CENTRO DE ESTUDIOS CEAT

Catálogo de cursos online

831 propuestas formativas disponibles para desarrollar conocimientos, actualizar competencias y acompañar el crecimiento profesional.

831	Online	Desde 2 h
cursos disponibles	formación flexible	duraciones adaptadas

CATÁLOGO 2026

Índice de categorías

Selecciona una categoría para acceder directamente a sus cursos.

Administración, Finanzas y Jurídico
74 cursos

Atención e Intervención Social
47 cursos

Bienestar Profesional y Empresa Saludable
16 cursos

Calidad y Prevención de Riesgos Laborales
5 cursos

Competencias Digitales y Ofimática
32 cursos

Compliance y Otras Normativas
6 cursos

Educación y Formación
84 cursos

Energía y Agua
16 cursos

Estrategia, Proyectos e Innovación
21 cursos

Hostelería, Turismo y Restauración
70 cursos

Igualdad y Diversidad
21 cursos

Imagen y Diseño
19 cursos

Industria Alimentaria y Agraria
26 cursos

Industria y Mantenimiento
14 cursos

Ingeniería, Arquitectura y Construcción (AEC)
16 cursos

Inglés
7 cursos

Inteligencia Artificial y Ciencia de Datos
24 cursos

Limpieza e Higienización
3 cursos

Marketing, ventas y clientes
113 cursos

Nutrición y Seguridad Alimentaria
11 cursos

Ocio y Tiempo Libre
11 cursos

Sanidad y Atención Sociosanitaria
43 cursos

Seguridad y Medio Ambiente
56 cursos

Servicios Personales (estética)
1 cursos

Soft Skills
27 cursos

Sostenibilidad y Economía Verde
4 cursos

Talento, Cultura y RRHH
7 cursos

Tecnología y Programación
53 cursos

Transporte y Automoción
4 cursos

Administración, Finanzas y Jurídico

74 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

1 Actualización en normativa jurídica laboral — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos de los cambios legislativos en materia laboral y analizar la nueva normativa para el mejor desarrollo de la labor de asesoramiento y defensa jurídica.

2 Actualización fiscal y contable — 10 h

OBJETIVO
Mantente al día de los cambios normativos que afectan a la empresa y anticípate a las novedades fiscales y contables de cada ejercicio. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las principales novedades fiscales y contables del último ejercicio y las previstas en los Presupuestos Generales del Estado. - Interpretar las diferencias entre los criterios contables y fiscales. - Aplicar correctamente sus implicaciones en la contabilidad de la empresa.

3 Análisis de balances: interpreta las cuentas — 40 h

OBJETIVO
Aprende a leer e interpretar las cuentas de una empresa para diagnosticar su situación y proponer soluciones con criterio. Al finalizar serás capaz de: - Identificar y comprender las Cuentas Anuales. - Aplicar las principales técnicas de análisis de balances. - Elaborar recomendaciones y proponer opciones de financiación para resolver las incidencias detectadas.

4 Análisis de estados financieros — 20 h

OBJETIVO
Convierte los estados financieros en información útil para la toma de decisiones y aprende a estimar el valor de una empresa. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar las técnicas de análisis de las Cuentas Anuales. - Elaborar recomendaciones a partir de los resultados del análisis. - Aplicar las principales técnicas de valoración de empresas.

5 Análisis económico-financiero — 5 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos básicos para identificar los fundamentos del análisis económico financiero de una empresa.

6 Análisis y control de costes: decide con números — 20 h

OBJETIVO
Identificar los modelos de cálculo de costes y reconocer el más adecuado para su implantación en una empresa determinada.

7 Asesoramiento fiscal: especialízate (nivel 1) — 35 h

OBJETIVO
Da tus primeros pasos como asesor fiscal y adquiere una base sólida en los impuestos clave para empresas y particulares. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las características generales del IRPF y del Impuesto sobre Sociedades y su ámbito de aplicación. - Analizar los balances de situación de la empresa para una correcta toma de decisiones. - Desarrollar con criterio las tareas básicas del asesoramiento fiscal.

8 Asesoramiento fiscal: especialízate (nivel 2) — 35 h

OBJETIVO
Profundiza en el asesoramiento fiscal y amplía tu especialización en IVA, inspección tributaria y prevención del blanqueo de capitales. Al finalizar serás capaz de: - Analizar el IVA, su ámbito de aplicación y las novedades fiscales y contables del ejercicio. - Conocer los procedimientos y actuaciones de la Inspección Tributaria en la empresa. - Aplicar las obligaciones de la normativa de prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo.

9 Autónomos: claves jurídicas y documentales de tu actividad — 10 h

OBJETIVO
Gestiona con seguridad la parte jurídica y documental de tu actividad como autónomo y evita errores con consecuencias legales. Al finalizar serás capaz de: - Interpretar la normativa jurídica que afecta a la persona trabajadora autónoma. - Identificar y gestionar los documentos más relevantes de tu actividad.

10 Claves de la gestión empresarial — 40 h

OBJETIVO
Adquirir conceptos básicos de la contabilidad, de la gestión y familiarizarse con las nuevas herramientas electrónicas de gestión empresarial.

11 Contabilidad avanzada — 25 h

OBJETIVO
Obtener una visión global e integradora de la contabilidad, situándola dentro de las tareas administrativas y financieras. Consolidar el nivel de conocimientos generales de los alumnos, ampliándolos con temas nuevos y más complejos y conseguir una autonomía importante del alumno en el campo contable. Todo ello actualizado con las modificaciones del Plan General Contable de 2021.

12 Contabilidad básica: primeros pasos con los números — 50 h

OBJETIVO
Empieza desde cero en contabilidad y aprende a registrar la actividad de una empresa de forma ordenada y conforme a la normativa. Al finalizar serás capaz de: - Entender la contabilidad como actividad empresarial e interpretar cuentas anuales y libros contables. - Aplicar la normativa del Plan General Contable. - Registrar contablemente compras, ventas, gastos e ingresos.

13 Contabilidad de costes — 15 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos referentes a los principales factores que estructuran e intervienen en la contabilidad de costes y los elementos fundamentales en la aplicación y desarrollo de la misma.

14 Contabilidad general, de costes y gestión fiscal — 50 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para realizar correctamente la contabilidad general de una empresa o autónomo, la contabilidad de costes, así como adquirir los conocimientos prácticos necesarios para poder aplicar la normativa tributaria vigente en cada momento a la realidad de la empresa.

15 Contabilidad y fiscalidad con ContaPlus — 100 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre la tramitación de obligaciones fiscales y contables del Impuesto de Sociedades y del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, así como sobre los hechos contables derivados de las operaciones económico-financieras y del cierre contable de una empresa y contabilizar todo ello en el programa CONTAPLUS.

16 Contratación Laboral — 8 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos con relación a la tipología de contratos y plazos de realización y comunicación a las distintas Administraciones.

17 Contratación laboral: domina sus aspectos legales — 20 h

OBJETIVO
Contrata con seguridad jurídica y gestiona eficazmente todo el proceso de incorporación de personal. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el marco legal de la contratación laboral y los distintos tipos de contrato vigentes. - Gestionar la relación con la Administración Pública en los procesos de contratación. - Utilizar las herramientas de gestión de la contratación.

18 Control presupuestario — 5 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos básicos para identificar los fundamentos del control presupuestario de una empresa.

19 Controller financiero — 60 h

OBJETIVO
Planificar, controlar y gestionar la actividad financiera de particulares y empresas.

20 Convenios colectivos: interprétalos con seguridad — 10 h

OBJETIVO
Analizar la naturaleza, efectos y elementos de los convenios colectivos y la negociación colectiva.

21 Conviértete en adjunto a la dirección — 30 h

OBJETIVO
Analizar el papel del Adjunto a Dirección: funciones y competencias clave.

22 Desarrollo TIC para la gestión de la información corporativa — 40 h

OBJETIVO
Utilizar adecuadamente las herramientas informáticas existentes para el análisis de la información corporativa.

23 Dirección de producción y operaciones — 100 h

OBJETIVO
Adquirir destrezas en la administración de los recursos necesarios para producir los bienes y servicios que ofrece una empresa, a través de la optimización y el análisis íntegro de la cadena de operaciones, encargada de la transformación de productos y servicios.

24 Dirección empresarial: lidera tu organización — 170 h

OBJETIVO
Adquirir una visión global y estratégica de dirección en la actividad empresarial.

25 Dirección financiera — 60 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos del sistema financiero, tipos de financiación, presupuestos y tesorería, así como las habilidades técnicas necesarias para realizar la gestión de cobros y pagos, inversión de excedentes y análisis de proyectos de inversión de una pequeña o mediana empresa.

26 El IRPF paso a paso: gestión fiscal sin errores — 40 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre la normativa reguladora del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

27 El IVA: gestión y declaración paso a paso — 30 h

OBJETIVO
Calcular las Bases Imponibles y realizar las liquidaciones a efectos de IVA referentes tanto al Régimen General como a los Regímenes Específicos, y aplicar los distintos tipos impositivos de IVA en función de cada régimen y tipo de actividad.

28 El mercado de derivados: claves para entenderlo — 8 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre las características principales de los mercados de futuros, concepto y tipos de opciones financieras y concepto de producto estructurado.

29 El proceso de emprender: de la idea al negocio — 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios sobre el plan de empresa para emprender un nuevo negocio.

30 Emprende tu negocio con paso firme — 50 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar un plan de negocio y puesta en marcha del mismo.

31 ERE: gestiona un expediente de regulación de empleo — 6 h

OBJETIVO
Adquirir conocimiento de la normativa legal relacionada con los expedientes de regulación de empleo.

32 Escritura persuasiva para empresas — 60 h

OBJETIVO
Conocer las técnicas, herramientas y recursos a utilizar en la redacción de textos para lograr una comunicación adecuada a su contexto, así como desarrollar técnicas de autoevaluación de la redacción realizada.

33 Estrategias de reducción de costes — 6 h

OBJETIVO
Identificar las estrategias de reducción de costes.

34 Extinción del contrato de trabajo: hazlo bien — 6 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios relativos a la extinción de los contratos laborales y los procedimientos posteriores.

35 Facturación con un ERP: gestión integrada — 40 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para que, a través de la aplicación informática de gestión empresarial, se pueda administrar y controlar la facturación, cobro, almacenes y stock de una empresa.

36 Facturación electrónica — 60 h

OBJETIVO
Implanta la factura electrónica en tu organización con garantías legales, técnicas y operativas, y prepárate para la digitalización de los procesos de facturación. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los elementos y obligaciones legales de la factura electrónica para emisores y receptores. - Implantarla en entornos públicos y privados, en sus distintos formatos y con las herramientas disponibles. - Analizar las iniciativas innovadoras y las tendencias futuras en facturación electrónica a nivel nacional e internacional.

37 Financiación empresarial: encuentra los mejores recursos — 40 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para llevar a cabo la planificación financiera, analizar las fuentes de financiación nacionales e internacionales, los instrumentos de cobro y pago, así como la gestión del flujo de fondos de la empresa y la liquidez.

38 Financiación para autónomos — 6 h

OBJETIVO
Identificar las fuentes y productos de financiación y su adecuado uso.

39 Finanzas para directivos: decide con visión financiera — 40 h

OBJETIVO
Entender el impacto de las tareas y operaciones en los resultados financieros, comunicarse de manera efectiva con directivos de diferentes departamentos, así como ser capaz de tomar las mejores decisiones respaldadas desde un plano financiero.

40 Finanzas para no financieros — 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para identificar los fundamentos del análisis económico financiero de una empresa.

41 Fiscalidad del ahorro: paga menos por tus inversiones — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre los productos financieros más relevantes y su fiscalidad.

42 Fiscalidad en pymes con software de gestión integrado — 50 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos de los diferentes tributos del sistema tributario español, incidiendo especialmente en aquellos aspectos que afectan a las PYMES y poder calcular y liquidar los impuestos utilizando un sistema informático de gestión empresarial integrado.

43 Fondos de inversión: invierte con criterio — 8 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre la regulación de las Instituciones de Inversión Colectiva, analizar los distintos tipos de fondos de inversión, la gestión activa y pasiva y reconocer el fondo de inversión más rentable.

44 Gestión documental y archivos — 40 h

OBJETIVO
Mejorar la gestión de la documentación y la información de la empresa y conocer la metodología más adecuada para trabajar con bibliotecas, catálogos y bases de datos digitales y la recuperación de esos datos.

45 Gestión eficaz de subvenciones: tramita y haz seguimiento — 70 h

OBJETIVO
Aprovecha al máximo las oportunidades de financiación pública y gestiona tus subvenciones de principio a fin con garantías. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los tipos y fuentes de financiación pública, sus características y requisitos. - Preparar la documentación de solicitud y tramitar los expedientes. - Hacer el seguimiento y control de los proyectos subvencionados para asegurar su correcta ejecución y justificación.

46 Gestión empresarial para autónomos — 20 h

OBJETIVO
Pon en marcha y gestiona tu actividad como autónomo con seguridad, dominando las claves comerciales, legales y fiscales del día a día. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar los fundamentos de la gestión comercial de tu negocio y analizar tu entorno y competencia. - Conocer tus obligaciones legales y laborales y realizar los trámites para abrir y mantener tu actividad. - Gestionar con autonomía tus obligaciones contables y fiscales: facturas, IVA, IRPF y libros oficiales.

47 Gestión financiera: controla las finanzas de tu empresa — 40 h

OBJETIVO
Toma el control de las finanzas de tu empresa y elige los productos financieros que mejor se adaptan a sus necesidades. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las competencias clave de la gestión financiera empresarial. - Comprender el funcionamiento del mercado financiero: banca, seguros y bolsa. - Seleccionar los productos financieros más adecuados según su coste-beneficio para la empresa.

48 Gestión fiscal de la empresa: optimiza tus impuestos — 30 h

OBJETIVO
Cumple con tus obligaciones fiscales sin sorpresas y optimiza la gestión tributaria de tu actividad empresarial. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las obligaciones fiscales según el tipo de empresa. - Conocer las obligaciones específicas de cada tributo. - Planificar la gestión fiscal de la empresa con mayor eficiencia.

49 Gestión fiscal del autónomo: cumple sin complicaciones — 6 h

OBJETIVO
Identificar y planificar las obligaciones tributarias de las personas trabajadoras autónomas.

50 Gestión integral de pymes — 50 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre la gestión de una pyme en los aspectos económico-financieros, mercantiles, laborales y de planificación empresarial.

51 Habilidades y planificación de la negociación — 40 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre habilidades, planificación y recogida de información para una negociación eficaz en la empresa.

52 Haz tu declaración de la renta sin errores — 20 h

OBJETIVO
Realizar y autogestionar la propia declaración de la Renta.

53 IA en el sector financiero: decisiones más inteligentes — 50 h

OBJETIVO
Aproximarse al concepto de inteligencia artificial relacionada con el sector financiero y sus implicaciones, conociendo las técnicas básicas para su implementación, y el marco normativo de aplicación.

54 Impuesto sobre sociedades: gestión fiscal de la empresa — 60 h

OBJETIVO
Gestionar el Impuesto de Sociedades en el entorno empresarial conforme al sistema fiscal vigente.

55 Impuesto sobre sociedades: gestión práctica — 20 h

OBJETIVO
Gestionar la liquidación del impuesto, adoptando las decisiones fiscales más adecuadas en el entorno profesional.

56 Impuestos y obligaciones fiscales del autónomo — 50 h

OBJETIVO
Capacitar a los autónomos para efectuar la liquidación de los impuestos: Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, Impuesto de Sociedades, así como para calcular las bases imponibles y realizar las liquidaciones de IVA.

57 IRPF: gestiona el impuesto de la renta paso a paso — 20 h

OBJETIVO
Domina el IRPF paso a paso y gestiona con seguridad las obligaciones de la empresa en relación con este impuesto. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar el esquema de cálculo del IRPF. - Identificar y cumplir las obligaciones de la empresa respecto al IRPF, como retenciones y declaraciones.

58 IVA: domina el impuesto sobre el valor añadido — 20 h

OBJETIVO
Identificar las obligaciones de la empresa en relación al IVA.

59 Ley de contratos del sector público — 50 h

OBJETIVO
Conocer las aportaciones de la nueva ley de contratos e identificar qué entidades, organismos y administraciones están sujetos a esta ley, con sus correspondientes funciones y criterios.

60 Mediación en asuntos civiles y mercantiles — 120 h

OBJETIVO
Conviértete en un mediador eficaz y resuelve conflictos civiles y mercantiles mediante acuerdos sólidos, ágiles y satisfactorios para las partes. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los conflictos que requieren mediación y asesorar sobre su marco legal y funcionamiento. - Aplicar técnicas de comunicación, orientación y resolución pacífica de conflictos. - Planificar estrategias que generen confianza y faciliten que las partes expresen sus intereses. - Llevar el proceso hasta un acuerdo final aplicando enfoques de negociación integrativa. - Entrenarte con casos prácticos simulados de mediación completa.

61 Mercado de renta fija: nivel básico — 8 h

OBJETIVO
Analizar los conceptos de renta fija, sus características y mercados, y aplicarlos a la valoración y análisis de los riesgos que conlleva.

62 Nueva normativa laboral y de contratación — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre la nueva normativa laboral con relación a la contratación y favorecer la empleabilidad.

63 Nóminas — 40 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos y habilidades en la cumplimentación de los recibos salariales y la normativa de liquidación.

64 Nóminas y Seguridad Social: nivel 1 — 20 h

OBJETIVO
Aprende a gestionar con soltura la relación laboral desde el contrato hasta la nómina, una competencia imprescindible en cualquier departamento de personal. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las partes y cláusulas de un contrato de trabajo. - Gestionar la afiliación de las personas trabajadoras a la Seguridad Social. - Calcular salarios y cotizaciones y confeccionar nóminas correctamente.

65 Nóminas y Seguridad Social: nivel 2 — 20 h

OBJETIVO
Da el salto a la gestión laboral avanzada y resuelve con solvencia los casos más complejos de nóminas y Seguridad Social. Al finalizar serás capaz de: - Confeccionar nóminas con variables y supuestos avanzados. - Identificar las prestaciones de la Seguridad Social que afectan a la nómina. - Gestionar extinciones de contrato, liquidaciones y finiquitos. - Relacionarte eficazmente con la Administración y otros organismos en la gestión laboral. - Conocer las aplicaciones informáticas más utilizadas en la gestión de personal.

66 Prestaciones de la Seguridad Social: nivel básico — 10 h

OBJETIVO
Analizar las diferentes prestaciones contributivas y no contributivas que ofrece el sistema de la Seguridad Social, así como los requisitos y trámites necesarios para acceder a ellas.

67 Programa de desarrollo directivo — 140 h

OBJETIVO
Adquirir conocimiento de los aspectos esenciales para desarrollar la función de Dirección, desde las perspectivas técnica, operativa y humana para la toma de decisiones.

68 Proyectos europeos: consigue financiación de la UE — 60 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos y habilidades sobre planificación, gestión, desarrollo, seguimiento y evaluación de proyectos europeos.

69 Redacción y gestión de documentos profesionales — 50 h

OBJETIVO
Mejorar la gestión documental en la empresa y aprender a redactar textos haciendo uso de diferentes técnicas.

70 Reforma laboral: actualízate en normativa — 40 h

OBJETIVO
Analizar el contenido de las últimas modificaciones normativas en materia laboral y valorar el alcance de las reformas y sus consecuencias en la regulación de las condiciones de trabajo.

71 Salario y contratación: gestión práctica — 80 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre las obligaciones legales que la empresa debe cumplir tanto con el trabajador como con la Administración en los ámbitos de Seguridad Social y Trabajo, conociendo asimismo el procedimiento de inscripción, afiliación y baja de trabajadores en la Seguridad Social, las modalidades de contratos de trabajo, así como adquirir las habilidades para realizar el cálculo y liquidación de las cotizaciones a la Seguridad Social y las nóminas del personal, cumplimentando los impresos oficiales.

72 Tipos de contrato laboral: elige el adecuado — 8 h

OBJETIVO
Adquirir conocimiento en cuanto a la tipología de contratos y plazos de realización y comunicación a las distintas Administraciones.

73 Trámites online con la Administración — 20 h

OBJETIVO
Analizar los servicios on-line que ofrecen las administraciones y las medidas de seguridad que se deben tomar cuando se realizan los trámites a través de Internet.

74 Trámites online con la Seguridad Social — 30 h

OBJETIVO
Analizar todos los servicios on-line de la Seguridad Social y las medidas de seguridad que se deben tomar cuando se realizan los trámites a través de Internet.

Atención e Intervención Social

47 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

75 Acompañamiento a través del counselling — 20 h

OBJETIVO
Descubre el counselling como herramienta de acompañamiento para impulsar cambios positivos en las personas. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el counselling o relación de ayuda, sus estilos de relación y las fases del proceso. - Aplicar las actitudes, habilidades y técnicas propias del counselling. - Acompañar a las personas en su proceso de cambio de forma eficaz.

76 Acompañamiento en el proceso de la muerte — 20 h

OBJETIVO
Acompaña con sensibilidad y profesionalidad a personas y familias en el final de la vida y en el proceso de duelo. Al finalizar serás capaz de: - Comprender las distintas formas de afrontar la muerte del paciente y del personal profesional. - Aplicar técnicas de comunicación y apoyo psicoemocional en situaciones pre-mortem y post-mortem. - Analizar las fases del duelo y el papel del entorno. - Respetar los límites éticos profesionales en el acompañamiento.

77 Agentes de socialización en la inclusión — 2 h

OBJETIVO
Comprender cómo la familia, la escuela y los medios de comunicación influyen en la construcción de identidades y en los procesos de inclusión social, incorporando una perspectiva igualitaria y no sexista. A lo largo de la formación, se aplicarán teorías y enfoques que favorecen una socialización equitativa, así como el uso de lenguaje inclusivo y el análisis crítico de recursos educativos y mediáticos, con el fin de promover prácticas educativas y comunicativas más justas e inclusivas.

78 Alteraciones degenerativas, demencias y alzhéimer — 100 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos teórico-prácticos en cuanto a los principales procesos de demencia en la vejez y sus consecuencias, que faciliten y permitan realizar una intervención y atención al usuario de calidad.

79 Aplica la ley de la dependencia — 10 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos y habilidades en la identificación del marco de referencia conceptual y legal en el que se va a aplicar la Ley de Dependencia y en el desempeño de las acciones prácticas necesarias en el proceso de obtención del documento que acredita la situación de dependencia, así como las características de las prestaciones y beneficios derivados de él.

80 Aproximación a la salud mental — 8 h

OBJETIVO
Comprende la salud mental y aplica estrategias para promover el bienestar en tu entorno profesional. Al finalizar serás capaz de: - Reconocer la importancia de la salud mental en el bienestar de las personas. - Identificar acciones de promoción y prevención. - Distinguir los principales tipos de alteraciones y los recursos de acompañamiento disponibles.

81 Asistencia básica a personas en salud mental — 30 h

OBJETIVO
Adquiere las técnicas y herramientas básicas para atender a personas con problemas de salud mental y a su entorno. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el modelo biopsicosocial y su importancia en el bienestar general. - Distinguir los principales trastornos mentales. - Aplicar técnicas auxiliares de asistencia e intervención básica.

82 Atención a la diversidad — 30 h

OBJETIVO
Adquirir y mejorar habilidades en la atención educativa de los alumnos con necesidades educativas especiales en el aula ordinaria.

83 Atención centrada en la persona — 20 h

OBJETIVO
Aplica el modelo de Atención Centrada en la Persona (ACP) para ofrecer cuidados más personalizados y de mayor calidad. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los conceptos clave y los agentes implicados en la ACP. - Aplicar herramientas de intervención basadas en este modelo.

84 Calidad de vida en personas con discapacidad — 20 h

OBJETIVO
Identificar e implementar recursos para la mejora de la calidad de vida de las personas con discapacidad.

85 Ciberbullying — 40 h

OBJETIVO
Aprende a prevenir, detectar y actuar ante el ciberacoso para proteger a los menores en el entorno escolar y familiar. Al finalizar serás capaz de: - Identificar situaciones de acoso escolar y ciberacoso, sus causas y consecuencias. - Comprender la relación entre la adolescencia y las tecnologías de la información. - Definir los retos digitales de los centros educativos y las formas de protección familiar. - Aplicar los protocolos de intervención escolar frente al ciberacoso.

86 Coordinación de recursos y servicios para personas mayores — 120 h

OBJETIVO
Apoya a la dirección en la coordinación y gestión de servicios para personas mayores con herramientas organizativas, de personas y financieras. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la red de servicios sociales y la nueva realidad del envejecimiento para promover una atención de calidad. - Aplicar un modelo organizativo eficaz con los instrumentos de gestión operativa e incorporar elementos de innovación. - Gestionar los recursos humanos de un servicio para personas mayores conforme a la normativa vigente. - Analizar el ciclo contable y los estados financieros básicos de la organización.

87 Coordinación de servicios de atención domiciliaria — 220 h

OBJETIVO
Lidera y coordina servicios de atención domiciliaria de calidad, centrados en la persona y preparados para los retos del futuro. Al finalizar serás capaz de: - Comprender la organización de la atención domiciliaria dentro de los sistemas sanitario y social. - Planificar estratégicamente los servicios y coordinarlos con los servicios sociales locales. - Aplicar el modelo de atención centrada en la persona con una atención empática y humana. - Elaborar y gestionar la documentación sanitaria y la historia clínica compartida. - Gestionar y motivar al equipo dentro del marco normativo. - Impulsar la calidad, la seguridad, la mejora continua y la innovación digital del servicio.

88 Detección y actuación ante el maltrato infantil — 30 h

OBJETIVO
Capacítate para detectar a tiempo el maltrato infantil y actuar con eficacia para proteger a los niños y niñas. Al finalizar serás capaz de: - Reconocer los tipos de maltrato, los factores de riesgo y las señales de alerta. - Diseñar estrategias de prevención y actuar ante un caso detectado. - Aplicar medidas de prevención e intervención según el tipo de acoso escolar. - Conocer y aplicar los protocolos de actuación y la normativa de referencia.

89 Detecta y aborda situaciones de riesgo en el domicilio — 8 h

OBJETIVO
Aprende a detectar y abordar situaciones de riesgo en el domicilio para garantizar una atención segura y de calidad. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los ejes de análisis para detectar situaciones de riesgo social. - Conocer las tareas y recursos básicos de actuación. - Aplicar estrategias de intervención eficaces en el domicilio.

90 Discapacidad y ocio — 20 h

OBJETIVO
Diseña actividades de ocio inclusivas y dinamiza el tiempo libre de personas con discapacidad. Al finalizar serás capaz de: - Analizar cómo influyen las distintas discapacidades en las actividades de tiempo libre. - Adaptar actividades de ocio a cada tipo de discapacidad. - Aplicar herramientas para dinamizar a personas con necesidades de atención especial.

91 Discapacidad: atención y apoyo a la familia — 10 h

OBJETIVO
Contribuir a desarrollar y potenciar el Modelo de Servicio de Apoyo a las Familias FEAPS, para asegurar la promoción de servicios centrados en la familia.

92 Empleo doméstico en el cuidado de personas mayores — 60 h

OBJETIVO
Cuida de las personas mayores con profesionalidad y calidez, promoviendo su autonomía y un envejecimiento activo. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar el modelo de atención centrada en la persona en el cuidado de personas mayores. - Realizar cuidados físicos con medidas preventivas y técnicas de activación física y cognitiva. - Prestar apoyo en alimentación, higiene y cuidados sanitarios básicos. - Acompañar en las actividades de la vida diaria favoreciendo la participación social y el buen trato. - Prevenir los riesgos físicos y emocionales asociados al cuidado y practicar el autocuidado.

93 Empoderamiento de la mujer con discapacidad — 20 h

OBJETIVO
Fomentar el empoderamiento, dotando a las mujeres con discapacidad de habilidades específicas para el desarrollo de un proyecto de vida propio a través de la toma de decisiones, así como capacitar para el empleo y el desarrollo de competencias prelaborales que incrementen su empleabilidad.

94 Envejecimiento activo y actividades con personas mayores — 20 h

OBJETIVO
Diseña proyectos que mejoren la calidad de vida de las personas mayores y fomenten un envejecimiento activo y saludable. Al finalizar serás capaz de: - Seleccionar actividades socioeducativas con impacto positivo en el envejecimiento. - Aplicar técnicas que mejoren la participación social de las personas mayores. - Aprovechar los espacios y recursos del entorno para su bienestar.

95 Envejecimiento saludable: claves para una vida plena — 40 h

OBJETIVO
Desarrollar estrategias de intervención que propicien un envejecimiento saludable.

96 Estimulación cognitiva — 20 h

OBJETIVO
Aplica la estimulación cognitiva para mejorar el bienestar y la salud mental de las personas en cualquier etapa de la vida. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el impacto de la estimulación cognitiva en el desarrollo humano y la salud mental. - Aplicar técnicas y estrategias adaptadas a cada persona. - Diseñar, ejecutar y evaluar programas prácticos de estimulación cognitiva. - Integrar herramientas y recursos eficaces en la vida cotidiana.

97 Gestión del estrés para profesionales sociosanitarios — 20 h

OBJETIVO
Aprende a reconocer, prevenir y reducir el estrés en el entorno sociosanitario para cuidar de ti y de las personas a las que atiendes. Al finalizar serás capaz de: - Identificar qué es el estrés y sus efectos a nivel individual y social. - Detectar las causas del estrés en el entorno sociosanitario y su impacto en las personas, los recursos y los servicios. - Aplicar estrategias de prevención y técnicas de reducción del estrés en tu día a día profesional.

98 **Integración de personas extranjeras** 10 h

OBJETIVO
Facilitar la integración social, laboral y cívica de las personas extranjeras en España mediante el conocimiento básico del funcionamiento de la Administración española, el sistema educativo y sanitario, los derechos y deberes laborales, la participación social, el acceso a la vivienda, el régimen tributario y el marco jurídico y penal español, fomentando así una convivencia respetuosa, la igualdad de oportunidades y el cumplimiento de la normativa vigente.

99 **Intervención educativa contra la violencia machista** 20 h

OBJETIVO
Comprende las raíces de la violencia de género y adquiere herramientas prácticas para intervenir con las víctimas desde el ámbito socioeducativo. Al finalizar serás capaz de: - Situar el marco sociocultural en el que se desarrollan las violencias de género y sus causas en el contexto actual. - Identificar la posición de las víctimas y las herramientas básicas de intervención con personas víctimas de violencia doméstica y de género. - Aplicar estas herramientas en situaciones de atención directa con víctimas de violencia de género.

