

CERCIÓN

Consultoría Estratégica en Formación

Catálogo de Formación abril 2018



911 617 011

formacion@cercion.es

www.cercion.es

C/ Maiquez,18

28009 Madrid

Índice:

Contenido

¿Quiénes somos?	4
¿Qué le ofrecemos y por qué nos diferenciamos?	4
¿Qué hacemos?	5
Cursos Sectoriales	10
Sector Agrario	12
Sector Agroalimentario	14
Sector Economía Social	19
Sector de Hostelería y Turismo	21
Sector de la Limpieza	27
Sector Sociosanitario	28
Cursos Intersectoriales	31
Calidad y Medioambiente	32
Comercial y Marketing	33
Formación, Educación, Orientación	34
Gestión de Empresa	35
Idiomas*	37
Informática. Ofimática	38
Logística y Almacén	40
Mantenimiento, Producción	41
Prevención de Riesgos	41

¿Quiénes somos?



C E R C I O N Es una empresa constituida por profesionales altamente cualificados con más de veinte años de experiencia en Formación Profesional de calidad para el Empleo y en concreto en el ámbito de la cadena agroalimentaria.

C E R C I O N Es un centro de formación inscrito que imparte la formación en diferentes modalidades, en base a las necesidades de los clientes.

¿Qué le ofrecemos y por qué nos diferenciamos?



C E R C I O N Presta sus servicios como proyecto llave en mano personalizado para cada cliente o empresa, y adapta a sus necesidades.

C E R C I O N Acompaña al cliente durante todo el proceso y desarrolla su actividad en base a que la empresa pueda obtener una mejora de sus procesos y no solo al cumplimiento de la propia norma o aplicación de la normativa vigente.

C E R C I O N Dispone de un amplio catálogo de cursos:

_ **Sectorial**, en el ámbito agroalimentario, donde nuestra formación se destaca.

_ **Intersectorial**, en áreas comercial y de marketing; formación, educación i orientación; gestión de empresa; lingüística; informática; logística y almacén; mantenimiento y producción; medioambiental y prevención de riesgos.

Misión, visión y valores



La misión de CERCION es ayudar a las empresas a mejorar su competitividad a través de la formación y de un servicio experto en implantación de estándares de calidad.

Nuestra visión es prestar a las empresas un servicio integral en las actividades de formación y Consultoría en sistemas de gestión.

Nuestro principal valor es nuestra diferenciación por nuestro rigor, especialización, flexibilidad y trato diferencial al cliente y el cumplimiento estricto de los requisitos legales y reglamentarios que son de aplicación.



¿Qué hacemos?

Formación



CERCION es un centro de formación especializado en el ámbito de la cadena agroalimentaria.

Préstamos a las empresas los servicios establecidos en el Real Decreto 694/2017, de 3 de julio, por el que se desarrolla la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el Empleo en el ámbito laboral.

Somos centro de formación inscrito.

Gestionamos las bonificaciones en materia de formación.

Impartimos en todas las modalidades de formación: presencial, teleformación y mixta en todo el territorio nacional y diseñamos a medida la acción formativa que su empresa necesita.

Disponemos de un amplio catálogo de formación y plataforma propia de teleformación.

Consultoría



CERCION es una empresa que presta servicios de consultoría estratégica en formación, en sistemas de gestión, asistencia técnica legal, auditoría y derecho administrativo.

Consultoría estratégica en formación:

Llevamos a cabo un asesoramiento integral en materia de formación profesional para el empleo.

Realizamos las gestiones administrativas necesarias para una correcta aplicación de las bonificaciones en materia de formación profesional para el empleo en el marco de la Ley 30/2015 y del Real Decreto 694/2017.

Te ayudamos en la inscripción y acreditación de centros de formación tanto en la modalidad presencial como en la modalidad teleformación.

Elaboramos todo tipo de material didáctico.

Te ayudamos en la presentación de solicitudes de subvención.

Tramitamos los expedientes para la acreditación de la experiencia laboral (certificados de profesionalidad).

Consultoría en Sistemas de Gestión:

Es indudable que la implantación de un Sistema de Gestión ya sea en base al cumplimiento de una normativa, por solicitud de clientes o por decisión de la dirección, ayuda a la empresa a realizar una gestión eficiente y a ser más competitiva.

Llevamos a cabo la implantación de los siguientes sistemas de gestión:

Sistema Calidad ISO 9001

Sistema de Gestión Medioambiente ISO 14001

Sistema de Gestión de Seguridad Laboral

Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria: APPCC, GLOBAL-GAP, BRC, IFS, ISO 22000

Sistema de evaluación de la calidad (SEC) en base al cumplimiento de la Ley 11/2002, de 18 de diciembre, de Ordenación de la Actividad de los Centros y Servicios de Acción Social y de Mejora de la Calidad en la Prestación de los Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid.

