



Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

11 talleres de Puente y Villa de Vallecas



Agencia para el Empleo
Ayuntamiento de Madrid

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.



Agraria

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

Actividades auxiliares en viveros y jardines

19TFY5FRT/3

1.- Información General

Área formativa Agraria

Tipo de acción TFYE

Modalidad Presencial

Número de horas **Formación** 250 **Prácticas** 1010

Objetivos Que el alumnado pueda ejecutar y organizar a su nivel las operaciones de mantenimiento y mejora de jardines de interior, exterior y zonas verdes, controlando la sanidad vegetal, manejando la maquinaria y aperos de jardinería y cumpliendo con la normativa medioambiental, de calidad y de prevención de riesgos laborales.

Salidas profesionales

Peón agrícola, en general.
 Peones de horticultura, jardinería.
 Peón de vivero.
 Peón de centros de jardinería.

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado

Fin estimado

3.- Contenido del curso

Temario MF0520_1: Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería.
 MF0521_1: Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.
 MF0522_1: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.
 Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato.

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

Nivel 1: sin requisitos formativos ni profesionales. -
 Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente.
 * Estar en situación de desempleo e inscrita/o en una Oficina de Empleo del Municipio de Madrid como demandante de empleo.
 * Estar empadronado/a en los distritos de Villa de Vallecas o Puente de Vallecas
 * No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de

jardinería (RD 1375/2008, de 1 de agosto).

Actividades auxiliares en viveros y jardines

19TFY5FRT/4

1.- Información General

Área formativa	Agraria
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 250 Prácticas 1010
Objetivos	Que el alumnado pueda ejecutar y organizar a su nivel las operaciones de mantenimiento y mejora de jardines de interior, exterior y zonas verdes, controlando la sanidad vegetal, manejando la maquinaria y aperos de jardinería y cumpliendo con la normativa medioambiental, de calidad y de prevención de riesgos laborales.
Salidas profesionales	Peón agrícola, en general. <input type="checkbox"/> Peones de horticultura, jardinería. <input type="checkbox"/> Peón de vivero. <input type="checkbox"/> Peón de centros de jardinería.

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	MF0520_1: Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería. <input type="checkbox"/> MF0521_1: Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. <input type="checkbox"/> MF0522_1: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. <input type="checkbox"/> Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato.
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	Nivel 1: sin requisitos formativos ni profesionales. - <input type="checkbox"/> Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. * Estar en situación de desempleo e inscrita/o en una Oficina de Empleo del Municipio de Madrid como demandante de empleo. <input type="checkbox"/> * Estar empadronado/a en los distritos de Villa de Vallecas o Puente de Vallecas <input type="checkbox"/> * No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.
------------	--

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería (RD 1375/2008, de 1 de agosto).

Actividades auxiliares en viveros y jardines

19TFY5FRT/5

1.- Información General

Área formativa	Agraria
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 250 Prácticas 1010
Objetivos	Que el alumnado pueda ejecutar y organizar a su nivel las operaciones de mantenimiento y mejora de jardines de interior, exterior y zonas verdes, controlando la sanidad vegetal, manejando la maquinaria y aperos de jardinería y cumpliendo con la normativa medioambiental, de calidad y de prevención de riesgos laborales.
Salidas profesionales	Peón agrícola, en general. <input type="checkbox"/> Peones de horticultura, jardinería. <input type="checkbox"/> Peón de vivero. <input type="checkbox"/> Peón de centros de jardinería.

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	MF0520_1: Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería. <input type="checkbox"/> MF0521_1: Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. <input type="checkbox"/> MF0522_1: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. <input type="checkbox"/> Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato.
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	Nivel 1: sin requisitos formativos ni profesionales. - <input type="checkbox"/> Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente. * Estar en situación de desempleo e inscrita/o en una Oficina de Empleo del Municipio de Madrid como demandante de empleo. <input type="checkbox"/> * Estar empadronado/a en los distritos de Villa de Vallecas o Puente de Vallecas <input type="checkbox"/> * No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.
------------	--

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el TFyE con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería (RD 1375/2008, de 1 de agosto).

Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

Operaciones básicas de cocina

19TFY190FRT/2

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 270 Prácticas 0570
Objetivos	Facilitar el acceso a la formación y posteriormente empleo a los vecinos del Distrito de Puente y Villa de Vallecas.
Salidas profesionales	<p><i>Ayudanta/e de Cocina</i></p> <p>Ayudante de cocina. <input type="checkbox"/></p> <p>Auxiliar de cocina. <input type="checkbox"/></p> <p>Empleado de pequeño establecimiento de restauración. <input type="checkbox"/></p> <p>Encargado de economato y bodega (hostelería).</p>

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. <input type="checkbox"/></p> <p>MF0256_1: Elaboración culinaria básica. <input type="checkbox"/></p> <p>Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato.</p>
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: <input type="checkbox"/></p> <p>-Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/></p> <p>- Conocimientos básicos en lectoescritura y cálculo matemático.</p> <p>* Estar inscrita/o como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></p> <p>* Estar empadronada/o en los distritos de Puente de Vallecas o Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></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. <input type="checkbox"/></p> <p>* No haber participado en un programa remunerado gestionado por la AE Madrid en los últimos tres años..</p>
------------	--

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtendrá Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid.

Operaciones básicas de cocina

19TFY190FRT/1

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 270 Prácticas 0570
Objetivos	Facilitar el acceso a la formación y posteriormente empleo a los vecinos del Distrito de Puente y Villa de Vallecas.
Salidas profesionales	<p>Ayudante de cocina <input type="checkbox"/></p> <p>Auxiliar de cocina. <input type="checkbox"/></p> <p>Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p>

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. <input type="checkbox"/></p> <p>MF0256_1: Elaboración culinaria básica. <input type="checkbox"/></p> <p>Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato.</p>
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: <input type="checkbox"/></p> <p>-Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/></p> <p>- Conocimientos básicos en lectoescritura y cálculo matemático.</p> <p>Taller de Formación y Empleo orientado a:</p> <p>- Desempleados/as empadronados/as en el distrito de Puente y Villa de Vallecas e inscrito/a como demandante de empleo.</p> <p>- Sin requisitos formativos ni profesionales previos con mínimos conocimientos básicos en lectoescritura y cálculo matemático.</p> <p>- No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia Para el Empleo de Madrid en los últimos 3 años.</p>
------------	---

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtendrá Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid.

Operaciones básicas de restaurante y bar

19TFY194FRT/1

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 210 Prácticas 630
Objetivos	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.
Salidas profesionales	<p><i>Ayudanta/e de Camarero</i></p> <p>Ayudante de camarero. <input type="checkbox"/></p> <p>Ayudante de bar. <input type="checkbox"/></p> <p>Ayudante de economato. <input type="checkbox"/></p> <p>Auxiliar de colectividades. <input type="checkbox"/></p> <p>Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p>

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. <input type="checkbox"/></p> <p>MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. <input type="checkbox"/></p> <p>Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato</p>
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: <input type="checkbox"/></p> <p>-Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/></p> <p>- Conocimientos básicos en lectoescritura y cálculo matemático.</p> <p>* Estar inscrita/o como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></p> <p>* Estar empadronada/o en los distritos de Puente de Vallecas o Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></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. <input type="checkbox"/></p> <p>* No haber participado en un programa remunerado gestionado por la AE Madrid en los últimos tres años..</p>
------------	--

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtendrá Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid

Operaciones básicas de restaurante y bar

19TFY194FRT/2

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 210 Prácticas 630
Objetivos	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.
Salidas profesionales	<p>Ayudante de camarero. <input type="checkbox"/></p> <p>Ayudante de bar. <input type="checkbox"/></p> <p>Ayudante de economato. <input type="checkbox"/></p> <p>Auxiliar de colectividades. <input type="checkbox"/></p> <p>Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p>

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	<p>MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. <input type="checkbox"/></p> <p>MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. <input type="checkbox"/></p> <p>Módulo de prácticas profesionales hasta completar la duración del contrato.</p>
---------	--

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: <input type="checkbox"/></p> <p>-Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/></p> <p>- Conocimientos básicos en lectoescritura y cálculo matemático.</p> <p>* Estar inscrita/o como demandante de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></p> <p>* Estar empadronada/o en los distritos de Puente de Vallecas o Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></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. <input type="checkbox"/></p> <p>* No haber participado en un programa remunerado gestionado por la AE Madrid en los últimos tres años.</p>
------------	---

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtendrá Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid

Servicios Socioculturales y a la Comunidad

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

Limpieza en espacios abiertos

19TFY337FRT/3

1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 130 Prácticas 1130
Objetivos	Al término del período de formación y experiencia profesional , el alumno-trabajador será capaz de realizar las labores de limpieza en espacios abiertos, instalaciones y equipamientos, utilizando los medios y útiles adecuados a cada espacio y/o equipamiento para alcanzar la consecución de un óptimo nivel de limpieza, higiene y ornato

