



PLANES  
FORMATIVOS

**BD!**

BARCELONA  
DIGITAL  
INSTITUTE

**EMPIEZA TU FORMACIÓN  
CON EMPLEO GARANTIZADO**

# CATEGORÍAS:

-  Competencias digitales
-  Empresa
-  Estética
-  Gestión de proyectos
-  Hostelería, turismo y restauración
-  Informática y comunicaciones
-  Marketing y ventas
-  Ofimática
-  Sanitarios
-  Sociosanitarios
-  Transformación digital

## MODALIDADES FORMATIVAS



MICROCURSOS



CURSOS



PROGRAMAS



CURSOS  
PROFESIONALES



CERTIFICADO  
PROFESIONAL

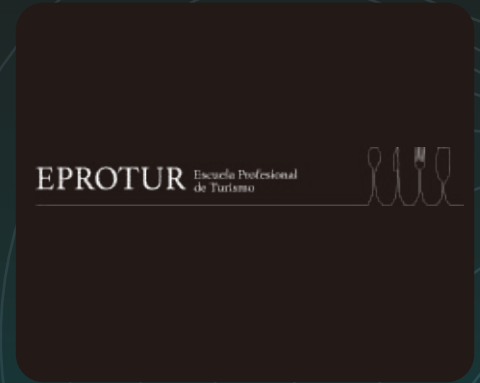
# NUESTRAS ESCUELAS



[www.acabel.academy](http://www.acabel.academy)



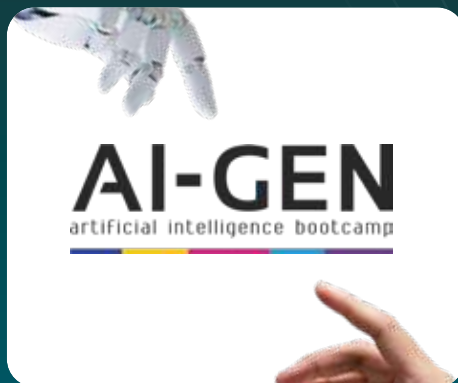
[www.growthmarketingninjas.com](http://www.growthmarketingninjas.com)



[www.eprotur.com](http://www.eprotur.com)



[www.techbotschool.com](http://www.techbotschool.com)



[www.ai-gen.institute](http://www.ai-gen.institute)



[www.codemaster.academy](http://www.codemaster.academy)



[www.escuelaesmed.com](http://www.escuelaesmed.com)



[www.escuelaedss.com](http://www.escuelaedss.com)



[www.vetpro.institute](http://www.vetpro.institute)



# PRÓXIMAS ESCUELAS



# **BDI** BARCELONA DIGITAL INSTITUTE

## TRANSFORMACIÓN DIGITAL:



**Programa avanzado de diseño y  
dirección de producto digital**

Duración: 150 horas



**Programa avanzado en estrategias  
comerciales para proyectos digitales**

Duración: 150 horas



**Programa avanzado de dirección  
estratégica de ventas B2B**

Duración: 150 horas



**Programa avanzado de innovación  
y canales digitales**

Duración: 90 horas



# ACABEL

ACADEMIA DE BELLEZA

## ACABEL ACADEMIA DE BELLEZA

¿Deseas adentrarte en el emocionante mundo de la imagen personal y el marketing aplicado a productos y servicios estéticos? Este curso combina dos aspectos fundamentales para destacar en la industria de la belleza y el cuidado personal: el marketing en el mercado de la imagen personal y la atención excepcional al cliente en servicios estéticos.

En la primera parte del curso te sumergirás en estrategias efectivas para promocionar productos y servicios estéticos. Explorarás las diferencias entre estos, entenderás las propiedades de los productos cosméticos y analizarás la naturaleza de los servicios en este campo. Además, profundizarás en la "servucción," el proceso de creación de un servicio en la industria de la imagen personal.

La segunda parte se enfoca en brindar experiencias excepcionales al cliente. Aprenderás a satisfacer sus necesidades y expectativas, fundamentales para el éxito en esta industria. Obtendrás habilidades para ofrecer una atención personalizada, gestionar quejas y garantizar que cada cliente se sienta especial. Al finalizar, estarás listo para sobresalir en el mercado de la imagen personal, ya sea en productos cosméticos o servicios estéticos. ¡Únete a nosotros y da el primer paso hacia una apasionante carrera en el cuidado de la imagen personal!



# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Marketing en el Mercado de la Imagen Personal**

- 1.1 Diferencia entre productos y servicios estéticos
- 1.2 Propiedades de los productos cosméticos
- 1.3 Naturaleza de los servicios
- 1.4 La servucción o proceso de creación de un servicio

## **Módulo 2: Atención al Cliente en Servicios para la Imagen Personal**

- 2.1 Satisfacción de las necesidades del cliente en servicios estéticos
- 2.2 Atención personalizada y fidelización
- 2.3 Manejo de quejas y resolución de problemas
- 2.4 Creación de experiencias memorables para los clientes

## **Módulo 3: Desarrollo de Productos Cosméticos**

- 3.1 Introducción a la formulación de productos cosméticos
- 3.2 Ingredientes y sus efectos en productos de belleza
- 3.3 Proceso de desarrollo y pruebas de productos estéticos
- 3.4 Normativas y regulaciones en la industria cosmética

## **Módulo 4: Marketing Digital para la Imagen Personal**

- 4.1 Estrategias de marketing en línea para productos y servicios estéticos
- 4.2 Redes sociales y publicidad digital en la industria de la belleza
- 4.3 Creación y gestión de contenido atractivo
- 4.4 Analítica y métricas en marketing digital

## **Módulo 5: Gestión de Negocios en la Imagen Personal**

- 5.1 Planificación y gestión financiera en la industria de la imagen personal
- 5.2 Estrategias de branding y posicionamiento en el mercado
- 5.3 Administración de un negocio de belleza
- 5.4 Desarrollo de servicios personalizados

## **Módulo 6: Tendencias y Innovaciones en la Imagen Personal**

- 6.1 Exploración de tendencias actuales en belleza
- 6.2 Innovaciones tecnológicas en productos y servicios estéticos
- 6.3 Sostenibilidad y cuidado del medio ambiente en la imagen personal
- 6.4 Crecimiento personal y profesional en la industria



# ACABEL

ACADEMIA DE BELLEZA



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h

\*También disponible como curso online.







# Growth Marketing Ninja's Bootcamp

Únete a Growth Ninjas Bootcamp para dominar el marketing digital: estrategia global, presencia online sólida, publicidad avanzada y medición del éxito. Prepárate para diseñar planes estratégicos y descubrir las tendencias del marketing digital.

 [www.growthmarketingninjas.com](http://www.growthmarketingninjas.com)

Explora el mundo del marketing digital en el Growth Ninjas Bootcamp. Aprende los fundamentos y la integración en estrategias globales. Crea una presencia coherente en línea en diversas plataformas y optimiza tu web para más tráfico orgánico. Domina la publicidad en Google, Facebook y otras plataformas, y evalúa tus estrategias.

Diseña planes de marketing digital para alcanzar objetivos comerciales, posicionamiento en línea y promoción. Gestiona la confianza en medios de pago y fideliza a clientes en la red. Mantente al tanto de las últimas tendencias en comunicación digital y realiza marketing móvil. Al finalizar, analiza opciones y técnicas, gestiona campañas completas y crea una estrategia a largo plazo.

Este curso profesional te sumerge en el mundo del SEM, abordando planificación, palabras clave y opciones de pago. Conoce los conceptos y elementos del marketing digital, establece fundamentos básicos y explora conceptos clave. Define acciones y pasos, describiendo los elementos de una acción de marketing digital. Descubre el growth marketing, el inbound marketing y las metodologías ágiles. Domina el growth hacking y los perfiles en este campo. Aprende a desarrollar estrategias de growth marketing y explora conceptos y estrategias como marketing viral, métricas del embudo pirata y más. Descubre buenas prácticas y ejemplos para cada técnica y estrategia de growth marketing. Prepárate para convertirte en un ninja del marketing digital.

# CONTENIDO:

## **Unidad 1: Transformación Digital y Nuevos Modelos de Negocio.**

- 1.1 Contextualización
- 1.2 Nuevas formas de trabajo
- 1.3 Nuevos modelos de negocio de la era digital
- 1.4 Características y transformación en los nuevos entornos empresariales
- 1.5 Cliente Digital y Consumidor
- 1.6 Marketing en la era digital
- 1.7 Email Marketing
- 1.8 Mobile Marketing
- 1.9 E-commerce
- 1.10 Social Media y Social Selling

## **Unidad 2: Marketing en la Era Digital.**

- 2.1 Marketing Digital
- 2.2 Tipos de Marketing
- 2.3 Perfiles Profesionales del Marketing
- 2.4 Neuromarketing
- 2.5 Marketing Relacional y CRM
- 2.6 User Experience
- 2.7 Marketing Viral
- 2.8 Marketing de Afiliación
- 2.9 Creación del Plan de Marketing Digital

## **Unidad 3: Cómo Crear una Página Web - Usabilidad y Experiencia del Usuario (UX)**

- 3.1 Introducción a Internet
- 3.2 Diseño y Puesta en Marcha del Sitio Web
- 3.3 Objetivos de un Sitio Web
- 3.4 Usabilidad de una Página Web
- 3.5 Introducción a WordPress

## **Unidad 4: E-Commerce**

- 4.1 Qué es el Comercio Electrónico
- 4.2 Modelos de Negocio B2C
- 4.3 Cómo Montar un Negocio Virtual
- 4.4 Organización de los Contenidos de Producto en la Tienda Virtual
- 4.5 Logística del E-commerce
- 4.6 Venta en Amazon

## **Unidad 5: Community Manager y Comunicación Corporativa**

- 5.1 Las Comunidades Virtuales
- 5.2 Perfiles de Usuarios en una Comunidad Virtual
- 5.3 Community Manager
- 5.4 Herramientas Esenciales del Community Manager
- 5.5 Bancos de Imágenes
- 5.6 Sindicación de Contenidos
- 5.7 Reputación de una Marca
- 5.8 Marketing de Buscadores: SEO
- 5.9 Marketing de Buscadores: SEM
- 5.10 Google Analytics

## **Unidad 6: Inbound Marketing y Storytelling**

- 6.1 Qué es el Inbound Marketing
- 6.2 Creación y Pilares del Inbound Marketing
- 6.3 Storytelling

## **Unidad 7: Marca Personal y el Blog como Herramienta de Marketing**

- 7.1 Qué es la Marca Personal
- 7.2 Los Blogs como Herramientas de Marketing

## **Unidad 8: Mobile Marketing**

- 8.1 Marketing Móvil
- 8.2 Mobility
- 8.3 El Mercado de la Publicidad Digital y Móvil
- 8.4 Ventajas del Marketing Móvil
- 8.5 SMS Marketing
- 8.6 Geolocalización en las Redes Sociales

## **Unidad 9: Email Marketing**

- 9.1 Por qué el Email Marketing es Esencial
- 9.2 Email-Marketing
- 9.3 Construcción de una Base de Datos Propia
- 9.4 Cómo Realizar Envíos de E-mail
- 9.5 Cómo Vender con Email Marketing

## **Unidad 10: Diseño del Plan de Marketing Digital**

- 10.1 Desarrollo del Plan de Marketing Digital

## **Unidad 11: Diseño del Plan de Marketing Digital (Continuación)**

- 11.1 La Web como Centro de Operaciones
- 11.2 Plan de Comunicación Online
- 11.3 El Comportamiento del Cliente Online
- 11.4 Promoción Online y Offline de la Web
- 11.5 Posicionamiento en Buscadores



## **Unidad 12: Diseño del Plan de Marketing Digital (Final)**

- 12.1 Herramientas de Posicionamiento en Buscadores
- 12.2 Campañas en Páginas Afines
- 12.3 SEO
- 12.4 Políticas de Captación

### **100 Horas de Prácticas (Opcionales)**





# Growth Marketing Ninja's Bootcamp



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h



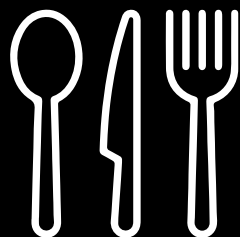
**EPROTUR** Escuela Profesional  
de Turismo



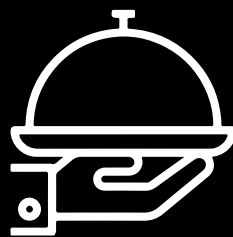
Bienvenido a EPROTUR, la escuela líder en calidad-precio en el campo del Turismo con especialización en Restauración y Cocina.

