

CATALOGO DE CERTIFICADOS PROFESIONALES

Consultoría de Formación i Marketing

VNiVERSiTAS

Magister in Negotiis Administrandis

C/ San Patricio 5 - 7
37002 - Salamanca

www.vniversitas.es
e-mail: info@vniversitas.es
Tel.: 923 263843 - Fax: 923 280090



MODALIDAD: A DISTANCIA

ADMINISTRACIÓN Y OFICINAS

- Análisis Contable y Financiero (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 50 h
- Análisis de productos y servicios de financiación (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 50 h
- Análisis de productos y servicios de inversión (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 50 h
- Análisis del sistemas financiero y procedimiento de cálculo (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 40 h
- Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago (Ajust. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 60h
- Aplicaciones informáticas de análisis contable y contabilidad presupuestaria (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de Empresas) - 30h
- Aplicaciones informáticas de análisis contable y contabilidad presupuestaria (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de Empresas) - versión On-line - 30 h
- Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 50 h
- Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 50 h
- Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 50 h
- Aplicaciones informáticas de contabilidad (Ajus. al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 30 h
- Aplicaciones informáticas de gestión comercial (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 40 h
- Aplicaciones informáticas de gestión comercial (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades de gestión administrativa) - 40 h
- Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades administrativas en relación con el cliente) - 50 h
- Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 50 h
- Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo (Ajustado a Cert. Prof. Financiación de empresas) - 50 h
- Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 30 h
- Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 30 h
- Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 30 h
- Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 30 h
- Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades de gestión administrativa) - 30 h
- Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información (Ajustado al Cert. de Prof. Financiación de empresas) - 30 h
- Aten. al cliente en el proceso comercial (Ajus. al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 40 h
- Atención al cliente en el proceso comercial (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 40 h
- Comunicación en las relaciones profesionales. (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales) - 50 h
- Comunicación oral y escrita en la empresa. (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales) 70 h
- Contabilidad previsional (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - versión On-line - 60 h
- Contabilidad previsional (Ajustado al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 60 h
- Gestión administrativa del proceso comercial (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 80 h
- Gestión administrativa del proceso comercial (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 80 h
- Gestión auxiliar de personal (Ajus. al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 90 h
- Gestión de archivos (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 60 h
- Gestión de archivos (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades de gestión administrativa) - 60 h
- Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales) - 60 h
- Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos) - 60 h
- Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático. ADGG0408 - Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales - 60 h
- Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático. ADGG0508 - Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos - 60 h
- Gestión operativa de tesorería (Ajus. al Cert. Ptof. Actividades de gestión administrativa) - 90 h
- Gestión y control del presupuesto de tesorería (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) 40 h

- Grabación de datos (Ajustado Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 90 h
- Grabación de datos (Ajus. Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 90h
- Grabación de datos (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos) - 90 h
- Lengua extranjera profesional para la gestion administrativa en la relacion con el cliente (Ajust. al Cert. de Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente) - 90 h
- Plan General de Contabilidad. (Ajustado Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 90 h
- Sistema Operativo, búsqueda de la inf.: Internet/Intranet y correo-e (Ajus al Cert. Prof. Actividades de gestión administrativa) - 30 h
- Sistema Operativo, búsqueda de la inf.: Internet/Intranet y correo-e (Ajus. al Cert. Prof. Financiación de empresas) - 30 h
- Sistema Operativo, búsqueda de la inf.: Internet/Intranet y correo-e (Ajust. al Cert. Prof. Actividades Administrativas en la relación con el cliente) - 30 h
- Técnicas de recepción y comunicación (Ajustado al Cert. Prof. Actividades Administrativas en la relación con el cliente) - 90 h
- Transmisión de información por medios convencionales e informáticos (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos) - 40 h

