



# Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

AE/2017/005



**Agencia para el Empleo**  
Ayuntamiento de Madrid



# Índice

## Acciones incluidas en la familia profesional Administración Y Gestión 12

### Cursos 12

- (2016CDP16)- Gestión contable, tesorería y gestión laboral
- (2017CDP04)- Gestión administrativa de las relaciones laborales
- (2017CDP13)- Contabilidad y fiscalidad
- (2017CDP28)- Contabilidad y fiscalidad y gestión administrativa de las relaciones laborales
- (2017CDP33)- Gestión administrativa de las relaciones laborales
- (2017CDP34)- Gestión contable
- (2017CDP36)- Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente (módulo)
- (2017CDP37)- Operaciones administrativas comerciales
- (2017CDP43)- Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas (módulo)
- (2017CDP44)- Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas (módulo)
- (2017CF23)- Inglés Administrativo nivel A1
- (2017CF24)- Inglés Administrativo nivel A2

## Acciones incluidas en la familia profesional Comercio y Márketing 23

### Cursos 23

- (2017AM007)- Teleoperador/a
- (2017AM012)- Operador de Grúa
- (2017AM025)- Teleoperador/a
- (2017AM026)- Auxiliar de comercio y hostelería. Nuevas formas de gestión del comercio
- (2017AM029)- Aprendiz/a de carnicería-charcutería
- (2017CDP07)- Actividades auxiliares de comercio
- (2017CDP08)- Actividades auxiliares de comercio
- (2017CF25)- Inglés atención al cliente en comercio nivel B1
- (2017CF45)- Carnicería
- (2017CF46)- Carnicería
- (2017CF47)- Carnicería
- (2017CF48)- Carnicería
- (2017CF49)- Carnicería
- (2017CF50)- Carnicería
- (2017CF51)- Operario/a de almacén con manejo de carretilla elevadora
- (2017CF54)- Pescadería
- (2017CF55)- Pescadería
- (2017CF58)- Pescadería
- (2017CF59)- Pescadería
- (2017CF61)- Charcutería
- (2017CF62)- Charcutería
- (2017CF63)- Frutería
- (2017CF64)- Frutería

## Acciones incluidas en la familia profesional Hostelería y Turismo 5

### Cursos 5

- (2017AM008)- Operaciones básicas de cocina
- (2017AM009)- Operaciones básicas de pastelería

(2017AM013)- Gestión de pisos y limpieza en alojamientos	
(2017AM014)- Recepción en alojamientos	
(2017AM027)- Operaciones básicas de pisos en alojamientos	
<b>Acciones incluidas en la familia profesional Informática y Comunicaciones</b>	<b>2</b>
<b>Cursos</b>	<b>2</b>
(2017AM011)- SAP Gestión Financiera	
(2017AM022)- SAP Gestión Financiera	
<b>Acciones incluidas en la familia profesional Imagen y Sonido</b>	<b>3</b>
<b>Cursos</b>	<b>3</b>
(2017CF26)- Locución y redacción en radio	
(2017CF40)- Fotografía de producto para comercio online	
(2017CF68)- Técnico/a de sonido en radio	
<b>Acciones incluidas en la familia profesional</b>	<b>1</b>
<b>Cursos</b>	<b>1</b>
(2017AM010)- Transporte sanitario	
<b>Acciones incluidas en la familia profesional Servicios Socioculturales y a la Comunidad</b>	<b>7</b>
<b>Cursos</b>	<b>7</b>
(2017AM023)- Gestión de llamadas de teleasistencia	
(2017AM024)- Gestión de llamadas de teleasistencia	
(2017AM028)- Gestión y organización de equipos de limpieza	
(2017CF31)- Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)	
(2017CF32)- Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)	
(2017CF35)- Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)	
(2017CF36)- Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)	
<b>Acciones incluidas en la familia profesional Transporte y Mantenimiento de Vehículos</b>	<b>5</b>
<b>Cursos</b>	<b>5</b>
(2017AM015)- Permiso de conducir C	
(2017AM016)- Permiso de conducir C	
(2017AM017)- Cap (transporte de mercancías)	
(2017AM018)- Cap (transporte de mercancías)	
(2017AM019)- Reparación y mantenimiento de bicicletas eléctricas	
<b>Total</b>	<b>58</b>

#### Nota

Por razones organizativas, la Agencia para el Empleo de Madrid se reserva el derecho a modificar aspectos relativos a los cursos, tales como la fecha de inicio, la jornada de realización de los cursos o la supresión de estos en caso de que no se hayan recibido inscripciones suficientes para su realización. Se informará con la debida antelación.



# Administración Y Gestión

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Contabilidad y fiscalidad

2017CDP13

### 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación 240    Prácticas</b>
Objetivos	Efectuar la gestión administrativa contable – fiscal garantizando el mantenimiento actualizado del sistema de información y el archivo de la documentación
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i>

Al finalizar el módulo con aprovechamiento, los participantes podrán trabajar en el departamento de administración de cualquier tipo de empresa pública o privada en dependencia del jefe de contabilidad.

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	julio /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	UF0314: Gestión Contable 90 horas UF0315: Gestión Fiscal 90 horas UF0316: Implantación y Control de un Sistema Contable Informatizado 60 horas
---------	--

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 3</p> <p>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Estar en posesión del título de Bachiller.</li> <li>Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.</li> <li>Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.</li> <li>Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en</li> </ol>
------------	--

comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

## 5.- Titulación obtenida

Certificación parcial CdP de (ADGD0108) GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA (RD1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo)

# Contabilidad y fiscalidad y gestión administrativa de las relaciones laborales

2017CDP28

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 450 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Efectuar la gestión administrativa contable-fiscal garantizando el mantenimiento actualizado del sistema de información y el archivo de la documentación, y realizar las gestiones administrativas de los procedimientos previstos en el plan global de auditoría y realizar la gestión y control administrativo de recursos humanos en lo relacionado con contratación de personal, normativa aplicable a los distintos supuestos de modificación, suspensión y extinción de la relación laboral y control del fichero de personal.
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i>  Técnicos superiores en contabilidad y/o finanzas en general. Asesores fiscales y tributarios. Técnicos en contabilidad, en general. Técnicos Superiores en Recursos Humanos, en general. Técnicos Medios en Relaciones Laborales. Empleados administrativos de servicios de personal. Responsable de Personal en PYME. Gestor de Nóminas.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2017	Fin estimado	enero /segunda quincena 2018
-----------------	-----------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF0231_3: Contabilidad y Fiscalidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UF0314: Gestión Contable.</li> <li>- UF0315: Gestión Fiscal.</li> <li>- UF0316: Implantación y Control de un Sistema Contable Informatizado</li> </ul> <p>MF0237_3: Gestión administrativa de las relaciones laborales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UF0341: Contratación Laboral</li> <li>- UF0342: Cálculo de prestaciones de la Seguridad Social</li> <li>- UF0343: Retribuciones Salariales, Cotización y Recaudación</li> <li>- UF0344: Aplicaciones Informáticas de Administración de Recursos Humanos</li> </ul>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de título de Bachiller.</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.</li> <li>d.Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45</li> </ol> </li> </ul>
------------	--

años.

f. Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

g. Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo

Conocimientos previos de contabilidad básica

## 5.- Titulación obtenida

Certificación parcial CdP de (ADGD0108) GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORÍA (RD1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo) y (ADGD0208) GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS (RD1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo).



# Gestión administrativa de las relaciones laborales

2017CDP33

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 210 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Realizar la gestión administrativa de las actividades vinculadas a la administración de recursos humanos y de la información derivada en el marco de una organización, de acuerdo con los objetivos marcados, las normas internas establecidas y la legislación vigente.
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i>  -Administrativo de Personal. -Administrativo del Departamento de Recursos Humanos. -Gestor de Nóminas.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2017	Fin estimado	noviembre /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------------	--------------	----------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p><b>CONTRATACIÓN LABORAL</b> Legislación básica de aplicación en la relación laboral. Contratación de recursos humanos. Modificación, suspensión y extinción de las condiciones de trabajo. Mantenimiento, control y actualización del fichero de personal</p> <p><b>CÁLCULO DE PRESTACIONES DE LA SEGURIDAD SOCIAL</b> Acción protectora de la Seguridad Social.</p> <p><b>RETRIBUCIONES SALARIALES, COTIZACIÓN Y RECAUDACIÓN</b> Retribución salarial Cotizaciones al Régimen General de la Seguridad Social El impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (I.R.P.F.)</p> <p><b>APLICACIONES INFORMÁTICAS DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS</b> Aplicaciones informáticas de administración de recursos humanos. Tablas del Sistema Tablas de la Seguridad Social. Tablas de retenciones del I.R.P.F. Tablas auxiliares de administración y gestión de RR.HH. Carga de datos relativos a la empresa Carga de datos de los trabajadores Gestión de incidencias del período de liquidación de salarios Generación de documentos Recibo de salarios. Liquidación e ingreso de cuotas de la Seguridad Social. Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas. Ingresos a cuenta y liquidaciones. Gráficos, informes y estadísticas. Gestión de Recursos Humanos Seguridad, control de acceso y utilidades</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

### Requisitos

#### Nivel 3

- Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:
  - a.Estar en posesión del título de Bachiller.
  - b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
  - c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
  - d.Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior 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 (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.
  - g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.
- Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

## 5.- Titulación obtenida

Certificación parcial CdP de (ADGD0208) GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS (RD1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo).

# Gestión administrativa de las relaciones laborales

2017CDP04

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 210 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Realizar la gestión administrativa de las actividades vinculadas a la administración de recursos humanos y de la información derivada en el marco de una organización, de acuerdo con los objetivos marcados, las normas internas establecidas y la legislación vigente.
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i>  Administrativo de Personal. Administrativo del Departamento de Recursos Humanos. Gestor de Nóminas.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	julio /primera quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p><b>CONTRATACIÓN LABORAL</b> Legislación básica de aplicación en la relación laboral. Contratación de recursos humanos. Modificación, suspensión y extinción de las condiciones de trabajo. Mantenimiento, control y actualización del fichero de personal</p> <p><b>CÁLCULO DE PRESTACIONES DE LA SEGURIDAD SOCIAL</b> Acción protectora de la Seguridad Social.</p> <p><b>RETRIBUCIONES SALARIALES, COTIZACIÓN Y RECAUDACIÓN</b> Retribución salarial Cotizaciones al Régimen General de la Seguridad Social El impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (I.R.P.F.)</p> <p><b>APLICACIONES INFORMÁTICAS DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS</b> Aplicaciones informáticas de administración de recursos humanos. Tablas del Sistema Tablas de la Seguridad Social. Tablas de retenciones del I.R.P.F. Tablas auxiliares de administración y gestión de RR.HH. Carga de datos relativos a la empresa Carga de datos de los trabajadores Gestión de incidencias del período de liquidación de salarios Generación de documentos Recibo de salarios. Liquidación e ingreso de cuotas de la Seguridad Social. Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas. Ingresos a cuenta y liquidaciones. Gráficos, informes y estadísticas. Gestión de Recursos Humanos Seguridad, control de acceso y utilidades</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

**NIVEL 3**

- Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:
  - a.Estar en posesión del título de título de Bachiller.
  - b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
  - c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
  - d.Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior 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 (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.
  - g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.
- Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

**5.- Titulación obtenida**

Certificación parcial CdP de (ADGD0208) GESTIÓN INTEGRADA DE RECURSOS HUMANOS (RD1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo).

# Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas (módulo)

2017CDP43

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 120 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Planificar la organización de la actividad empresarial identificando las necesidades, determinando los recursos y estableciendo los mecanismos de control para lograr un eficiente y permanente funcionamiento del pequeño negocio o microempresa. Confeccionar los estados financieros previsionales cuantificando los recursos y costes de la actividad del pequeño negocio o microempresa, utilizando aplicaciones ofimáticas específicas, con objeto de elaborar el plan económico financiero.
Salidas profesionales	<i>Microempresarios/as</i> Microempresarios/as. Profesionales autónomos/as. Empresarios/as individuales o societarios de microempresas. Gestores/as de microempresas. Gerentes de microempresa. Administradores/as de microempresas. Directores/as de microempresas

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /segunda quincena 2017	Fin estimado	octubre /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------------	--------------	--------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF1791_3 Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas - UF1821: Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas - UF1822 : Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	Nivel 3. -Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo: a.Estar en posesión del título de título de Bachiller. b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder. c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. d.Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior 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 (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad. g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en
------------	---

comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Mayores de 45

Iniciativa emprendedora

Preferiblemente conocimientos previo y/o experiencia en contabilidad básica y/o administración.

## 5.- Titulación obtenida

Certificación parcial CdP de (ADGD0210 )Creación y gestión de microempresas (RD 1692/2011, de 18 de noviembre).

# Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas (módulo)

2017CDP44

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 120 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Planificar la organización de la actividad empresarial identificando las necesidades, determinando los recursos y estableciendo los mecanismos de control para lograr un eficiente y permanente funcionamiento del pequeño negocio o microempresa. Confeccionar los estados financieros previsionales cuantificando los recursos y costes de la actividad del pequeño negocio o microempresa, utilizando aplicaciones ofimáticas específicas, con objeto de elaborar el plan económico financiero.
Salidas profesionales	<i>Microempresarios/as</i> Microempresarios/as. Profesionales autónomos/as. Empresarios/as individuales o societarios de microempresas. Gestores/as de microempresas. Gerentes de microempresa. Administradores/as de microempresas. Directores/as de microempresas

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	noviembre /primera quincena 2017	Fin estimado	diciembre /primera quincena 2017
-----------------	----------------------------------	--------------	----------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF1791_3 Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas. - UF1821: Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas. - UF1822 : Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas.
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	Nivel 3. -Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo: a.Estar en posesión del título de título de Bachiller. b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder. c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. d.Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior 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 (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad. g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en
------------	---

comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Mayores de 45.

Iniciativa emprendedora.

Preferiblemente conocimientos previo y/o experiencia en contabilidad básico y/o administración.

## 5.- Titulación obtenida

Certificación parcial CdP de (ADGD0210 )Creación y gestión de microempresas (RD 1692/2011, de 18 de noviembre).



# Gestión contable

2017CDP34

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 120 <b>Prácticas</b>
Objetivos	El participante en este curso podrá realizar las operaciones de la gestión administrativa de , tesorería y personal, así como la introducción de registros contables predefinidos, siguiendo instrucciones definidas, en condiciones de seguridad, respecto a la normativa vigente y atendiendo a criterios de calidad definidos en la organización.
Salidas profesionales	<p><i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i></p> <p>Empleados/as administrativo de contabilidad, en general.                  Auxiliar administrativo de cobros y pagos.                  Auxiliar administrativo de contabilidad.                  Auxiliar administrativo de facturación.                  Auxiliar de apoyo administrativo de compra y venta.</p>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2017	Fin estimado	octubre /primera quincena 2017
-----------------	-----------------------------------	--------------	--------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF0981_2: Registros Contables. - UF0515: Plan General de Contabilidad . - UF0516: Aplicaciones informáticas de contabilidad.
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <p>Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:</p> <p>a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</p> <p>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</p> <p>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</p> <p>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.</p> <p>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</p> <p>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</p> <p>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la</p>
------------	---

formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Prueba de nivel de contabilidad entrevista personal.

Conocimientos previos de contabilidad básica.

## **5.- Titulación obtenida**

Certificación parcial CdP de ACTIVIDADES DE GESTION ADMINISTRATIVA (RD 645/2011, de 9 de mayo).

# Gestión contable, tesorería y gestión laboral

2016CDP16

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 240 <b>Prácticas</b>
Objetivos	
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	julio /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

NIVEL 2

Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- 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.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.
- Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Preferiblemente conocimientos previos y/o experiencia profesional en contabilidad básica-administración.

## 5.- Titulación obtenida

Certificación parcial CdP de

# Inglés Administrativo nivel A1

2017CF23

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 130 <b>Prácticas</b> 0
Objetivos	En el ámbito administrativo será capaz de entender y utilizar expresiones cotidianas y frases básicas destinadas a satisfacer necesidades concretas. Será capaz de presentarse a si mismo y a otras personas, pedir y dar información básica administrativa, podrá relacionarse de forma elemental en un ámbito laboral siempre que su interlocutor hable despacio y con claridad.
Salidas profesionales	<i>Transversal administración</i>  Dependiendo de sus conocimientos administrativos previos, la realización de este curso le dará acceso a cualquier trabajo del área administrativa en el que se requieran conocimientos de inglés básicos.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	junio /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	Contenidos funcionales administrativos Contenidos gramaticales administrativos Contenidos Léxicos administrativos Contenidos fonéticos o de producción oral Contenidos sociolingüísticos
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.  No se requieren conocimientos previos de Inglés. Preferentemente con estudios previos en área administrativa y/o experiencia administrativa superior a un año.
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Inglés Administrativo nivel A1.

# Inglés Administrativo nivel A2

2017CF24

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 130 <b>Prácticas</b> 0
Objetivos	El alumno será capaz de comprender frases y expresiones sencillas de ambito administrativo. Sabrá comunicarse a la hora de llevar a cabo tareas administrativas sencillas sobre cuestiones basicas habituales y conocidas. Podrá describir experiencias y acontecimientos laborales sencillos
Salidas profesionales	<i>Transversal administración</i>  Dependiendo de los conocimientos administrativos previos, la realización de este curso le dará acceso a cualquier trabajo administrativo en que se requieran conocimientos de inglés de nivel A2

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /segunda quincena 2017	Fin estimado	julio /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	Contenidos funcionales administrativos Contenidos gramaticales administrativos Contenidos léxicos administrativos Contenidos fonéticos o de producción oral Contenidos sociolingüísticos
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.  Tener superado el nivel A1 de inglés. Se hará prueba de conocimientos de inglés para asegurar la adecuación del nivel del candidato al del curso. Conocimientos del idioma inglés que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia en lengua inglesa, nivel (A1). Preferentemente con estudios previos en el área administrativa y/o con experiencia administrativa de 1 año.
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Inglés Administrativo nivel A2.

# Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente (módulo)

2017CDP36

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 90 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Comunicarse en una lengua extranjera con un nivel de usuario independiente en las actividades de gestión administrativa en relación con el cliente.
Salidas profesionales	<i>Transversal administración</i> Telefonista-Recepcionista de Oficina. Telefonista. Empleado Administrativo de servicios de almacenamiento y recepción. Recepcionista en establecimientos distintos de oficinas, en general. Azafata de información. Auxiliar de control e información

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2017	Fin estimado	septiembre /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------------	--------------	-----------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF0977_2: Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente.
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</li> <li>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.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ul> </li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la</li> </ul>
------------	--

formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Inglés nivel A1.

Conocimientos del idioma inglés que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia en lengua inglesa, nivel (A1).

## **5.- Titulación obtenida**

Acreditación parcial del CdP ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE (RD 1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo)

# Operaciones administrativas comerciales

2017CDP37

## 1.- Información General

Área formativa	Administración Y Gestión
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 160 <b>Prácticas</b>
Objetivos	El participante en este curso podrá realizar las gestiones administrativas del proceso comercial.
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os con Tareas De Atención al Público</i> Auxiliar administrativo de cobros y pagos. Auxiliar administrativo de facturación. Empleados/as administrativos comerciales, en general. Auxiliar administrativo comercial. Auxiliar de apoyo administrativo de compra y venta. Empleados/as administrativos con tareas de atención al público Auxiliar administrativo de las distintas Administraciones Públicas

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /segunda quincena 2017	Fin estimado	julio /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF0976_2:Operaciones administrativas comerciales UF0349: Atención al cliente en el proceso comercial. UF0350: Gestión administrativa del proceso comercial. UF0351: Aplicaciones informáticas de la gestión comercial
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</li> <li>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.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ul> </li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</li> </ul>
------------	---



Conocimientos de informática.

Conocimientos de informática que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia digital, nivel II.

Preferible personas con interés en atención al cliente.

## 5.- Titulación obtenida

Acreditación parcial del CdP de (ADGG0208) ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE (RD 1210/2009, de 17 de julio, modificado por el RD 645/2011, de 9 de mayo).

# Comercio y Márketing

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Actividades auxiliares de comercio

2017CDP07

### 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO nivel: 1
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 230 <b>Prácticas</b> 40
Objetivos	Realizar actividades auxiliares de reposición y acondicionamiento en el punto de venta y reparto de proximidad, siguiendo instrucciones y criterios establecidos, utilizando el equipo necesario, respetando las normas de seguridad y salud, y prestando, en caso necesario, atención e información protocolarizada y estructurada, al cliente en el punto de venta o en el servicio de reparto de proximidad.
Salidas profesionales	<i>Reponedores/as</i> -Reponedores/as de hipermercado. -9820.1011 Reponedor/a. -9433.1026 Repartidores/as de proximidad, a pie. -9700.1010 Embaladores/as-empaquetadores/asetiquetadores/as, a mano -Preparador/a de pedidos. -Auxiliar de dependiente de comercio.

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	abril /segunda quincena 2017	Fin estimado	junio /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	------------------------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	MF1327_1 Operaciones auxiliares en el punto de venta. MF1326_1 Preparación de pedidos MF1328_1 Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano MF1329_1 Atención básica al cliente. 50 50 MP0406: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid ) ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO (RD 1694/2011, de 18 de noviembre)

## Actividades auxiliares de comercio

2017CDP08

### 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO nivel: 1
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 230 <b>Prácticas</b> 40
Objetivos	Realizar actividades auxiliares de reposición y acondicionamiento en el punto de venta y reparto de proximidad, siguiendo instrucciones y criterios establecidos, utilizando el equipo necesario, respetando las normas de seguridad y salud, y prestando, en caso necesario, atención e información protocolarizada y estructurada, al cliente en el punto de venta o en el servicio de reparto de proximidad.
Salidas profesionales	<i>Reponedores/as</i> -Reponedores/as de hipermercado. -9820.1011 Reponedor/a. -9433.1026 Repartidores/as de proximidad, a pie. -9700.1010 Embaladores/as-empaquetadores/asetiquetadores/as, a mano -Preparador/a de pedidos. -Auxiliar de dependiente de comercio.

