre el uso eficiente de la energía en edificios / agua en edificios	10H.
■ Certificación energética de los edificios	20H.	■ Organización del mantenimiento eficiente de las instalaciones energéticas en edificios	15H.
■ Combustión y combustibles en los edificios	10H.	■ Permeabilidad de los materiales en la edificación	25H.
■ Condensaciones en la edificación	15H.	■ Planes de divulgación sobre eficiencia energética	25H.
■ Contribución solar para agua caliente sanitaria y piscinas	10H.	■ Promoción de instalaciones solares	5H.
■ Diseño eficiente de las instalaciones de calefacción y ACS / climatización	10H. 20H.	■ Redes de transporte en las instalaciones de climatización / calefacción y ACS	10H.
■ Energía solar fotovoltaica	10H.	■ Regulación y control de instalaciones de calor y frío	10H.
■ Eficiencia energética *	*	■ Rendimiento y eficiencia energética de los elementos de las instalaciones de climatización / instalaciones térmicas	10H. 15H.
■ Elementos de una instalación solar fotovoltaica conectada a red y especificaciones	20H.	■ Simulación energética de edificios	30H.
■ Emplazamiento y viabilidad de instalaciones de energía solar	15H.	■ Sistemas de climatización	10H.
■ Equipos terminales de calefacción / climatización	15H. 10H.	■ Soluciones energéticas para la edificación	10H.
■ Fundamentos de la edificación y eficiencia energética	25H.	■ Termodinámica y transmisión de calor	5H.
■ Instalaciones *	*		
■ Limitación de la demanda energética	30H.		

CURSOS TEMÁTICOS

Preventis

Global de Formación

VIDRIO Y CERÁMICA



■ Aplicación de la normativa sobre calidad y medioambiente en industrias de proceso de fabricación de productos cerámicos	15H.
■ Comportamiento de materiales ante la acción del calor en la fabricación de productos cerámicos	5H.
■ Control de las operaciones y procesos de fabricación de pastas cerámicas	10H.
■ Determinación de las propiedades de las pastas cerámicas y su influencia en el desarrollo de las operaciones de fabricación y en las propiedades del producto acabado	20H.
■ Gestión de aprovisionamientos y de almacenes en industrias de proceso de fabricación de productos cerámicos	35H.
■ Gestión de la calidad en industrias de proceso de fabricación de productos cerámicos	30H.
■ Gestión de las operaciones y de los procesos de fabricación de pastas cerámicas	20H.
■ Gestión medioambiental en industrias de proceso de fabricación de productos cerámicos	25H.
■ Identificación de defectos y no conformidades de cocción en la fabricación de productos cerámicos	10H.
■ Métodos y tiempos de trabajo en industrias de proceso de fabricación de productos cerámicos	10H.
■ Programación de la producción en industrias de proceso de fabricación de productos cerámicos	20H.

FABRICACIÓN MECÁNICA



■ Almacenamiento en fabricación mecánica	25H.
■ Análisis de tiempos y costes en fabricación mecánica	20H.
■ Aprovisionamiento de materias primas en líneas de producción en fabricación mecánica	15H.
■ Construcción de grafos en la planificación y programación en fabricación mecánica	20H.
■ Control de la producción en fabricación mecánica	20H.
■ Documentación y gestión de proyectos en fabricación mecánica	20H.
■ Gestión y control de aprovisionamiento en fabricación mecánica	15H.
■ Información de proceso y flexibilización de los sistemas de producción en fabricación mecánica	30H.
■ Producción ajustada en fabricación mecánica	25H.
■ Programación de la producción en fabricación mecánica	35H.
■ Programación de proyectos y planificación de las necesidades en fabricación mecánica	25H.
■ Seguimiento y control de la producción en fabricación mecánica	10H.
■ Transporte y abastecimiento en fabricación mecánica	15H.

CURSOS TEMÁTICOS



Global de Formación

HOSTELERÍA Y TURISMO



■ Acabado de distintas elaboraciones culinarias	55H.	■ Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles	30H.
■ Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas en el restaurante	20H.	■ Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria	25H.
■ Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje	25H.	■ Gestión de la información en el departamento de recepción	30H.
■ Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40H.	■ Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	20H.
■ Cocina española	45H.	■ Masas y pastas de múltiples aplicaciones	30H.
■ Cocina moderna, de autor y de mercado	25H.	■ Materias primas culinarias	30H.
■ Comercialización del servicio de alojamiento rural	40H.	■ Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	45H.
■ Creación y desarrollo de productos y servicios turísticos locales	25H.	■ Presentación y decoración de elaboraciones culinarias	25H.
■ Creación y operación de viajes combinados	40H.	■ Principales destinos turísticos nacionales / internacionales	25H.
■ Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	15H.	■ Productos y materiales en cocina	35H.
■ Decoración y exposición de elaboraciones de repostería	15H.	■ Programas informáticos en restauración	55H.
■ El proceso de montaje de servicios de catering	30H.	■ Realización de elaboraciones elementales de cocina	35H.
■ El servicio de información turística	50H.	■ Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40H.
■ Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	40H.	■ Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	40H.
■ Elaboración del vino en Hostelería	35H.	■ Técnicas de dirección en restauración	20H.
■ Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor	25H.	■ Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina	10H.

