

CATALOGO DE CURSOS A DISTANCIA Y ONLINE

ADMINISTRACIÓN Y OFICINAS	2
ALIMENTACIÓN	3
COMERCIO	3
DERECHO	5
DISEÑO CAD - MULTIMEDIA	5
DISEÑO WEB - INTERNET.....	6
DOCENCIA	6
GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL	7
HABILIDADES DIRECTIVAS	7
HOSTELERÍA	8
IDIOMAS	8
INFORMÁTICA	9
PELUQUERÍA Y ESTÉTICA	10
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	11
SANIDAD	11
SERVICIOS A LA COMUNIDAD	12

ADMINISTRACIÓN Y OFICINAS	Horas	CD multimedia	CD datos	DVD
Actuaciones en la empresa ante las dificultades económicas - Obra - 2 volúmenes	120h			Sí
Aplicación del IVA	80 h			Sí
Aplicación del nuevo PGC para PYMES. Manual práctico	80 h			Sí
Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente)	50 h.			
Aplicaciones informáticas de gestión (2008) - Obra completa - 3 volúmenes	120 h	Sí		
Aplicaciones informáticas de gestión (2008) - Obra completa - 3 volúmenes - versión On-line	120 h			
Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo (Ajustado a Cert. Prof. Actividades administrativas en relación con el cliente)	50 h.			
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente)	50 h.			
Aplicaciones informáticas para presentaciones: gráficas de información (Ajustado al Cert. de Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente)	50 h.			
Asesor fiscal - IRPF e impuestos sobre sucesiones y donaciones - Vol 1.	80 h			Sí
Asesor fiscal - Ley General Tributaria, Impuestos sobre sociedades e Impuestos Locales - Vol. 2	80 h			Sí
Asesor fiscal. IVA e impuestos de transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados - vol 3	80 h			Sí
Asesoramiento Fiscal. Tributación e Impuestos - Obra completa - 3 volúmenes	120 h			Sí
Atención al cliente en el proceso comercial (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente)	50 h.			
Contaplus 2008	80 h	Sí		
Contaplus 2008 - versión On-line	80 h			
El Plan General Contable de PYMES	80 h			Sí
FacturaPlus 2008	80 h	Sí		
FacturaPlus 2008 - versión On-line	80 h			
Financiación de la empresa inmobiliaria	80 h			
Gestión administrativa del proceso comercial (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente)	80 h			
Gestión de morosidad. Recuperación y prevención	80 h			Sí
Gestión de personal. Nóminas	80 h			Sí
Gestión de personal. Nominas - versión On-line	80 h			
Gestión de Pymes 2010	80 h			
Gestión de Recursos Humanos	50 h.			
Gestión laboral a través del Sistema Red, Contrat@ y Delt@	80 h			Sí
Guía para la creación de empresas	80 h			Sí
Introducción a la Contabilidad	80 h			Sí
Manual práctico del IRPF	120 h			Sí
NominaPlus 2008	80 h	Sí		
NominaPlus 2008 - versión On-line	80 h			

Redacción de textos en la empresa y revisión ortográfica	80 h	Sí
Reforma Laboral 2010	80 h	Sí
Supuestos prácticos contables	80 h	Sí
Supuestos prácticos fiscales	80 h	Sí
Supuestos prácticos laborales	80 h	Sí
Supuestos Prácticos para asesorías - Obra completa - 3 volúmenes - Contables/Laborales/Fiscales	120 h	Sí
Técnicas administrativas de oficina compra-venta	80 h	
Técnicas básicas de comunicación y archivo	80 h	
Técnicas de administración contable - Obra completa - 2 volúmenes	120 h	Sí
Técnicas de recepción y comunicación (Ajustado al Cert. Prof. Actividades Administrativas en la relación con el cliente)	80 h	
Técnicas de Secretariado de Dirección	80 h	
Técnico en gestión laboral - Obra completa - 2 volúmenes	120 h	Sí

