

Catàleg d'accions formatives ONLINE

Programa PICE

(formació gratuïta adreçada a joves beneficiaris de garantia juvenil)

Relació de les diferents famílies professionals:

1. Administració i gestió.....	2
2. Atenció al client.....	3
3. Comerç i màrqueting.....	4
4. Competències Digitals	5
5. Educació infantil.....	9
6. Electricitat i Electrònica	10
7. Formació Ocupacional.....	11
8. Hostaleria i Serveis.....	12
9. Idiomes	17
10. Imatge personal	18
11. Imatge i So	19
12. Informàtica i Comunicacions	20
13. Sanitat.....	21
14. Seguretat Alimentària	22
15. Seguretat i Medi Ambient	23
16. Serveis socioculturals i a la comunitat	24
17. Transport i manteniment de vehicles	25

Família professional	Nom	hores
Administració i gestió	1.1. OFIMÀTICA	200 h
Administració i gestió	1.2. OPERACIONS BÀSIQUES DE COMUNICACIÓ	150 h
Administració i gestió	1.3. TÈCNIQUES ADMINISTRATIVES BÀSIQUES D'OFICINA	150 h
Administració i gestió	1.4. DIRECCIÓ DE L' ACTIVITAT EMPRESARIAL DE PETITS NEGOCIS O MICROEMPRESES	100 h
Administració i gestió	1.5. COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES I SERVEIS EN PETITS NEGOCIS O MICROEMPRESES	100 h
Administració i gestió	1.6. PLA GENERAL DE COMPTABILITAT	100 h
Administració i gestió	1.7. RETRIBUCIONS SALARIALS, COTITZACIÓ I RECAUDACIÓ	100 h
Administració i gestió	1.8. GESTIÓ COMPTABLE	100 h
Administració i gestió	1.9. GESTIÓ FISCAL	100 h
Administració i gestió	1.10. OBTENCIÓ D' INFORMACIÓ DE TRASCENDÈNCIA TRIBUTÀRIA DEL CONTRIBUENT	100 h
Administració i gestió	1.11. PROCEDIMENTS DE GESTIÓ DELS TRIBUTS	100 h
Administració i gestió	1.12. PROCEDIMENT DE RECAUDACIÓ I INSPECCIÓ DELS TRIBUTS	100 h
Administració i gestió	1.13. GESTIÓ ADMINISTRATIVA PER L' ASSESSORAMENT DE PRODUCTES I SERVEIS FINANCERS DEL PASSIU	100 h
Administració i gestió	1.14. ASSESSORAMENT DE PRODUCTES I SERVEIS D'ASSEGURANCES I REASSEGURANCES	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Atenció al client	2.1. ADMINISTRACIÓ I GESTIÓ DE LES COMUNICACIONS DE LA DIRECCIÓ	100 h
Atenció al client	2.2. GESTIÓ AUXILIAR DE DOCUMENTACIÓ ECONÒMICA-ADMINISTRATIVA I COMERCIAL	100 h
Atenció al client	2.3. COMUNICACIÓ ORAL I ESCRITA A L'EMPRESA	100 h
Atenció al client	2.4. CONEIXEMENT DEL PRODUCTE I LA SEVA PRESENTACIÓ AL CLIENT	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Comerç i màrqueting	3.1. PREPARACIÓ DE COMANDES I MANIPULACIÓ DE CÀRREGUES AMB CARRETONS ELEVADORS	100 h
Comerç i màrqueting	3.2. INFORMACIÓ I ATENCIÓ AL CLIENT/CONSUMIDOR/USUARI	150 h
Comerç i màrqueting	3.3. OPERACIONS DE VENDA	200 h
Comerç i màrqueting	3.4. IMPLANTACIÓ D' ESPAIS COMERCIALS	100 h
Comerç i màrqueting	3.5. DEPENDENT DE COMERÇ	100 h
Comerç i màrqueting	3.6. DISSENY D' APARADORS	100 h
Comerç i màrqueting	3.7. NEGOCIACIÓ I CONTRACTACIÓ INTERNACIONAL	100 h
Comerç i màrqueting	3.8. POLÍTIQUES DE MÀRQUETING INTERNACIONAL	150 h
Comerç i màrqueting	3.9. MITJANS DE PAGAMENT INTERNACIONALS	150 h
Comerç i màrqueting	3.10. INFORMACIÓ I GESTIÓ OPERATIVA DE LA COMPRAVENDA INTERNACIONAL	100 h
Comerç i màrqueting	3.11. TÈCNiques DE VENDA	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Competències Digitals	4.1. MICROSOFT EXCEL 2016	100 h
Competències Digitals	4.2. MÀRQUETING DIGITAL	150 h
Competències Digitals	4.3. TÈCNiques DE RECEPCIÓ I COMUNICACIÓ	100 h
Competències Digitals	4.4. GRABACIÓ DE DADES	100 h
Competències Digitals	4.5. UTILITZACIÓ DE LES BASES DE DADES RELACIONALS EN EL SISTEMA DE GESTIÓ I ENMAGATZAMENT DE DADES	100 h
Competències Digitals	4.6. WORD 2007	100 h
Competències Digitals	4.7. POWER POINT 2007	100 h
Competències Digitals	4.8. MICROSOFT POWERPOINT 2010	100 h
Competències Digitals	4.9. EXCEL 2007	100 h
Competències Digitals	4.10. MICROSOFT EXCEL 2010	100 h
Competències Digitals	4.11. EXCEL APLICAT A LA GESTIÓ COMERCIAL	100 h
Competències Digitals	4.12. GESTIÓ DE BASES DE DADES. ACCESS 2007	100 h
Competències Digitals	4.13. MICROSOFT ACCESS 2010	100 h
Competències Digitals	4.14. ACCESS APLICAT AL COMERÇ	100 h
Competències Digitals	4.15. MICROSOFT WORD 2010	100 h
Competències Digitals	4.16. AUTOCAD 2016-2017	200 h
Competències Digitals	4.17. INTRODUCCIÓ AL DISSENY GRÀFIC	100 h
Competències Digitals	4.18. PHOTOSHOP CS3	100 h
Competències Digitals	4.19. ADOBE PHOTOSHOP CS5	100 h