100 **Intervención social con personas en riesgo de exclusión** 50 h

OBJETIVO
Diseña iniciativas de integración eficaces para colectivos vulnerables, entendiendo los factores que provocan la exclusión y cómo actuar sobre ellos. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los condicionantes que determinan el riesgo de exclusión de colectivos vulnerables y el papel de la formación en la inserción laboral. - Delimitar las funciones y el alcance del agente de intervención social. - Definir las técnicas, herramientas y recursos para plantear un proyecto de inserción sociolaboral con colectivos en riesgo de exclusión.

101 **Intervención socioeducativa con personas mayores** 20 h

OBJETIVO
Diseña intervenciones socioeducativas para personas mayores y conoce los recursos clave para ofrecerles una atención integral. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características y necesidades de las personas mayores y los equipamientos y asociaciones que las atienden. - Aplicar métodos de dinamización socioeducativa y planificar actividades de inclusión y participación para personas mayores. - Utilizar las herramientas de atención social y los recursos clave para su atención integral.

102 **Mediación comunitaria** 70 h

OBJETIVO
Desarrollar estrategias para la mediación social comunitaria.

103 **Mediación comunitaria: resuelve conflictos en tu comunidad** 70 h

OBJETIVO
Desarrollar estrategias para la mediación social comunitaria.

104 Mediación juvenil — 20 h

OBJETIVO
Desarrolla las habilidades comunicativas y emocionales necesarias para intervenir con éxito en procesos de mediación con jóvenes. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las bases y los principios del proceso de mediación juvenil. - Desarrollar las competencias emocionales y comunicativas que facilitan la mediación. - Adaptar el proceso de mediación a las características del colectivo de personas jóvenes.

105 Mediador intercultural — 40 h

OBJETIVO
Analizar la diversidad cultural y sus implicaciones en todos los ámbitos de la realidad e intervenir en proyectos de mediación intercultural.

106 Mediador intercultural: tiende puentes entre culturas — 40 h

OBJETIVO
Analizar la diversidad cultural y sus implicaciones en todos los ámbitos de la realidad e intervenir en proyectos de mediación intercultural.

107 Modificación de conducta en personas con discapacidad — 30 h

OBJETIVO
Identificar los problemas de comportamiento de personas con discapacidad e intervenir en esos casos para modificar la conducta.

108 Orientación e inserción profesional — 70 h

OBJETIVO
Orientar en el proceso de reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, identificando las variables implicadas en la empleabilidad y las políticas actuales de empleo, educación y formación para el empleo.

109 Orientación profesional — 60 h

OBJETIVO
Adquirir las competencias precisas para realizar las funciones y tareas de orientador/a profesional. Utilizar el contexto del mercado de trabajo para optimizar el proceso de inserción laboral. Orientar y acompañar a las personas usuarias en este proceso estableciendo el plan de intervención y herramientas adecuadas.

110 Orientación sociolaboral — 60 h

OBJETIVO
Implementar estrategias de intervención en la orientación profesional e inserción sociolaboral.

111 Orientación sociolaboral: nivel avanzado — 90 h

OBJETIVO
Implementar estrategias de intervención en orientación profesional e inserción sociolaboral utilizando herramientas específicas TIC.

112 Orientación y formación a personas migrantes — 30 h

OBJETIVO
Desarrollar estrategias de intervención social y formación a personas migrantes al objeto de facilitar su inserción.

113 Prevención del maltrato en el ámbito geriátrico — 10 h

OBJETIVO
Aprende a detectar y prevenir el maltrato en el ámbito geriátrico para proteger a las personas mayores y actuar con criterio profesional. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los tipos de maltrato, sus causas y las relaciones de poder que se dan en estas situaciones. - Reconocer los signos y factores de riesgo del maltrato en el ámbito geriátrico. - Aplicar las pautas de actuación y las estrategias de prevención adecuadas.

114 Programas multiculturales en educación infantil — 60 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos, orientaciones, recursos y materiales que faciliten la atención al alumnado procedente de otras culturas, teniendo presente la perspectiva intercultural en el marco de la educación infantil.

115 Salud mental: una aproximación práctica — 8 h

OBJETIVO
Incorpora a tu trabajo las claves del bienestar y la salud mental para acompañar mejor a las personas y a tu equipo. Al finalizar serás capaz de: - Valorar la importancia de la salud mental en el bienestar de las personas. - Identificar acciones de promoción y prevención en el ámbito de la salud mental. - Reconocer los principales tipos de afectaciones y alteraciones en salud mental y los dispositivos de acompañamiento disponibles.

116 Sensibilización ante la diversidad sexual — 6 h

OBJETIVO
Manejar los conceptos sobre diversidad sexual y sensibilizar sobre la misma.

117 Servicios asistenciales a personas dependientes — 20 h

OBJETIVO
Mejora tu atención a personas dependientes, adaptando tu intervención a sus características y a las de su entorno familiar. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar el contenido de la ley de dependencia. - Diferenciar las distintas situaciones de dependencia. - Organizar el espacio físico para favorecer la autonomía y adaptarlo a la discapacidad. - Identificar los procesos cognitivos y las características psicológicas de las personas dependientes. - Colaborar en la mejora de la relación de la persona dependiente con su entorno y su familia.

118 Teleasistencia — 40 h

OBJETIVO
Aplicar las nuevas tendencias en innovación tecnológica y organizativa en la atención a personas con dependencia.

119 Técnicas y cuidados auxiliares en geriatría — 20 h

OBJETIVO
Aplica cuidados geriátricos eficaces y de calidad en residencias, centros de día y domicilios, y aprende a actuar ante situaciones urgentes. Al finalizar serás capaz de: - Distinguir las características de los síndromes geriátricos y aplicar cuidados eficaces y de calidad. - Desempeñar labores de apoyo en unidades de geriatría, residencias, centros de día y en el ámbito domiciliario. - Aplicar las técnicas y maniobras de actuación ante situaciones urgentes en geriatría.

120 Violencia de género y discapacidad — 10 h

OBJETIVO
Proporcionar a los participantes una comprensión integral de la violencia de género, con un enfoque específico en las particularidades y desafíos que enfrentan las mujeres con discapacidad. Se busca capacitar a los profesionales para identificar, abordar y prevenir la violencia de género en el entorno laboral, promover estrategias de empoderamiento y contribuir a la creación de una cultura organizacional inclusiva y sensible a las necesidades de las mujeres con discapacidad.

121 Violencia de género: prevención y actuación — 40 h

OBJETIVO
Analizar las características de la violencia de género y determinar las estrategias a seguir en los diferentes ámbitos.

Bienestar Profesional y Empresa Saludable

16 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

122 Adaptabilidad y resiliencia — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases de una actitud resiliente.

123 Autoconocimiento y autoestima — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases del conocimiento y una buena autoestima.

124 Bienestar a través del cuidado físico: el cuerpo — 5 h

OBJETIVO
Aprender a cuidar el estado físico para evitar los riesgos de circunstancias diarias como el estrés o el exceso de trabajo, evitando consecuencias como el burnout.

125 Bienestar a través del desarrollo emocional — 10 h

OBJETIVO
Aprender a gestionar las emociones para evitar los riesgos de circunstancias diarias como el estrés o el exceso de trabajo, evitando consecuencias como el burnout.

126 Bienestar a través del pensamiento: la mente — 5 h

OBJETIVO
Aprender a cuidar el estado mental para evitar los riesgos de circunstancias diarias como el estrés o el exceso de trabajo, evitando consecuencias como el burnout.

127 Bienestar profesional — 5 h

OBJETIVO
Integrar en su rutina diaria y en el entorno de su puesto de trabajo un conjunto de pautas o rutinas de salud, que favorecerán su desempeño profesional y personal.

128 Emociones básicas y gestión emocional — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases de la inteligencia emocional y una mejor comprensión de los procesos involucrados.

129 Empresa saludable y healthy mindset — 20 h

OBJETIVO
Trabajar los hábitos necesarios y el estado mental adecuado para tener una vida saludable en el trabajo, libre de estrés, y, para la empresa, lograr un clima de trabajo saludable y una cultura sana que fomente la felicidad y el rendimiento de sus trabajadores.

130 Gestión del estrés: pensamiento, acción y reacción — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases y fomentar hábitos que nos permitan gestionar mejor el estrés y sus consecuencias.

131 Gestión del tiempo y desconexión digital — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases de una buena gestión del tiempo.

132 Habilidades sociales: empatía, asertividad y escucha activa — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases y fomentar la empatía entre las personas.

133 Hábitos saludables para tu vida diaria — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases y fomentar hábitos saludables.

134 Mentalidad de crecimiento, aprendizaje y recuperación — 2 h

OBJETIVO
Entender cuál es la mentalidad que hay que tener para poder pensar de manera exponencial, superar las adversidades y adaptarse a los nuevos escenarios, cambiando nuestra manera de ver la vida para que esta moldee nuestras realidades.

135 Primeros auxilios — 5 h

OBJETIVO
Dar una respuesta rápida ante situaciones que requieran primeros auxilios y realizar maniobras de reanimación, con los conocimientos técnicos necesarios para el uso y manejo del material.

136 Sesgos cognitivos: identifícalos y piensa mejor — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para sentar las bases de una buena comprensión de los procesos involucrados en el pensamiento.

137 Técnicas de mindfulness — 2 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para practicar la atención plena en todo momento.

Calidad y Prevención de Riesgos Laborales

5 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

138 Inspección y pruebas en ingeniería de calidad — 30 h

OBJETIVO

El objetivo de este curso es proporcionar a los participantes los conocimientos necesarios sobre los materiales y sus posibles defectos, así como las diferentes técnicas de inspección y ensayo. Se abordarán los modos y tipos de inspección, los métodos de ensayos destructivos y no destructivos, y los procedimientos para llevar a cabo estas pruebas. Además, el curso incluirá aspectos de certificación y normalización, garantizando la calidad y la conformidad de los materiales inspeccionados.

139 PRL en oficinas: seguridad para personal administrativo — 60 h

OBJETIVO

Trabaja de forma más segura y saludable en tu puesto administrativo identificando los riesgos y aplicando las medidas preventivas adecuadas. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los aspectos generales y la legislación básica en prevención de riesgos laborales. - Identificar las características de un equipamiento adecuado para mejorar la configuración de tu puesto de trabajo. - Reconocer los principales riesgos del trabajo con pantallas de visualización de datos. - Identificar los riesgos del personal administrativo y las medidas preventivas y correctoras necesarias.

140 PRL nivel básico — 30 h

OBJETIVO

Desarrollar las habilidades y aptitudes necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico de Prevención de Riesgos Laborales en las actividades ordinarias ejecutadas en la empresa.

141 PRL nivel básico: seguridad adaptada a tu sector — 30 h

OBJETIVO

Domina los conceptos generales y específicos de prevención de riesgos laborales para proteger tu salud y la de tu equipo en el día a día. Al finalizar serás capaz de: - Identificar la normativa y las responsabilidades, derechos y obligaciones de empresarios, mandos y trabajadores en prevención. - Diferenciar los riesgos generales del entorno laboral y las actuaciones preventivas básicas. - Tomar conciencia de tus derechos y obligaciones en seguridad y salud en el trabajo. - Aplicar las pautas de prevención en primeros auxilios, emergencias y evacuación. - Describir los principales riesgos propios de tu sector.

142 PRL nivel básico: trabaja seguro — 20 h

OBJETIVO

Anticípate a los riesgos de tu trabajo y aplica medidas preventivas y de protección que minimicen su impacto en la salud. Al finalizar serás capaz de: - Identificar el marco conceptual y legislativo de la prevención de riesgos laborales. - Realizar evaluaciones elementales de riesgos, establecer medidas preventivas y participar en las actuaciones de emergencia. - Detectar los principales riesgos de tu puesto de trabajo y adoptar las medidas adecuadas. - Intervenir en la gestión de la prevención en la empresa e identificar los organismos públicos de referencia.

Competencias Digitales y Ofimática

32 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

143 Análisis de datos y bases de datos con Excel — 20 h

OBJETIVO
Utilizar la herramienta de Excel para el análisis y gestión de datos externos, vinculados a una hoja de cálculo: filtros, filtros avanzados, funciones de búsqueda y referencia, conexiones a datos externos, creación de subtotales y tablas dinámicas.

144 Ciberseguridad en el teletrabajo — 10 h

OBJETIVO
Conocer y comprender las amenazas y circunstancias que pueden derivar en incidentes de seguridad en situación de teletrabajo.

145 Ciberseguridad para usuarios — 8 h

OBJETIVO
Valorar la necesidad de la gestión de la seguridad en las organizaciones, distinguiendo las principales amenazas a los sistemas de información e identificando las principales herramientas de seguridad y su aplicación en cada caso.

146 Descubriendo Excel: primeros pasos en el análisis de datos — 20 h

OBJETIVO
Inicia tu viaje en Excel con esta colección esencial. Desde la creación de tus primeras hojas de cálculo hasta el dominio de funciones básicas.

147 Domina los gráficos para el análisis de datos — 15 h

OBJETIVO
Capacitar a los participantes en el uso de gráficos en la herramienta Excel dando una visión general de las posibilidades que ofrece la herramienta.

148 Dominando Excel: análisis y automatización de datos — 40 h

OBJETIVO
Este temario está diseñado para capacitar a los participantes en el uso de funciones y fórmulas avanzadas en Excel, proporcionando las herramientas necesarias para resolver problemas complejos de análisis de datos. A través de este curso, los participantes aprenderán a trabajar con operadores, funciones de búsqueda y referencia, validación de datos, y análisis de matrices y vectores, entre otras técnicas avanzadas. También se explorarán herramientas de análisis de datos, como Solver, que permitirán tomar decisiones basadas en datos y optimizar procesos.

149 **Dominando Excel: tablas dinámicas** 15 h

OBJETIVO
Ofrecer a los participantes un conocimiento avanzado sobre el uso de tablas dinámicas en Excel. A lo largo del curso, los estudiantes aprenderán a gestionar y analizar grandes volúmenes de datos de manera eficiente mediante el uso de tablas dinámicas, mejorando su capacidad para sintetizar, filtrar y presentar información clave de forma rápida y precisa. Se cubrirán técnicas esenciales para el manejo de columnas, filas, filtros, y segmentación, entre otras herramientas avanzadas que facilitarán la toma de decisiones basada en datos.

150 **El correo electrónico y la nube** 30 h

OBJETIVO
Gana autonomía digital y mejora tu empleabilidad utilizando el correo electrónico y las herramientas en la nube. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar las principales utilidades de Google Workspace para trabajar en la nube. - Gestionar tu correo electrónico personal y laboral aprovechando las distintas funciones de la aplicación.

151 **Excel 365** 10 h

OBJETIVO
Ofrecer una introducción práctica al uso de Microsoft Excel, abordando desde las funciones básicas de la herramienta, el guardado de archivos, los atajos y la personalización de la interfaz, hasta la creación y gestión de libros de trabajo. A lo largo de la formación, el alumnado aprenderá a trabajar con datos, construir funciones y aplicar operadores de forma eficiente, utilizando formatos, estilos y referencias para optimizar la presentación y precisión de la información. Asimismo, se desarrollarán competencias en el uso de tablas dinámicas, filtros, ordenación y detección de errores, fortaleciendo la capacidad de análisis y tratamiento de datos en entornos profesionales.

152 **Excel a otro nivel con macros** 15 h

OBJETIVO
Introducirse en el lenguaje de programación VBA y el entorno editor de macros para el manejo de programaciones para Excel 365. Aprender a automatizar tareas repetitivas y crear programaciones personalizadas para Excel.

153 **Excel intermedio: potencia el análisis y la presentación de datos** 30 h

OBJETIVO
Profundiza en Excel y descubre herramientas y técnicas más avanzadas para llevar tus habilidades de análisis de datos al siguiente nivel.

154 **Excel para el manejo y la analítica de datos** 25 h

OBJETIVO
El objetivo de este curso es ofrecer una visión general de las capacidades avanzadas de Excel, permitiendo a los estudiantes gestionar datos de manera eficiente, trabajar con funciones avanzadas y desarrollar dashboards interactivos. Al finalizar, los participantes comprenderán cómo utilizar Excel para optimizar el análisis de datos y la presentación visual de resultados en entornos empresariales o profesionales.

155 **Excel Pro: gestión de la información con cuadros de mando** 20 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

156 **Explorando el potencial de Excel** 40 h

OBJETIVO
Ofrecer una visión general de la potencia de Excel y conocer todas sus funcionalidades.

157 **Firma digital y certificado electrónico** 20 h

OBJETIVO
Realiza tus gestiones online con seguridad: aprende a solicitar, instalar y usar la firma y el certificado electrónico. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los mecanismos de identificación y autenticación digital. - Solicitar, instalar y utilizar la firma electrónica y el certificado electrónico. - Conocer el marco de seguridad jurídica de estos sistemas y la responsabilidad en su uso.

158 **Firma electrónica y seguridad en internet** 20 h

OBJETIVO
Analizar los aspectos legales y técnicos de la firma electrónica; entender sus tipos y características, las peculiaridades específicas de los certificados personales y sus aplicaciones prácticas y comprender los conceptos básicos de seguridad en las transacciones telemáticas.

159 **Google y sus aplicaciones** 20 h

OBJETIVO
Desarrollar competencias básicas en el uso del buscador, correo y otras apps de Google con el objetivo de una mejor comunicación, gestión de la información y del correo, también frente a las amenazas.

160 **Herramientas avanzadas de Microsoft 365** 70 h

OBJETIVO
Utilizar las herramientas ofimáticas disponibles en la suscripción Microsoft 365 para mejorar las habilidades digitales, la organización de equipos, la comunicación y la creación de archivos y documentos.

161 **Herramientas colaborativas de trabajo en línea** 80 h

OBJETIVO
Colabora de forma eficaz con tu equipo utilizando las herramientas online más útiles para crear, compartir y publicar contenidos. Al finalizar serás capaz de: - Crear documentos, hojas de cálculo y presentaciones junto con otros usuarios. - Compartir archivos y carpetas mediante servicios de almacenamiento en la nube. - Diseñar recursos visuales como imágenes e infografías. - Crear recursos de audio, animaciones y vídeos de forma colaborativa. - Crear páginas web sencillas y blogs con herramientas online.

162 Herramientas de Google — 20 h

OBJETIVO
Conocer las características principales de las distintas herramientas de Google (buscador, Google Apps, Gmail, Google Drive, Google Calendar, Google Docs, Google Sites, Google Maps, Google Hangouts).

163 Herramientas digitales de Microsoft 365 — 35 h

OBJETIVO
Editar y crear desde cero documentos de texto, hojas de cálculo, presentaciones eficaces y notas con las herramientas disponibles en el paquete Microsoft 365 y utilizar de forma profesional herramientas de comunicación como Teams y Outlook.

164 Iniciación a Microsoft Word — 7 h

OBJETIVO
Desarrollar en el alumnado las competencias fundamentales para el uso del procesador de textos Microsoft Word, mediante la creación, apertura, edición y almacenamiento de documentos digitales. A lo largo de la formación, se aplicarán de forma adecuada los principios de formato de fuente, párrafo y tablas para garantizar la coherencia, legibilidad y calidad de la información escrita, así como estrategias de gestión y producción de documentos, comprendiendo los distintos formatos de guardado y las configuraciones necesarias para su correcta impresión.

165 Microsoft 365: estrategias para profesionales y empresas — 15 h

OBJETIVO
Aprender a incrementar la productividad, fomentar la innovación, gestionar proyectos eficientemente, proteger la información, facilitar el trabajo remoto y personalizar las herramientas según las necesidades. Al finalizar, estarás preparado para maximizar el uso de Microsoft 365 y promover una colaboración efectiva y continua en tu entorno laboral.

166 Modelado con Power Pivot — 10 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para diseñar, comprender y gestionar modelos de datos avanzados utilizando Power Pivot, optimizando el análisis y la explotación de la información en Excel. A lo largo de la formación, se trabajará la creación e incorporación de datos al modelo, el establecimiento de relaciones, el uso de jerarquías y perspectivas, así como el desarrollo de cálculos mediante DAX, con el fin de construir modelos de datos eficientes, estructurados y orientados a la toma de decisiones en entornos profesionales.

167 Modelado de datos con Power Pivot — 20 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

168 Preparación de datos con Power Query — 20 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

169 Primeros pasos en Excel — 5 h

OBJETIVO
Familiarizarse con la interfaz de Excel y aprender los conceptos básicos para comenzar a trabajar con hojas de cálculo.

170 Productividad profesional con Excel — 20 h

OBJETIVO
El objetivo de este curso es proporcionar una introducción completa a las funcionalidades clave de Excel, permitiendo a los estudiantes explorar su potencial, mejorar la eficiencia en el manejo de datos, crear gráficos visualmente efectivos y dominar el uso de tablas dinámicas. Al finalizar, los participantes tendrán una comprensión sólida de cómo aplicar Excel para optimizar tareas cotidianas y visualizar datos de manera eficiente.

171 Seguridad informática y firma digital — 40 h

OBJETIVO
Conocer las diferencias entre firma electrónica y firma digital, conocer los distintos certificados existentes y las amenazas sobre la autenticidad de las firmas, y conocer los sistemas de seguridad informática en la empresa.

172 Seguridad y privacidad de los jóvenes en la red — 20 h

OBJETIVO
Capacitar a los educadores para promover entre los jóvenes el uso seguro y responsable de Internet, explicando los riesgos a los que están expuestos y proporcionando las pautas necesarias para sacar partido a los servicios sin comprometer su seguridad y privacidad.

173 Tecnología para la venta y la gestión del cliente — 40 h

OBJETIVO
Aprovecha las herramientas digitales para comercializar y vender mejor tus servicios de alojamiento turístico y atender a tus clientes. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los fundamentos de la atención al cliente y los recursos para comunicarte con él en la era post COVID-19. - Utilizar las herramientas tecnológicas disponibles: Internet, correo electrónico, chat, foros y otras.

174

Trabaja en la nube

80 h

OBJETIVO

Domina el cloud computing y aprende a implantarlo en tu organización con las herramientas cloud más extendidas. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las ventajas, inconvenientes y obstáculos técnicos y legales de implantar un modelo cloud en la empresa. - Identificar los modelos de negocio basados en la nube y los contratos de prestación de servicios. - Conocer qué es el big data y las principales herramientas para su análisis. - Entender el papel de los blogs, las redes sociales y los dispositivos móviles en la revolución cloud. - Manejar los entornos cloud de Google y Microsoft, desde el almacenamiento hasta sus herramientas de productividad.

Compliance y Otras Normativas

6 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

175 Diálogo social: legislación y normativa — 10 h

OBJETIVO
Ejerce la representación de la plantilla con seguridad, al día de las últimas novedades normativas en diálogo social. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las nuevas funciones incorporadas a las competencias de representación y negociación. - Conocer las actualizaciones en contratación y Seguridad Social para representar a la plantilla.

176 Introducción al compliance — 5 h

OBJETIVO
Comprender el conjunto de procedimientos y buenas prácticas basadas en el cumplimiento normativo y en la ética empresarial, y conocer la responsabilidad social corporativa por mala praxis y posibles consecuencias penales, sociales y reputacionales.

177 Ley de igualdad y violencia de género — 20 h

OBJETIVO
Conocer y actuar conforme a la normativa de referencia, previniendo y atendiendo las situaciones de discriminación por razón de sexo y las situaciones de acoso sexual, a partir del entendimiento, valoración y respeto de las distintas identidades culturales y de género.

178 Ley de protección de datos (LOPD) — 50 h

OBJETIVO
Analizar la Ley Orgánica de Protección de Datos para buscar un equilibrio entre la intimidad de las personas y el desempeño del negocio empresarial para el que es necesaria la recogida de datos.

179 Programa avanzado en compliance — 70 h

OBJETIVO
Aplicar el conjunto de procedimientos y buenas prácticas para realizar el gobierno corporativo de la empresa, identificando los marcos nacionales e internacionales del cumplimiento, integrando sostenibilidad, responsabilidad social corporativa, gestión de la reputación, calidad y comunicación.

180 Protección de datos y derechos digitales — 80 h

OBJETIVO
Garantiza el cumplimiento de la protección de datos en tu organización conociendo sus principios, procedimientos y responsables. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las bases, principios y procedimientos que garantizan el derecho a la protección de datos personales. - Identificar las funciones y obligaciones de delegados, responsables, encargados y autoridades de control de protección de datos.

Educación y Formación

84 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

181 Acompañante de transporte escolar — 20 h

OBJETIVO
Conocer la normativa sobre el transporte escolar y de menores, su contenido y correcto uso, así como las técnicas adecuadas para una conducción preventiva y de actuación en caso de accidente.

182 Actuación educativa del monitor en el comedor — 40 h

OBJETIVO
Convierte el comedor y el recreo en espacios educativos que fomenten hábitos saludables, la convivencia y la participación del alumnado. Al finalizar serás capaz de: - Gestionar de forma efectiva el tiempo del mediodía escolar atendiendo al desarrollo y las necesidades de niños y niñas. - Aplicar metodologías inclusivas y coeducativas y actuar ante la diversidad individual y grupal.

183 Administra y gestiona plataformas Moodle (LMS) — 20 h

OBJETIVO
Gestiona acciones formativas en teleformación con Moodle y adapta tus programas presenciales al formato online. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar las funcionalidades básicas de Moodle en la gestión de programas de teleformación. - Adaptar los programas presenciales a la teleformación teniendo en cuenta las características de la formación en línea.

184 Altas capacidades — 20 h

OBJETIVO
Reconocer y diagnosticar a los alumnos sobredotados intelectualmente, para intervenir según sus características.

185 Aplica las TIC a la formación — 20 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias en lo referente a la implantación de las TIC en la docencia, tanto a nivel presencial como online.

186 Aprendizaje basado en proyectos — 5 h

OBJETIVO
Dotar al profesorado de conocimientos y recursos que le permitan aplicar esta metodología.

187 **Aprendizaje cooperativo** 5 h

OBJETIVO
Dotar al profesorado de conocimientos y recursos que le permitan aplicar esta metodología.

188 **Aprendizaje cooperativo en el aula** 20 h

OBJETIVO
Convierte el trabajo cooperativo en una herramienta de enseñanza-aprendizaje eficaz en tu aula. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las bases del trabajo cooperativo en el aula. - Aplicar el trabajo cooperativo en los procesos de enseñanza-aprendizaje. - Utilizar nuevas técnicas para el trabajo en grupo.

189 **Aprendizaje cooperativo: aprende en equipo** 20 h

OBJETIVO
Convierte el trabajo cooperativo en una herramienta de enseñanza-aprendizaje eficaz en tu aula. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las bases del trabajo cooperativo en el aula. - Aplicar el trabajo cooperativo en los procesos de enseñanza-aprendizaje. - Utilizar nuevas técnicas para el trabajo en grupo.

190 **Atención a la diversidad en el aula** 15 h

OBJETIVO
Proporcionar a los/as participantes una comprensión integral sobre los conceptos fundamentales y los factores que contribuyen a la diversidad en el entorno educativo. La formación se centrará en identificar las necesidades educativas más frecuentes, incluyendo aquellas derivadas del estatus socioeconómico, y ofrecerá estrategias para implementar adaptaciones curriculares y refuerzos educativos que faciliten una atención efectiva a la diversidad, promoviendo un aprendizaje inclusivo y equitativo para todos los estudiantes.

191 **Atención a la diversidad: necesidades educativas especiales** 80 h

OBJETIVO
Atiende la diversidad en tu aula adaptando el currículo y la metodología a las necesidades educativas especiales de cada alumno. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los factores que influyen en la diversidad en el aula y los principales modelos de atención. - Detectar las necesidades educativas especiales y aplicar las adaptaciones curriculares pertinentes. - Aplicar estrategias eficaces de atención a la diversidad. - Diseñar, aplicar y evaluar medidas de atención a las necesidades educativas especiales.

192 **Atención al alumnado con altas capacidades** 40 h

OBJETIVO
Aprende a identificar al alumnado con altas capacidades y a darle una respuesta educativa ajustada en el aula y en la orientación personal. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características, necesidades y dificultades del alumnado con altas capacidades. - Describir las principales áreas de enseñanza y los programas específicos para este alumnado. - Aplicar los procedimientos de identificación y la respuesta del centro escolar.

193 **Calidad de la formación: diseña cursos que funcionan** 20 h

OBJETIVO
Descubre las claves para implantar la calidad en tu centro educativo. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los fundamentos y la importancia de la calidad en educación. - Identificar a los principales agentes y su papel en la calidad educativa.

194 **ChatGPT en el aula** 10 h

OBJETIVO
Introducir los conceptos fundamentales de la Inteligencia Artificial y sus principales aplicaciones en el ámbito educativo, desarrollando competencias prácticas en el uso de ChatGPT mediante la aplicación de configuraciones avanzadas y técnicas de prompt engineering. Asimismo, se fomentará la reflexión sobre el uso de esta herramienta en el aula, abordando sus posibilidades pedagógicas, así como las consideraciones éticas, de seguridad y de uso responsable asociadas a la integración de la IA en contextos educativos.

195 **Ciberbullying e intervención socioeducativa** 20 h

OBJETIVO
Aprende a reconocer el ciberacoso y a intervenir para proteger y acompañar a las víctimas. Al finalizar serás capaz de: - Identificar el ciberacoso y el acoso escolar. - Describir cómo se desarrolla el proceso de acoso y ciberacoso. - Aplicar acciones para prevenir el ciberacoso.

196 **Ciberbullying: qué es y cómo prevenirlo** 10 h

OBJETIVO
Dotar a docentes y padres de los conocimientos necesarios para entender, detectar e intervenir en situaciones de acoso en la red.

197 **Coaching aplicado a la docencia y liderazgo personal** 20 h

OBJETIVO
Lleva el coaching y el liderazgo personal a tu aula para potenciar el desarrollo de tu alumnado. Al finalizar serás capaz de: - Definir el coaching y el liderazgo personal y sus atributos principales. - Aplicar la inteligencia emocional en el aula y desarrollar competencias personales e interpersonales. - Utilizar las principales herramientas de coaching en el aula.