AGRARIA

- Aplic. de mét. de control fitosanitarios en plantas, suelo e inst. (Ajust. al Cert. de Prof. Inst. y mant. de jardines y zonas verdes) 60 h
- Aplicación de mét. de control fitosanitarios en plantas, suelo e inst. (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 60 h
- Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelos e instalaciones (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 60 h
- Deter. del estado sanit. de las plantas, suelo e inst. y elec. de los met. de control (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 60 h
- Deter. del estado sanit. de las plantas, suelo e inst. y elección de los mét. de control (Ajust. al Cert. de Prof. Inst. y mant. de jardines y zonas verdes) 60 h
- Determ. del estado sanit. de las plantas, suelo e inst. y elec. de los mét. de control (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 60 h
- El suelo de cultivo y las condiciones climáticas (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 50 h
- El suelo de cultivo y las condiciones climáticas (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 50 h
- Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 70 h
- Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 70 h
- Mantenimiento y manejo de invernaderos (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 40 h
- Mantenimiento y mejora de elementos no vegetales (Ajust. al Cert. de Prof. Inst. y mant. de jardines y zonas verdes) 60 h
- Mantenimiento y mejora de elementos vegetales (Ajust. al Cert. de Prof. Inst. y mant. de jardines y zonas verdes) 60 h
- Mantenimiento, preparación y manejo de tractores (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 50 h
- Mant. preparación y manejo de tratores (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 50 h
- Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas de floristería. (Ajust. Cert. Prof. Actividades auxiliares en floristería) 50 h
- Operaciones básicas de control sanitario de animales. (Ajust. Cert. Prof. Actividades auxiliares en ganadería) 40 h
- Operaciones culturales, riego y fertilización (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 80 h
- Operaciones culturales, riego y fertilización (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 80 h
- Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes (Ajust. al Cert. de Prof. Inst. y mant. de jardines y zonas verdes) 90 h
- Preparación del medio de cultivo (Ajustustado al Certificado de Prof. Inst. y mant. de jardines y zonas verdes) 60 h
- Preparación del terreno para inst. de infraestruc., siembra y plant. de cultivos herbáceos (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 70 h
- Recolección de cultivos herbáceos (Ajus. al Cert. de Prof. Cultivos herbáceos) 60 h
- Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 80 h
- Siembra y transplante de cultivos horticolas y flor cortada (Ajust. al Cert. de Prof. Horticultura y floricultura) 70 h
- Transporte y almacenamiento de cultivos herbáceos (Ajust. al Cert. Prof. Cultivos herbáceos) 60 h

ARTES GRAFICAS

- Fases y procesos en artes gráficas. (Ajust. al Cert. Prof. Operaciones de encuadernación industrial en rústica y tapa dura) - 40 h
- Fases y procesos en artes gráficas (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en Offset) 40 h
- Fases y procesos en artes gráficas (Ajustado al Cert. Prof. Impresión digital) 40 h
- Fases y procesos en artes gráficas. (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en serigrafía y tampografía) 40 h
- Impresión offset (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en offset) 90 h
- La calidad en los procesos gráficos (Ajust. al Cert. Prof. Impresión digital) - 30 h
- La calidad en los procesos gráficos (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en OFFSET) 30 h
- La calidad en los procesos gráficos. (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en serigrafía y tampografía) - 30 h
- La calidad en los procesos gráficos. (Ajust. al Cert. Prof. Tratamiento y maquetación de elementos gráficos en preimpresión) - 30 h
- La calidad en los procesos gráficos. (Ajust. al Cert. Prof. Operaciones de encuadernación industrial en rústica y tapa dura) 30 h
- Materias y productos en impresión. (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en OFFSET) 90 h
- Materias y productos en impresión. (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en serigrafía y tampografía) 90 h
- Operaciones de acabado en reprografía (Ajust. al Cert. Prof. Reprografía) - 70 h
- Preparación de archivos para la impresión digital (Ajustado al Cert. Prof. Impresión digital) 80 h
- Preparación del sistema de entintado, humectador y de los dispositivos de salida y acabado en máquinas de impresión offset (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en offset) - 60 h
- Preparación y ajuste de la impresión digital (Ajust. al Cert. Prof. Impresión digital) 60h
- Preparación y calibración del grupo de presión en máquinas de impresión offset (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en Offset) - 60 h
- Preparación y regulación de los sistemas de alimentación en máquinas de impresión offset (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en Offset) 40 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica. (Ajust. al Cert. Prof. Operaciones de encuadernación industrial en rústica y tapa dura) 30 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en OFFSET) 30 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica (Ajustado al Cert. Prof. Impresión digital) 30 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica. (Ajust. al Cert. Prof. Impresión en serigrafía y tampografía) 30 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica. (Ajust. al Cert. Prof. Tratamiento y maquetación de elementos gráficos en preimpresión) 30 h
- Realización de la impresión digital (Ajustado al Cert. Prof. Impresión digital) 50 h
- Recepción y despacho de trabajos de reprografía (Ajust. al Cert. Prof. Reprografía) 70 h
- Reproducción en equipos de reprografía (Ajust. al Cert. Prof. Reprografía) 80 h

