

2025

# **CATÁLOGO FORMATIVO**

FORMACIÓN E-LEARNING

SOCIEDAD  
EUROPEA DE  
FORMACIÓN

[WWW.GRUPOMABEK.COM](http://WWW.GRUPOMABEK.COM)

912 56 94 59 / [info@grupomabek.com](mailto:info@grupomabek.com)

# CATÁLOGO DE FORMACIÓN GENERAL

ALIMENTACIÓN / HOSTELERÍA	HORAS
■ Alimentación y dietética	60
■ Análisis sensorial del vino	20
■ Aprovisionamiento de alimentos-bebidas y prevención de desperdicios alimenticios	40
■ Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	30
■ Buenos hábitos en nutrición - menús y dietas especiales	6
■ Camarero	20
■ Cata de vinos - Maridaje - Sumiller	20
■ Etiquetado de alimentos	20
■ Gestión de menús sin gluten para la hostelería	20
■ Gestión del negocio y servicios en restaurantes y bares	60
■ Gestión y planificación en negocios de restauración	40
■ Introducción a la gestión económica del restaurante	10
■ Manipulador de Alimentos	6
■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo	6
■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo y etiquetado de alimentos	30
■ Manipulador de alimentos en bodegas	10
■ Manipulador de alimentos y etiquetado de alimentos	30
■ Montaje de servicios de catering y condiciones higiénicosanitarias	40
■ Operaciones de limpieza en servicios de catering	30
■ Planificación previa para negocios de restauración	20
■ Servicio de restaurantes y bares y Prevención de desperdicios alimentarios	30
■ Servicio en restaurante y bares	20
■ Viticultura, enología y cata	10
DISEÑO GRÁFICO 2D / 3D	HORAS
■ 3DS MAX 2015	60
■ 3DS MAX 2015 para Animación	30
■ 3DS MAX 2015 para Arquitectura	40

■ 3DS MAX 2015 para Iluminación	30
■ 3DS MAX 2015 para Modelado	40
■ AutoCAD 2015 2D	40
■ AutoCAD 2015 2D y 3D	60
■ AutoCAD 2015 3D	40
■ AutoCAD 2020 2D	40
■ AutoCAD 2020 2D y 3D	60
■ AutoCAD 2020 3D	40

#### ECONÓMICO - FINANCIERA

HORAS

■ Análisis económico financiero de la empresa	20
■ Blanqueo de capitales - Análisis financiero y Proyectos de inversión	60
■ Contabilidad de Gestión	10
■ Finanzas para no financieros	40
■ Prevención del blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo	20
■ Principales medios de pago y cobro en el comercio internacional	10
■ Proyectos de inversión	20
■ Riesgo de cambio en operaciones de comercio exterior	10

#### EDUCACIÓN

HORAS

■ Formación para docentes e-learning	30
■ Formador de Formadores	60
■ Monitor comedor escolar	10

#### ENERGÍAS RENOVABLES

HORAS

■ Energía fotovoltaica en el sector agrícola <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Energía fotovoltaica en hogares <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Energía fotovoltaica para comercios <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Energía fotovoltaica para edificios de oficinas <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Energía fotovoltaica para Pymes <b>¡Nuevo!</b>	60

#### FITOSANITARIOS Y BIOCIDAS

(Consultar acreditación del centro de formación)

HORAS

■ Aplicación de plaguicidas (curso puente del básico al cualificado)	35
■ Aplicación de plaguicidas (nivel básico)	25
■ Aplicación de plaguicidas (nivel cualificado)	60