Si sueñas con convertirte en un profesional altamente capacitado en el campo del Turismo, con habilidades especializadas en Restauración y Cocina.

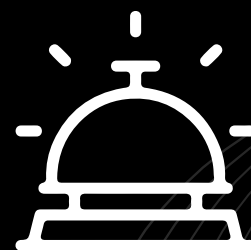
Nuestras 3 principales formaciones para convertirte en un profesional son:



Cocina y Dirección



Restauración y Dirección



Hotelería y Dirección

 [www.eprotur.com](http://www.eprotur.com)





# Cocina y Dirección

**En EPROTUR, formamos líderes culinarios. Nuestro curso Cocina y Dirección te prepara para gestionar procesos culinarios y liderar en hostelería. ¡Únete a nosotros para un futuro exitoso!**

En EPROTUR, nuestra misión es moldear a futuros líderes en la industria de la hostelería. Nuestro curso Cocina y Dirección está diseñado para brindarte las habilidades y conocimientos necesarios para destacar en el mundo culinario. Durante este programa, aprenderás a comparar y justificar modelos de organización en unidades de producción culinaria, analizar y definir procesos de cocina, conservación y elaboración, así como a crear planes de trabajo adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración.

Nuestra formación se centra en dotarte de competencias esenciales tanto en la cocina como en la gestión, desde la historia de la cocina hasta las técnicas culinarias nacionales e internacionales. Además, te capacitamos en tareas administrativas, como control de costes y cálculo de precios. Únete a nosotros para dar el primer paso hacia una exitosa carrera en el apasionante mundo de la hostelería y el turismo.

**EPROTUR** Escuela Profesional  
de Turismo



# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Las Unidades de Producción Culinaria**

- 1.1 Definición
- 1.2 Modelos más característicos
- 1.3 Modalidades de establecimientos
- 1.4 Procesos de producción culinaria

## **Módulo 2: Establecimientos en la Restauración**

- 2.1 Tipología
- 2.2 Modalidades
- 2.3 Tipos de materiales según establecimiento
- 2.4 Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos

## **Módulo 3: El Departamento de Cocina y la Organización del Área de Producción**

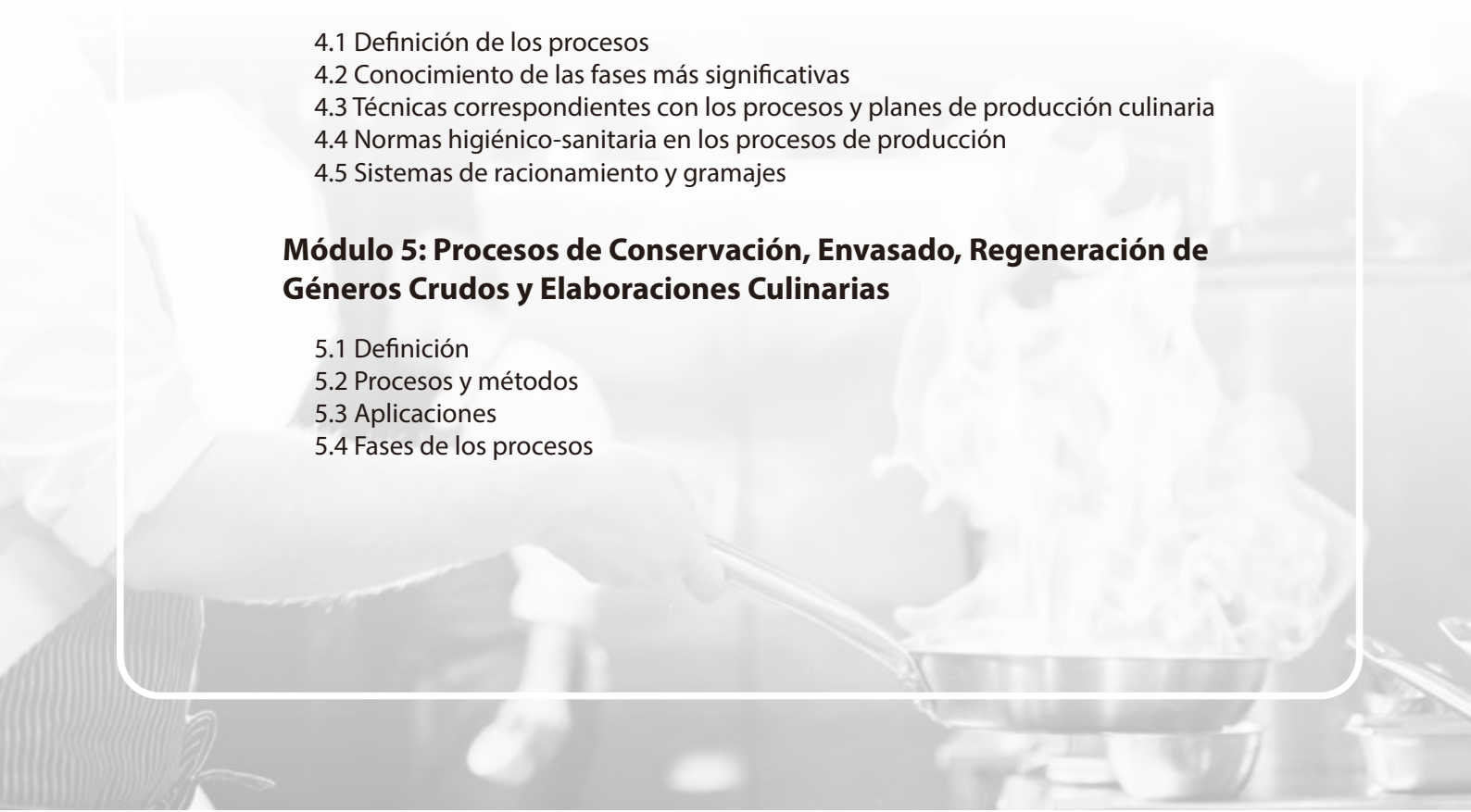
- 3.1 Puestos y funciones dentro del departamento de cocina
- 3.2 Zonas de producción culinaria
- 3.3 Tipos de zonas: tratamiento preelaboración conservación cocina
- 3.4 Criterios de trabajo en el departamento de cocina
- 3.5 Las materias primas en la producción

## **Módulo 4: Procesos de Cocina**

- 4.1 Definición de los procesos
- 4.2 Conocimiento de las fases más significativas
- 4.3 Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria
- 4.4 Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción
- 4.5 Sistemas de racionamiento y gramajes

## **Módulo 5: Procesos de Conservación, Envasado, Regeneración de Géneros Crudos y Elaboraciones Culinarias**

- 5.1 Definición
- 5.2 Procesos y métodos
- 5.3 Aplicaciones
- 5.4 Fases de los procesos



## **Módulo 6: Planes de Trabajo del Departamento de Cocina**

- 6.1 Tipo de necesidades del departamento
- 6.2 Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo
- 6.3 Materiales y recursos humanos necesarios
- 6.4 Orden de tareas
- 6.5 Documentación para la programación de trabajo

## **Módulo 7: El Comedor y la Lógica de Servicio**

- 7.1 Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio
- 7.2 Técnicas de elaboración de platos
- 7.3 Consumo u objetivos de venta durante el servicio
- 7.4 El protocolo

## **Módulo 8: Introducción a la Cocina**

- 8.1 Historia (introducción)
- 8.2 La cocina moderna
- 8.3 A propósito de la profesión de cocinero

## **Módulo 9: El Circuito de los Géneros en un Establecimiento Hostelero**

- 9.1 Hostelería
- 9.2 La compra
- 9.3 Las operaciones preliminares
- 9.4 Métodos de cocción
- 9.5 La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos)
- 9.6 La presentación

## **Módulo 10: Vocabulario**

- 10.1 Términos de cocina
- 10.2 Vocabulario de especias
- 10.3 Sazonamiento, aromas y condimentos

## **Módulo 11: Las Ensaladas**

- 11.1 Las ensaladas: introducción
- 11.2 Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas
- 11.3 El condimento en las ensaladas
- 11.4 Los aliños
- 11.5 Ensaladas simples, compuestas y templadas

## **Módulo 12: Los Huevos y Tortillas**

- 12.1 Los huevos: introducción
- 12.2 Algunas preparaciones de huevos
- 12.3 Tortillas



## **Módulo 13: Las Sopas**

- 13.1 Las sopas: introducción
- 13.2 Clasificación
- 13.3 Las cremas: introducción
- 13.4 El consomé
- 13.5 Potajes: legumbres secas
- 13.6 Elaboración de sopas

## **Módulo 14: Pastas y Pizzas**

- 14.1 La pasta: introducción
- 14.2 Cocción de la pasta
- 14.3 El queso y la pasta
- 14.4 Las pastas y sus salsas más habituales
- 14.5 Las pizzas

## **Módulo 15: El Arroz**

- 15.1 El arroz: introducción

## **Módulo 16: Verduras y Hortalizas**

- 16.1 Verduras y hortalizas: introducción

## **Módulo 17: Las Salsas**

- 17.1 Los fondos. Las salsas. Introducción
- 17.2 Los fondos de cocina
- 17.3 Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza
- 17.4 Jugos y desglasados. Utilización y realización
- 17.5 Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas
- 17.6 Las grandes salsas o salsas base
- 17.7 Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas
- 17.8 Mantequillas

## **Módulo 18: Pescados**

- 18.1 Los pescados: introducción
- 18.2 Clasificación de los pescados
- 18.3 Limpieza (operaciones preliminares de los pescados)
- 18.4 Pescados: diferentes sistemas de cocción
- 18.5 Salsas más utilizadas
- 18.6 Elaboración de pescados en base a: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

## **Módulo 19: Los Mariscos**

- 19.1 Los mariscos: introducción
- 19.2 Clasificación de los mariscos
- 19.3 Diferentes sistemas de cocción
- 19.4 Salsas más utilizadas
- 19.5 Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

## **Módulo 20: Las Carnes**

- 20.1 Las carnes de matadero: introducción
- 20.2 Clasificación de las carnes
- 20.3 Sacrificio y conservación de las carnes
- 20.4 La carne en la cocina
- 20.5 Salsas más utilizadas
- 20.6 Elaboración de carnes en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

## **Módulo 21: Aves**

- 21.1 Las aves de corral: introducción
- 21.2 Clasificación de las aves de corral
- 21.3 Operaciones preliminares anteriores a la cocción
- 21.4 Diferentes métodos de cocinado
- 21.5 Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

## **Módulo 22: Caza**

- 22.1 La caza: introducción
- 22.2 Clasificación
- 22.3 Diferentes sistemas de cocinado
- 22.4 Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza
- 22.5 Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación

## **Módulo 23: El Queso**

- 23.1 El queso: introducción
- 23.2 Elaboración del queso
- 23.3 Clasificación de los quesos
- 23.4 Distintas variedades de quesos y sus características

## **Módulo 24: Repostería**

- 24.1 Hojaldre
- 24.2 Pasta brisa y masas para pastas de té
- 24.3 Masas batidas
- 24.4 Masas escaldadas
- 24.5 Mazapán
- 24.6 Crêpes
- 24.7 Baños y cremas
- 24.8 Merengue
- 24.9 Flanes y natillas
- 24.10 Mousses
- 24.11 Tartas

## **100 Horas de Prácticas (Opcionales)**



# Restauración y Dirección

**Nuestro curso de Restauración y Dirección te forma para dirigir y gestionar exitosamente un negocio de hostelería. ¡Desarrolla tu espíritu emprendedor y capacítate para la innovación!**

El curso de Restauración y Dirección en EPROTUR te prepara para liderar y gestionar con éxito un negocio de hostelería. Nuestros objetivos generales incluyen inculcar la cultura de la iniciativa empresarial en el ámbito de la restauración, brindarte las herramientas necesarias para validar y llevar a cabo tu proyecto empresarial, y capacitarte para dirigir y gestionar eficazmente una empresa de hostelería.

