

CATÁLOGO

Posibilidad de gestión de
La Formación Bonificada

¡NOVEDAD!



www.prevensur.com

*Cursos modalidad tele-formación
Con soporte **Tablet o móvil***

**La mejor formación,
la inversión más segura**

CURSOS GENERALES

Primeros auxilios	60 H
Medidas de Emergencia	60 H
Primeros auxilios y nociones básicas contra incendios y uso del extintor	60 H
Estrés laboral y técnicas de control	60 H
Situaciones violentas en el trabajo. Riesgos y prevención	60 H
Nivel básico PRL	60 H
Conducción segura I	60 H
Conducción segura II, actualización y perfeccionamiento de la conducción	60 H
Seguridad Vial / Seguridad Vital	60 H
Formación inicial: Vigilancia y control de Legionella (PRESENCIAL)	25 H
Primera renovación: Vigilancia y control de Legionella (PRESENCIAL)	11 H

CURSOS ESPECÍFICOS

COMERCIO

Atención al Cliente: Cómo Vender Más y Mejor	60 H
Calidad de Servicio y Atención al Cliente	60 H

PSICOLOGIA

Psicología y Técnicas de Venta	60 H
Psicología empresarial y comunicación	60 H

RESIDENCIAS

Actividades Prácticas para Personas Mayores	60 H
Atención y Cuidados a Enfermos de Alzheimer	60 H
Contención Mecánica en Pacientes Agresivos	60 H
Intervención Educativa para Mejorar la Convivencia y la Disciplina	60 H
Planificación de Menús y Dietas Especiales	60 H
Alimentación y nutrición en la infancia y en la tercera edad	60 H
Manipulación de alimentos	30 H
Alergias alimentarias	60 H

CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Gestión y Evaluación Medioambiental (ISO 14001:2015)	60 H
Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9001:2008)	60 H

PROTECCION DE DATOS

Nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD)	60 H
Ley de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre)	60 H

COLEGIOS Y GUARDERIAS

Maltrato Infantil: Conocimiento y Prevención	60 H
Afrontamiento de Trastornos del Comportamiento en Infancia y Adolescencia	60 H
Intervención Educativa para Mejorar la Convivencia y la Disciplina	60 H
Dietética y Nutrición	60 H
Planificación de Menús y Dietas Especiales	60 H
Alimentación y Nutrición en la Infancia y en la Tercera Edad	60 H
Manipulación de alimentos	30 H
Alergias alimentarias	60 H

INFORMATICA

Excel 2013	60 H
Word 2013	60 H
PowerPoint 2013	60 H
Access 2013	60 H

HOSTELERIA

Planificación de Menús y Dietas Especiales	60 H
Alergias alimentarias	60 H
Manipulación de alimentos	30 H
Dietética y Nutrición	60 H

HABILIDADES DIRECTIVAS

Habilidades en la Comunicación Social: Saber Comunicar y Escuchar	60 H
Liderazgo y Resolución de Conflictos	60 H
Motivación para el Trabajo en Equipo	60 H
Técnicas para Hablar en Público	60 H
Inteligencia Emocional: Control del Estrés	60 H

PRECIO CURSOS 60H: 420€

PRECIO CURSOS 30H: 210€

INFORMATE: formacion@prevensur.com 958 523 111