■ Aplicación de plaguicidas cualificado (IFAPA-ANDALUCÍA)	60
■ Aplicación de plaguicidas nivel básico (IFAPA-ANDALUCÍA)	25
■ Biocidas para la higiene veterinaria	10
<b>FORMACIÓN EN TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN</b>	<b>HORAS</b>
■ Nuevas tecnologías de la información en Gestión contable	90
■ Nuevas tecnologías de la información en Gestiones comerciales	90
■ Nuevas tecnologías de la información en Ofimática	90
<b>GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN</b>	<b>HORAS</b>
■ Contabilidad - avanzado	20
■ Contabilidad - básico	20
■ Contabilidad - medio	20
■ Contabilidad financiera	60
■ Contabilidad General	60
■ Contaplus Flex	20
■ Facturación electrónica para PYMES	60
■ Facturación y Almacén	20
■ Facturaplus Flex	20
■ Gestión contable para pymes	20
■ Gestión de compras y stock de almacén	10
■ Gestión informatizada de archivos de empresa	20
■ Gestión informatizada de stock	20
■ Gestiones prácticas en oficinas	60
■ La problemática contable de la compra venta	20
■ Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio	20
■ Nominaplus Flex	20
■ Prácticas de Oficina	30
■ Relaciones Laborales	40
■ Relaciones Laborales y gestión de equipos de trabajo	60
■ Relaciones laborales y Registro retributivo	60
■ Relaciones Laborales y SILTRA	60
■ Sistema de Liquidación Directa de Cotizaciones a la Seguridad Social (SILTRA)	20

- Tratamiento contable del inmovilizado 20

HABILIDADES EMPRESARIALES	HORAS
■ Coaching - Desarrollo profesional estratégico	10
■ Conceptos básicos sobre internacionalización empresarial	10
■ Dirección y Motivación de Equipos	10
■ Diseño de un Plan de Negocio en la Empresa	10
■ El proceso de emprender un negocio	6
■ El proceso de internacionalización empresarial	10
■ El uso eficaz del tiempo	6
■ Emprender un negocio	30
■ Estrategias de internacionalización en la empresa	10
■ Función logística y optimización de costes	10
■ Gestión de equipos de trabajo	20
■ Gestión de la cadena logística y aprovisionamiento	20
■ Gestión de Librerías	10
■ Gestión eficaz de reuniones	6
■ Gestión logística	60
■ Gestión y aprovechamiento del tiempo	10
■ Habilidades directivas complementarias	20
■ Los fundamentos del concepto de liderazgo	20
■ Manual del Editor - la moderna industria editorial	10
■ Medición del rendimiento - Métodos y tiempos	20
■ Operatividad logística global	20
■ Presentaciones orales eficaces	6
■ Técnicas de motivación y dinámica de grupos	10
■ Técnicas de negociación	6
■ Teletrabajo y desconexión digital <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">¡Nuevo!</span>	20
HABILIDADES EMPRESARIALES PARA NUEVAS TECNOLOGÍAS	HORAS
■ Aspectos generales de la Inteligencia Artificial y Prompts <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">¡Nuevo!</span>	60
■ BIG DATA en las smart cities	10
■ BIG DATA en sector de la comunicación	10
■ BIG DATA en sector financiero	10

■ BIG DATA en sector sanitario	10
■ BIG DATA en sector turístico	10
■ BIG DATA para Pymes	60
■ Calidad y organización en el trabajo	20
■ ChatGPT y Copilot	10
■ Ciberseguridad para PYMES	60
■ Comercio electrónico	20
■ Inteligencia artificial para PYMES	60
■ Inteligencia Artificial para Pymes y Prompts <b>¡Nuevo!</b>	120
■ Inteligencia artificial y Chats inteligentes	30
■ Inteligencia artificial y creación de música para Pymes	30
■ Inteligencia artificial y creación de videos para Pymes	30
■ Negocios online y comercio electrónico	60
■ Nociones básicas para la creación y comercialización de una tienda virtual	10
■ Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión laboral y fiscal	30
■ Prompts - Domina la comunicación con la IA <b>¡Nuevo!</b>	60
■ Prompts en el sector comercio <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Prompts en el sector restauración <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Prompts en el sector servicios <b>¡Nuevo!</b>	30
■ Prompts en el sector turístico <b>¡Nuevo!</b>	30
<b>IGUALDAD</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Conceptos básicos sobre igualdad y prevención del acoso	10
■ Desarrollo de protocolo de prevención del acoso en el ámbito laboral	60
■ Desarrollo de un Plan de Igualdad y registro en REGCON	60
■ Formación en Promoción de la igualdad	30
■ Registro retributivo y auditoría retributiva	20
■ Registro retributivo y formación en promoción de la igualdad	50
<b>INGLÉS</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Inglés avanzado	40
■ Inglés básico	40
■ Inglés I	60
■ Inglés II	60