ALIMENTACIÓN	Horas	CD multimedia	CD datos	DVD
Alimentación y nutrición para la tercera edad	50 h.			
Calidad Alimentaria. Implantación de la Norma ISO 22.000:2005	80 h		Sí	
La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús	50 h.			
Legionela. Operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo	80 h			
Manipulador de Alimentos	50 h.			
Manipulador de alimentos + CD Interactivo	50 h.	Sí		
Manipulador de alimentos - versión On-line	50 h.			
Manipulador de alimentos: productos del mar	50 h.			
Norma BRC de seguridad alimentaria (British Retail Consortium) v.5	50 h.		Sí	
Norma IFS de seguridad alimentaria (International Food Standar) v.5	50 h.		Sí	
Nutrición y Dietética	80 h			
Nutrición y Dietética - versión On-Line	80 h			
Preparación de carnes	50 h.			
Preparación de huevos, arroces, pastas y verduras	50 h.			
Preparación de salsas, pescados y mariscos	50 h.			
Recetario de cocina nacional, internacional y cocina creativa	80 h			
Seguridad alimentaria. Sistema APPCC	50 h.			
Trazabilidad y seguridad alimentaria	80 h			

COMERCIO	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Agente comercial	80 h			
Animación del punto de venta: Merchandising	80 h			
Animación y presentación del producto en el punto de venta (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de Venta)	50 h.			

Aprovisionamiento y almacenaje en la venta (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta)	50 h.	
Atención de quejas y reclamaciones	50 h.	
Atención de quejas y reclamaciones - versión On-line	80 h	
Auditoría de Calidad	80 h	
Auditoría de Calidad - versión On-line	80 h	
Calidad en el servicio y atención al cliente	80 h	
Calidad en el servicio y atención al cliente - versión On-line	80 h	
Comunicación oral y atención al público	80 h	
Comunicación y comportamiento del consumidor	80 h	
Dependiente de comercio	80 h	
El escaparate como herramienta de venta	80 h	
El escaparate como herramienta de venta + CD Interactivo	80 h	Sí
El escaparate como herramienta de venta - versión On-line	80 h	
Experto en Auditoría - Obra completa - 3 volúmenes	120 h	Sí
Fundamentos de marketing aplicado a la actividad comercial	80 h	
Gestión administrativa de la agencia comercial	80 h	
Gestión de la atención al cliente-consumidor (Ajustado al Cert. Prof. Actividades de Venta)	50 h.	
Gestión de Stock y logística básica	80 h	
Guía básica de la atención telefónica al cliente	80 h	
Guía básica de la atención telefónica al cliente - versión On-line	80 h	
Implantación del sistema de calidad en la empresa ISO 9001:2008	80 h	
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen	80 h	
Introducción a la organización del punto de venta	80 h	
Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0	80 h	
La estrategia en la actividad comercial	80 h	
La estrategia en la actividad comercial - versión On-line	80 h	
La venta: fundamentos para su gestión	80 h	
La venta: fundamentos para su gestión - versión On-line	80 h	
Legislación básica del comercio	50 h.	
Marketing en internet	80 h	
Marketing en internet - versión On-line	80 h	
Operaciones de caja en la venta (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta)	50 h.	
Operativa de caja. Terminal Punto de Venta	50 h.	
Organización de la actividad de ventas	80 h	
Organización de procesos de venta (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta)	50 h.	
Organización empresarial	50 h.	
Publicidad en el punto de Venta	80 h	
Sistema integrado de gestión - Obra completa - 3 volúmenes	120 h	
Técnicas de aprovisionamiento	80 h	
Técnicas de atención al cliente-consumidor (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta)	50 h.	
Técnicas de fidelización del cliente	80 h	
Técnicas de investigación comercial	80 h	
Técnicas de venta (Ajustado a Cert. Prof. Actividades de Venta)	80 h	