Además, nuestro programa se enfoca en fomentar la innovación en tu negocio. A nivel general, te proporcionamos conceptos sobre innovación en la empresa de restauración, fomentamos la creatividad, y motivamos el trabajo en equipo. A nivel específico, aprenderás a definir una oferta atractiva, incorporar soluciones innovadoras en los servicios existentes, innovar en los procesos de producción del servicio, y considerar la satisfacción del cliente como tu principal objetivo. Este curso te brindará las habilidades y conocimientos necesarios para sobresalir en el mundo de la hostelería y dirigir tu negocio con éxito, desde la base hasta la innovación en infraestructuras y servicios.

**EPROTUR** Escuela Profesional  
de Turismo





# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Gestión de Recursos Humanos**

- 1.1 Dirección y gestión de RRHH
- 1.2 Dirección estratégica: modelo multinivel
- 1.3 Decisiones estratégicas
- 1.4 Descripción del puesto de trabajo
- 1.5 Selección del personal
- 1.6 Formación
- 1.7 Desarrollo profesional de los empleados y promoción interna
- 1.8 Liderazgo y motivación del capital humano

## **Módulo 2: Gestión de Recursos Operativos**

- 2.1 Mando y gestión
- 2.2 Gestión del aprovisionamiento
- 2.3 Recepción y almacenamiento de géneros
- 2.4 Gestión de almacén
- 2.5 Control de stock
- 2.6 Gestión de la producción
- 2.7 Maquinaria y equipos
- 2.8 Técnicas de cocina
- 2.9 Gestión de la seguridad alimentaria

## **Módulo 3: Gestión Económico-Financiera**

- 3.1 Balances y cuentas de pérdidas y ganancias
- 3.2 Elementos del balance
- 3.3 Análisis del balance de situación
- 3.4 La Cuenta de Resultados
- 3.5 Gestión de calidad
- 3.6 Diseño de un sistema de calidad

## **Módulo 4: Introducción al Emprendimiento**

- 4.1 Objetivos
- 4.2 De la Sociedad Emprendedora al Empresariado
- 4.3 El Empresariado y la anticipación del futuro
- 4.4 El promotor, la idea y el mercado: un triángulo con garantías de éxito
- 4.5 Competencias de la persona emprendedora
- 4.6 Idea-plan de empresa de restauración: El plan general de empresa y sus contenidos
- 4.7 Puesta en marcha del proyecto de empresa: tramitación necesaria

## **Módulo 5: Gestión del Día a Día de la Empresa**

- 5.1 La gestión del día a día
- 5.2 La gestión de las ventas
- 5.3 La gestión de los costes
- 5.4 La gestión de los Recursos Humanos
- 5.5 La gestión de la rentabilidad

## **Módulo 6: Innovación en la Empresa de Restauración**

- 6.1 Conceptos previos sobre innovación
- 6.2 Terminología y ámbitos para la innovación en la empresa de restauración
- 6.3 Tipología de proyectos de innovación en restauración
- 6.4 Gestión del cambio

### **100 Horas de Prácticas (Opcionales)**





# Hotelería y Dirección

**Nuestro curso de Hotelería y Dirección te prepara para sobresalir en el competitivo mundo de la hostelería. Desarrolla tus habilidades de marketing y gestión hotelera con nosotros.**

En EPROTUR, ofrecemos un curso de Hotelería y Dirección diseñado para equiparte con las habilidades necesarias para destacar en la industria turística y hotelera. Nuestro enfoque se centra en comprender y aplicar estrategias de marketing en un entorno altamente competitivo, lo que te permitirá diferenciarte y crear productos y servicios turísticos más competitivos.

Nuestro programa abarca una variedad de objetivos, incluyendo conocer los tipos de hoteles y su organización, comprender la oferta y la demanda en el sector hotelero, y organizar eficazmente los departamentos de Recepción, Reservas, Conserjería, Comunicaciones y Pisos de un hotel.

Además, te proporcionamos una base sólida en la gestión hotelera, facilitándote los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para trabajar en este sector. Al finalizar este curso, estarás listo para asumir responsabilidades de dirección en la industria hotelera y de turismo, gestionar con éxito los procesos y ofrecer un servicio de calidad a tus clientes. Únete a nosotros para dar el siguiente paso en tu carrera en la hostelería.

**EPROTUR** Escuela Profesional  
de Turismo





# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Alojamientos Turísticos**

### **Unidad 1: Historia y clasificación de alojamientos turísticos**

- 1.1 Historia de los alojamientos turísticos
- 1.2 El sector turístico desde el s. XX a la actualidad
- 1.3 Clasificación de alojamientos turísticos
- 1.4 Terminología básica
- 1.5 Localización de alojamientos
- 1.6 Calidad en alojamientos
- 1.7 Otros métodos de clasificación

### **Unidad 2: Atención al cliente**

- 2.1 Instalaciones hoteleras
- 2.2 El personal en alojamientos
- 2.3 Visitantes internacionales
- 2.4 Tratamiento de quejas

## **Módulo 2: Departamento operacional del hotel: Recepción**

### **Unidad 1: Departamento de alojamiento**

- 1.1 Introducción a los departamentos de un hotel
- 1.2 Organización en el departamento de alojamiento
- 1.3 Subdepartamentos de Recepción
- 1.4 Subdepartamento de Mostrador
- 1.5 Subdepartamentos de Facturación y Caja
- 1.6 Subdepartamento de Reservas
- 1.7 Procesos de reservas de contingentes o grupos
- 1.8 Funciones del director en el proceso de control
- 1.9 Esquema de las funciones realizadas por el departamento de alojamiento

### **Unidad 2: Relaciones interdepartamentales y subdepartamentos de recepción**

- 2.1 Relación con otros departamentos
- 2.2 Subdepartamento de Mostrador
- 2.3 Subdepartamento de Facturación y Caja
- 2.4 Subdepartamento de Reservas
- 2.5 Procesos de reservas de contingentes o grupos
- 2.6 Funciones del director en el proceso de control
- 2.7 Esquema de las funciones realizadas por el departamento de alojamiento

## **Módulo 3: Departamento operacional del hotel: Restauración y cocina**

### **Unidad 1: Introducción a la cocina**

- 1.1 La cocina en un hotel
- 1.2 Organización en la cocina
- 1.3 Planificación de trabajo en la cocina
- 1.4 Organigrama del departamento de cocina

### **Unidad 2: El restaurante-comedor y bar en el hotel**

- 2.1 El restaurante-comedor
- 2.2 Clasificación de bares
- 2.3 Preparación y desarrollo del servicio en el bar
- 2.4 La oferta del bar
- 2.5 Elementos de control en el bar
- 2.6 Coordinación con otros departamentos
- 2.7 Servicio de habitaciones y minibar

## **Módulo 4: Departamento operacional del hotel: Conserjería, comunicaciones y piso**

### **Unidad 1: La conserjería del hotel**

- 1.1 Organización de la conserjería
- 1.2 Funciones de conserjería

### **Unidad 2: La comunicación en el hotel**

- 2.1 Teléfonos en el hotel
- 2.2 Télex (teletipo) y fax
- 2.3 Buscapersonas y walkie-talkie
- 2.4 Megafonía en el hotel

### **Unidad 3: Departamento de pisos**

- 3.1 Secciones del subdepartamento de pisos
- 3.2 Relaciones interdepartamentales en el hotel
- 3.3 Planificación del departamento de pisos
- 3.4 Procedimientos operacionales en pisos
- 3.5 La sección de habitaciones
- 3.6 Funciones de la gobernanta
- 3.7 Tipos de limpieza en las habitaciones
- 3.8 Inspección y mantenimiento de habitaciones



## **Módulo 5: Departamentos staff del hotel**

### **Unidad 1: Servicios auxiliares**

- 1.1 Zonas donde realizar el mantenimiento en el hotel
- 1.2 Tipos de mantenimiento: preventivo y correctivo
- 1.3 Control de mantenimiento y elementos administrativos
- 1.4 Planificación de mantenimiento y análisis de resultados

### **Unidad 2: Lencería y lavandería en el hotel**

- 2.1 Lencería en un hotel
- 2.2 Lavandería en un hotel
- 2.3 Organigrama y funciones del personal
- 2.4 Organización del trabajo en lavandería
- 2.5 Coordinación interdepartamental y elementos administrativos de control

### **Unidad 3: Compras y almacén en el hotel**

- 3.1 Política de compras en el hotel
- 3.2 Proveedores en el hotel
- 3.3 El pedido en el hotel
- 3.4 La planificación de trabajo en el hotel
- 3.5 Control de Economato y Bodega
- 3.6 Almacenaje de mercancías y métodos de valoración
- 3.7 Revenue Management

## **100 Horas de Prácticas (Opcionales)**







**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h

\*También disponible como  
curso online.





El curso de Robótica en TechBot School es un programa completo diseñado para enseñarte todas las habilidades necesarias para convertirte en un experto en el campo de la Robótica. Desde el diseño y construcción de sistemas electrónicos hasta la programación de microcontroladores y el uso de la impresión 3D, te guiaremos en cada paso del proceso para que te conviertas en un experto en Robótica.

Nuestro enfoque de aprendizaje práctico te brindará las herramientas y el conocimiento para enfrentar desafíos reales en el campo de la Robótica. Aprenderás a utilizar tecnologías como Arduino, sistemas electrónicos, programación y lógica, e impresión 3D, todo ello de la mano de expertos en el campo.