198 **Coaching y liderazgo personal para docentes** 20 h

OBJETIVO
Lleva el coaching y el liderazgo personal a tu aula para potenciar el desarrollo de tu alumnado. Al finalizar serás capaz de: - Definir el coaching y el liderazgo personal y sus atributos principales. - Aplicar la inteligencia emocional en el aula y desarrollar competencias personales e interpersonales. - Utilizar las principales herramientas de coaching en el aula.

199 Contenidos digitales, mobile learning y gamificación — 70 h

OBJETIVO
Saca partido al mobile learning y a los dispositivos móviles para crear experiencias de aprendizaje más flexibles y motivadoras. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los fundamentos y el panorama actual para planificar el mobile learning. - Seleccionar las tecnologías adecuadas para cada acción formativa. - Aplicar la metodología TBL en la creación de contenidos educativos. - Utilizar los componentes específicos del lenguaje mobile learning. - Generar contenidos adaptados a la metodología flipped classroom. - Aplicar la gamificación como estrategia didáctica. - Valorar la utilidad de los mundos virtuales 3D en la educación.

200 Crea contenidos y recursos didácticos con Moodle — 70 h

OBJETIVO
Habilitar para la creación de contenidos en formato SCORM en modalidad e-Learning (teleformación) y su integración en Moodle.

201 Debate en el aula — 10 h

OBJETIVO
Proporcionar al profesorado, y a debatientes noveles, un conjunto de materiales y herramientas para enseñar, practicar y evaluar el debate en el aula.

202 Dificultades de aprendizaje: detecta, previene y trata — 20 h

OBJETIVO
Detecta a tiempo los trastornos del aprendizaje y aplica estrategias en el aula que mejoren el progreso de tu alumnado. Al finalizar serás capaz de: - Explicar la importancia de la detección, prevención e intervención en los trastornos del aprendizaje. - Aplicar estrategias de intervención en el aula para mejorar el aprendizaje del alumnado con estos trastornos.

203 Dinamización pedagógica — 20 h

OBJETIVO
Domina las claves de la dinamización de grupos y aprende a motivar a los participantes. Al finalizar serás capaz de: - Explicar la evolución, los principios y los métodos pedagógicos de la dinamización. - Utilizar la motivación y las habilidades sociales en la dinamización.

204 Disciplina positiva en la etapa infantil — 20 h

OBJETIVO
Integra la Disciplina Positiva en tu centro educativo para educar con amabilidad y firmeza y mejorar la convivencia en el aula. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar las claves y estrategias básicas de la Disciplina Positiva con niños y niñas de 0 a 6 años. - Establecer vínculos seguros y resolver en positivo las dificultades del día a día. - Consolidar lo aprendido en tu práctica docente y en la relación con las familias.

205 **Diseña programaciones didácticas para formadores** 10 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar y desarrollar cursos de formación sólidos, paso a paso. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar técnicas de programación didáctica en el diseño de un proceso de enseñanza-aprendizaje. - Diseñar con rigor una unidad didáctica teniendo en cuenta todos sus elementos.

206 **Educación emocional en el aula** 20 h

OBJETIVO
Aprende a identificar y gestionar las emociones en el aula para mejorar la convivencia. Al finalizar serás capaz de: - Definir qué son las emociones, la inteligencia emocional y sus funciones básicas. - Aplicar herramientas de identificación y gestión emocional con tu alumnado.

207 **Educación emocional en la enseñanza** 20 h

OBJETIVO
Favorecer el desarrollo integral de los alumnos, potenciando el conocimiento y educación de las emociones.

208 **Educación en valores** 20 h

OBJETIVO
Trabaja la educación en valores en el aula para fomentar el espíritu crítico, el diálogo y la convivencia. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el concepto de valor, su clasificación y sus características principales. - Conocer el marco legislativo e integrar la educación en valores en el diseño curricular, las actividades y la evaluación. - Abordar la educación para el consumo, moral y cívica, para la salud, ambiental y para la igualdad. - Analizar cómo influyen las actitudes del educador en el grupo y en el proceso educativo.

209 **Educación inclusiva** 20 h

OBJETIVO
Comprende qué implica la inclusión educativa y cómo llevarla a tu centro dentro del marco normativo vigente. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los conceptos de integración e inclusión y los modelos de inclusión médica y social. - Utilizar el proceso de inclusión educativa como oportunidad para analizar tu práctica docente y el contexto del centro.

210 **Educación inclusiva: trastorno del espectro autista (TEA)** 30 h

OBJETIVO
Conoce las claves del trastorno del espectro autista para atender mejor en el aula al alumnado con TEA y a sus familias. Al finalizar serás capaz de: - Identificar al alumnado con autismo. - Orientar tu práctica profesional con el alumnado con TEA en el marco de la educación inclusiva. - Aplicar una perspectiva interdisciplinar en la atención a las familias del alumnado con TEA.

211 Educación inclusiva: trastorno por déficit de atención (TDA) — 20 h

OBJETIVO
Conoce las características del TDAH y aprende a dar una respuesta inclusiva al alumnado que lo presenta y a sus familias. Al finalizar serás capaz de: - Identificar al alumnado con TDAH y saber cómo intervenir. - Orientar a las familias del alumnado con TDAH.

212 El periódico digital en la escuela — 20 h

OBJETIVO
Realizar revistas escolares a través de programas específicos de maquetación y técnicas de impresión digital.

213 Encuentra trabajo: estrategias eficaces de búsqueda de empleo — 20 h

OBJETIVO
Adquirir las técnicas y estrategias necesarias en relación al proceso de búsqueda de empleo.

214 Estrategias educativas para trabajar con adolescentes — 10 h

OBJETIVO
Conecta con tus alumnos adolescentes y trabaja con ellos de forma más eficaz con metodologías y recursos adaptados a su etapa. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características psicológicas, intereses, motivaciones y necesidades de la adolescencia. - Aplicar metodologías, herramientas y recursos pedagógicos para trabajar con adolescentes.

215 Evaluación de las competencias — 30 h

OBJETIVO
Incorpora la evaluación por competencias a tu práctica docente con criterios claros y adaptados al aprendizaje de tu alumnado. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características y procesos fundamentales de la evaluación de competencias. - Aplicar el procedimiento general de evaluación de las competencias básicas. - Definir criterios de evaluación adaptados a cada contexto.

216 Evaluación en la formación — 30 h

OBJETIVO
Evalúa tus acciones formativas de principio a fin: diseño, docentes y resultados. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los elementos clave de la evaluación de la formación. - Gestionar la evaluación del diseño y el seguimiento de las acciones formativas. - Evaluar al profesorado teniendo en cuenta los aspectos clave. - Evaluar los resultados según la finalidad de cada tipo de evaluación. - Aplicar técnicas de evaluación de forma eficaz y sostenible.

217 Evaluación en la formación: mide el aprendizaje — 30 h

OBJETIVO
Evalúa tus acciones formativas de principio a fin: diseño, docentes y resultados. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los elementos clave de la evaluación de la formación. - Gestionar la evaluación del diseño y el seguimiento de las acciones formativas. - Evaluar al profesorado teniendo en cuenta los aspectos clave. - Evaluar los resultados según la finalidad de cada tipo de evaluación. - Aplicar técnicas de evaluación de forma eficaz y sostenible.

218 Evaluación por competencias — 20 h

OBJETIVO
Comprende el alcance de la evaluación por competencias y aprende a diseñar actividades para aplicarla. Al finalizar serás capaz de: - Seleccionar estrategias y herramientas variadas para evaluar por competencias. - Diseñar actividades de evaluación competencial valorando su impacto en el aprendizaje.

219 Evalúa por competencias — 30 h

OBJETIVO
Incorpora la evaluación por competencias a tu práctica docente con criterios claros y adaptados al aprendizaje de tu alumnado. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características y procesos fundamentales de la evaluación de competencias. - Aplicar el procedimiento general de evaluación de las competencias básicas. - Definir criterios de evaluación adaptados a cada contexto.

220 Flipped classroom — 5 h

OBJETIVO
Dotar al profesorado de conocimientos y recursos que le permitan aplicar esta metodología.

221 Gamificación — 5 h

OBJETIVO
Dotar al profesorado de conocimientos y recursos que le permitan aplicar esta metodología.

222 Gamificación en la formación de PRL — 30 h

OBJETIVO
Descubre cómo la gamificación motiva al alumnado y aprende a diseñar tus propios procesos gamificados. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los principios psicológicos y las teorías en las que se basa la gamificación educativa. - Aplicar las claves para desarrollar un proceso de gamificación y los recursos disponibles para ello.

223 Gamificación y gestión de recursos digitales — 50 h

OBJETIVO
Desarrollar el concepto de gamificación como recurso del aula para la actividad lúdica en el proceso de aprendizaje.

224 Gamificación: educar jugando — 20 h

OBJETIVO
Aplicar la gamificación en el proceso de innovación educativa.

225 Gamificación: motiva jugando — 70 h

OBJETIVO
Aprende a aplicar la gamificación en contextos no lúdicos para motivar, implicar y mejorar resultados. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar qué es y qué no es juego y su relación con la gamificación. - Diseñar experiencias gamificadas que resulten lúdicas para cualquier persona. - Utilizar la gamificación en marketing para captar usuarios. - Aprovechar el juego como elemento de motivación. - Aplicar el concepto de flow e identificar los distintos tipos de jugadores. - Analizar la experiencia de juego, sus elementos, dinámicas, mecánicas y componentes. - Elegir el método de implementación más adecuado para cada tipo de jugador. - Conocer la evolución de la gamificación y sus zonas grises.

226 Habilidades sociales del tutor en el aula — 20 h

OBJETIVO
Conoce a fondo el papel del tutor y aprende a coordinarte mejor con el equipo docente. Al finalizar serás capaz de: - Describir las funciones del tutor y sus ámbitos de actuación. - Aplicar las habilidades sociales que facilitan el trabajo en equipo.

227 Herramientas digitales en el aula — 130 h

OBJETIVO
Utiliza las herramientas digitales con fines educativos para hacer tus clases más dinámicas y participativas. Al finalizar serás capaz de: - Configurar con eficacia la pizarra digital en el aula. - Usar la PDI para presentar y desarrollar contenidos educativos. - Identificar los principales usos de la tablet en la educación. - Utilizar las redes sociales como herramienta educativa. - Aplicar la gamificación en el aula como estrategia didáctica.

228 Herramientas Google en la educación — 20 h

OBJETIVO
Aprovecha las herramientas y servicios de Google en tu práctica educativa para gestionar recursos y dar clases virtuales. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los beneficios de la tecnología en la educación e identificar las principales herramientas de Google. - Utilizar las aplicaciones de Google para gestionar información y recursos educativos. - Utilizar las aplicaciones de Google para la comunicación y las clases virtuales.

229 Inclusión escolar del alumnado con necesidades especiales — 30 h

OBJETIVO
Desarrolla las actitudes y habilidades que necesitas como velador escolar para dar una respuesta educativa eficaz y cuidar también de ti. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las funciones del velador escolar y su relación con el resto de agentes educativos. - Distinguir las diferentes diversidades funcionales del alumnado. - Aplicar las claves de higiene postural para prevenir accidentes y dolores.

230 Instrumentos y recursos para formadores — 30 h

OBJETIVO
Adquiere las habilidades necesarias para planificar, impartir y evaluar acciones formativas de calidad. Al finalizar serás capaz de: - Elaborar programaciones didácticas con todos sus elementos: objetivos, contenidos, actividades y evaluación. - Seleccionar y elaborar materiales y recursos didácticos. - Impartir y tutorizar acciones formativas con técnicas y estrategias didácticas eficaces. - Evaluar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

231 Inteligencias múltiples — 50 h

OBJETIVO
Aplica la teoría de las inteligencias múltiples en el aula para potenciar las capacidades de cada alumno. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el concepto de inteligencias múltiples y sus principios básicos. - Aplicar estrategias para el desarrollo de las inteligencias múltiples. - Incorporar estas estrategias al currículo escolar desde tu papel docente.

232 Internet y jóvenes: protege tu privacidad y evita riesgos — 8 h

OBJETIVO
Sensibilizar y capacitar al alumnado para comprender el impacto del uso de las tecnologías de la información y la comunicación en la vida cotidiana de los jóvenes, promoviendo un uso seguro, responsable y consciente de internet. A lo largo de la formación, se abordarán medidas de seguridad para la protección de los datos personales y la privacidad, la detección y prevención de riesgos en línea como fraudes, phishing o suplantación de identidad, así como la correcta configuración de herramientas de privacidad en redes sociales y navegadores, fomentando buenas prácticas para la protección de la identidad digital.

233 Intervención educativa con alumnado de altas capacidades — 20 h

OBJETIVO
Adquiere herramientas para detectar al alumnado con altas capacidades y potenciar su aprendizaje en el aula. Al finalizar serás capaz de: - Definir el concepto de altas capacidades. - Aplicar estrategias educativas globales y concretas para optimizar el aprendizaje del alumnado con altas capacidades.

234 Las redes sociales como herramienta dinamizadora — 20 h

OBJETIVO
Descubre cómo usar las redes sociales con fines educativos de forma segura y eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características y tipos de redes sociales y navegar por ellas de forma segura. - Analizar el papel del educador en la dinamización de las redes sociales.

235 Las TIC en la enseñanza — 30 h

OBJETIVO
Optimiza tus procesos formativos con las nuevas tecnologías y las herramientas TIC más útiles para la enseñanza. Al finalizar serás capaz de: - Analizar las TIC como herramienta de mejora de los procesos formativos. - Identificar las principales herramientas TIC para la enseñanza y sus aplicaciones. - Aplicar las redes sociales en el contexto educativo.

236 Las TIC en la enseñanza: enseña con tecnología — 30 h

OBJETIVO
Optimiza tus procesos formativos con las nuevas tecnologías y las herramientas TIC más útiles para la enseñanza. Al finalizar serás capaz de: - Analizar las TIC como herramienta de mejora de los procesos formativos. - Identificar las principales herramientas TIC para la enseñanza y sus aplicaciones. - Aplicar las redes sociales en el contexto educativo.

237 Metodología didáctica — 60 h

OBJETIVO
Aplicar los métodos de enseñanza más adecuados para cada situación de aprendizaje y los instrumentos de evaluación.

238 Metodologías activas — 20 h

OBJETIVO
Lleva a tu aula las metodologías activas más eficaces para que tu alumnado sea protagonista de su propio aprendizaje. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar metodologías interactivas en las que el alumnado es protagonista de su aprendizaje. - Fomentar el aprendizaje autónomo del alumnado a través de las TIC. - Guiar a tus alumnos para que construyan sus propios conocimientos. - Favorecer un rol más activo, autónomo y competente del alumnado en el trabajo en equipo. - Utilizar el pensamiento visual para organizar la información y comunicar mejor. - Aplicar la gamificación como técnica de aprendizaje para mejorar los resultados.

239 Metodologías activas de enseñanza — 50 h

OBJETIVO
Conocer y aprender a utilizar de forma eficiente metodologías activas de enseñanza: flipped classroom, gamificación, aulas cooperativas, aprendizaje por proyectos y aprendizaje basado en problemas. Utilizar las TIC como medio y recurso de enseñanza.

240 Metodologías para el aula virtual — 40 h

OBJETIVO
Saca el máximo partido al aula virtual con metodologías, tutorización y sistemas de evaluación eficaces. Al finalizar serás capaz de: - Comprender las características, principios y beneficios del aula virtual en el proceso de enseñanza-aprendizaje. - Aplicar las principales metodologías del aula virtual. - Utilizar las herramientas, métodos y roles del tutor-formador en el aula virtual. - Diseñar e implementar un sistema de evaluación eficaz con los instrumentos adecuados.

241 Motivación en el aula — 30 h

OBJETIVO
Aprende técnicas y recursos para motivar a tu alumnado y mejorar su rendimiento escolar. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las principales características de la motivación y el papel del docente en su gestión. - Describir las principales razones que motivan al alumnado. - Aplicar los principios metodológicos que favorecen la motivación. - Aprovechar el entorno social del alumnado como herramienta para motivarlo.

242 **Motivación en el aula: despierta el interés por aprender** 30 h

OBJETIVO
Aprende técnicas y recursos para motivar a tu alumnado y mejorar su rendimiento escolar. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las principales características de la motivación y el papel del docente en su gestión. - Describir las principales razones que motivan al alumnado. - Aplicar los principios metodológicos que favorecen la motivación. - Aprovechar el entorno social del alumnado como herramienta para motivarlo.

243 **Neurociencia y creatividad para enseñar y aprender** 10 h

OBJETIVO
Manejar técnicas y herramientas que impulsan el pensamiento creativo a través de los conocimientos de la neurociencia y de la teoría de las inteligencias múltiples.

244 **Neurociencia y creatividad para tu desarrollo personal** 20 h

OBJETIVO
Desarrolla tu creatividad con modelos, técnicas y estrategias que te ayuden a innovar y a ser más eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los procesos y mecanismos en los que se basa la creatividad. - Sincronizar las emociones con los distintos tipos de pensamiento y las funciones ejecutivas del cerebro.

245 **Neurociencia y creatividad para tu desarrollo personal y profesional** 20 h

OBJETIVO
Desarrolla tu creatividad con modelos, técnicas y estrategias que te ayuden a innovar y a ser más eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los procesos y mecanismos en los que se basa la creatividad. - Sincronizar las emociones con los distintos tipos de pensamiento y las funciones ejecutivas del cerebro.

246 **Nuevas tecnologías interactivas en el aula** 20 h

OBJETIVO
Aplicar las nuevas tecnologías interactivas en la creación de medios didácticos multimedia, uso compartido de recursos y comunicación con el alumnado en el aula.

247 **Oratoria en el aula** 10 h

OBJETIVO
Disponer de un recurso integral, actual y contrastado para enseñar al alumnado los principios de la comunicación oral. Es un método que ofrece no solo contenidos y dinámicas, sino también criterios de valoración para medir el nivel de desempeño de cada alumno.

248 **Orientación laboral y emprendimiento** 60 h

OBJETIVO
Orientar en las técnicas para emprender una empresa, con el fin de servir de apoyo a la inserción laboral.

249 **Prevención y actuación ante el abuso sexual infantil** 20 h

OBJETIVO
Aprende a detectar y gestionar casos de maltrato infantil y abuso sexual a menores en el contexto educativo. Al finalizar serás capaz de: - Identificar y distinguir casos de maltrato infantil y abuso sexual a menores en el contexto educativo. - Gestionar estos casos con herramientas útiles y técnicas profesionales de intervención.

250 **Prevención y detección del abuso sexual infantil** 20 h

OBJETIVO
Aprende a detectar y gestionar casos de maltrato infantil y abuso sexual a menores en el contexto educativo. Al finalizar serás capaz de: - Identificar y distinguir casos de maltrato infantil y abuso sexual a menores en el contexto educativo. - Gestionar estos casos con herramientas útiles y técnicas profesionales de intervención.

251 **Problemas de conducta en el aula: cómo resolverlos** 50 h

OBJETIVO
Identifica los problemas de conducta y la inadaptación social en tu alumnado y diseña programas de intervención eficaces. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los conceptos fundamentales sobre la conducta y las herramientas para abordar alteraciones del comportamiento. - Elaborar programas de intervención adaptados a distintos contextos y al marco legal vigente. - Valorar el papel de la familia, la mediación y el profesorado en la resolución de conflictos.

252 **Programación de acciones formativas** 50 h

OBJETIVO
Programar, impartir y evaluar acciones formativas, aplicando técnicas y estrategias metodológicas adecuadas a las características del grupo en diversas modalidades formativas.

253 **Recursos didácticos de robótica educativa** 20 h

OBJETIVO
Incorpora la robótica educativa a tu aula como recurso didáctico para desarrollar competencias y trabajo colaborativo. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar la robótica educativa como recurso didáctico y para el desarrollo de competencias y del trabajo colaborativo. - Facilitar el trabajo autónomo del alumnado en la construcción de proyectos con robots educativos.

254 **Resuelve problemas de conducta en centros educativos** 50 h

OBJETIVO
Identifica los problemas de conducta y la inadaptación social en tu alumnado y diseña programas de intervención eficaces. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los conceptos fundamentales sobre la conducta y las herramientas para abordar alteraciones del comportamiento. - Elaborar programas de intervención adaptados a distintos contextos y al marco legal vigente. - Valorar el papel de la familia, la mediación y el profesorado en la resolución de conflictos.

255 **Seguridad en la red: educa en el uso de la tecnología** 6 h

OBJETIVO
Ayuda a los jóvenes a construir relaciones saludables y seguras en el entorno digital. Al finalizar serás capaz de: - Dotar a los jóvenes de recursos para configurar su identidad digital. - Reducir los riesgos de un uso inadecuado de la red e indicar las herramientas para proteger su privacidad.

256 **Seguridad en la red: educar en el uso de la tecnología** 6 h

OBJETIVO
Ayuda a los jóvenes a construir relaciones saludables y seguras en el entorno digital. Al finalizar serás capaz de: - Dotar a los jóvenes de recursos para configurar su identidad digital. - Reducir los riesgos de un uso inadecuado de la red e indicar las herramientas para proteger su privacidad.

257 **Tutor de empresa en la FP dual (nivel inicial)** 10 h

OBJETIVO
Conceptualizar la normativa general, la estructura, las características y los elementos particulares de la Formación Profesional (FP) Dual.

258 **Tutoriza cursos online con Moodle** 40 h

OBJETIVO
Desarrollar destrezas y buenas prácticas para tutorizar de forma activa y dinámica cursos de modalidad online.

259 **Tutorización de cursos no presenciales** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias en relación con la implantación de las TIC en la docencia, tanto a nivel presencial como online, tomando conciencia de las posibilidades que ofrece su inclusión en el ámbito educativo.

260 **Tutorización de la formación práctica en empresa** 20 h

OBJETIVO
Aprende a tutorizar en la empresa la formación práctica del alumnado de FP de forma eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la normativa necesaria para tutorizar en la empresa. - Reconocer las funciones del tutor de empresa según la normativa de Formación Profesional. - Utilizar herramientas pedagógicas para planificar y desarrollar la tutorización. - Evaluar la formación práctica en el centro de trabajo.

261 Tutorización en teleformación — 40 h

OBJETIVO
Adquiere los conocimientos y habilidades necesarios para tutorizar acciones formativas en teleformación. Al finalizar serás capaz de: - Comprender las características y condiciones de la formación en línea y las funciones del tutor. - Aplicar métodos y estrategias tutoriales a través de la plataforma de teleformación. - Aplicar métodos e instrumentos de evaluación del aprendizaje en teleformación.

262 Tutoría y enseñanza para e-learning — 80 h

OBJETIVO
Conviértete en un tutor online eficaz, combinando las mejores prácticas didácticas con las herramientas tecnológicas actuales. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las tecnologías de e-learning para la tutorización online. - Clasificar las principales herramientas tecnológicas para la enseñanza online. - Comprender cómo aprenden las personas en entornos tecnológicos. - Identificar las modalidades y aplicaciones de la tutoría en e-learning. - Diseñar y aplicar estrategias didácticas de tutorización online. - Desarrollar la tutoría en comunicación síncrona y asíncrona. - Organizar la formación online a través del trabajo colaborativo. - Aplicar métodos de evaluación del aprendizaje en e-learning.

263 Tutorías y orientación — 20 h

OBJETIVO
Mejora la acción tutorial de tu centro con herramientas educativas y un plan de orientación eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Identificar el marco normativo de la acción tutorial y el perfil del tutor. - Interpretar los contenidos básicos del Plan de Acción Tutorial. - Localizar las acciones pedagógicas de un plan de orientación y proponer mejoras.

264 Técnicas de búsqueda de empleo — 20 h

OBJETIVO
Adquirir las técnicas y estrategias necesarias en relación al proceso de búsqueda de empleo.

Energía y Agua

16 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

265 Ahorro energético y reciclaje en oficinas — 10 h

OBJETIVO
Identificar las medidas de ahorro energético y reciclaje que se pueden aplicar en el puesto de trabajo para mejora de la sostenibilidad.

266 Autoconsumo y renovables: impulsa la transición energética — 120 h

OBJETIVO
Adquiere las herramientas técnicas y normativas para desarrollar proyectos de energías renovables, especialmente en el entorno rural. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las energías renovables y su normativa en el marco de la transición energética. - Calcular el potencial solar de una zona. - Diferenciar el funcionamiento de los sistemas de aprovechamiento de la energía solar. - Identificar las principales formas de aprovechamiento renovable en entornos rurales. - Determinar la viabilidad económica de un proyecto de energías renovables.

267 Calcula la huella de carbono del ciclo del agua — 6 h

OBJETIVO
Conocer y manejar los principales conceptos asociados a la huella de carbono, así como realizar los cálculos necesarios, reconocer cómo se pueden compensar y mitigar las emisiones y saber cuáles son las diferentes iniciativas legales actuales.

268 Desarrollo sostenible de proyectos — 30 h

OBJETIVO
Desarrollar proyectos sostenibles generando la habilidad de gestión sostenible como un valor añadido en los perfiles profesionales de los ingenieros consultores.

269 Diseño y mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas — 80 h

OBJETIVO
Dominar las partes que integran una instalación de energía solar fotovoltaica, así como los métodos de dimensionamiento de los distintos tipos de instalaciones.

270 Eficiencia energética rentable en edificios — 20 h

OBJETIVO
Dominar la normativa y los principios básicos de la rentabilidad económica derivada de la eficiencia energética.

271 **Energías renovables en edificios** 30 h

OBJETIVO
Conoce a fondo las principales energías renovables como alternativa a los combustibles convencionales. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los elementos clave del contexto energético actual. - Valorar el uso de la energía solar térmica, la biomasa, la geotermia y la aerotermia con fines térmicos. - Valorar el uso de la energía solar fotovoltaica, la cogeneración y la minieólica con fines eléctricos. - Combinar distintas tecnologías renovables.

272 **Energías renovables en la gestión energética** 50 h

OBJETIVO
Comprende el contexto energético global y el potencial de las energías renovables para gestionar mejor los recursos energéticos. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los elementos clave del contexto energético actual. - Conocer todas las tecnologías de energías renovables. - Entender cómo funcionan los mercados de energía. - Gestionar eficientemente los recursos energéticos.

273 **Energías renovables y usos industriales** 40 h

OBJETIVO
Aumentar el conocimiento sobre las energías renovables y sobre qué procesos industriales es aconsejable utilizar, a fin de ahorrar energía, disponer de independencia energética y mitigar las emisiones de gases de efecto invernadero responsables del cambio climático.

274 **Gestión de los recursos hídricos** 50 h

OBJETIVO
Gestionar los recursos hídricos.

275 **Instala y mantén placas solares fotovoltaicas** 40 h

OBJETIVO
Realizar el montaje, puesta en servicio, operación y mantenimiento de instalaciones solares fotovoltaicas.

276 **Instalaciones de energía solar fotovoltaica: del diseño a la puesta en marcha** 80 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar, ejecutar y mantener instalaciones solares fotovoltaicas cumpliendo la normativa vigente. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la legislación del sector eléctrico europeo y estatal. - Diseñar el generador solar de forma óptima según su ubicación. - Definir el anclaje y la estructura según las condiciones de la instalación. - Analizar las necesidades de almacenamiento y las tecnologías disponibles. - Definir los equipos de instalaciones aisladas y conectadas a red. - Organizar la ejecución, verificación y puesta en servicio. - Mantener las instalaciones y asegurar su mejora continua.

277 **Manipulación de aguas de consumo público** 5 h

OBJETIVO
Cumplir con la reglamentación vigente en materia de aguas potables y manejar el agua potable según criterios de manipulación de alimentos.

278 **Mercado energético y contratación de la energía** 40 h

OBJETIVO
Realizar la gestión eficiente de la energía en el frío industrial.

279 **Operación y mantenimiento de una EDAR** 40 h

OBJETIVO
Conoce cómo funciona una estación depuradora de aguas residuales (EDAR) y las claves para su mantenimiento. Al finalizar serás capaz de: - Explicar qué son las aguas residuales, el esquema general de una EDAR y su normativa básica. - Describir el tratamiento completo de las aguas residuales: líneas de agua, lodos y gas. - Aplicar los fundamentos de mantenimiento, instrumentación y conservación de una EDAR.

280 **Rentabilidad de la eficiencia energética en edificios** 20 h

OBJETIVO
Aprende a analizar económicamente propuestas de inversión en eficiencia energética en edificios. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar la legislación sobre eficiencia energética en edificios. - Analizar económicamente una inversión energética y proponer actuaciones.

Estrategia, Proyectos e Innovación

21 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

281 Agilidad para tu empresa: aprende lean thinking — 10 h

OBJETIVO
Conocer la cultura Lean Thinking y las claves para su implantación en las organizaciones. Comprender las claves para desarrollar una estrategia de mejora continua en la empresa.

282 Desarrollo de productos digitales — 30 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos clave para el diseño y desarrollo de productos digitales que resuelvan problemas reales, a través de propuestas de valor único y diferencial, según los objetivos de negocio marcados.

283 Design thinking — 5 h

OBJETIVO
Comprender y emplear la metodología de Design Thinking como metodología de diseño centrado en las necesidades de las personas, descubriendo sus principios y fases para desarrollar soluciones innovadoras y deseables por los mercados y usuarios.

284 Design thinking y lean startup — 30 h

OBJETIVO
¿De dónde surgen las ideas? Conoceremos y comprenderemos las mejores técnicas y herramientas para la generación de ideas, con el fin de dar un impulso a nuestra creatividad, y su aplicación en el ámbito laboral. Comprender y emplear la metodología de Design Thinking como metodología de diseño centrado en las necesidades de las personas, descubriendo sus principios y fases para desarrollar soluciones innovadoras y deseables por los mercados y usuarios. Aprender a gestionar startups nacidas de cero o dentro de otras empresas mediante la metodología Lean Startup, enfocada a realizar innovaciones orientadas al cliente o usuario final.

285 Design thinking: resuelve problemas con creatividad — 15 h

OBJETIVO
Comprender y aplicar la metodología Design Thinking para desarrollar la innovación y mejorar la capacidad de resolución de problemas, encontrando soluciones disruptivas y creativas para poner a las personas en el centro y así solucionar problemas desde un enfoque humano.

286 Digital business program — 120 h

OBJETIVO
Desarrollar un programa ejecutivo para una nueva generación de profesionales y directivos con visión global de los entornos empresariales y un conocimiento profundo de los procesos de transformación digital.