Família professional	Nom	hores
Competències Digitals	4.20. APLICACIONES DE LA XARXA INTERNET	100 h
Competències Digitals	4.21. DISSENY DE PÀGINES WEB	100 h
Competències Digitals	4.22. ADOBE INDESIGN CS6	100 h
Competències Digitals	4.23. DESENVOLUPAMENT D'APLICACIONS A ANDROID PER DISPOSITIUS MÒBILS (FUNDAMENTS BÀSICS)	100 h
Competències Digitals	4.24. ADOBE FLASH CS5	100 h
Competències Digitals	4.25. IMPLANTACIÓN Y CONFIGURACIÓN DE PASARELAS	150 h
Competències Digitals	4.26. IMPLANTACIÓ I MANTENIMENT DE SISTEMES DE COMUNICACIONS PER SERVEIS MULTIMEDIA I GESTIÓ D' 4.27. INCIDÈNCIES	150 h
Competències Digitals	4.28. GESTIÓ DE RECURSOS, SERVEIS I DE LA XARXA DE COMUNICACIONS	150 h
Competències Digitals	4.29. INSTAL·LACIÓ I CONFIGURACIÓ DE DISPOSITIUS I SERVEIS DE CONNECTIVITAT ASSOCIATS	150 h
Competències Digitals	4.30. INST·LACIÓ I CONFIGURACIÓ DELS NODES D' INTERCONNEXIÓ DE XARXES PRIVADES AMB PÚBLIQUES	150 h
Competències Digitals	4.31. CREACIÓ DE PÀGINES WEB AMB EL LLENGUATGE DE MARQUES	100 h
Competències Digitals	4.32. PROGRAMACIÓ AMB LLENGUATGE DE GUIÓENEN PÀGINES WEB	100 h
Competències Digitals	4.33. PROVES DE FUNCIONALITATS I OPTIMITZACIÓ DE PÀGINES WEB	100 h
Competències Digitals	4.34. PUBLICACIÓ DE PÀGINES WEB	100 h
Competències Digitals	4.35. DEFINICIÓ I MANIPULACIÓ DE DADES	100 h
Competències Digitals	4.36. DESENVOLUPAMENT DE PROGRAMES A L' ENTORN DE LA BASE DE DADES	100 h
Competències Digitals	4.37. PRINCIPIS DE LA PROGRAMACIÓ ORIENTADA A OBJECTES	100 h