■ Inglés intermedio	40
■ Inglés preintermedio	40

**INGLÉS PREPARACIÓN ACREDITACIÓN A1, A2, B1, B2****HORAS**

■ Inglés A1	90
■ Inglés A2	90
■ Inglés B1	90
■ Inglés B2	90

**INTERNET Y REDES****HORAS**

■ Competencias digitales básicas	10
■ Competencias digitales básicas y Google Drive	20
■ Elementos de una red local	30
■ Gestión de Redes Sociales y Community Management	30
■ Google Drive	10
■ Marketing en redes sociales con Instagram	20
■ Marketing en redes sociales con Youtube	20
■ Redes sociales - Community Management y fidelización de clientes	50

**MARKETING Y VENTAS****HORAS**

■ Administración y gestión comercial	60
■ Administrativo comercial	20
■ Atención al cliente y calidad en el servicio	10
■ Atención telefónica a clientes y tratamiento de situaciones difíciles	20
■ Calidad de servicio y atención al cliente en hostelería	20
■ Comunicación y atención al usuario en situaciones difíciles	20
■ Comunicación y fidelización con el cliente	20
■ Dependiente de Comercio	20
■ Elementos básicos en el montaje de escaparates	20
■ Escaparatismo	30
■ Escaparatismo en establecimiento de salud (cosmética, farmacia y ópticas)	30
■ Escaparatismo en establecimientos de alimentación	30
■ Escaparatismo en relojería, joyería y bisutería	30
■ Escaparatismo en tiendas de decoración (textil, muebles y complementos decorativos)	30

■ Escaparatismo en tiendas de imagen y sonido, informática y telefonía	30
■ Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos (deportes, juguetes, librerías, floristerías ...)	30
■ Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y complementos	30
■ Gestión de tiendas	30
■ Herramientas tecnológicas para la gestión comercial	20
■ Marketing en el punto de venta	30
■ Métodos habilidades y estrategias en la atención al cliente	30
■ Organización y realización de ventas	20
■ Promociones comerciales en el punto de venta y on line	10
■ Psicología aplicada a las ventas	20
■ Resolución de conflictos con clientes	10
■ Segmentación de mercados y sistema de información en marketing	20
■ Técnicas de Marketing	20
■ Técnicas de ventas	40
■ Técnicas de ventas en academias y autoescuelas	30
■ Técnicas de ventas en agencias de viajes	30
■ Técnicas de ventas en bazares y tiendas de regalo	30
■ Técnicas de ventas en clínicas	30
■ Técnicas de ventas en concesionarios de coches	30
■ Técnicas de ventas en corredurías y aseguradoras	30
■ Técnicas de ventas en inmobiliarias	30
■ Técnicas de ventas en joyerías	30
■ Técnicas de ventas en librerías y papelerías	30
■ Técnicas de ventas en peluquerías	30
■ Técnicas de ventas en perfumerías	30
■ Técnicas de ventas en restaurantes y cafeterías	30
■ Técnicas de ventas en supermercados	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de alimentación	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de bricolaje	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de decoración	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de deportes	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de dietética y farmacia	30

■ Técnicas de ventas en tiendas de electrodomésticos	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de iluminación y lámparas	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de imagen y sonido, informática o telefonía	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de menaje	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de muebles	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de ropa - calzado y complementos	30
■ Técnicas de ventas en tiendas de textil hogar	30
■ Técnicas de ventas en zapaterías	30
■ Técnicas de ventas y negociación	30
■ Telemarketing	20