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	abril /segunda quincena 2017	Fin estimado	junio /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	------------------------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	MF1327_1 Operaciones auxiliares en el punto de venta. MF1326_1 Preparación de pedidos MF1328_1 Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano MF1329_1 Atención básica al cliente. 50 50 MP0406: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa
------------	---

### 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid ) ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO (RD 1694/2011, de 18 de noviembre)

# Aprendiz/a de carnicería-charcutería

2017AM029

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 30 <b>Prácticas</b> 50
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identificar, ubicar y caracterizar las piezas cárnicas.</li> <li>-Recepcionar, almacenar, acondicionar para su venta y distribuir canales y despiece de distintas carnes.</li> <li>-Conocer las técnicas de deshuese y despiece.</li> <li>-Manipular la carne y productos cárnicos aplicando buenas prácticas de higiene</li> <li>-Limpiar y desinfectar correctamente todo el utillaje, maquinaria, locales y cámaras, según la Normativa Higiénico Sanitaria vigente.</li> <li>-Empaquetar y presentar carnes y derivados para su expedición.</li> <li>-Envasar, incluso al vacío, carnes y derivados para su correcta conservación.</li> <li>-Manejar distinto utillaje necesario para el desarrollo de su trabajo.</li> <li>-Conocer la importancia del mostrador, la disposición de los productos y su posterior recogida.</li> <li>-Atender al consumidor en el proceso de venta.</li> <li>-Interiorizar las medidas de prevención y protección personal.</li> <li>-Conocer los riesgos laborales, generales y específicos en la carniceríacharcutería</li> <li>-Conocer la normativa y medidas de seguridad en el manejo de los equipos de trabajo.</li> </ul>
Salidas profesionales	<p><i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i></p> <p>Ayudante de carnicería/charcutería. Carnicera/o. Charcutera/o.</p>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Formación en higiene y seguridad alimentaria: 15 horas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Manipulador de alimentos.</li> <li>-Sistemas de autocontrol basados en el APPCC: Guía de prácticas correctas de higiene.</li> <li>-Normativa sobre etiquetado y alérgenos.</li> </ul> <p>Prevención de Riesgos Laborales específica del sector cárnico: 2 horas.</p> <p>Atención al cliente y venta: 6 horas.</p> <p>Conocimientos profesionales sobre las carnes y derivados: 57 horas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Teoría: 7 horas</li> <li>-Práctica: 50 horas</li> </ul>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</li> <li>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación,</li> </ul>
------------	--

adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV)

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Aprendiz/a de carnicería-charcutería.

# Auxiliar de comercio y hostelería. Nuevas formas de gestión del comercio

2017AM026

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 250 <b>Prácticas</b>
Objetivos	<p>Este curso tiene un carácter mixto, combinando la formación de auxiliar de comercio y restauración.</p> <p>Por un lado proporciona la práctica y los conocimientos necesarios para que puedas desempeñar con solvencia las operaciones auxiliares en el punto de venta, preparación de pedidos, proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.</p> <p>Por otro, te capacita para asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.</p>
Salidas profesionales	<p><i>Vendedor/a en tiendas y Almacenes</i></p> <p>Vendedores/as técnicos/as, en general                      Agentes comerciales                      Delegados/as comerciales, en general                      Representantes de comercio, en general                      Encargados/as de tienda                      Vendedores/as no clasificados bajo otros epígrafes                      Jefe/a de ventas                      Coordinador/a de comerciales                      Supervisor/a de telemarketing</p>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	-----------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Operaciones auxiliares en el punto de venta.                      Preparación de pedidos                      Atención básica al cliente.                      Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano.                      Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.                      Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</li> </ul>
------------	---

Jóvenes Preferentemente con título de bachillerato o equivalente.  
Preferentemente conocimientos del idioma inglés que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia en lengua inglesa, nivel A2  
Preferentemente conocimientos de informática que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia digital, nivel II.

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Auxiliar de comercio y hostelería.



# Carnicería

2017CF46

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despique y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i> Ayudante de carnicería carnicero/a

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	junio /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Calidad, seguridad e higiene en carnicería e industria alimentaria.                  APPCC (puntos críticos).                  Sistemas de Gestión de la Calidad.                  Almacenamiento.                  Acondicionamiento de la carne.                  La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.                  Preparados cárnicos.                  Productos cárnicos y conservas cárnicas.                  Envasado y etiquetado.                  Prevención de riesgos laborales en la carnicería.                  Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto.                  Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación.                  Presentación comercial de la carne y productos cárnicos.                  Montar escaparates de exposición.                  Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.                  Escandallos. Definición y utilidad.                  Atención al cliente.</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.                  -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.                  -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.                  -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.                  -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.                  Nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV)</p>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería.

# Carnicería

2017CF50

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i> Ayudante de carnicería. Carnicero/a

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Calidad, seguridad e higiene en carnicería e industria alimentaria.</li> <li>APPCC (puntos críticos).</li> <li>Sistemas de Gestión de la Calidad.</li> <li>Almacenamiento.</li> <li>Acondicionamiento de la carne.</li> <li>La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.</li> <li>Preparados cárnicos.</li> <li>Productos cárnicos y conservas cárnicas.</li> <li>Envasado y etiquetado.</li> <li>Prevención de riesgos laborales en la carnicería.</li> <li>Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto.</li> <li>Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación.</li> <li>Presentación comercial de la carne y productos cárnicos.</li> <li>Montar escaparates de exposición.</li> <li>Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.</li> <li>Escandallos. Definición y utilidad.</li> <li>Atención al cliente.</li> </ul>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</li> <li>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</li> </ul> <p>Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).</p>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería.

# Carnicería

2017CF47

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i> Ayudante Carnicería. Carnicero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Calidad, seguridad e higiene en carnicería e industria alimentaria.                  APPCC (puntos críticos).                  Sistemas de Gestión de la Calidad.                  Almacenamiento.                  Acondicionamiento de la carne.                  La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.                  Preparados cárnicos.                  Productos cárnicos y conservas cárnicas.                  Envasado y etiquetado.                  Prevención de riesgos laborales en la carnicería.                  Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto.                  Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación.                  Presentación comercial de la carne y productos cárnicos.                  Montar escaparates de exposición.                  Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.                  Escandallos. Definición y utilidad.                  Atención al cliente.</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.                  -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.                  -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.                  -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.                  -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.                  Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).</p>
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería.

# Carnicería

2017CF45

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 100 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despique y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i> Ayudante de carnicería. Carnicero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	abril /segunda quincena 2017	Fin estimado	mayo /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------

Se incluyen dos ediciones con el mismo numero de plazas y duración.

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Calidad, seguridad e higiene en carnicería e industria alimentaria.                  APPCC (puntos críticos).                  Sistemas de Gestión de la Calidad.                  Almacenamiento.                  Acondicionamiento de la carne.                  La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.                  Preparados cárnicos.                  Productos cárnicos y conservas cárnicas.                  Envasado y etiquetado.                  Prevención de riesgos laborales en la carnicería.                  Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto.                  Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación.                  Presentación comercial de la carne y productos cárnicos.                  Montar escaparates de exposición.                  Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.                  Escandallos. Definición y utilidad.                  Atención al cliente.</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.                  -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.                  -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.                  -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.                  -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Conocimientos de ofimática</p>
------------	--

Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería.



# Carnicería

2017CF48

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i> Ayudante Carnicería. Carnicero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Calidad, seguridad e higiene en carnicería e industria alimentaria.                  APPCC (puntos críticos).                  Sistemas de Gestión de la Calidad.                  Almacenamiento.                  Acondicionamiento de la carne.                  La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.                  Preparados cárnicos.                  Productos cárnicos y conservas cárnicas.                  Envasado y etiquetado.                  Prevención de riesgos laborales en la carnicería.                  Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto.                  Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación.                  Presentación comercial de la carne y productos cárnicos.                  Montar escaparates de exposición.                  Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.                  Escandallos. Definición y utilidad.                  Atención al cliente.</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.                  -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.                  -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.                  -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.                  -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.                  Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV)</p>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería.

# Carnicería

2017CF49

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar las operaciones de valoración de la carne, de despiece y de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante Carnicería. Carnicero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Calidad, seguridad e higiene en carnicería e industria alimentaria.                  APPCC (puntos críticos).                  Sistemas de Gestión de la Calidad.                  Almacenamiento.                  Acondicionamiento de la carne.                  La carne: definición, características organolépticas, tipos de carnes.                  Preparados cárnicos.                  Productos cárnicos y conservas cárnicas.                  Envasado y etiquetado.                  Prevención de riesgos laborales en la carnicería.                  Incidencia ambiental. Agentes y factores de impacto.                  Aplicaciones informáticas en la carnicería y gestión de la documentación.                  Presentación comercial de la carne y productos cárnicos.                  Montar escaparates de exposición.                  Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.                  Escandallos. Definición y utilidad.                  Atención al cliente.</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.                  -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.                  -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.                  -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.                  -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.                  Preferetemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).</p>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Carnicería.

# Charcutería

2017CF62

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones óptima de atender una charcutería con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento acondicionamiento, etiquetado... etc, óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante de charcutería. Charcutera/o.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p><b>HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones en los establecimientos.</li> <li>- Higiene y conducta personal.</li> <li>- Riesgos para la salud.</li> <li>- Alteración y contaminación.</li> <li>- Plan de limpieza y desinfección.</li> <li>- Control de Plagas.</li> <li>- Métodos de conservación.</li> <li>- Envasado y Etiquetado.</li> <li>- Seguridad Alimentaria.</li> <li>- Etiquetado y alérgenos.</li> <li>- Licencias y Registros.</li> <li>- Diseño higiénico del establecimiento: Instalaciones y maquinaria.</li> </ul> <p><b>ATENCIÓN AL CLIENTE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cultura comercial.</li> <li>- Habilidades sociales frente al cliente.</li> <li>- Técnicas de venta.</li> <li>- Herramientas del vendedor.</li> <li>- Conocimiento del cliente.</li> <li>- Tipos de clientes.</li> <li>- Las quejas.</li> <li>- Fidelización de clientes.</li> <li>- Atención telefónica.</li> </ul> <p><b>CONOCIMIENTOS PROFESIONALES.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la carnicería- charcutería.</li> <li>- Animales de abasto.</li> <li>- Especies de Abasto: Ganado Bovino.</li> <li>- Especies de Abasto: Ganado Porcino.</li> <li>- Especies de Abasto: Ganado Ovino y Caprino.</li> <li>- La Canal y el Despiece de Aves.</li> <li>- Escandallos.</li> <li>- Derivados cárnicos.</li> </ul>
---------	--

- Principales embutidos comercializados en charcutería.
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE.
- Medidas de prevención y protección personal.
  - Riesgo Laboral.
  - Riesgo general.
  - Riesgo específico.
  - Seguridad en el manejo de los equipos de trabajo.
  - Situaciones de emergencia.
  - Normativa aplicable.

