

# CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD



## ACTIVIDADES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA. NIVEL 2 NºEXP AG-2019-1235



880 HORAS/CALENDARIO POR DETERMINAR



9:00 H. - 14:00 H. DE LUNES A VIERNES/FECHA POR DETERMINAR



TRABAJADORES/AS DESEMPLEADOS/AS



15 ALUMNOS



Para acceder a la formación de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad de nivel de cualificación profesional 2 los alumnos deberán cumplir alguno de los requisitos siguientes:

**A:** estar en posesión del título de graduado en Educación Secundaria Obligatoria. **B:** estar en posesión de un Certificado de Profesionalidad de Nivel 2. **C:** estar en posesión de un Certificado de Profesionalidad de Nivel 1 de la misma familia y área profesional. **D:** cumplir el requisito académico de acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas. **E:** tener superada la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. **F:** tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad



## OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES. NIVEL 1 NºEXP AG-2019-1260



430 HORAS



16:00 H. - 21:00 H. DE LUNES A VIERNES/FECHA POR DETERMINAR



TRABAJADORES/AS DESEMPLEADOS/AS



15 ALUMNOS



SIN REQUISITOS FORMATIVOS NI PROFESIONALES

### Subvencionan



### Organiza



AYUNTAMIENTO DE SANTOMERA

### Cofinancia



Unión Europea



CONCEJALÍA DE EMPLEO Y FORMACIÓN



Formación  
CEDES

Info/Inscripciones



Camino de la Mina, 4  
T. 968 863 192

formacion@ayuntamientodesantomera.com



Formación  
CEDES

Cursos de  
**Formación**  
**2020** para el  
**empleo**





## MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMIDAS PREPARADAS



10 HORAS - RECICLAJE/4 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Con estos cursos tomarás conciencia de los peligros que conllevan la contaminación de los alimentos y obtendrás los conocimientos para desarrollar las destrezas y actitudes necesarias para manipular alimentos aprendiendo las medidas preventivas de higiene y sanidad que eviten las contaminaciones alimentarias para dar cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo.



## MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA



10 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Estos cursos de manipulador de alimentos los tienen que realizar las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicios de productos alimenticios al consumidor para dar cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual, suministro y servicio.



## CURSO DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS EN LA ALIMENTACIÓN



20 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Ya es obligatorio cumplir la Normativa Europea que obliga a informar sobre los alérgenos en Hostelería y Restauración. Con este curso de alérgenos e intolerancias aprenderá todo lo necesario para la correcta manipulación de alérgenos e implantación del reglamento en su establecimiento.



## AGRICULTURA ECOLÓGICA



10 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

A través de este curso, el alumno podrá conocer cuáles son los conceptos más importantes en los que se basa la agricultura ecológica.

La agricultura ecológica es un sistema de producción agraria y ganadera que proporciona alimentos de la máxima calidad a través de las técnicas más respetuosas con el medio ambiente



## MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS



NIVEL BÁSICO/25 HORAS - CUALIFICADO/60 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Estos cursos están dirigidos a todas aquellas personas que quieran adquirir las competencias básicas, que son necesarias y obligatorias, para manipular y aplicar plaguicidas de usos fitosanitario.



## GESTIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL



30 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Adquisición de las nociones básicas para la gestión de la documentación necesaria para la puesta en marcha de una empresa, así como para el desarrollo posterior de su actividad, según normativa vigente.



## INTRODUCCION A LAS ENERGÍAS RENOVABLES



10 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Introducción a la formación en energías alternativas a los combustibles fósiles, tratando la energía solar térmica, la energía solar fotovoltaica y la energía eólica, su integración en edificios, sus beneficios energéticos y sus aplicaciones cotidianas.



## SEGURIDAD EN EL MANEJO DEL TRACTOR AGRÍCOLA



14 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Dirigido imprescindiblemente para todas aquellas personas que quieran trabajar o trabajen en una finca agrícola manejando tractores.

El propósito de este curso de formación es familiarizarlo con la seguridad en el puesto de trabajo: manejo seguro del tractor agrícola, conocer las novedades legislativas en materia de prevención y ser consciente de los riesgos asociados al manejo del tractor agrícola.



## SEGURIDAD EN EL MANEJO DE CARRETILLAS ELEVADORAS



20 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Dirigido a todas las personas que manejen o vayan a manejar, aunque sea de manera excepcional, una carretilla elevadora. El propósito de este curso de formación es familiarizarlo con la seguridad en el puesto de trabajo, manejo seguro de las carretillas elevadoras, y adecuarse a las exigencias legales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales



## PRIMEROS AUXILIOS



15 HORAS



FECHA POR DETERMINAR

Un familiar, un amigo, un compañero de trabajo..., En cualquier momento puede surgir una situación en la que la vida o la integridad física de otra persona dependa de ti. Muchas veces basta con una acción sencilla, realizada en el instante preciso y de la manera adecuada, para resolverla. Con este curso aprenderás a actuar en estas ocasiones. Practicarás las técnicas esenciales de primeros auxilios, desde la reanimación cardiopulmonar (RCP) hasta cómo mover correctamente a una persona herida o enferma.