

formación
continua

Cursos subvencionados al
100 %
para trabajadores en activo

2012

INFORMÁTICA

NOMBRE	Cód	Horas	Mod
Iniciación a la Informática	IN01	45	P-D
Internet	IN02	15	P-D
Microsoft Office Word 2007	IN03	45	P-D
Microsoft Office Excel 2007	IN04	45	P-D
Microsoft Office PowerPoint 2007	IN05	35	P-D
Sistema Operativo – Windows Vista	IN06	40	P-D
Sistema Operativo – Windows XP (básico)	IN07	30	P-D
Microsoft Project 2007	IN10	30	P-D
Bases de datos Access	IN11	40	P-D
Diseño de páginas web y diseño gráfico	IN12	50	P-D
Hoja de cálculo: Excel	IN13	40	P-D
Informática aplicada a la gestión inicial	IN14	45	P-D
Informática aplicada a la gestión avanzada	IN15	45	P-D
Utilización de herramientas ofimáticas	IN16	60	P-D
Windows: iniciación a la informática	IN17	40	P-D
Microsoft Word 2003	IN18	40	P-D
Microsoft Word 2007. Nociones básicas	IN19	25	P-D
Microsoft Word 2007. Nivel intermedio	IN20	30	P-D
Microsoft Word 2007. Nivel avanzado	IN21	50	P-D
Microsoft Excel 2007	IN22	48	P-D
Microsoft Excel 2007. Nociones básicas	IN23	24	P-D
Microsoft Excel 2007. Nivel intermedio	IN24	24	P-D
Microsoft Excel 2007. Nivel avanzado	IN25	24	P-D
Windows 7	IN26	30	P-D
Microsoft Excel 2007	IN27	60	P-D
Microsoft Power Point 2007	IN28	60	P-D
Curso Microsoft Excel 2010 - Básico	IN01	75	P-D
Curso Superior de Excel 2010. Nivel Experto	IN02	130	P-D
Curso Microsoft Word 2010	IN03	85	P-D
Curso Superior de Microsoft Project 2010	IN04	130	P-D
Curso Microsoft Access 2010	IN05	85	P-D
Curso Microsoft Excel 2007 Básico	IN06	75	P-D
Curso Microsoft Excel 2007 - Avanzado vértice	IN07	85	P-D
Las Macros en Excel 2010	IN08	75	P-D
Tablas dinámicas en Excel 2010	IN09	75	P-D
Estadística descriptiva en Excel 2010	IN10	75	P-D
Curso Microsoft Excel 2010 - Básico	IN01	75	P-D
Curso Superior de Excel 2010. Nivel Experto	IN02	130	P-D
Curso Microsoft Word 2010	IN03	85	P-D
Curso Superior de Microsoft Project 2010	IN04	130	P-D
Curso Microsoft Access 2010	IN05	85	P-D

LOPD

NOMBRE	Cód	Horas	Mod
Formación para usuarios de la Ley de Protección de datos personales	LO01	35	D

SANITARIA			
NOMBRE	Cód	Horas	Mod
Puericultura – Jardín de infancia – Enfermedades infantiles y sus cuidados	SA01	35	D
Puericultura – Jardín de infancia – Técnico de centros de atención socioeducativa	SA02	45	D
Quiromasaje – Introducción	SA03	110	D
Quiromasaje-Neurología	SA04	90	D
Quiromasaje – Cardio/Trauma/Respiratorio	SA05	110	D
Quiromasaje – Traumatología y Ortopedia	SA06	45	D
Quiromasaje – Respiratorio	SA07	40	D
Quiromasaje – Afecciones comunes	SA08	40	D
Quiromasaje pediátrico	SA09	50	D
Auxiliar de clínica veterinaria I – Fisiología	SA10	80	D
Geriatría – Psicología Social de la vejez	SA11	60	D
Psicología del anciano	SA12	60	D
Psicopatología – geriatría	SA13	35	D
Psicopatología – Atención disminuidos	SA14	35	D
Animación para personas de la 3ª edad	SA15	110	D
Atención primaria geriátrica	SA16	35	D
Primeros auxilios y atención sanitaria	SA17	85	D
Puericultura – jardín de Infancia – El niño en casa y en la escuela – Nutrición infantil	SA18	85	D
Puericultura – jardín de Infancia – Prevención de riesgos laborales en el centro infantil	SA19	100	D