Vendedor técnico	80 h
------------------	------

DERECHO	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Auditoría de la LOPD	80 h		Sí	
Auditoría y protección de datos en la empresa - Obra completa - 3 volúmenes	120 h		Sí	
Derecho Civil Inmobiliario	80 h			
Derecho del trabajo	80 h			
Ed. Externa - Derecho Tributario Aranzadi	80 h			
Ed. Externa - Manual de derecho urbanístico. Doctrina, legislación y jurisprudencia	120 h			
El Procedimiento Administrativo-Sancionador	80 h		Sí	
Guía de la implantación de la norma UNE: 175001-1	80 h			
Implantación de la LOPD en la empresa	80 h		Sí	
Implantación de la LOPD en la empresa + CD Interactivo	80 h	Sí	Sí	
Implantación de la LOPD en la empresa - versión On-line	80 h			
Implantación del Plan de Igualdad en la Empresa	80 h		Sí	
Introducción a la LOPD y sistema de calidad en la empresa. Sector limpieza	80 h			
Las nuevas tecnologías en la comunicación. Firma electrónica y factura electrónica	80 h		Sí	
Ley de dependencia. Una normativa innovadora en el campo de los servicios sociales	80 h			
Ley de subcontratación en el sector de la construcción	80 h		Sí	
Ley de subcontratación en el sector de la construcción - versión On-line	80 h			
Ley Orgánica de Protección de Datos	80 h		Sí	
Ley orgánica de protección de datos - versión On-line	80 h			
Manual Básico de la LOPD	50 h.			
Prestaciones de la Seguridad Social	80 h		Sí	
Procedimiento administrativo	80 h			
Procedimiento Contencioso - Administrativo	80 h			
Protección de datos en la empresa - Obra completa - 2 volúmenes - versión On-line	120 h			
Protección de datos en la empresa Obra completa - 2 volúmenes	120 h		Sí	
Videovigilancia en la Protección de Datos	50 h.			

DISEÑO CAD - MULTIMEDIA	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Adobe Acrobat 9	80 h	Sí		
Adobe Acrobat 9 - versión On-line	80 h			
Adobe Indesign CS4	80 h	Sí		
Adobe Indesign CS4 - versión On-line	80 h			
Adobe Premiere Pro CS4	120 h	Sí		
AutoCAD 2008	80 h	Sí		

AutoCAD 2008 - versión On-line	80 h	
Autocad 2010	80 h	Sí
AutoCad 2010 - versión On-line	80 h	
Conceptos y fundamentos de diseño 3D	50 h.	
CorelDraw X4	80 h	Sí
CorelDraw X4 - versión On-line	80 h	
CorelDraw X5	80 h	Sí
CorelDraw X5 - versión On-line	80 h	Sí
Diseño Gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X4	120 h	Sí
Diseño gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X4 - versión On-line	120 h	
Diseño Gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X5	120 h	Sí
Diseño Gráfico - Photoshop CS 4 - CorelDraw X5 - versión On-line	120 h	
Photoshop CS3	80 h	Sí
Photoshop CS3 - versión On-line	80 h	
Photoshop CS4	80 h	Sí
Photoshop CS4 - versión On-line	80 h	

DISEÑO WEB - INTERNET

	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS	120 h	Sí		
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS - versión On-line	120 h			
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS + Dreamweaver CS 4	120 h	Sí		
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS + Dreamweaver CS4 (Curso reconocido por la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)	75 h.	Sí		
Diseño y desarrollo web con HTML 5, CSS + Dreamweaver CS4 - versión On-line	120 h			
DreamWeaver CS 4	80 h	Sí		
DreamWeaver CS 4 - versión On-line	80 h			
FreeHand MX	80 h	Sí		
FreeHand MX - versión On-line	80 h			
FrontPage 2002	80 h	Sí		
FrontPage 2002 - versión On-line	80 h			
JavaScript	80 h	Sí		
JavaScript - versión On-line	80 h			

DOCENCIA

	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Diseño de medios y recursos didácticos	80 h			
Diseño de pruebas de evaluación del aprendizaje. Evaluación de las acciones formativas. Innovación y actualización docente	120 h			
El plan de formación. La programación del proceso de enseñanza-aprendizaje	80 h			
Estrategias del aprendizaje autónomo. Estrategias de orientación. Seguimiento formativo	80 h			
Evaluación de la formación	80 h			

Evaluación de programas formativos	80 h
Experto en Formación - Obra completa - 4 volúmenes	120 h
Gestión de proyectos de formación. 2 volúmenes	120 h
La interacción didáctica	120 h
Marketing de la formación	80 h
Metodología de la formación abierta y a distancia	120 h
Metodología didáctica	120 h
Organización de la formación	80 h
Planificación y diseño de programas de formación	80 h
Técnicas para la mejora de la autoestima, el autocontrol y la comunicación	120 h

GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Auditoria de Calidad Medioambiental	80 h			
Gestión Ambiental en la Empresa	80 h			
Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible	50 h.			
Gestión de Residuos de la Construcción y Demolición (RCD)	50 h.		Sí	
Gestión de Residuos Peligrosos	50 h.		Sí	
Gestión de residuos, envases y embalajes	50 h.		Sí	
Gestión del Medio Ambiente	80 h			
Iniciación en Medio Ambiente y Gestión de Residuos	80 h			
Residuos urbanos. Definiciones y Gestión	50 h.		Sí	
Técnico en Evaluación de Impacto Ambiental	80 h		Sí	
Técnico en Gestión Integral de Residuos	80 h		Sí	

HABILIDADES DIRECTIVAS	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Acciones responsables ante la crisis	50 h.			
Actitudes y aptitudes ante la crisis	50 h.			
Actitudes y aptitudes ante la crisis - versión On-line	50 h.			
Aspectos generales sobre empresa y crisis	50 h.			
Cómo gestionar el talento en tiempo de crisis	50 h.			
Cómo gestionar una empresa, consejos para sobrevivir a la crisis	50 h.			
Competencias en el mando intermedio. Introducción	50 h.			
Crisis: Soluciones para las empresas	80 h		Sí	
Dirección eficaz y motivación - Obra completa - 2 volúmenes	120 h			
Gestión de conflictos laborales	50 h.			
Gestión de conflictos laborales - versión On-Line	50 h.			
Gestión eficaz del tiempo	50 h.			
Gestión y dirección eficaz del personal en la empresa - Obra completa - 5 volúmenes	120 h			
Habilidades de coaching	50 h.			
Habilidades de coaching - versión On-line	50 h.			
Habilidades directivas	120 h			

Habilidades directivas - versión On-line	120 h
La selección de personal en la organización. Fases del proceso y técnicas efectivas	50 h.
Liderazgo y motivación	50 h.
Liderazgo y motivación - versión On-line	50 h.
Manejo del estrés	50 h.
Motivación en el trabajo. Estrategias para la motivación	50 h.
Técnicas de despido y asimilación. Agentes implicados	50 h.
Técnicas de negociación	50 h.
Técnicas de negociación - versión On-line	50 h.

HOSTELERÍA	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Aplicación de normas y condic. higiénico-sanitarias en restauración (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas de cocina)	50 h.			
Aprovisionamiento de materias primas en cocina (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones Básicas de Cocina)	50 h.			
Cocina española e internacional (Ajustado al Cert. Prof. Cocina)	80 h			
El corte del jamón	80 h			Sí
Elaboración de platos combinados y aperitivos (Ajustado al Cert. Prof. Operaciones Básicas de Cocina)	50 h.			
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (Ajustado al Cert. Prof. Cocina)	50 h.			
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (Ajustado al Cert. Prof. Cocina)	80 h			
Iniciación a la cata de vino	80 h			Sí
Manual de cocina	80 h			
Manual didáctico de cocina - 2 volúmenes	120 h			
Maridaje, enología y cata de vinos	120 h			
Preelaboración y conservación culinarias (Ajus. al Cert. Prof. Operaciones básicas de cocina)	50 h.			
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (Ajustado al Cert. Prof. Cocina)	50 h.			
Realiz. de elab. básicas y elemen. de cocina y asistir en la elab. culinaria (Ajus. al Cert. Prof. Op. básicas de cocina)	80 h			
Servicio en barra	80 h			
Servicio en restauración	80 h			

IDIOMAS	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Alemán avanzado	80 h			Sí
Alemán Básico	80 h	Sí		Sí
Alemán empresarial	120 h			Sí
Alemán hostelería	120 h			Sí
Alemán medio	80 h			Sí

Comunicación telefónica en alemán	80 h	Sí
Francés Alter Ego Avanzado B2	80 h	Sí
Francés Alter Ego basico A1	80 h	Sí
Francés Alter Ego intermedio A2	80 h	Sí
Francés Alter Ego intermedio B1	80 h	Sí
Francés de negocios y hostelería	80 h	Sí
Inglés comunicación telefónica - Nivel intermedio	80 h	Sí
Inglés hostelería	80 h	Sí
Inglés Oxford avanzado	80 h	Sí
Inglés Oxford básico	80 h	Sí
Inglés Oxford intermedio	80 h	Sí
Inglés Publishing avanzado	80 h	Sí
Inglés Publishing básico	80 h	Sí
Inglés Publishing Intermedio B1	80 h	Sí
Inglés Publishing Intermedio B1 +	80 h	Sí
Iniciación al alemán	80 h	Sí
Iniciación al español	80 h	Sí
Iniciación al francés	80 h	Sí
Iniciación al Inglés	80 h	Sí
Iniciación al ruso	80 h	Sí
Portugués básico + gramática portuguesa española	80 h	Sí
Portugués intermedio	80 h	Sí
Ruso - Nivel básico	80 h	Sí
Ruso - Nivel Medio y Avanzado	80 h	Sí