287 Diseña nuevos modelos de negocio — 10 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios sobre los nuevos modelos de negocio y analizar internet como impulsor de los nuevos conceptos de negocio.

288 Diseña propuestas de valor que convencen — 5 h

OBJETIVO
Aplicar herramientas para entender al cliente, sus problemas y las ganancias esperadas para crear productos y servicios que realmente quieran los consumidores.

289 Diseño avanzado de servicios digitales — 70 h

OBJETIVO
Conocer y aplicar las herramientas para el diseño y lanzamiento de servicios digitales de éxito con objeto de forjar relaciones sólidas y sostenibles con los clientes.

290 Gestiona los riesgos de tus proyectos con confianza — 60 h

OBJETIVO
Identificar, evaluar, planificar y controlar el riesgo de un proyecto utilizando las técnicas y herramientas que permitan su gestión.

291 Ideación y pensamiento creativo: primeros pasos — 15 h

OBJETIVO
¿De dónde surgen las ideas? Conoceremos y comprenderemos las mejores técnicas y herramientas para la generación de ideas, con el fin de dar un impulso a nuestra creatividad, y su aplicación en el ámbito laboral.

292 Lean thinking — 30 h

OBJETIVO
Conocer las claves, buenas prácticas y herramientas que las metodologías de Lean Thinking aportan a las organizaciones. Comprender las claves para desarrollar una estrategia de implantación Lean en la empresa.

293 Lean thinking: fundamentos y herramientas — 10 h

OBJETIVO
Proporcionar una comprensión del Lean Thinking, desde sus raíces históricas hasta su aplicación práctica, capacitando a los participantes para implementar los principios y herramientas Lean en sus organizaciones para mejorar la eficiencia y la calidad.

294 **Metodologías ágiles: Scrum en la práctica** 10 h

OBJETIVO
Dominar el marco de trabajo agile y profundizar sobre la metodología Scrum para crear dinámicas más eficaces involucrando a los usuarios finales del producto en todo el proceso para maximizar el encaje producto-mercado de tu solución.

295 **OKR: gestiona los objetivos de tu empresa** 10 h

OBJETIVO
Aplicar el modelo de gestión OKR para facilitar a las empresas y sus profesionales la consecución y alineamiento de sus objetivos, diseñando la estrategia de implantación para el crecimiento e innovación.

296 **Principios de ideación y técnicas creativas** 20 h

OBJETIVO
¿De dónde surgen las ideas? Conoceremos y comprenderemos un variado conjunto de claves, técnicas y herramientas para la generación de ideas, con el fin de dar un impulso a nuestra creatividad, y su aplicación en el ámbito laboral.

297 **Productos digitales: diséñalos y lánzalos** 50 h

OBJETIVO
Conocer y comprender el nuevo escenario de conceptualización, diseño, producción, venta y evolución de los productos digitales.

298 **Proyectos europeos: accede a la financiación europea** 50 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para diseñar, planificar, gestionar, desarrollar y evaluar proyectos europeos, especialmente en los ámbitos de la educación, la formación y la cultura, dotándolo de los conocimientos y herramientas necesarias para identificar oportunidades de financiación, crear y coordinar asociaciones internacionales, gestionar administrativa y financieramente los proyectos, anticipar y resolver incidencias, y garantizar un adecuado seguimiento, evaluación, difusión y valorización de los resultados conforme a la normativa europea vigente.

299 **Scrum en acción: gestión ágil de proyectos** 10 h

OBJETIVO
Conocer los fundamentos del marco de gestión ágil para evaluar los beneficios y dificultades relacionados con su adopción por parte de un equipo de desarrollo de software.

300 Scrum en la práctica — 8 h

OBJETIVO
Dominar el marco de trabajo agile y profundizar sobre la metodología Scrum para crear dinámicas más eficaces involucrando a los usuarios finales del producto en todo el proceso para maximizar el encaje producto-mercado de tu solución.

301 Transformación digital: prepara tu empresa para el futuro — 20 h

OBJETIVO
Impulsa la transformación digital de tu empresa con una visión clara del proceso. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los aspectos clave para transformar digitalmente una empresa. - Definir las fases del proceso de transformación digital.

Hostelería, Turismo y Restauración

70 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

302 Alérgenos y manipulación de alimentos en hostelería — 8 h

OBJETIVO
Cumple el Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información de alérgenos al consumidor. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las sustancias que causan alergias o intolerancias según la normativa. - Identificar los peligros alimentarios y manipular los alimentos de forma segura.

303 Animación turística — 40 h

OBJETIVO
Aprende a programar, coordinar y dinamizar actividades lúdicas y deportivas en el ámbito turístico. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el sector de la animación turística y sus puestos de trabajo. - Adaptar la animación a cada ámbito y tipo de público.

304 Análisis sensorial de vinos — 30 h

OBJETIVO
Realizar el análisis sensorial del vino, evaluando sus atributos sensoriales, aplicando para ello metodologías tradicionales y nuevas tendencias metodológicas.

305 Aprovisionamiento de materias primas en cocina — 60 h

OBJETIVO
Organiza el aprovisionamiento de tu cocina aplicando técnicas de logística y gestión de almacén. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar los fundamentos de logística y organización del almacén y el stock. - Gestionar las operaciones de economato y bodega en cocina.

306 Buenas prácticas ambientales en hostelería — 5 h

OBJETIVO
Aplicar buenas prácticas ambientales en el desempeño profesional de los trabajadores y trabajadoras del sector de hostelería.

307 Cafés y cartas de café en restauración — 40 h

OBJETIVO
Conviértete en un experto en café: elaboraciones con expreso, cata y diseño de cartas. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el proceso del café desde la plantación hasta la taza. - Realizar catas de café y diseñar cartas atractivas. - Cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente.

308 Cocina al vacío como herramienta de gestión — 30 h

OBJETIVO
Domina la cocina al vacío y a baja temperatura para mejorar la calidad y la gestión de tu cocina. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar la técnica del vacío para conservar, cocinar y mejorar la gestión. - Aplicar la cocción a baja temperatura a distintos grupos de alimentos. - Cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente.

309 Cocina básica: aprende desde cero — 60 h

OBJETIVO
Adquiere las bases de la cocina: productos, técnicas y elaboraciones elementales. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el entorno y el equipamiento de la cocina y el almacén. - Realizar elaboraciones culinarias elementales.

310 Cocina creativa y de autor — 60 h

OBJETIVO
Desarrolla tu creatividad en la cocina y crea recetas originales con sello propio. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la terminología, materias primas y técnicas de la cocina creativa y de autor. - Preparar elaboraciones creativas y conservarlas y regenerarlas correctamente.

311 Cocina de carne, aves y caza: técnicas culinarias — 80 h

OBJETIVO
Aprende a preelaborar y cocinar carnes, aves y caza sacando lo mejor de cada pieza. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar la maquinaria y los equipos básicos para la preelaboración de carnes. - Conocer las materias primas de caza y sus formas de preparación. - Preelaborar carnes, aves, caza y despojos con los cortes adecuados.

312 Cocina de pasta, arroces, legumbres y hortalizas — 80 h

OBJETIVO
Domina la elaboración y presentación de platos de pasta, arroces, legumbres y otras bases. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar la maquinaria y herramientas y elaborar fondos y bases. - Distinguir las categorías y clasificaciones de las materias primas. - Aplicar la técnica de cocinado adecuada a cada materia prima.

313 Cocina de pescados y mariscos — 40 h

OBJETIVO
Conoce las principales variedades de pescados y mariscos y aprende a elaborarlos con seguridad. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las principales variedades de pescados y mariscos y elaborar distintos platos. - Cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente.

314 Cocina internacional — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos de cocina internacional, centrándose en el ámbito europeo, americano, oriental y africano.

315 **Cocina italiana** 50 h

OBJETIVO
Aprende las técnicas y elaboraciones clave de la cocina italiana. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las materias primas, maquinaria y equipos de la cocina italiana. - Preparar las principales elaboraciones italianas y conservarlas correctamente.

316 **Cocina para celíacos** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiaquía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para las personas celíacas.

317 **Cocina para restauración colectiva: nivel 1** 60 h

OBJETIVO
Aprende a preparar elaboraciones para restauración colectiva, bufés y servicio en línea. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las características, legislación y sistemas de producción de la restauración colectiva. - Preparar elaboraciones colectivas con las técnicas y el equipamiento adecuados.

318 **Cocina vegetal y para intolerancias** 60 h

OBJETIVO
Descubre la cocina vegetal y sus claves nutricionales para elaborar recetas sanas y sabrosas. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los valores nutricionales básicos de la cocina vegetal. - Elaborar recetas para dietas vegetales y especiales.

319 **Cocina vegetariana** 40 h

OBJETIVO
Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración y presentación de platos vegetarianos.

320 **Cocina vegetariana en restauración** 40 h

OBJETIVO
Diseñar y confeccionar menús y otras ofertas gastronómicas propias de la cocina vegetariana, nutricionalmente equilibrados.

321 **Coctelería: prepara cócteles como un profesional** 40 h

OBJETIVO
Aprender las técnicas necesarias para elaborar, servir y presentar adecuadamente bebidas combinadas y cócteles.

322 **Comercialización de productos turísticos** 40 h

OBJETIVO
Conoce los distintos servicios y destinos turísticos y las nuevas formas de turismo sostenible. Al finalizar serás capaz de: - Explicar el concepto de turismo y su evolución. - Conocer los destinos turísticos y las nuevas formas de turismo sostenible.

323 **Crea cartas y menús con criterio** 20 h

OBJETIVO
Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad.

324 **Dirección de cocina: habilidades y competencias** 10 h

OBJETIVO
Adquirir las competencias y habilidades necesarias para el puesto de jefe de cocina, descubriendo sus responsabilidades, comprendiendo los aspectos fundamentales de la nutrición y del funcionamiento de una cocina y, por último, conociendo los distintos tipos de servicio que se pueden dar en un restaurante.

325 **Ecoturismo** 50 h

OBJETIVO
Descubre el ecoturismo y aprende a planificarlo respetando el medio natural. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los principios básicos y la historia del ecoturismo. - Aplicar el ecoturismo como herramienta de conservación del medio natural.

326 **El proceso enológico y la cata** 30 h

OBJETIVO
Iníciate en la enología: conoce cómo se produce el vino y aprende a catarlo. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los tipos de vino, su composición y su etiquetado. - Analizar las fermentaciones y el acabado de los vinos. - Realizar una cata de vino identificando sus aspectos clave.

327 **Elaboraciones básicas de cocina** 30 h

OBJETIVO
Elaborar diferentes preparaciones básicas, platos sencillos y postres de cocina, realizando asimismo la preparación, puesta a punto, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas.

328 **Elaboración de platos combinados** 50 h

OBJETIVO
Aprende a elaborar platos combinados y aperitivos de calidad. Al finalizar serás capaz de: - Clasificar los tipos de platos combinados y sus características. - Aplicar las normas de calidad durante la elaboración y manipulación.

329 **Enología, licores y aguardientes** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos relacionados con los vinos, aguardientes y licores, así como ofrecer un servicio de calidad.

330 **Enología, licores y aguardientes: cata y conoce** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos relacionados con los vinos, aguardientes y licores, así como ofrecer un servicio de calidad.

331 **Eventos, catering y banquetes** 30 h

OBJETIVO
Mejora la calidad del servicio en banquetes y eventos, desde el montaje hasta el servicio. Al finalizar serás capaz de: - Organizar y montar el comedor para distintos tipos de servicio. - Montar y servir distintos tipos de bufé.

332 **Evolución de las técnicas culinarias** 60 h

OBJETIVO
Actualízate con los nuevos equipos, utensilios y técnicas de la cocina moderna. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar técnicas de restauración diferida y otras técnicas de cocina actual. - Aplicar técnicas de esterilización, criogenia, esferificación y espumas.

333 **Fundamentos de cocina para principiantes** 50 h

OBJETIVO
Adquiere los fundamentos de la cocina y aprende a tratar los alimentos para tus recetas. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los conceptos básicos de la cocina. - Manipular y tratar los alimentos para elaborar recetas.

334 **Gestión de la restauración** 80 h

OBJETIVO
Aprende a analizar la viabilidad de un restaurante y a gestionar sus servicios. Al finalizar serás capaz de: - Clasificar los tipos de servicio de restauración y organizarlos. - Controlar los ingresos y gastos de los servicios.

335 **Gestión del bar y la cafetería** 50 h

OBJETIVO
Aprende a elaborar un proyecto de viabilidad para un bar-cafetería y gestionar su actividad comercial. Al finalizar serás capaz de: - Elaborar un plan de viabilidad controlando consumos y costes. - Gestionar la actividad comercial, mejorar la calidad y crear presencia en internet.

336 Gestión económico-financiera del restaurante — 30 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económico-financiera de un restaurante apoyándose en programas informáticos.

337 Gestión en restauración: diseña el proceso de servicio — 80 h

OBJETIVO
Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.

338 Gestión y diseño del servicio en restauración — 80 h

OBJETIVO
Aprende a planificar y organizar un servicio de restauración. Al finalizar serás capaz de: - Definir los primeros pasos en la planificación de la restauración y su relación con otros departamentos. - Elaborar cartas y fichas técnicas y organizar servicios especiales.

339 Implanta la marca q de calidad turística — 50 h

OBJETIVO
Conoce los requisitos de la marca Q de calidad turística y cómo aplicarla en tu establecimiento. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los principios de un sistema de calidad aplicados al turismo. - Aplicar el sistema de calidad en los distintos departamentos y servicios.

340 Implantación sostenible y circular — 8 h

OBJETIVO
Analizar las tecnologías que ayuden a cumplir con los requisitos de la economía circular contando con las indicaciones de la época pos-COVID.

341 Juego responsable — 20 h

OBJETIVO
Analizar el concepto de juego responsable para desarrollar e implantar medidas y protocolos que permitan a cada persona que opte por este tipo de entretenimiento la elección racional de las opciones de juego, de acuerdo con sus circunstancias y características.

342 Logística de bar: aprovisiona y almacena alimentos y bebidas — 30 h

OBJETIVO
Optimiza la logística, el economato y la bodega de tu restaurante. Al finalizar serás capaz de: - Gestionar la logística, los almacenes y los inventarios. - Realizar las operaciones de economato y bodega y el aprovisionamiento interno.

343 Logística de cocina: aprovisiona materias primas — 60 h

OBJETIVO
Organiza la logística de tu cocina: almacén, inventarios y aprovisionamiento. Al finalizar serás capaz de: - Gestionar la logística, los almacenes y los inventarios. - Identificar las principales materias primas y realizar el aprovisionamiento.

344 Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria — 60 h

OBJETIVO
Aplica las técnicas de higiene y seguridad alimentaria en tu puesto de trabajo. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar la normativa de seguridad e higiene alimentaria en todo el proceso. - Controlar la calidad de las materias primas y los procesos.

345 Marca personal en hostelería: crea y gestiona la tuya — 60 h

OBJETIVO
Crea y potencia tu marca personal como profesional de la hostelería. Al finalizar serás capaz de: - Diseñar tu marca profesional en el sector de la hostelería. - Utilizar las nuevas tecnologías para comunicar y potenciar tu marca.

346 Menús y dietas especiales: planifícalos bien — 20 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos necesarios para conocer dietas y menús adaptados a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración.

347 Nuevos procedimientos de limpieza: gestión y seguimiento — 60 h

OBJETIVO
Actualízate en los nuevos procedimientos de limpieza y mantenimiento de superficies. Al finalizar serás capaz de: - Establecer un plan de trabajo de limpieza y aplicar los métodos y técnicas adecuados. - Supervisar al equipo de limpieza y aplicar la normativa sobre equipos y productos.

348 Optimiza la gestión de tu hotel — 10 h

OBJETIVO
Identificar los departamentos de un hotel para optimizar su gestión, así como las medidas de seguridad e higiene aplicadas a cada uno, para garantizar la seguridad de empleados y clientes.

349 Organiza caterings y eventos — 60 h

OBJETIVO
Aprende a gestionar con eficacia un servicio de catering para todo tipo de eventos. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de eventos y sus necesidades. - Aplicar el protocolo y organizar el servicio de catering y de mesas. - Manipular los alimentos de forma segura para evitar contaminaciones.

350 **Organiza eventos en restauración y hostelería** 40 h

OBJETIVO
Gestiona eventos en hostelería y restauración de principio a fin, con el protocolo adecuado. Al finalizar serás capaz de: - Planificar, organizar, dirigir y controlar eventos completos. - Aplicar las técnicas de protocolo más habituales en eventos de hostelería.

351 **Pastelería: postres para restauración** 20 h

OBJETIVO
Elaborar y presentar postres utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados.

352 **Plan de prevención del desperdicio alimentario** 8 h

OBJETIVO
Elaborar un plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, identificando las principales fuentes de desperdicio en el sector de la restauración, estableciendo medidas de prevención y seguimiento, y contribuyendo a una gestión más eficiente y sostenible en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

353 **Preelaboración y conservación de alimentos** 30 h

OBJETIVO
Domina la preelaboración y conservación de alimentos garantizando su calidad y seguridad. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las materias primas y sus procesos de preelaboración. - Aplicar los principales métodos de conservación y regeneración de alimentos.

354 **Preparación de buffet: organiza y sorprende** 30 h

OBJETIVO
Presentar los alimentos para su servicio de buffet, teniendo en cuenta el tipo de buffet, las instalaciones, la cantidad de comensales y el menú a servir.

355 **Prevención de la adicción al juego** 20 h

OBJETIVO
Conocer e identificar las implicaciones de la adicción al juego para adquirir estrategias de prevención frente a dicha adicción.

356 **Promoción y venta de servicios turísticos** 30 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos para realizar la promoción, venta y comercialización de productos y servicios turísticos, utilizando los programas informáticos de gestión de agencias de viajes.

357 Recepción hotelera: atiende como un profesional — 10 h

OBJETIVO
Aplica estrategias para aumentar las reservas y mejorar la atención al cliente en tu alojamiento. Al finalizar serás capaz de: - Gestionar las reservas según su origen y establecer tarifas. - Cuidar tu marca personal y perfeccionar el trato con el cliente.

358 Rentabilidad hotelera: analízala y mejórala — 20 h

OBJETIVO
Manejar una herramienta que permita diagnosticar tu negocio y sus oportunidades, de forma que puedas conocer en tiempo real elementos diferenciadores que permitan la implantación de mejoras y la toma de decisiones, logrando una capacidad de adaptación de tu negocio a cambios promovidos por una alerta sanitaria.

359 Reservas hoteleras: gestiona sin errores — 20 h

OBJETIVO
Realizar de forma autónoma la gestión básica de una reserva hotelera utilizando la herramienta informática del programa Amadeus Transaccional.

360 Seguridad e higiene en la restauración — 20 h

OBJETIVO
Conocer las principales claves para garantizar la seguridad alimentaria y la seguridad de los profesionales en el sector de la restauración.

361 Servicio de barra en restauración — 30 h

OBJETIVO
Realizar los servicios básicos relacionados con la preparación, elaboración y servicio de bebidas simples, combinadas, aperitivos y platos de sencilla confección.

362 Servicio de catering — 20 h

OBJETIVO
Realizar el servicio de catering utilizando las instalaciones, maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

363 Servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios — 80 h

OBJETIVO
Conoce las claves de los servicios de restauración y cómo actuar en cada uno. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de restauración y aplicar la normativa de higiene alimentaria. - Utilizar correctamente los elementos de emplatado. - Aplicar las estrategias de actuación propias de cada servicio de restauración.

364 **Servicio de sala en restauración: atención de calidad** 30 h

OBJETIVO
Realizar el servicio básico de sala prestado al cliente en un establecimiento de hostelería.

365 **Servicio en restaurantes y bares** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, el cobro y, en su caso, las reclamaciones del servicio.

366 **Servicio especializado en vinos** 70 h

OBJETIVO
Aprende a crear cartas de vinos adaptadas a tu oferta gastronómica y a gestionar la bodega. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la elaboración del vino, su servicio y su cata. - Gestionar el aprovisionamiento y la conservación del vino y elaborar la carta.

367 **Sostenibilidad y economía circular: primeros pasos** 8 h

OBJETIVO
Analizar las tecnologías que ayuden a cumplir con los requisitos de la economía circular contando con las indicaciones de la época pos-COVID.

368 **Sumillería y maridaje** 10 h

OBJETIVO
Describir las diferentes características organolépticas de los vinos empleando un vocabulario específico y relacionarlos con la comida más adecuada.

369 **Tecnología y sostenibilidad en alojamientos turísticos** 20 h

OBJETIVO
Prepárate para los nuevos retos del turismo tras la COVID-19 con estrategias adaptadas al nuevo escenario. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los nuevos escenarios turísticos surgidos tras la crisis sanitaria. - Aplicar herramientas para afrontar los retos sociales, económicos y sanitarios del sector.

370 **Técnicas culinarias para pescados y mariscos** 60 h

OBJETIVO
Aprende a elaborar, presentar y regenerar platos con las técnicas culinarias adecuadas. Al finalizar serás capaz de: - Realizar preparaciones básicas y utilizar la maquinaria y el utillaje de cocina. - Aplicar las principales técnicas de cocinado de pescados y otros productos. - Presentar y regenerar platos correctamente.

371

Técnicas profesionales de limpieza en alojamientos

20 h

OBJETIVO

Aplicar las técnicas y procedimientos específicos para realizar la limpieza y puesta a punto de las habitaciones y de las áreas comunes de pisos.

Igualdad y Diversidad

21 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

372 Acoso sexual en el ámbito laboral — 10 h

OBJETIVO
Sensibilizar y capacitar al alumnado para identificar y diferenciar el acoso laboral y el acoso sexual, comprendiendo su tipología, principales indicadores y consecuencias tanto para las personas como para la organización. Asimismo, se abordará el marco normativo vigente y las responsabilidades de la empresa en materia de prevención, incluyendo planes de igualdad, políticas y protocolos internos, canales de denuncia, confidencialidad y medidas de protección. Finalmente, se desarrollarán pautas de actuación que permitan prevenir, detectar e intervenir de forma segura ante estas situaciones, garantizando la atención adecuada a las víctimas y contribuyendo a la mejora continua del clima laboral.

373 Evalúa planes de igualdad con rigor — 20 h

OBJETIVO
Determinar los indicadores que miden si se está consiguiendo una cultura igualitaria en la empresa, dotando al alumno de una metodología de trabajo en base a una serie de herramientas que permiten la identificación del procedimiento de evaluación de las acciones incorporadas al Plan de Igualdad.

374 Fundamentos de la igualdad de oportunidades — 2 h

OBJETIVO
Comprender los principios básicos de la igualdad y cómo se aplican en el entorno laboral.

375 Género y planes de igualdad: sensibilízate y actúa — 40 h

OBJETIVO
Toma conciencia de las desigualdades de género en el trabajo y aprende a implantar planes de igualdad. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las desigualdades de género en el ámbito laboral. - Aplicar las herramientas necesarias para implantar planes de igualdad en la empresa.

376 Igualdad de género — 10 h

OBJETIVO
Analizar y entender los conceptos básicos de la perspectiva de género. Aprender las aplicaciones prácticas de la igualdad en el ámbito laboral. Conocer los pasos para desarrollar un plan de igualdad.

377 Igualdad de género en el ámbito laboral — 3 h

OBJETIVO
Identificar la desigualdad de género en el ámbito social y laboral, contribuyendo a las buenas prácticas y la corresponsabilidad social.

378 Igualdad de oportunidades en el acceso al empleo — 2 h

OBJETIVO
Aprender métodos efectivos para garantizar procesos de selección y promoción equitativos.

379 Igualdad de oportunidades: sensibilización y compromiso — 20 h

OBJETIVO
Comprende la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres y contribuye a hacerla realidad. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los planes y políticas institucionales contra la discriminación laboral. - Analizar el impacto de género de las normas y políticas. - Tomar conciencia de la violencia de género y conocer las políticas para combatirla.

380 Igualdad en los procesos de selección — 5 h

OBJETIVO
Formar a personas que participan en procesos de selección (managers, supervisores, etc.) para que aprendan a utilizar un lenguaje inclusivo, manejar sesgos inconscientes, etc. Aprender a detectar discriminaciones, tanto directas como indirectas, y dar pautas para corregirlas, ayudando a generar procedimientos de selección objetivos, equitativos y justos.

381 Lenguaje no sexista para la igualdad de género — 20 h

OBJETIVO
Conocer las herramientas y procedimientos necesarios para utilizar un lenguaje inclusivo en los procesos de comunicación de las organizaciones, a través de un recorrido por los motivos, la normativa y las características del sexismo lingüístico, así como los problemas del lenguaje sexista y las recomendaciones para promover la igualdad de género.

382 Marco legal de la igualdad en el empleo — 2 h

OBJETIVO
Identificar las leyes y regulaciones que aseguran y promueven la igualdad en el empleo.

383 Perspectiva de género: igualdad y desarrollo personal — 10 h

OBJETIVO
Reflexionar en torno al papel de los diferentes agentes de socialización respecto a la transmisión de roles y estereotipos de género y su influencia en relación con los diferentes grados de participación de mujeres y hombres en los distintos ámbitos, facilitando los conocimientos necesarios para implementar la perspectiva de género en todos ellos, favoreciendo la igualdad y el desarrollo personal de las mujeres.

384 Planes de igualdad en la negociación colectiva — 50 h

OBJETIVO
Aprende a incorporar la igualdad a la negociación colectiva y a gestionar planes de igualdad. Al finalizar serás capaz de: - Integrar los fundamentos de la igualdad de oportunidades en el ámbito laboral. - Negociar colectivamente con perspectiva de género. - Aplicar las fases del ciclo de gestión de los planes de igualdad.

385 Planes de igualdad: elaboración e implementación (nivel inicial) — 10 h

OBJETIVO
Conoce el marco normativo de los planes de igualdad para participar con seguridad en su negociación. Al finalizar serás capaz de: - Detectar los distintos tipos de desigualdad y discriminación. - Distinguir el marco normativo de los planes de igualdad. - Clasificar el contenido y las fases de un plan de igualdad.

386 Planes de igualdad: nivel superior — 20 h

OBJETIVO
Aprende a elaborar el diagnóstico y la auditoría retributiva de un plan de igualdad. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los aspectos necesarios para el diagnóstico previo de la organización. - Calcular la brecha salarial de género y proponer medidas. - Identificar buenas prácticas en la implantación de planes de igualdad. - Localizar los recursos disponibles para elaborar un plan de igualdad.

387 Prevención del acoso sexual y por razón de sexo — 15 h

OBJETIVO
Elaborar herramientas para abordar las situaciones de acoso sexual y por razón de sexo que se hayan identificado previamente en el sector laboral.

388 Prevención del acoso: acciones y medidas — 2 h

OBJETIVO
Implementar prácticas y políticas efectivas para prevenir el acoso en todas sus formas.

389 Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo — 2 h

OBJETIVO
Establecer y seguir procedimientos claros para responder ante incidentes de acoso.

390 Registro retributivo: adáptate al RD 902/2020 — 30 h

OBJETIVO
Identifica las causas de la brecha salarial en tu empresa y aplica medidas de igualdad retributiva. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la normativa de igualdad salarial y sus principales indicadores y herramientas. - Aplicar los principios de igualdad retributiva entre mujeres y hombres. - Elaborar el registro retributivo según la normativa. - Analizar el sistema salarial de la entidad para comprobar si es igualitario.

391 **Riesgos psicosociales con perspectiva de género** 4 h

OBJETIVO
Aplica una prevención de riesgos laborales inclusiva y con perspectiva de género. Al finalizar serás capaz de: - Analizar la diversidad de riesgos laborales y psicosociales. - Integrar la perspectiva de género en la salud laboral. - Aplicar medidas de prevención de riesgos psicosociales.

392 **Sensibilización en la igualdad de oportunidades** 10 h

OBJETIVO
Conocer qué es la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres para poder contribuir al desarrollo de la sociedad, a través del acceso en condiciones de igualdad al mercado laboral.

Imagen y Diseño

19 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

393 Adobe Illustrator — 30 h

OBJETIVO
Adquirir un dominio avanzado de la herramienta Adobe Illustrator comenzando desde cero.

394 Adobe Illustrator: nivel 1 — 40 h

OBJETIVO
Aprende a crear ilustraciones y diseños vectoriales con Adobe Illustrator para formato digital e impreso. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar vectores y mapas de bits. - Moverte con soltura por el entorno de Illustrator. - Trabajar ágilmente con formas y vectores. - Crear textos y generar archivos finales para digital o impresión.

395 Adobe Illustrator: nivel avanzado — 10 h

OBJETIVO
Sumergirse por completo en este programa de diseño vectorial para adquirir las capacidades necesarias para llevar a cabo trabajos profesionales de diversa índole. Profundizaremos en el mundo del 3D y mallas, símbolos y técnicas avanzadas.

396 Adobe Illustrator: nivel básico — 10 h

OBJETIVO
Conocer, comprender y aprender a utilizar de manera ágil todas las herramientas básicas de las que se compone el programa. Acercar al alumno a la interfaz y forma de trabajo en Adobe Illustrator, para que pueda empezar a experimentar las diferentes posibilidades de llevar a cabo un trabajo resuelto de manera óptima.

397 Adobe Illustrator: nivel intermedio — 10 h

OBJETIVO
Manejar a fondo un programa de ilustración vectorial y sus herramientas para realizar con éxito y de forma totalmente autónoma, diferentes trabajos de diseño vectorial de una dificultad media. Aprenderemos a resolver problemas de diseño planteados a través de soluciones completamente creativas.

398 Adobe InDesign: nivel 1 — 40 h

OBJETIVO
Domina Adobe InDesign para componer textos y maquetar todo tipo de documentos. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las posibilidades de InDesign dentro de Creative Cloud. - Gestionar y manipular objetos en el espacio de trabajo. - Crear documentos en InDesign. - Distribuir el texto por el documento con cuadros de texto.

399 **Autoedición y diseño gráfico** 30 h

OBJETIVO
Identificar y describir los elementos básicos que intervienen en un diseño gráfico.

400 **Crea y lanza tu propio podcast** 30 h

OBJETIVO
Crea tu propio podcast: planifica, graba, edita, difunde y monetiza tus contenidos. Al finalizar serás capaz de: - Explicar qué es un podcast, sus ventajas frente a la radio y sus tipos. - Estructurar y redactar el guion y preparar los medios de grabación. - Utilizar herramientas de software para grabar y editar podcasts. - Difundir tu podcast y valorar sus posibilidades de monetización.