CURSOS TEMÁTICOS

IMAGEN PERSONAL



reventis

Global de Formación

■ Análisis de las alteraciones de la piel y sus anexos con influencia en los procesos de higiene facial y corporal	10H.	■ Higiene, desinfección y esterilización aplicadas a los procesos de maquillaje social	10H.
■ Anatomía y Fisiología humana básicas aplicadas a la estética facial y corporal	20H.	■ Higiene, desinfección, esterilización, medidas de seguridad y primeros auxilios	10H.
■ Anatomía, Fisiología y Patología de la piel y sus anexos	25H.	■ Introducción a la cosmética	15H.
■ Aparatología empleada en el diagnóstico estético facial y corporal	15H.	■ Los estilos de maquillaje social	15H.
■ Aparatología y útiles empleados en los cuidados de higiene e hidratación facial y corporal	15H.	■ Luz y color aplicados al maquillaje social	15H.
■ Control de calidad de los procesos de higiene e hidratación en servicios para la imagen personal	15H.	■ Marketing en el mercado de la imagen personal	10H.
■ Cosméticos decorativos, útiles y materiales empleados para el maquillaje social	15H.	■ Medios técnicos, cosméticos y aparatos para la higiene e hidratación facial y corporal	10H.
■ Cosméticos empleados e en las técnicas de higiene, hidratación, maquillaje y depilación	20H.	■ Morfología del rostro y sus correcciones	20H.
■ El representante comercial o asesor técnico en servicios para la imagen personal	10H.	■ Preparación del cliente en condiciones de seguridad e higiene	15H.
■ Equipos y técnicas para el diagnóstico del tipo de piel facial y corporal	10H.	■ Promoción y venta de productos y servicios de imagen personal	15H.
■ Evaluación del control de calidad de los procesos de maquillaje social / procesos de depilación y decoloración / servicios estéticos de higiene, hidratación, depilación y maquillaje	5H. 15H. 5H.	■ Técnica de decoloración del vello facial y corporal	15H.
■ Higiene e hidratación de la piel del rostro y cuerpo	50H.	■ Técnicas de depilación mecánica del vello facial y corporal	15H.
		■ Técnicas de maquillaje social	15H.
		■ Técnicas manuales en servicios para la imagen personal	25H.
		■ Útiles, aparatos y cosméticos empleados en depilación mecánica y decoloración del vello facial y corporal	20H.

CURSOS TEMÁTICOS



IMAGEN Y SONIDO

■ Compilación del proyecto para proyectos audiovisuales multimedia	15H.
■ Documentación de soporte técnico en proyectos audiovisuales multimedia	15H.
■ Edición con software específico para proyectos audiovisuales multimedia	35H.
■ Edición y composición de productos multimedia	10H.
■ Elaboración de soluciones gráficas para proyectos multimedia	20H.
■ Elementos interactivos para proyectos audiovisuales multimedia	20H.
■ Elementos narrativos, expresivos y descriptivos del lenguaje audiovisual en productos multimedia	15H.
■ Fuentes tipográficas para proyectos audiovisuales multimedia	15H.
■ Fundamentos narrativos del lenguaje multimedia	15H.
■ Industria Multimedia	15H.
■ Integración con herramientas de autor para proyectos audiovisuales multimedia	15H.
■ Integración de textos en pantalla para proyectos audiovisuales multimedia	15H.
■ Lenguajes de autor para proyectos audiovisuales multimedia	20H.
■ Mantenimiento de productos multimedia interactivos	10H.

■ Opciones características de software de autor para proyectos audiovisuales multimedia	10H.
■ Planificación de un proyecto multimedia interactivo	15H.
■ Procedimientos de captura de audio y vídeo en el desarrollo de productos multimedia	15H.
■ Procesos de acabado de proyectos audiovisuales multimedia interactivos	20H.
■ Procesos de registro y grabación sonora en el desarrollo de productos multimedia	15H.
■ Procesos de registro, grabación y reproducción de imagen audiovisual	10H.
■ Programación de variables y funciones para proyectos audiovisuales multimedia	20H.
■ Programas de código abierto y licencias de pago en proyectos multimedia	20H.
■ Sincronización de fuentes para proyectos audiovisuales multimedia	15H.
■ Sistemas técnicos audiovisuales multimedia	15H.
■ Sistemas técnicos multimedia	20H.
■ Técnicas de guión multimedia	10H.
■ Tratamiento de fuentes para productos audiovisuales multimedia	15H.
■ Uso y accesibilidad de productos multimedia	30H.

CURSOS TEMÁTICOS



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

■ Almacenamiento de la leche y otras materias primas	10H.
■ Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos	15H.
■ Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria	10H.
■ Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos	10H.
■ Condimentos, especias, aditivos en preparados cárnicos frescos	10H.
■ Conservación y mantenimiento de la carne en la industria	15H.
■ Control de calidad e incidencia ambiental en los tratamientos previos de la leche	10H.
■ Control de proceso automatizado en la recepción de leche y otras materias primas	10H.
■ Control y manejo de túneles y cámaras de frío	10H.
■ El ahumado	10H.
■ Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos	20H.
■ Elaboración de preparados cárnicos frescos	15H.
■ Envasado y etiquetado del queso	20H.
■ Incidencia ambiental en la industria láctea / elaboración de conservas y cocinados cárnicos	10H.

■ La carne	20H.
■ Manejo de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos	15H.
■ La leche; composición y características	15H.
■ Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos	20H.
■ Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica	15H.
■ Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos	20H.
■ Preparación de la carne para su uso industrial	25H.
■ Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización	20H.
■ Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas	15H.
■ Procesos y métodos de maduración de los quesos	20H.
■ Productos cárnicos tratados por el calor	20H.
■ Salazones y adobados cárnicos.	15H.
■ Tipos y variedades de quesos	30H.
■ Toma de muestras en la industria cárnica	10H.
■ Tratamientos de conservación * y Tratamientos térmicos *	*

reventis
Global de Formación

CURSOS TEMÁTICOS



Global de Formación

INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES



■ Administración / Almacenamiento del SGBD	55H. 30H.	■ Instalación y Configuración de servidores de transferencia de archivos	10H.
■ Administración del sistema de correo	40H.	■ Instalación de un sistema de correo	40H.
■ Aplicación de hoja de cálculo	30H.	■ Instalación y pruebas de periféricos en el montaje y la reparación de sistemas microinformáticos	30H.
■ Características de elementos de hardware internos de los equipos microinformáticos	25H.	■ Lenguajes de consulta y extracción de datos	30H.
■ Características de seguridad en la publicación de páginas web	25H.	■ Lenguajes de definición, manipulación y control de datos SQL	35H.
■ Configuración de equipos de interconexión	25H.	■ Mantenimiento de equipos microinformáticos	15H.
■ Descripción de dispositivos periféricos en el montaje y la reparación de sistemas microinformáticos	30H.	■ Modelo distribuido y los enfoques para realizar el diseño de bases de datos relacionales	15H.
■ Diseño de BD	35H.	■ Organización y gestión de la información	55H.
■ Elementos de una red de área local	25H.	■ Procedimientos de diagnóstico de averías en dispositivos de interconexión de redes	40H.
■ El lenguaje de manipulación de la base de datos	70H.	■ Procedimientos de monitorización en dispositivos de interconexión de redes	20H.
■ Formularios en la construcción de páginas web	15H.	■ Programa de tratamiento de textos	30H.
■ Funcionamiento de los dispositivos de un sistema informático	50H.	■ Resolución de incidencias de redes telemáticas	30H.
■ Gestión de recursos y servicios de la red de comunicaciones	40H.	■ Seguridad de los datos	30H.
■ Gestión de redes de comunicaciones	55H.	■ Sistemas de cableado estructurado	30H.
■ Hojas de estilo en la construcción de páginas web	50H.	■ Software de testeo y verificación	20H.
■ Instalación de un SGBD	25H.	■ Tecnologías subyacentes	15H.