**OFICIOS****HORAS**

■ Albañil	20
■ Alfarero - Ceramista	10
■ Carpintero en general	30
■ Electricista de edificios y viviendas	30
■ Electrónico de mantenimiento y reparación	30
■ Encofrados	20
■ Enlucidor yesista	20
■ Fontanería	20
■ Marinería embragado de cargas y comunicación gruista	20
■ Pintor	20
■ Preparador cosedor de cuero y napa	20
■ Técnicas y procedimientos de limpieza en edificios y espacios abiertos	60

**OFIMÁTICA / SISTEMAS OPERATIVOS****HORAS**

■ Access 2013	40
■ Access 2013 Inicial - medio	20
■ Access 2016	40
■ Access 2016 inicial - medio	20
■ Base OpenOffice	20
■ Calc OpenOffice	30
■ Excel 2013	60
■ Excel 2013 Avanzado	30

■ Excel 2013 Inicial - medio	30
■ Excel 2016	60
■ Excel 2016 avanzado	30
■ Excel 2016 inicial - medio	30
■ Excel 365	60
■ Hoja de cálculo con Calc	10
■ Impress OpenOffice	20
■ Outlook 2013	20
■ Outlook 2016	20
■ Outlook 365	20
■ PowerPoint 2013	20
■ PowerPoint 2016	20
■ PowerPoint 365	20
■ Presentaciones avanzadas con PowerPoint 2013 y Photoshop	40
■ Presentaciones con Impress	10
■ Primeros pasos con Access 2013	10
■ Primeros pasos con Access 2016	10
■ Primeros pasos con Excel 2013	20
■ Primeros pasos con Excel 2016	20
■ Primeros pasos con Excel 365	20
■ Primeros pasos con Outlook 2013	10
■ Primeros pasos con Outlook 2016	10
■ Primeros pasos con PowerPoint 2013	10
■ Primeros pasos con PowerPoint 2016	10
■ Primeros pasos con Word 2013	20
■ Primeros pasos con Word 2016	20
■ Primeros pasos con Word 365	20
■ Tratamiento de texto y correo electrónico - Office 2013	60
■ Tratamiento de texto y correo electrónico - Office 2016	60
■ Tratamiento de texto y correo electrónico - Office 365	60
■ Tratamiento de texto y hoja de cálculo - Office 2013	60
■ Tratamiento de texto y hoja de cálculo - Office 2016	60

■ Tratamiento de texto y hoja de cálculo - Office 365	60
■ Windows 10	30
■ Windows 10 y Google Drive	40
■ Word 2013	60
■ Word 2013 Avanzado	30
■ Word 2013 Inicial - medio	30
■ Word 2016	60
■ Word 2016 avanzado	30
■ Word 2016 inicial - medio	30
■ Word 365	60
■ Writer OpenOffice	30
■ Writer y Calc OpenOffice	60

OTROS	HORAS
-------	-------

■ Formación técnica básica en Orientación Profesional para el empleo	20
■ Mindfulness	40
■ Osciloscopio	10
■ Sensibilización medioambiental	10
■ Técnicas de búsqueda y mejora de Empleo	10
■ Valoraciones Agrarias básico	20

PACK COMERCIO Y MARKETING	HORAS
---------------------------	-------

■ Escaparatismo en establecimientos de alimentación y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo en establecimientos de salud y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo en general	60
■ Escaparatismo en relojerías, joyerías y tiendas de bisutería y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo en tiendas de decoración y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo en tiendas de imagen, sonido, informática y telefonía y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y complementos y técnicas de marketing	60
■ Escaparatismo y marketing en el punto de venta	60