401 **Diseña tu web con WordPress** 10 h

OBJETIVO
Aprende todos los pasos a seguir para configurar un sitio WordPress y que funcione correctamente. Verás cómo ampliar sus capacidades a través de widgets y plugins y, además, aprenderás a configurar correctamente los comentarios y las principales herramientas de mantenimiento y posicionamiento.

402 **Diseño gráfico e ilustración con Adobe Illustrator** 30 h

OBJETIVO
Domina Adobe Illustrator de principio a fin, desde la preparación del proyecto hasta el arte final. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar buenas prácticas de trabajo con compañeros y clientes. - Organizar un flujo de trabajo eficiente e importar recursos correctamente. - Utilizar las herramientas principales y las funciones de Illustrator. - Controlar la apariencia visual de los elementos.

403 **Diseño vectorial avanzado con Adobe Illustrator** 100 h

OBJETIVO
Manejar técnicas avanzadas para el diseño de gráficos vectoriales en el programa Adobe Illustrator.

404 **Diseño visual con Adobe Photoshop** 30 h

OBJETIVO
Domina Adobe Photoshop, la herramienta de referencia para el retoque y la manipulación de imágenes. Al finalizar serás capaz de: - Moverte con soltura por el entorno, las herramientas y los paneles. - Trabajar con capas, selecciones y máscaras. - Manipular imágenes dentro de tus composiciones. - Incluir texto y preparar los archivos finales.

405 **Diseño web responsivo: fundamentos** 20 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar webs adaptables a móvil, tablet y escritorio usando técnicas responsive y maquetación moderna para que tu web se vea perfecta en cualquier pantalla.

406 **Fotografía digital y tratamiento de imágenes** 30 h

OBJETIVO
Aprende las técnicas básicas de la fotografía digital y el tratamiento de imágenes. Al finalizar serás capaz de: - Manejar las principales funciones de una cámara digital. - Utilizar un programa de edición de imagen a nivel básico. - Conocer las aplicaciones actuales de la fotografía digital.

407 **Motion graphics con After Effects: nivel básico** 50 h

OBJETIVO
Conocer los conceptos básicos y utilizar las herramientas de animación de motion graphics con After Effects.

408 **Principios de UX y diseño web** 10 h

OBJETIVO
Conoce y entiende los fundamentos a la hora de tomar decisiones de diseño dentro de un marco en el que se establece qué es un buen diseño y aquello que puede llevar a confundir al usuario. Estos principios te permitirán utilizar un lenguaje y una estrategia correcta para conseguir que el usuario final tenga una buena experiencia.

409 **Retoca imágenes con Photoshop** 10 h

OBJETIVO
Editar imágenes digitales de forma básica con software específico.

410 **Video content creator para web y redes sociales** 80 h

OBJETIVO
Crea contenidos audiovisuales en distintos formatos publicitarios alineados con tu estrategia de comunicación. Al finalizar serás capaz de: - Generar contenido audiovisual y publicitario en distintos formatos. - Gestionar la producción y emisión del contenido audiovisual.

411 **Vídeo y animación con Photoshop y After Effects** 100 h

OBJETIVO
Retoca fotografías con Photoshop y anímalas con After Effects para tus proyectos audiovisuales. Al finalizar serás capaz de: - Preparar imágenes con ajustes, retoques y composición avanzada en Photoshop. - Animar imágenes y textos con After Effects.

Industria Alimentaria y Agraria

26 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

412 Alergias e intolerancias alimentarias: nivel avanzado — 20 h

OBJETIVO
Aprende a gestionar los alérgenos en la manipulación de alimentos según la normativa. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los riesgos alimentarios y cómo gestionarlos. - Aplicar los requisitos legales y atender las necesidades de las personas alérgicas.

413 Alergias e intolerancias alimentarias: nivel básico — 5 h

OBJETIVO
Identificar las situaciones de riesgo alimentario, así como la normativa de etiquetado de alimentos.

414 Análisis de puntos críticos — 30 h

OBJETIVO
Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.

415 APPCC en la conservación de alimentos — 20 h

OBJETIVO
Conoce los métodos para conservar los alimentos en condiciones óptimas y con total seguridad. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar la seguridad e higiene alimentaria. - Aplicar el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

416 APPCC en la industria alimentaria — 20 h

OBJETIVO
Descubre la utilidad de los procedimientos normalizados de trabajo y control en la industria. Al finalizar serás capaz de: - Analizar la importancia de la estandarización en la industria. - Aplicar procedimientos normalizados de trabajo adecuados. - Elaborar diagramas de flujo. - Identificar un sistema APPCC y sus comprobaciones.

417 APPCC para el comercio minorista de alimentación — 8 h

OBJETIVO
Proporcionar a los manipuladores de alimentos conocimientos y herramientas sencillas y prácticas para facilitar la implementación de autocontroles, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos que se producen, elaboran, sirven y/o venden en los establecimientos alimentarios.

418 **Certifica la calidad alimentaria de tu empresa** 40 h

OBJETIVO
Identificar y aplicar la normativa vigente a los programas de calidad y de certificación en el ámbito de la alimentación.

419 **Conserva alimentos con métodos seguros** 50 h

OBJETIVO
Aplicar los distintos métodos de conservación y realizar el envasado de los productos alimentarios, atendiendo a la normativa vigente.

420 **Elaboración y conservación de alimentos** 20 h

OBJETIVO
Realizar correctamente el proceso de elaboración y conservación de productos alimentarios alcanzando los niveles de calidad exigidos.

421 **Etiquetado de alimentos: cumple la normativa** 10 h

OBJETIVO
Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.

422 **Gestión integrada de plagas** 20 h

OBJETIVO
Reconocer las particularidades y aspectos prácticos de la Gestión Integrada de Plagas en la agricultura.

423 **Higiene alimentaria: APPCC, food defense y desinfección** 8 h

OBJETIVO
Identificar los conceptos básicos de Food Defense, APPCC y limpieza y desinfección en los productos hortofrutícolas.

424 **Higiene en comedores escolares** 20 h

OBJETIVO
Garantizar las operaciones de limpieza y desinfección de comedores escolares, maquinaria, equipos y útiles empleados en los mismos en función del riesgo sanitario.

425 **I+d+i en la industria alimentaria** 20 h

OBJETIVO
Analizar los posibles escenarios de implantación de nuevas tendencias y avances tecnológicos en la industria alimentaria teniendo en cuenta el marco normativo vigente.

426 **Lucha integrada en cultivos subtropicales** 8 h

OBJETIVO
Controlar, a nivel de experto, el uso de la lucha integrada en el cultivo de subtropicales, a través del conocimiento de las opciones disponibles de lucha integrada, del aprendizaje del trabajo en todos sus ámbitos, de la lucha integrada y su manejo y de la concienciación de cómo afecta al medio ambiente y cómo contribuye a la sostenibilidad.

427 **Manipulación en crudo y conservación de alimentos** 100 h

OBJETIVO
Aprende a conservar, descongelar y preelaborar productos alimenticios correctamente. Al finalizar serás capaz de: - Conservar, tratar y preservar los alimentos. - Preelaborar y tratar distintos tipos de productos alimenticios.

428 **Norma internacional food standard (IFS): actualízate** 20 h

OBJETIVO
Analizar los cambios referidos a la nueva versión de la norma internacional IFS sobre seguridad y calidad alimentaria.

429 **Producción sostenible en invernadero** 10 h

OBJETIVO
Controlar, a nivel de experto, el uso de la gestión sostenible de la producción intensiva de invernadero, a través del conocimiento de todas las opciones disponibles de gestión sostenible, del aprendizaje del trabajo en todos sus ámbitos de la gestión sostenible de la producción intensiva de invernadero y su manejo y de la concienciación de cómo afecta al medio ambiente y cómo contribuye a la sostenibilidad.

430 **Protege tu cultivo de berries con lucha integrada** 8 h

OBJETIVO
Controlar, a nivel de experto, el uso de la lucha integrada en el cultivo de berries, a través del conocimiento de las opciones disponibles de lucha integrada, del aprendizaje del trabajo en todos sus ámbitos, de la lucha integrada y su manejo y de la concienciación de cómo afecta al medio ambiente y cómo contribuye a la sostenibilidad.

431 **Protocolos IFS y BRC en seguridad alimentaria** 40 h

OBJETIVO
Identificar los requisitos de seguridad alimentaria y obtener las marcas de calidad que se derivan de la implantación y certificación en las normas IFS y BRC.

432 **Seguridad alimentaria: manipulación y control de alimentos** 5 h

OBJETIVO
Situar la normativa relativa a la manipulación de alimentos y explicar la importancia de dicha reglamentación.

433 Seguridad e higiene en el sector hortofrutícola — 6 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control aplicando la normativa vigente.

434 Seguridad e higiene en la industria alimentaria — 50 h

OBJETIVO
Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

435 Sistema APPCC y buenas prácticas de higiene — 50 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

436 Tratamiento sostenible de residuos agrarios — 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para promover la realización de una gestión racional de los residuos agro-ganaderos.

437 Usuario profesional de productos fitosanitarios: nivel básico — 20 h

OBJETIVO
Realizar correcta y eficazmente los tratamientos plaguicidas, siendo conscientes de los riesgos que un mal uso de los mismos puede provocar para su propia salud y la de los consumidores, así como para el buen estado de las plantas cultivadas.

Industria y Mantenimiento

14 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

438 Calibración, metrología e instrumentación industrial — 10 h

OBJETIVO
Desarrollar las habilidades y conocimientos pertinentes en relación con instrumentos y equipos en los procesos de desarrollo industrial atendiendo a las medidas y procedimientos técnicos y mecánicos para el fin productivo.

439 Control de calidad en la industria química — 20 h

OBJETIVO
Conoce las técnicas y herramientas para garantizar la calidad en el ámbito químico. Al finalizar serás capaz de: - Definir el concepto de calidad y la normativa ISO 9000. - Aplicar las distintas técnicas de muestreo. - Tratar y analizar estadísticamente los datos de los ensayos. - Aplicar las técnicas analíticas y los ensayos más utilizados en la industria química.

440 Control de calidad en la industria química y afines — 20 h

OBJETIVO
Conoce las técnicas y herramientas para garantizar la calidad en el ámbito químico. Al finalizar serás capaz de: - Definir el concepto de calidad y la normativa ISO 9000. - Aplicar las distintas técnicas de muestreo. - Tratar y analizar estadísticamente los datos de los ensayos. - Aplicar las técnicas analíticas y los ensayos más utilizados en la industria química.

441 Elementos eléctricos en las máquinas — 50 h

OBJETIVO
Dominar los principios básicos de la electricidad industrial, conociendo las principales máquinas eléctricas, así como su composición y lógica de funcionamiento, las aplicaciones de la electrónica en el mundo industrial, los automatismos y el aparellaje eléctrico.

442 Fundamentos de robótica — 40 h

OBJETIVO
Conocer el origen de la robótica y en qué consiste, su clasificación y las herramientas teóricas de las que depende, las tipologías del robot, su funcionamiento y los criterios para su aplicación en la industria.

443 Gestión avanzada del mantenimiento en la empresa — 50 h

OBJETIVO
Conocer y manejar una amplia relación de indicadores, seleccionando los más adecuados para la estrategia y objetivos de la empresa, con la finalidad de configurar un cuadro de mando integral que permita reconocer y medir sistemáticamente la situación de la organización y corregir las desviaciones observadas.

444 Gestión de contratos de mantenimiento: organización y herramientas — 50 h

OBJETIVO
Aportar conocimientos, herramientas y metodologías de trabajo para todas aquellas personas que tienen que dirigir, organizar y coordinar un equipo de trabajo para el desarrollo de un contrato de mantenimiento industrial.

445 Hidráulica básica — 20 h

OBJETIVO
Conocer los principios físicos y componentes de las instalaciones hidráulicas y cómo aplicarlos en el ciclo integral del agua, dirigido a profesionales del sector.

446 Instalación de climatización — 100 h

OBJETIVO
Adquirir una base sólida de conocimiento de las tecnologías de climatización, diseño y cálculo de cada uno de los elementos que la integran y su marco legal, orientado a la realización de un proyecto de climatización.

447 Operaciones de mecanizado manual — 30 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

448 Operación y control del sistema eléctrico — 20 h

OBJETIVO
Conocer las operaciones y el control de los sistemas eléctricos.

449 Robótica y programación aplicada a la educación — 20 h

OBJETIVO
Ofrecer a la comunidad docente una serie de conocimientos orientados a afianzar sus destrezas formativas en la aplicación de herramientas de programación y robótica para su uso en el aula.

450 Seguridad en el almacén de productos químicos — 8 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos en materia de seguridad, atendiendo a riesgos y medidas preventivas, para una correcta manipulación y almacenaje de productos químicos.

451

Sistema SMED y metodología 5S

9 h

OBJETIVO

Implanta las metodologías SMED y 5S para impulsar la mejora continua en tu empresa. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los métodos de mejora continua en los procesos productivos. - Aplicar el método 5S para mejorar la competitividad. - Aplicar el sistema SMED para reducir los tiempos de cambio en la maquinaria.

Ingeniería, Arquitectura y Construcción (AEC)

16 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

452 Autocad — 70 h

OBJETIVO
Gestionar planos técnicos y representar modelos en 3 dimensiones.

453 AutoCAD 2D: dibujo técnico y gestión del entorno de trabajo — 10 h

OBJETIVO
Utilizar todas las órdenes de dibujo en 2D, así como la configuración y gestión del entorno de trabajo.

454 AutoCAD 2D: diseño asistido por ordenador para planos técnicos — 30 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar planos en 2D con AutoCAD. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los conceptos básicos y las herramientas de AutoCAD. - Trabajar con coordenadas, zoom, edición, sombreado y otras herramientas. - Utilizar las capas y las órdenes de dibujo.

455 Autocad 3D — 60 h

OBJETIVO
Crear y modificar piezas del programa de dibujo informático AutoCAD en 3D, conociendo los ficheros en tres dimensiones y las herramientas de trabajo más potentes y actuales en los procesos de diseño, una vez que ya se dispone de nociones básicas de modelado en 2D.

456 AutoCAD 3D para el diseño industrial — 30 h

OBJETIVO
Capacitar al alumno que trabaja en el entorno productivo industrial con los conocimientos suficientes para realizar diseños en 3 dimensiones con la herramienta AutoCAD.

457 AutoCAD 3D: modelado en espacio modelo y presentación final — 10 h

OBJETIVO
Utilizar todas las órdenes de dibujo en 3D en el espacio modelo, así como en una presentación final del proyecto.

458 **AutoCAD avanzado 2D y 3D** 30 h

OBJETIVO
Domina AutoCAD para dibujar en 2D y 3D, imprimir y generar presentaciones. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar todas las órdenes de dibujo en 2D y configurar el entorno de trabajo. - Utilizar las órdenes de dibujo en 3D y preparar presentaciones finales.

459 **AutoCAD básico: entorno, dibujo, edición y visualización** 20 h

OBJETIVO
Familiarízate con AutoCAD y aprende a dibujar, editar e imprimir tus planos. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar las herramientas básicas de dibujo, edición y visualización. - Organizar los objetos en capas y reutilizar elementos. - Configurar las opciones de impresión y trazado.

460 **AutoCAD integral: planos técnicos y modelado 3D** 70 h

OBJETIVO
Gestionar planos técnicos y representar modelos en 3 dimensiones.

461 **Diseño asistido por ordenador con AutoCAD** 40 h

OBJETIVO
Diseñar y modelar piezas en 2D y 3D manejando herramientas del software AutoCAD.

462 **Interpretación de planos** 60 h

OBJETIVO
Interpretar el sistema de representación gráfica utilizado en todo tipo de planos, adquiriendo los conocimientos necesarios en relación a las normas de representación de los mismos y utilizando las diferentes técnicas como la escala, la línea y el acotado.

463 **Introducción al entorno BIM con Revit** 60 h

OBJETIVO
Conocer la herramienta Revit para entornos BIM.

464 **Modelado con masas conceptuales en Revit** 20 h

OBJETIVO
Generar geometrías singulares en Revit utilizando componentes "in situ" y masas conceptuales.

465 Parametrización de familias con Revit — 20 h

OBJETIVO
Conocer el entorno de creación de familias paramétricas en Revit, generando geometrías adaptativas y parámetros para personalizar familias cargables en el proyecto.

466 Planifica y gestiona presupuestos con Presto — 20 h

OBJETIVO
Planifica proyectos y gestiona presupuestos de obra con Presto. Al finalizar serás capaz de: - Elaborar presupuestos de coste y de venta con Presto. - Planificar los plazos de un proyecto. - Realizar una planificación económica y de contratación rigurosa.

467 Proyectos BIM de edificación con Revit en la práctica — 80 h

OBJETIVO
Aprende a crear modelos arquitectónicos con Revit, desde los más sencillos hasta los más detallados. Al finalizar serás capaz de: - Crear modelos arquitectónicos sencillos con Revit. - Crear modelos arquitectónicos detallados con Revit.

Inglés

7 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

468 Inglés A1: comunicación e interacción conversacional — 50 h

OBJETIVO
Conseguir un nivel elemental de comprensión oral y escrita que permita a los alumnos intercambios comunicativos muy simples y controlados sobre temas familiares y habituales.

469 Inglés A2: comunicación e interacción conversacional — 30 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para utilizar el idioma de forma sencilla pero adecuada y eficaz, siendo capaz de comprender, expresarse e interactuar, en forma hablada, en situaciones cotidianas, que requieran comprender y producir conversaciones breves, en diversos registros y en lengua estándar, que versen sobre aspectos básicos concretos de temas generales y que contengan expresiones, estructuras y léxico de uso frecuente.

470 Inglés A2: expresión escrita y comprensión lectora — 30 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para utilizar el idioma de forma sencilla pero adecuada y eficaz, siendo capaz de comprender, expresarse e interactuar, en forma escrita, en situaciones cotidianas, que requieran comprender y producir textos breves, en diversos registros y en lengua estándar, que versen sobre aspectos básicos concretos de temas generales y que contengan expresiones, estructuras y léxico de uso frecuente.

471 Inglés B1: comunicación e interacción conversacional — 40 h

OBJETIVO
Utilizar el idioma con cierta seguridad y flexibilidad, receptiva y productivamente, en forma oral y conversacional, así como para mediar entre hablantes de distintas lenguas, en situaciones cotidianas y menos corrientes que requieran comprender y producir textos en una variedad de lengua estándar, con estructuras habituales y un repertorio léxico común no muy idiomático, y que versen sobre temas generales, cotidianos o de interés personal.

472 Inglés B1: expresión escrita y comprensión lectora — 40 h

OBJETIVO
Utilizar el idioma con cierta seguridad y flexibilidad, receptiva y productivamente, en forma escrita, así como para mediar entre hablantes de distintas lenguas, en situaciones cotidianas y menos corrientes que requieran comprender y producir textos en una variedad de lengua estándar, con estructuras habituales y un repertorio léxico común no muy idiomático, y que versen sobre temas generales, cotidianos o de interés personal.

473 Inglés gastronómico y documental — 20 h

OBJETIVO
Prestar información gastronómica y documental en inglés.

474

Inglés profesional para turismo

20 h

OBJETIVO

Expresarse de forma oral y escrita en un nivel avanzado del idioma inglés, en las distintas situaciones y actuaciones propias de la actividad turística profesional.

Inteligencia Artificial y Ciencia de Datos

24 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

475 Analista de big data y científico de datos — 30 h

OBJETIVO
Proporcionar métodos analíticos básicos y avanzados, una introducción a la tecnología de Big Data y a sus herramientas que permita la inmediata y efectiva participación en análisis de Big Data para enfrentar los desafíos del negocio. La formación incluida en este programa prepara para el acceso al examen de certificación Data Science de EMC Proven Professional (EMCDSA).

476 Analista de datos con Power BI — 20 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

477 Big data y gobierno del dato — 50 h

OBJETIVO
Adquirir una visión detallada y completa de los conceptos, métodos y herramientas de captura, almacenamiento y procesamiento de los datos, así como de los distintos tipos de datos existentes, sus usos y su manejo. Conocer el valor que aporta el dato en el proceso estratégico y en la toma de decisiones de la empresa, en función de las necesidades del negocio y fuentes de información disponibles y profundizar en la herramienta SAS Visual Analytics.

478 Big data: analítica de datos — 30 h

OBJETIVO
Conocer el mercado tecnológico, entender el contexto donde se sitúa el Big Data, así como la importancia del dato en todas las áreas de la sociedad y adquirir los conocimientos necesarios para saber con qué datos se trabaja en el Big Data y su aplicación en la analítica avanzada.

479 Business intelligence para tu negocio — 30 h

OBJETIVO
Diseña un modelo de Business Intelligence y aplícalo a un negocio real. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las herramientas y la metodología del Business Intelligence (BI). - Aplicar el BI a un negocio real.

480 Business intelligence: estrategias y herramientas — 70 h

OBJETIVO
Conocer las diferentes disciplinas que componen el Business Intelligence y los fundamentos de la analítica de datos, así como utilizar el Power BI como herramienta para gestionar proyectos de Business Intelligence, interpretar los datos generados y crear cuadros de mando para comunicar los resultados a las personas involucradas en cada proyecto.

481 **ChatGPT e inteligencia artificial** 50 h

OBJETIVO
Aplica ChatGPT y la inteligencia artificial a tu sector para optimizar procesos. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los tipos de IA y el funcionamiento de ChatGPT y sus implicaciones éticas. - Identificar las aplicaciones de la IA en distintos sectores, sus desafíos y riesgos. - Implementar y personalizar modelos de ChatGPT en distintos contextos.

482 **Cumple la ley de IA: alfabetización y uso responsable** 20 h

OBJETIVO
Comprender los fundamentos, riesgos, obligaciones y responsabilidades asociados al uso profesional de sistemas de inteligencia artificial para aplicar el artículo 4 del Reglamento (UE) 2024/1689 mediante un uso competente, seguro y responsable, adaptado al rol, al contexto y a las personas afectadas, así como diseñar y documentar medidas adecuadas de alfabetización en IA.

483 **Cumple la ley de IA: Esencial** 5 h

OBJETIVO
Comprender el funcionamiento, las posibilidades y los límites de los sistemas de inteligencia artificial; conocer las responsabilidades y obligaciones relevantes para su uso en la empresa; identificar sus principales riesgos y aplicar medidas de verificación, supervisión humana y protección de la información; y contribuir, según el rol desempeñado, a las medidas de alfabetización y a su documentación.

484 **Data warehouse y business intelligence** 30 h

OBJETIVO
Diseñar una base de datos central orientada al análisis y divulgación de datos a través del datamining.

485 **Fundamentos de la IA generativa** 5 h

OBJETIVO
Proporcionar a los participantes una comprensión profunda de la inteligencia artificial generativa, sus diferencias con la IA convencional, los principios de Deep Learning y redes neuronales, y las herramientas para la generación de imágenes, texto y contenido multimedia.

486 **Fundamentos de la IA y la IAG** 60 h

OBJETIVO
Proporcionar al alumnado una comprensión sólida de los conceptos fundamentales de la Inteligencia Artificial y el Machine Learning en el contexto industrial, abordando sus definiciones, paradigmas y principales aplicaciones. A lo largo de la formación, se desarrollarán proyectos de IA y ML mediante la aplicación de metodologías adecuadas para entornos industriales, analizando los factores clave que influyen en su éxito. Asimismo, se explorará el papel de la Inteligencia Artificial Generativa y su impacto en la optimización de procesos industriales y la automatización, favoreciendo una adopción eficaz y estratégica de estas tecnologías en la industria.

487 IA aplicada a la ingeniería: del machine learning a ChatGPT — 120 h

OBJETIVO
Aplica algoritmos de machine learning y redes generativas al análisis de datos y a proyectos de ingeniería. Al finalizar serás capaz de: - Desarrollar proyectos de ingeniería con técnicas de inteligencia artificial. - Aplicar técnicas de machine learning y redes generativas.

488 IA y aprendizaje automático en la industria — 30 h

OBJETIVO
Adquiere las bases de la inteligencia artificial y las redes neuronales con ejercicios prácticos en Keras y TensorFlow. Al finalizar serás capaz de: - Describir la evolución de la inteligencia artificial y el machine learning. - Distinguir los tipos de redes neuronales. - Aplicar lo aprendido en ejercicios prácticos con Keras y TensorFlow.

489 IA y ciencia de datos: innovación y machine learning — 30 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para dominar los fundamentos de la Inteligencia Artificial y el Machine Learning, incluyendo conceptos de MLOps y el uso de Python aplicado a la Ciencia de Datos. A lo largo de la formación, se aprenderá a implementar, evaluar y comparar modelos de aprendizaje supervisado y no supervisado —como regresión, árboles de decisión y técnicas de clustering—, así como a comprender y aplicar las principales técnicas de deep learning y las distintas arquitecturas de redes neuronales, con el fin de desarrollar soluciones basadas en datos en entornos profesionales.

490 Inmersión en IA: comprende la IA y el aprendizaje automático — 60 h

OBJETIVO
Proporcionar al alumnado una base teórico-conceptual rigurosa en Ciencia del Dato e Inteligencia Artificial, abordando sus principios fundamentales, su evolución y sus principales taxonomías. A lo largo de la formación, se analizarán de manera sistemática las técnicas y paradigmas del Aprendizaje Automático —incluyendo el aprendizaje supervisado, no supervisado, por refuerzo y el deep learning—, así como sus ámbitos de aplicación. Asimismo, se fomentará el desarrollo de una capacidad crítica que permita evaluar el impacto organizacional y las implicaciones éticas y legales de estas tecnologías, y seleccionar de forma fundamentada las metodologías más adecuadas para la resolución de problemas reales.

491 Inteligencia artificial aplicada a la industria — 100 h

OBJETIVO
Implanta soluciones innovadoras de inteligencia artificial y machine learning en la industria. Al finalizar serás capaz de: - Desarrollar proyectos de IA y ML con la metodología adecuada en entornos industriales. - Aplicar técnicas de ML con Python para resolver problemas industriales complejos.

492 Introducción a la inteligencia artificial — 10 h

OBJETIVO
Capacitar a los participantes para comprender los fundamentos, la evolución histórica y las diversas ramas de la inteligencia artificial, así como sus ámbitos de aplicación.

493 **Introducción al big data y la inteligencia artificial** 40 h

OBJETIVO
Comprende el big data y aprende a procesar y visualizar datos masivos. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los conceptos fundamentales del big data y su importancia. - Utilizar herramientas y frameworks de procesamiento de datos masivos. - Analizar datos y presentar resultados con herramientas de visualización. - Valorar el impacto del big data y la IA en distintos sectores.

494 **Introducción al machine learning** 5 h

OBJETIVO
Realizar procesos de machine learning.

495 **Machine learning e inteligencia artificial desde cero** 160 h

OBJETIVO
Crear algoritmos para extraer conocimiento de los datos mediante la aplicación de técnicas automáticas.

496 **Primeros pasos en inteligencia artificial y algoritmos** 140 h

OBJETIVO
Comprende a fondo la inteligencia artificial y aprende a aplicarla en algoritmos. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la historia, la evolución y las aplicaciones de la IA. - Analizar sus características, ventajas y limitaciones. - Utilizar los fundamentos matemáticos de la IA: matrices, vectores y métodos numéricos. - Aplicar fórmulas y funciones en el desarrollo de algoritmos. - Identificar los algoritmos básicos de IA y su funcionamiento. - Aplicar algoritmos de IA a casos reales, como la geolocalización. - Conocer los sistemas basados en conocimiento y los motores de inferencia. - Utilizar patrones, reglas y restricciones para mejorar la toma de decisiones.

497 **Programa avanzado en business analytics** 120 h

OBJETIVO
Entender la importancia y aplicar los procesos de recopilar y transformar los datos de la empresa en información estructurada para la toma de decisiones.

498 **Saca partido a ChatGPT en el entorno digital** 50 h

OBJETIVO
Aprende a usar ChatGPT en tu trabajo y saca partido a sus aplicaciones profesionales. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar ChatGPT y sus funciones principales en el ámbito profesional. - Valorar las implicaciones éticas del uso de contenidos creados con ChatGPT.

Limpieza e Higienización

3 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

499 Formación básica en limpiezas generales — 30 h

OBJETIVO
Utilizar las técnicas de limpieza más adecuadas, y la maquinaria de limpieza más eficaz, previniendo los riesgos inherentes a esta actividad.

500 Limpieza e higienización — 40 h

OBJETIVO
Aprende las técnicas de limpieza más eficaces y a elegir los productos y materiales adecuados. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar las técnicas de protección adecuadas. - Conocer la evolución de las técnicas de limpieza. - Elegir los materiales, productos y tipos de limpieza adecuados en cada caso.

501 Productos y equipos de limpieza y desinfección — 4 h

OBJETIVO
Desarrollar las habilidades necesarias para manejar los productos, sustancias y equipos necesarios para la limpieza y desinfección en empresas de limpieza en todo tipo de ámbitos, actividades y superficies, según la legislación vigente.

Marketing, ventas y clientes

113 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

502 Adapta tu cadena de suministro — 20 h

OBJETIVO
Adquirir las competencias necesarias para el análisis y adaptación de la cadena de suministro dentro de una empresa, mejorando la eficiencia en el negocio.

503 Analítica web — 30 h

OBJETIVO
Integra la analítica web en tu estrategia digital para tomar mejores decisiones. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los conceptos básicos, métricas y fases de la analítica web. - Elegir y aplicar las principales herramientas de medición. - Interpretar los datos y ponerlos en valor.

504 Analítica web para el sector comercio — 40 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos de analítica web para poder definir las estrategias más adecuadas.

505 Analítica web: mide los resultados de tu marketing — 20 h

OBJETIVO
Utiliza la analítica web para medir y optimizar tus acciones de marketing digital. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el papel de la analítica web en el marketing digital. - Aplicar técnicas de optimización basadas en datos. - Utilizar herramientas como Google Analytics y Adobe Analytics.

506 Analítica y marketing digital — 20 h

OBJETIVO
Analizar los datos generados tanto por la web como por los diferentes medios digitales en los que opera la empresa para mejorar la toma de decisiones del departamento de marketing digital.

507 Aprovisionamiento en entornos lean — 20 h

OBJETIVO
Diseña sistemas de aprovisionamiento lean para una cadena de suministro más eficiente. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar los principios lean a toda la cadena de suministro. - Diseñar e implantar sistemas de producción celular. - Diseñar un sistema de flujo con Kanban. - Diseñar el suministro a los centros productivos.