APPCC

Compliance

Integración de estándares

Asistencia Técnica Legal del Sector agroalimentario, colectividades y hostelero:

Asesoramos a nuestros clientes en las actividades que se detallan a continuación:

Higiene alimentaria o Manipulador de alimentos

Etiquetado de alimentos

Etiquetado de productos no alimentarios

Trazabilidad

Recurso de actas de la autoridad sanitaria

Trámites de registro sanitario y autorizaciones sanitarias de funcionamiento

Valoración nutricional de comidas

Análisis del ciclo de vida del producto

Gestión e información sobre alérgenos

Auditoria:

Realizamos los siguientes tipos de auditorías:



- Reguladas por normativa: sistemas APPCC, trazabilidad
- Internas relacionadas con la implantación de sistemas de gestión
- Particulares del cliente, adaptadas a sus propias necesidades
- Inspección en Punto de Venta, Cliente misterioso.
- Auditoria en materia de formación bonificada en el marco de la Ley 30/2015

Derecho administrativo:



Escritos de alegaciones, recursos de alzada y reposición, reclamaciones económico-administrativas, asistencia en trámites de audiencia ante las Administraciones Públicas en relación con los temas siguientes:

- Formación profesional para el empleo, de oferta y demanda, ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo y Servicios Públicos de empleo tanto a nivel estatal como autonómico.
- Justificación de proyectos financiados por fondos públicos nacionales e internacionales.
- Asistencia jurídica y defensa ante los juzgados y tribunales de lo Contencioso-Administrativo.

Certificados de Registro de Empresa



ISO 9001

CERCION está certificada según la Norma UNE ISO 9001:2015 por QS Internacional con el número V-17-618 para las actividades de Consultoría estratégica en formación.

Diseño, gestión, impartición y evaluación de acciones formativas en las modalidades presencial, distancia, teleformación o mixta con plataforma de teleformación propia.

Consultoría en Sistemas de Gestión.

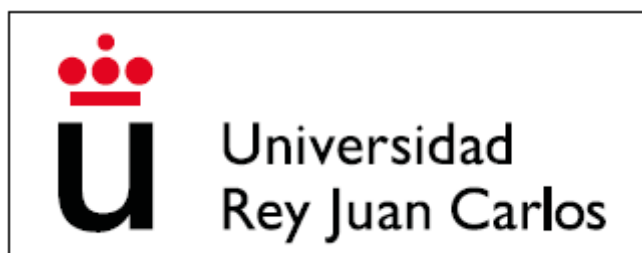


UNE 58451:2016

CERCION está certificada según la Norma UNE 58451:2016. Formación de los operadores de carretillas de manutención hasta 10 000 kg por QS Internacional con el número Certificado No. V-17-619 para las actividades de Organización, gestión e impartición de formación para los operadores de carretillas de manutención de hasta 10.000 Kg.

Otras Acreditaciones

Centro colaborador de la Universidad Rey Juan Carlos



Autorizaciones administrativas

Autorización por parte de la **Dirección General de Agricultura y Ganadería de Castilla la Mancha** a CERCION para impartir cursos de bienestar animal en transporte, explotaciones ganaderas, núcleos zoológicos y mataderos. CERCION-EG-BAT-NZ-MAT 28/2016.

Homologación a CERCION de la **Dirección General de Producción Agropecuaria e Infraestructuras Agrarias de Castilla y León**, para la impartición de la formación en materia de Bienestar animal, módulos general y transportistas.

Homologación a CERCION de la **Dirección General de Producción Agropecuaria e Infraestructuras Agrarias de Castilla y León**, para la impartición de la formación en materia de Bienestar animal, módulos porcinos, avicultura, común sacrificio, específico sacrificio, para las categorías de especies: bovino y caprino, pequeños rumiantes, porcino, aves y específico sacrificio para cada tipo de operaciones.

Homologación a CERCION del **Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, IFAPA**, perteneciente a la **CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL** de la **Junta de Andalucía**, para la impartición de la formación en materia de bienestar animal, para las actividades de bienestar animal en explotaciones ganaderas, bienestar animal en el transporte y bienestar animal en mataderos. CERCION AH/2017/0000559.

Cursos Sectoriales



Aclaraciones:

- Todos los cursos en la modalidad presencial pueden adaptarse a las necesidades de la empresa tanto en su contenido como en la duración.
- Cualquier acción formativa que se indica en la modalidad teleformación también puede impartirse en la modalidad presencial.
- La duración de los cursos en la modalidad teleformación no puede cambiarse.
- Los cursos también se pueden impartir en las modalidades mixta y distancia.
- Podemos diseñar otras acciones formativas no incluidas en el catálogo.

Si no encuentras el curso que necesitas preguntanos.

Envía email a formación@cercion.es con los cursos de interés y recibirás ficha del curso y presupuesto detallado.

Sector Agrario

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	60	
Control de incorporación y sanitario de los animales de recría y cebo	80	
Control y manejo de aves en la explotación avícola	60	
Control y manejo de huevos y pollos recién nacidos en la explotación avícola	30	
Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60	
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas	50	
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	70	
Manejo de animales reproductores	90	
Manejo de hembras durante la gestación, el parto y la lactancia de las crías	70	
Manejo de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	80	
Manejo, riego y abonado del suelo	80	

Titulo	Duración	Acreditación
Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fertilizantes	50	
Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fitosanitarios	70	
Manejo y mantenimiento de equipos de carga, descarga y transporte de productos agrarios	50	
Manejo y mantenimiento de equipos de preparación del suelo	80	
Manejo y mantenimiento de equipos de recolección de productos agrarios	70	
Manejo y mantenimiento de equipos de siembra y plantación	80	
Manejo y mantenimiento de equipos para realizar cuidados culturales	70	
Mantenimiento básico de instalaciones	50	
Mantenimiento de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	40	
Mantenimiento, preparación y manejo de tractores	50	
Mantenimiento y manejo de invernaderos	40	