■ Formación de televendedores	60
■ Formación de vendedores	60
■ Gestión comercial inmobiliaria	60
■ Técnicas de marketing en el punto de venta	60
■ Técnicas de ventas para dependiente de comercio	60
■ Técnicas de ventas y atención al cliente	60
■ Técnicas de ventas y de marketing	60

#### PACK INGENIERIAS Y CONSTRUCTORAS

**HORAS**

■ Albañil y prevención en obra	60
■ Carpintero y prevención en obra	60
■ Electricista de edificios y prevención de riesgos en electricidad	60
■ Encofrador y prevención en obra	60
■ Enlucidor yesista y prevención en obra	60
■ Pintor y prevención en obra	60

#### PACKS HOSTELERÍA Y TURISMO

**HORAS**

■ Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración	60
■ Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación	60
■ Alérgenos y APPCC para productos cárnicos	60
■ Alérgenos y APPCC para productos pesqueros	60
■ Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60
■ Camarero y prevención en hostelería	60
■ Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería	60
■ Manipulador de alimentos y Prevención de Riesgos A	60
■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo y Prevención de Riesgos Laborales básico A	60
■ Manipulador mayor riesgo, alérgenos y Prevención de Riesgos Laborales	60
■ Manipulador, alérgenos y Prevención de Riesgos Laborales	60

#### PACKS PYMES EN GENERAL

**HORAS**

■ Animación 3D	60
■ Aplicaciones informáticas de gestión Flex - 2017	60
■ Conocimientos ofimáticos avanzados - Office 2016	60
■ Conocimientos ofimáticos elementales - 2013	60

■ Conocimientos ofimáticos elementales - 2016	60
■ Diseño gráfico e ilustración digital	60
■ Diseño gráfico y animación 3D	60
■ Gestión administrativa en almacén	60
■ Gestión administrativa en oficinas	60
■ Gestión eficaz y técnicas comerciales	60
■ Maquetación y diseño de textos profesionales	60
■ Tratamiento digital de imágenes CS6	60

#### PÁGINAS WEB / PROGRAMACIÓN

HORAS

■ HTML5	60
■ HTML5 Avanzado	30
■ HTML5 Intermedio	30
■ Páginas web con lenguaje de marcas y hojas de estilo	30
■ Posicionamiento Web	20
■ Posicionamiento web y optimización en buscadores	30
■ WordPress	30
■ WordPress - Posicionamiento web y optimización en buscadores	60

#### PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

HORAS

■ Carretillas elevadoras	20
■ Conceptos básicos de seguridad vial	2
■ Equipos de Protección Individual - EPIS	30
■ Ergonomía	60
■ Higiene Industrial	60
■ Manejo preventivo de Carretilla Elevadora	10
■ Módulo COVID - 19	2
■ Prevención de Riesgos en el Sector de la construcción	60
■ Prevención de Riesgos Laborales Básico A	60
■ Prevención de Riesgos Laborales Básico A y Módulo COVID-19	60
■ Prevención de Riesgos Laborales Básico B	30
■ Prevención de Riesgos Laborales Básico B y Módulo COVID-19	30
■ Prevención de Riesgos Laborales Básico en cafeterías bares y restaurantes - Covid 19	60

■ Prevención de Riesgos Laborales Básico en comercios - Covid 19	60
■ Prevención de Riesgos Laborales Básico en teletrabajo	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en academias y centros de enseñanza de adultos	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en autoescuelas	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en cafeterías, bares y restaurante	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en caída en altura	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en carnicerías, charcuterías y pollerías	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en centros de fisioterapia	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en comercio al por menor o establecimientos no especializados	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en comercios al por menor de muebles domésticos y lámparas	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en el sector agrícola	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en estancos	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en fruterías	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en gimnasios	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en limpieza	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en oficinas	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en panaderías y pastelerías	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en peluquerías	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en pescaderías	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en piscinas	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en supermercados	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en tiendas de moda	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en tiendas de periódicos y artículos de papelería	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en tiendas de productos farmacéuticos	60
■ Prevención de Riesgos Laborales en zapaterías	60
■ Prevención de Riesgos Laborales Espacios confinados y riesgo biológico	30
■ Prevención de Riesgos Laborales para tractoristas	30
■ Prevención de Riesgos Personales y en el Trabajo frente al COVID-19	10
■ Prevención en Agentes Biológicos Exposición	60
■ Prevención en Agentes Químicos Exposición	60