508 Atención telefónica: resuelve situaciones difíciles — 30 h

OBJETIVO
Atiende a tus clientes por teléfono de forma rápida y eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Comunicarte eficazmente por teléfono con la clientela. - Identificar y superar las barreras comunicativas. - Adaptar la atención a cada tipo de cliente.

509 Búsqueda y evaluación de proveedores — 20 h

OBJETIVO
Adquirir las destrezas necesarias para realizar una búsqueda y evaluación de proveedores adecuada, con especial atención a proveedores locales.

510 Calidad en el servicio de atención al cliente — 20 h

OBJETIVO
Proporcionar habilidades, recursos y técnicas para mejorar la relación y el trato con el cliente y satisfacer sus expectativas, mejorando la calidad en el servicio prestado.

511 Ciberseguridad en pymes: comercio electrónico seguro — 40 h

OBJETIVO
Conoce los fundamentos de la ciberseguridad para detectar amenazas y proteger tu información. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los fundamentos de la ciberseguridad y detectar posibles amenazas. - Garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información.

512 Comercio electrónico en dispositivos móviles — 40 h

OBJETIVO
Diseña una tienda online adaptada al móvil que atraiga tráfico y genere ventas. Al finalizar serás capaz de: - Valorar el potencial del ecommerce móvil. - Aplicar herramientas para tu estrategia de ecommerce móvil. - Analizar las últimas tendencias del sector.

513 Comercio en internet: optimiza tus recursos — 70 h

OBJETIVO
Aprovecha internet para mejorar los resultados de tu empresa. Al finalizar serás capaz de: - Comprender la web 2.0 y la digitalización empresarial. - Aplicar el marketing online según las tendencias actuales. - Crear y mantener tu marca personal en redes sociales. - Gestionar un negocio online y generar ingresos.

514 Comercio exterior: normativa internacional y aduanas — 20 h

OBJETIVO
Conoce las claves del comercio internacional para operar con seguridad en mercados exteriores. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los trámites administrativos de una compraventa internacional. - Seleccionar el Incoterm más adecuado para cada operación. - Diferenciar los medios de transporte marítimo, aéreo y multimodal. - Organizar el transporte de mercancías por carretera y ferrocarril. - Conocer los aspectos legales de una transacción internacional. - Comprender el régimen aduanero y los organismos que intervienen.

515 Community manager: herramientas, analítica e informes — 80 h

OBJETIVO
Desarrollar habilidades para la gestión de redes sociales a nivel empresarial, utilizando las herramientas disponibles para la gestión y generación de informes de resultados.

516 Community manager: perfil y funciones — 60 h

OBJETIVO
Identificar las funciones propias del perfil de Community Manager en una empresa.

517 Comunicación con el cliente para vendedores — 40 h

OBJETIVO
Dominar las técnicas de comunicación necesarias para mantener una relación eficaz en el proceso de venta, manejando las técnicas comerciales que se deben utilizar en el mismo. Identificar las mejores cualidades de un vendedor, así como las necesidades de los clientes.

518 Consumidor y responsabilidad social del marketing — 40 h

OBJETIVO
Comprende qué influye en el comportamiento del consumidor y cómo aplicar un marketing responsable. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los factores individuales que influyen en el consumidor. - Identificar los factores sociales, culturales y personales que afectan a sus actitudes. - Analizar el concepto de marketing responsable.

519 Controla tu almacén con la gestión informatizada de stocks — 30 h

OBJETIVO
Gestiona tus stocks de forma eficiente con herramientas informatizadas de control y valoración. Al finalizar serás capaz de: - Explicar qué es la gestión de stocks y su relación con el aprovisionamiento. - Analizar los costes de abastecimiento y almacenaje. - Aplicar técnicas de gestión de stocks y reaprovisionamiento.

520 **Crea contenidos para redes sociales** 20 h

OBJETIVO
Aprende a crear y publicar contenido eficaz en las principales redes sociales. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las principales redes sociales y sus particularidades. - Preparar contenidos de texto, imagen y vídeo para tu público objetivo. - Redactar con coherencia e intención para captar la atención.

521 **Crea tu tienda virtual con PrestaShop** 50 h

OBJETIVO
Crear y mantener una tienda virtual basada en un sistema open source (PrestaShop), incluyendo la personalización de la misma, así como su implementación para atraer nuevos clientes, realizando promociones gratuitas y de pago del comercio.

522 **CRM como herramienta de telemarketing** 50 h

OBJETIVO
Descubre qué es un CRM y cómo usarlo para fidelizar a tus clientes. Al finalizar serás capaz de: - Explicar qué es un CRM y sus principales variables. - Mantener el contacto con el cliente y fidelizarlo.

523 **Decoración y escaparatismo: atrae con tu escaparate** 20 h

OBJETIVO
Adquirir las nociones básicas de decoración y escaparatismo necesarias para mejorar la gestión comercial del personal de venta.

524 **Define tu estrategia de mercado** 30 h

OBJETIVO
Liderar la visión estratégica del área y el modelo de servicio objetivo, definiendo e impulsando nuevos modelos de experiencia para la clientela.

525 **Desarrolla tus habilidades de venta** 30 h

OBJETIVO
Mejora tu eficacia comercial con técnicas de venta, persuasión y negociación. Al finalizar serás capaz de: - Identificar el entorno comercial y las variables psicológicas del cliente. - Dominar técnicas de venta con persuasión respetuosa y sostenible. - Optimizar la comunicación y aplicar estrategias de negociación.

526 **Digital marketing y automation marketing** 50 h

OBJETIVO
Adquirir una visión integral de los canales y estrategias de marketing digital.

527 Dirección comercial y marketing: forma a tu equipo — 60 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para realizar la selección de un equipo de trabajo comercial y planificar su formación, así como manejar las diferentes estrategias de dirección comercial y gestión del equipo. También, participar en la elaboración y desarrollo de un plan de comunicación y marketing 2.0.

528 Diseña tu customer experience strategy — 20 h

OBJETIVO
Identificar el proceso por el que pasan los consumidores para comprar un producto o servicio en base a una necesidad que se les plantea y los principales puntos de contacto con ellos para mejorar la experiencia de compra y acompañarlos a lo largo del proceso, con el objetivo de crear una relación duradera entre ellos y la empresa.

529 Diseña tu estrategia digital — 20 h

OBJETIVO
Establecer unos objetivos centrados en el cliente digital y en la nueva arquitectura tecnológica y de datos, transformando las estrategias empresariales.

530 Especialista en marketing digital — 100 h

OBJETIVO
Diseña una estrategia de marketing omnicanal para captar clientes y hacer crecer tu negocio. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los fundamentos del marketing omnicanal. - Plantear una estrategia de branding. - Trabajar el branded content y el buyer persona. - Crear y ejecutar una estrategia de inbound marketing. - Diseñar una estrategia SEM eficaz y rentable. - Implementar una estrategia omnicanal en redes sociales. - Adaptarte al entorno VUCA.

531 Estrategia de branding y comunicación — 5 h

OBJETIVO
Conocer los conceptos básicos y las últimas tendencias en comunicación y gestión de marca teniendo en cuenta los principales obstáculos para aprender a superarlos a través de técnicas y herramientas que permitan diseñar una estrategia de branding propia.

532 Estrategias B2B: venta compleja en entornos digitales — 30 h

OBJETIVO
Comprender y utilizar las herramientas necesarias para analizar mercados y modelos de negocio tanto en los esquemas tradicionales de negocio como en los nuevos mercados digitales.

533 **Estrategias de comunicación: copywriting y storytelling** 20 h

OBJETIVO
Conectar con los clientes a través de la escritura persuasiva y la creación de historias con objeto de incrementar el atractivo de la marca y la conversión.

534 **Estrategias de venta telefónica** 5 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para diseñar y ejecutar una argumentación comercial efectiva en el entorno de la venta telefónica, desarrollando habilidades de comunicación orientadas a facilitar la decisión de compra del cliente. A lo largo de la formación, se trabajará la adaptación del contacto telefónico a los distintos perfiles y necesidades del cliente, el manejo eficiente de los puntos clave de la llamada, la gestión de objeciones y la identificación de señales de compra, con el fin de mejorar la eficacia del cierre de ventas y la calidad de la relación comercial.

535 **Estrategias de X para empresas** 10 h

OBJETIVO
Identificar las características generales de X y sus mejores estrategias desde la perspectiva de negocio empresarial.

536 **Excelencia telefónica y atención al cliente** 8 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para identificar a los distintos tipos de clientes, comprender sus necesidades y emociones, y mejorar las relaciones humanas en el entorno laboral a partir del análisis de la relación proveedor-cliente. A lo largo de la formación, se trabajará el reconocimiento y la gestión de las emociones que generan los clientes, aprendiendo a aceptarlas, comprenderlas y canalizarlas de forma adecuada, así como a desarrollar respuestas eficaces ante situaciones complejas o con clientes difíciles, favoreciendo una comunicación más empática y profesional.

537 **Fundamentos de gestión de comunidades virtuales** 50 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos clave para desarrollar y entender las diferentes acciones de comunicación en las redes sociales desde el punto de vista de marketing empresarial.

538 **Gestiona compras y stock en almacén como un profesional** 30 h

OBJETIVO
Aplica técnicas de gestión para optimizar el aprovisionamiento y el almacenamiento. Al finalizar serás capaz de: - Comprender todas las dimensiones del abastecimiento en la empresa. - Definir la gestión de stocks y del almacenamiento. - Aplicar estrategias para controlar y optimizar las compras.

539 Gestiona las redes sociales de tu empresa — 40 h

OBJETIVO
Domina las herramientas y la terminología del community manager profesional. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las redes sociales más utilizadas. - Definir una estrategia digital inicial para tu proyecto. - Crear contenidos cuidando el diseño y las herramientas. - Utilizar herramientas para investigar, monitorizar y gestionar comunidades.

540 Gestión básica del almacén — 20 h

OBJETIVO
Conoce el funcionamiento de un almacén y trabaja en él de forma eficaz y segura. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las operaciones básicas de los distintos tipos de almacén. - Trabajar en equipo para ofrecer un servicio de almacén de calidad. - Prevenir los riesgos y accidentes más frecuentes en el almacén.

541 Gestión comercial de la empresa — 20 h

OBJETIVO
Aprende a gestionar el área comercial de tu empresa con un plan eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Analizar el proceso de gestión comercial y sus objetivos. - Definir la estrategia comercial y elaborar un plan de gestión comercial.

542 Gestión de compras y aprovisionamiento — 30 h

OBJETIVO
Aprende a gestionar las compras y el aprovisionamiento de tu empresa. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los procesos de gestión de compras. - Gestionar las compras y el aprovisionamiento según el contexto de la empresa.

543 Gestión de incidencias y fidelización del viajero — 20 h

OBJETIVO
Aprende a gestionar quejas, reclamaciones e incidencias y a garantizar la calidad del servicio. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar estrategias para gestionar quejas, reclamaciones e incidencias. - Garantizar una adecuada calidad del servicio.

544 Gestión de procesos logísticos — 20 h

OBJETIVO
Comprende la logística integral de tu empresa y gestiona sus procesos clave. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los procesos de la logística integral. - Gestionar el stock del almacén y sus ubicaciones. - Gestionar compras, aprovisionamiento y transporte.

545 Gestión de tiendas — 80 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios que permitan al encargado de tienda planificar la actividad administrativo-comercial y supervisar las tareas de venta, animación y aprovisionamiento del punto de venta, así como coordinar al personal del establecimiento.

546 Gestión de videovisitas comerciales — 20 h

OBJETIVO
Proporcionar soluciones y herramientas para adaptar la actividad comercial a la transformación digital en el nuevo contexto global.

547 Gestión del marketing y comunidades virtuales — 40 h

OBJETIVO
Gestiona la imagen de tu empresa en internet y redes sociales con un plan estratégico. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar las bases del marketing online y las herramientas de social media. - Gestionar proveedores y la comunicación interna. - Gestionar los productos de forma integral, desde la detección de tendencias.

548 Gestión del transporte en la empresa — 40 h

OBJETIVO
Aprende a contratar y planificar servicios de transporte y a controlar sus costes. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la documentación y obligaciones de emisores y receptores en el transporte. - Identificar los tipos de costes del transporte.

549 Gestión informatizada de compras — 30 h

OBJETIVO
Utilizar de forma óptima los programas informáticos aplicados a la gestión de compras de la empresa, que permiten agilizar todo el proceso y minimizar determinados errores.

550 Gestión informatizada del stock — 30 h

OBJETIVO
Definir la política de compras y la gestión de stocks, su control y valoración, para la gestión informatizada de la actividad.

551 Gestión logística: domina la cadena de suministro — 120 h

OBJETIVO
Desempeña con eficacia las funciones de técnico en logística, del almacén a la distribución. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la documentación y obligaciones de emisores y receptores de mercancías. - Diferenciar los sistemas de distribución nacionales e internacionales. - Aplicar la planificación estratégica logística y comercial. - Controlar las funciones administrativas y organizativas del almacén. - Programar los distintos sistemas de transporte de forma eficiente.

552 Google Ads — 10 h

OBJETIVO
Adquirir las nociones básicas sobre las posibilidades de Google Ads y sus aplicaciones publicitarias en la empresa.

553 Google Analytics 4 y Tag Manager: primeros pasos — 8 h

OBJETIVO
Adquirir las nociones básicas sobre Google Analytics 4 y sus nuevas funcionalidades para maximizar tu visibilidad y tu rendimiento.

554 Google Analytics y metaetiquetas — 20 h

OBJETIVO
Comprender la información que reporta Google Analytics, saber utilizarla y conocer mejor el funcionamiento de un negocio online.

555 Herramientas de difusión y marketing — 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para crear herramientas y métodos de publicidad para difundir entre los clientes las medidas de seguridad, higiene y prevención, con el objeto de contribuir a la imagen de "Establecimiento libre de COVID-19".

556 IA para el comercio tradicional: vende más con tecnología — 50 h

OBJETIVO
Utiliza la inteligencia artificial para aumentar las ventas de tu comercio. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los fundamentos de la IA aplicados al pequeño comercio. - Incrementar las ventas con herramientas de IA.

557 Inbound y outbound marketing — 20 h

OBJETIVO
Aplicar tácticas de marketing digital, con el apoyo de la herramienta inteligente Smart Digital Model, para generar leads para la empresa y el equipo comercial, tanto generando dinámicas que permitan atraer al cliente hacia la empresa como mediante herramientas proactivas dedicadas a identificar clientes y conseguir conversaciones con ellos con el fin de entregárselos a los cerradores de ventas.

558 Inglés técnico para logística — 20 h

OBJETIVO
Desenvuélvete con soltura en entornos logísticos internacionales, también en inglés. Al finalizar serás capaz de: - Utilizar la terminología formal y cotidiana en inglés del sector. - Comprender los procedimientos documentales de las operaciones logísticas. - Atender al cliente en el ámbito logístico internacional. - Comercializar servicios logísticos conociendo al cliente y al mercado. - Preparar presentaciones comerciales escritas. - Identificar los trámites documentales de una transacción internacional.

559 Instagram para tu negocio — 20 h

OBJETIVO
Definir estrategias y tácticas de marketing de marca/empresa en Instagram para el logro de sus objetivos.

560 Inteligencia artificial aplicada al marketing — 40 h

OBJETIVO
Descubre las últimas tendencias en inteligencia artificial aplicadas al marketing. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los fundamentos de la inteligencia artificial actual. - Automatizar y optimizar la estrategia de marketing con IA. - Crear soluciones personalizadas de analítica y marketing.

561 Licitaciones internacionales: gestión operativa global — 20 h

OBJETIVO
Identificar los aspectos y herramientas necesarias para preparar licitaciones internacionales.

562 LinkedIn: posicionamiento y desarrollo profesional — 10 h

OBJETIVO
Identificar las funcionalidades de la red social para adaptarlas al objetivo profesional y/o empresarial, mejorando el posicionamiento del perfil, de las interacciones y de las publicaciones que se compartan.

563 Logística de flotas y sistemas telemáticos — 30 h

OBJETIVO
Optimiza el uso de tu flota de vehículos y planifica rutas y cargas con eficacia. Al finalizar serás capaz de: - Explicar las funciones del departamento de tráfico y de la flota. - Planificar rutas y cargas con medios telemáticos y control de costes. - Aplicar la normativa del transporte de mercancías por carretera.

564 **Logística integral e inversa en la cadena de suministro** 20 h

OBJETIVO
Gestiona la cadena de suministro con las nuevas tecnologías y las tendencias de la industria 4.0. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los eslabones de la cadena de suministro y sus interdependencias. - Analizar los primeros eslabones y su importancia en la gestión. - Conocer las tecnologías de almacenaje tradicionales y avanzadas. - Diferenciar los modos de transporte de la gestión logística. - Analizar las tecnologías emergentes de la industria 4.0. - Aplicar las claves de una gestión eficaz de la cadena de suministro.

565 **Marketing de productos financieros y de seguros** 60 h

OBJETIVO
Aplica el marketing digital y las redes sociales a la comercialización de productos financieros. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los cambios en los productos financieros y su impacto en el cliente. - Diseñar un plan en redes sociales para crear tu marca personal. - Elaborar un plan de marketing digital para productos financieros.

566 **Marketing digital: web, herramientas y estrategia** 40 h

OBJETIVO
Desarrolla estrategias de marketing digital eficaces, desde la web hasta la medición de resultados. Al finalizar serás capaz de: - Analizar las funciones del marketing y su evolución digital. - Diseñar sitios web eficaces centrados en el cliente. - Aplicar herramientas de publicidad digital en tus campañas. - Conocer el comercio electrónico y sus buenas prácticas. - Gestionar clientes online y medir el impacto de las campañas.

567 **Marketing eficaz para el pequeño comercio** 170 h

OBJETIVO
Aplica el marketing en tu pequeño comercio para atraer clientes y vender más. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las técnicas de marketing útiles para el pequeño comercio. - Elaborar un plan de marketing adaptado a tu negocio. - Implementar estrategias de marketing eficaces. - Mejorar tus habilidades de comunicación y venta. - Aplicar el marketing digital para ganar visibilidad. - Incorporar las últimas tendencias del sector.

568 **Marketing en la actividad comercial** 130 h

OBJETIVO
Identificar los elementos básicos relativos a marketing, el mercado, el producto, los precios, la investigación comercial, el consumidor, la distribución y la comunicación comercial necesarios para ser capaz de desempeñar las funciones de apoyo y colaboración en la aplicación y seguimiento de las políticas de marketing en la empresa.

569 **Marketing en realidad virtual y aumentada** 70 h

OBJETIVO
Aplica la realidad virtual y la realidad aumentada a tus estrategias de marketing. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las características básicas de la RV y la RA. - Identificar sus aplicaciones en marketing. - Implementar y medir acciones de RV y RA.

570 **Marketing estratégico y digital** 40 h

OBJETIVO
Domina el marketing estratégico para definir tu público y elaborar un plan de marketing eficaz. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los conceptos básicos del marketing y su importancia. - Determinar el segmento de mercado de tu producto o servicio. - Elaborar un plan de marketing combinando herramientas tradicionales y digitales.

571 **Marketing online: diseña y promociona tu web** 20 h

OBJETIVO
Realizar las operaciones básicas de diseño y promoción de sitios web teniendo en cuenta el comportamiento del cliente online, la navegabilidad y las técnicas de publicidad online, a partir del marketing online.

572 **Marketing sostenible y responsable** 50 h

OBJETIVO
Implanta estrategias de marketing sostenible y responsable en tu empresa. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los aspectos clave del marketing sostenible. - Aplicar estrategias de marketing sostenible.

573 **Marketing, distribución y fuerza de ventas** 20 h

OBJETIVO
Identificar las diferentes técnicas e instrumentos relacionados con el marketing de la empresa y la gestión de la fuerza de ventas.

574 **Mejora la gestión de stocks y aumenta tus beneficios** 40 h

OBJETIVO
Diseña y optimiza el stock de tu comercio para mejorar su rentabilidad. Al finalizar serás capaz de: - Explicar el proceso de diseño del stock y sus beneficios. - Valorar cómo influye la gestión del stock en los ingresos y la rentabilidad. - Aplicar estrategias y herramientas para optimizar el stock.

575 **Mejora tus ventas y tu reputación online** 40 h

OBJETIVO
Domina las herramientas y estrategias para vender con éxito tus productos y servicios. Al finalizar serás capaz de: - Desarrollar tu talento comercial con técnicas de venta eficaces. - Diseñar y gestionar una estrategia de marketing y comunicación.

576 **Monetiza tus contenidos** 20 h

OBJETIVO
Descubre las oportunidades que abre la digitalización de contenidos y cómo vender y difundir los tuyos. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los cambios económicos y la digitalización de la cultura. - Identificar los nuevos perfiles profesionales de la economía digital. - Identificar dónde vender tus contenidos y cómo difundirlos.

577 Monetización de contenidos — 25 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para comprender el impacto de la digitalización en el ámbito cultural y creativo, identificar las nuevas profesiones digitales y desarrollar estrategias eficaces para la comercialización, promoción y difusión de contenidos digitales, seleccionando los canales de venta más adecuados y aplicando criterios económicos y legales que permitan una monetización sostenible y ajustada a la normativa vigente.

578 Negocia y cierra ventas con eficacia — 20 h

OBJETIVO
Negocia de forma eficaz y cierra acuerdos en el momento oportuno. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar la venta consultiva de forma eficaz. - Utilizar técnicas de negociación productiva. - Gestionar el cierre en el momento adecuado.

579 Negociación comercial básica — 10 h

OBJETIVO
Gestionar los procesos de negociación comercial de forma estructurada y aplicando técnicas efectivas de comunicación.

580 Neuromarketing: vende conectando con el cerebro — 30 h

OBJETIVO
Descubre cómo deciden tus clientes y aprende a influir en ellos con el neuromarketing. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar el neuromarketing del marketing convencional. - Conocer los fundamentos del neuromarketing. - Aplicar técnicas de neuromarketing en tus campañas y ventas.

581 Optimiza la función logística y reduce costes — 20 h

OBJETIVO
Reduce los costes de tu cadena de suministro sin renunciar a la calidad del servicio. Al finalizar serás capaz de: - Definir la función logística y sus costes asociados. - Diseñar estrategias para optimizar la relación entre servicio y coste.

582 Optimiza la gestión de flotas y rutas — 8 h

OBJETIVO
Desarrollar conocimientos y competencias en referencia a la organización de una empresa de transportes, sus sistemas telemáticos y organizativos destinados a la logística y las normativas sociales que influyen en ella.

583 Optimiza tus rutas de reparto a domicilio — 20 h

OBJETIVO
Realizar un diseño y planificación de las rutas de reparto para asegurar un reparto a la clientela más rápido y eficiente en el uso de recursos.

584 **Organiza tu almacén para ganar eficiencia** 20 h

OBJETIVO
Organiza tu almacén para aprovechar al máximo el espacio y los recursos. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características de un almacén y su organización interna. - Analizar los procesos del almacén y sus costes. - Aplicar técnicas de gestión para mejorar su funcionamiento.

585 **Organiza y realiza ventas técnicas** 80 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos sobre los aspectos legales, administrativos y de organización y realización de la actividad comercial, además de ser capaz de orientar, asesorar y vender al cliente productos técnicos y efectuar el cierre y posterior seguimiento de la operación.

586 **Planifica el aprovisionamiento y gestiona tus stocks** 50 h

OBJETIVO
Planifica el aprovisionamiento según la demanda y los plazos de tu empresa. Al finalizar serás capaz de: - Describir la relación del aprovisionamiento con el resto de áreas. - Comprender la importancia de la planificación de stocks. - Programar el plan de aprovisionamiento con distintos modelos.

587 **Planificación estratégica en publicidad** 50 h

OBJETIVO
Aprende a elaborar estrategias de publicidad y comunicación eficaces para tu marca. Al finalizar serás capaz de: - Comprender la función de la planificación estratégica en publicidad. - Recopilar y analizar la información necesaria para planificar. - Elaborar estrategias de comunicación alineadas con los objetivos de la marca. - Evaluar la eficacia de las estrategias y mejorarlas.

588 **Posicionamiento web y marketing digital en buscadores** 80 h

OBJETIVO
Posiciona tus páginas web en buscadores y gestiona campañas de marketing digital. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar técnicas de posicionamiento en buscadores. - Realizar y analizar campañas de marketing digital.

589 **Prepara tu asistencia a eventos internacionales** 50 h

OBJETIVO
Prepárate para sacar el máximo partido a las ferias comerciales. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los tipos de eventos con ayuda de las nuevas tecnologías. - Comunicarte en otros idiomas para contactar con empresas.

590 **Programa avanzado de marketing en proyectos digitales** 120 h

OBJETIVO
Gestionar un equipo comercial y orientarlo hacia objetivos de venta concretos dentro del marco de un proyecto digital.

591 Programa avanzado en dirección de ventas B2B — 120 h

OBJETIVO
Aplicar tácticas relacionadas con marketing digital para generar leads para la empresa y el equipo comercial, tanto a través de dinámicas que permitan atraer al cliente hacia la empresa como mediante herramientas proactivas dedicadas a identificar clientes y conseguir conversaciones con ellos con el fin de entregárselos a los cerradores de ventas.

592 Programa avanzado en diseño y dirección de producto digital — 120 h

OBJETIVO
Crear y gestionar el lanzamiento de productos innovadores para alcanzar el éxito desde el conocimiento hasta la gestión de la experiencia de usuario.

593 Programa avanzado en diseño y dirección de servicios digitales — 120 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades necesarias para liderar la transformación de productos en servicios como modelo de gestión de las relaciones con el usuario, permitiendo la adaptación ágil al cambio y la creación de servicios de valor para el cliente.

594 Prospección comercial y planificación de ventas — 50 h

OBJETIVO
Describir y aplicar las principales técnicas de prospección de ventas en el contexto digital e identificar fases de preparación y planificación de las ventas a través de medios interactivos o digitales.

595 Prospección y ventas a través de canales digitales — 40 h

OBJETIVO
Aplicar las principales técnicas de prospección de ventas a través de medios interactivos o digitales.

596 Psicología aplicada a las ventas — 30 h

OBJETIVO
Comprende las fases y la psicología de la venta para cerrar más operaciones en tu comercio. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar las fases del proceso de venta y sus factores psicológicos. - Desarrollar las actitudes, aptitudes y conocimientos del buen vendedor. - Resolver conflictos durante la venta.

597 Psicología de ventas para el pequeño comercio — 140 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos y habilidades para poder aplicar nociones de psicología durante el proceso de venta, abarcando y analizando aspectos como el comportamiento del vendedor y del comprador, técnicas de comunicación a emplear, métodos de venta, etc.

598 **Psicología de ventas: conecta y convence** 40 h

OBJETIVO
Refuerza tus relaciones comerciales y fideliza a tu clientela. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de venta y los perfiles de cliente. - Aplicar técnicas de venta y cierre orientadas a la satisfacción. - Gestionar conflictos y resolver quejas de forma eficaz.

599 **Redes sociales para tu empresa** 30 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para un manejo práctico de las redes sociales y de los servicios 2.0 y su aplicación a la empresa.

600 **Redes sociales y marketing 2.0** 50 h

OBJETIVO
Diferenciar las características del entorno 2.0, la nueva comunicación online y el impacto de las redes sociales y todas las posibilidades que nos ofrecen para proyectar la imagen/marca a través de la web social. También, gestionar la imagen de su empresa en internet a través de las redes sociales y adecuar los contenidos para internet, en base a las necesidades de los usuarios. Finalmente, establecer objetivos de comunicación en redes sociales y elaborar un plan de comunicación y su implementación.

601 **Reparto de productos alimenticios a domicilio** 40 h

OBJETIVO
Adquiere las competencias para repartir y recoger productos a domicilio con calidad y seguridad. Al finalizar serás capaz de: - Gestionar correctamente las plataformas de reparto a domicilio. - Mejorar la calidad del servicio al cliente. - Prevenir los riesgos laborales del reparto.

602 **Resuelve conflictos en la atención telefónica** 5 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para identificar situaciones de conflicto en la relación con clientes y afrontarlas de manera adecuada y eficaz. A lo largo de la formación, se adquirirán y aplicarán técnicas y habilidades específicas para la atención de quejas y reclamaciones, favoreciendo una comunicación constructiva, la resolución satisfactoria de los conflictos y la mejora de la experiencia y fidelización del cliente.

603 **Sistemas y procesos logísticos: domina la cadena de suministro** 40 h

OBJETIVO
Conoce todos los procesos de la gestión logística de un almacén y cómo optimizar sus costes. Al finalizar serás capaz de: - Adquirir una visión estratégica de la gestión y el diseño de un almacén. - Clasificar los procesos del almacén, desde la recepción hasta la expedición. - Identificar los costes del almacenamiento y las herramientas para reducirlos.

604 Social media, redes sociales y community management — 40 h

OBJETIVO
Conocer nuevas herramientas colaborativas y de difusión social para su incorporación en la empresa.

605 Tecnología aplicada a la venta y atención al cliente — 20 h

OBJETIVO
Mejora la calidad del servicio y la eficacia comercial incorporando la tecnología a tus ventas. Al finalizar serás capaz de: - Optimizar la atención a la clientela con las herramientas tecnológicas adecuadas. - Aplicar las nuevas tecnologías y la venta online al proceso de venta.

606 Tienda virtual: gestiona tu comercio electrónico — 30 h

OBJETIVO
Aprende a vender online y a gestionar tu tienda virtual con éxito. Al finalizar serás capaz de: - Crear una tienda online con proyección internacional. - Aplicar un plan de marketing y promoción para tu tienda. - Gestionar la logística y los métodos de pago.

607 TikTok para tu negocio — 5 h

OBJETIVO
Identificar las características generales de TikTok y sus mejores estrategias publicitarias desde la perspectiva de negocio empresarial.

608 Twitter (X) para tu negocio — 10 h

OBJETIVO
Identificar las características generales de Twitter (X) y sus mejores estrategias desde la perspectiva de negocio empresarial.

609 Técnicas de venta en la sección de deportes — 6 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos generales suficientes de las diferentes marcas, productos y tecnologías que engloba la sección de deportes, para desempeñar su labor como profesional de la venta asistida y conseguir con ello una óptima atención al cliente.