CURSOS TEMÁTICOS

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO



■ Actuación en emergencias y evacuación en instalaciones de climatización y ventilación-extracción / instalaciones frigoríficas	15H.	■ Interpretación de planos, esquemas y documentación técnica de las instalaciones térmicas	15H.
■ Cámaras, túneles y equipos especiales en instalaciones frigoríficas	25H.	■ Máquinas eléctricas en instalaciones térmicas	15H.
■ Características y selección de los elementos auxiliares del sistema frigorífico	30H.	■ Normas de representación gráfica aplicada a instalaciones térmicas	20H.
■ Caracterización del proceso de montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción	15H.	■ Normas y Reglamentos en instalaciones frigoríficas	20H.
■ Clasificación y configuración de las instalaciones de climatización / frigoríficas	10H. 15H.	■ Organización del montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción	10H.
■ Documentación técnica en instalaciones frigoríficas	20H.	■ Plan de aprovisionamiento y condiciones de almacenamiento de los equipos, materiales, componentes y utillajes en el montaje de instalaciones frigoríficas	20H.
■ El proceso de montaje de instalaciones frigoríficas	30H.	■ Planificación del montaje de instalaciones frigoríficas	15H.
■ Elaboración de especificaciones técnicas de montaje y protocolos de pruebas de instalaciones de climatización y ventilación-extracción	20H.	■ Pruebas y protocolos de montaje de instalaciones frigoríficas	25H.
■ Elaboración de presupuestos de montaje. Valoración de unidades de obra y aplicación de precios en instalaciones de climatización y ventilación-extracción / instalaciones frigoríficas	15H. 20H.	■ Selección de máquinas y equipos a emplear en instalaciones de climatización	10H.
■ Elaboración del manual de instrucciones de servicio y mantenimiento de instalaciones de climatización / instalaciones de ventilación-extracción	15H.	■ Sistemas de alimentación y potencia en instalaciones térmicas	15H.
		■ Sistemas de automatización empleados en instalaciones térmicas	15H.
		■ Sistemas de distribución de energía eléctrica monofásicos y trifásicos	15H.
		■ Sistemas de generación de frío/calor	25H.
		■ Termodinámica y mecánica de fluidos para instalaciones frigoríficas / de climatización	30H.

CURSOS TEMÁTICOS

SANIDAD



■ Acondicionamiento del entorno de intervención en la evaluación de pacientes	10H.
■ Activación del plan de emergencias sanitarias	10H.
■ Adecuación del procedimiento de transporte sanitario a la fisiopatología del paciente	15H.
■ Aplicación de la inteligencia sanitaria en el ámbito de una catástrofe	10H.
■ Atención inicial a las urgencias y emergencias cardiocirculatorias y respiratorias / emergencias gestacionales y cuidados del neonato / emergencias neurológicas y psiquiátricas / paciente politraumatizado	15H. 15H. 10H. 10H. 10H.
■ Atención sanitaria a emergencias colectivas	10H.
■ Bases anatómicas y funcionales de los principales órganos, aparatos y sistemas del cuerpo humano, aplicados a la valoración inicial del paciente en situación de urgencia o emergencia sanitaria	30H.
■ Características del transporte sanitario y dotación material	10H.
■ Comunicación y habilidades sociales en el ámbito de las emergencias	15H.
■ Complimentación de la hoja de registro acorde al proceso asistencial del paciente y transmisión al centro coordinador	10H.
■ Diagnóstico inicial del paciente en situación de emergencia sanitaria	15H.

■ Dispositivos de riesgo previsible (drp). Fase de diseño	15H.
■ Elaboración del mapa de riesgos	10H.
■ Inmovilización de pacientes en el traslado al centro sanitario	15H.
■ Instrumentación y apoyo a las técnicas de soporte vital avanzado	15H.
■ Logística sanitaria para la actuación en catástrofes	10H.
■ Medicación de emergencia	15H.
■ Movilización de pacientes en el traslado al centro sanitario	10H.
■ Operaciones de diagnóstico y mantenimiento preventivo del sistema de transmisión de fuerzas y trenes de rodaje del vehículo de transporte sanitario / sistema eléctrico y de sus circuitos y de sistemas de comunicación del vehículo de transporte sanitario	20H. 15H.
■ Organización de la atención sanitaria ante situaciones de emergencias colectivas	10H.
■ Organización de las estructuras sanitarias eventuales para la asistencia a múltiples víctimas	10H.
■ Organización de planes de emergencias	15H.
■ Primeros auxilios psicológicos en catástrofes	15H.
■ Transferencia del paciente del lugar del suceso al área de urgencia	20H.

CURSOS TEMÁTICOS

SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE



Preventis

Global de Formación

■ Análisis y evaluación de riesgos ambientales	15H.	■ Limpieza y mantenimiento de equipos y maquinaria utilizados en la depuración y control de la contaminación atmosférica	20H.
■ Aplicación de la normativa ambiental	25H.	■ Manejo de equipos *	*
■ Aplicación de medidas preventivas y de protección	25H.	■ Mantenimiento correctivo o preventivo *	*
■ Auditorías e inspecciones vinculadas a un Sistema de Gestión Ambiental (SGA)	25H.	■ Metrología y mecánica industrial, hidráulica y electricidad aplicadas al mantenimiento de estaciones de agua potable y depuradoras	25H.
■ Determinación de aspectos ambientales	15H.	■ Operaciones para la caracterización de residuos industriales	30H.
■ Determinación de las fases relativas a la definición de la estructura del Sistema de Gestión Ambiental	30H.	■ Preparación de muestras de contaminantes atmosféricos	30H.
■ Determinación y comunicación del sistema de gestión ambiental	35H.	■ Principios electromecánicos de los equipos usados en la toma de muestras y medida de la contaminación atmosférica	25H.
■ Factores condicionantes en la toma de muestras y medida de los contaminantes atmosféricos	15H.	■ Puesta en marcha de los procedimientos aprobados por la organización del Sistema de Gestión Ambiental	30H.
■ Formas de gestión de los residuos industriales	20H.	■ Reparación de averías eléctricas en las instalaciones de depuración y control de la contaminación atmosférica	25H.
■ Gestión ambiental en las administraciones públicas	25H.	■ Toma de muestras para el análisis del agua potable / industrial	15H.
■ Gestión de la información relacionada con la toma de muestras y medida de los contaminantes atmosféricos	25H.	■ Tratamiento estadístico de datos de muestras y medida de contaminantes atmosféricos	25H.
■ Higiene de edificios e instalaciones de plantas de tratamiento de aguas de aguas y plantas depuradoras	15H.	■ Utilización de las aplicaciones informáticas para la gestión ambiental	15H.
■ Instalaciones para la caracterización de residuos industriales	25H.		
■ Legislación en materia de residuos industriales	15H.		