IDIOMAS			
NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
Inglés. Iniciación	ID01	40	P-D
Inglés. Atención al cliente	ID02	50	P-D
Inglés. Atención al público	ID03	40	P-D
Francés. Iniciación	ID04	40	P-D
Francés. Atención al cliente	ID05	50	P-D
Francés. Atención al público	ID06	40	P-D
Español para Inmigrantes	ID07	40	P-D

HOSTELERÍA Y TURISMO 2012

NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	HT40	40	D
APPCC aplicado a restauración colectiva	HT14	40	D
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	HT16	40	D
Atención al cliente en hostelería	HT22	40	D
Calidad de servicio en alojamientos rurales	HT23	40	D
Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración	HT24	40	D
Control de costes en restauración	HT40	40	D
El establecimiento hotelero	HT01	40	D
Elaboración de platos combinados y aperitivos	HT19	40	D
Gestión ambiental y auditoría en el sector de la hostelería	HT26	40	D
Gestión de calidad aplicada a hostelería y restauración	HT27	40	D
Gestión de calidad ISO en hostelería	HT28	40	D
Gestión de unidades de información y distribución turística	HT10	120	D
Gestión informática hotelera	HT02	95	D
Inglés para hostelería	HT03	100	D
Manipulador de alimentos en el sector de la Hostelería	HT07	40	D
Manipulador de alimentos en el sector de la hostelería	HT13	40	D
Marketing de restaurantes	HT29	40	D
Marketing hotelero	HT30	40	D
Operaciones básicas y servicios en restauración y eventos	HT31	40	D
Operaciones recepción	HT06	200	D
Preelaboración y conservación culinarias	HT17	40	D
Preelaboración y conservación de los alimentos	HT32	40	D
Preparación y presentación del servicio de comedor	HT33	40	D
Preparación y servicio de bebidas y comidas en el bar	HT21	40	D
Promoción y venta de servicios turísticos	HT12	270	D
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina	HT18	40	D
Recepción hotelera: principios y técnicas	HT36	40	D
Servicios básicos de alimentos y bebidas y tareas de postservicio	HT20	40	D
Técnica de Marketing y estrategias para restaurantes	HT34	40	D
Trazabilidad avanzado	HT08	40	D
Trazabilidad básico	HT09	35	D

BODEGAS 2012			
NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
Auditor de Sistemas de Prevención de Riesgos Laborales OHSAS 18001:2007	CO01	85	C
Auditor en Sistemas de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales	CO02	85	C
Claves de la viticultura de calidad: Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo	CO03	50	A
Cómo dirigir una Bodega	CO04	85	C
Elaboración de un Plan de Autoprotección. Aplicación Práctica	CO05	85	C
Enología avanzada	CO06	80	B
Enología: vinos, aguardientes y licores	CO07	45	A
Espectrofotometría en Enología.	CO08	70	C
Experto en la Elaboración e Implantación de Planes de Autoprotección	CO09	85	C
Experto en la Elaboración e Implantación de Planes de Autoprotección	CO10	85	C
Gestión medioambiental: manipulación de residuos y productos químicos	CO11	85	C
Guía De Turistas Y Visitantes: Recursos Turístico-culturales.	CO12	75	C
Implantación de un sistema de gestión medioambiental	CO13	85	C
Inglés para mejorar la promoción de los vinos	CO14	45	A
La calidad del vino desde el viñedo	CO15	80	C
La Gestión de Marketing en el Turismo Rural	CO16	50	A
Marketing del vino: saber vender el vino	CO17	70	C
Marketing Y Turismo	CO18	70	C
Prevención de riesgos laborales en el sector industrial. Riesgos específicos del trabajo en bodegas cooperativas vinícolas	CO19	75	C
Prevención De Riesgos Laborales. Sector Industria. Riesgos Específicos Del Trabajo En Bodegas Y Cooperativas Vinícolas	CO20	75	C
Sensibilización Medioambiental	CO21	85	C
Técnico en Educación Ambiental	CO22	85	C
Técnico Superior en Gestión de Residuos	CO23	95	C
Técnico Superior en Gestión y Auditoría de Sistemas de Seguridad de la Información ISO 27001	CO24	85	C
Técnico Superior en Gestión y Auditoría de Sistemas de Seguridad de la Información ISO 27001	CO25	85	C
Turismo del vino	CO26	70	C
VITICULTURA. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos.	CO27	85	C