 [www.techbotschool.com](http://www.techbotschool.com)



**CONTENIDO:**

**DISPONIBLE  
PRÓXIMAMENTE**







# techbot school



**Curso:** 450h



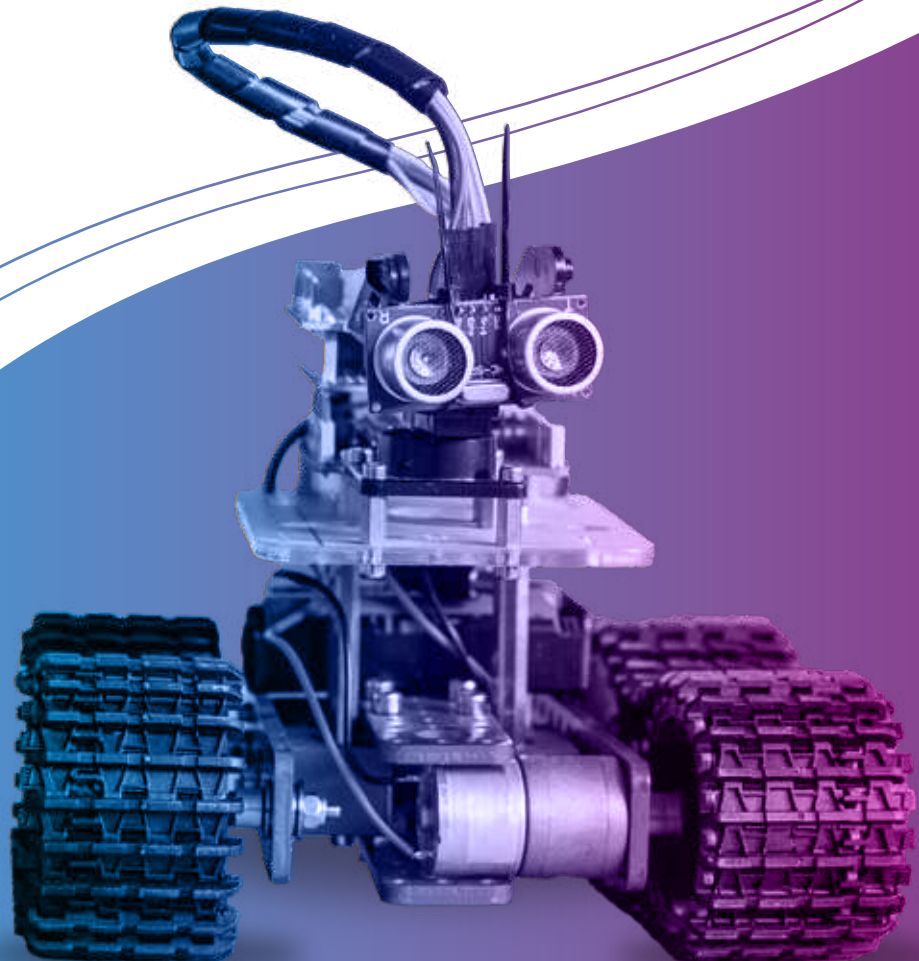
**Clases:** 25h

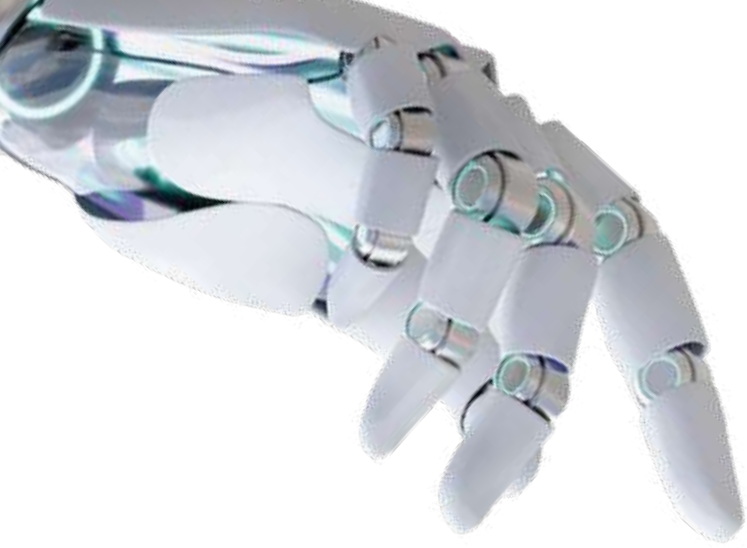


**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h





# AI-GEN

artificial intelligence bootcamp



El curso de Inteligencia Artificial en AI-GEN es un programa intensivo y completo diseñado para enseñarte todas las habilidades necesarias para convertirte en un profesional altamente capacitado. Desde el entendimiento de los fundamentos de la IA hasta la creación de soluciones avanzadas, te guiaremos en cada paso del proceso de construcción de aplicaciones de Inteligencia Artificial modernas.

Nuestro enfoque de aprendizaje práctico y orientado a proyectos te brindará las herramientas y el conocimiento para enfrentar desafíos reales en el mundo de la Inteligencia Artificial. Aprenderás a utilizar tecnologías como el machine learning, procesamiento del lenguaje natural (NLP), visión por computadora, y mucho más, todo ello de la mano de expertos en la industria.

A grayscale image of a hand holding a pair of glasses, positioned in the upper left corner of the page.

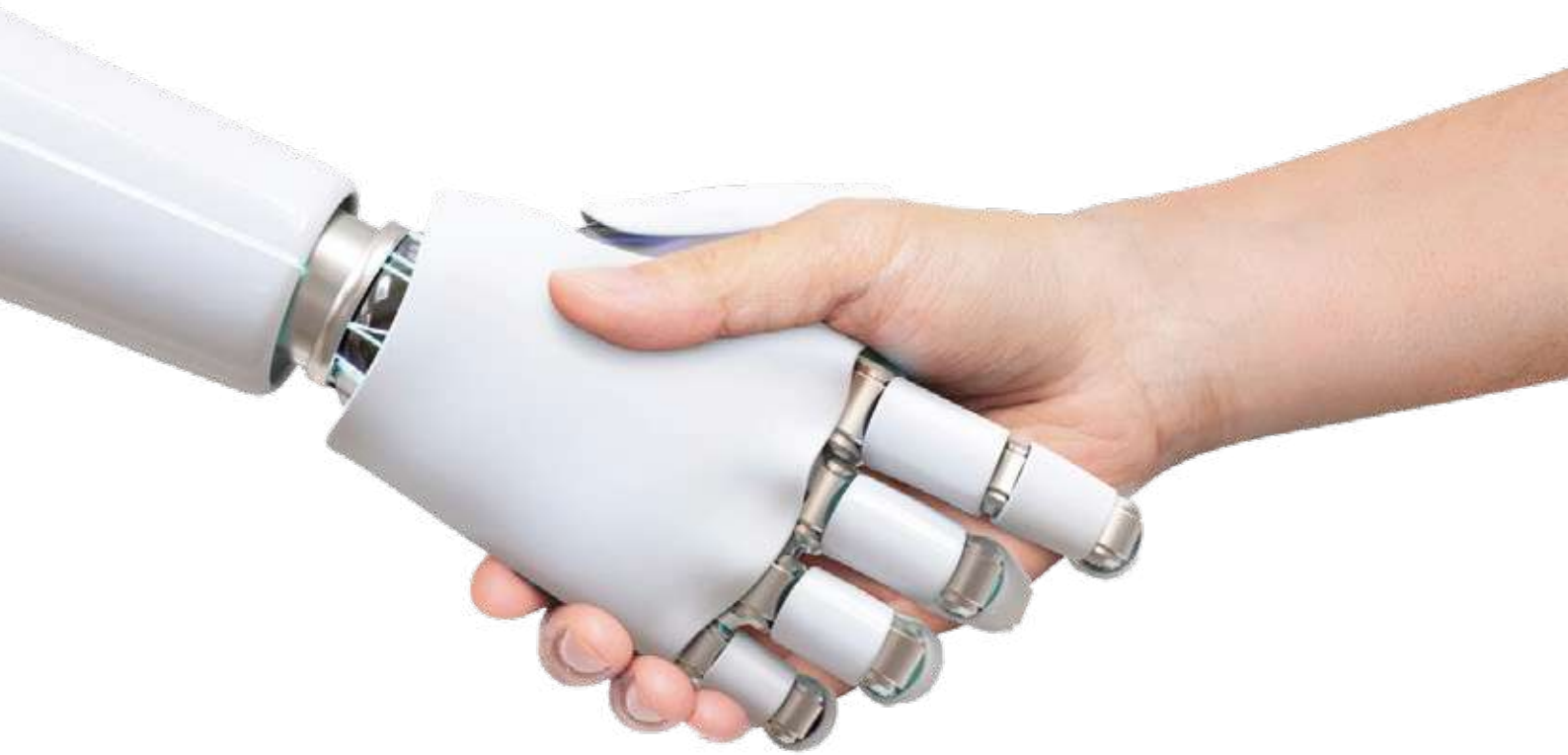
**CONTENIDO:**

**DISPONIBLE  
PRÓXIMAMENTE**

A grayscale image of a hand holding a pen, positioned in the lower right corner of the page.

# AI-GEN

artificial intelligence bootcamp



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h

\*También disponible como curso online.



# {codemaster}

## FULLSTACKBOOTCAMP

¿Estás interesado en convertirte en un Full Stack Developer? El curso en la Escuela CODEMASTER BOOTCAMP te brindará las habilidades esenciales para destacar en el mundo de la programación y el desarrollo web. A lo largo de este programa, dominarás conceptos fundamentales del paradigma orientado a objetos, aprenderás a formular consultas para bases de datos, te sumergirás en el emocionante mundo de la programación web y aplicarás conceptos básicos de modelos de programación. Este curso te preparará para enfrentar los desafíos del desarrollo web y programación de manera efectiva.

En la actualidad, la informática y el desarrollo de programas son fundamentales en nuestra vida diaria. Para crear programas informáticos, es necesario traducir las ideas en algoritmos. Los algoritmos, en esencia, son la base de la programación, y los programas informáticos son algoritmos escritos en un lenguaje especial comprensible por las computadoras. Este curso te guiará a través de los conceptos fundamentales de programación y te proporcionará una comprensión sólida de la programación orientada a objetos.

Además, aprenderás a formular consultas utilizando lenguajes de programación para bases de datos. Aprenderás a diseñar bases de datos y gestionarlas de acuerdo con los requisitos del usuario. Estas habilidades son esenciales para cualquier Full Stack Developer.

El desarrollo web es una parte esencial de la formación. Te sumergirás en JavaScript, un lenguaje de programación que te permitirá crear páginas web interactivas y elegantes. Aprenderás a aplicar efectos especiales y a interactuar de manera efectiva con los usuarios. HTML y CSS, los lenguajes de marcado predominantes, también formarán parte de tu conjunto de habilidades.

Este curso está diseñado para programadores, diseñadores con conocimientos de programación y cualquier persona con conocimientos básicos de HTML y programación en JavaScript. Al completarlo, estarás preparado para enfrentar desafíos en el mundo del desarrollo web y la programación. ¡Únete a nosotros en la Escuela CODEMASTER BOOTCAMP y da un paso hacia una emocionante carrera como Full Stack Developer!

# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Fundamentos de Programación y Bases de Datos**

- 1.1 Conceptos Básicos de Programación
- 1.2 Variables y Tipos de Datos
- 1.3 Estructuras de Control y Ciclos
- 1.4 Introducción a Bases de Datos Relacionales
- 1.5 Modelado de Datos y Entidades

## **Módulo 2: Principios de la Programación Orientada a Objetos**

- 2.1 Introducción a la Programación Orientada a Objetos (POO)
- 2.2 Conceptos Fundamentales de la POO
- 2.3 Clases y Objetos en la POO
- 2.4 Herencia y Polimorfismo
- 2.5 Encapsulamiento y Abstracción en la POO

## **Módulo 3: Programación en HTML y CSS**

- 3.1 Lenguaje de Marcado HTML
- 3.2 Diseño de Páginas Web con HTML
- 3.3 Estilización de Páginas Web con CSS
- 3.4 Formularios y Multimedia en HTML
- 3.5 Responsive Design y Adaptación a Dispositivos

## **Módulo 4: Programación con JavaScript**

- 4.1 Introducción a JavaScript
- 4.2 Sintaxis y Estructuras de Control en JavaScript
- 4.3 Funciones y Objetos en JavaScript
- 4.4 Manipulación del Modelo de Documento (DOM)
- 4.5 Eventos y Comunicación Asíncrona

## **Módulo 5: Programación de Páginas Web con JavaScript y PHP**

- 5.1 Interactividad con JavaScript en Páginas Web
- 5.2 Creación de Páginas Dinámicas con PHP
- 5.3 Integración de Bases de Datos en Aplicaciones Web
- 5.4 Seguridad en Aplicaciones Web
- 5.5 Desarrollo de Proyectos Web Complejos

## **Módulo 6: Modelos de Programación Web y Bases de Datos**

- 6.1 Arquitecturas para Programación Web
- 6.2 Introducción a Servidores y Clientes Web
- 6.3 Integración de Bases de Datos en Aplicaciones Web
- 6.4 Diseño de Interfaces de Usuario Web
- 6.5 Usabilidad y Experiencia del Usuario (UX)





# {codemaster}

FULLSTACKBOOTCAMP



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h


\*También disponible como curso online.

```
// text runs across the top of the page
// persisted properties
<html> <p style="font-weight:bold;">HTML font code is distributed
<html> <body style="background-color:yellowgreen;color:white;
<html>text - :200px;"> <.todolistid = data.todoId, todolistid =
// Non - text - :200px;">persistent properties
<html> <errorMessage = ko , observable()
<p style="color:orange;">HTML font code is distributed
function todoitem(data) ;
  var self = this
  data = dta ||
// Non - persisted propertie functio
<html> <errorMessage = text - :200px;">ko , observable:
<p style="font-weight:bold;">HTML font code is distributed
<body style="background-color:yellowgreen;color:white;
text - :200px;"> <.todolistid = data.todoId, todolistid =
```





# ESMED ESCUELA MÉDICO SANITARIA

 [www.escuelaesmed.com](http://www.escuelaesmed.com)

El curso Médico Sanitario en ESMED Escuela Médico Sanitaria es un programa completo diseñado para enseñarte todas las habilidades necesarias para convertirte en un experto en el campo Médico Sanitario. Desde el conocimiento de anatomía y fisiología hasta el manejo de equipos médicos y técnicas de atención al paciente, te guiaremos en cada paso del proceso para que te conviertas en un profesional altamente capacitado en el campo Médico Sanitario.

Nuestro enfoque de aprendizaje práctico te brindará las herramientas y el conocimiento para enfrentar desafíos reales en el campo Médico Sanitario. Aprenderás a utilizar técnicas de diagnóstico, a brindar cuidados y atención a pacientes, a trabajar en equipo multidisciplinario y mucho más, todo ello de la mano de expertos en el campo.



**CONTENIDO:**

**DISPONIBLE  
PRÓXIMAMENTE**



# ESMED

## ESCUELA MÉDICO SANITARIA



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h

\*También disponible como curso online.



# EDSS

## ESCUELA DE DESARROLLO SOCIO-SANITARIO

Sumérgete en el mundo de la atención socio-sanitaria con nuestro 'Curso Integral de Atención Socio-sanitaria y Cuidados en Instituciones'. Este programa de formación está diseñado para prepararte en el cuidado y asistencia de personas dependientes en el ámbito socio-sanitario, ofreciéndote una visión completa de las responsabilidades y habilidades necesarias para trabajar en instituciones de salud.

A lo largo del curso, explorarás áreas esenciales como la atención higiénica, la participación en la atención sanitaria, la organización funcional en instituciones socio-sanitarias y la atención psicosocial de personas dependientes. Nuestro enfoque práctico y teórico te permitirá adquirir las competencias necesarias para brindar cuidados de calidad a aquellos que más lo necesitan.

Este curso es ideal tanto para profesionales que buscan mejorar sus habilidades en el campo de la atención socio-sanitaria como para aquellos que desean comenzar una carrera en este apasionante sector. Prepárate para desempeñar un papel fundamental en el bienestar y la calidad de vida de las personas dependientes. ¡Inscríbete hoy y comienza tu viaje en el cuidado socio-sanitario!





# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Reconocimiento de las Necesidades Especiales de Personas Dependientes**

- 1.1: Situaciones Especiales: Usuarios sin Familia y Familias Desestructuradas
- 1.2: Observación y Registro de la Evolución Funcional y el Desarrollo de Actividades de Atención Física
- 1.3: Tipos de Ayudas Técnicas y Tecnológicas para la Vida Cotidiana

## **Módulo 2: Participación en la Atención Sanitaria para Personas Dependientes en el Ámbito Sociosanitario**

- 2.1: Anatomofisiología y Patologías Más Frecuentes
- 2.2: Participación en la Toma de Constantes Vitales
- 2.3: Participación en la Administración de Medicación
- 2.4: Medicación en el Caso de Personas con Diabetes
- 2.5: Colaboración en la Aplicación de Técnicas de Aerosolterapia y Oxigenoterapia
- 2.6: Colaboración en la Aplicación de Tratamientos Locales y Métodos de Frío-Calor
- 2.7: Uso de Materiales para la Medicación
- 2.8: Riesgos de los Medicamentos
- 2.9: Prevención de Riesgos Laborales en las Tareas Sanitarias

## **Módulo 3: Colaboración en la Movilización, Traslado y Deambulación de los Usuarios**

- 3.1: Principios Anatomofisiológicos de Sostén y Movimiento del Cuerpo Humano
- 3.2: Principios Anatomofisiológicos del Sistema Nervioso
- 3.3: Posiciones Anatómicas
- 3.4: Principios de Mecánica Corporal
- 3.5: Técnicas de Movilización, Traslado y Deambulación
- 3.6: Prevención de Riesgos Laborales en las Tareas de Deambulación, traslado y Movilización

## **Módulo 4: Prestación de Primeros Auxilios en Situaciones de Urgencia en Instituciones**

- 4.1: Reconocimiento de las Situaciones de Riesgo y Protocolos de Intervención
- 4.2: Técnicas de Actuación Urgente
- 4.3: Mantenimiento de Botiquines

## **Módulo 5: Cumplimiento de las Normas de Limpieza de Materiales e Instrumentos Sanitarios**

- 5.1: Aplicación de Operaciones de Limpieza de Materiales Sanitarios
- 5.2: Proceso de Desinfección. Métodos y Materiales
- 5.3: Proceso de Esterilización. Métodos y Materiales
- 5.4: Prevención de Infecciones
- 5.5: Eliminación de Residuos Sanitarios
- 5.6: Prevención de Riesgos Laborales en las Tareas de Limpieza del Material Sanitario

### **100 Horas de Prácticas (Opcionales)**





## ESCUELA DE DESARROLLO SOCIO-SANITARIO



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h

\*También disponible como  
curso online.



# VET PRO ESCUELA VETERINARIA

¿Estás listo para embarcarte en una apasionante travesía en el mundo de la veterinaria? Este curso abarca dos aspectos cruciales para aquellos que desean destacar en el campo de la asistencia veterinaria: el rol del Auxiliar de Veterinaria y el conocimiento de Enfermedades y Urgencias Veterinarias.

En la primera parte, explorarás las diversas facetas de trabajar como auxiliar de clínica veterinaria, que desempeña un papel esencial en la atención y asistencia a los animales. Aprenderás sobre las distintas áreas de la clínica, las herramientas utilizadas, la anatomía canina, la diferenciación de razas, el estudio de patologías y la legislación básica veterinaria.

En la segunda parte adquirirás habilidades cruciales para enfrentar situaciones de emergencia. Te convertirás en un profesional competente que sabe cómo realizar atención prehospitalaria para animales accidentados, identificar enfermedades, diferenciar tipos de enfermedades y entender la ética profesional en la asistencia veterinaria.





# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Atención prehospitalaria y diagnóstico de urgencia**

- 1.1 Introducción
- 1.2 Examen Inicial y Protocolo de Seguimiento
- 1.3 Preparación para el Traslado
- 1.4 Exploración Inicial de Urgencia, Tratamiento y Clasificación
  - 1.4.1 Examen ABC
  - 1.4.2 Examen Físico Completo: "A PLAN CRASH"
  - 1.4.3 Estudios Diagnósticos Complementarios
  - 1.4.4 Estado del Paciente
- 1.5 Diagnóstico de Urgencia y Procedimientos Terapéuticos
  - 1.5.1 Paracentesis Abdominal y Lavado Peritoneal Diagnóstico
  - 1.5.2 Técnicas de Colocación de Vendajes y Férulas
    - 1.5.2.1 Heridas Abiertas Contaminadas o Infeccionadas
    - 1.5.2.2 Heridas Abiertas en Fase de Cicatrización
    - 1.5.2.3 Heridas Cerradas
    - 1.5.2.4 Heridas que Necesitan Vendaje Comprensivo
    - 1.5.2.5 Heridas que Necesitan Alivio de la Presión
    - 1.5.2.6 Heridas que Necesitan Inmovilización
  - 1.5.3 Tratamiento con Productos Sanguíneos

## **Módulo 2: Reconocimiento de la enfermedad**

- 2.1 Introducción
- 2.2 Anamnesis y Características de la Historia Clínica
- 2.3 Exploración General Básica
  - 2.3.1 Temperamento y Estado Mental
  - 2.3.2 Exploración de los Movimientos Respiratorios y el Pulso
  - 2.3.3 Exploración de las Mucosas, los Ganglios Linfáticos y Abdomen
  - 2.3.4 Auscultación Cardíaca y Respiratoria
- 2.4 Constantes Vitales en el Perro y el Gato
- 2.5 Signos de Enfermedad y Significado
  - 2.5.1 Signos de Enfermedad (I)
  - 2.5.2 Signos de Enfermedad (II)
- 2.6 Hospitalización del Animal
  - 2.6.1 Situaciones que Requieren Hospitalización
  - 2.6.2 La Hospitalización de Animales Infecciosos

## **Módulo 3: Enfermedades infecciosas y parásitos. Deontología veterinaria**

- 3.1 Introducción
- 3.2 Enfermedades Infecciosas del Perro
- 3.3 Enfermedades Infecciosas del Felino
- 3.4 Calendario de Vacunaciones
- 3.5 Enfermedades Parasitarias

## **Módulo 4: Urgencias veterinarias**

- 4.1 Introducción
- 4.2 Urgencias Neurológicas
  - 4.2.1 Traumatismo Craneoencefálico
  - 4.2.2 Traumatismo Espinal
  - 4.2.3 Status Epilepticus
- 4.3 Urgencias Respiratorias
- 4.4 Urgencias Cardíacas
  - 4.4.1 Derrame Pericárdico
  - 4.4.2 Edema Pulmonar
  - 4.4.3 Arritmias Cardíacas
- 4.5 Urgencias Oculares
- 4.6 Abdomen Agudo
- 4.7 Urgencias del Aparato Digestivo
  - 4.7.1 Triaditis Felina
  - 4.7.2 Problemas Digestivos en Perros de Trabajo y Deporte
  - 4.7.3 Enfermedad Inflamatoria Intestinal Canina
  - 4.7.4 Tumores Intestinales Felinos
  - 4.7.5 Cuerpos Extraños Gastrointestinales en Perros y Gatos
- 4.8 Urgencias Traumatológicas

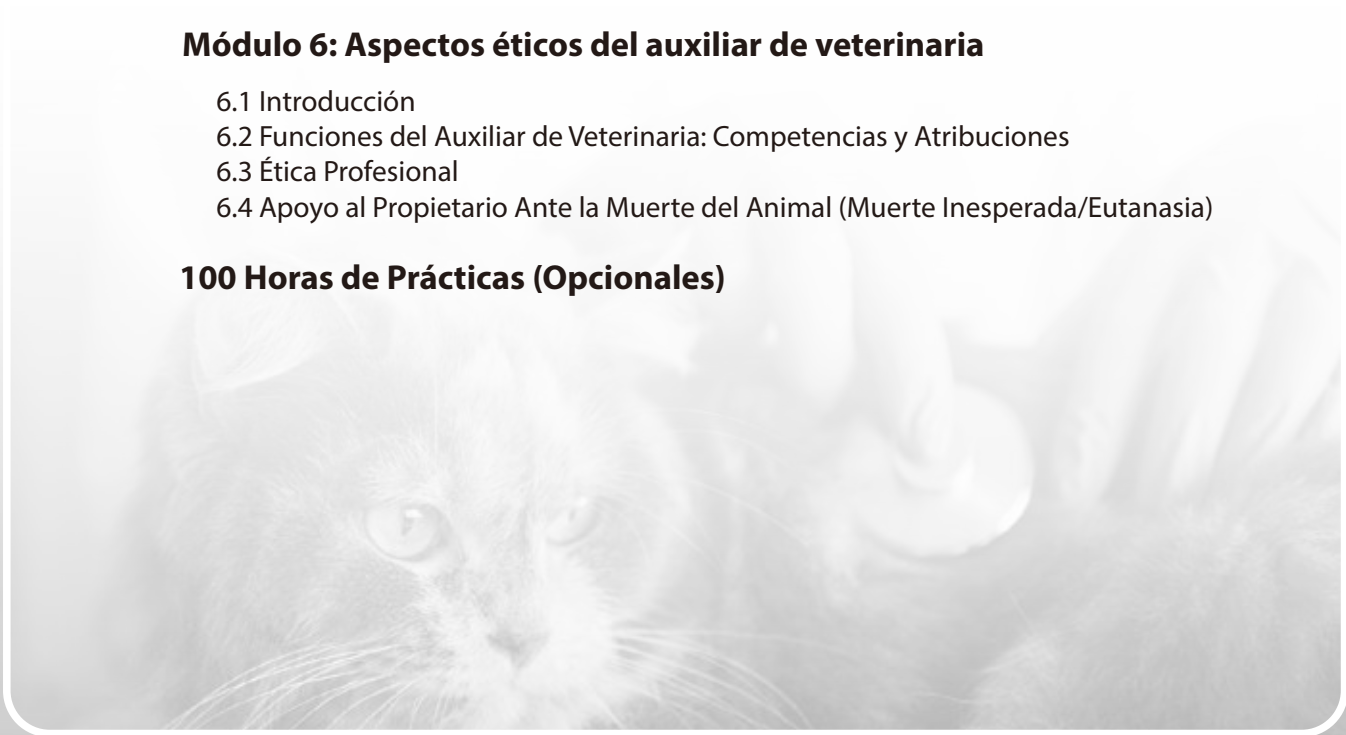
## **Módulo 5: Zoonosis**

- 5.1 Introducción
- 5.2 Enfermedad del Arañazo del Gato
- 5.3 Psitacosis
- 5.4 Toxoplasmosis
- 5.5 Leishmaniasis
- 5.6 Larvas Migratorias
- 5.7 Hidatidosis

## **Módulo 6: Aspectos éticos del auxiliar de veterinaria**

- 6.1 Introducción
- 6.2 Funciones del Auxiliar de Veterinaria: Competencias y Atribuciones
- 6.3 Ética Profesional
- 6.4 Apoyo al Propietario Ante la Muerte del Animal (Muerte Inesperada/Eutanasia)

## **100 Horas de Prácticas (Opcionales)**





# VET PRO



**Curso: 450h**



**Clases: 25h**



**Prácticas: 100h**



**Proyecto: 100h**

\*También disponible como curso online.



# FORMATEC

Bienvenido a Formatec, la principal escuela de formación en mantenimiento eléctrico.

Si sueñas con convertirte en un profesional altamente capacitado y dominar las habilidades necesarias en el campo del mantenimiento eléctrico.

El programa de formación en mantenimiento eléctrico de Formatec es un programa intensivo y completo diseñado para enseñarte todas las habilidades necesarias para convertirte en un profesional altamente capacitado en este campo. Desde el diagnóstico de fallas hasta la reparación y mantenimiento de sistemas eléctricos, te guiaremos en cada paso del proceso.







## Curso Avanzado de Mantenimiento de Instalaciones Eléctricas en Edificios y Fines Especiales

¿Interesado en adquirir habilidades especializadas en el mantenimiento de instalaciones eléctricas en edificios y para fines especiales? ¡Este programa de capacitación está diseñado para llevarte a través de los aspectos clave del mantenimiento eléctrico!

A medida que los edificios y las instalaciones con fines especiales se vuelven cada vez más complejos, la demanda de expertos en mantenimiento eléctrico ha aumentado. Este curso te proporcionará un conocimiento profundo de cómo organizar y gestionar eficazmente los procesos de mantenimiento en este entorno en constante evolución.

Los módulos del curso cubren temas esenciales como la relación de las intervenciones necesarias para el mantenimiento, supervisión de pruebas de seguridad, estructura de mantenimiento, diagnóstico de averías y mucho más. Nuestro enfoque práctico te permitirá desarrollar habilidades aplicables de inmediato.

Al completar este programa, estarás preparado para enfrentar los desafíos de mantenimiento de instalaciones eléctricas en edificios y para fines especiales. Aumenta tus oportunidades profesionales y avanza en tu carrera como especialista en mantenimiento eléctrico. ¡Únete a nosotros y conviértete en un experto en el mantenimiento de instalaciones eléctricas en edificios y fines especiales!



# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Fundamentos del Mantenimiento Eléctrico**

- 1.1 Introducción al Mantenimiento de Instalaciones Eléctricas
- 1.2 Normativas y Regulaciones en Mantenimiento
- 1.3 Seguridad en el Trabajo Eléctrico
- 1.4 Herramientas y Equipos para el Mantenimiento

## **Módulo 2: Organización y Gestión de Procesos de Mantenimiento**

- 2.1 Planificación de Mantenimiento
- 2.2 Gestión de Recursos y Personal
- 2.3 Mantenimiento Preventivo y Correctivo
- 2.4 Software de Gestión de Mantenimiento

## **Módulo 3: Relación de Intervenciones Necesarias para el Mantenimiento**

- 3.1 Análisis de Fallas y Problemas Comunes
- 3.2 Evaluación de Componentes Eléctricos
- 3.3 Sustitución y Reparación de Elementos
- 3.4 Mejora Continua en el Mantenimiento

## **Módulo 4: Supervisión de Pruebas de Seguridad y Funcionamiento**

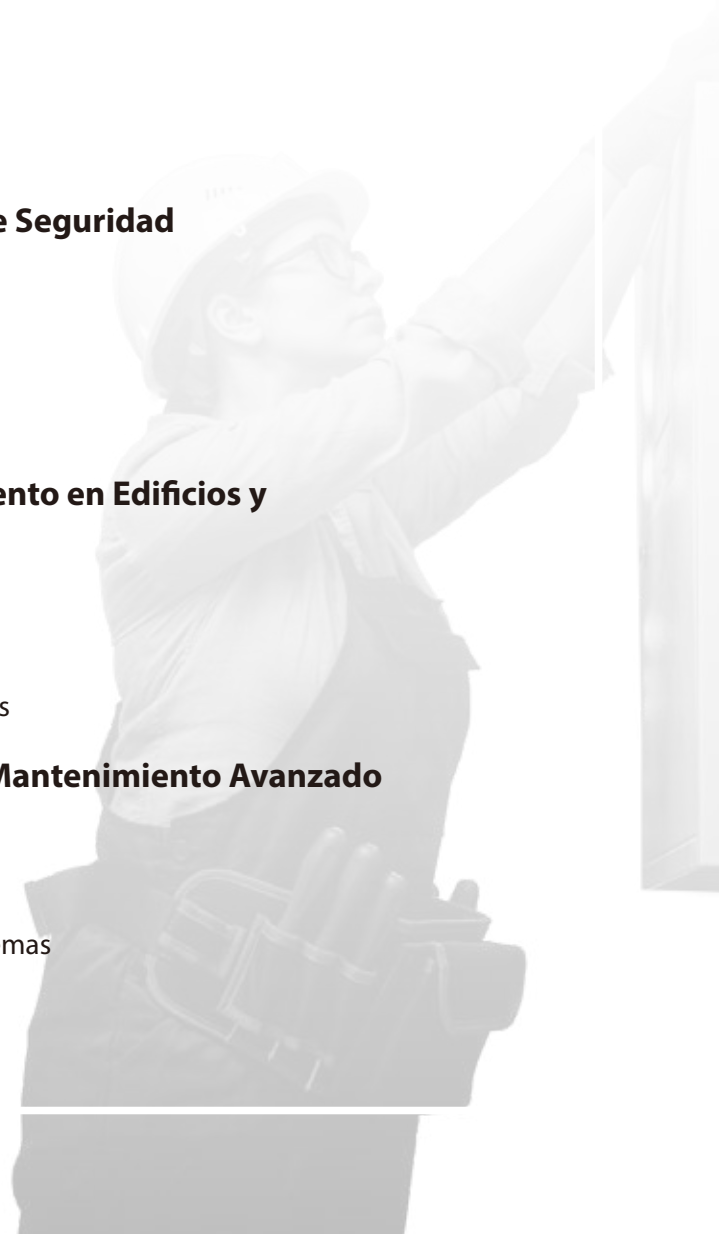
- 4.1 Pruebas de Seguridad Eléctrica
- 4.2 Equipos de Medición y Diagnóstico
- 4.3 Procedimientos de Pruebas
- 4.4 Registro y Análisis de Resultados

## **Módulo 5: Estructura del Mantenimiento en Edificios y Fines Especiales**

- 5.1 Mantenimiento en Entornos de Edificios
- 5.2 Mantenimiento para Fines Especiales
- 5.3 Diferencias y Desafíos Específicos
- 5.4 Adaptación a Normativas y Regulaciones

## **Módulo 6: Diagnóstico de Averías y Mantenimiento Avanzado**

- 6.1 Técnicas de Diagnóstico Avanzadas
- 6.2 Reparación de Averías Críticas
- 6.3 Mantenimiento Predictivo
- 6.4 Casos de Estudio y Resolución de Problemas



## **Módulo 7: Tecnologías Emergentes en Mantenimiento**

- 7.1 Integración de Tecnologías Inteligentes
- 7.2 IoT y Mantenimiento Predictivo
- 7.3 Automatización en el Mantenimiento
- 7.4 Realidad Aumentada en la Reparación

## **Módulo 8: Gestión Energética y Eficiencia Eléctrica**

- 8.1 Estrategias de Ahorro Energético
- 8.2 Auditorías Energéticas en Instalaciones
- 8.3 Implementación de Sistemas de Eficiencia
- 8.4 Impacto Ambiental y Sostenibilidad

## **Módulo 9: Gestión de Riesgos en Mantenimiento**

- 9.1 Identificación y Evaluación de Riesgos
- 9.2 Planificación de Contingencia
- 9.3 Seguridad Eléctrica y Prevención de Accidentes
- 9.4 Normativas de Seguridad en Mantenimiento





## Mantenimiento Profesional en Electrodomésticos de Gama Industrial

¿Interesado en convertirte en un experto en el mantenimiento de electrodomésticos de gama industrial? Nuestro programa de capacitación está diseñado para brindarte las habilidades necesarias y la experiencia práctica en el mantenimiento preventivo y correctivo de estos dispositivos esenciales.