Família professional	Nom	hores
Competències Digitals	4.38. MODEL DE PROGRAMACIÓ WEB I BASES DE DADES	100 h
Competències Digitals	4.39. EL CICLE DE VIDA DEL DESENVOLUPAMENT D' APLICACIONS	100 h
Competències Digitals	4.40. IMPLEMENTACIÓ I ÚS D' UNA BD	100 h
Competències Digitals	4.41. LENGUATGE XML	100 h
Competències Digitals	4.42. ADMINISTRACIÓ I MONITORITZACIÓ DELS SGBD	100 h
Competències Digitals	4.43. INSTAL·LACIÓ I CONFIGURACIÓ DELS NODES DE LA XARXA DE L'ÀREA LOCAL	100 h
Competències Digitals	4.44. INSTAL·LACIÓ I CONFIGURACIÓ DE SOFTWARE DE SERVIDOR WEB	100 h
Competències Digitals	4.45. ADMINISTRACIÓ I AUDITORIA DELS SERVEIS WEB	100 h
Competències Digitals	4.46. GESTIÓ DE SERVEIS EN EL SISTEMA INFORMÀTIC	100 h
Competències Digitals	4.47. MONTATGE DE COMPONENTS I PERIFÈRICS MICROINFORMÀTICS	100 h
Competències Digitals	4.48. OPERACIONS AUXILIARS AMB TECNOLOGIES DE LA INFORMACIÓ I LA COMUNICACIÓ	100 h
Competències Digitals	4.49. MUNTATGE I VERIFICACIÓ DE COMPONENTS	100 h
Competències Digitals	4.50. INSTAL·LACIÓ I ACTUALITZACIÓ DE SISTEMES OPERATIUS	100 h
Competències Digitals	4.51. REPARACIÓ I AMPLIACIÓ D' EQUIPS I COMPONENTS HARDWARE MICROINFORMÀTICS	100 h
Competències Digitals	4.52. ANÀL·LISIS DEL MERCAT DE PRODUCTES DE COMUNICACIONS	100 h
Competències Digitals	4.53. DESENVOLUPAMENT DEL PROJECTE DE LA XARXA TELEMÀTICA	100 h
Competències Digitals	4.54. GESTIÓ DE XARXES TELEMÀTIQUES	100 h
Competències Digitals	4.55. INSTAL·LACIÓ DE SISTEMES ERP-CRM	100 h

Família professional	Nom	hores
Competències Digitals	4.56. ADMINISTRACIÓ DEL SISTEMA OPERATIU EN SISTEMES ERP-CRM	100 h
Competències Digitals	4.57. ADMINISTRACIÓ DEL GESTOR DE DADES EN SISTEMES ERP-CRM	100 h
Competències Digitals	4.58. OPERACIONS DE MANTENIMENT I CONSULTA DE DADES	100 h
Competències Digitals	4.59. DESENVOLUPAMENT DE COMPONENT SOFTWARE EN SISTEMES ERP-CRM	100 h
Competències Digitals	4.60. 0119 - IPTV: LA TELEVISIÓ PER INTERNET	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Educació infantil	5.1. ACTIVITATS D' EDUCACIÓ EN EL TEMPS LLIURE INFANTIL I JUVENIL	100 h
Educació infantil	5.2. PROGRAMACIÓ, EXECUCIÓ I DIFUSIÓ DE PROJECTES EDUCATIUS EN EL TEMPS LLIURE	100 h
Educació infantil	5.3. TÈCNiques I RECURSOS D' ANIMACIÓ EN ACTIVITATS DE TEMPS LLIURE	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Electricitat i Electrònica	6.1. CONNEXIONAT DE COMPONENTS EN EQUIPS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS	100 h
Electricitat i Electrònica	6.2. DIAGNOSIS D' AVERIES EN ELECTRODOMÈSTICS DE GAMMA BLANCA	150 h
Electricitat i Electrònica	6.3. ENSAMBLATGE DE COMPONENTS D' EQUIPS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS	100 h
Electricitat i Electrònica	6.4. ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DELS PROCESSOS DE MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES EN L' ENTORN D' EDIFICIS I AMB FINALITATS ESPECIALS	150 h
Electricitat i Electrònica	6.5. REALITZACIÓ DE LES INTERVENCIONS NECESSÀRIES PEL MONTATGE DE LES INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES EN L' ENTORN D' EDIFICIS I AMB FINALITATS ESPECIALS	100 h
Electricitat i Electrònica	6.6. SUPERVISIÓ DE LES PROVES DE SEGURETAT I FUNCIONAMENT REALITZADES EN EL MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES EN L' ENTORN D' EDIFICIS I AMB FINALITATS ESPECIALS	150 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Formació Ocupacional	7.1. FORMADOR OCUPACIONAL I PROMOCIÓ DE LA QUALITAT DE LA FORMACIÓ	150 h
Formació Ocupacional	7.2. SELECCIÓ, ELABORACIÓ, ADAPTACIÓ I UTILITZACIÓ DE MATERIALS, MITJANS I RECURSOS DIDÀCTICS EN FORMACIÓ 7.3. PROFESSIONAL PER L'OCUPACIÓ	100 h
Formació Ocupacional	7.4. IMPARTICIÓ D'ACCIONS FORMATIVES PER L'OCUPACIÓ	100 h
Formació Ocupacional	7.5. FORMADOR DE FORMADORS	100 h
Formació Ocupacional	7.6. FORMADOR 3.0	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Hostaleria i Serveis	8.1. GESTIÓ D' HOTELS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.2. ANGLÈS PROFESSIONAL PER SERVEIS DE RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.3. CAMBRER SERVEI DE BAR	100 h
Hostaleria i Serveis	8.4. CAMBRER SERVEI DE SALA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.5. CAP DE CUINA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.6. MAITRE	100 h
Hostaleria i Serveis	8.7. GOVERNANTA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.8. CUINA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.9. CUINA EN LINIA FREDA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.10. PREPARACIÓ D' APERITIUS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.11. REPOSTERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.12. COCTELERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.13. ENOLOGIA PER CUINERS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.14. DISSENY D' INTERIORS EN LA RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.15. MÀRQUETING TURÍSTIC I GESTIÓ D' ESDEVENIMENTS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.16. PROTÒCOL EN HOTELS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.17. ANIMACIÓ TURÍSTICA EN HOSTELERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.18. MANIPULACIÓ D' ALIMENTS: MENJARS PREPARATS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.19. SERVEI DE CATERING	100 h
Hostaleria i Serveis	8.20. GESTIÓ GASTRONÒMICA EN ALLOTJAMENTS UBICATS EN ENTORNS RURALS I/O NATURAL	100 h

Família professional	Nom	hores
Hostaleria i Serveis	8.21. MANTENIMENT I NETEJA EN ALLOTJAMENTS RURALS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.22. RENTAT DE ROBA EN ALLOTJAMENTS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.23. PLANXAT I ARRENJAMENT DE ROBA EN ALLOTJAMENTS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.24. ORGANITZACIÓ I PRESTACIÓ DEL SERVEI DE RECEPCIÓ EN ALLOTJAMENTS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.25. APROVISIONAMENT I MUNTATGE PER SERVEIS DE CATERING	100 h
Hostaleria i Serveis	8.26. RECEPCIÓ I RENTAT DE SERVEIS DE CATERING	100 h
Hostaleria i Serveis	8.27. REALITZACIÓ D' ELABORACIONS BÀSIQUES I ELEMENTALS DE CUINA I ASSISTIR EN L' ELABORACIÓ CULINÀRIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.28. PREPARACIÓ I TAST DE VINS I ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.29. VINS, ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.30. ELABORACIÓ DE VINS, ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.31. SERVEI ESPECIALITZAT DE VINS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.32. LLENGUA EXTRANJERA PROFESSIONAL PER SERVVEIS DE RESTAURACIÓ (ANGLÈS)	100 h
Hostaleria i Serveis	8.33. CONTROL DE L' ACTIVITAT ECONÒMICA DEL BAR I CAFETERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.34. CUINA ESPANYOLA I INTERNACIONAL	100 h
Hostaleria i Serveis	8.35. SERVEIS ESPECIALS EN RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.36. PREELABORACIÓ DE PRODUCTES BÀSICS DE PASTISSERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.37. ELABORACIONS BÀSIQUES DE PRODUCTES DE PASTISSERIA	100 h