COMERCIO

- Animación y presentación del producto en el punto de venta (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de Venta) 60 h
- Aprovisionamiento y almacenaje en la venta (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta) 40 h
- Atención básica al cliente. (Ajustado al Cert. Prof. Actividades auxiliares de comercio) 50 h
- Gestión de la atención al cliente-consumidor (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de Venta) 60 h
- Inglés profesional para actividades comerciales (Ajust. al Cert. de Prof. Actividades de venta) 90 h
- Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (Ajust. al Cert. Prof. Actividades auxiliares de almacén) 50 h
- Operaciones de caja en la venta (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta) 40 h
- Organización de procesos de venta (Ajust. a Cert. Prof. Actividades de Venta) 60 h
- Preparación de pedidos. (Ajust. al Cert. Prof. Activ. auxiliares de almacén) 40 h
- Técnicas de información y atención al cliente/consumidor. (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta) 60 h
- Técnica de comunicación y aten. al cliente-consumidor (Ajustado a Cert. Prof. Activ. de Venta) 60 h
- Técnicas de Venta (Ajust. al Cert. Prof. Actividades de venta) 70 h
- Venta on line (Ajust. al Cert. Prof. Actividades de Venta) 30 h

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Mantenimiento correctivo de instalaciones frigoríficas. (Ajustado al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas) 90 h
- Mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas (Ajust. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas) - 90 h
- Prevención de Riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización y ventilación-extracción (Ajust. al Cert. Prof. Mont. y mant. de inst. en climatización y ventilación-extracción) 60 h
- Puesta en marcha y regulación de instalaciones frigoríficas. (Ajust. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas) - 90 h

DOCENCIA

- Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en Formación Profesional para el Empleo. (Ajustado Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo) 60 h
- Impartición de acciones formativas para el empleo. (Ajustado Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo) 70 h
- Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo. (Ajustado Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo) 30 h
- Programación didáctica de acciones formativas para el empleo. (Ajustado Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo) 60 h
- Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en Formación Profesional para el Empleo. (Ajustado Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo) 90 h
- Tutorización de acciones formativas para el empleo. (Ajustado Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo - 30 h

EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL

- Ejecución de fábricas a cara vista (Ajustado al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 80 h
- Ejecución de fábricas para revestir (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones aux. de albañilería de fábricas y cubiertas) 80 h
- Ejecución de fábricas para revestir (Ajustado al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 80 h
- Ejecución de muros de mampostería (Ajustado al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 70 h
- Labores auxiliares de obra (Ajust. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de albañilería de fábricas y cubiertas) 50 h
- Pastas, morteros, adhesivos y hormigones (Ajustado al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 30 h
- Pastas, morteros, adhesivos y hormigones (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones aux. de albañilería de fábricas y cubiertas) 30 h
- Prevención de Riesgos Laborales en Construcción (Ajustado al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 50 h
- Proceso y preparación de equipos y medios de trabajo en albañilería (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones aux. de albañilería de fábricas y cubiertas) 40 h
- Proceso y preparación de equipos y medios de trabajo en albañilería (Ajust. al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 40 h
- Trabajos de albañilería (Ajustado al Cert. Prof. Fábricas de albañilería) 60 h

ENERGÍA Y AGUA

- Electrotécnia (Ajustado a Cert. Prof. Mont. y Mant. Inst. Sol. Fotovoltaicas) 90 h
- Mantenimiento de instalaciones Solares Fotovoltaicas (Ajustado a Cert. Prof. Mont. y Mant. Inst. Sol. Fotovoltaicas) 60 h
- Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas (Ajustado al Cert. Prof. Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas) 60 h
- Montaje electrico de instalaciones solares termicas (Ajustado al Cert. Prof. Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas) 90 h
- Montaje eléctrico y electrónico de instalaciones solares fotovoltaicas (Ajustado a Cert. Prof. Mont. y Mant. Inst. Sol. Fotovoltaicas) 90 h
- Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas (Ajustado a Cert. Prof. Mont. y Mant. Inst. Sol. Fotovoltaicas) 90 h
- Organización y montaje mecanico e hidráulico de instalaciones solares térmicas (Ajustado al Cert. Prof. Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas) 90 h
- Prev. de Ries. Prof. y Seguridad en el Mont. de Inst. Solares (Ajustado a Cert. Prof. Mont. y Mant. Inst. Sol. Fotovoltaicas) 30 h
- Prevención y seguridad en el mont. mecanico e hidráulico de inst. solares térmicas (Ajustado al Cert. Prof. Mont. y Mant. de Inst. Solares Térmicas) 30 h
- Puesta en servicio y operación de instalaciones solares térmicas (Ajustado al Cert. Prof. Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas) 60 h
- Replanteo de Instalaciones Solares Térmicas (Ajustado al Cert. Prof. Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmicas) 90 h
- Replanteo y funcionamiento de inst. solares fotovoltaicas (Ajustado a Cert. Prof. Mont. y Mant. Inst. Sol. Fotovoltaicas) 60 h