INFORMÁTICA	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Access 2007	80 h	Sí		
Access 2007 - versión On-line	80 h			
Alfabetización informática	50 h.	Sí		
Alfabetización informática - versión On-line	50 h.			
Community Manager en la Web 2.0	80 h	Sí		
El Community Manager en la Web 2.0 - versión On-line	80 h			
Excel 2007	80 h	Sí		
Excel 2007 - versión On-line	80 h			
Excel 2010	80 h	Sí		
Excel 2010 - versión On-line	120 h	Sí		
Excel avanzado 2007	80 h	Sí		
Excel avanzado 2007 - versión On-line	80 h			
Gestión de bases de datos con Oracle 10G	80 h			
Iniciación a la informática	80 h	Sí		
Iniciación a la informática - versión On-line	80 h			
Outlook 2007	50 h.	Sí		
Outlook 2007 - versión On-line	50 h.			
PowerPoint 2007	80 h	Sí		

PowerPoint 2007 - versión On-line	80 h	
Sistema Operativo, búsqueda de la inf.: Internet/Intranet y correo-e (Ajustado al Cert. Prof. Actividades administrativas en la relación con el cliente)	50 h.	
Web 2.0 y Redes Sociales	120 h	Sí
Windows Vista	80 h	Sí
Windows Vista - versión On-line	80 h	
Windows XP	80 h	Sí
Windows XP - versión On-line	80 h	
Windows XP avanzado	80 h	Sí
Windows XP avanzado - versión On-line	80 h	
Word 2007	80 h	Sí
Word 2007 - versión On-line	80 h	

PELUQUERÍA Y ESTÉTICA		Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Aromaterapia - Flores de Bach	80 h				
Asesoramiento de belleza y estilos morfología y visagismo	80 h				Sí
Cambios de color en el cabello	80 h				Sí
Depilación	80 h				
El Corte. Método natural cutting. Corte masculino y femenino	80 h				Sí
Introducción a las flores de Bach	50 h.				
Maquillaje	80 h				Sí
Masaje Balines - Técnicas tradicionales de Indonesia	80 h				Sí
Masaje Tailandés de aceite	80 h				Sí
Masaje Tailandés de pies	80 h				Sí
Masaje Tailandés tradicional	80 h				Sí
Masaje zonal y drenaje aplicado a la estética integral	80 h				Sí
Micropigmentación - Tecnología - Metodología y práctica	80 h				Sí
Peinados, acabados y modelos de recogidos	80 h				Sí
Peluquería de vanguardia: Extensiones	80 h				Sí
Reflexología podal	80 h				Sí
Tanatoestética	50 h.				
Técnicas de higiene facial y corporal	80 h				
Técnicas de manicura, pedicura y uñas artificiales	80 h				Sí
Tratamientos capilares y maquillaje	80 h				Sí
Tratamientos corporales orientales - Masaje, envolturas y exfoliantes	80 h				Sí
Tratamientos faciales orientales - Masaje. Máscaras y exfoliantes	80 h				Sí
Tricología y masaje capilar	80 h				Sí

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Auditoría del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	80 h			
Cómo elaborar un Plan de Autoprotección	50 h.		Sí	
Iniciación a la gestión de prevención de riesgos laborales	50 h.			
La prevención en trabajos de altura	80 h			
Nociones básicas en PRL	50 h.			
Prevención de riesgos laborales básico	50 h.			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector agricultura	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector agricultura - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector almacén	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector almacén - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector cárnicas	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector cárnicas - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector electricidad NO TPC	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector electricidad NO TPC - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector hostelería	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector hostelería - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector jardinería	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector limpieza	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector oficina-comercio	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector oficina-comercio - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector peluquería	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - Sector Transportes	80 h			
Prevención de riesgos laborales básico - versión On-line	80 h			
Prevención de riesgos laborales para centro infantil	80 h			
Riesgos específicos y medidas preventivas en limpieza	50 h.			