Titulo	Duración	Acreditación
Mantenimiento y reparación de la maquinaria, instalaciones y equipos	70	
Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas	70	
Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas	90	
Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas	90	
Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50	
Operaciones auxiliares en reproducción ganadera	90	
Operaciones básicas de control sanitario de animales	40	
Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos	70	

Titulo	Duración	Acreditación
Operaciones culturales, riego y fertilización	80	
Optimización de recursos en la explotación avícola	50	
Optimización de recursos en la explotación ganadera de animales de renuevo, de reproductores y crías, y de leche	90	
Optimización de recursos en la explotación ganadera de recría y cebo	80	
Pastoreo de ganado	90	
Poda e injerto de frutales	80	
Preparación del terreno para instalación de infraestructuras y plantación de frutales	70	
Realización de actividades auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales	80	
Recolección, Almacenamiento y Transporte de Flores y Hortalizas	80	
Recolección, Transporte, Almacenamiento y Acondicionamiento de la fruta	40	

Sector Agroalimentario

Modalidad: Presencial

Título	Duración	Acreditación
Acondicionamiento de la carne para su comercialización	20	
Acondicionamiento la carne para su uso industrial	20	
Alergias e intolerancias alimentarias	10	Adapta. Normativa
Análisis del ciclo de vida del producto. Huella De carbono	16	
Análisis sensorial y cata de aceite	20	
Análisis sensorial y cata de café	20	
Análisis sensorial y cata de vino	20	
Aplicación sistema APPCC en empresas alimentarias	20	
Aplicador de biocidas	25	
Auditoría de sistemas de gestión en la industria Alimentaria	16	
Bienestar animal en explotaciones	20	□
Bienestar animal en la matanza y actividades conexas	20	□
Bienestar animal en núcleos zoológicos	20	□
Bienestar animal en transporte	20	□
Bienestar animal para encargado de mataderos	20	□

Título	Duración	Acreditación
Buenas prácticas en la fabricación y APPCC	10	
Curso de especialización en aditivos alimentarios	20	
Despiece	20	
Dietética y nutrición	20	
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	20	
Elaboración de curados y salazones cárnicos	20	
Elaboración de masas hojaldradas	20	
Elaboración de preparados cárnicos frescos	20	
El jamón. Tipos y técnicas de corte	15	
El Reglamento CLP y mezclas	12	
Esterilización - fundamentos de la conservación	30	
Etiquetado de productos alimenticios. Reglamento 1169/2011	15	
Food Defense	10	
Gestor de crisis alimentarias	16	
Global GAP	25	
Higiene alimentaria	10	

Título	Duración	Acreditación
Higiene y desinfección en la industria alimentaria	10	
I+D+I Ind. Alimentaria	16	
La industria del agua envasada	15	
La salmonella y la salmonelosis en porcino	20	
Legislación y normativa alimentaria	16	
Ley de la cadena alimentaria	10	
Ley de seguridad alimentaria y nutrición	10	
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria	20	
Línea de embotellado	20	
Línea de envasado	20	
Los protocolos IFS y BRC en la seguridad alimentaria	16	
Manipulador de alimentos. Reglamento 1169/2011	12	
Mantenimiento higiénico-sanitario frente a la legionella	25	
Mantenimiento higiénico-sanitario frente a la legionella Renovación	11	
Métodos de conservación de los alimentos	20	
Microbiología de los alimentos	20	
Nuevas tecnologías de panificación	16	

Título	Duración	Acreditación
Procedimiento de trabajo en la industria conservera	10	
Procedimiento y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación RD 993/2014	10	
Procesos básicos de elaboración de quesos	20	
Productos artesanales	20	
Productos ibéricos	20	
Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas	10	
Seguridad e higiene alimentaria	16	
Sistemas de calidad, medio ambiente y prevención en la industria alimentaria	16	
Técnicas de envasado de frutas y hortalizas	15	
Técnicas de fabricación de quesos	20	
Técnicas de manipulado de frutas y hortalizas	15	
Técnico en productos de bollería	20	
Técnicos en panes especiales	20	
Tecnología de la carne	20	
Tomadores de muestras	10	□
Tratamientos previos de la leche	10	
Trazabilidad en el sector agroalimentario	20	

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70	
Acondicionamiento la carne para su uso industrial	50	
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y RD 126/2015	25	
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40	
Análisis del ciclo de vida del producto. Huella de carbono	50	
Aplicación sistema APPCC en empresas alimentarias	50	
Aplicador de biocidas	25	
APPCC. FDA FSMA	25	
Auditoría de sistemas de gestión en la industria Alimentaria	200	
BRC	25	
Curso de especialización en aditivos alimentarios	150	
Dietética y nutrición	35	
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90	

Título	Duración	Acreditación
Elaboración de curados y salazones cárnicos	90	
Elaboración de preparados cárnicos frescos	90	
Envasado y empaquetado de productos alimentarios	60	
ETG, DO, IGP	25	
Etiquetado de productos alimenticios. Reglamento 1169/2011	200	
Food Defense	25	
Gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria	80	
Gestor de crisis alimentarias	50	
Global GAP	25	
Halal y Kosher	25	
IFS	25	
ISO 22000 FSSC 22000	25	
Legislación y normativa alimentaria	50	□
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria	75	
Maduración y envasado de quesos	70	
Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	50	