MEDIO AMBIENTE

- Caracterización de residuos industriales (Ajust. al Cert. Prof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 50 h
- Gestión de residuos inertes (Ajust. al Cert. Prof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 30 h
- Identificación de residuos industriales (Ajust. al Cert. Prof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 30 Horas
- Operaciones para la gestión de residuos industriales (Ajust. al Cert. Prof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 40 h
- Recogida y transporte de residuos urbanos o municipales (Ajust. al Cert. Prof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 30 h
- Seguridad y Salud (Ajust. al Cert. Prof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 50 h
- Tratamiento de residuos urbanos o municipales (Ajust. al Cert. Ptrof. Gestión de residuos urbanos e industriales) 30 h

ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA

- Elaboración de la documentación técnica según el REBT para la instalación de locales, comercios y pequeñas industrias (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de BT) 50 h
- Mantenimiento de centros de transformación (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación) 50 h
- Mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de inst. eléc. de Baja Tensión) 30 h
- Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de alta tensión (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación) 50h
- Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión (Ajus. Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de inst. eléc. de Baja Tensión) 30 h
- Mantenimiento y reparación de redes eléctricas aéreas de alta tensión (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformacio) 70 h
- Montaje de centros de transformación (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación) - 50 h
- Montaje de instalaciones automatizadas (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión) 90 h
- Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión) - 60 h
- Montaje de redes eléctricas aéreas de alta tensión (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y Mant. de redes eléc. de AT de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación) 80 h
- Montaje de redes eléctricas aéreas de baja tensión (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de inst. eléc. de Baja Tensión) 60 h
- Montaje de redes eléctricas subterráneas de alta tensión (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de redes eléctricas de alta tensión de 2ª y 3ª categoría y centros de transformación) 60 h
- Montaje de redes eléctricas subterráneas de baja tensión (Ajus. Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de inst. eléc. de Baja Tensión) 50 h
- Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios de viviendas (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión) 80 h
- Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de interior (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de Baja Tensión) 90 h
- Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas rotativas (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión) 90 h
- Montaje y mantenimiento de transformadores (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión) - 60 h
- Montaje y reparación de automatismos eléctricos (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de baja tensión) - 60 h
- Operaciones de montaje de apoyos en redes electricas aereas (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de montaje de redes eléctricas) - 70 h
- Operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones Auxiliares de montaje de redes eléctricas) 70 h
- Prevención de riesgos lab. y medioamb. en el mont. y mant. de inst. eléc. de AT (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y Mant. de redes eléc. de AT de 2ª y3ª categ. y centros de transformación) 50 h
- Preve. de riesgos laborales y medioambientales en el montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mant. de instalaciones eléctricas de Baja Tensión) 30 h
- Reparación de averías en instalaciones automatizadas (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y mantenimiento de inst. eléc. de Baja Tensión) 60 h

INFORMÁTICA

- Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático. (Ajust. Cert. Prof. Montaje y reparación de sistemas microinformáticos) 60h
- Instalación y actualización de sistemas operativos. (Ajust. al Cert. Prof. Montaje y reparación de sistemas microinformáticos) - 80 h
- Instalación y configuración de periféricos microinformáticos. (Ajust. al Cert. Prof. Montaje y reparación de sistemas microinformáticos) - 60 h
- Montaje de componentes y periféricos microinformáticos (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de montaje y mant. de sistemas microinformáticos) - 90 h
- Operaciones auxiliares con Tecn.de la Información y la Comunicación (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones aux. de mont. y mant. de sistemas microinformáticos) 90 h
- Operaciones auxiliares de mant. de sistemas microinformáticos (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mont. y mant. de sistemas microinformáticos) - 70 h
- Reparación de impresoras. (Ajust. Cert. Prof. Mont. y reparación de s. microinfor.) 70h
- Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos. (Ajust. Cert. Prof. Montaje y reparación de sistemas microinformáticos) 80h
- Testeo y verificación de equipos y periféricos microinformáticos (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de montaje y mant. de sistemas microinformáticos) 40 h
- Resolución de averías lógicas en equipos microinformáticos. (Ajust. Cert. Prof. Montaje y reparación de sistemas microinformáticos) 30 h

INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Acondicionamiento de la carne para su comercialización (Ajus. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos) 70 h
- Acondicionamiento de la carne para su uso industrial (Ajus. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos) 50 h
- Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (Ajus. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos) 50 h
- Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería (Ajus. al Cert. Prof. Panadería y Bollería) 60 h
- Decoración de los productos de panadería y bollería (Ajus. al Cert. Prof. Panadería y bollería) 40 h
- Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (Ajus. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos) 90 h
- Elaboración de curados y salazones cárnicos (Ajus. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos) 90 h
- Elaboración de preparados cárnicos frescos (Ajus. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos) 80 h
- Elaboración de productos de bollería (Ajus. al Cert. Prof. panadería y bollería) 90 h
- Elaboración de prod. de panadería (Ajus. al Cert. Prof. Panadería y bollería) 90 h
- Elaboraciones complementarias en panadería y bollería (Ajus. al Cert. Prof. Panadería y Bollería) 80 h
- Envasado y presentación de productos de panadería y bollería (Ajus. al Cert. Prof. Panadería y bollería) 30 h
- Higiene general en la industria alimentaria (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria) 80 h
- Manipulación de cargas en carretillas elevadoras (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria) 50 h
- Manipulación de cargas en carretillas elevadoras. (Ajustado al Cert. Prof. de Operaciones auxiliares de elaboracion en la industria alimentaria) 50 h
- Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria (Ajus. al Cert. Prof. Op. aux. de mant. y transporte interno en la industria alimentaria) 70 h
- Segur. e Higiene en un obrador de panadería y bollería (Ajus. al Cert. Prof. Panadería y Bollería) 60 h

TRANSPORTE Y MANT. DE VEHÍCULOS

- Desmontaje y montaje de elementos de aluminio (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento de estructura de carrocerías de vehículos) 70 h
- Desmontaje y separación de elementos fijos (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos) 60 h
- Mantenimiento de motores térmicos de dos y cuatro tiempos (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares) 90 h
- Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo diésel (Ajus. al Cert. Prof. mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares) - 90h
- Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo Otto (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares) - 90h
- Mantenimiento del sistema de alumbrado y señalización. (Ajust. al Cert. Prof. Mantenimiento de los sistemas eléctricos y electrónicos de vehículos) 50h
- Mantenimiento del sistema de arranque del motor del vehículo. (Ajust. Cert. Prof. Mantenimiento de los sistemas eléctricos y electrónicos de vehículos) 90h
- Mantenimiento de sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares) - 80h
- Mecanizado básico (Ajus. al Cert. Prof. Op. aux.de mant. de carrocerías de vehículos) 90 h
- Métodos de unión y desunión de elementos fijos estructurales. (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos) - 90 h
- Mecanizado básico (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mantenimiento en electromecánica de vehículos) 90 h
- Pintado de vehículos por difuminado. (Ajust. Cert. Prof. Pintura de vehículos) 90h
- Posicionado y control de la estructura en bancada. (Ajustado al Cert. Prof. Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos) 90 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos (Ajus. al Cert. Prof. Mant. de estructuras de carrocerías de vehículos) 30 h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos (Ajus. al Cert. Prof. Mant. del motor y sus sistemas auxiliares) 30 h
- Reparación de elementos metálicos (Ajus. al Cert. Prof. Mantemiento de estructuras de carrocerías de vehículos) 80 h
- Técnicas básicas de electricidad de vehículos. (Ajust. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mantenimiento en electromecánica de vehículos) 90h
- Técnicas básicas de mecánica de vehículos. (Ajust. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mantenimiento en electromecánica de vehículos) 90h
- Técnicas básicas de preparación de superficies. (Ajust. Cert. Prof. Operaciones auxiliares de mantenimiento de carrocerías de vehículos) 90h
- Técnicas de enmascarado. (Ajust. Cert. Prof. Pintura de vehículos) 30h
- Técnicas de mecanizado y metrología (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento del motor y sus sistemas auxiliares) 50h
- Transformaciones de importancia en carrocerías (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos) - 30 h
- Técnicas de reacondicionamiento y preentrega. (Ajust. Cert. Prof. Pintura de vehículos) 50h
- Verificación de estructuras deformadas (Ajus. al Cert. Prof. Mantenimiento de estructuras de carrocerías de vehículos) - 40 h