A medida que los electrodomésticos de gama industrial se vuelven cada vez más comunes en diversas industrias, la demanda de profesionales con conocimientos sólidos en su mantenimiento se ha disparado. Este curso te proporcionará un conocimiento profundo de los principios del mantenimiento, cubriendo aspectos fundamentales como el mantenimiento preventivo y correctivo, operaciones de reparación, documentación y normativa aplicable.

Nuestro enfoque se basa en la práctica, lo que significa que no solo obtendrás una comprensión teórica, sino que también adquirirás habilidades que podrás aplicar de inmediato. Aprenderás a identificar y solucionar problemas en electrodomésticos de gama industrial, así como a llevar a cabo un mantenimiento adecuado para maximizar su vida útil y eficiencia.

Al finalizar este curso, estarás listo para enfrentar los desafíos del mantenimiento en el mundo de los electrodomésticos de gama industrial. Amplía tus oportunidades profesionales y conviértete en un recurso valioso para cualquier empresa que utilice estos dispositivos. Únete a nosotros y comienza tu camino hacia una carrera exitosa en el mantenimiento de electrodomésticos de gama industrial.





# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Introducción al Mantenimiento de Electrodomésticos de Gama Industrial**

- 1.1. Introducción al mantenimiento de electrodomésticos de gama industrial
- 1.2. Importancia del mantenimiento preventivo y correctivo
- 1.3. Herramientas y equipos de mantenimiento

## **Módulo 2: Mantenimiento Preventivo**

- 2.1. Procedimientos de mantenimiento preventivo
- 2.2. Programación de mantenimiento
- 2.3. Inspección y lubricación de componentes clave

## **Módulo 3: Mantenimiento Correctivo de Electrodomésticos de Gama Industrial**

- 3.1. Identificación y diagnóstico de averías
- 3.2. Técnicas de reparación y sustitución de piezas
- 3.3. Pruebas y verificaciones post-reparación

## **Módulo 4: Operaciones de Mantenimiento Correctivo**

- 4.1. Procedimientos de seguridad en mantenimiento correctivo
- 4.2. Manejo de situaciones de emergencia
- 4.3. Documentación y reportes de mantenimiento

## **Módulo 5: Documentación y Normativa para el Mantenimiento**

- 5.1. Registro y documentación de actividades de mantenimiento
- 5.2. Cumplimiento de normativas y estándares de seguridad
- 5.3. Auditorías y procesos de certificación

## **Módulo 6: Mantenimiento de Equipos Específicos**

- 6.1. Mantenimiento de lavadoras industriales
- 6.2. Mantenimiento de secadoras de gran capacidad
- 6.3. Mantenimiento de lavavajillas industriales
- 6.4. Mantenimiento de hornos y estufas de gama industrial

## **Módulo 7: Mantenimiento de Equipos de Refrigeración**

- 7.1. Mantenimiento de congeladores industriales
- 7.2. Mantenimiento de neveras comerciales
- 7.3. Mantenimiento de sistemas de refrigeración industrial
- 7.4. Detección y reparación de fugas de refrigerante



## **Módulo 8: Mantenimiento de Equipos de Cocina Industrial**

- 8.1. Mantenimiento de cocinas y fogones industriales
- 8.2. Mantenimiento de freidoras industriales
- 8.3. Mantenimiento de parrillas y planchas de cocina
- 8.4. Seguridad en la operación y mantenimiento de equipos de cocina





## Curso de Mantenimiento Correctivo en Electrodomésticos de Gama Blanca

¿Te apasiona el mundo de los electrodomésticos de gama blanca y te gustaría aprender a realizar un mantenimiento correctivo eficaz? Nuestro curso te proporcionará las habilidades y conocimientos esenciales para convertirte en un experto en la reparación de estos dispositivos.

A lo largo de este programa de formación, explorarás técnicas avanzadas de mantenimiento correctivo, desde la identificación de averías hasta la aplicación de soluciones efectivas en electrodomésticos de gama blanca, como lavadoras, refrigeradores, hornos y más. Además, te sumergirás en la documentación y normativa requerida para realizar un mantenimiento correctivo de acuerdo con los estándares de calidad y seguridad.

Nuestro enfoque práctico te permitirá adquirir experiencia en la solución de problemas comunes en estos electrodomésticos, lo que te brindará una ventaja en el mercado laboral. Al finalizar este curso, estarás preparado para abordar desafíos de mantenimiento correctivo en electrodomésticos de gama blanca y avanzar en tu carrera como técnico especializado.

Si estás listo para dominar las habilidades esenciales para el mantenimiento correctivo de electrodomésticos de gama blanca, ¡únete a nosotros en este emocionante viaje de aprendizaje!



# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Fundamentos del Mantenimiento Correctivo de Electrodomésticos de Gama Blanca**

- 1.1 Introducción al Mantenimiento Correctivo
- 1.2 Conceptos Básicos de Electrodomésticos de Gama Blanca
- 1.3 Herramientas y Equipos de Trabajo

## **Módulo 2: Diagnóstico y Solución de Averías en Electrodomésticos de Gama Blanca**

- 2.1 Métodos de Diagnóstico de Averías
- 2.2 Reparación de Problemas Comunes
- 2.3 Sustitución de Componentes

## **Módulo 3: Técnicas Avanzadas de Mantenimiento Correctivo**

- 3.1 Mantenimiento de Circuitos y Componentes Electrónicos
- 3.2 Soldadura y Desoldadura de Elementos
- 3.3 Reparación de Placas y Tarjetas Electrónicas

## **Módulo 4: Mantenimiento Correctivo en Lavadoras y Secadoras**

- 4.1 Identificación de Problemas en Lavadoras
- 4.2 Solución de Averías en Secadoras
- 4.3 Reparación de Problemas en Lavadoras y Secadoras

## **Módulo 5: Mantenimiento Correctivo en Refrigeradores y Congeladores**

- 5.1 Diagnóstico de Averías en Refrigeradores
- 5.2 Reparación de Congeladores
- 5.3 Solución de Problemas en Equipos de Frío

## **Módulo 6: Mantenimiento Correctivo en Cocinas y Hornos**

- 6.1 Reparación de Problemas en Cocinas
- 6.2 Mantenimiento de Hornos y Placas de Cocción
- 6.3 Diagnóstico de Averías en Electrodomésticos de Cocina

## **Módulo 7: Mantenimiento Correctivo en Lavavajillas y Microondas**

- 7.1 Resolución de Problemas en Lavavajillas
- 7.2 Reparación de Microondas y Solución de Averías

## **Módulo 8: Mantenimiento Correctivo en Equipos de Aire Acondicionado**

- 8.1 Identificación de Problemas en Sistemas de Aire Acondicionado
- 8.2 Reparación de Averías Comunes





## **Módulo 9: Seguridad y Prevención de Riesgos en el Mantenimiento Correctivo**

- 9.1 Principios de Seguridad en la Reparación de Electrodomésticos
- 9.2 Identificación y Prevención de Riesgos

## **Módulo 10: Atención al Cliente y Servicio al Usuario**

- 10.1 Comunicación Efectiva con Clientes
- 10.2 Gestión de Expectativas y Satisfacción del Cliente

## **Módulo 11: Aspectos Legales y Éticos del Mantenimiento Correctivo**

- 11.1 Cumplimiento de Normativas y Regulaciones
- 11.2 Ética Profesional en el Mantenimiento

## **Módulo 12: Tendencias y Avances en la Reparación de Electrodomésticos**

- 12.1 Nuevas Tecnologías y Electrodomésticos Inteligentes
- 12.2 Adaptación a las Tendencias del Mercado





## Mantenimiento y Seguridad en Equipos Eléctricos y Electrónicos

¿Te gustaría adquirir habilidades esenciales en el mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos? Nuestro programa te ofrece la oportunidad de desarrollar competencias clave en este campo.

Este curso abarca desde las operaciones auxiliares de mantenimiento en equipos eléctricos hasta la interpretación de esquemas y guías de mantenimiento en equipos electrónicos, pasando por la documentación y normativa relacionada con el mantenimiento correctivo de pequeños aparatos electrodomésticos y herramientas eléctricas, y se centra en la seguridad y la protección ambiental en el mantenimiento de electrodomésticos.

Con un enfoque práctico y una base sólida en la teoría, este programa te preparará para enfrentar los desafíos del mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos en diversos entornos. Aumenta tus oportunidades profesionales y conviértete en un experto en el mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos. ¡Únete a nosotros y construye una carrera exitosa en este campo en constante evolución!



# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Identificación y Preparación de Materiales y Equipos**

- 1.1 Material, Herramientas y Equipo
- 1.2 Características y Funcionalidad

## **Módulo 2: Interpretación de Esquemas y Guías de Mantenimiento**

- 2.1 Esquemas y Guías
- 2.2 Relación con Equipos Eléctricos Reales

## **Módulo 3: Técnicas de Desmontaje y Montaje**

- 3.1 Desmontaje y Montaje
- 3.2 Condiciones de Calidad y Seguridad

## **Módulo 4: Sustitución de Elementos en Equipos Eléctricos**

- 4.1 Sustitución de Elementos
- 4.2 Condiciones de Calidad y Seguridad

## **Módulo 5: Operaciones de Mantenimiento Correctivo en Aparatos Electrónicos**

- 5.1 Diagnóstico y Documentación Técnica
- 5.2 Condiciones de Seguridad y Calidad

## **Módulo 6: Documentación de Mantenimiento**

- 6.1 Elaboración de Documentación
- 6.2 Simbología y Normas Vigentes

## **Módulo 7: Seguridad y Protección Ambiental en el Mantenimiento de Electrodomésticos**

- 7.1 Normativas de Seguridad en Mantenimiento
- 7.2 Prácticas Seguras en el Manejo de Equipos
- 7.3 Impacto Ambiental y Medidas de Protección

## **Módulo 8: Mantenimiento Preventivo en Equipos Eléctricos**

- 8.1 Conceptos de Mantenimiento Preventivo
- 8.2 Programación de Mantenimiento Preventivo
- 8.3 Ejecución de Tareas Preventivas



## **Módulo 9: Identificación y Diagnóstico de Averías en Equipos Eléctricos**

- 9.1 Métodos de Identificación de Averías
- 9.2 Diagnóstico de Averías y Fallos
- 9.3 Uso de Instrumentos de Medición

## **Módulo 10: Aplicación de Normativas y Reglamentos**

- 10.1 Normativas de Mantenimiento y Seguridad
- 10.2 Cumplimiento de Regulaciones
- 10.3 Requisitos de Documentación y Reportes

## **Módulo 11: Evaluación de la Calidad en el Mantenimiento**

- 11.1 Control de Calidad en el Mantenimiento
- 11.2 Mejora Continua de Procesos
- 11.3 Auditorías y Verificaciones de Calidad







## Mantenimiento de Equipos Eléctricos y Gestión Integral

¿Estás interesado en adquirir habilidades especializadas en el mantenimiento de equipos eléctricos y contribuir a un entorno más sostenible? Este programa de capacitación te proporcionará las competencias necesarias para convertirte en un experto en el mantenimiento de equipos eléctricos, centrándote en la eficiencia energética y la gestión medioambiental.