Título	Duración	Acreditación
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50	
Manipulación en crudo y conservación de alimentos	125	
Manipulador de alimentos	35	□
Manipulador de alimentos de alto riesgo	25	
Mantenimiento higiénico-sanitario frente a la legionella Renovación	11	
Marcas de garantía. Certificación de producto	25	
Preparación de materias primas	50	

Título	Duración	Acreditación
Procedimiento y requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación - Real decreto 993/2014	50	
Procesos básicos de elaboración de quesos	90	
Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas	80	
Reglamento CLP y Mezclas	50	
Seguridad e higiene en la industria alimentaria	60	
Tratamientos previos de la leche	70	
Trazabilidad	30	
Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	60	

El curso de Legislación y Normativa alimentaria está acreditado por la Universidad Rey Juan Carlos.

Análisis de datos en la Industria Alimentaria

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
Big data	20	
Business Intelligence y herramientas	20	

Titulo	Duración	Acreditación
Industria 4.0	20	

Productividad en la Industria Alimentaria

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
5's	25	
Control de la productividad y sistemas de incentivos	25	
Gestión de la producción y habilidades para mandos intermedios	20	
Gestión de la producción y mejora de procesos	25	
Métodos y tiempos y mejora de la productividad para la industria alimentaria	25	

Titulo	Duración	Acreditación
Métodos y tiempos y productividad en la industria alimentaria	25	
Productividad en tareas administrativas: Lean Office	25	
Productividad para operadores logísticos	25	
Técnico superior en productividad industrial	25	

Sector Economía Social

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación	Titulo	Duración	Acreditación
Acompañante de transporte escolar	20		Gestión social cooperativa	15	
Actualización en legislación cooperativa	20		Inter cooperación	10	
Atención al cliente discapacitado	30		Intervención social para la inmigración	30	
Competencias clave para el empleo en el sector servicios para la población gitana	30		Intervención socioeducativa con adolescentes	30	
Cooperación para el desarrollo	20		Manipulador de alimentos. Alergias e intolerancias alimentarias	10	□
Cooperación y desarrollo local	30		Marketing para empresas de economía social	20	
Coordinador/a de ocio y tiempo libre	30		Monitor de tiempo libre	20	
Curso de habilidades sociales e interpersonales para el empleo	25		Orientación e inserción profesional	20	
Directivos de economía social	30		Orientación-intervención para colectivos excluidos	20	
El estatuto del trabajador autónomo	10		Orientación socio laboral	20	
Formación de incorporación a procesos productivos: manipulador, prevención de riesgos, medioambiente, acogida a la empresa	100		Políticas de igualdad, violencia de género, conciliación familiar	20	
Gestión de cooperativas	30		Problemática psicológica del desempleo	20	
Gestión de cooperativas de trabajo	64		Protección social, políticas de integración y género	20	
Gestión laboral y seguridad social cooperativa	30				

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
Manipulador de alimentos	35	Π

Sector de Hostelería y Turismo

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
Manipulador de alimentos Alergias e intolerancias alimentarias	10	

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
Administración en cocina	90	
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y RD 126/2015	25	
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60	
Animación turística en Hostelería	80	
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40	
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	
Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30	
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	60	

Titulo	Duración	Acreditación
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	
Aprovisionamiento en pastelería	60	
Aprovisionamiento en restauración	90	
Aprovisionamiento interno en pastelería	30	
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30	
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	30	
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	90	
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30	
Bebidas	80	
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60	
Camarero. Servicio de Bar	80	

Titulo	Duración	Acreditación
Camarero Servicio de Sala	80	
Cata de alimentos en hostelería	60	
Catering (SERVICIO DE CATERING)	80	
Catering, bufets y decoración	80	
Cocina	80	
Cocina creativa o de autor	30	
Cocina creativa y de autor	80	
Cocina en Línea Fría	80	
Cocina española e internacional	80	
Coctelería	80	
Comercialización de eventos	30	
Comercialización de ofertas de pastelería	80	
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30	
Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30	
Conservación en pastelería	60	
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90	
Control de la actividad económica del bar y cafetería	90	
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30	

Titulo	Duración	Acreditación
Cuentas contables y financieras en restauración	60	
Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30	
Decoración y exposición de platos	60	
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	
Dirección y recursos humanos en restauración	60	
Diseño de interiores en la restauración	80	
Diseño de ofertas de pastelería	40	
Diseño de procesos de servicio en restauración	60	
Diseño de productos y servicios turísticos locales	90	
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90	
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60	
Dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio	30	
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50	

Titulo	Duración	Acreditación
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50	
Elaboraciones básicas de productos pastelería	90	
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40	
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70	
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70	
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60	
Elaboraciones culinarias básicas y elementales	90	
Enología Avanzada	80	
Enología para Cocineros	80	
Enología. Vinos, licores y aguardientes	80	
Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40	
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30	
Gestión de alérgenos en el sector de restauración	50	
Gestión de bodegas en restauración	60	

Titulo	Duración	Acreditación
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60	
Gestión de eventos	20	
Gestión de hoteles	100	
Gestión de la información y documentación turística local	60	
Gestión de Protocolo	30	
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60	
Gestión de sistemas de distribución global (GDS)	40	
Gestión del proyecto de restauración	90	
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80	
Gestión y control en restauración	90	
Gobernanta	80	
Información y atención al visitante	30	
Inglés profesional para servicios de restauración	90	
Inglés profesional para turismo	90	
Jefe de cocina	80	
Lavado de ropa en alojamientos	90	
Lengua extranjera profesional para servicios de restauración	90	
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	

Titulo	Duración	Acreditación
Logística de catering	60	
Maître	80	
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	
Marketing turístico	60	
Normas de protocolo en restauración	30	
Normas higiénico-sanitarias en restauración	30	
Ofertas gastronómicas	80	
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70	
Organización de procesos de cocina	80	
Organización del servicio de información turística local	90	
Organización del servicio de pisos en alojamientos	40	
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90	
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90	
Planificación, organización y control de eventos	90	
Planificación, programación y operación de viajes combinados	60	
Pre-elaboración de productos básicos de pastelería	90	

Titulo	Duración	Acreditación
Pre-elaboración y conservación culinarias	60	
Pre-elaboración y conservación de carnes, aves y caza	70	
Pre-elaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	
Pre-elaboración y conservación de vegetales y setas	60	
Preparación de aperitivos	80	
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70	
Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	
Proceso de aprovisionamiento en la cocina	30	
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50	
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70	
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	70	

Titulo	Duración	Acreditación
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60	
Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	
Procesos económico-administrativos en Agencias de Viajes	90	
Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
Productos, servicios y destinos turísticos	90	
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	90	
Promoción y comercialización del alojamiento rural	70	
Protocolo en Hostelería	40	
Protocolo en Hoteles	80	
Proyecto de implantación del alojamiento rural	50	
Realización de decoraciones de repostería y expositores	40	
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	90	
Recepción y lavado de servicios de catering	90	

Titulo	Duración	Acreditación
Regeneración óptima de los alimentos	30	
Repostería	80	
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	
Servicio básico de alimentos y bebidas y post-servicio	60	
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante	60	
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40	
Servicio de vinos	90	
Servicio especializado de vinos	80	
Servicios especiales en restauración	80	
Servicio y atención al cliente en Restaurante	50	
Sistemas de aprovisionamiento y mise in place en el restaurante	40	
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80	

Titulo	Duración	Acreditación
Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	
Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	

Titulo	Duración	Acreditación
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70	
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio	30	
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	

Sector de la Limpieza

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación	Titulo	Duración	Acreditación
Auxiliar de limpieza	20		Maestro en limpieza de edificios y locales	20	
Auxiliar de limpieza hospitalaria	20		Métodos y tratamiento de suelos	20	
Especialista	20		Productos químicos usados en limpieza	20	
Limpieza de centros clínicos	20		Supervisor de limpieza	20	
Limpieza de cristales	20		Supervisor de limpieza hospitalaria	20	
Limpieza de edificios	20		Técnicas de limpieza	20	
Limpieza de fachadas	20		Técnicas de limpieza industrial	20	
Limpieza de falsos techos	20		Técnicas de mantenimiento de maquinaria de limpieza	20	
Limpieza de mobiliario	20		Técnico en gestión en limpieza de edificios y locales	20	
Limpieza en centros infantiles	20		Técnico en mantenimiento de maquinaria y herramientas de limpieza	20	
Limpieza hospitalaria	20		Uso de productos químicos y maquinaria específica	20	
Limpieza viaria	15				

Sector Sociosanitario

Modalidad: Presencial

Título	Duración	Acreditación
Alergias e intolerancias alimentarias	10	
Manipulador de alimentos Alergias e intolerancias alimentarias	10	

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil	60	
Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio	50	
Alérgenos e intolerancias alimentarias	25	
Animación social de personas dependientes en instituciones	30	
Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes	50	
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones	70	
Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes	30	
Atención y gestión de llamadas entrantes en un servicio de teleasistencia	90	
Características y necesidades de atención	70	

Título	Duración	Acreditación
higiénico-sanitaria de las personas dependientes		
Contextualización del tiempo libre infantil y juvenil en el entorno social	50	
Coordinación y dinamización del equipo de monitores de tiempo libre	80	
Desarrollo de proyectos de animación cultural	70	
Emisión y gestión de llamadas salientes en un servicio de teleasistencia	60	
Evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje en formación profesional para el empleo	60	
Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas	60	
Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno	80	

Titulo	Duración	Acreditación
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	70	
Intervención en la atención socio sanitaria en instituciones	70	
Manejo de herramientas, técnicas y habilidades para la prestación de un servicio de teleasistencia	80	
Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes	40	
Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones	50	
Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio	80	
Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio	50	

Titulo	Duración	Acreditación
Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil	30	
Programación, ejecución y difusión de proyectos educativos en el tiempo libre	70	
Programación y evaluación aplicadas a la gestión cultural	90	
Recursos de la programación cultural	40	
Redes asociativas culturales	80	
Salud, nutrición y dietética	50	
Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones	50	
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	60	
Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre	60	

Cursos Intersectoriales



Aclaraciones:

- Todos los cursos en la modalidad presencial pueden adaptarse a las necesidades de la empresa tanto en su contenido como en la duración.
- Cualquier acción formativa que se indica en la modalidad teleformación también puede impartirse en la modalidad presencial.
- La duración de los cursos en la modalidad teleformación no puede cambiarse.
- Los cursos también se pueden impartir en las modalidades mixta y distancia.
- Podemos diseñar otras acciones formativas no incluidas en el catálogo.