HOSTELERÍA

- Elaboración de la documentación técnica según el REBT para la instalación de - Aplicación de normas y condic. higiénico-sanitarias en restauración (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas de catering) 30 h
- Aplicación de normas y condic. higiénico-sanitarias en restauración (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas de cocina) 30 h
- Aplicación de normas y condic. higiénico-sanitarias en restauración (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas del restaurante y bar) 30 h
- Aplicación de sistemas informáticos en Bar y Cafetería (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 30 h
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones Básicas de Cocina) 30 h
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas del Restaurante y Bar) 30 h
- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones básicas de catering) 90 h
- Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones básicas de pisos en alojamientos) 30 h
- Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones básicas de pisos en alojamientos) - 30 h
- Bebidas (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 80 h
- Cocina creativa o de autor (Ajust. al Cert. de Prof. Cocina) 30 h
- Cocina española e internacional (Ajustado al Cert. Prof. Cocina) 80 h
- Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 30 Horas
- Control de la actividad económica en el bar y cafetería (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 90 h
- Decoración y exposición de platos (Ajust. al Cert. de Prof. Cocina) 60 h
- Diseño de Productos y servicios turísticos locales (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 90 h
- Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 60 h
- Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 80 h
- Elaboración de platos combinados y aperitivos (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones Básicas de Cocina) 60 h
- Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (Ajust. al Cert. Prof. Servicios de Restaurante) 50 h
- Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 50 h
- Elaboración y presentación de helados. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 60 h
- Elaboración y presentación de postres de cocina. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 60 h
- Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (Ajustado al Cert. Prof. Cocina) 40 h
- Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (Ajustado al Cert. Prof. Cocina) 70 h
- Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (Ajustado al Cert. Prof. Cocina) 70 h
- Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (Ajust. al Cert. de Prof. Cocina) 60 h
- Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 40 h
- Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 60 h
- Facturación y cierre de actividad en Restaurante (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Restaurante) 40 h
- Función del mando intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 40 h
- Gestión de la información y documentación turística local (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) - 60 h
- Gestión de Protocolo (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 30 h
- Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 60 h
- Información y Atención al Visitante (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 30 h
- Inglés profesional para turismo (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 90 h
- Inglés profesional para turismo (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 90 h
- Inglés profesional para servicios de restauración (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) - 90 h
- Inglés profesional para servicios de restauración (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Restaurante) - 90 h
- Lavado de ropa en alojamientos (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones básicas de pisos en alojamientos) 90 h
- Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones básicas de pisos en alojamientos) 60 h

- Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 60 h
- Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (Ajus. al Cert. Prof. Cocina) 70 h
- Organización del servicio de información turística local. HOTI0108 - (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 90 h
- Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 90 h
- Planchado y arreglo de ropa en alojamientos (Ajust. al Cert. de Prof. Operaciones básicas de pisos en alojamientos) 90 h
- Preelaboración y conservación culinarias (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas de cocina) 60 h
- Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (Ajust. al Cert. Prof. Cocina) 70 h
- Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (Ajustado al Cert. Prof. Cocina) 60 h
- Preelaboración y conservación de vegetales y setas (Ajust. al Cert. de Prof. Cocina) 60 h
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (Ajus. al Cert. Prof. operaciones básicas del Restaurante y Bar) 60 h
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 50 h
- Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 50 h
- Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento (Ajus. al Cert. Prof. Recepción en alojamientos) 70 h
- Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 70 h
- Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales (Ajus. al Cert. Prof. Promoción turística local e información al visitante) 90 h
- Realiz. de elab. básicas y elemen. de cocina y asistir en la elab. culinaria (Ajus. al Cert. Prof. Op. básicas de cocina)
- Recepción y Lavado de Servicios de Catering (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas de Catering) 90 h
- Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 60 h
- Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería (Ajust. al Cert. de Prof. Cocina) 60 h
- Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Ajus al Cert. Prof. Servicios de restaurante) - 60 h
- Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. (Ajustado al Cert. Prof. Repostería) 60 h
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas del Restaurante y Bar) 60 h
- Servicio de atención al cliente en Restaurante (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Restaurante) 50 h
- Servicio de vinos (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 90 h
- Servicio de vinos (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Restaurante) 90 h
- Servicios especiales en restauración (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Restaurante) 80 h
- Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante (Ajust. al Cert. de Prof. Servicios de Restaurante) 40 h
- Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (Ajus. al Cert. Prof. Servicios de Bar y Cafetería) 70 h
- Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio (Ajus. al Cert. Prof. Op. básicas del restaurante y bar) 30 h

SERVICIOS SOCIOCULTURALES

- Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil. (Ajustado al Cert. Prof. Dinamización de actividades de tiempo libre infantil y juvenil) - 60 h
- Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio (Ajus. al Cert. Prof. At. socio sanitaria a personas dependientes en el domicilio) 50 h
- Animación social de personas depen. en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Socio sanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 30 h
- Apoyo en la org. de actividades para personas depen. en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Socio sanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 70 h
- Apoyo en la recepción y acogida en inst. de personas depen. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Socio sanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 30 h
- Apoyo en las gestiones cotidianas de las personas dependientes (Ajus. al Cert. Prof. At. socio sanitaria a personas dependientes en el domicilio) 50 h
- Autonomía personal y salud infantil (Ajus a Cual. Prof. Educación Infantil) - 150 h
- Características y necesidades de atención higienico-sanitaria de las personas depen. (Ajus. al Cert. Prof. At. socio sanitaria a personas depen. en el domicilio) 70 h
- Desarrollo cognitivo, sensorial, motor y psicomotor en la infancia (Ajus a Cual. Prof. Educación Infantil) 150 h
- Desarrollo socioafectivo e intervención con familias (Ajus a Cual. Prof. Educación Infantil) 120 h
- Didáctica de la Educación Infantil (Ajus a Cual. Prof. Educación Infantil) - 120 h