Família professional	Nom	hores
Hostaleria i Serveis	8.38. SUPERVISIÓ I EXECUCIÓ DE TÈCNIQUES APLICADES A MASES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.39. SUPERVISIÓ I EXECUCIÓ DE TÈCNIQUES APLICADES A CREMES I FARCITS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.40. SUPERVISIÓ I EXECUCIÓ DE TÈCNIQUES APLICADES A GELATS I SEMIFREDS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.41. COMERCIALIZACIÓ D' OFERTES DE PASTISSERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.42. ADMINISTRACIÓ D'ESTABLIMENTS DE PRODUCCIÓ I VENDA DE PRODUCTES DE PASTISSERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.43. PROCESOS ECONÒMIC-FINANCERS EN ESTABLIMENTS DE PRODUCCIÓ I VENDA DE PRODUCTES DE PASTISSERIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.44. GESTIÓ DEL PROJECTE DE RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.45. GESTIÓ I CONTROL EN RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.46. DISSENY I COMERCIALIZACIÓ D'OFERTES DE RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.47. CONTROL D' ELABORACIONS CULINÀRIES BÀSIQUES I COMPLEXES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.48. SUPERVISIÓ EN EL DESENVOLUPAMENT DE LES PREPARACIONS CULINÀRIES FINS LA SEVA FINALITZACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.49. CUINA CREATIVA I D' AUTOR	100 h
Hostaleria i Serveis	8.50. OFERTES GASTRONÒMIQUES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.51. APROVISIONAMENT EN RESTAURACIÓ	100 h
Hostaleria i Serveis	8.52. ORGANITZACIÓ DE PROCESOS DE CUINA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.53. ADMINISTRACIÓ EN CUINA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.54. BEGUDES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.55. SERVEI DE VINS	100 h

Família professional	Nom	hores
Hostaleria i Serveis	8.56. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI D' INFORMACIÓ TURÍSTICA LOCAL	100 h
Hostaleria i Serveis	8.57. DISSENY DE PRODUCTES I SERVEIS TURÍSTICS LOCALS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.58. PROMOCIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES I SERVEIS TURÍSTICS LOCALS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.59. ASSESSORAMENT, VENDA I COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES I SERVEIS TURÍSTICS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.60. PROCESOS ECONÒMIC-ADMINISTRATIUS EN AGÈNCIES DE VIATGES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.61. PRODUCTES, SERVEIS I DESTINS TURÍSTICS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.62. PLANIFICACIÓ, ORGANITZACIÓ I CONTROL D' ESDEVENIMENTS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.63. ANGLÈS PROFESSIONAL PER TURISME	100 h
Hostaleria i Serveis	8.64. ENOLOIA AVANÇADA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.65. 0073 - EL DOL I L' ATENCIÓ FUNERÀRIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.66. ELABORACIÓ D' UN PLA D' EMERGÈNCIES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.67. NETEJA DE COL·LEGIS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.68. NETEJA D'INTERIOR D'IMMOBLES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.69. NETEJA HOSPITALÀRIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.70. MANIPULACIÓ DE PRODUCTES QUÍMICS I DE NETEJA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.71. COORDINACIÓ I DINAMITZACIÓ DE L' EQUIP DE MONITORS DE TEMPS DE LLEURE	100 h
Hostaleria i Serveis	8.72. PROGRAMACIÓ I AVALUACIÓ APLICADES A LA GESTIÓ CULTURAL	100 h
Hostaleria i Serveis	8.73. XARXES ASSOCIATIVES CULTURALS	100 h