Si no encuentras el curso que necesitas preguntanos.

Envía email a formación@cercion.es con los cursos de interés y recibirás ficha del curso y presupuesto detallado.

Calidad y Medioambiente

Calidad

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
Auditor interno ISO 9001: 2015	8	
ISO 9000:2015	20	

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
Auditor interno ISO 9001: 2015	50	
El Controller jurídico en la empresa. Implantación de un programa de Compliance o cumplimiento normativo - contenido online	50	
Gestión de la Calidad (ISO 9001/2015)	50	
ISO 9000:2015	75	
Sistema de gestión de calidad ISO 9001/2015, Calidad total y EFQM	15	

Medioambiente

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
ISO 14001 :2015	20	

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
Análisis de agua potable y residual	60	
Auditor de Sistemas de Gestión Medioambiental	65	
Caracterización de residuos industriales	50	
Curso superior de Energías Renovables	90	
Depuración de aguas residuales	90	

Titulo	Duración	Acreditación
Gestión de Residuos	20	
Gestión de Residuos inertes	20	
ISO 14001 :2015	75	
Legislación Medioambiental	30	
Tratamiento de aguas Residuales	57	

Comercial y Marketing

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
Evaluación y Diagnóstico de Desarrollo de Negocio	12	

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
Análisis de riesgos y medios de cobertura en las operaciones de comercio	60	
Aplicaciones informáticas de la gestión comercial	40	
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	40	
Atención al cliente en el proceso comercial	40	
Atención básica al cliente	50	
Atención de Incidencias y Reclamaciones	12	
Comercio Electrónico	30	
El uso de marketing 2.0	50	
Entorno e información de mercados	60	
Escaparatismo comercial	80	
Gestión administrativa del proceso comercial	80	
Gestión aduanera del comercio internacional	60	
Gestión de la Atención al Cliente / Consumidor	60	
Gestión de la Atención al Cliente / Consumidor / Usuarios	60	
Gestión de la fuerza de ventas y equipos comerciales	90	
Gestión de las operaciones de financiación internacional	90	

Titulo	Duración	Acreditación
Gestión de Quejas Y Reclamaciones en materia de consumo	90	
Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente	90	
Licitaciones internacionales	30	
Marketing Digital	15	
Marketing y promoción en el punto de venta	60	
Merchandising y terminal de punto de venta	80	
Metodologías de análisis para la investigación de mercados	90	
Negociación con proveedores	20	
Negociación y contratación internacional	80	
Neuromarketing	20	
Operaciones de caja en la venta	40	
Organización de eventos de marketing y comunicación	60	
Organización de procesos de venta	60	
Plan de Marketing	20	
Plan de Marketing empresarial	70	
Plan de medios de comunicación e Internet	60	

Título	Duración	Acreditación
Planificación de la investigación de mercados	60	
Políticas de marketing internacional	90	
Protocolo en eventos de marketing y comunicación	30	
Publicidad en Internet	15	

Título	Duración	Acreditación
Red de ventas y presentación de productos y servicios	30	
Técnicas de información y atención al cliente / consumidor	60	
Técnicas de venta	70	
Venta Online	30	

Formación, Educación, Orientación

Modalidad: Presencial

Título	Duración	Acreditación
Formación de formadores	20	□

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Estrategias de la acción tutorial	20	
Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo	60	
Formación de formadores	80	□ Cumple requisitos para FPE
Impartición de acciones formativas para el empleo	70	
Las TIC en la enseñanza	40	

Título	Duración	Acreditación
Manual Técnicas de Estudio	40	
Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para el empleo	30	
Programación didáctica de acciones formativas para el empleo	60	
Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en formación profesional para el empleo	90	
Tutorización de acciones formativas para el empleo	30	

Gestión de Empresa

Modalidad: Presencial

Título	Duración	Acreditación
Coaching	16	

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Análisis contable y financiero	50	
Análisis de productos y servicios de financiación	50	
Análisis de productos y servicios de Inversión	50	
Análisis del sistema financiero y procedimientos de cálculo	40	
Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago	60	
Auditoría de las áreas de la empresa	70	
Cálculo de prestaciones de la Seguridad Social	30	
Comunicación efectiva y trabajo en equipo	60	
Comunicación en las relaciones profesionales	50	
Comunicación oral y escrita en la empresa	70	
Contaplus	25	
Contratación laboral	60	
Dirección de reuniones	35	
El Coaching para la excelencia en las empresas	35	
El Impuesto Sobre el Valor Añadido	25	
Facturación 2012: Facturaplus Profesional	40	
Facturación Electrónica	48	
Firma y Facturación Electrónica	15	

Título	Duración	Acreditación
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	60	
Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa	30	
Gestión auxiliar de la documentación económico-administrativa y comercial	90	
Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	60	
Gestión contable	90	
Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas	60	
Gestión de archivos	60	
Gestión de cambio	35	
Gestión de conflictos	35	
Gestión de Impuestos en PYMES	20	
Gestión de Proyectos	40	
Gestión de Proyectos. Avanzado.	35	
Gestión de Proyectos. Básico	35	
Gestión del tiempo	35	
Gestión del tiempo, recursos e instalaciones	30	
Gestión fiscal	90	
Gestión fiscal y financiera	90	