CONSTRUCCIÓN 2012

NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
Riesgos Laborales en la construcción (básico)	CN01	45	A
Riesgos Laborales en la construcción (SUPERIOR)	CN02	75	C
Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en la Construcción	CN03	90	C
Construcción de Tabiquería	CN04	60	B
Organización del trabajo en solado y alicatado	CN05	60	B
Técnico Superior en CypeCad 2010. Estructuras de Hormigón	CN06	60	B
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones - MF0869_1	CN07	60	B
Prevención De Riesgos Laborales Para Albañilería. Fundación Laboral de la Construcción	CN08	95	A
Primeros Auxilios	CN09	50	B

CURSOS GRATUITOS PARA GUARDERÍAS 2012

Nombre	Modalidad	Horas
APLICACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES	Distancia	40
APRENDIZAJE DE LA LENGUA INGLESA	Distancia	50
ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD NECESIDADES EDUCATIVAS: GUÍA DE	Distancia	50
Auxiliar de Fisioterapia	Distancia	75
Auxiliar de Jardín de Infancia	Distancia	70
Coordinador de Monitores de Ocio y Tiempo Libre y Animadores Socioculturales	Distancia	75
Curso de Coeducación en Educación Infantil	Distancia	65
Curso de Interculturalidad en la Etapa de Educación Infantil	Distancia	65
Curso de Nutrición en Educación Primaria	Distancia	65
Curso de Nutrición en Educación Secundaria	Distancia	65
Curso Práctico de Cuentos en Educación Infantil: Los Cuentacuentos	Distancia	65
Curso Práctico de Primeros Auxilios en Centros Educativos	Distancia	40
Didáctica de inglés en educación infantil	Distancia	45
DIDÁCTICA DEL INGLÉS EN EDUCACIÓN INFANTIL MÉTODOS PARA LA ENSEÑANZA	Distancia	50
DIFICULTADES DE APRENDIZAJE DETECCIÓN, PREVENCIÓN Y TTRATAMIENTO	Distancia	60
DIFICULTADES DEL APRENDIZAJE	Distancia	65
EDUCACIÓN DE LA VOZ: ANATOMÍA, PATOLOGÍAS	Distancia	60
EDUCACIÓN MEDIOAMBIENTAL MODELOS, ESTRATEGIAS Y SISTEMAS	Distancia	65

Educación plástica y artística en educación	Distancia	45
EL TRABAJO CON BEBÉS EN LA ESCUELA	Distancia	50
El trabajo con bebés en la escuela infantil	Distancia	45
EL TRABAJO CON PADRES EN LA ESCUELA	Distancia	65
El trabajo con padres en la escuela infantil	Distancia	45
Elaboración de un Plan de Autoprotección. Aplicación Práctica	Distancia	40
ESTIMULACIÓN E INTEGRACIÓN	Distancia	60
Experto en Alimentación Materno-Infantil	Distancia	50
Experto en la Elaboración e Implantación de Planes de Autoprotección	Distancia	60
Experto en Nutrición Infantil	Distancia	40
Experto en Psicología Infantil	Distancia	50
Experto en Talleres y Rincones de Juegos en Educación Infantil	Distancia	40
HERRAMIENTAS PARA LOGRAR UNA MAYOR PARTICIPACIÓN DE LOS PADRES	Distancia	60
MATERIALES Y RECURSOS EN EDUCACIÓN	Distancia	65
METODOLOGÍA DE GESTIÓN DE CENTROS	Distancia	50
METODOLOGÍA DE IMPLANTACIÓN DE UN	Distancia	65
Monitor de Comedores Escolares	Distancia	60
Monitor de Ludotecas	Distancia	50
Monitor de Ocio y Tiempo Libre	Distancia	40
PIZARRA DIGITAL	Distancia	50
Prevención de riesgos laborales en	Distancia	45
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN	Distancia	60
PRINCIPIOS BÁSICOS DE CALIDAD PARA	Distancia	60
Programación por competencias en	Distancia	45
Psicomotricidad	Distancia	65

Taller de animación	Distancia	50
Técnico en Educación Ambiental	Distancia	80
Técnico Superior en Alimentación Materno-	Distancia	80
Técnico Superior en Atención Temprana	Distancia	80
Técnico Superior en Dietética y Nutrición	Distancia	80
Técnico Superior en Intervención Psicosocial del Menor en Situación de Conflicto o Riesgo	Distancia	80
Técnico Superior en Nutrición Infantil	Distancia	80
Técnico Superior en Psicología Clínica Aplicada	Distancia	80
Técnico Superior en Psicología Infantil	Distancia	80
Técnico Superior en Puericultura	Distancia	80
TIC A LA DOCENCIA	Distancia	65
Tratamiento de la Hiperactividad	Distancia	60
Trazabilidad de los alimentos	Distancia	70

GESTIÓN AMBIENTAL 2012

NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
Gestión ambiental en la empresa	CO01	45	B
Gestión medioambiental en empresas de construcción	CO02	65	C
Gestión medioambiental en empresas de hostelería	CO03	65	C
Gestión medioambiental: manipulación de residuos y productos químicos	CO04	65	C
Implantación de un sistema de gestión medioambiental	CO05	65	C
Monitor de actividades medioambientales	CO06	65	C

GESTIÓN EMPRESARIAL			
NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
Introducción a la contabilidad	GE01	45	D
Administrativo contable	GE02	40	D
Plan general contable para pymes 2008, aplicación práctica	GE03	35	D
Contaplus 2008	GE04	45	D
Asesor fiscal I –IRPF e impuesto sobre sucesiones y donaciones	GE05	50	D
Asesor fiscal II – Ley general tributaria, impuesto de sociedades e impuestos locales	GE06	55	D
Asesor fiscal III – impuesto transmisiones patrimoniales y actos jurídicos Documentados	GE07	35	D
Gestión de personal – nóminas	GE08	35	D
Telefonista – Recepcionista de oficina	GE09	30	D
Análisis y evaluación de balances	GE10	45	D
Atención al cliente	GE11	40	D
Calidad total en la atención al cliente	GE12	40	D
Comercio internacional	GE13	40	D
Cómo gestionar y planificar un proyecto en la empresa	GE14	30	D
Comunicaciones interpersonales	GE15	35	D
Creación de empresas de economía social	GE16	30	D
Dirección estratégica de la pyme	GE17	40	D
El marketing en el pequeño comercio	GE18	35	D
E-marketing	GE19	35	D
Evaluación de riesgos	GE20	30	D
Gestión de la pyme	GE21	40	D
Gestión laboral	GE22	35	D
Implantación de un sistema de calidad	GE23	35	D
ISO 14001	GE24	35	D
La organización del trabajo	GE25	35	D
Legislación laboral	GE26	40	D
Presentación e imagen	GE27	35	P-D
Presentaciones eficaces	GE28	30	P-D
Prevención de riesgos laborales	GE29	35	P-D
Selección de personal	GE30	45	D
Técnicas de comunicación	GE31	35	D
Telemarketing	GE32	40	D