#### 4.- Requisitos del alumnado

##### Requisitos

- NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.
  - Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.
  - Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.
  - Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
  - Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.
- Nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV)

#### 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Charcutería.

# Charcutería

2017CF61

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones óptima de atender una charcutería con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento acondicionamiento, etiquetado... etc, óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante de charcutería. Charcutera/o.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p><b>HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condiciones en los establecimientos.</li> <li>- Higiene y conducta personal.</li> <li>- Riesgos para la salud.</li> <li>- Alteración y contaminación.</li> <li>- Plan de limpieza y desinfección.</li> <li>- Control de Plagas.</li> <li>- Métodos de conservación.</li> <li>- Envasado y Etiquetado.</li> <li>- Seguridad Alimentaria.</li> <li>- Etiquetado y alérgenos.</li> <li>- Licencias y Registros.</li> <li>- Diseño higiénico del establecimiento: Instalaciones y maquinaria.</li> </ul> <p><b>ATENCIÓN AL CLIENTE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cultura comercial.</li> <li>- Habilidades sociales frente al cliente.</li> <li>- Técnicas de venta.</li> <li>- Herramientas del vendedor.</li> <li>- Conocimiento del cliente.</li> <li>- Tipos de clientes.</li> <li>- Las quejas.</li> <li>- Fidelización de clientes.</li> <li>- Atención telefónica.</li> </ul> <p><b>CONOCIMIENTOS PROFESIONALES.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la carnicería- charcutería.</li> <li>- Animales de abasto.</li> <li>- Especies de Abasto: Ganado Bovino.</li> <li>- Especies de Abasto: Ganado Porcino.</li> <li>- Especies de Abasto: Ganado Ovino y Caprino.</li> <li>- La Canal y el Despiece de Aves.</li> <li>- Escandallos.</li> <li>- Derivados cárnicos.</li> </ul>
---------	--

- Principales embutidos comercializados en charcutería.
- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTA DE LA CARNE.
- Medidas de prevención y protección personal.
  - Riesgo Laboral.
  - Riesgo general.
  - Riesgo específico.
  - Seguridad en el manejo de los equipos de trabajo.
  - Situaciones de emergencia.
  - Normativa aplicable.

#### 4.- Requisitos del alumnado

##### Requisitos

- NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.
  - Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.
  - Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.
  - Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
  - Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.
- Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).  
Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa.

#### 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Charcutería.



# Frutería

2017CF64

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones óptima de atender una frutería con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento acondicionamiento, etiquetado, etc óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Auxiliar de frutería.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Seguridad e higiene en la frutería. Tipos de productos. La calidad de los productos de la frutería. Envasado y etiquetado. Incidencia ambiental. Prevención de riesgos laborales Aplicaciones informáticas en la frutería y gestión de la documentación. Presentación comercial Determinación del precio y comercialización.</p> <p>Contenidos Prácticos: Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene. Normas de higiene Identificación variedades, categorías, etc. Tipos de productos Presentación comercial Envasado y etiquetado Prácticas de utilización de la documentación administrativa de la frutería, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.</p> <p>Atención al cliente en comercio.</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</p> <p>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p>
------------	--

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa  
Nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV)

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Frutería

# Frutería

2017CF63

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones óptima de atender una frutería con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento acondicionamiento, etiquetado, etc óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Auxiliar de frutería.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Seguridad e higiene en la frutería. Tipos de productos: La calidad de los productos de la frutería Envasado y etiquetado: Incidencia ambiental. Prevención de riesgos laborales Aplicaciones informáticas en la frutería y gestión de la documentación. Presentación comercial Determinación del precio y comercialización.</p> <p>Contenidos Prácticos: Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene. Normas de higiene Identificación variedades, categorías, etc. Tipos de productos Presentación comercial Envasado y etiquetado Prácticas de utilización de la documentación administrativa de la frutería, gestión de la documentación y utilización de las aplicaciones informáticas.</p> <p>Atención al cliente en comercio.</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p>
------------	---

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa.  
Nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV)

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Frutería.

# Inglés atención al cliente en comercio nivel B1

2017CF25

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 90 <b>Prácticas</b> 0
Objetivos	Impartir los conocimientos de lengua inglesa específicos para dotar al alumnos de la capacidad de gestionar y ejecutar los planes de atención al cliente/consumidor o usuario de bienes y servicios
Salidas profesionales	<p><i>Transversal comercio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Dependiendo de conocimientos comerciales previos:</li> <li>-Encargados de área de atención al cliente en comercios</li> <li>-Empleado administrativo con tareas de atención al público no clasificados en otros epígrafes</li> <li>-Técnicos en consumo</li> <li>-Técnico de información y atención al cliente en empresa</li> <li>-Técnico en consumo de oficinas de atención al consumidor de administración pública</li> <li>-Técnico en oficinas de defensa de consumidores</li> <li>-Técnico en cooperativas de consumo</li> </ul>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	junio /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Atención al cliente/consumidor en inglés                  Aplicación de técnicas de venta en inglés                  Comunicación comercial escrita en inglés</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:                             <ol style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</li> <li>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.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ol> </li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación,</li> </ul>
------------	--

adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Se requieren título de inglés nivel A2. Se hará prueba de conocimientos de inglés para asegurar la adecuación del nivel del candidato, al nivel del curso.

Conocimientos del idioma inglés que serán verificados mediante la correspondiente prueba de nivel de competencia en lengua inglesa, nivel (A2).

Preferentemente con estudios en área comercio o experiencia comercial

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Inglés atención al cliente en comercio nivel B1.

# Operador de Grúa

2017AM012

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing	
Tipo de acción	Curso de Formación	
Modalidad	Presencial	
Número de horas	<b>Formación</b> 50	<b>Prácticas</b>
Objetivos		
Salidas profesionales	<i>Peón del transporte, mercancía, descargadores</i>	

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</li> </ul>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

# Operario/a de almacén con manejo de carretilla elevadora

2017CF51

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 100 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Dotar de los conocimientos y habilidades necesarias para ejecutar la manutención manual y mecánica de mercancías con la calidad, profesionalidad y seguridad necesarias. Dando a su vez el total cumplimiento de la legislación al respecto. Ley de prevención de riesgos laborales 31/95. R.D. 1215/1997 de 18 de julio por el que se establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización de los trabajadores de los equipos de trabajo. Norma UNE 58451: formación de los operadores de carretillas de manutención hasta los 10.000 kg. UNE 58923: formador de operadores de plataformas elevadoras móviles de personas.
Salidas profesionales	<i>Peón del transporte, mercancía, descargadores</i>  Mozos/as de carga y descarga, almacén y/o mercado de abastos. Mozo/a de almacén. Peones del transporte en general.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	abril /segunda quincena 2017	Fin estimado	mayo /primera quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------

Se incluyen dos ediciones con el mismo numero de plazas y duración.

## 3.- Contenido del curso

Temario	Módulo 1: Preparación de pedidos (40 horas) Módulo 2: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (50 horas) Módulo 3: Operaciones de almacenaje e informática aplicada a la actividad Excell (40 horas) Módulo 4: Prevención de Riesgos laborales (10 horas).
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</p> <p>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>-En caso de tener discapacidad, que sea compatible con el manejo de la maquinaria a utilizar</p> <p>-Estar en posesión de carnet de conducir "B"</p> <p>-Medidas antropométricas adecuadas a la NORMA UNE58451</p>
------------	--

## 5.- Titulación obtenida



Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Operario de Almacén con carretilla Elevadora.

# Pescadería

2017CF58

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación 40      Prácticas 60</b>
Objetivos	Aprender a realizar operaciones específicas de recepción almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados de acuerdo a las normas sanitarias vigentes de los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral. Manejar máquinas y equipos de manera adecuada.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante de pescadería. Pescadero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Recepción de pescados. Materias primas y materias primas auxiliares Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado, maquinaria y utillaje. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel. Operaciones básicas de elaboración de preparados frescos. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería. Equipos y útiles en pescadería Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados en la pescadería. Incidencia ambiental de la industria de la pesca. Prevención de riesgos laborales Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta. Cálculo y análisis de costes y precios. Atención al cliente.</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa.</p>
------------	--

Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Pescadería.

# Pescadería

2017CF55

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar operaciones específicas de recepción almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados de acuerdo a las normas sanitarias vigentes de los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral. Manejar máquinas y equipos de manera adecuada.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante de pescadería. Pescadero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado	junio /segunda quincena 2017
-----------------	-----------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Recepción de pescados. Materias primas y materias primas auxiliares Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado, maquinaria y utillaje. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel. Operaciones básicas de elaboración de preparados frescos. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería. Equipos y útiles en pescadería Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados en la pescadería. Incidencia ambiental de la industria de la pesca. Prevención de riesgos laborales Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta. Cálculo y análisis de costes y precios. Atención al cliente.</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa.</p>
------------	--

Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Pescadería.

# Pescadería

2017CF54

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar operaciones específicas de recepción almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados de acuerdo a las normas sanitarias vigentes de los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral. Manejar máquinas y equipos de manera adecuada.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante de pescadería Pescadero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	abril /segunda quincena 2017	Fin estimado	mayo /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Recepción de pescados. Materias primas y materias primas auxiliares Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado, maquinaria y utillaje. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel. Operaciones básicas de elaboración de preparados frescos. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería. Equipos y útiles en pescadería Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados en la pescadería. Incidencia ambiental de la industria de la pesca. Prevención de riesgos laborales Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta. Cálculo y análisis de costes y precios. Atención al cliente.</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. -Edad: Hasta 30 años inclusive.</p>
------------	--

- No es necesaria experiencia previa.
  - Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa.
- Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Pescadería.

# Pescadería

2017CF59

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 40 <b>Prácticas</b> 60
Objetivos	Aprender a realizar operaciones específicas de recepción almacenamiento, expendeduría, preparación y elaboración de pescados de acuerdo a las normas sanitarias vigentes de los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral. Manejar máquinas y equipos de manera adecuada.
Salidas profesionales	<i>Vendedor/a en tiendas y almacenes (sector alimentario)</i>  Ayudante de pescadería. Pescadero/a.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Recepción de pescados. Materias primas y materias primas auxiliares Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias a las salas de acondicionamiento de pescado, maquinaria y utillaje. Higiene: limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección. Equipos de preparación e incorporación, su puesta a punto, manejo y mantenimiento de primer nivel. Operaciones básicas de elaboración de preparados frescos. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería. Equipos y útiles en pescadería Operaciones de preparación de elaborados en pescaderías Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados en la pescadería. Incidencia ambiental de la industria de la pesca. Prevención de riesgos laborales Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta. Cálculo y análisis de costes y precios. Atención al cliente.</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. -Edad: Hasta 30 años inclusive</p>
------------	---



- No es necesaria experiencia previa.
  - Se hará prueba de competencias clave para esta acción formativa
- Preferentemente nociones básicas de informática (necesario para manejo TPV).

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento, se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Pescadería.

# Teleoperador/a

2017AM025

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 150 <b>Prácticas</b>
Objetivos	
Salidas profesionales	<i>Teleoperador/a</i>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

NIVEL 2

-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Tener conocimientos de ofimática nivel usuario

## 5.- Titulación obtenida

# Teleoperador/a

2017AM007

## 1.- Información General

Área formativa	Comercio y Márketing
Tipo de acción	Módulo
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 150 <b>Prácticas</b>
Objetivos	
Salidas profesionales	<i>Teleoperador/a</i>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

NIVEL 2

-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Personas discapacitadas

## 5.- Titulación obtenida

# Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Gestión de pisos y limpieza en alojamientos

2017AM013

### 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 400 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Capacitar a los alumnos/as para gestionar las actividades propias del departamento de pisos que se realizan en habitaciones, áreas de servicio públicas y área de lavandería-lencería de los alojamientos, optimizando los recursos materiales y humanos de que se dispone para ofrecer la mejor calidad de servicio y atención al cliente, en concordancia con los objetivos del establecimiento.
Salidas profesionales	<p><i>Gobernanta/e de hotel</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Gobernanta/e en centros hospitalarios</li> <li>-Supervisor o controlador en empresas de servicios de limpieza.</li> <li>-Gobernanta/e (hostelería)</li> <li>-Subgobernanta/e o encargada/o de sección del servicio de pisos y limpieza.</li> </ul>

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF1067_3: Organización y atención al cliente en pisos</p> <p>MF1068_3: Control de procesos en pisos</p> <p>MF0265_3: Gestión de departamentos del área de alojamiento</p> <p>MP0012: Módulo de prácticas profesionales no laborales</p>
---------	--

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Titulación Bachillerato, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 3 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</li> </ul>
------------	--

### 5.- Titulación obtenida

Certificado de profesionalidad de Gestión de Pisos y Limpieza en Alojamientos



# Operaciones básicas de cocina

2017AM008

## 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA nivel: 1
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 270 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.
Salidas profesionales	<i>Ayudanta/e de Cocina</i>  Ayudante de cocina Auxiliar de cocina. Empleado de pequeño establecimiento de restauración. Encargado de economato y bodega (hostelería).

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios MF0256_1: Elaboración culinaria básica MPOO14: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

# Operaciones básicas de pastelería

2017AM009

## 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA nivel: 1
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 330 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Capacitar a los alumnos/as para preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.
Salidas profesionales	<i>Ayudanta/e de Pastelería</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayudante de pastelería</li> <li>- Ayudante de almacén de pastelería</li> <li>- Empleado de establecimiento de pastelería</li> </ul>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería. MP0167: Módulo de prácticas profesionales no laborales.
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

# Operaciones básicas de pisos en alojamientos

2017AM027

## 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 300 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente
Salidas profesionales	<i>Personal de limpieza de oficinas, Hoteles y otros establecimientos</i>  Camarera de pisos (hostelería). Mozo de habitación o valet. Auxiliar de pisos y limpieza. Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos. MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos. 90 90 120 MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. 90 90 MP0011: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	NIVEL 1 -Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013 de 2 de agosto)



# Recepción en alojamientos

2017AM014

## 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS nivel: 3
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 510 <b>Prácticas</b> 120
Objetivos	Gestionar el departamento de recepción, de acuerdo con la planificación general del establecimiento de alojamiento, desarrollando y asegurando la correcta prestación de los servicios que le son propios y la ejecución de acciones comerciales.
Salidas profesionales	<i>Recepcionista de hoteles</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encargado/a de comunicaciones</li> <li>- Encargado/a de reservas</li> <li>-Jefe/a de reservas</li> <li>-Coordinador/a de calidad</li> <li>- Promotor/a turístico/a</li> <li>- Recepcionista de hotel</li> <li>- Jefe/a de recepción</li> <li>- Conserje de hotel</li> </ul>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado
-----------------	-----------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF0263_3: Acciones comerciales y reservas MF0264_3: Recepción y atención al cliente MF0265_3: Gestión de departamentos del área de alojamiento MF1057_2: Inglés profesional para turismo MP0013: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de Bachiller.</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.</li> <li>d.Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ol> </li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de</li> </ul>
------------	--

Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Preferentemente personas con conocimientos previos de idiomas. Inglés mínimo A2. Valorable otros idiomas

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS (RD 1376/2008, de 1 de agosto modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

# Informática y Comunicaciones

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## SAP Gestión Financiera

2017AM011

### 1.- Información General

Área formativa	Informática y Comunicaciones
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 100 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos para poder utilizar, a nivel básico, el programa SAP de Gestión Financiera.
Salidas profesionales	<p><i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Administrativos en general</li> <li>- Administrativos departamentos financieros</li> </ul>

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado
-----------------	-----------------------------	--------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Introducción al SAP</p> <p>Elementos de las pantallas</p> <p>Visión general de la navegación en SAP</p> <p>Utilidades</p> <p>Ayudas SAP</p> <p>Utilización de módulos</p> <p>Impresión</p> <p>Conceptos financieros previos</p> <p>Integración de FI con el resto de módulos</p> <p>Contabilidad financiera en SAP</p> <p>Datos maestros</p> <p>Procesos</p> <p>Informes</p> <p>Cuentas a pagar en SAP. Objetivo. Datos maestros. Procesos e Informes.</p> <p>Cuentas a cobrar en SAP. Objetivo. Datos maestros. Procesos e Informes.</p> <p>SAP TR</p> <p>Tesorería en SAP (Objetivo, Implementación del módulo e informes).</p> <p>Procesos</p>
---------	--

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 3</p> <p>-Titulación Bachillerato, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 3 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</p>
------------	---

- O experiencia acreditada de al menos tres años en gestión financiera
- Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.
- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Preferentemente personas mayores de 45

Preferentemente experiencia previa en administración en departamento financiero mínimo 1 año.

## 5.- Titulación obtenida

Diploma de la AEMadrid de SAP Gestión Financiera

# SAP Gestión Financiera

2017AM022

## 1.- Información General

Área formativa	Informática y Comunicaciones
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 100 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos para poder utilizar, a nivel básico, el programa SAP de Gestión Financiera.
Salidas profesionales	<i>Empleadas/os Administrativas/os sin Tareas De Atención al Público No Clasificados Bajo Otros Epígrafes</i> - Administrativos en general - Administrativos departamentos financieros

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado
-----------------	-----------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	Introducción al SAP Elementos de las pantallas Visión general de la navegación en SAP Utilidades Ayudas SAP Utilización de módulos Impresión Conceptos financieros previos Integración de FI con el resto de módulos Contabilidad financiera en SAP Datos maestros Procesos Informes Cuentas a pagar en SAP. Objetivo. Datos maestros. Procesos e Informes. Cuentas a cobrar en SAP. Objetivo. Datos maestros. Procesos e Informes. SAP TR Tesorería en SAP (Objetivo, Implementación del módulo e informes). Procesos
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p><b>NIVEL 3</b>                  -Titulación Bachillerato, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 3 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</p> <p>O experiencia acreditada de al menos tres años en gestión financiera</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Preferentemente personas mayores de 45</p>
------------	--

Preferentemente experiencia administrativa en departamento financiero mínimo 1 año

## **5.- Titulación obtenida**

Diploma de la AEMadrid de SAP Gestión Financiera

# Imagen y Sonido

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Fotografía de producto para comercio online

2017CF40

### 1.- Información General

Área formativa	Imagen y Sonido
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 300 <b>Prácticas</b>
Objetivos	En el curso capacita para realizar fotografías de todo tipo de productos para su venta o publicidad en páginas web. Los alumnos/as aprenderán a fotografiar prendas de vestir, joyas, perfumes, relojes, etc..., utilizando las técnicas de iluminación adecuadas para cada producto, además de las técnicas básicas de retoque y preparación de imágenes para la web.
Salidas profesionales	<i>Fotografía/o</i>  Cuenta propia o Ajena: Emprendedores que quieran crear una página web de comercio online, o para los que ya tengan un comercio online y quieran mejorar sus fotos, o para fotógrafos que ofrezcan éste servicio.

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado	septiembre /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	<p>LA CÁMARA FOTOGRÁFICA ( 75 horas )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de cámaras para fotografía de producto</li> <li>DSLR</li> <li>Sin espejo de óptica intercambiable</li> <li>Compactas</li> <li>Manejo de la cámara</li> <li>Velocidad de obturación</li> <li>Diafragma</li> <li>ISO</li> <li>Modos de enfoque</li> <li>Medir la exposición</li> </ul> <p>ILUMINACIÓN EN ESTUDIO PARA FOTOGRAFÍA DE PRODUCTO ( 100 horas )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fuentes de luz</li> <li>Natural y artificial</li> <li>Flash y luz continua</li> <li>Flash de mano y de estudio</li> <li>Halógenos</li> <li>Tungsteno</li> <li>LED</li> </ul>
---------	---

Tipos de iluminación  
Luz dura  
Luz suave

#### MONTAJE DEL SET FOTOGRÁFICO ( 25 horas )

Elección del fondo en función del producto  
Color y textura del fondo  
Fondo continuo  
Fondo translúcido  
Accesorios de estudio  
Trípodes y pies  
Reflectores y banderas  
Soportes de fondo

#### CAPTACIÓN DE LA IMAGEN ( 20 horas )

Sistemas de almacenamiento  
Tarjetas de memoria  
Formatos de captura  
Trabajar conectado al ordenador  
Conexión inalámbrica

#### EDICIÓN DE IMÁGENES ( 80 horas )

Software para organización y edición  
Photoshop  
Lightroom  
Ajustes básicos de imagen  
Color, niveles  
Recorte y ajuste de tamaño  
Enfoque  
Guardar para web

## 4.- Requisitos del alumnado

### Requisitos

#### Nivel 3

-Titulación Bachillerato, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 3 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Imprescindible manejo de cámara fotográfica digital

Preferentemente conocimientos informáticos de diseño y retoque fotográfico y conocimientos previos de e-commerce.