Titulo	Duración	Acreditación
Gestión Laboral: Seg. Social, Contratos de trabajo, y Cálculo de nóminas	40	
Gestión y análisis contable de las operaciones económico-financieras	70	
Gestión y control administrativo de las operaciones de caja	50	
Gestión y control del presupuesto de tesorería	40	
Grabación de datos/mecanografía	90	
Impuesto de sociedades	15	
Ley de Propiedad Intelectual-LPI	5	
Ley de servicios de la Sociedad de la Información-LSSI	5	
Ley orgánica de protección de datos de carácter personal. Avanzado	80	
Medidas de Igualdad en la Empresa: Buenas prácticas en Igualdad	5	
Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de RRHH	35	

Titulo	Duración	Acreditación
Nuevas tecnologías dirigidas a los directivos de PYMES	35	
Organización de reuniones y eventos	60	
Organización de viajes nacionales e internacionales	30	
Organización empresarial y de recursos humanos	30	
Plan de Igualdad de Género	15	
Plan General de Contabilidad	90	
Prevención del Blanqueo de Capitales	15	
Protección de datos (LOPD) Actualización	40	
Resolución de Conflictos Laborales: Negociación, Mediación, Conciliación, Monitorio y Vía Judicial	25	
Responsabilidad Social Corporativa	40	
Retribuciones salariales, cotización y recaudación	90	
Técnicas de negociación	35	
Toma de decisión	35	

Idiomas*

Modalidad: Presencial

Título	Duración	Acreditación
Alemán	40	
Francés	40	
Inglés	40	

*Diversos niveles y especializaciones temáticas. Consultar con el Dpto. Comercial.

La duración indicada es aproximada y estará en función del nivel contratado.

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Alemán: Negocios, Comercio, Turismo, Seguros, Industria, Sanidad, Internacional	50	
Español: Negocios, Comercio, Turismo, Seguros, Industria, Sanidad, Internacional	50	
Francés: Negocios, Comercio, Turismo, Seguros, Industria, Sanidad, Internacional	50	
Inglés: Negocios, Comercio, Turismo, Seguros, Industria, Sanidad, Internacional	50	

* Diversos niveles y especializaciones temáticas. Consultar con el Dpto. Comercial.

La duración indicada es aproximada y estará en función del nivel contratado.

Informática. Ofimática

Modalidad: Presencial

Titulo	Duración	Acreditación
ACCESS		
Básico	16	
Intermedio	16	
Avanzado	16	
EXCEL		
Básico	16	
Intermedio	16	
Avanzado	16	
MICROSOFT PROJECT		
Microsoft Project	16	
MECANOGRAFÍA		
Por Ordenador	16	

Titulo	Duración	Acreditación
OTROS		
WordPress	20	
OUTLOOK		
Outlook	16	
POWERPOINT		
Básico	16	
Intermedio	16	
Avanzado	16	
WORD		
Básico	16	
Intermedio	16	
Avanzado	16	

* Diversos niveles y versiones. Pregúntanos por la versión y programa que necesitas. Formación adaptada a las necesidades de la empresa

Modalidad: Teleformación

Titulo	Duración	Acreditación
ACCESS		
EXCEL		
Básico		
Avanzado		
Experto		
MICROSOFT PROJECT		
Microsoft Project 2010	155	
OUTLOOK		
Microsoft Outlook	15	
POWERPOINT		
Básico		

Titulo	Duración	Acreditación
Avanzado		
Experto		
SISTEMA OPERATIVO		
Básico		
Intermedio		
Avanzado		
Sistema Operativo, Internet y Correo Electrónico	50	
WORD		
Básico		
Avanzado		
Experto		

Título	Duración	Acreditación
OTROS		
3Ds Max	120	
3Ds Max. Modelado	60	
3Ds Max. Representación	60	
Adobe Dreamweaver	35	
Adobe Flash	35	
Adobe Indesign	40	
Adobe Premiere	30	
Analítica, Mediación y Cuantificación	40	
Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales	50	
Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo	50	
Aplicaciones Informáticas de Tratamiento de Textos	30	
Aplicaciones informáticas para presentaciones: Gráficas de información	30	
Aprende a Utilizar Blogs		
Autocad 3D	65	
Autocad. Dibujo en 2D	70	
Certificados Digitales	24	
Community Manager: Fundamentos	30	
Conceptos de base sobre las tecnologías de la información	35	
Contenido 2.0 para entornos digitales	50	
Corel Draw	65	
Diagnóstico y resolución de averías	35	
Diseño de Páginas WEB	50	
Diseño Web Avanzado con HTML5 y CSS3	40	
Google Drive. Trabajando en la Nube	50	

Título	Duración	Acreditación
OTROS		
Internet: Usos y Aplicaciones	30	
IT Seguridad	35	
La importancia de planear la comunicación: Net Strategy	40	
Open Business, Government, Management. ¿Open Everything?	40	
Photoshop Avanzado	60	
Photoshop Básico	60	
Photoshop para Diseño Gráfico	60	
Photoshop para Retoque Fotográfico	60	
Pinnacle Studio	15	
Posicionamiento Web y Marketing en Buscadores. SEO y SEM	50	
Presto 11	56	
Procesadores de texto y presentaciones de información básicos	60	
Promoción de la Empresa en Internet y Redes Sociales	50	
Publicidad, marketing relacional y conversación	35	
¿Qué es el Community Manager?	35	
Redes Sociales 2.0: Facebook	45	
Redes Sociales 2.0: Twitter	45	
Sistema Operativo, Internet/Intranet y Correo Electrónico	30	
Transmisión de información por medios convencionales e informáticos	40	

Título	Duración	Acreditación
OTROS		
Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo	50	
Web 2.0 y Redes Sociales	30	

Título	Duración	Acreditación
OTROS		
Wordpress. Cómo Elaborar Páginas Web para Pequeñas y Medianas Empresas	45	

*Diversos niveles y versiones. Pregúntanos por la versión y programa que necesitas.
*Duración en horas.