Los módulos del curso abarcan desde técnicas de mantenimiento eléctrico hasta la planificación y gestión de instalaciones eléctricas. Aprenderás a identificar y preparar el material, herramientas y equipo necesarios para el mantenimiento, así como a interpretar esquemas y guías de montaje y desmontaje.

Una parte esencial de este curso se centra en la prevención de riesgos y la gestión medioambiental en las operaciones de mantenimiento eléctrico. Estudiarás cómo llevar a cabo el mantenimiento de forma segura y sostenible, cumpliendo con las normas de calidad y protección ambiental.

La planificación y gestión del mantenimiento son cruciales en cualquier entorno eléctrico. Aprenderás a desarrollar estrategias efectivas para garantizar la operatividad y la sostenibilidad de las instalaciones eléctricas. También comprenderás la estructura necesaria para llevar a cabo un mantenimiento eficiente.

Este curso es ideal para aquellos interesados en una carrera en el mantenimiento eléctrico, así como para profesionales que deseen mejorar sus habilidades y conocimientos en sostenibilidad y gestión medioambiental. Prepárate para enfrentar los desafíos del mantenimiento eléctrico en un mundo que valora cada vez más la eficiencia energética y la sostenibilidad.



# CONTENIDO:

## **Módulo 1: Técnicas de Mantenimiento de Equipos Eléctricos**

- 1.1 Identificación y preparación de material, herramientas y equipos
- 1.2 Desmontaje y montaje de equipos eléctricos según esquemas
- 1.3 Sustitución de elementos en equipos eléctricos
- 1.4 Calidad y seguridad en las operaciones de mantenimiento

## **Módulo 2: Mantenimiento Correctivo en Pequeños Aparatos Electrodomésticos**

- 2.1 Diagnóstico y documentación técnica
- 2.2 Operaciones de mantenimiento correctivo
- 2.3 Elaboración de documentación técnica

## **Módulo 3: Prevención de Riesgos y Gestión Medioambiental en Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento**

- 3.1 Riesgos y medidas preventivas
- 3.2 Normativas medioambientales
- 3.3 Gestión sostenible de residuos
- 3.4 Seguridad y salud laboral

## **Módulo 4: Planificación y Gestión del Mantenimiento de Instalaciones Eléctricas**

- 4.1 Planificación estratégica del mantenimiento
- 4.2 Gestión de recursos y costos
- 4.3 Mantenimiento predictivo y preventivo
- 4.4 Optimización de procesos de mantenimiento

## **Módulo 5: Diagnóstico de Averías y Reparación de Equipos Eléctricos**

- 5.1 Identificación y análisis de averías comunes
- 5.2 Pruebas y diagnóstico de componentes eléctricos
- 5.3 Procedimientos de reparación y sustitución
- 5.4 Control de calidad en las reparaciones

## **Módulo 6: Tecnologías Emergentes y Mantenimiento Eléctrico Avanzado**

- 6.1 Automatización y mantenimiento
- 6.2 Uso de datos y análisis en el mantenimiento
- 6.3 Energías renovables y su impacto en el mantenimiento
- 6.4 Realidad aumentada y mantenimiento a distancia



## **Módulo 7: Gestión de la Seguridad en Entornos Eléctricos**

- 7.1 Riesgos eléctricos y medidas de seguridad
- 7.2 Normativas y regulaciones de seguridad eléctrica
- 7.3 Protección personal y equipos de seguridad
- 7.4 Planificación y respuesta ante emergencias eléctricas





**FORMATEC**



**Curso:** 450h



**Clases:** 25h



**Prácticas:** 100h



**Proyecto:** 100h



Curso	Categoría	Tipo	Horas
Introducción a Microsoft 365: Domina las Herramientas de Productividad	Competencias Digitales	Curso	30
Excel 365: Potencia tu Productividad	Competencias Digitales	Microcursos	10
Explora Herramientas de Google: Optimiza tu Experiencia en Línea	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	30
Descubre Nuevos Entornos con Microsoft 365: Innovación y Aprendizaje	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	60
Explorando Internet, Redes Sociales y la Era de los Dispositivos Digitales	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	30
Ciberseguridad para Usuarios: Tips y Estrategias	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	10
Herramientas Avanzadas de Microsoft 365: Estrategias y Enfoques de Gestión	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	90
Programa de Excel avanzado: domina funciones y herramientas	Competencias Digitales	Programas	20
Google y sus Aplicaciones: Descubre su Potencial en la Era Digital	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	30
Word 365: Domina su Uso para Documentos Eficientes y Profesionales	Competencias Digitales	Microcursos	10
Desarrollo de Competencia Digital: Explorando Learnability	Competencias Digitales	Microcursos	10
Trabajo en Red: Estrategias y Herramientas para la Colaboración Efectiva	Competencias Digitales	Microcursos	10
Microsoft Teams: Colaboración Eficiente y Comunicación en Línea	Ofimática	Microcursos	10

Curso	Categoría	Tipo	Horas
Curso de Almacenamiento y Edición en la Nube: Google Drive en Profundidad	Competencias Digitales	Microcursos	10
Curso de Conocimiento Digital con Herramientas Ofimáticas	Ofimática	Microcursos	10
Aplicaciones de Google: Explorando y Maximizando su Uso	Ofimática	Cursos	30
Tecnologías para Ventas y Atención al Cliente: Aplicaciones y Estrategias	Marketing y Ventas	Cursos Profesionales	20
Prospección Comercial y Ventas en Medios Digitales	Marketing y Ventas	Cursos Profesionales	50
Curso de Desarrollo de Aplicaciones con Java: Aprende a Crear Software Innovador	Informática y Comunicaciones	Cursos Profesionales	120
Curso de Analítica Web: Potencia tu Estrategia Digital con Datos	Marketing y Ventas	Cursos Profesionales	40
Programa avanzado en transformación digital: potencia tu conocimiento	Gestión de Proyectos	Programas	90
Programa avanzado de diseño gráfico vectorial con Adobe illustrator	Competencias Digitales	Programas	120
Programa avanzado de innovación y canales digitales	Transformación Digital	Programas	90
Programa avanzado agile project management	Gestión de Proyectos	Programas	90
Programa avanzado de diseño y dirección de producto digital	Transformación Digital	Programas	150
Programa avanzado de diseño y gestión de servicios digitales	Transformación Digital	Programas	150

Curso	Categoría	Tipo	Horas
Programa avanzado en estrategias comerciales para proyectos digitales	Transformación Digital	Programas	150
Programa avanzado de dirección estratégica de ventas B2B	Empresa	Programas	150
Programa Avanzado: Inglés Comercial Expert	Empresa	Programas	130
Inglés profesional para el turismo	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos Profesionales	60
Evolución de las Técnicas y Tecnologías Culinarias: Un Enfoque Contemporáneo	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos Profesionales	80
Curso profesional de competencias digitales	Competencias Digitales	Cursos Profesionales	30
Publicidad efectiva en Google Adwords y sus aplicaciones	Marketing y Ventas	Cursos Profesionales	30
Diseño y promoción de sitios web en marketing online	Marketing y Ventas	Cursos Profesionales	30
Estrategias de inbound y outbound marketing	Marketing y Ventas	Cursos Profesionales	30
Trabajo remoto: Estrategias y herramientas efectivas	Empresa	Cursos Profesionales	90
Gestión de Objetivos Empresariales con el Modelo OKR	Empresa	Cursos Profesionales	30
Estrategias empresariales: Modelos de negocio y startups	Empresa	Cursos Profesionales	75
Desarrollo de estrategias de experiencia del cliente	Empresa	Cursos Profesionales	30

Curso	Categoría	Tipo	Horas
Creación de tiendas en línea con PrestaShop	Informática y Comunicaciones	Cursos Profesionales	20
Curso profesional de Java	Informática y Comunicaciones	Cursos Profesionales	60
Curso de inglés para restauración	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	70
Optimiza tu entorno profesional con Microsoft 365	Empresa	Cursos	90
Curso de Analítica y Marketing Digital: Optimización de Estrategias Online	Marketing y Ventas	Cursos	30
Curso de Soporte Vital Básico y Avanzado: Técnicas y Apoyo	Sanitarios	Cursos	160
Curso de técnico superior en higiene bucodental	Sanitarios	Cursos	60
Curso para valorar e interpretar análisis clínicos: aspectos claves	Sanitarios	Cursos	60
Curso de nutrición y dieta	Sanitarios	Cursos	60
Atención a enfermos terminales y cuidados paliativos: Aspectos esenciales	Sanitarios	Cursos	25
Curso de salud pública y comunitaria	Sanitarios	Cursos	70
Curso de camarero y servicio de bar	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	60
Curso de jefe de cocina	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	60



Curso	Categoría	Tipo	Horas
Planes de evacuación y protocolos de emergencia en el sector hostelero	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	60
Seguridad, higiene y sostenibilidad ambiental en la hostelería	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	60
Fundamentos básicos en cocina: aplicación y práctica	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	60
Logística en bar: aprovisionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas	Hostelería, Turismo y Restauración	Cursos	35
Certificado profesional de servicios auxiliares de estética (IMPE0108)	Estética	Certificado Profesional	360
Certificado profesional de promoción turística local e información al visitante (HOTI0108)	Hostelería, Turismo y Restauración	Certificado Profesional	690
Certificado profesional de asesoría integral de imagen personal (IMPE0111)	Estética	Certificado Profesional	750
Certificado profesional de venta de productos y servicios turísticos (HOTG0208)	Hostelería, Turismo y Restauración	Certificado Profesional	670
Certificado profesional en dirección en restauración (HOTR0309)	Hostelería, Turismo y Restauración	Certificado Profesional	830
Certificado profesional en cocina (HOTR0408)	Hostelería, Turismo y Restauración	Certificado Profesional	810
Certificado profesional en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales (SSCS0208)	Sanitarios	Certificado Profesional	450

Curso	Categoría	Tipo	Horas
Certificado profesional en atención sociosanitaria a personas en el domicilio (SSCS0108)	Sociosanitarios	Certificado Profesional	600
Certificado profesional en gestión de llamadas de teleasistencia (SSCG0111)	Sociosanitarios	Certificado Profesional	310
Transporte sanitario (SANT0208)	Sanitarios	Certificado Profesional	560
Atención sanitaria a múltiples víctimas y catástrofes (SANT0108)	Sanitarios	Certificado Profesional	460



**BDI** BARCELONA  
DIGITAL  
INSTITUTE

**EMPIEZA TU FORMACIÓN  
CON EMPLEO GARANTIZADO**

**CONTÁCTANOS:**

+34 657 01 37 08  
info@barcelonadigital.institute

**UBÍCANOS EN:**

Distrito 22@  
Carrer de Pallars, 193, Barcelona  
08005, España.

 **SPACES.**