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Fotografía de producto para comercio online



# Locución y redacción en radio

2017CF26

## 1.- Información General

Área formativa	Imagen y Sonido
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 610 <b>Prácticas</b>
Objetivos	<p>El objetivo del Curso de Locución y Redacción, es capacitar a los alumnos para desempeñar de forma solvente el ejercicio profesional tanto en radio como en TV. Se les ofrece las herramientas y las técnicas propias del ejercicio profesional relacionado con el uso de la voz como instrumento de trabajo en la comunicación.</p> <p>Tras la impartición de una parte teórica, el curso de locución pretende dar las herramientas necesarias para desempeñar la profesión de periodista y/o profesional de los medios de comunicación en general.</p>
Salidas profesionales	<p><i>Locutor/a de radio</i></p> <p>Redactor/presentador de programas informativos, magazines. En general desarrollo de trabajos en medios de comunicación, preferentemente en radio.</p>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	julio /segunda quincena 2017	Fin estimado	enero /segunda quincena 2018
-----------------	------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p><b>MODULO 1: CONOCIMIENTOS GENERALES DE LA EMISORA DE RADIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medios técnicos de una emisora de radio</li> <li>- Estudio de Continuidad Grabación</li> <li>- El locutorio</li> <li>- Principales fuentes de sonido</li> <li>- La mesa de Mezclas</li> <li>- Equipo humano en una emisora de radio</li> <li>- Departamento de Programas</li> <li>- Departamento de Informativos</li> <li>- Departamento de emisiones</li> <li>- Departamentos de Publicidad, Marketing y Comunicación</li> </ul> <p>BAJA FRECUENCIA: Descripción de las maquinas que componen un estudio de radio y su disposición ergonómica para el trabajo, tanto en el locutorio como sobre todo el Control Técnico.</p> <p>ALTA FRECUENCIA: Conocimientos de los equipos técnicos que componen los Centros emisores desde donde se pone la señal en antena.</p> <p>Formas de transmitir (trasladar) la señal de audio desde los Centros de Producción y el Centro Emisor. Enlaces fijos, fibra óptica, RDSI, IP, etc.</p> <p>Esta explicación se condensa en una par de horas.</p> <p><b>MODULO 2: EL LENGUAJE RADIOFÓNICO: GENEROS RADIOFÓNICO</b></p> <p>Objetivos: Enseñar a los alumnos el lenguaje radiofónico de los diferentes géneros radiofónicos y comunicación con los técnicos.</p> <p>Contenidos Teóricos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos del lenguaje radiofónico</li> <li>- La voz hablada o la palabra radiofónica.</li> <li>- El programa musical</li> <li>- Los elementos sonoros</li> <li>- El silencio</li> </ul>
---------	---

- Características y estructura de la noticia
  - El Flash. El Comentario. El Informe. La entrevista. El reportaje. La rueda de Prensa.
  - Resúmenes, análisis informativo, editoriales, etc.
  - Tipos de Programas: magazines, informativos, boletines, de investigación, etc.
  - Jingles, caretas de programas, separadores, publicidad, etc.
- Visitas didácticas: Visitas programadas a las emisoras más importantes, para ver su dotación técnica y de rrhh en la elaboración de los distintos programas que compongan su parrilla de emisión.

### MODULO 3: LA PRODUCCIÓN RADIOFÓNICA

Objetivos: Conocer y ejercitar la producción de los diversos programas.

Contenidos Teóricos:

- La documentación
- El guion radiofónico
- Gestión de entrevistas
- Necesidades técnicas y rrhh de las necesidades de realización de programas

### MODULO 4: EL GUIÓN EN RADIO

Objetivos: Guiones y escaletas para los diversos programas de Radio.

Contenidos Teóricos:

- Definición. Terminología de un guión. Los elementos de guión: sintonías, caretas, indicativos. Disposición técnica, estructura y fondo de guión. Tipos de guión y su contenido, tipos según su diseño. El lenguaje de señales.

### MODULO 5: LA LOCUCIÓN RADIOFÓNICA

Objetivos:

- Enfocar el distinto lenguaje radiofónico para los distintos programas que se producen en la radiodifusión comercial y de entretenimiento

Contenidos teóricos:

- La respiración e impostación.
- Vocalización.
- Entonación.
- Técnica de lectura
- Ritmo
- Modulación.
- Improvisación.
- Teoría que se comparte con la práctica en los estudios en prácticas conjuntas con el curso de Técnicos.

### MODULO 6: ESTRUCTURA DE LA NOTICIA RADIOFÓNICA

Objetivos: El alumno aprenderá a redactar las informaciones obtenidas a través de las diversas fuentes, Internet, prensa e in situ. El alumno aprenderá a redactar y locutar con lenguaje radiofónico las noticias que deberá más tarde ofrecer a los oyentes.

### MODULO 7: EL BOLETIN Y LOS PROGRAMAS INFORMATIVOS EN LA RADIO

Objetivos: El alumno aprenderá a redactar y locutar boletines

Contenidos Teóricos:

- El boletín informativo: características
- La redacción y la locución propias de los boletines
- La noticia. El informativo. Los reportajes.

### MODULO 8: EL MAGAZINE

Objetivos: Estudiar las característica y diferencias con otros medios.

Contenidos Teóricos:

- Diferentes tipos de magazine
- Redacción y Locución
- Producción. Reportaje. Entrevistas. Encuentras

#### MODULO 9: MUSICALES

Objetivos: conocer la radio más escuchada en la radiodifusión española. Conocer sus distintos formatos. Programas Despertador. Programas Magazine musicales. Repaso a las listas de éxitos.

Contenidos: Formatos de Radioformula: Oldies, Top 40, Latino, Dance. Magazines de Actualidad Musical. El Morning Show. El humor y la música. La música en la Radio convencional.

#### MODULO 10: NUEVAS TECNOLOGIAS

Objetivos: Adquirir los conocimientos actualizados a las opciones que presentan las nuevas Tecnologías aplicadas en el sector de la Comunicación sonora y en especial las sinergias entre Radio e Internet.

Contenidos: Podcasting, Streaming, Radio Corporativa, Colaboración Externa.

### 4.- Requisitos del alumnado

#### Requisitos

Licenciado o último curso de licenciatura o Grado de las Familias de Comunicación de las universidades europeas.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

### 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Locución y redacción en radio.

# Técnico/a de sonido en radio

2017CF68

## 1.- Información General

Área formativa	Imagen y Sonido
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 500 <b>Prácticas</b>
Objetivos	<p>Adquirir los conocimientos teóricos del Sonido para poder realizar programas de radio en directo, además de su posterior registro en los soportes digitales de la Escuela. Grabación de cuñas, realización de informativos, magazines, etc.</p> <p>Realizarás técnica y artísticamente programas radiofónicos. Efectuarás el ajuste de sistemas de sonorización.</p> <p>Planificar proyectos e instalaciones de sonido. Conocer las técnicas y procesos empleados en la ambientación musical.</p> <p>Conocer los distintos conectores del mercado. Practicar con los programas profesionales de tecnologías aplicadas a la postproducción digital de audio en radio. Trabajar en equipo con todo el personal que participa en un programa de radio.</p>
Salidas profesionales	<p><i>Locutor/a de radio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operador de sonido en Radio, TV,</li> <li>-Posproducción y edición de audio con los programas profesionales empleados en la acción formativa</li> <li>- Sonido en eventos en directo.</li> <li>- Operador en Plataformas de Entretenimiento, videojuegos, etc...</li> <li>- Operador de sonido en Unidades Móviles de TV.</li> </ul>

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p><b>MODULO 1: ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA BASICA, MICROFONOS Y ALTAVOCES</b>  Objetivos: Analizar y conocer el funcionamiento de micrófonos, altavoces y Auriculares.</p> <p>Contenidos teóricos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ley de Ohm. La resistencia de los cables</li> <li>-- Elementos de un circuito eléctrico. El Generador. Condensadores y bobinas.</li> <li>--Corriente alterna, corriente continua. Componentes Electrónicos. Impedancia. Líneas balanceadas, cables y conexiones. Tipos de micrófonos: De bobina. De condensador. dinámicos, electrect, de sobremesa, de corbata.</li> <li>-Características generales de los micrófonos. Sensibilidad. Fidelidad. Distorsión.</li> <li>-Líneas microfónicas. Simétricas o balanceadas.</li> <li>-Niveles y Decibelios. Operaciones con decibelios. Niveles absolutos.</li> <li>-Elección adecuada para cada evento. Altavoces/Auriculares: Tipos, características, cajas acústicas.</li> <li>-Amplificadores de potencia. Características Generales. Sistemas de protección.</li> <li>-Altavoces. Características técnicas de altavoces. Impedancia. Potencia. Directividad. Distorsión. Altavoces de bocina. Cajas Acústicas. Cajas bass-reflex. Sistemas de varias vías. Monitores en el Control de sonido. De campo próximo. De campo lejano.</li> </ul> <p><b>MODULO 2: ALTA Y BAJA FRECUENCIA/EQUIPAMIENTO TÉCNICO BAJA FRECUENCIA:</b>  Descripción de los dispositivos que componen un estudio de radio y su disposición ergonómica para el trabajo, tanto en el locutorio como sobre todo el Control Técnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Medios técnicos de una emisora de radio</li> <li>-Estudio de Continuidad Grabación</li> </ul>
---------	---

- El locutorio
  - Principales fuentes de sonido
  - La mesa de Mezclas
  - Equipo humano en una emisora de radio
  - Departamento de Programas
  - Departamento de Informativos
  - Departamento de emisiones
  - Departamentos de Publicidad, Marketing y Comunicación
- ALTA FRECUENCIA: Conocimientos de los equipos técnicos que componen los Centros emisores desde donde se pone la señal en antena.
- Formas de transmitir (trasladar) la "señal de audio" desde los Centros de
  - Producción y el Centro Emisor. Enlaces fijos, fibra óptica, RDSI, IP, etc...

### MODULO 3: ANATOMIA DEL OIDO Y PERCEPCIÓN SONORA

Objetivos: Descubrir para el alumno la capacidad de la percepción de distintos sonidos, fuentes y direcciones.

Contenidos teóricos:

- Estructura del oído humano
- Oído externo, medio e interno
- Características de la audición. Sonoridad y curvas isofónicas. Tono y frecuencia de los sonidos. Efecto del enmascaramiento.
- Audición binaural y localización de fuentes. Fuentes imaginarias.
- Efecto HAAS

### MODULO 4: ACÚSTICA FISIOLÓGICA, ACÚSTICA DE RECINTOS

Objetivos:

- Mostrar la valoración de la percepción humana del sonido de distintos ámbitos
- Análisis de los diversos materiales que habitualmente se utilizan para insonorizar los Estudios/Locutorio.

Contenidos teóricos:

- El sonido como fenómeno físico. Características de una onda sonora.
- Cualidades del sonido. Intensidad, tono y timbre.
- Relación entre potencia, intensidad y presión sonora.
- Fuentes Vibratorias.
- El decibelio en acústica.
- Sonidos simples y complejos.
- Reflexión y difracción por obstáculos sólidos
- Relación entre la forma del recinto y su campo sonoro.
- El proceso de audición y características.
- Diseño de recintos para la grabación sonora.
- Aislamiento y acondicionamiento acústico.
- Campo Libre. Absorción, reflexión y tiempo de reverberación.
- Materiales para aislamiento.
- Características acústicas de los estudios/Locutorios de radio.

### MODULO 5: GRABACIÓN MAGNÉTICA Y DIGITAL

Objetivos: Conocer los distintos formatos de grabación y soporte de audio para la emisión, almacenamiento, reproducción, edición y Postproducción.