Salidas profesionales

Desarrolla su actividad profesional en empresas del sector privado. Se integra en equipos de trabajo y depende funcionalmente del superior responsable

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	Módulo 1: Limpieza, tratamiento y mantenimiento espacios abiertos. <input type="checkbox"/> Módulo 2: Técnicas y procedimientos utilización de maquinaria sencilla para limpieza. <input type="checkbox"/> Módulo 3: prácticas profesionales hasta finalizar los 9 meses de contrato .
---------	--

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/></p> <p>-Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente</p> <p>* Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo. <input type="checkbox"/></p> <p>* Estar empadronado/a en los Distritos de Puente y Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></p> <p>* No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.</p>
------------	--

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el taller con aprovechamiento se obtendrá Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid.

Limpieza en espacios abiertos

19TFY337FRT/4

1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 130 Prácticas 1130
Objetivos	Al término del período de formación y experiencia profesional , el alumno-trabajador será capaz de realizar las labores de limpieza en espacios abiertos, instalaciones y equipamientos, utilizando los medios y útiles adecuados a cada espacio y/o equipamiento para alcanzar la consecución de un óptimo nivel de limpieza, higiene y ornato.
Salidas profesionales	Desarrolla su actividad profesional en empresas del sector privado. Se integra en equipos de trabajo y depende funcionalmente del superior responsable.

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	Módulo 1: Limpieza, tratamiento y mantenimiento espacios abiertos. <input type="checkbox"/> Módulo 2: Técnicas y procedimientos utilización de maquinaria sencilla para limpieza. <input type="checkbox"/> Módulo 3: prácticas profesionales hasta finalizar los 9 meses de contrato.
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/> -Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente * Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo. <input type="checkbox"/> * Estar empadronado/a en los Distritos de Puente y Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/> * No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.
------------	---

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el taller con aprovechamiento se obtiene Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid.

Limpieza en espacios abiertos

19TFY337FRT/5

1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 130 Prácticas 1130
Objetivos	Al término del período de formación y experiencia profesional , el alumno-trabajador será capaz de realizar las labores de limpieza en espacios abiertos, instalaciones y equipamientos, utilizando los medios y útiles adecuados a cada espacio y/o equipamiento para alcanzar la consecución de un óptimo nivel de limpieza, higiene y ornato.
Salidas profesionales	Desarrolla su actividad profesional en empresas del sector privado. Se integra en equipos de trabajo y depende funcionalmente del superior responsable.

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	Módulo 1: Limpieza, tratamiento y mantenimiento espacios abiertos. <input type="checkbox"/> Módulo 2: Técnicas y procedimientos utilización de maquinaria sencilla para limpieza. <input type="checkbox"/> Módulo 3: Prácticas profesionales hasta finalizar los 9 meses de contrato.
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/> -Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente * Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo. <input type="checkbox"/> * Estar empadronado/a en los Distritos de Puente y Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/> * No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.
------------	---

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el taller con aprovechamiento se obtiene el siguiente diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid: Diploma acreditativo de formación en Limpieza en espacios abiertos.

Limpieza en espacios abiertos

19TFY337FRT/6

1.- Información General

Área formativa	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 130 Prácticas 1130
Objetivos	Al término del período de formación y experiencia profesional , el alumno-trabajador será capaz de realizar las labores de limpieza en espacios abiertos, instalaciones y equipamientos, utilizando los medios y útiles adecuados a cada espacio y/o equipamiento para alcanzar la consecución de un óptimo nivel de limpieza, higiene y ornato.
Salidas profesionales	Desarrolla su actividad profesional en empresas del sector privado. Se integra en equipos de trabajo y depende funcionalmente del superior responsable.

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	<p>Módulo 1: Limpieza, tratamiento y mantenimiento espacios abiertos. <input type="checkbox"/></p> <p>Módulo 2: Técnicas y procedimientos utilización de maquinaria sencilla para limpieza.</p> <p>Módulo 3: prácticas profesionales hasta finalizar los 9 meses de contrato .</p>
---------	--

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales. <input type="checkbox"/></p> <p>-Tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente programa formativo. Dichas competencias podrán acreditarse mediante la realización de pruebas de competencia matemática y de comunicación en lengua castellana del nivel correspondiente</p> <p>* Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo. <input type="checkbox"/></p> <p>* Estar empadronado/a en los Distritos de Puente y Villa de Vallecas del municipio de Madrid. <input type="checkbox"/></p> <p>* No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.</p>
------------	--

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el taller con aprovechamiento se obtiene Diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid.