



EVENTOS | JORNADAS | FERIAS | CONGRESOS | MERCHANDISING

CATALOGO de **CURSOS** Formación ONLINE

ELABORAMOS TU PLAN DE
FORMACION

CONSULTANOS



Sor Valentina Mirón, 4 Bajo · 10600 Plasencia, Cáceres
T. 927 77 73 71 · F. 927 42 22 83 · M. 693 58 05 88

coordinacion@formanortex.es
www.formanortex.es

CATALOGO DE CURSOS

DOCENCIA

Alimentación en las etapas de la vida
Aplicación de las nuevas tecnologías al ámbito socioeducativo
Convivencia y buenas prácticas
El trabajo en colaboración, la tutoría y el equipo docente
Estrateg. de afrontamiento y gestión de conflictos en la escuela
Fundamentos, organización y planificación de la acción tutorial
Integrar las TIC en la formación del docente
La comunicación en el contexto de la familia y la escuela
La Nube en Educación
Los entornos virt. como espacios de enseñanza y aprendizaje
Relaciones interpersonales en el aula y trabajo cooperativo
Tcas. Específ. de evaluación y diagnóstico de la acción tutorial
Tutor-formador certif. de profesionalidad en teleformación
Web 2.0 y Redes Sociales para docentes

INFORMATICA

Access
Crea tus aplicaciones Android con App Inventor 2
Excel
Excel avanzado
Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático
Google Drive. Trabajando en la nube
Instalación y actualización de sistemas operativos
Instalación y configuración de periféricos microinformáticos
Montaje y verificación de componentes
Office
Posicionamiento web y marketing en buscadores. SEO y SEM
PowerPoint
Reparación de impresoras
Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos
Resolución de averías lógicas en equipos microinformáticos
Windows 7. Aplicaciones de Windows
Windows 7. Conceptos básicos y uso del entorno
Windows 7. Gestión de archivos y configuración
Windows 7. Seguridad y trabajo en red
Windows 8.1
Windows Vista
Word
WordPress. Cómo elaborar págs web para peq. y med. empresas

FABRICACIÓN MECÁNICA

Ajuste, puesta en marcha y regulación de los sistemas mecánicos
Montaje y puesta en marcha de sistemas robóticos y sistemas de visión, en bienes de equipo y maquinaria industrial
Montaje y reparación de los sistemas mecánicos
Montaje y reparación de sistemas eléctricos y electrónicos de bienes de equipo y máquinas industriales
Operaciones de mecanizado manual
Operaciones de mecanizado por medios automáticos
Operaciones de unión
Sistemas de control integrados en bienes de equipo y maq. industrial y elaboración de la documentación técnica

SEGURIDAD

Prevención de Riesgos Laborales Básico



ELECTRICIDAD

Elaboración de la doc tca según el REBT para inst de locales, comercios y pequeñas industrias eléctricas de Baja Tensión
Mantenimiento de redes eléctricas aéreas de baja tensión
Mantenimiento de redes eléctricas subterráneas de baja tensión
Montaje de instalaciones automatizadas
Montaje de instalaciones eléctricas de enlace en edificios
Montaje y mant de inst. eléct de baja T. en edificios de viviendas
Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de interior
Montaje y mantenimiento de máquinas eléctricas rotativas
Montaje y mantenimiento de transformadores
Montaje y reparación de automatismos eléctricos
Prev de R.L. y medioamb. en montaje y mant. de inst. eléct.
Reparación de instalaciones automatizadas

HOSTELERÍA Y TURISMO

Aplicac. de normas y condiciones higco-sanitarias en restauración
Aprovisionamiento de materias primas en cocina
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering
Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos
Cocina creativa o de autor
Cocina española e internacional
Decoración y exposición de platos
Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería
Elaboración de platos combinados y aperitivos
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
Elaboración y presentación de helados
Elaboración y presentación de postres de cocina
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza
Elab. con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
Elab. Bcas. y platos con pescados, crustáceos y moluscos
Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería
Elab. y presentaciones de productos a base de masas y pastas
Facturación y cierre de actividad en Restaurante
Inglés profesional para servicios de restauración
Lavado de ropa en alojamientos
Limpieza y puesta a pto de pisos y zonas comunes en alojamientos
Ofertas de repostería, aprovis. interno y control de consumos
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos
Preelaboración y conservación culinarias
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
Preelaboración y conservación de vegetales y setas
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria
Recepción y lavado de servicios de catering
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería
Servic. bco. de alim y bebidas y tareas de postserv. en el restaurant
Servicio de vinos
Servicio y atención al cliente en Restaurante
Servicios especiales en restauración
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante
Uso de la dotación básica del Rest. y asistencia en el Preservicio

SANIDAD

Apoyo al soporte vital avanzado
Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente
Diagnóstico preventivo del vehículo y mantenimiento de su dotación material
Organización del entorno de trabajo en transporte sanitario
Soporte Vital Básico
Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis
Traslado del paciente al centro sanitario
Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias

SERVICIOS SOCIOCULTURALES

Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil
Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio
Animación social de personas dependientes en instituciones
Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones
Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes
Características y necesidades de atención higienico-sanitaria de las personas dependientes
Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en Formación Profesional para el Empleo
Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes
Impartición de acciones formativas para el empleo
Interrelación, comunicación con la persona dependiente y su entorno
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones
Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones
Limpieza de cristales en edificios y locales
Limpieza del mobiliario interior
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales
Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones
Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio
Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes
Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para personas dependientes en el domicilio
Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo
Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil
Programación didáctica de acciones formativas para el empleo
Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en Formación Profesional para el Empleo
Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria
Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre
Tutorización de acciones formativas para el empleo

IND. AGROALIMENTARIA

Acondicionamiento de la carne para su comercialización
Acondicionamiento de la carne para su uso industrial
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos
Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería
Decoración de los productos de panadería y bollería
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos
Elaboración de curados y salazones cárnicos
Elaboración de preparados cárnicos frescos
Elaboración de productos de bollería
Elaboración de productos de panadería
Elaboraciones complementarias en panadería y bollería
Envasado y presentación de productos de panadería y bollería
Higiene general en la industria alimentaria
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras
Manipulador de alimentos
Manip. alimentos para quioscos de chucherías, helados, fritos y vending
Mant. básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria
Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC
Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería

TRANSP. Y MANTENIMIENTO de VEHÍCULOS

Desmontaje y montaje de elementos de aluminio
Desmontaje y separación de elementos fijos
Mantenimiento de motores térmicos de dos y cuatro tiempos
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo diésel
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo Otto
Mantenimiento de sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos
Métodos de unión y desunión de elementos fijos estructurales
Posicionado y control de la estructura en bancada
Prevención de riesgos laborales y medioambientales en mantenimiento de vehículos
Reparación de elementos metálicos
Reparación en bancada
Técnicas de mecanizado y metrología

AGRARIA

Aplicación métodos control fitosanitarios en plantas, suelo e instal.
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección
Manejo, riego y abonado del suelo
Mantenimiento y manejo de invernaderos
Mantenimiento y mejora de elementos vegetales
Mantenimiento, preparación y manejo de tractores
Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes
Poda e injerto de frutales
Preparación del medio de cultivo
Preparación del terreno para la instalación de infraestructuras y plantación de frutales
Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas
Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta
Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada
Transporte y almacenamiento de cultivos herbáceos

CATALOGO DE CURSOS

ADMINISTRACION

Actitud emprendedora y oportunidades de negocio.
Aplicaciones info. de análisis contable y contab.presupuestaria
Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales
Aplicaciones informáticas de contabilidad
Aplicaciones informáticas de gestión comercial
Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos
Aplicaciones info. para presentaciones: gráficas de información
Atención al cliente en el proceso comercial
Comercialización de prod. y serv. en pequeños negocios
Comunicación en las relaciones profesionales
Comunicación oral y escrita en la empresa
Contabilidad previsional
ContaPlus
Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios
Experto en prev. blanqueo capitales y financiación del terrorismo
FacturaPlus
Gestión administrativa del proceso comercial
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático
Gestión aux de documentación económico-admva y comercial
Gestión aux de la correspondencia y paquetería en la empresa
Gestión auxiliar de personal
Gestión aux de reprod en soporte convencional o informático
Gestión contable, fiscal y laboral de pequeños negocios
Gestión de archivos
Gestión de la prev de riesgos laborales en pequeños negocios
Gestión de personal. Nóminas
Gestión de PYMES
Gestión operativa de tesorería
Grabación de datos
Inglés para la gestión administrativa en la relación con el cliente
Marketing y plan de negocio de la microempresa
NominaPlus
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales
Organización empresarial y de recursos humanos
Plan General de Contabilidad
Procesadores de textos y presentaciones
Proyecto y viabilidad del negocio o microempresa
Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios
Sistema Operativo, búsqueda de inf: Internet y correo
Técnicas de recepción y comunicación
Técnicas de Secretariado de dirección
Transmisión de información por medios convencionales e infor.
Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo

HABILIDADES DIRECTIVAS

Gestión eficaz del tiempo
Habilidades de Coaching
Habilidades directivas
La selección de personal en la organización
Técnicas de negociación

COMERCIO

Animación y presentación del producto en el punto de venta
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta
Atención básica al cliente
Dirección y estrategias de ventas e intermediación comercial
Gestión de la atención al cliente/consumidor
Gestión de la fuerza de ventas y equipos de comerciales
Gestión econ. bca. de la act. comercial de ventas e intermediación
Inglés profesional para actividades comerciales
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen
Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano
Operaciones auxiliares de almacenaje
Operaciones auxiliares en el punto de venta
Operaciones de caja en la venta
Organización de Procesos de Venta
Preparación de pedidos
Promociones en espacios comerciales
Técnicas de información y atención al cliente/consumidor
Técnicas de Venta
Venta on line

DISEÑO – MULTIMEDIA

Adobe Flash
Adobe Premiere Pro
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS
DreamWeaver
Adobe Acrobat
AutoCAD
Adobe Indesign
CorelDraw
Illustrator

EDIFICACION

Presto 11
Prevención de Riesgos Laborales en Construcción
Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería
Trabajos de albañilería

SOCIAL MEDIA

Community Manager en la Web 2.0
Facebook para empresas
Hootsuite: gestionando los medios sociales
Twitter para empresas
Web 2.0 y redes sociales

ENERGÍA Y AGUA

Energía solar fotovoltaica
Energía solar térmica
Mantenimiento de instalaciones solares térmicas