Contenidos Teóricos:

- Componentes de la grabación magnética/analógica, El magnetófono y su uso en la radio.
- Conceptos básicos de la grabación magnética. Ciclo de Histéresis de los materiales magnéticos.
- Elementos básicos de la grabación magnética. Cabezales magnéticos.
- Influencia de la velocidad en grabación y reproducción.
- El Magnetófono. Sistema de Transporte de bobina abierta.
- El cassette, el cartucho, el multipistas, conversión AD/DA. Sistemas de almacenamiento analógico y digital.
- Sistema de Grabación digital. Procesado de la señal digital para su almacenamiento.
- Sincronización y códigos de tiempo. Código SMPTE/EBU. El TC longitudinal. Código de tiempo

## MIDI.

-Estudiar y analizar los distintos programas de soporte, almacenamiento y reproducción de audio. MAR4WIN, AC PLUS, DALET O XFRAME.

## MODULO 6: MESAS DE MEZCLAS. PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA SEÑAL.

Objetivos: Conocer las mesas de mezclas, el elemento más importante dentro del estudio de radio, de grabación o plató de televisión.

### Contenidos teóricos:

- División y colocación de los distintos dispositivos colocados alrededor de las mesas de audio.
- Conexionado de equipos a la mesa. Cables. Conectores.
- Master. Envíos auxiliares.
- Tipos de señales de entrada a una mesa de audio. Micro. Phantom. Línea
- División de la mesa en secciones. Grupos. Subgrupos. Master. INPUT/OUTPUT.
- Mesas de Split o de cruce. Mesas in line.
- Ecualizaciones y filtros. Inversor de fase. Preamplificadores. Conmutadores.
- Controles de mezcladores
- Entradas y salidas, ecualizaciones, filtros auxiliares, subgrupos, sistema de medidas.
- Procesadores de Señal. Procesadores de Frecuencia. Ecualizadores sintonizados. Ecualizadores paramétricos.
- Procesadores de Dinámica. Compresores lineales. Compresores de Ganancia Constante. Compresores bilineales. Compresor limitador. Características Dinámicas.
- Expansores. Característica dinámicas de los Expansores. Puertas de Ruido. Compander.
- Procesadores de Tiempo. La reverberación artificial. Aplicaciones con retardos. Unidades multiefectos.
- Mesa de mezclas para estudios de posproducción, cabinas de grabación y continuidad. Matrices de distribución/conmutación.

## MODULO 7: MODULO: POSTPRODUCCIÓN

Objetivos: Conocer todos los sistemas y medios para posproducción en radio y otros medios de comunicación.

### Contenidos teóricos:

- Equipos y sistemas de edición sonora
- Equipos de sincronización.
- Multipistas: carrito abierto y soporte compacto.
- Efectos: filtros, procesadores dinámicos, eco y reverberación,compresores, variaciones de velocidad.
- Formatos y soportes.
- El código de tiempos SMPTE/EBU.
- Equipos de reproducción sin fin.
- Equipos de audio digital: PCM, DAT, CD, multipistas digitales.
- La edición con equipos informáticos.
- El sistema MIDI.
- El sonido y la imagen dinámica.
- Postproducción en televisión y cine.

### El montaje sonoro:

- Sistemas de edición off-line.
- Doblaje. Grabación de voces en off.
- Banda internacional.
- Efectos de sala.
- Introducción al montaje musical.
- La sincronización labial.

## MODULO 8: HISTORIA DE LA RADIO: Conocimiento del Medio

Objetivos: Conocer la historia del medio y la evolución que se ha producido a lo largo del tiempo de un medio tan dinámico y tecnológico.

- Bandas: AM, FM DAB. Bandas de Frecuencia. Emisoras de Radiodifusión.
- Servicios Complementarios: Archivo sonoro, documentación.
- Tipos de Programas: magazines, informativos, boletines, de investigación, etc.
- Jingles, caretas de programas, separadores, publicidad, etc.

- Visitas didácticas: Visitas programadas a las emisoras más importantes, para ver su dotación técnica y de RRHH en la elaboración de los distintos programas que compongan su parrilla de emisión.

#### MODULO 8: RETRANSMISIONES EXTERIORES Y TRASLADO DE LA SEÑAL DE AUDIO

-Conexiones en directo. Grabaciones en directo. Unidades móviles. Líneas microfónicas (en desuso) de varias anchuras de banda. RDSI. Fibra óptica. Enlaces radio. Conexiones a través de sistemas de multitarjeta de telefonía.

### 4.- Requisitos del alumnado

#### Requisitos

Estar cursando o haber finalizado algún ciclo formativo de formación profesional perteneciente a la familia profesional de Imagen y Sonido o licenciado o último curso de licenciatura o Grado de las Familias de Comunicación de las universidades europeas.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

### 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en "Técnico de sonido en radio".

## Transporte sanitario

2017AM010

### 1.- Información General

Área formativa

Tipo de acción Certificado de Profesionalidad  
TRANSPORTE SANITARIO nivel: 2

Modalidad Presencial

Número de horas **Formación** 400 **Prácticas** 160

Objetivos Capacitar a los alumnos/as para mantener preventivamente el vehículo y controlar la dotación material del mismo, realizando atención básica sanitaria en el entorno prehospitalario, trasladando al paciente al centro sanitario útil.

Salidas profesionales *Conductoras/es asalariados de automóviles, taxis y furgonetas*

- Conductores de ambulancias
- Transporte sanitario programado y transporte sanitario urgente, con equipos de soporte vital básico y equipos de soporte vital avanzado.

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado junio /primera quincena 2017

Fin estimado

### 3.- Contenido del curso

Temario MF0069\_1: Operaciones de mantenimiento preventivo del vehículo y control de su dotación material  
MF0070\_2: Técnicas de soporte vital básico y de apoyo al soporte vital avanzado.  
MF0071\_2: Técnicas de inmovilización, movilización y traslado del paciente.  
MF0072\_2: Tecnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.  
MP0140: Módulo de prácticas profesionales no laborales.

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

NIVEL 2

- Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:
- a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
  - b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.
  - 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 (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.



g. Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.

-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.

-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: TRANSPORTE SANITARIO (RD 710/2011, de 20 de mayo)

# Servicios Socioculturales y a la Comunidad

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)

2017CF31

### 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 300 <b>Prácticas</b> 0
Objetivos	Recibir y acompañar a los asistentes a un congreso u evento, facilitando los elementos necesarios para el desarrollo del mismo y atendiendo a las necesidades especiales de los asistentes en el caso de que éstos existan en: Congresos, Ferias, Hoteles, Exposiciones, Convenciones, Teatros, Museos, Cruceros, Trenes, Autocares, Aeropuertos, Agencia de viajes, etc.
Salidas profesionales	<i>Azafata/o de tierra</i>  En el Sector Turístico en general, empresas que gestionen eventos, congresos, etc .En compañías ferroviarias, cruceros y aeropuertos

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	julio /primera quincena 2017	Fin estimado	septiembre /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	Módulo 1: El sector turístico y la Orientación Profesional Módulo 2: Calidad de Servicio y Atención al cliente Módulo 3: Asistencia Técnica en Eventos Módulo 4: Imagen Personal Módulo 5: Información y Recursos Turísticos Módulo 6: Ofimática Básica Módulo 7: Prevención de Riesgos
---------	---

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la</li> </ul>
------------	--

formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Conocimientos de inglés nivel B1

Conocimientos de informática a nivel de usuario

## **5.- Titulación obtenida**

Diploma acreditativo de la Agencia para el Empleo

# Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)

2017CF32

## 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad	
Tipo de acción	Curso de Formación	
Modalidad	Presencial	
Número de horas	Formación 300	Prácticas 0
Objetivos	Recibir y acompañar a los asistentes a un congreso u evento, facilitando los elementos necesarios para el desarrollo del mismo y atendiendo a las necesidades especiales de los asistentes en el caso de que estén existan en: Congresos, Ferias, Hoteles, Exposiciones, Convenciones, Teatros, Museos, Cruceros, Trenes, Autocares, Aeropuertos, Agencia de viajes, etc.	
Salidas profesionales	<i>Azafata/o de tierra</i> En el Sector Turístico en general, empresas que gestionen eventos, congresos, etc .En compañías ferroviarias, cruceros y aeropuertos	

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	julio /primera quincena 2017	Fin estimado	septiembre /segunda quincena 2017
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Módulo 1: El sector turístico y la Orientación Profesional</p> <p>Módulo 2: Calidad de Servicio y Atención al cliente</p> <p>Módulo 3: Asistencia Técnica en Eventos</p> <p>Módulo 4: Imagen Personal</p> <p>Módulo 5: Información y Recursos Turísticos</p> <p>Módulo 6: Ofimática Básica</p> <p>Módulo 7: Prevención de Riesgos</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <p>-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Conocimientos de inglés nivel B1</p> <p>Conocimientos de informática a nivel de usuario</p>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Diploma acreditativo de la Agencia para el Empleo

# Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)

2017CF35

## 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad	
Tipo de acción	Curso de Formación	
Modalidad	Presencial	
Número de horas	Formación 300	Prácticas 0
Objetivos	Recibir y acompañar a los asistentes a un congreso u evento, facilitando los elementos necesarios para el desarrollo del mismo y atendiendo a las necesidades especiales de los asistentes en el caso de que estén existan en: Congresos, Ferias, Hoteles, Exposiciones, Convenciones, Teatros, Museos, Cruceros, Trenes, Autocares, Aeropuertos, Agencia de viajes, etc.	
Salidas profesionales	<i>Azafata/o de tierra</i>  En el Sector Turístico en general, empresas que gestionen eventos, congresos, etc .En compañías ferroviarias, cruceros y aeropuertos	

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	octubre /segunda quincena 2017	Fin estimado	enero /segunda quincena 2018
-----------------	--------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Módulo 1: El sector turístico y la Orientación Profesional</p> <p>Módulo 2: Calidad de Servicio y Atención al cliente</p> <p>Módulo 3: Asistencia Técnica en Eventos</p> <p>Módulo 4: Imagen Personal</p> <p>Módulo 5: Información y Recursos Turísticos</p> <p>Módulo 6: Ofimática Básica</p> <p>Módulo 7: Prevención de Riesgos</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <p>-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Conocimientos previos de inglés nivel B1</p> <p>Conocimientos de informática a nivel de usuario.</p>
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Diploma acreditativo de la Agencia para el Empleo

# Azafata/o de tierra (congresos, trenes, cruceros y aeropuertos)

2017CF36

## 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad	
Tipo de acción	Curso de Formación	
Modalidad	Presencial	
Número de horas	Formación 300	Prácticas 0
Objetivos	Recibir y acompañar a los asistentes a un congreso u evento, facilitando los elementos necesarios para el desarrollo del mismo y atendiendo a las necesidades especiales de los asistentes en el caso de que estén existan en: Congresos, Ferias, Hoteles, Exposiciones, Convenciones, Teatros, Museos, Cruceros, Trenes, Autocares, Aeropuertos, Agencia de viajes, etc.	
Salidas profesionales	<i>Azafata/o de tierra</i>  En el Sector Turístico en general, empresas que gestionen eventos, congresos, etc .En compañías ferroviarias, cruceros y aeropuertos	