■ Prevención en Andamios	60
■ Prevención en Caídas en altura Protección	60
■ Prevención en Calidad Empresa	60
■ Prevención en Camiones cisterna Carga y descarga	60
■ Prevención en Carga física Trabajo Evaluación	60
■ Prevención en Carga mental Trabajo Evaluación	60
■ Prevención en Carretillas elevadoras	60
■ Prevención en comercios	60
■ Prevención en Comunicación escrita Empresas	60
■ Prevención en Comunicación Riesgos	60
■ Prevención en Condiciones de trabajo	60
■ Prevención en Contaminantes químicos Exposición piel	60
■ Prevención en Control biológico	60
■ Prevención en Edificio-Amianto	60
■ Prevención en Edificios Incendios	60
■ Prevención en EFQM Empresas Calidad Evaluación	60
■ Prevención en Electricidad Riesgos Salud	60
■ Prevención en hostelería	60
■ Prevención en industria	60
■ Prevención en instalaciones térmicas	60
■ Prevención en Máquinas Protección	60
■ Prevención en obra Riesgos específicos	60
■ Prevención en Pantallas visualización	60
■ Prevención en Pesticidas organofosforados	60
■ Prevención en Posturas Evaluación Fatiga	60
■ Prevención en Primeros Auxilios	60
■ Prevención en Riesgos específicos en climatización	60
■ Prevención en Sector del transporte por carretera	60
■ Prevención en Sector sanitario	60
■ Prevención en teletrabajo	60
■ Prevención para operadores en Puente-Grúa	60
■ Prevención Riesgos Laborales Sector Agropecuario	60

■ Prevención y manejo de carretillas con plataformas elevadoras	20
■ Primeros auxilios pediátricos	60
■ Riesgos personales y en el trabajo en comercios - COVID-19	20
■ Riesgos personales y en el trabajo en restauración - COVID-19	20
■ Riesgos por la exposición al calor en el ámbito laboral	20
■ Seguridad en el trabajo	60
■ Trabajos de cargas con carretillas elevadoras	40
<b>PROTECCIÓN DE DATOS</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Canal de denuncias	60
■ Delegado de protección de datos	60
■ Formación de protección de datos para trabajadores	20
■ Implantación de la protección de datos según el RGPD	60
■ Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60
<b>REFRIGERANTES Y GASES FLUORADOS</b>	
<b>(Consultar acreditación del centro de formación)</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Manipulación de equipos frigoríficos con refrigerantes fluorados	60
■ Manipulación de equipos frigoríficos con refrigerantes fluorados básico	30
■ Manipulación de equipos frigoríficos con refrigerantes fluorados complementario	30
■ Preparación teórica para el carnet de gases fluorados para vehículos	60
<b>RETOQUE FOTOGRÁFICO / DISEÑO EDITORIAL / DISEÑO GRÁFICO</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Creación de materiales gráficos con Canva	20
■ Illustrator CS6	60
■ InDesign CS6	60
■ Photoshop CS6	60
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Alérgenos y etiquetado de alimentos	40
■ Alergias e intolerancias alimentarias	20
■ APPCC aplicado a la restauración	30
■ APPCC aplicado a la restauración y etiquetado de alimentos	50
■ APPCC en el sector de la alimentación	30
■ APPCC en el sector de la alimentación y etiquetado de alimentos	50