CURSOS TEMÁTICOS



Global de Formación

SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD



■ Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones	40H.	■ Mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía personal en situaciones cotidianas de la institución	35H.
■ Administración de medicación en el domicilio	15H.	■ Mejora del proceso de comunicación con el usuario en instituciones	25H.
■ Aplicación de estrategias educativas en el tiempo libre	25H.	■ Participación en la atención sanitaria para personas dependientes en el ámbito sociosanitario	20H.
■ Aplicación de técnicas de coordinación al equipo de monitores de tiempo libre	25H.	■ Planificación de las programaciones para la gestión cultural	30H.
■ Aplicación de técnicas para favorecer la relación social y las actividades de acompañamiento de personas dependientes en el domicilio	30H.	■ Planificación, organización y evaluación de actividades de animación cultural	35H.
■ Caracterización de la Animación Cultural	25H.	■ Prácticas de Participación Asociativa en el Ámbito Cultural	25H.
■ Comunicación de las personas dependientes	35H.	■ Psicología básica aplicada a la atención psicosocial domiciliar de personas dependientes	30H.
■ Desarrollo de habilidades técnicas en los monitores de tiempo libre	15H.	■ Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de sus instituciones	30H.
■ Dinamización del aprendizaje en el grupo según modalidad de impartición	20H.	■ Reconocimiento de las necesidades especiales de las personas dependientes en instituciones	20H.
■ Diseño de planes y programas en las intervenciones en el tiempo libre	35H.	■ Técnicas grupales en el desarrollo de actividades de tiempo libre infantil y juvenil	10H.
■ Diseño y elaboración de material didáctico impreso	35H.	■ Utilización de técnicas de comunicación alternativa y aumentativa en instituciones	25H.
■ Evaluación de procesos de gestión cultural	30H.		
■ Gestión de llamadas entrantes en servicios de teleasistencia y movilización de recursos	30H.		

CURSOS TEMÁTICOS

TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS



■ Actuación en emergencias y evacuación en el mantenimiento de vehículos	10H.
■ Carga y descarga de mercancías específicas	10H.
■ Causas de daños en la pintura de acabado de carrocería	20H.
■ Constitución del vehículo	20H.
■ Control de calidad en los procesos de protección, preparación e igualación de superficies en carrocería	30H.
■ Control de calidad final previo a la entrega del vehículo	30H.
■ Diseño de utillaje y mecanizado básico	20H.
■ Elementos de los motores alternativos *	*
■ Geometría espacial de vehículos: principios del estiraje	30H.
■ Herramientas y equipo de pintado de carrocerías	25H.
■ Interpretación y aplicación de normas y señales de circulación	30H.
■ Mantenimientos periódicos y reparación de averías de motores térmicos	20H.
■ Materiales plásticos y compuestos, útiles para su reparación en carrocerías	30H.
■ Métodos de actuación en caso de emergencia en el transporte por carretera de vehículos pesados	15H.

■ Motores de vehículos	40H.
■ Normas de seguridad laboral y medioambiental en la recogida y entrega de mercancías	15H.
■ Operaciones en el desmontaje/separación y montaje de elementos fijos no estructurales en carrocerías	20H.
■ Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental en taller de automoción	30H.
■ Sistema de lubricación del motor	30H.
■ Sistemas de alimentación de combustibles motores diesel de inyección	25H.
■ Sistemas de inyección electrónica diesel directa	25H.
■ Sistemas de sobrealimentación, Turbocompresores y Compresores	20H.
■ Sistemas eléctricos / básicos auxiliares del vehículo	30H.
■ Técnicas de localización de averías en motores	15H.
■ Técnicas de protección contra la corrosión	20H.
■ Técnicas empleadas en el diagnóstico de reparación de elementos metálicos	35H.
■ Tecnología de mecanizado manual y sus técnicas	15H.

reventis

Global de Formación

ESPECIALIDAD



 **Preventis**

Global de Formación

ESPECIALIDAD

COMERCIO Y MARKETING



■ Diseño del montaje de escaparates	100H.
■ Estrategias de servicios: Calidad y orientación al cliente	100H.
■ Fundamentos de gestión y atención al cliente para tiendas	40H.
■ Fundamentos de negociación comercial	14H.
■ Gestión de ventas, Marketing Directo y utilización de Redes Sociales	100H.
■ Inglés para el sector de comercio	90H.
■ Plan de marketing y organización de ventas	35H.
■ Promociones comerciales y el punto de venta online	70H.
■ Venta online	30H.

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN



■ Comercio electrónico	40H.
■ Correspondencia comercial	32H.
■ Escucha activa, empatía y asertividad	80H.
■ Gestión empresarial	55H.
■ Negociación con proveedores	35H.
■ Ofimática: Aplicaciones informáticas de gestión	50H.
■ Plan de negocio en microempresas	60H.
■ Responsabilidad Social Corporativa	30H.
■ Social Media Marketing en Comercio	100H.

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN



■ Comunicación en Lengua Castellana - N3	200H.
■ Competencia matemática - N3	200H.
■ Comunicación en Lengua Castellana - N2	120H.
■ Competencia matemática - N2	120H.