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	octubre /segunda quincena 2017	Fin estimado	enero /segunda quincena 2018
-----------------	--------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>Módulo 1: El sector turístico y la Orientación Profesional</p> <p>Módulo 2: Calidad de Servicio y Atención al cliente</p> <p>Módulo 3: Asistencia Técnica en Eventos</p> <p>Módulo 4: Imagen Personal</p> <p>Módulo 5: Información y Recursos Turísticos</p> <p>Módulo 6: Ofimática Básica</p> <p>Módulo 7: Prevención de Riesgos</p>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <p>-Titulación ESO, ciclos formativos de grado medio, certificados de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional de la formación a la que se desea acceder y otros debidamente certificados que justifiquen conocimientos formativos.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Conocimientos previos de inglés nivel B1</p> <p>Conocimientos de informática a nivel de usuario.</p>
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Diploma acreditativo de la Agencia para el Empleo

# Gestión de llamadas de teleasistencia

2017AM023

## 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad GESTIÓN DE LLAMADAS DE TELEASISTENCIA nivel: 2
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 230 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Recibir, emitir y gestionar las llamadas para prestar el servicio de teleasistencia, manejando las herramientas telemáticas, técnicas de atención telefónica y habilidades psicosociales y de trabajo en equipo, dando respuesta a las necesidades y demandas de las personas usuarias y movilizando los recursos necesarios en su caso, garantizando en todo momento la calidad del servicio, el trato personalizado y la confidencialidad de la información.
Salidas profesionales	<i>Operador en teleasistencia</i> - Operador de teleasistencia - Teleoperador/a de teleasistencia

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF1423_2: Atención y gestión de llamadas entrantes en un servicio de teleasistencia MF1424_2: Emisión y gestión de llamadas salientes en un servicio de teleasistencia MF1425_2: Manejo de herramientas, técnicas y habilidades para la prestación de un servicio de teleasistencia MP0416: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</li> <li>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.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ul> </li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la</li> </ul>
------------	---

formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Personas discapacitadas

Ser personas con discapacidad conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

## **5.- Titulación obtenida**

Certificado de Profesionalidad de Gestión de llamadas de teleasistencia (SSCG0111)



# Gestión de llamadas de teleasistencia

2017AM024

## 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad GESTIÓN DE LLAMADAS DE TELEASISTENCIA nivel: 2
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 230 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Recibir, emitir y gestionar las llamadas para prestar el servicio de teleasistencia, manejando las herramientas telemáticas, técnicas de atención telefónica y habilidades psicosociales y de trabajo en equipo, dando respuesta a las necesidades y demandas de las personas usuarias y movilizando los recursos necesarios en su caso, garantizando en todo momento la calidad del servicio, el trato personalizado y la confidencialidad de la información.
Salidas profesionales	<i>Operador en teleasistencia</i> - Operador de teleasistencia - Teleoperador/a de teleasistencia

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	MF1423_2: Atención y gestión de llamadas entrantes en un servicio de teleasistencia MF1424_2: Emisión y gestión de llamadas salientes en un servicio de teleasistencia MF1425_2: Manejo de herramientas, técnicas y habilidades para la prestación de un servicio de teleasistencia MP0416: Módulo de prácticas profesionales no laborales
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a.Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</li> <li>b.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>c.Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.</li> <li>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.</li> <li>e.Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>f.Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 2) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>g.Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ul> </li> <li>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la</li> </ul>
------------	---

formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Personas discapacitadas

Ser personas con discapacidad conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

## **5.- Titulación obtenida**

Certificado de Profesionalidad de Gestión de llamadas de teleasistencia (SSCG0111)

# Gestión y organización de equipos de limpieza

2017AM028

## 1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EQUIPOS DE LIMPIEZA nivel: 3
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 300 <b>Prácticas</b> 80
Objetivos	Establecer el plan de actividades de los profesionales y supervisar sus trabajos, gestionando los materiales a utilizar, para garantizar la limpieza de los centros asignados, cumpliendo las normas de seguridad y velando por la salud laboral de las personas a su cargo.
Salidas profesionales	<i>Supervisor de equipos de limpieza</i>  Responsable de equipo de limpieza Encargado/a de limpieza

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF1434_3: Planificación del trabajo de limpieza y la gestión de los trabajadores. (150 horas).                      UF1093: Elaboración de un plan de trabajo referente a la organización de un equipo de limpieza (60 horas).                      UF1094: Control y distribución de un equipo de limpieza (60 horas).                      UF1095: Prevención de riesgos y gestión medioambiental (30 horas).                      MF1435_3: Supervisión de los trabajos de limpieza y establecimiento de procedimientos de comunicación en el entorno laboral. (60 horas).                      MF1436_3: Gestión y almacenamiento de material de limpieza. (90 horas).                      MP0227: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión y organización de equipos de limpieza. (80 horas).</p>
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>NIVEL 3</p> <p>-Cumplir alguno de los requisitos de acceso contemplados en el RD 189/2013 del 8 de Marzo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Estar en posesión del título de Bachiller.</li> <li>Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que desea acceder.</li> <li>Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.</li> <li>Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.</li> <li>Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.</li> <li>Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana de nivel 3) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.</li> <li>Para el acceso a los certificados de profesionalidad se realizarán pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. Además para aquellos que incluyan un módulo de lengua extranjera se requerirá pruebas de competencia en comunicación en lengua extranjera en el correspondiente nivel.</li> </ol> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p>
------------	--

- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
  - Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo
- Preferentemente personas con experiencia laboral mayor a un año en limpieza.

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Gestión y organización de equipos de limpieza (BOE 1096/2011, de 22 de julio 2011).

# Transporte y Mantenimiento de Vehículos

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Cap (transporte de mercancías)

2017AM017

### 1.- Información General

Área formativa	Transporte y Mantenimiento de Vehículos
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 160 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos para la obtención del Certificado de Aptitud Profesional (CAP), acreditativo de la correspondiente cualificación inicial en su modalidad acelerada, para el transporte de mercancías por carretera.
Salidas profesionales	<i>Conductoras/es asalariados de automóviles, taxis y furgonetas</i> -Transportista -Conductor de autobuses -Conductor de camiones -Transporte de mercancías peligrosas

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	Formación vial y reglamentaria Conducción racional Logística y transportes Transporte de mercancías peligrosas Primeros auxilios Extinción de incendios Prácticas de conducción con camiones pesados Prevención de riesgos laborales
---------	---

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la
------------	--

formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.  
Tener cumplidos 21 años y permiso de conducir C o en trámite para obtenerlo.

## **5.- Titulación obtenida**

Diploma acreditativo del curso de CAP (transporte de mercancías)

## Cap (transporte de mercancías)

2017AM018

### 1.- Información General

Área formativa	Transporte y Mantenimiento de Vehículos
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 160 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos para la obtención del Certificado de Aptitud Profesional (CAP), acreditativo de la correspondiente cualificación inicial en su modalidad acelerada, para el transporte de mercancías por carretera.
Salidas profesionales	<i>Conductoras/es asalariados de automóviles, taxis y furgonetas</i> -Transportista -Conductor de autobuses -Conductor de camiones -Transporte de mercancías peligrosas

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	Formación vial y reglamentaria Conducción racional Logística y transportes Transporte de mercancías peligrosas Primeros auxilios Extinción de incendios Prácticas de conducción con camiones pesados Prevención de riesgos laborales
---------	---

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. Tener cumplidos 21 años Permiso de conducir C o en trámite para obtenerlo.
------------	--

### 5.- Titulación obtenida

Diploma acreditativo del curso de CAP (transporte de mercancías)

# Permiso de conducir C

2017AM015

## 1.- Información General

Área formativa	Transporte y Mantenimiento de Vehículos
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 52 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos/as para la obtención del permiso de conducir clase C.
Salidas profesionales	<i>Conductoras/es asalariados de automóviles, taxis y furgonetas</i> - Conductoras/es de camión - Conductoras/es asalariados de automóviles - Conductoras/es de taxis - Conductoras/es de furgonetas

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	1.- Formación vial y reglamentación 2.- Mecánica 3.- Maniobras (5 horas de prácticas por alumna/o) 4.- Circulación (5 horas de prácticas por alumna/o)
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. Tener cumplidos 21 años. Imprescindible estar en posesión del carnet de conducir B1
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Diploma de la AEMadrid de Permiso de conducir C



# Permiso de conducir C

2017AM016

## 1.- Información General

Área formativa	Transporte y Mantenimiento de Vehículos
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 52 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos/as para la obtención del permiso de conducir clase C.
Salidas profesionales	<i>Conductoras/es asalariados de automóviles, taxis y furgonetas</i> - Conductoras/es de camión - Conductoras/es asalariados de automóviles - Conductoras/es de taxis - Conductoras/es de furgonetas

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2017	Fin estimado
-----------------	-----------------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	1.- Formación vial y reglamentación 2.- Mecánica 3.- Maniobras (5 horas de prácticas por alumna/o) 4.- Circulación (5 horas de prácticas por alumna/o)
---------	---

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación. -Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo. -Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronado/a en el municipio de Madrid. -Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo. Tener cumplidos 21 años. Imprescindible estar en posesión del carnet de conducir B1.
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Diploma de la AEMadrid de Permiso de conducir C

# Reparación y mantenimiento de bicicletas eléctricas

2017AM019

## 1.- Información General

Área formativa	Transporte y Mantenimiento de Vehículos
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 150 <b>Prácticas</b>
Objetivos	Capacitar a los alumnos para encargarse de la reparación y mantenimiento de bicicletas eléctricas.
Salidas profesionales	<i>Reparación y mantenimiento de bicicletas eléctricas</i> - Mecánico bicicletas - Mecánico bicicletas eléctricas

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	mayo /segunda quincena 2017	Fin estimado
-----------------	-----------------------------	--------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Funcionamiento de la bicicleta eléctrica</li> <li>2.- Tipos de motores para bicicletas eléctricas</li> <li>3.- Mantenimiento, funcionamiento y ajuste de suspensiones</li> <li>4.- Mantenimiento y funcionamiento de frenos</li> <li>5.- Baterías y mantenimiento</li> <li>6.- Controladores</li> <li>7.- Motores. Tipos</li> <li>8.- Conducción de una bicicleta eléctrica. Conducción económica</li> <li>9.- Mantenimiento y cuidados de una bicicleta eléctrica</li> <li>10.- Evaluación teórica y práctica</li> </ol>
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</p> <p>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</p> <p>-Estar inscrito/a como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Preferentemente conocimientos básicos previos de electricidad.</p>
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Diploma de la AEMadrid de Reparación y mantenimiento de bicicletas eléctricas