- El juego infantil y su metodología (Ajus aCual. Prof. Educación Infantil) - 120 h
- Expresión y comunicación (Ajus a Cual. Prof. Educación Infantil) - 150 h
- Gestión aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas depen. (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio) 60 h
- Habilidades sociales y dinamización de grupos (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil) 120 h
- Interrelación, comunicación con la persona depen. y su entorno (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio) 80 h
- Intervención en la atención higienico-alimentaria en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 70 h
- Intervención en la atención sociosanitaria en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 90 h
- Limpieza de cristales en edificios y locales. (Ajus. al Cert. Prof. Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales) - 30 h
- Limpieza, tratamiento y mant. de suelos, paredes y techos en edificios y locales. (Ajus. al Cert. Prof. Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales) 30 h
- Mantenimiento y Mejora en las actividades diarias de personas depen. en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 50 h
- Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas depen. en domicilio (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio) 80 h
- Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas depen. (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio) 40 h
- Mejora de las cap. físicas y primeros auxilios para personas depen. en el domicilio (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio) 50 h
- Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil. (Ajustado al Cert. Prof. Dinamización de actividades de tiempo libre infantil y juvenil) - 30 h
- Técnicas de comunicación con personas depen. en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales) 50 h
- Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria. (Ajust. al Cert. Prof. Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales) 60 h
- Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre. (Ajustado al Cert. Prof. Dinamización de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil) - 60h
- Tutorización de acciones formativas para el empleo. (Ajustado al Cert. Prof. Docencia de la formación profesional para el empleo) - 30 h

OTROS CURSOS

- Ajuste, puesta en marcha y regulación de los sistemas mecánicos (Ajus. al cert. Prof. Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial) 50 h
- Cálculo de costes en procesos de mecanizado por arranque de viruta (Ajus. al Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 40 h
- Comprobación y optimización del programa CNC para el mecanizado por arranque de viruta (Ajus. al Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 70 h
- Control y verificación de productos fabricados. (Ajus. Cert. Prof. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica) - 50 h
- Elaboración de productos finales de piedra natural: técnicas y procesos operativos. (Ajus. Cert. Prof. Elaboración de la piedra natural) 80h
- Elaboración de programas de CNC para la fabricación de piezas por arranque de viruta. (Ajustado al Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 80 h
- Especificaciones técnicas en procesos de mecanizado por arranque de viruta. (Ajus. Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 60 h
- Fabricación de productos derivados de corcho natural y aglomerado compuesto. (Ajust. Cert. Prof. Fabricación de objetos de corcho) 70 h
- Igualación y preparación de superficies. (Ajust. Cert. Prof. Pintura de vehículos) 90h
- Limpieza y desinfección en laboratorios e industrias químicas. (Ajust. Cert. Prof. Operaciones auxiliares de almacén en industrias y laboratorios químicos) 50h
- Limpieza del mobiliario interior (Ajus. al Cert. Prof. Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales) - 30 h
- Mantenimiento correctivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y Mant. de Inst. en climatización y ventilación-extracción) 80 h
- Mantenimiento preventivo de instalaciones de climatización y ventilación-extracción (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y mant. de inst. en climatización y ventilación-extracción) - 80 h
- Máquinas, herramientas y materiales de procesos básicos de fabricación (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica) 80 h
- Mecanizado de madera y derivados. (Ajust. Cert. Prof. Trabajos de carpintería y mueble) 90h
- Montaje de conjuntos y estructuras fijas o desmontables (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica) - 90h
- Montaje y puesta en marcha de sistemas robóticos y sistemas de visión, en bienes de equipo y maquinaria industrial (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y puesta en marcha de bienes de equipo y maq. indus.) - 90 h
- Montaje y reparación de los sistemas mecánicos (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial) 70 h
- Montaje y reparación de sistemas neumáticos e hidráulicos bienes de equipo y máquinas industriales (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y puesta en marcha de bienes de equipo y maq. indus.) 90 h