■ APPCC para productos cárnicos	30
■ APPCC para productos pesqueros	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en carnicerías y charcuterías	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en comercios de alimentación	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en comercios de frutas y hortalizas	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en establecimientos de almacenamiento de alimentos	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en heladerías con obrador	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en panaderías con obrador	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en pastelerías y confiterías con obrador	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en pescaderías	30
■ Buenas Prácticas de Higiene en restauración y catering	30
■ Cultura de la Seguridad alimentaria	60
■ Gestión de envases y residuos de envases	40
■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	30
■ Manipulador de alimentos y alérgenos	30
■ Prevención de desperdicios alimentarios	10
■ Seguridad alimentaria en carnicerías y charcuterías	60
■ Seguridad alimentaria en comercios de alimentación	60
■ Seguridad alimentaria en comercios de frutas y hortalizas	60
■ Seguridad alimentaria en establecimientos destinados al almacenamiento de alimentos	60
■ Seguridad alimentaria en heladerías con obrador	60
■ Seguridad alimentaria en panaderías con obrador	60
■ Seguridad alimentaria en pastelerías con obrador	60
■ Seguridad alimentaria en pescaderías	60
■ Seguridad alimentaria en restauración y catering	60
■ Seguridad alimentaria y prevención de desperdicios alimentarios	60
<b>SEGURIDAD VIAL / TRANSPORTE</b>	
	<b>HORAS</b>
■ Conducción eficiente y defensiva	60
■ Conducción eficiente y defensiva para conducción en entorno metropolitano	40
■ Conducción eficiente y defensiva para riders y movilidad urbana	40

■ Conducción eficiente y defensiva para transporte de viajeros y mercancías	40
■ Estiba de cargas	10
■ Gestión de pymes de transporte	20
■ Vehículos fuera de uso	20

SISTEMAS DE GESTIÓN - NORMAS ISO	HORAS
----------------------------------	-------

■ Auditorías de Prevención de Riesgos Laborales	20
■ Diseño de Sistemas de gestión Medioambiental ISO 14001 - 2015	10
■ Principios para la implantación de un sistema de calidad	10
■ Sistema de gestión ambiental UNE-EN-ISO 14001-2015	10
■ Sistema de gestión de la calidad agroalimentaria	20
■ Sistema de gestión de la calidad UNE-EN-ISO 9001-2015	10
■ Sistemas de Gestión de la Calidad en Organizaciones de Servicio	20

TPC / TPM	HORAS
-----------	-------

■ Directivos de empresa metal	6
■ Directivos de Empresas construcción-metal <b>¡Nuevo!</b>	10
■ Formación en prevención personal administrativo construcción-metal <b>¡Nuevo!</b>	15
■ Personal de oficinas metal	6
■ Prevención en Construcción - nivel básico construcción-metal <b>¡Nuevo!</b>	40
■ Prevención nivel básico sector metal y otros no regulados en convenio del Metal	30
■ Reciclaje Directivos de Empresa Metal	4
■ Reciclaje personal de oficinas Metal	4
■ Reciclaje prevención personal administrativo del metal	4

\* Nota importante: Para obtener la certificación oficial, esta formación debe ser impartida por un Servicio de Prevención Ajeno que esté acreditado por la Fundación Laboral de la Construcción / Metal / Vidrio y Cerámica / Madera y Mueble. Consulte por favor este detalle para confirmar acreditación en el caso de estar interesado en dicha certificación.

CURSOS SANITARIOS	HORAS
-------------------	-------

■ Actividades diarias y comunicación con personas dependientes en instituciones	20
■ Actuaciones en primeros auxilios	20
■ Atención higiénico-alimentaria en instituciones sociales	20

■ Atención sanitaria en instituciones sociales	20
■ Emergencias y primeros auxilios	10
■ Gripe A: Plan de actuación en las empresas	6
■ Operador de Rayos X con diagnóstico general	40
■ Operador Rayos X de diagnóstico dental o podológico	40
■ Organización de actividades en instituciones para personas dependientes	20
■ Primer contacto y recepción en instituciones de personas dependientes	10
■ Primeros auxilios en la empresa	20