610 Técnicas de venta y postventa para fidelizar clientes — 20 h

OBJETIVO
Mejora tus resultados comerciales dominando todo el proceso de venta, de la preparación a la posventa. Al finalizar serás capaz de: - Comunicarte y atender a la clientela de forma eficaz durante la venta. - Aplicar las fases del proceso de venta, desde la preparación hasta el cierre. - Gestionar el servicio posventa y la comunicación comercial.

611 **Vende y promociona tu negocio en redes sociales** 30 h

OBJETIVO
Diseña un plan de acción para promocionar tu negocio en redes sociales y generar clientes. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los puntos clave de tu marca y diferenciar marca personal y corporativa. - Redactar un briefing y un plan de marketing digital para redes sociales. - Crear una comunidad activa que genere leads.

612 **Ventas, marketing directo y redes sociales en la gestión comercial** 80 h

OBJETIVO
Aplicar técnicas de marketing directo y digital a la gestión de ventas y de relación con los clientes.

613 **WhatsApp business** 5 h

OBJETIVO
Identificar las características generales de WhatsApp Business y conocer las mejores estrategias para la empresa.

614 **WordPress para el sector de la publicidad** 100 h

OBJETIVO
Instalar y poner en funcionamiento un blog con WordPress.

Nutrición y Seguridad Alimentaria

11 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

615 Alergias e intolerancias alimentarias — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración, reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de estas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

616 APPCC: analiza peligros y controla riesgos — 30 h

OBJETIVO
Conocer e interpretar el manual de autocontrol sanitario básico adaptado al comedor, el proceso concreto y la normativa vigente de aplicación, así como conocer los fundamentos del sistema preventivo para garantizar la calidad higiénico-sanitaria final de los productos alimenticios.

617 APPCC: análisis de puntos de control críticos — 20 h

OBJETIVO
Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.

618 Cocina sana — 15 h

OBJETIVO
Adquirir los fundamentos básicos en dietética, productos y técnicas culinarias saludables.

619 Conservación de alimentos — 30 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para la conservación de toda clase de alimentos para su posterior elaboración.

620 Gestión de alérgenos en restauración — 25 h

OBJETIVO
Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración, analizando e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de estas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

621 **Implanta el sistema APPCC: diseño y puesta en marcha** 30 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para prevenir y gestionar los riesgos de alergias alimentarias en el sector de la hostelería y restauración.

622 **Manipulación de alimentos** 10 h

OBJETIVO
Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

623 **Manipulación de alimentos y alérgenos** 10 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos y las buenas prácticas que el manipulador de alimentos debe aplicar en su puesto de trabajo para dar cumplimiento a lo establecido en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.

624 **Manipulación segura de alimentos de alto riesgo** 15 h

OBJETIVO
Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en las especialidades de industrias alimentarias, hostelería y cualquier otra cuyo ejercicio profesional lo requiera.

625 **Norma IFS: actualízate** 20 h

OBJETIVO
Analizar los cambios referidos a la nueva versión de la norma internacional IFS sobre seguridad y calidad alimentaria.

Ocio y Tiempo Libre

11 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

626 Acogida extraescolar y ludotecas — 20 h

OBJETIVO
Desarrollar la tarea de monitor/a especializado en ludotecas y actividades extraescolares de un modo eficiente.

627 El deporte como herramienta dinamizadora — 20 h

OBJETIVO
Utilizar el deporte como recurso educativo.

628 El juego como elemento dinamizador — 20 h

OBJETIVO
Implementar los beneficios físicos y psíquicos que aporta el juego, descubriendo el potencial del juego como elemento de trabajo en el tiempo libre.

629 Estimulación cognitiva en personas mayores — 10 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar actividades de psicoestimulación para frenar el deterioro cognitivo. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar técnicas de estimulación cognitiva adaptadas a cada paciente. - Aplicar entrenamientos específicos de las funciones cognitivas.

630 Foniatría-educación de la voz — 20 h

OBJETIVO
Adquirir pautas de higiene vocal para el uso correcto de la voz y la prevención de patologías.

631 Introducción a la animación sociocultural — 50 h

OBJETIVO
Desempeñar las funciones de un monitor sociocultural, programando y desarrollando las aptitudes y habilidades de los profesionales como agentes dinamizadores de la intervención social.

632 Ludotecas: organización y atención al menor — 80 h

OBJETIVO
Organizar una ludoteca y programar las actividades de la misma.

633 **Monitor de tiempo libre** 50 h

OBJETIVO
Diseñar actividades socioculturales y ponerlas en práctica en función de los distintos colectivos.

634 **Monitor de tiempo libre: dinamiza y educa jugando** 50 h

OBJETIVO
Diseñar actividades socioculturales y ponerlas en práctica en función de los distintos colectivos.

635 **Ocio y tiempo libre para menores con necesidades especiales** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos, habilidades, técnicas y recursos necesarios para el desempeño de las funciones animadoras y educadoras en el tiempo libre con menores con necesidades educativas especiales.

636 **Prevención del juego y las apuestas online: identifica y actúa** 50 h

OBJETIVO
Adquiere herramientas para prevenir, detectar e intervenir en el juego patológico en menores. Al finalizar serás capaz de: - Definir el juego patológico y el juego online en la adolescencia. - Identificar los factores de riesgo y de protección. - Reconocer las adicciones comportamentales en jóvenes. - Detectar y evaluar perfiles de riesgo. - Conocer las terapias de intervención con menores. - Evaluar la conducta de juego y proponer una intervención. - Diseñar programas de prevención.

Sanidad y Atención Sociosanitaria

43 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

637 Acompañamiento en la eutanasia y el duelo — 8 h

OBJETIVO
Conoce el marco legal y aprende a mantener conversaciones que empoderen a pacientes y familias. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los dilemas éticos relacionados con la dignidad humana y el marco legal. - Manejar conversaciones que empoderen a las personas y sus familias.

638 Actuaciones de urgencia y primeros auxilios — 80 h

OBJETIVO
Asistir en primera intervención en caso de accidente o situación de emergencia efectuando la valoración inicial del accidentado y aplicando técnicas específicas de primeros auxilios en función de la tipología del accidente.

639 Actualización en cuidados auxiliares de enfermería — 20 h

OBJETIVO
Actualiza tus competencias como auxiliar en el entorno hospitalario. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar una correcta higiene hospitalaria y prevenir infecciones. - Preparar el entorno y atender al paciente con las técnicas adecuadas. - Prevenir riesgos laborales y aplicar primeros auxilios.

640 Alergias e intolerancias alimentarias: identifica y actúa — 40 h

OBJETIVO
Aprende a identificar alergias e intolerancias alimentarias y a adaptar las dietas. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de alergias e intolerancias alimentarias. - Conocer los tipos de dietas y sus alimentos sustitutivos.

641 Atención al paciente hospitalario — 30 h

OBJETIVO
Atiende al paciente hospitalizado y a su familia con técnicas estandarizadas y un trato humano. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el nuevo marco conceptual de atención al paciente y su familia. - Evaluar las distintas situaciones clínicas del paciente. - Planificar el encuentro con el paciente en el hospital.

642 Atención integral en catástrofes sanitarias — 100 h

OBJETIVO
Conoce el funcionamiento de un sistema integral de atención en catástrofes. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de catástrofe y sus consecuencias. - Analizar los sistemas de atención a múltiples víctimas. - Organizar las estructuras asistenciales y el material sanitario. - Aplicar técnicas de soporte vital básico. - Prestar apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.

643 **Atención psicosocial a pacientes crónicos avanzados** 10 h

OBJETIVO
Atiende las necesidades psicosociales de pacientes con enfermedades crónicas avanzadas y de sus familias. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las necesidades psicosociales de estos pacientes. - Analizar el impacto del final de la vida en el paciente, la familia y los profesionales. - Conocer los aspectos éticos y legales de estas situaciones.

644 **Atención sanitaria no presencial a usuarios y familias** 10 h

OBJETIVO
Organiza la atención telemática a pacientes y familiares con calidad y eficacia. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la organización del sistema sanitario y social. - Atender consultas, sugerencias, quejas y reclamaciones de forma telemática.

645 **Competencias para un ejercicio sanitario saludable** 10 h

OBJETIVO
Mejora la calidad asistencial cuidando la salud mental y el bienestar emocional en el entorno sanitario. Al finalizar serás capaz de: - Comprender la importancia de la salud mental y el bienestar emocional. - Aplicar técnicas de comunicación, gestión emocional y resolución de conflictos. - Mejorar las relaciones interpersonales en el entorno sanitario.

646 **Cuidados auxiliares básicos de enfermería** 20 h

OBJETIVO
Realizar la higiene corporal y la administración de alimentos y medicamentos en el paciente, previendo y controlando los agentes contaminantes.

647 **Cuidados auxiliares de enfermería en geriatría** 50 h

OBJETIVO
Cuidar y atender al paciente geriátrico, humanizando el trato con el enfermo dando respuesta a las demandas de atención en residencias, centros de día, ayuda domiciliaria y familiar.

648 **Cuidados auxiliares de enfermería en quirófano** 40 h

OBJETIVO
Actualiza tus cuidados auxiliares en el quirófano y conoce a fondo su organización. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la estructura y organización del quirófano y las funciones del auxiliar de enfermería. - Identificar los tipos de suturas, el instrumental y el procedimiento. - Almacenar, mantener y esterilizar el material quirúrgico. - Aplicar el procedimiento de entrada y salida del paciente. - Conocer los tipos de quirófano y su normativa.

649 **Cuidados auxiliares de enfermería en salud mental** 50 h

OBJETIVO
Identificar las características básicas de los pacientes con problemas de salud mental, adecuando las técnicas asistenciales y de cuidado básico al paciente, en función de sus necesidades desde una perspectiva integral.

650 **Cuidados auxiliares de enfermería en urgencias** 30 h

OBJETIVO
Actualiza tus técnicas y protocolos como TCAE en la atención al paciente hospitalario y de urgencias. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el funcionamiento de una unidad de urgencias hospitalarias. - Aplicar los cuidados de higiene del paciente. - Movilizar y atender al paciente hospitalizado con las técnicas adecuadas. - Reconocer una situación de urgencia y aplicar el protocolo correspondiente. - Obtener, manipular, almacenar y eliminar muestras correctamente. - Atender a pacientes con trastornos específicos.

651 **Cuidados paliativos** 80 h

OBJETIVO
Utilizar los medios materiales y humanos para atender a personas dependientes terminales mejorando su calidad de vida.

652 **Cuidados paliativos: atención integral al final de la vida** 80 h

OBJETIVO
Utilizar los medios materiales y humanos para atender a personas dependientes terminales mejorando su calidad de vida.

653 **Cuidados y terapias naturales** 50 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre los distintos tipos de plantas y sus facultades terapéuticas, así como los productos homeopáticos en cuanto a su composición, preparación y las tendencias de la homeopatía actual.

654 **Desfibriladores externos** 20 h

OBJETIVO
Realizar la primera atención de la parada cardiaca hasta el momento de la llegada de los equipos especializados, y utilizar con rapidez y eficacia un desfibrilador semiautomático recogiendo los datos esenciales para el registro y control de esta.

655 **Diseño de menús infantiles** 20 h

OBJETIVO
Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

656 **El derecho a morir dignamente** 20 h

OBJETIVO
Reflexiona sobre la muerte digna y conoce el marco legal de la eutanasia. Al finalizar serás capaz de: - Distinguir entre eutanasia y suicidio asistido. - Interpretar la percepción de la salud en sus aspectos objetivos y subjetivos. - Conocer la legislación sobre eutanasia y suicidio asistido.

657 **Espacio de reflexión ética** 8 h

OBJETIVO
Integra los valores éticos en tu práctica profesional y resuelve conflictos con criterio. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar criterios de actuación ética en confidencialidad y otros aspectos clave. - Resolver conflictos éticos basándote en principios éticos.

658 **Farmacología básica** 60 h

OBJETIVO
Identificar los métodos de acción más importantes de los distintos fármacos en base a la farmacología aplicada a los procesos patológicos de mayor incidencia.

659 **Gestión de pacientes con herramientas digitales (e-patient)** 8 h

OBJETIVO
Adquirir una visión global de las claves para la gestión integral de la Experiencia de Paciente, oportunidades de mejora y cambios derivados de la transformación digital.

660 **Habilidades sociales en el entorno sanitario** 60 h

OBJETIVO
Mejorar las relaciones y la comunicación entre el personal sanitario y paciente-familia a través de habilidades sociales de empatía y asertividad dentro del entorno sanitario.

661 **Habilidades sociales para profesionales sanitarios** 60 h

OBJETIVO
Mejorar las relaciones y la comunicación entre el personal sanitario y paciente-familia a través de habilidades sociales de empatía y asertividad dentro del entorno sanitario.

662 **Interpreta resultados de análisis clínicos** 80 h

OBJETIVO
Aprende a interpretar los resultados de los laboratorios clínicos para tu práctica diaria. Al finalizar serás capaz de: - Organizar los tipos de muestras biológicas que se pueden analizar. - Reconocer las pruebas de bioquímica y patología molecular. - Conocer las técnicas de inmunología clínica. - Reconocer las pruebas de microbiología. - Interpretar los estudios celulares y hematológicos. - Aplicar los estudios hormonales en la práctica clínica.

663 Logística sanitaria en catástrofes y múltiples víctimas — 80 h

OBJETIVO
Colabora en la organización de la logística sanitaria en situaciones de catástrofe. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de catástrofe y sus consecuencias. - Analizar los sistemas de atención a múltiples víctimas. - Organizar las estructuras asistenciales para la primera intervención. - Aplicar los protocolos de inteligencia sanitaria y la doctrina de mando. - Poner en marcha la logística sanitaria de primera intervención. - Organizar pedidos y calcular la medicación y el material necesarios. - Clasificar el material logístico y los equipos de protección individual. - Gestionar los recursos en situaciones de catástrofe.

664 Los ODS 2030 en el sector sanitario y social — 8 h

OBJETIVO
Descubre cómo afectan los Objetivos de Desarrollo Sostenible al sector sanitario y social. Al finalizar serás capaz de: - Describir el contenido y la estructura de los ODS. - Identificar los ODS que afectan a los sectores sanitario y social.

665 Los ODS 2030 en los sectores de salud y social — 8 h

OBJETIVO
Descubre cómo afectan los Objetivos de Desarrollo Sostenible al sector sanitario y social. Al finalizar serás capaz de: - Describir el contenido y la estructura de los ODS. - Identificar los ODS que afectan a los sectores sanitario y social.

666 Menús para dietas especiales — 10 h

OBJETIVO
Elaborar diversos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimenticias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos atendiendo a la importancia de dichas acciones, con el objetivo de evitar posibles situaciones de riesgo.

667 Metabolismo y equilibrio nutricional — 20 h

OBJETIVO
Conoce los fundamentos de la nutrición y la dietética para una alimentación equilibrada y segura. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los procesos de obtención de energía y los nutrientes esenciales. - Analizar las bases del equilibrio nutricional. - Identificar los principales trastornos alimentarios y las medidas de seguridad alimentaria.

668 Movilización de enfermos — 60 h

OBJETIVO
Aplicar las técnicas de movilización, traslado y deambulación del usuario adquiriendo las destrezas necesarias en el manejo de ayudas técnicas para la movilización de enfermos.

669 **Nutrición y dietética** 90 h

OBJETIVO
Conoce las necesidades nutricionales del organismo y adquiere hábitos de alimentación saludables. Al finalizar serás capaz de: - Diferenciar los tipos de nutrientes y su uso correcto. - Adaptar la alimentación a cada etapa y situación de la vida. - Promover hábitos de alimentación saludables.

670 **Nutrición y dietética en niños y adolescentes** 30 h

OBJETIVO
Conocer los menús escolares y los conceptos fundamentales para una correcta alimentación.

671 **Nutrición y dietética en personas mayores** 80 h

OBJETIVO
Conocer los programas específicos de nutrición adaptados a las necesidades y patologías de los ancianos, en base al conocimiento de los principios básicos nutricionales de los alimentos y la valoración del estado nutricional del anciano.

672 **Nutrición y dietética infantil y adolescente** 30 h

OBJETIVO
Conoce las necesidades nutricionales de niños y adolescentes y cómo promover una alimentación saludable. Al finalizar serás capaz de: - Definir las necesidades y recomendaciones nutricionales en cada etapa. - Promover una alimentación saludable en edad escolar. - Identificar los trastornos de la conducta alimentaria más comunes.

673 **Primeros auxilios: actúa con seguridad** 40 h

OBJETIVO
Actuar en situaciones de emergencia y aplicar las técnicas de primeros auxilios en el entorno de trabajo.

674 **Primeros auxilios: técnicas básicas que salvan vidas** 8 h

OBJETIVO
Aplicar las técnicas básicas de primeros auxilios ante diferentes situaciones en las que se puedan producir hemorragias, traumatismos, quemaduras, asfixias y ahogamientos, partiendo de los elementos que se pueden encontrar en un botiquín y realizando una exploración adecuada de las posibles víctimas.

675 **Promoción del autocuidado en dependencia** 30 h

OBJETIVO
Aprende a cuidar a personas en situación de dependencia y a cuidarte también a ti. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el papel del cuidador no profesional y de los grupos de autoayuda. - Aplicar los distintos cuidados a una persona dependiente. - Conocer los recursos sociales disponibles.

676 **Reanimación cardiopulmonar** 60 h

OBJETIVO
Adquirir las técnicas de soporte vital avanzado, dirigidas a profesionales sanitarios titulados (médicos y enfermeros), de acuerdo con las Recomendaciones del European Resuscitation Council, con el fin de disminuir la mortalidad y las secuelas que ocasionan las paradas cardiacas y la variabilidad clínica en la respuesta a la parada cardiaca.

677 **Salud y ejercicio físico para la espalda** 20 h

OBJETIVO
Diseña y adapta programas de actividad física para la movilidad y estabilidad de la columna. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las características de la columna para trabajar sin riesgo de lesión. - Aplicar programas de movilidad y estabilidad de columna y espalda. - Conocer la estructura y función de los tejidos biológicos. - Diferenciar los tipos de estiramientos.

678 **Salud, nutrición y dietética** 40 h

OBJETIVO
Conoce los fundamentos de la nutrición y las propiedades de los alimentos. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el funcionamiento de los sistemas digestivo y endocrino. - Conocer los elementos nutritivos que necesita una persona.

679 **Trastornos de ansiedad y depresión** 80 h

OBJETIVO
Adquirir las habilidades y destrezas necesarias para tratar eficazmente pacientes con trastornos depresivos y/o de ansiedad.

Seguridad y Medio Ambiente

56 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

680 Actúa frente al fuego: prevención y extinción de incendios — 20 h

OBJETIVO
Aprende a extinguir incendios de forma segura según su origen. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los elementos que originan un fuego y sus efectos. - Clasificar los equipos y sistemas de protección activa contra incendios. - Identificar los tipos de roturas y explosiones de recipientes cerrados.

681 Aprovecha residuos y ecodiseña para la economía circular — 90 h

OBJETIVO
Analiza cómo desarrollar y escalar procesos de economía circular en tu organización. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los principios clave de la economía circular. - Identificar el origen de los residuos y su valorización. - Aplicar herramientas para desarrollar modelos de negocio circulares.

682 Auditoría medioambiental — 50 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos relativos a un Sistema de Gestión Ambiental y su posible certificación.

683 Auditoría medioambiental en el sector del agua — 30 h

OBJETIVO
Aplicar, como personal técnico del sector del agua, técnicas de selección de requisitos ligados a los diferentes tipos de auditorías e inspecciones ambientales relacionadas con un sistema de gestión medioambiental (SGMA) en el sector del agua y operaciones de investigación y control de causas que puedan originar desviaciones en el funcionamiento de un sistema de gestión medioambiental (SGMA) proponiendo acciones de corrección, si procede.

684 Cambio climático y huella de carbono — 60 h

OBJETIVO
Diseña planes de actuación para hacer frente al cambio climático en tu organización. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los retos de la crisis climática. - Comprender los mecanismos de reducción de emisiones de GEI. - Calcular la huella de carbono de organizaciones, productos y eventos. - Desarrollar proyectos de innovación social para la descarbonización.

685 Ciclo del agua: gestión medioambiental eficiente — 40 h

OBJETIVO
Conocer, como personal técnico del sector del agua, el concepto de sistema de gestión medioambiental y aprender los procedimientos a seguir para su implantación en la empresa, así como la documentación, metodología, certificación y creación de planes de emergencia.

686 **Contaminación de suelos** 20 h

OBJETIVO
Conocer y analizar los factores que afectan a la contaminación de suelos, así como sus efectos y técnicas de recuperación.

687 **Desarrollo sostenible y gestión ambiental** 80 h

OBJETIVO
Conoce los retos medioambientales actuales y las estrategias para afrontarlos desde la empresa. Al finalizar serás capaz de: - Conocer los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030. - Identificar los ODS relacionados con el medio ambiente. - Utilizar las herramientas para implantar y mantener sistemas de gestión ambiental.

688 **Detecta, previene y gestiona el estrés** 30 h

OBJETIVO
Aplicar distintos sistemas de afrontamiento de cara al manejo de las situaciones de estrés laboral.

689 **Economía circular: principios de sostenibilidad** 10 h

OBJETIVO
Identifica los procesos, servicios y productos más respetuosos con el medio ambiente. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los fundamentos de la economía circular. - Conocer las iniciativas internacionales y las políticas públicas que la impulsan.

690 **El residuo plástico como modelo de negocio circular** 60 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar y gestionar técnicas para reutilizar los residuos plásticos. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los principios clave de la economía circular. - Identificar el origen de los residuos y su valorización. - Aplicar herramientas para desarrollar modelos de negocio circulares.

691 **Equipos de protección individual (EPI)** 8 h

OBJETIVO
Describir y seleccionar los Equipos de Protección Individual necesarios en función de la actividad laboral desarrollada y elaborar guías de uso y mantenimiento de los mismos.

692 **Equipos de protección individual (EPI): úsalos bien** 8 h

OBJETIVO
Describir y seleccionar los Equipos de Protección Individual necesarios en función de la actividad laboral desarrollada y elaborar guías de uso y mantenimiento de los mismos.

693 **Ergonomía postural y prevención de riesgos laborales** 50 h

OBJETIVO
Identificar las medidas básicas de prevención para aplicar en cualquier puesto de trabajo, incidiendo especialmente en la ergonomía postural y del esfuerzo.

694 **Ergonomía: analiza los factores físicos** 40 h

OBJETIVO
Analizar las condiciones físicas que afectan al puesto de trabajo en el desempeño de su actividad.

695 **Evaluación de impacto ambiental** 100 h

OBJETIVO
Adquirir conocimientos sobre el procedimiento y la metodología aplicable en el proceso de Evaluación de Impacto Ambiental (EIA).

696 **Gestiona el estrés en la atención telefónica** 20 h

OBJETIVO
Adquirir estrategias para identificar y prevenir el estrés en el puesto de trabajo.

697 **Gestión de la PRL en pymes y micropymes** 20 h

OBJETIVO
Gestionar eficazmente la Prevención de Riesgos Laborales en una pequeña o mediana empresa.

698 **Gestión de residuos** 60 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos y destrezas necesarias para gestionar adecuadamente los residuos urbanos, industriales, rurales y sanitarios, así como conocer el marco legal y la educación ambiental.

699 **Gestión de residuos industriales** 40 h

OBJETIVO
Adquirir la formación necesaria para gestionar residuos industriales.

700 **Gestión de residuos peligrosos** 50 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos recogidos en la legislación específica sobre gestión de residuos peligrosos.

701 **Gestión de residuos sanitarios en el centro** 6 h

OBJETIVO
Conocer los riesgos sanitarios y ambientales derivados de la manipulación de los residuos sanitarios y su correcta gestión para evitar infecciones.

702 **Gestión medioambiental en el ciclo integral del agua** 40 h

OBJETIVO
Conocer, como personal técnico del sector del agua, el concepto de sistema de gestión medioambiental y aprender los procedimientos a seguir para su implantación en la empresa, así como la documentación, metodología, certificación y creación de planes de emergencia.

703 **Gestión sostenible de los residuos** 40 h

OBJETIVO
Contribuir a una gestión inteligente, responsable y sostenible de los residuos a través del conocimiento de los principales conceptos relacionados con la generación y gestión de los mismos.

704 **Huella de carbono de organización, evento y producto** 20 h

OBJETIVO
Plantear planes de actuación operativos como estrategia para hacer frente al cambio climático en las diferentes organizaciones, integrando la importancia de la crisis climática y los procesos de descarbonización.

705 **Impacto ambiental y auditoría: evalúa y mejora** 20 h

OBJETIVO
Aprende a planificar y realizar una auditoría medioambiental. Al finalizar serás capaz de: - Elaborar el estudio de impacto ambiental y la situación preoperacional. - Conocer los sistemas de gestión ambiental y su estructura. - Realizar auditorías e implantar un SGMA.

706 **Implanta un sistema de gestión ambiental en tu empresa** 60 h

OBJETIVO
Elaborar, implantar y mantener un sistema de gestión medioambiental conforme a las normas ISO 14000.

707 **Industria sostenible: gestión medioambiental** 50 h

OBJETIVO
Definir los aspectos que deben contemplarse en la gestión de proyectos medioambientales de acuerdo con la normativa vigente de aplicación para la industria.

708 **Integra la economía circular en tu empresa** 100 h

OBJETIVO
Gestiona tu organización aplicando los principios de la economía circular. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el concepto de economía circular como motor de innovación. - Implantar modelos de negocio basados en la economía circular. - Aplicar la reutilización, el reciclaje y la reducción de residuos.

709 **Introducción al cambio climático** 20 h

OBJETIVO
Plantear planes de actuación operativos como estrategia para hacer frente al cambio climático en las diferentes organizaciones, integrando la importancia de la crisis climática y los procesos de descarbonización.

710 **ISO 14001: implanta y certifica tu sistema de gestión ambiental** 20 h

OBJETIVO
Gestionar e implantar un Sistema de Gestión Ambiental en la empresa basado en el estándar de la Norma ISO 14001. Conocer la documentación pertinente y requisitos correspondientes a la norma ISO 14001:2015 a la hora de implantar un Sistema de Gestión Ambiental.

711 **Limpieza, residuos y medioambiente** 30 h

OBJETIVO
Conocer la importancia de la recogida y gestión de residuos, siendo capaces de clasificarlos y distribuirlos correctamente, tomando las medidas necesarias para obtener un resultado óptimo y respetando las medidas y procedimientos seguros de actuación.

712 **Los ODS en las cooperativas** 10 h

OBJETIVO
Capacitar a personas trabajadoras de cooperativas para que puedan integrar los ODS en sus modelos de negocio y generar impactos positivos, dando cumplimiento a la Agenda 2030.

713 **Manipulación segura de sustancias tóxicas** 30 h

OBJETIVO
Conocer las normas básicas en materia de prevención y seguridad en el manejo de productos tóxicos.

714 **Mediciones higiénicas en el trabajo** 20 h

OBJETIVO
Realizar mediciones ambientales y análisis de puestos de trabajo para controlar los principales riesgos provenientes de peligros químicos, físicos y/o biológicos que puedan afectar la salud de los trabajadores y trabajadoras.

715 **Movilización de pacientes para técnicos auxiliares de enfermería** 80 h

OBJETIVO
Identificar los riesgos existentes en un trabajo de movilización de enfermos aplicando las medidas preventivas apropiadas y eliminando o reduciendo el riesgo a la vez que protegiendo a los trabajadores.

716 **Prevención de riesgos en el lugar de trabajo** 50 h

OBJETIVO
Analizar los riesgos existentes en el lugar de trabajo y determinar los principales riesgos de los trabajadores, y establecer los procedimientos de intervención necesarios para controlar la exposición a los mismos aplicando la normativa de referencia.

717 **Prevención del mobbing o acoso laboral** 30 h

OBJETIVO
Diferenciar entre «mobbing» y otras situaciones como el estrés laboral o los conflictos y adquirir los conocimientos psicológicos necesarios para la prevención del «mobbing», identificando los factores de riesgo para llevar a cabo una prevención e intervención en contextos concretos.

718 **Prevención y extinción de incendios** 20 h

OBJETIVO
Aprende a extinguir incendios de forma segura según su origen. Al finalizar serás capaz de: - Identificar los elementos que originan un fuego y sus efectos. - Clasificar los equipos y sistemas de protección activa contra incendios. - Identificar los tipos de roturas y explosiones de recipientes cerrados.

719 **Previene el burnout y el estrés laboral** 50 h

OBJETIVO
Identificar el síndrome de burnout o estrés laboral, analizar a qué responde, cómo se genera y qué lo mantiene, conocer los efectos emocionales, cognitivos y psicosociales, así como las técnicas para la protección y el manejo del estrés en el ámbito laboral.

720 **Primeros auxilios y uso de desfibriladores externos** 8 h

OBJETIVO
Utilizar desfibriladores semiautomáticos externos en casos de parada respiratoria, así como dar una respuesta rápida ante situaciones que requieran primeros auxilios y realizar maniobras de reanimación, con los conocimientos técnicos necesarios para el uso y manejo de estos equipos.

721 **Principios operativos de la economía circular** 8 h

OBJETIVO
Diseñar, desarrollar y gestionar técnicas de trabajo que permitan reutilizar el residuo plástico de rechazo como materia prima en procesos de economía circular.

722 **PRL en hostelería** 40 h

OBJETIVO
Adquiere los conocimientos de seguridad laboral necesarios para trabajar de forma segura. Al finalizar serás capaz de: - Valorar la importancia y rentabilidad de la prevención. - Utilizar la terminología de prevención de riesgos laborales. - Conocer el marco legislativo de la prevención. - Realizar evaluaciones de riesgos elementales y proponer medidas preventivas. - Utilizar correctamente los equipos de protección individual. - Aplicar buenas prácticas de higiene alimentaria.

723 **Reducción de emisiones GEI: el mercado regulado** 20 h

OBJETIVO
Plantear planes de actuación operativos como estrategia para hacer frente al cambio climático en las diferentes organizaciones, integrando la importancia de la crisis climática y los procesos de descarbonización.

724 **Riesgos psicosociales en el entorno laboral** 80 h

OBJETIVO
Identificar y evaluar los factores de riesgo de naturaleza psicosocial, derivados de la actividad laboral a través del conocimiento e interpretación de la normativa reguladora del ámbito de la prevención, así como de los distintos métodos de evaluación del riesgo psicosocial. Identificar situaciones constitutivas de estrés, mobbing y burnout, así como la insatisfacción laboral o carga mental.