PERSONAL DE LIMPIEZA

NOMBRE	Cód.	Horas	Mod
PERSONAL DE LIMPIEZA DE EDIFICIOS PUBLICOS ADMINISTRATIVOS	PL01	40	P-D
PERSONAL DE LIMPIEZA DE CENTROS RESIDENCIALES	PL02	50	P-D
CONCEPTOS BASICOS SOBRE PERSONAL DE LIMPIEZA	PL03	40	P-D
CAMAREROS/AS LIMPIADORES/AS.	PL04	40	P-D
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL PERSONAL DE LIMPIEZA	PL05	50	P-D

PERSONAL DE TALLERES			
NOMBRE	<i>Cód.</i>	Horas	Mod
ELECTRICIDAD Y ELECTRONICA DEL AUTOMOVIL: SISTEMA DE ENCENDIDO	TA01	40	D
ESTUDIO DEL MOTOR: ELEMENTOS	TA02	50	D
MECÁNICO DE AUTOMÓVILES	TA03	40	D
RESPONSABLE TÉCNICO DE TALLER	TA04	40	D
TÉCNICAS DE MARCADO Y CORTE DE METALES	TA05	50	D
TÉCNICAS DE SOLDEO	TA06	50	D

CURSOS ELECTRICIDAD 2012

<u>CURSO</u>	<u>COD</u>	<u>HORAS</u>	<u>MOD</u>
CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS	EL01	35	B
CIRCUITOS MAGNÉTICOS Y TRANSFORMADORES	EL02	30	B
CONTROL DE MAQUINAS ELÉCTRICAS	EL03	25	B
CORRIENTES, CAMPOS Y PARTÍCULAS	EL04	40	B
CURSO DE CIENCIAS FÍSICAS. ELECTRICIDAD 1	EL05	45	B
ELECTRICIDAD 2	EL06	35	B
ELECTRICIDAD INDUSTRIAL	EL07	30	B
ELECTRICIDAD Y MAGNETISMO	EL08	35	B
ELECTROMAGNETISMO APLICADO	EL09	30	B
ELECTROMECAÁNICA DE PRECISIÓN	EL10	25	B
ELECTROTECNIA DE POTENCIA	EL011	40	B
ELECTROTECNIA. CURSO ELEMENTAL	EL012	45	B
FUNDAMENTOS DE ELECTRICIDAD	EL013	35	B
INTERACCIÓN ELECTROMAGNÉTICA. TEORÍA CLÁSICA	EL014	30	B
MONTADOR ELECTRICISTA	EL015	35	B
ELECTRICIDAD INGENIEROS	EL016	30	B
MAQUINAS ELÉCTRICAS Y TRANSFORMADORES	EL017	25	B
PRINCIPIOS DE ELECTROTECNIA	EL018	40	B
REPARACIÓN PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS	EL019	45	B
SEÑALES: CIENCIA DE LA TELECOMUNICACIÓN	EL020	35	B
SISTEMAS ELÉCTRICOS GRAN POTENCIA	EL021	30	B
TEORÍA DE REDES ELÉCTRICAS	EL022	30	B
CARACTERÍSTICAS Y LIMITACIONES DE LOS TRANSISTORES	EL023	30	B
CIRCUITOS DIGITALES DE TRANSISTORES	EL024	35	B
CIRCUITOS INTEGRADOS Y SISTEMAS	EL025	30	B
CIRCUITOS MULTITAPAS DE TRANSISTORES	EL026	25	B
ELECTRÓNICA DIGITAL	EL027	40	B
ELECTRÓNICA FUNDAMENTAL: DISPOSITIVOS, CIRCUITOS Y SISTEMAS	EL028	45	B
ELECTRÓNICA Y DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS	EL029	35	B
INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE CIRCUITOS	EL030	30	B

CENTRO DE ESTUDIOS SEDANO

le ofrece un servicio profesional para la gestión de la formación bonificada de su empresa.

Le diseñamos su plan de formación de manera que optimice al máximo el crédito disponible por su empresa y nos encargamos de los trámites para que perciba la subvención.

Todo ello sin que tenga que preocuparse por nada, nosotros lo hacemos por usted.