ESPECIALIDAD

HOSTELERÍA Y TURISMO



■ Animación turística	50H.
■ Elaboración de platos combinados	60H.
■ Gestión de sistemas de distribución global (GOS)	40H.
■ Gestión del bar-cafetería	60H.
■ Habilidades y competencias en la dirección de cocina	25H.
■ Inglés. Restauración	110H.
■ Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante	35H.
■ La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70H.
■ Optimización de la gestión de hoteles	25H.

SANIDAD



■ Salud pública y comunitaria	100H.
■ Cuidados auxiliares básicos en enfermería	30H.
■ Cuidados enfermeros en la unidad de cuidados intensivos (UCI)	30H.

SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD



■ Inglés A1. A2, B1, B2	*
■ Teleformación para docentes	50H.

EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL



■ Interiorismo	75H.
----------------	------

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN



Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN



■ Actitud emprendedora y oportunidades de negocio	50H.
■ Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección	100H.
■ Análisis Contable	50H.
■ Análisis de productos y servicios de financiación	50H.
■ Análisis del sistema financiero y procedimientos de cálculo	50H.
■ Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales	50H.
■ Aplicaciones informáticas de contabilidad / de gestión comercial	50H.
■ Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo / de tratamiento de textos	50H.
■ Apoyo administrativo a la gestión de recursos humanos	75H.
■ Asistencia y gestión administrativa al contribuyente de la documentación tributaria	75H.
■ Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas	100H.
■ Comunicación en las relaciones profesionales	50H.
■ Contabilidad Básica / Avanzada	75H. 50H.
■ Contabilidad de Costes y Control de Gestión	75H.
■ Contratación laboral	50H.

Preventis

Global de Formación

■ Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas	100H.
■ Dirección de Recursos Humanos	50H.
■ Gestión fiscal	100H.
■ Gestión administrativa del proceso comercial	100H.
■ Gestión contable	100H.
■ Gestión del tiempo, recursos e instalaciones	50H.
■ Gestión y Planificación de los Recursos Humanos	75H.
■ Implantación y control de un sistema contable informatizado	75H.
■ Investigación de Mercado	25H.
■ Nóminas, Seguridad Social y Contratación Laboral	75H.
■ Plan de Empresa	75H.
■ Plan general de contabilidad	100H.
■ Prevención de Blanqueo de Capitales	50H.
■ Protección de Datos (Adaptado al RGPD)	50H.
■ Utilización de bases de datos relacionales en el sistema de gestión y almacenamiento de datos	100H.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

AGRARIA



■ Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	60H.
■ Control de incorporación y sanitario de los animales de cría y cebo	80H.
■ Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60H.
■ El suelo de cultivo y las condiciones climáticas	50H.
■ Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	70H.
■ Manejo de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	80H.
■ Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fitosanitarios	70H.
■ Manejo y mantenimiento de equipos de carga, descarga y transporte de productos agrarios	50H.
■ Manejo y mantenimiento de equipos de preparación del suelo	80H.
■ Manejo y mantenimiento de equipos de recolección de productos agrarios	70H.
■ Manejo y mantenimiento de equipos de siembra y plantación	80H.
■ Manejo, riego y abonado del suelo	80H.
■ Mantenimiento y reparación de la maquinaria, instalaciones y equipos	75H.

■ Mantenimiento, preparación y manejo de tractores	50H.
■ Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas	70H.
■ Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50H.
■ Operaciones auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales	100H.
■ Operaciones culturales, riego y fertilización	80H.
■ Poda e injerto de frutales	80H.
■ Preparación del terreno para instalación de infraestructuras y plantación de frutales	70H.
■ Recepción y acondicionamiento de materias primas y materiales de floristería	90H.
■ Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas	40H.
■ Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta	80H.
■ Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada	70H.

Preventis

Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

ARTES GRÁFICAS



■ Análisis y control de la desviación presupuestaria del producto editorial	50H.
■ Arte final multimedia y e-book	50H.
■ Calidad del producto gráfico	50H.
■ Composición de textos en productos gráficos	100H.
■ Contratación de Derechos de Autor	100H.
■ Contratación y supervisión de trabajos de impresión, encuadernación, acabados y gestión de materias primas	50H.
■ Contratación y supervisión de trabajos de preimpresión	50H.
■ Corrección de Textos	75H.
■ Creación de elementos gráficos	50H.
■ Definición y diseño de productos editoriales	75H.
■ Desarrollo de bocetos de productos gráficos	100H.
■ Elaboración de Reseñas para Productos Editoriales	50H.
■ Elaboración de Arte Final	75H.
■ Elaboración del presupuesto	50H.
■ Especificaciones de calidad en impresión, encuadernación y acabados	75H.
■ Especificaciones de calidad en preimpresión	50H.

■ Gestión del producto editorial	75H.
■ Maquetación de productos editoriales	75H.
■ Obtención de imágenes para proyectos gráficos	50H.
■ Planificación del producto editorial	75H.
■ Preparación de proyectos de diseño gráfico	50H.
■ Presupuesto, viabilidad y mercado del producto editorial	50H.
■ Retoque digital de imágenes	75H.
■ Selección y adecuación de la imagen para productos editoriales	50H.
■ Tratamiento de textos para contenidos editoriales	75H.

reventis
Global de Formación



CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

COMERCIO Y MARKETING



■ Analítica Web. Google Analytics	25H.
■ Animación y presentación del producto en el punto de venta	75H.
■ Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	50H.
■ Atención Eficaz de quejas y reclamaciones	75H.
■ Atención y Venta Telefónica	25H.
■ Calidad en el Servicio y Atención al Cliente	75H.
■ Comercio Internacional	75H.
■ Community Manager	50H.
■ Conocimiento del Producto y su Presentación al Cliente	100H.
■ Control de consumo en actividades, productos y servicios	100H.
■ Curso Práctico en Redes Sociales	75H.
■ Dependiente de Comercio	75H.
■ Dirección Comercial	75H.
■ Dirección de Marketing y Ventas	75H.
■ Dirección y estrategias de ventas e intermediación comercial	50H.
■ Diseño de Escaparates / Interiores en Espacios Comerciales	75H.
■ Diseño y organización del almacén	80H.
■ Elaboración de informes en investigaciones y estudios de mercados	50H.

■ Experto en Herramientas de Marketing de Google y Social Media	100H.
■ Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en el Comercio	75H.
■ Gestión de proveedores	100H.
■ Gestión del Punto de Venta	75H.
■ Gestión económica básica de la actividad comercial de ventas e intermediación	75H.
■ Implantación de espacios comerciales/ productos y servicios	100H. 75H.
■ La gestión del marketing, producción y calidad en las PYMES	25H.
■ Marketing *	*
■ Metodologías de análisis para la investigación de mercados	100H.
■ Optimización de la cadena logística	100H.
■ Oratoria y Discursos. Cómo Hablar en Público	75H.
■ Plan de marketing empresarial	75H.
■ Planificación y gestión de la demanda	75H.
■ Técnicas de Comunicación en la Venta	75H.
■ Social Media Marketing en Comercio	100H.
■ Tratamiento y análisis de la información de mercados	60H.

reventis

Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL



■ Análisis de datos y representación de planos	100H.
■ Análisis de proyectos de construcción	100H.
■ Desarrollo de elementos estructurales de proyectos de edificación	75H.
■ Desarrollo de proyectos de edificación	75H.
■ Generación de trazados	50H.
■ Instalaciones de edificios	100H.
■ Procesos de trazados de carreteras y vías urbanas	100H.
■ Representación gráfica y maquetismo	75H.
■ Reproducción y archivo de documentos	50H.
■ Servicios en obra civil	100H.

FABRICACIÓN MECÁNICA



■ Control de la producción en fabricación mecánica / del almacenamiento mecánico	100H. 75H.
■ Costes de los procesos de mecanizado	50H.
■ Registro, evolución e incidencias en la producción en fabricación mecánica	50H.
■ Técnicas de programación en fabricación mecánica	100H.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO



■ Caracterización de instalaciones de climatización	50H.
■ Desarrollo de procesos y planes de montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción	50H.
■ Elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones de climatización y ventilación-extracción	75H.
■ Electrotecnia para instalaciones térmicas	100H.
■ Limpieza de interior de inmuebles	80H.
■ Limpieza en Colegios / Hospitalaria	80H.
■ Manipulación de Productos Químicos y de Limpieza	50H.
■ Planificación del montaje y protocolo de pruebas de instalaciones frigoríficas	75H.
■ Representación gráfica en instalaciones térmicas	100H.
■ Selección de equipos y elementos en instalaciones de climatización	50H.

Preventis

Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN



Preventis

Global de Formación

ENERGÍA Y AGUA



■ Aspectos Ambientales y Uso Eficiente de la Energía	75H.
■ Aspectos Económicos, Fiscales y Legales de la Gestión Ambiental y de Auditorías Ambientales	75H.
■ Calificación energética de los edificios	75H.
■ Cualificación para Técnicos Certificadores en Eficiencia Energética de Edificios Existentes	25H.
■ Determinación del potencial solar	50H.
■ Edificación y eficiencia energética en los edificios	100H.
■ Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior	75H.
■ Electrotecnia	75H.
■ Energía de la Biomasa	75H.
■ Energía Hidráulica y del Hidrógeno	75H.
■ Energía Solar Térmica	75H.
■ Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios	75H.
■ Necesidades energéticas y propuesta de instalaciones solares	100H.
■ Organización y Montaje de Instalaciones de Energía Eólica	75H.
■ Programas informáticos en eficiencia energética en edificios	100H.
■ Promoción del uso eficiente de la energía en edificios	50H.

ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA



■ Conexión de componentes en equipos eléctricos y electrónicos	100H.
■ Diagnóstico de averías en electrodomésticos de Gama Blanca / Gama Industrial	100H. 50H.
■ Ensamblado de componentes de equipos eléctricos y electrónicos	100H.
■ Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial	75H.
■ Organización y gestión de los procesos de mantenimiento / Planificación del montaje de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	75H.
■ Realización de las intervenciones necesarias para el mantenimiento de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	75H.
■ Reparación de pequeños electrodomésticos y herramientas eléctricas	50H.
■ Seguridad y protección ambiental en el mantenimiento de electrodomésticos	50H.
■ Supervisión del Montaje de las Instalaciones Eléctricas en el Entorno de Edificios y con fines Especiales	100H.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

HOSTELERÍA Y TURISMO



■ Control de la actividad económica del bar y cafetería	100H.
■ Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75H.
■ Administración en cocina	90H.
■ Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	75H.
■ Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40H.
■ Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	50H.
■ Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	50H.
■ Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30H.
■ Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90H.
■ Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	100H.
■ Camarero Servicio de Bar	80H.
■ Cocina*	*
■ Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90H.
■ Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30H.
■ Diseño y comercialización de ofertas de restauración	100H.

■ Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones	80H.
■ Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	60H.
■ Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería	75H.
■ Gestión de la información y documentación turística local	75H.
■ Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60H.
■ Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80H.
■ Manipulación de alimentos: comidas preparadas	80H.
■ Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	100H.
■ Planificación, programación y operación de viajes combinados	75H.
■ Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70H.
■ Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60H.
■ Servicio y atención al cliente en restaurante	75H.
■ Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70H.

reventis

Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

IDIOMAS



■ Inglés Básico	50H.
■ Inglés Medio	25H.
■ Inglés Avanzado	25H.
■ Inglés A1	100H.
■ Inglés A2	100H.
■ Inglés B1	75H.
■ Inglés B2	75H.
■ Francés A1	100H.
■ Francés A2	100H.
■ Francés B1	100H.
■ Alemán A1	100H.
■ Alemán A2	100H.
■ Alemán B1	100H.
■ Italiano A1	100H.
■ Italiano A2	100H.
■ Italiano B1	100H.
■ Inglés Esencial. Preguntas frecuentes	25H.
■ Inglés Empresarial	100H.
■ Inglés para Comercio	75H.
■ Inglés para Internet	25H.
■ Inglés para Hostelería	75H.
■ Atención telefónica en inglés	25H.



Global de Formación

IMAGEN Y SONIDO



■ Composición de pantallas y animación de fuentes para proyectos audiovisuales multimedia	50H.
■ Evaluación del prototipo, control de calidad y documentación del producto audiovisual multimedia	100H.
■ Generación de elementos interactivos en proyectos audiovisuales multimedia	50H.
■ Programación del proyecto audiovisual multimedia	50H.
■ Proyectos audiovisuales multimedia interactivos	100H.
■ Recursos narrativos y técnicos para el desarrollo de productos audiovisuales multimedia	100H.
■ Tratamiento y edición de fuentes para productos audiovisuales multimedia	100H.



CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES



■ Aplicaciones microinformáticas e Internet para consulta y generación de documentación	50H.
■ Autocad*	*
■ Atención a usuarios e instalación de aplicaciones cliente	50H.
■ Bases de datos relacionales y modelado de datos	75H.
■ Diseño de Páginas Web	75H.
■ Desarrollo de Aplicaciones en Android para Dispositivos Móviles (Fundamentos Básicos)	75H.
■ Desarrollo de programas en el entorno de la base de datos	50H.
■ Diseño de bases de datos relacionales	50H.
■ E-commerce. Aplicación y desarrollo	25H.
■ Elaboración de documentos de textos / hojas de cálculo / hojas de estilo / documentación técnica / plantillas y formularios / presentaciones	50H. 50H. 75H. 50H. 75H. 50H.
■ Equipos de interconexión y servicios de red	75H.
■ Gestión de recursos, servicios y de la red de comunicaciones	100H.
■ Gestión y control de los Sistemas de información	75H.
■ Instalación y actualización de sistemas operativos	100H.
■ Instalación y configuración de aplicaciones informáticas	75H.

reventis

Global de Formación

■ Instalación y configuración de dispositivos y servicios de conectividad asociados	100H.
■ Instalación y configuración de periféricos microinformáticos	75H.
■ Instalación y configuración de software de servidor Web	100H.
■ Lenguaje XML	100H.
■ Lenguajes de definición y modificación de datos SQL	75H.
■ Mantenimiento de la infraestructura de la red de comunicaciones	50H.
■ Modelo de programación web y bases de datos	100H.
■ Montaje de componentes y periféricos microinformáticos	100H.
■ Operación y supervisión de los equipos y servicios	50H.
■ Operaciones de mantenimiento y consulta de datos	100H.
■ Planificación de Proyectos de Implantación de Infraestructuras de Redes Telemáticas	50H.
■ Prestashop Crea tu Tienda Online	75H.
■ Programas de Microsoft*	*
■ Programas de Adobe*	*
■ Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos	100H.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



■ Auditor PRL	50H.
■ Elaboración de un Plan de Emergencias	75H.
■ Módulo de Prevención de Riesgos Laborales	25H.
■ Planes de Evacuación y Emergencias	80H.
■ Planes de Evacuación y Emergencias en un Establecimiento Hostalero	75H.
■ Prevención de Incendios	50H.
■ PRL en el Comercio y Primeros Auxilios	75H.
■ PRL en el Transporte de Mercancías por Carretera	75H.
■ PRL en Empresas de Limpieza y Primeros Auxilios	75H.
■ PRL en empresas de perfumería y cosmética y primeros auxilios	75H.
■ PRL en Empresas de Vidrio y Cerámica e Introducción a Primeros Auxilios	75H.
■ PRL en empresas químicas y primeros auxilios	75H.
■ PRL en Estaciones de Servicios y primeros auxilios	75H.
■ PRL en Hostelería y Primeros Auxilios	75H.
■ PRL en la Construcción y Primeros Auxilios	75H.
■ PRL en oficinas de Farmacia y primeros auxilios	75H.

■ PRL en Oficinas y Despachos e Introducción a Primeros Auxilios	80H.
■ PRL en Peluquería y Estética y Primeros Auxilios	80H.
■ PRL en talleres de reparación de automóviles y primeros auxilios	80H.
■ PRL en transporte de personas por carretera y primeros auxilios	80H.
■ PRL para Operarios de Carretillas Elevadoras	80H.
■ PRL y Primeros Auxilios	80H.

VIDRIO Y CERÁMICA



■ Fiabilidad y sistemas de control en la fabricación de pastas y de productos cerámicos conformados	75H.
■ Gestión de la calidad y medioambiental en industrias de proceso	100H.
■ Organización y gestión de la fabricación de pastas cerámicas	100H.
■ Organización y gestión de las operaciones de cocción de productos cerámicos	40H.
■ Organización y gestión de las operaciones de conformado y secado de productos cerámicos	60H.
■ Organización y gestión de las operaciones de esmaltado - decoración de productos cerámicos	40H.
■ Programación de la producción en industrias de proceso	75H.

Preventis

Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

SANIDAD



Preventis

Global de Formación

■ Alteraciones Psíquicas en Personas Mayores	75H.	■ La Unidad de Urgencias Pediátricas. Actuaciones del DUE	50H.
■ Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente	50H.	■ Las Enfermedades Autoinmunes para los Téc. Sup. en Laboratorios de Diagnóstico Clínico	75H.
■ Cuidados Auxiliares Básicos de Enfermería	75H.	■ Modelos de actuación ante múltiples víctimas	50H.
■ Cuidados Auxiliares de Enfermería en el Área de Urgencias / Pediatría / Residencia de Mayores	100H. 75H. 75H.	■ Movilización del paciente	80H.
■ Cuidados enfermeros en la Unidad de Cuidados intensivos / Hemodiálisis / Quemados / Quirófano	50H. 75H. 75H. 100H.	■ Organización del entorno de trabajo en transporte sanitario	50H.
■ Cuidados Materno - Ginecológicos	75H.	■ Organización sanitaria inicial para la asistencia sanitaria a emergencias colectivas	50H.
■ Cuidados y Técnicas Básicas de Enfermería en la Unidad de Urgencias	75H.	■ Patología neurológica para logopedas	50H.
■ Diagnóstico preventivo del vehículo y mantenimiento de su dotación material	75H.	■ RCP Básica y Primeros Auxilios	75H.
■ El celador en el área de urgencias	80H.	■ Salud Pública y Comunitaria para Médicos y Personal de Enfermería	75H.
■ Electrocardiografía Práctica	25H.	■ Soporte vital básico	75H.
■ Emergencias sanitarias y dispositivos de riegos previsible	75H.	■ TCAE en el Área Quirúrgica / Servicio de Esterilización / Hemodiálisis / Unidad de cuidados Intensivos / Unidad de Quemados / Urgencias Pediátricas	75H. 75H. 100H. 100H. 100H. 100H.
■ Enfermería en Urgencias Pediátricas	100H.	■ Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis	50H.
■ Funciones administrativas en centros sanitarios	75H.	■ Técnicas prácticas de radiología	50H.
■ Gestión de la documentación sanitaria	75H.	■ Traslado del paciente al centro sanitario	75H.
■ La Fiebre en Pediatría y sus Complicaciones	25H.	■ Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias	50H.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE



■ Análisis de agua potable y residual	60H.
■ Caracterización de residuos industriales	50H.
■ Depuración de aguas residuales	90H.
■ Desarrollo y aplicación de la metodología y de las herramientas de registro de la evaluación de aspectos ambientales	50H.
■ Determinación y comunicación del sistema de gestión ambiental (SGA)	50H.
■ Elaboración de inventarios de consumo de materias primas y recursos / focos contaminantes	75H. 100H.
■ Gestión de residuos inertes	50H.
■ Gestión Medioambiental en empresas Químicas / Comercio / Construcción / Hostelería / Limpieza	80H.
■ Gestión Medioambiental: Conceptos e Implantación / Manipulación y Productos Químicos	75H.
■ Identificación de residuos industriales	50H.
■ Implantación de un sistema de Gestión Medioambiental	25H.
■ Manejo de equipos de depuración y control de emisiones atmosféricas	100H.
■ Manejo de equipos de medida de contaminantes atmosféricos	75H.
■ Mantenimiento del entorno de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	30H.
■ Mantenimiento preventivo de equipos y procesos de plantas de tratamiento de aguas y plantas depuradoras	80H.

■ Mantenimiento y reparación básica de los equipos de medida de contaminación atmosférica	50H.
■ Módulo de sensibilización medioambiental	25H.
■ Normativa de contaminación atmosférica	75H.
■ Normativa y política interna de gestión ambiental de la organización	50H.
■ Operaciones para la gestión de residuos industriales	50H.
■ Operaciones previas y medidas preventivas para la toma de muestras de contaminantes atmosféricos	75H.
■ Puesta en marcha de sistema de gestión ambiental	75H.
■ Realización de auditorías e inspecciones ambientales, control de las desviaciones del SGA	50H.
■ Recogida y transporte de residuos urbanos o municipales	50H.
■ Reparación de equipos mecánicos y eléctricos de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	80H.
■ Seguridad e higiene	5H.
■ Seguridad y salud	50H.
■ Toma de muestras de contaminantes atmosféricos	100H.
■ Tratamiento de agua potable / residuos urbanos o municipales	70H. 50H.

Preventis

Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD



Preventis

Global de Formación

■ Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil	75H.	■ Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	75H.
■ Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio	50H.	■ Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones	75H.
■ Animación social de personas dependientes en instituciones sociales	30H.	■ Manejo de herramientas, técnicas y habilidades para la prestación de un servicio de teleasistencia	100H.
■ Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones	75H.	■ Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones	50H.
■ Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes	50H.	■ Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio	75H.
■ Atención alimentaria en Instituciones Sociosanitarias	75H.	■ Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes	40H.
■ Atención Higiénica en Instituciones Sociosanitarias para TCAE	100H.	■ Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio	50H.
■ Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes	75H.	■ Módulo Igualdad de género y oportunidades	25H.
■ Coaching	75H.	■ Programación, ejecución y difusión de proyectos educativos en el tiempo libre	75H.
■ Desarrollo de proyectos de animación cultural	75H.	■ Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones	50H.
■ Emisión y gestión de llamadas salientes en un servicio de teleasistencia	75H.	■ Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	60H.
■ Formador de Formadores	75H.	■ Tutor Formador de Certificados de Profesionalidad Online	50H.
■ Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes	75H.		
■ Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno	100H.		

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

SOFT SKILLS



■ Marca personal	25H.
■ Liderazgo	25H.
■ Motivación	25H.
■ Trabajo en equipo	25H.
■ Gestión del cambio	25H.
■ Mindfulness	25H.
■ Coaching	25H.
■ Resiliencia	25H.
■ Habilidades de comunicación	25H.
■ AP3414 – Escucha activa y empática	25H.
■ Resolución de conflictos	25H.
■ Creatividad	25H.
■ Responsabilidad social corporativa	25H.
■ Felicidad en el trabajo	25H.
■ Transformación digital	25H.
■ Planificación y organización	25H.



IMAGEN PERSONAL



■ Estilismo para Novias	80H.
■ Análisis y selección de medios para los cuidados estéticos de higiene e hidratación facial y corporal	30H.
■ Asesoramiento y venta de productos y servicios para la imagen personal	75H.
■ Cosméticos y equipos para los cuidados estéticos de higiene, depilación y maquillaje	60H.
■ Depilación mecánica y decoloración del vello	90H.
■ Diagnóstico estético facial y corporal	60H.
■ Maquillaje social	90H.
■ Técnicas de higiene e hidratación facial y corporal	90H.



Preventis
Global de Formación

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO



■ Conducción y circulación de vehículos de transporte urbano e interurbano por vías públicas	75H.
■ Conformación de elementos metálicos	75H.
■ Diagnóstico de deformaciones estructurales	50H.
■ Elementos amovibles y fijos no estructurales	100H.
■ Mantenimiento de motores térmicos de dos y cuatro tiempos	100H.
■ Mantenimiento de primer nivel de vehículos de transporte por carretera	50H.
■ Mantenimiento de sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos	90H.
■ Mecanizado básico	100H.
■ Operativa y seguridad del servicio del transporte	75H.
■ Planificación de los procesos de mantenimiento de vehículos y distribución de cargas de trabajo	50H.
■ Planificación del transporte y relaciones con el cliente	50H.
■ Planificación y control de los procesos de corrección de defectos en el acabado y decoración de superficies	75H.
■ Planificación y desarrollo de carrozados y reformas de importancia	50H.

■ Reparación o sustitución de elementos estructurales de vehículos	50H.
■ Técnicas básicas de electricidad / mecánica de vehículos	100H.
■ Técnicas de mecanizado y metrología	50H.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



■ Acondicionamiento de la carne para su comercialización / uso industrial	60H. 50H.
■ Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40H.
■ Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90H.
■ Elaboración de curados y salazones cárnicos	90H.
■ Elaboración de preparados cárnicos frescos	90H.
■ Maduración y envasado de quesos	70H.
■ Procesos básicos de elaboración de quesos	90H.
■ Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas	80H.
■ Tratamientos previos de la leche	70H.

reventis
Global de Formación

OPOSICIONES



Global de Formación

OPOSICIONES

Oposiciones ADMINISTRATIVO Corporaciones Locales



720 H.

Oposiciones BOMBEROS



720 H.

Oposiciones POLICIA LOCAL



840 H.



Global de Formación

CENTRO MIEMBRO DE:



vértice

FORMACIÓN Y EMPLEO DESDE 1979