725 **Sistema de gestión medioambiental en la empresa** 60 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para la implantación, desarrollo y mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental en las empresas.

726 **Sistema de gestión medioambiental en la industria** 50 h

OBJETIVO
Definir los aspectos que deben contemplarse en la gestión de proyectos medioambientales de acuerdo con la normativa vigente de aplicación para la industria.

727 **Sistemas de gestión ambiental** 50 h

OBJETIVO
Aplica la normativa y los procedimientos para una correcta gestión ambiental. Al finalizar serás capaz de: - Valorar la importancia del respeto al medio ambiente. - Diferenciar los sistemas de gestión ambiental y sus ventajas. - Planificar la implantación y el mantenimiento de un SGA. - Poner en marcha un SGA en una organización.

728 **Sistemas de gestión ambiental ISO 14001** 50 h

OBJETIVO
Implanta y gestiona un sistema de gestión ambiental basado en la norma ISO 14001. Al finalizar serás capaz de: - Comprender los estándares ambientales que fijan las normas. - Conocer la documentación y los requisitos de la norma UNE-EN ISO 14001.

729 **Sostenibilidad ambiental: actúa por el planeta** 170 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para integrar el medioambiente y el desarrollo sostenible en las políticas estratégicas de las organizaciones empresariales y administraciones, así como comprender las repercusiones que pueda tener el medioambiente en la empresa y en la sociedad.

730 **Trabaja seguro en el sector químico** 40 h

OBJETIVO
Al finalizar esta formación, el alumno será capaz de distinguir cuáles son los riesgos más frecuentes en el puesto de trabajo y su prevención, ayudar a prevenir los accidentes mediante la aplicación de las técnicas, medidas y equipos necesarios, conocer los diferentes planes de actuación, técnicas preventivas y de primeros auxilios para poder ponerlos en práctica y superar con éxito situaciones de diferente peligrosidad.

731 **Trabajador saludable** 6 h

OBJETIVO
Integrar en su rutina diaria y en el entorno de su puesto de trabajo un conjunto de pautas o rutinas de salud, que favorecerán su desempeño profesional y personal.

732 **Tratamiento de residuos** 40 h

OBJETIVO
Gestiona correctamente los residuos urbanos, industriales, rurales y sanitarios. Al finalizar serás capaz de: - Clasificar residuos y subproductos. - Codificar los residuos según la Lista Europea de Residuos (LER). - Gestionar los residuos peligrosos. - Conocer los requisitos de vertederos, incineración y reutilización. - Gestionar la documentación administrativa de los residuos.

733 **Tratamiento de residuos y reciclaje** 120 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios para diseñar e implementar proyectos de gestión integral de residuos sólidos.

734 **Tratamiento de residuos: gestiona y recicla** 40 h

OBJETIVO
Gestiona correctamente los residuos urbanos, industriales, rurales y sanitarios. Al finalizar serás capaz de: - Clasificar residuos y subproductos. - Codificar los residuos según la Lista Europea de Residuos (LER). - Gestionar los residuos peligrosos. - Conocer los requisitos de vertederos, incineración y reutilización. - Gestionar la documentación administrativa de los residuos.

735 **Valoriza tus residuos orgánicos: oportunidad para el campo** 20 h

OBJETIVO
Conocer las múltiples posibilidades de desarrollo que ofrecen los distintos residuos generados en las actividades humanas, evitando con esto un problema ambiental y valorizándolos para su uso en una agricultura sostenible.

Servicios Personales (estética)

1 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

736 **Higiene e hidratación de la piel del rostro y el cuerpo** — **40 h**

OBJETIVO
Conocer las técnicas específicas de limpieza e hidratación de la piel del rostro y el cuerpo.

Soft Skills

27 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

737 Comunicación persuasiva — 10 h

OBJETIVO
Aprender y entrenar habilidades y estrategias de comunicación persuasiva para dominar la capacidad de influir en el pensamiento o comportamiento de otras personas, utilizando una argumentación fuerte, atractiva y motivada.

738 Detecta y previene adicciones en el entorno laboral — 10 h

OBJETIVO
Aprende a detectar y actuar ante situaciones de adicciones en el entorno laboral. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las causas y consecuencias de las adicciones y su marco normativo. - Aplicar mecanismos de prevención, sensibilización, detección e intervención.

739 Equipos efectivos y creatividad — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimiento en cuanto a las características de la gestión y metodología del trabajo en equipo y del desarrollo eficaz, motivación y mejora continua mediante el uso de técnicas creativas.

740 Gestión del cambio — 10 h

OBJETIVO
Aprender estrategias para gestionar el cambio facilitando los procesos de transformación dentro de las organizaciones trabajando con las personas implicadas para minimizar los efectos negativos y reducir las resistencias a los mismos.

741 Gestión del tiempo, proactividad y procrastinación — 10 h

OBJETIVO
Descubrir y aprender las principales claves para organizar y gestionar nuestro tiempo y actitud con el fin de poder desarrollar tareas y proyectos en los plazos requeridos, incrementando así la productividad y aumentando la satisfacción personal.

742 Gestión del éxito y del fracaso — 8 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

743 Growth mindset: adaptabilidad y resiliencia — 10 h

OBJETIVO
Entender cuál es la mentalidad que hay que tener para poder pensar de manera exponencial, superar las adversidades y adaptarse a los nuevos escenarios, cambiando nuestra manera de ver la vida para que esta moldee nuestras realidades.

744 Habilidades para el crecimiento y la eficiencia — 30 h

OBJETIVO
Entender cuál es la mentalidad que hay que tener para poder pensar de manera exponencial, superar las adversidades y adaptarse a los nuevos escenarios, cambiando nuestra manera de ver la vida para que esta moldee nuestras realidades.

745 Habilidades para el liderazgo — 30 h

OBJETIVO
Proporcionar un marco actual de conocimiento aplicado sobre las características y rasgos comunes de las personas con capacidad de influir y motivar a otras personas y dirigir equipos.

746 Habilidades para la comunicación — 30 h

OBJETIVO
Aprender y entrenar habilidades y estrategias de comunicación persuasiva para dominar la capacidad de influir en el pensamiento o comportamiento de otras personas, utilizando una argumentación fuerte, atractiva y motivada.

747 Habilidades para la innovación — 30 h

OBJETIVO
Descubrir y aprender las principales claves para organizar y gestionar nuestro tiempo y actitud con el fin de poder desarrollar tareas y proyectos en los plazos requeridos, incrementando así la productividad y aumentando la satisfacción personal.

748 Habla en público con seguridad — 50 h

OBJETIVO
Adquirir técnicas básicas para hablar exitosamente en cualquier acto público.

749 Habla en público y presenta con eficacia — 10 h

OBJETIVO
Dominar la oratoria para relacionarte mejor, creando un vínculo con la audiencia, expresándote con precisión y posibilitando la exposición clara de tus ideas, pensamientos y sentimientos. Mostrarte cómo utilizar presentaciones de forma valiosa y eficaz. Aprender y entrenar habilidades y estrategias de comunicación persuasiva para dominar la capacidad de influir en el pensamiento o comportamiento de otras personas, utilizando una argumentación fuerte, atractiva y motivada.

750 Influencia personal, social, económica y política — 8 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

751 Inteligencia emocional y mindfulness — 10 h

OBJETIVO
Aprender a reconocer y gestionar nuestras propias emociones y las de los demás, enfocando nuestra atención para mejorar nuestro grado de satisfacción e impulsar nuestras relaciones sociales y profesionales.

752 Liderazgo — 10 h

OBJETIVO
Proporcionar un marco de reflexión sobre las características y rasgos comunes de las personas con capacidad de influir en otras personas y dirigir equipos, así como conocer herramientas esenciales que nos ayudan a ser mejores líderes, a aportar lo máximo cuando trabajamos en equipo y a dirigir personas en un contexto empresarial.

753 Liderazgo, trabajo en equipo y resolución de problemas — 50 h

OBJETIVO
Desarrolla tu liderazgo, el trabajo en equipo y tu capacidad para resolver problemas. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el concepto de liderazgo y desarrollar competencias para liderar equipos. - Mejorar la organización del trabajo en equipo. - Detectar problemas y buscar soluciones. - Planificar actuaciones, evaluar alternativas y su implantación.

754 Mindfulness: reduce el estrés y gana foco — 20 h

OBJETIVO
Descubre técnicas para tu mejora personal y profesional. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar técnicas de relajación y respiración para gestionar las emociones. - Ampliar tu autoconocimiento a través de los niveles de consciencia. - Aplicar lo aprendido en los distintos ámbitos de tu vida.

755 Motivación — 10 h

OBJETIVO
¿Qué hace que una persona quiera realizar un trabajo? ¿Qué es lo que le motiva para acometer una tarea? El objetivo es aprender herramientas y estrategias para activar, mantener y dirigir las conductas de las personas hacia las metas o fines establecidos.

756 Negociación y resolución de conflictos — 10 h

OBJETIVO
Aprender estrategias para establecer acuerdos de colaboración y optimizar las relaciones interpersonales en diferentes contextos profesionales, tanto en situaciones colaborativas como competitivas.

757 Pensamiento crítico — 10 h

OBJETIVO
Entrenar y fortalecer la capacidad de analizar y evaluar la consistencia de los razonamientos, en especial, de aquellas afirmaciones que la sociedad acepta como verdaderas en el contexto de la vida cotidiana.

758 Pensamiento estratégico — 8 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

759 Sesgos inconscientes: reconócelos y supéralos — 6 h

OBJETIVO
Conocer la existencia de los sesgos y cómo influyen y condicionan nuestras actuaciones y decisiones e identificar los tipos de sesgos más influyentes en el ámbito laboral para reducirlos o eliminarlos en la gestión y dirección de personas y en los equipos de trabajo.

760 Toma de decisiones — 10 h

OBJETIVO
Aprender a valorar y escoger entre dos o más opciones posibles, analizando las consecuencias de cada una de las alternativas, poniéndolas en relación con los recursos necesarios, así como con los resultados deseados.

761 Trabajo en equipo — 10 h

OBJETIVO
Aprender y conocer herramientas necesarias para desarrollar las habilidades más importantes con el fin de lograr un desempeño eficiente y determinante de los equipos de trabajo.

762 Trabajo remoto — 10 h

OBJETIVO
Desarrollar e implementar estrategias para aumentar la motivación y la productividad de los empleados, aprovechando las actuales herramientas digitales para dirigir equipos con éxito.

763 Ética y dirección por valores — 4 h

OBJETIVO
Objetivo pendiente de publicación.

Sostenibilidad y Economía Verde

4 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

764 Economía circular: principios de la sostenibilidad — 10 h

OBJETIVO
Identificar y describir los procesos, servicios y productos que sean más sensibles con el medio ambiente, aplicando los principios de la Economía Circular y estimulando el crecimiento sostenible en sus organizaciones.

765 Eficiencia energética: implanta medidas sostenibles — 30 h

OBJETIVO
Adquirir las competencias necesarias para entender y aplicar las medidas de gestión sostenible en los procesos productivos de la empresa.

766 Impacto ambiental y sostenibilidad — 10 h

OBJETIVO
Conocer los distintos efectos que puede provocar la movilidad urbana en el medio ambiente y en la economía de los conductores.

767 Transición ecológica en la producción y el consumo — 3 h

OBJETIVO
Identificar los principios de la economía circular que fundamentan el cambio de modelo productivo y el proceso de transición ecológica que afectan al puesto de trabajo, así como las buenas prácticas de producción y consumo sostenibles que se derivan.

Talento, Cultura y RRHH

7 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

768 Clima laboral: mide y mejora el ambiente de trabajo — 20 h

OBJETIVO
Adquirir conocimiento sobre el clima laboral y su influencia en la organización que permita establecer planes de acción de mejora del clima laboral.

769 Crea experiencias de onboarding que marcan la diferencia — 7 h

OBJETIVO
Dominar los fundamentos, herramientas y metodologías necesarias para crear procesos de onboarding efectivos que optimicen la retención del cliente, diferenciando claramente entre perfiles de usuario y modelos B2B/B2C para impulsar el éxito del producto desde el primer contacto.

770 Dirige personas y haz crecer el talento de tu equipo — 40 h

OBJETIVO
Adquirir una visión global y actualizada de las mejores prácticas para la gestión de los recursos humanos, orientadas al desarrollo y retención del talento.

771 Inteligencia artificial para recursos humanos: automatiza y decide mejor — 60 h

OBJETIVO
Aplica la inteligencia artificial a la gestión del talento para mejorar la selección y el desempeño. Al finalizar serás capaz de: - Comprender las aplicaciones de la IA en Recursos Humanos. - Utilizar el machine learning en la selección de personal. - Aplicar nuevas tecnologías al reclutamiento y la selección. - Utilizar herramientas de IA para evaluar el desempeño. - Valorar cómo la IA está transformando los Recursos Humanos.

772 Motivación en los equipos de trabajo — 40 h

OBJETIVO
Adquirir conocimiento del significado y fuente de la motivación con el fin de promover la participación activa de los trabajadores de una empresa.

773 Orientación profesional: perfil y competencias clave — 60 h

OBJETIVO
Adquiere las competencias para ejercer como profesional de la orientación laboral. Al finalizar serás capaz de: - Delimitar los elementos de la orientación profesional. - Conocer la normativa y las políticas de empleo actuales. - Analizar las funciones y competencias del orientador. - Desarrollar el proceso de orientación de forma eficaz.

774

Trabajo en equipo: colabora y consigue mejores resultados

20 h

OBJETIVO

Adquirir conocimientos referentes a los principios del trabajo en equipo e incorporar técnicas necesarias para potenciar las competencias asociadas a los equipos de trabajo.

Tecnología y Programación

53 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

775 Android: desarrollo de apps móviles — 40 h

OBJETIVO
Aprende a programar con Kotlin y JavaScript de forma solvente e independiente. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las tecnologías, conceptos y estándares del desarrollo. - Programar en Kotlin con garantías. - Desarrollar y desplegar código JavaScript. - Aplicar conceptos complementarios para completar tu formación.

776 Aplicaciones web: estándar SCORM 1.2 en plataformas de aprendizaje — 40 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos necesarios con el fin de poder implementar el estándar de formación SCORM 1.2, entender su funcionamiento, definir su proceso de implementación y ponerlo en práctica.

777 Apps móviles con HTML, CSS3 y JavaScript — 50 h

OBJETIVO
Aprende a desarrollar aplicaciones con HTML5, CSS3 y JavaScript y publícalas en móviles. Al finalizar serás capaz de: - Programar con HTML5 de forma solvente. - Aplicar estilos con CSS3. - Añadir funcionalidades complejas con JavaScript y jQuery. - Desarrollar en Android Studio. - Crear aplicaciones móviles con Adobe PhoneGap. - Publicar aplicaciones en las plataformas de distribución.

778 Arquitectura web con Java — 5 h

OBJETIVO
Proporcionar al alumnado una visión completa del desarrollo web en entornos Java, identificando las fases, arquitecturas, herramientas y entornos necesarios e infraestructura para la realización de proyectos web, así como su participación activa en proyectos reales dentro de un contexto profesional.

779 Blockchain en la industria 4.0 — 6 h

OBJETIVO
Analizar el concepto de blockchain para interpretar su funcionamiento y utilización.

780 Ciberseguridad: previene, analiza y responde a incidentes — 40 h

OBJETIVO
Conocer y comprender las nociones fundamentales de ciberseguridad que permitan prevenir y dar respuesta a los incidentes de seguridad.

781 **Contenidos multimedia SCORM para e-learning** 50 h

OBJETIVO
Elaborar contenidos e-learning multimedia SCORM.

782 **Crea tu API REST con Hibernate y Spring** 15 h

OBJETIVO
Gestionar y desarrollar proyectos Java profesionales utilizando Maven como herramienta de construcción y gestión de dependencias, desarrollando aplicaciones web y servicios REST con Spring MVC e Hibernate, y realizando el despliegue y prueba de aplicaciones y APIs.

783 **Creación y mantenimiento de páginas web: avanzado** 50 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar, crear y publicar páginas web. Al finalizar serás capaz de: - Diseñar un sitio web con HTML. - Incluir elementos dinámicos. - Gestionar la información con bases de datos. - Incluir elementos multimedia. - Mantener correctamente la página web.

784 **Creación y mantenimiento de páginas web: básico** 50 h

OBJETIVO
Crea, publica y gestiona sitios web aplicando los principios básicos de diseño. Al finalizar serás capaz de: - Comprender el funcionamiento de internet y sus elementos. - Crear páginas web con editores de plantillas. - Tratar las imágenes para la web.

785 **Creación, programación y diseño de páginas web** 160 h

OBJETIVO
Diseña y programa páginas web a medida del cliente, atractivas y accesibles. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el entorno y los requisitos del desarrollo web. - Diferenciar los tipos de sitios web y sus elementos. - Diseñar sitios web aplicando la teoría del diseño gráfico. - Maquetar páginas con HTML5. - Crear diseños responsivos con CSS3. - Desarrollar el frontend con JavaScript. - Aplicar los estándares de accesibilidad WCAG 2.0.

786 **CSS moderno: maquetación con Flexbox y Grid** 30 h

OBJETIVO
Aprende a maquetar webs modernas y responsivas con CSS usando Flexbox y Grid, creando layouts profesionales limpios y adaptables a cualquier pantalla.

787 **Desarrollador web full stack con JavaScript** 210 h

OBJETIVO
Conviértete en desarrollador full stack con JavaScript. Al finalizar serás capaz de: - Analizar los requisitos técnicos y el diseño de la aplicación. - Programar el backend con Node.js. - Diseñar bases de datos SQL e integrarlas con una API en Node.js. - Desarrollar el frontend web. - Integrar frontend y backend y desplegar en la nube.

788 **Desarrollo backend con PHP y MySQL** 90 h

OBJETIVO
Aprende a desarrollar aplicaciones web backend con PHP y MySQL. Al finalizar serás capaz de: - Desarrollar aplicaciones backend con PHP. - Aplicar los fundamentos de las bases de datos relacionales y SQL. - Programar la autenticación de usuarios y procesos de compra en PHP.

789 **Desarrollo de APIs con Spring Framework** 20 h

OBJETIVO
Desarrollar aplicaciones backend en Java siguiendo buenas prácticas de arquitectura y diseño, utilizando frameworks y herramientas actuales como Spring, JPA/Hibernate y gestores de dependencias, aplicando patrones de diseño y una correcta separación de responsabilidades.

790 **Desarrollo de aplicaciones MVC con Spring** 10 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para desarrollar aplicaciones web backend en Java utilizando Spring Framework e Hibernate, configurando el entorno de desarrollo con Eclipse y Tomcat, aplicando los principios de inversión de control e inyección de dependencias, y desarrollando aplicaciones web bajo el patrón Modelo–Vista–Controlador (MVC).

791 **Desarrollo de apps Android: nivel básico** 30 h

OBJETIVO
Aprende a crear aplicaciones para Android y a configurar su entorno de desarrollo. Al finalizar serás capaz de: - Diseñar interfaces gráficas de usuario con Java. - Configurar y programar el entorno de desarrollo. - Aplicar multitarea, análisis de datos local y remoto, y otras funciones avanzadas.

792 **Desarrollo de software ágil con Scrum** 80 h

OBJETIVO
Gestionar proyectos de desarrollo de software aplicando la metodología ágil Scrum.

793 **Desarrollo web para comercio electrónico** 120 h

OBJETIVO
Desarrollar y administrar páginas web para comercio electrónico.

794 **Diseña páginas web para hostelería** 80 h

OBJETIVO
Diseña, crea y publica tu propia página web desde cero. Al finalizar serás capaz de: - Conocer la historia y los elementos básicos del diseño. - Utilizar bitmaps y vectores en el diseño web. - Utilizar herramientas de diseño web: layout, HTML y CSS.

795 **Diseño de bases de datos SQL** 10 h

OBJETIVO
Diseñar, implementar y gestionar bases de datos relacionales, aplicando correctamente el modelo relacional y el lenguaje SQL, garantizando la integridad, seguridad y consistencia de la información.

796 **Domótica y hogar digital: tecnología y negocio** 80 h

OBJETIVO
Aplicar adecuadamente las tecnologías utilizadas para la implementación de proyectos domóticos.

797 **Especialista en seguridad en internet: protege tu entorno digital** 20 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos para instalar y configurar servidores de internet y correo electrónico garantizando la seguridad en el acceso a las redes.

798 **Fundamentos de programación en Java** 15 h

OBJETIVO
Desarrollar en el alumnado las bases de la programación estructurada, dotándolo de las habilidades necesarias para almacenar y manipular información, controlar el flujo de ejecución de un programa, definir funciones reutilizables y aplicar estructuras de datos, fomentando al mismo tiempo competencias transversales clave para el desarrollo de software.

799 **Fundamentos de programación en Python** 50 h

OBJETIVO
Brindar al alumnado los conocimientos básicos para programar en Python, comprendiendo su sintaxis, estructuras de control, funciones y principios de programación orientada a objetos, para desarrollar aplicaciones sencillas y resolver problemas de programación.

800 **Gestión de la seguridad informática en la empresa** 50 h

OBJETIVO
Gestionar la seguridad informática en la empresa, adquiriendo los conocimientos necesarios para poder establecer protocolos adecuados de seguridad sobre los equipos informáticos de la empresa y redes empresariales.

801 **Hacking ético** 40 h

OBJETIVO
Detectar las vulnerabilidades de un sistema, conocer los controles de acceso y la estructura de un ataque, y aprender las técnicas de uso y configuración de las herramientas enfocadas a la seguridad informática y al hacking.

802 **Información y alfabetización digital accesible (triple A)** 20 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado para identificar las necesidades de información, buscar datos, información y contenido en entornos digitales y navegar entre ellos, así como saber analizar, comparar y evaluar críticamente la credibilidad y fiabilidad de las fuentes de datos, información y contenidos digitales. Identificar cómo organizar, almacenar y recuperar datos, información y contenidos de forma sencilla en entornos digitales.

803 **Ingeniería de software avanzada** 120 h

OBJETIVO
Diseñar y desarrollar aplicaciones informáticas.

804 **Introducción a la programación en Python** 10 h

OBJETIVO
Aprende a programar con Python para resolver problemas y automatizar tareas. Al finalizar serás capaz de: - Comprender qué es la programación y cómo plantear problemas. - Utilizar las herramientas fundamentales de Python y automatizar tareas.

805 **Introducción a la programación y diseño de software con Java** 5 h

OBJETIVO
Introducir al alumnado en el desarrollo de software moderno, proporcionando una visión global de los lenguajes de programación actuales y del ecosistema Java, así como las herramientas fundamentales de desarrollo, compilación y control de versiones necesarias para trabajar en proyectos reales de forma profesional.

806 **Iníciate en desarrollo Android** 30 h

OBJETIVO
Aprende a crear tus primeras apps Android desde cero y da el salto de usuario a desarrollador, paso a paso y con proyectos reales.

807 **Java back end web developer** 190 h

OBJETIVO
Desarrolla aplicaciones web backend con Java. Al finalizar serás capaz de: - Aplicar las metodologías y entornos Java para crear sistemas web. - Identificar los elementos fundamentales de la programación backend.

808 **Java back end: conceptos, frameworks y desarrollo** 30 h

OBJETIVO
Desarrollar aplicaciones web backend en Java, aplicando frameworks actuales, principios de diseño y arquitectura de software, técnicas de acceso a datos, creación de APIs, testing, seguridad y documentación, participando en proyectos web reales con estándares profesionales de calidad.

809 **Java foundations** 50 h

OBJETIVO
Adquiere las bases de la programación en Java de forma práctica y progresiva. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las tecnologías y conceptos del desarrollo en Java. - Programar en Java con garantías. - Consolidar los conceptos fundamentales del lenguaje. - Aplicar en profundidad las principales estructuras y funcionalidades de Java.

810 **Javascript** 50 h

OBJETIVO
Adquiere las bases de la programación en JavaScript de forma práctica y progresiva. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las tecnologías y conceptos del desarrollo en JavaScript. - Programar en JavaScript y seguir su ejecución. - Aplicar en profundidad las principales estructuras y funcionalidades del lenguaje.

811 **JavaScript avanzado** 30 h

OBJETIVO
Aprende a llevar JavaScript al siguiente nivel trabajando con DOM, eventos, arrays/objetos y lógica avanzada para construir funcionalidades reales.

812 **JavaScript avanzado: lleva tu código al siguiente nivel** 30 h

OBJETIVO
Mejora la calidad de tu código JavaScript: depura, prueba y aplica buenas prácticas. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las tecnologías y conceptos del curso. - Mejorar la legibilidad del código. - Aplicar la programación funcional. - Modularizar tus desarrollos. - Aplicar los principios SOLID y patrones de diseño. - Realizar pruebas unitarias y de integración. - Detectar, controlar y gestionar errores.

813 **JavaScript básico** 30 h

OBJETIVO
Aprende a programar en JavaScript desde cero para crear páginas web dinámicas, entendiendo variables, condicionales, bucles y funciones.

814 **Manejo de ficheros y XML en Java** 5 h

OBJETIVO
Gestionar y procesar información almacenada en archivos mediante Java, utilizando ficheros convencionales y documentos XML, aplicando flujos de datos, analizadores sintácticos y un correcto tratamiento de excepciones para desarrollar aplicaciones robustas y seguras.

815 **Metodologías de ingeniería de software para la web** 120 h

OBJETIVO
Desarrollar software para la web.

816 **Metodologías ágiles en mantenimiento de software** 20 h

OBJETIVO
Desarrollar proyectos utilizando metodologías ágiles.

817 **ORM con Hibernate: persiste tus objetos en Java** 10 h

OBJETIVO
Diseñar, crear y gestionar bases de datos relacionales e integrar la persistencia de datos en aplicaciones Java mediante JDBC y tecnologías ORM como Hibernate, desarrollando aplicaciones CRUD modulares y escalables e integrándolas con Spring MVC.

818 **Persistencia de datos en Java: enfoques y técnicas** 10 h

OBJETIVO
Diseñar y desarrollar aplicaciones en Java que gestionen datos de forma persistente, utilizando bases de datos relacionales (SQL/JDBC) y distintos mecanismos de almacenamiento como ficheros, XML y serialización.

819 **Planifica la seguridad informática de tu empresa** 60 h

OBJETIVO
Planificar la seguridad informática en la empresa.

820 **Programación orientada a objetos en Java** 5 h

OBJETIVO
Capacitar al alumnado en el paradigma de la Programación Orientada a Objetos, permitiéndole diseñar e implementar software modular, reutilizable y mantenible mediante el uso de clases, herencia, polimorfismo, interfaces y principios SOLID, aplicando buenas prácticas de desarrollo y fomentando competencias transversales clave.

821 **Programación web con JavaScript y PHP** 50 h

OBJETIVO
Desarrollar aplicaciones web de comercio electrónico.

822 **Programación web con JavaScript y PHP: nivel básico** 80 h

OBJETIVO
Iníciate en el desarrollo web con JavaScript en el frontend y PHP en el backend. Al finalizar serás capaz de: - Programar en entornos web con JavaScript y PHP. - Desarrollar el frontend con JavaScript. - Desarrollar el backend con PHP. - Aplicar los fundamentos de las bases de datos relacionales y las consultas SQL.

823 Programación web con PHP — 120 h

OBJETIVO
Domina las herramientas y técnicas para desarrollar aplicaciones web completas. Al finalizar serás capaz de: - Comprender las bases de HTML, CSS y JavaScript. - Comprender las partes de una web completa e implementarla.

824 Protege las redes y sistemas de información de tu empresa — 20 h

OBJETIVO
Impulsa una cultura de ciberseguridad en tu organización. Al finalizar serás capaz de: - Tener una visión general de la ciberseguridad y su marco legal. - Aplicar herramientas y estrategias de ciberseguridad.

825 Protege tus equipos de los riesgos en internet — 20 h

OBJETIVO
Protégete de las amenazas de internet configurando correctamente tu seguridad. Al finalizar serás capaz de: - Identificar las amenazas y riesgos de la seguridad informática. - Distinguir las formas de autenticación. - Clasificar los virus informáticos y los tipos de redes. - Controlar los principales aspectos de la seguridad en internet.

826 Responsive web design — 20 h

OBJETIVO
Aprende a diseñar y maquetar interfaces adaptables con responsive design. Al finalizar serás capaz de: - Conocer las tecnologías y conceptos del diseño responsive. - Aplicar estrategias de diseño y planificación. - Maquetar de forma fluida y responsive. - Comprobar y visualizar el resultado en distintos dispositivos.

827 Soluciones blockchain open source para empresas — 120 h

OBJETIVO
Diseña, instala y gestiona arquitecturas blockchain empresariales con Hyperledger Fabric. Al finalizar serás capaz de: - Valorar los sistemas descentralizados, su gobernanza y sus casos de uso. - Crear una red Hyperledger Fabric con orientación empresarial. - Dimensionar una red en producción. - Gestionar tokens y smart contracts. - Implementar la identidad digital de Alastria y valorar otras soluciones. - Diseñar e implementar un proyecto completo con su documentación.

Transporte y Automoción

4 cursos disponibles

Consulta el título, el objetivo y la duración de cada curso. Las duraciones se expresan en horas.

828 Conducción eficiente — 30 h

OBJETIVO
Reduce el consumo de carburante con técnicas de conducción eficiente. Al finalizar serás capaz de: - Conocer el funcionamiento del vehículo, su consumo y su impacto ambiental. - Aplicar las técnicas de conducción eficiente.

829 Conduce seguro: prevención de riesgos al volante — 20 h

OBJETIVO
Dotar de los conocimientos y competencias necesarios para planificar trayectos en vehículos y disponer de todos los elementos relacionados con la ergonomía, la seguridad y las maniobras pertinentes a la hora de realizar acciones de carga y descarga, así como conocer los posibles factores de riesgo.

830 Prevención de accidentes en la conducción — 30 h

OBJETIVO
Adquirir los conocimientos para adoptar las medidas preventivas necesarias con el fin de evitar accidentes de tráfico y/o minimizar sus potenciales efectos.

831 Técnicas de conducción eficiente — 10 h

OBJETIVO
Aplica la conducción eficiente para reducir el consumo y las emisiones de tu vehículo. Al finalizar serás capaz de: - Identificar un estilo de conducción que reduzca el consumo de combustible. - Conducir de forma eficiente en distintas situaciones.