- Montaje y reparación de sistemas eléctricos y electrónicos de bienes de equipo y máquinas industriales (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial) 90 h
- Materiales y servicios en reparación de calzado y marroquinería. (Ajust. Cert. Prof. Reparación del calzado y marroquinería) 50h
- Operaciones básicas y proceso automáticos de fabricación mecánica. (Ajust. Cert. Prof. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica) - 90 h
- Operaciones de mecanizado manual (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial) 40 h
- Operaciones de mecanizado por medios automáticos (Ajus. al Cert. Prof. Montaje y puesta en marcha de bienes de equipo y maquinaria industrial) 70 h
- Operaciones de verificación y control de productos mecánicos (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica) 30 h
- Organización y ejecución del montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y mant. de inst. en climatización y ventilación-extracción) 80 h
- Preparación de máquinas, equipos y herramientas en operaciones de mecanizado por arranque de viruta. (Ajust. Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) 80 h
- Preparación de materiales y maquinaria según documentación técnica (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica) 60 h
- Prevención de accidentes en instalaciones acuáticas. (Ajust. Cert. Prof. Socorrismo en instalaciones acuáticas) 40h
- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en el mecanizado por arranque de viruta (Ajus. al Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 30 h
- Prevención de Riesgos y gestión medioambiental en instalaciones de climatización y ventilación-extracción (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y mant. de inst. en climatización y ventilación-extracción) 60 h
- Proceso de mecanización por arranque de viruta (Ajus. al Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 40 h
- Procesos auxiliares de fabricación en el mecanizado por arranque de viruta. (Ajus. al Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) - 70 h
- Puesta en marcha y regulación de instalaciones de climatización y ventilación-extracción (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y mant. de inst. en climatización y ventilación-extracción) 80 h
- Reparación de artículos de marroquinería. (Ajust. Cert. Prof. Reparación del calzado y marroquinería) 70h
- Reparaciones básicas de calzado. (Ajust. Cert. Prof. Reparación del calzado y marroquinería) 70h
- Reparaciones por cosido y sustitución de piezas. (Ajust. Cert. Prof. Reparación del calzado y marroquinería) 90h
- Replanteo y clasificación de los productos finales en piedra natural. (Ajust. Cert. Prof. Elaboración de piedra natural) 60 h
- Rescate de accidentados en instalaciones acuáticas. (Ajust. Cert. Prof. Socorrismo en instalaciones acuáticas) 90h
- Sistemas de control integrados en bienes de equipo y maquinaria industrial y elaboración de la documentación técnica (Ajus. al Cert. Prof. Mont. y puesta en marcha de bienes de equipo y maq. indus.) - 70 h
- Técnicas específicas de nado en el medio acuático. (Ajust. Cert. Prof. Socorrismo en instalaciones acuáticas) 80 h
- Verificación del producto mecanizado por arranque de viruta. (Ajus. Cert. Prof. Mecanizado por arranque de viruta) 30 h

SANIDAD

- Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis (Ajus. al Cert. Prof. Transporte sanitario) - 40 h

MODALIDAD: UNIVERSITARIOS

ADMINISTRACION Y OFICINAS

- Asistencia a la dirección (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) - Obra - 2 volúmenes
- Gestión de personal. Nóminas (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)
- Gestión de PYMES (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)
- Técnicas de secretariado de dirección (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

ALIMENTACIÓN

- Manipulador de alimentos (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Nutrición y Dietética (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Segur. Alimentaria. Sistema APPCC (Curso reconocido por la Uni. de Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h

DERECHO

- Auditoría de la LOPD (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)
- Implantación de la LOPD en la empresa (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

DISEÑO CAD-MULTIMEDIA

- Adobe Indesign CS4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)
- Adobe Photoshop CS3 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)
- Coreldraw X4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

DISEÑO WEB-INTERNET

- Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS + Dreamweaver CS4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)
- Community Manager en la Web 2.0 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

HABILIDADES DIRECTIVAS

- Competencias de Mandos Intermedios. Introducción (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Habilidades de coaching (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Motivación en el trabajo. Estrategias para la motivación (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h

PREVENCION DE RIESGOS LABORALES

- Prevención de Riesgos Laborales - Básico (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h

SANIDAD

- Asistencia domiciliaria (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Conocimientos específicos del auxiliar de enfermería. Conocer mejor al anciano (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Conocimientos teóricos y técnicos del auxiliar de enfermería (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Guía Básica de Intervenciones en geriatría (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Guía Básica de Síndromes geriátricos (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Guía Básica del paciente con Alzheimer (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Primeros auxilios para auxiliares de enfermería (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h

SERVICIOS A LA COMUNIDAD

- El juego y la comunicación en la infancia (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) - Obra - 2 volúmenes

ELECTRICIDAD-ELECTRONICA

- Energía solar térmica (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) - Obra - 2 volúmenes - 125 h
- Introducción a la energía eólica (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h

INFORMATICA

- Access 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Excel 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Excel avanzado (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Gestión de bases de datos con oracle 10g (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Outlook 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Paquete Office 2007 (Word - Excel - Access - PowerPoint - Outlook) Obra completa - 2 volúmenes (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- PowerPoint 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h
- Word 2007 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) 75 h