SANIDAD	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Asistencia domiciliaria	80 h			
Auxiliar de geriatría	80 h			
Cocina hospitalaria	80 h			
Conocimientos específicos del auxiliar de enfermería - conocer mejor al anciano	80 h			
Conocimientos teóricos y técnicos del auxiliar de enfermería	80 h			
Cuidado de las personas dependientes	80 h			
Cuidados paliativos	80 h			
Cuidados y técnicas hospitalarias del auxiliar de enfermería	80 h			
Gripe A. Prevención en la empresa	80 h			

Guía básica de intervenciones en geriatría	80 h
Guía básica de síndromes geriátricos	80 h
Guía Básica del Auxiliar de Farmacia	80 h
Guía básica del auxiliar de óptica	80 h
Guía básica del auxiliar en el gabinete bucodental	80 h
Guía básica del paciente con Alzheimer	80 h
Organización de recursos materiales en una unidad o servicio	80 h
Primeros auxilios	80 h
Primeros auxilios en centros educativos	80 h
Primeros auxilios para auxiliares	80 h
Pruebas de laboratorio clínico	80 h
Técnicas básicas de geriatría	80 h
Técnico de Centro de Atención a la Infancia	80 h
Trabajo y actividad física en las mujeres embarazadas	50 h.

SERVICIOS A LA COMUNIDAD	Tipo*	CD multimedia	CD datos	DVD
Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio (Ajustado al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio)	50 h.			
Animación para personas de la tercera edad	80 h			
Animación social de personas dependientes en institutos (Ajustado al Cert. Prof. Atención Sociosanitaria a personas dependientes en Institutos Sociales)	50 h.			
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en institutos (Ajustado al Cert. Prof. Atención Sociosanitaria a personas dependientes en Institutos Sociales)	80 h			
Apoyo en la recepción y acogida en institutos de personas dependientes (Ajustado al Cert. Prof. Atención Sociosanitaria a personas dependientes en Institutos Sociales)	50 h.			
Apoyo en las gestiones cotidianas de las personas dependientes (Ajustado al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio)	50 h.			
Autonomía personal y salud infantil (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			
Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes (Ajustado al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio)	80 h			
Desarrollo cognitivo, sensorial, motor y psicomotor en la infancia (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			
Desarrollo socioafectivo e intervención con familias (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			
Didáctica de la Educación Infantil (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			
El juego infantil y su metodología (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			
Evaluación, programa de intervención y prevención en la tercera edad	120 h			
Expresión y comunicación (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			
Gestión de aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes (Ajustado al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio)	50 h.			
Habilidades sociales y dinamización de grupos (Ajustado a Cual. Prof. Educación Infantil)	120 h			

Interrelacion, comunicacion con la persona depen. y su entorno (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio)	80 h
Intervencion en la atencion higienico-alimentaria en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales)	80 h
Intervencion en la atencion sociosanitaria en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales)	80 h
Mantenimiento y Mejora en las actividades diarias de personas depen. en inst.	50 h.
Mantenimiento y rehabilitacion psicossocial de las personas depen. en domicilio (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio)	80 h
Mantenimiento, limpieza y organizacion del domicilio de personas depen. (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio)	50 h.
Mejora de las capaci. fisicas y primeros auxilios para personas depen. en el domicilio (Ajus. al Cert. Prof. At. sociosanitaria a personas depen. en el domicilio)	50 h.
Normativa para abrir un Centro de Educaci3n Infantil de primer ciclo	50 h.
Prevenci3n y detecci3n del maltrato infantil en centros educativos	50 h.
Tecnicas de comunicacion con personas depen. en inst. (Ajus. al Cert. Prof. Aten. Sociosanitaria a pers. depen. en Inst. Sociales)	50 h.

MOTIVA FORMACION
EDIFICIO CEEL, Parque Tecnol3gico de Asturias
33428 - LLANERA
Telf: 985 73 28 01 / E-mail: formacion@motivac.com
www.motivac.com