Família professional	Nom	hores
Hostaleria i Serveis	8.74. MÀRQUETING CULTURAL	100 h
Hostaleria i Serveis	8.75. MANTENIMENT I REHABILITACIÓ PSICOSOCIAL DE LES PERSONES DEPENDENTS EN DOMICILI	100 h
Hostaleria i Serveis	8.76. INTERRELACIÓ, COMUNICACIÓ I OBSERVACIÓ DE LA PERSONA DEPENDENT I EL SEU ENTORN	100 h
Hostaleria i Serveis	8.77. ATENCIÓ I GESTIÓ DE TRUCADES ENTRANTS EN UN SERVEI DE TELEASSISTÈNCIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.78. UTILITZACIÓ D'ÈINES, TÈCNiques I HABILITATS PER LA PRESTACIÓ D' UN SERVEI DE TELEASSISTÈNCIA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.79. TÈCNiques D' ELIMINACIÓ DE TAQUES	100 h
Hostaleria i Serveis	8.80. ORGANITZACIÓ I ATENCIÓ AL CLIENT EN PISOS I ALLOTJAMENTS	150 h
Hostaleria i Serveis	8.81. PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D' ALIMENTS	200 h
Hostaleria i Serveis	8.82. PRODUCTES CULINARIS	200 h
Hostaleria i Serveis	8.83. SERVEI BÀSIC DE RESTAURANT - BAR	150 h
Hostaleria i Serveis	8.84. TÈCNiques DE SERVEI D' ALIMENTS I BEGUDES A LA BARRA I A TAULA	100 h
Hostaleria i Serveis	8.85. ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS AMB HORTALISSES, LLEGUMS SEQUES, PASTES, ARROSSOS I AUS	100 h
Hostaleria i Serveis	8.86. ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS AMB CARNES, AUS, CAÇA	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Idiomes	9.1. ANGLÈS EMPRESARIAL I ACTIVITATS ORALS I ESCRITES D' ASSISTÈNCIA A LA DIRECCIÓ EN LLENGUA ANGLESA	150 h
Idiomes	9.2. LLENGUA EXTRANJERA PROFESSIONAL PER LA GESTIÓ ADMINISTRATIVA EN LA RELACIÓ AMB EL CLIENT	100 h
Idiomes	9.3. RECEPCIÓ I ATENCIÓ AL CLIENT EN ALLOTJAMENTS PROPIS D'ENTORNS RURALS I/O NATURALS	100 h
Idiomes	9.4. LLENGUA EXTRANJERA PROFESSIONAL PER L' ASSESSORAMENT I LA GESTIÓ DE SERVEIS FINANCERS	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Imatge personal	10.1. ASSESSORAMENT I VENDA DE PRODUCTES I SERVEIS PER LA IMATGE PERSONAL	100 h
Imatge personal	10.2. DEPILACIÓ MECÀNICA I DECOLORACIÓ DEL PÈL	150 h
Imatge personal	10.3. MAQUILLATGE SOCIAL	150 h
Imatge personal	10.4. PERSONAL SHOPPER	100 h
Imatge personal	10.5. TÈCNiques D' HIGIENE I HIDRATACIÓ FACIAL I CORPORAL	150 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Imatge i So	11.1. GENERACIÓ I ADAPTACIÓ DELS CONTINGUTS AUDIOVISUALS MULTIMÈDIA	200 h
Imatge i So	11.2. INTEGRACIÓ D' ELEMENTS I FONTS MITJANÇANT EINES D'AUTOR I D' EDICIÓ	150 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Informàtica i Comunicacions	12.1. IMPLANTACIÓ DELS ELEMENTS DE LA XARXA LOCAL	200 h
Informàtica i Comunicacions	12.2. ADMINISTRACIÓ DE SISTEMES GESTORS DE BASES DE DADES	200 h
Informàtica i Comunicacions	12.3. APLICACIONS MICROINFORMÀTIQUES	200 h