Logística y Almacén

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	40	
Diseño y organización del almacén	80	
Gestión básica de Almacén	20	
Gestión de inventarios	40	
Gestión de pedidos y stock	80	
Gestión de proveedores	80	
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50	
Manipulación y movimientos con traspales y carretillas de mano	50	
Operaciones Auxiliares de almacenaje	80	
Operaciones Auxiliares en el Punto de Venta	90	

Título	Duración	Acreditación
Operador de carretillas de manutención		□
Operador de carretillas de manutención. Actualización		□
Operador de plataforma elevadora		□
Operador de plataforma elevadora. Actualización	90	□
Optimización de la cadena logística		
Preparación de pedidos	40	
Supervisor de operador de carretillas de manutención		□
Supervisor de operador de carretillas de manutención. Actualización		□

La formación de operadores de elementos de manutención será adaptada a Norma UNE 58451 y UNE 58923, su duración dependerá de las máquinas transpaletas, carretillas transportadoras, carretillas elevadoras de mástil con carga en voladizo, etc.; y del número de alumnos, por lo que se concretará para cada caso.

- Norma UNE 58451: Formación de los operadores de carretillas de manutención hasta los 10.000 Kg, actualizada 2016.
- Norma UNE 58923: Formación de los operadores de Plataformas Elevadoras Móviles de Personas, actualizada 2014.

La duración de la formación del operador de carretillas se ajustará a las duraciones especificadas en la norma según el número de asistentes y equipos

Mantenimiento, Producción

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Caracterización de equipos y elementos en instalaciones de climatización	50	
Caracterización de instalaciones de climatización	50	
Caracterización de procesos e instalaciones frigoríficas	70	
Caracterización y selección del equipamiento frigorífico	70	
Control de la producción en fabricación mecánica	90	
Control del almacenamiento mecánico	60	
Costes de los procesos de mecanizado	40	
Desarrollo de procesos y planes de montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción	30	
Elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones de climatización y ventilación-extracción	70	

Título	Duración	Acreditación
Elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones frigoríficas	60	
Electrotecnia para instalaciones térmicas	80	
Instalaciones de ventilación-extracción	40	
Operaciones auxiliares en el mantenimiento de equipos eléctrico	60	
Planificación del montaje y protocolo de pruebas en instalaciones frigoríficas	70	
Registro, evolución e incidencias en la producción en fabricación mecánica	30	
Representación gráfica en instalaciones térmicas	80	
Selección de equipos y elementos en instalaciones de climatización	30	
Técnicas de programación en fabricación mecánica	90	

Prevención de Riesgos

Modalidad: Presencial

Título	Duración	Acreditación
Accesibilidad universal	10	
Auditoría en prevención de riesgos laborales	16	
Consejero de seguridad en el transporte mercancías peligrosas	16	

Título	Duración	Acreditación
Coordinación de actividades empresariales	16	
Elaboración de planes de seguridad y salud en el trabajo	30	
Emergencias y primeros auxilios	16	

Título	Duración	Acreditación
Espacios confinados	16	
Evaluación de riesgos	20	
Evaluación ergonómica del puesto de trabajo	16	
OHSAS 18001: sistemas de gestión de prevención en la empresa	16	
Planes de evacuación y emergencia	16	
Prevención de incendios	10	
Prevención de riesgos ambientales	16	

Título	Duración	Acreditación
Prevención de riesgos laborales. Nivel básico	30	□
Prevención de riesgos laborales. Riesgos específicos por sector. Nivel básico	50	□
Riesgos laborales de origen psicosocial y organizativo	20	
Seguridad en el uso de productos químicos	10	
Seguridad en trabajo de altura	10	
Seguridad en trabajos con electricidad	20	
Uso y mantenimiento de EPIS. Señalización	20	

Modalidad: Teleformación

Título	Duración	Acreditación
Auditoría en prevención de riesgos laborales	80	
El síndrome de Burnout	40	
Manipulación de productos químicos y de limpieza	80	
Planes de evacuación y emergencia	80	
Prevención de incendios	80	

Título	Duración	Acreditación
Prevención de riesgos ambientales	40	
Prevención de riesgos laborales. Nivel básico	30	
Prevención de riesgos laborales. Riesgos específicos. Nivel básico (alimentario, agrario, cárnico, oficinas, construcción, metal)	50	
Primeros Auxilios	40	
Transporte de mercancías por carretera	80	

C E R C I O N

C E R C I O N

Consultoría Estratégica en formación



•911 617 011 •formacion@cercion.es •www.cercion.es •Calle Maiquez 18, 28009 Madrid