Informàtica i Comunicacions	12.4. INSTAL·LACIONS I CONFIGURACIÓ DE SISTEMES OPERATIUS	150 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Sanitat	13.1. RCP BÀSICA I PRIMERS AUXILIS	100 h
Sanitat	13.2. ALTERACIONS PSÍQUIQUES EN PERSONES GRANS	100 h
Sanitat	13.3. CURES INFERMERS A LA UNIDAD DE CURES (UCI) INTENSIVES	100 h
Sanitat	13.4. CURES INFERMERS A LA UNITAT D' HEMODIÀLISIS	100 h
Sanitat	13.5. DIETÈTICA I MANIPULACIÓ D' ALIMENTS	100 h
Sanitat	13.6. INFERMERIA EN URGÈNCIES PEDIÀTRIQUES	100 h
Sanitat	13.7. MOVILITZACIÓ DEL PACIENT	100 h
Sanitat	13.8. CURES INFERMERS A QUIRÒFAN	100 h
Sanitat	13.9. CURES INFERMERS AL PACIENT ONCOLÒGIC	100 h
Sanitat	13.10. ATENCIÓ A LES FAMÍLIES EN SITUACIONS DE DOL	100 h
Sanitat	13.11. EMERGÈNCIES SANITÀRIES	100 h
Sanitat	13.12. CURES INFERMERS A LA UNITAT DE CREMATS	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Seguretat Alimentària	14.1 ELABORACIÓ DE PREPARATS CÀRNICS FRESCOS	100 h
Seguretat Alimentària	14.2 ELABORACIÓ DE CURATS I SALADURES CÀRNIQUES	100 h
Seguretat Alimentària	14.3 ELABORACIÓ DE CONSERVES I CUINATS CÀRNICS	100 h
Seguretat Alimentària	14.4 RECEPCIÓ I EMMAGATZAMATGE DE LA LLET I ALTRES MATÈRIES PRIMERES	100 h
Seguretat Alimentària	14.5 PROCESOS BÀSICS D' ELABORACIÓ DE FORMATGES	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Seguretat i Medi Ambient	15.1. ASPECTES AMBIENTALS DE L'ORGANITZACIÓ	200 h
Seguretat i Medi Ambient	15.2. SISTEMES DE GESTIÓ AMBIENTAL	150 h
Seguretat i Medi Ambient	15.3. GESTIÓ DE RESIDUS URBANS	100 h
Seguretat i Medi Ambient	15.4. GESTIÓ DE RESIDUS INDUSTRIALS	150 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Serveis socioculturals i a la comunitat	16.1. ATENCIÓ I RECOLZAMENT PSICOSOCIAL DOMICILIARI	200 h
Serveis socioculturals i a la comunitat	16.2. PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA D' ACCIONS FORMATIVES PER L' OCUPACIÓ	100 h
Serveis socioculturals i a la comunitat	16.3. IMPARTICIÓ I TUTORITZACIÓ D'ACCIONS FORMATIVES PER L'OCUPACIÓ	100 h
Serveis socioculturals i a la comunitat	16.4. AVALUACIÓ DEL PROCÉS D'ENSENYAMENT-APRENTATGE EN FORMACIÓ PROFESSIONAL PER A L'OCUPACIÓ	100 h

[Tornar a l'índex](#)

Família professional	Nom	hores
Transport i manteniment de vehicles	17.1. TÈCNIQUES BÀSIQUES DE MECÀNICA DE VEHICLES	150 h
Transport i manteniment de vehicles	17.2. ELEMENTS AMOVIBLES I FIXES NO ESTRUCTURALS	100 h
Transport i manteniment de vehicles	17.3. MANTENIMENT DE MOTORS TÈRMICS DE DOS I QUATRE TEMPS	150 h
Transport i manteniment de vehicles	17.4. MANTENIMENT DE SISTEMES AUXILIARS DEL MOTOR DE CICLE OTTO	150 h
Transport i manteniment de vehicles	17.5. MANTENIMENT DE SISTEMES DE REFRIGERACIÓ I LUBRICACIÓ DELS MOTORS TÈRMICS	150 h
Transport i manteniment de vehicles	17.6. MECANITZAT BÀSIC	150 h
Transport i manteniment de vehicles	17.7. TÈCNIQUES BÀSIQUES D' ELECTRICITAT DE VEHICLES	150 h

[Tornar a l'índex](#)