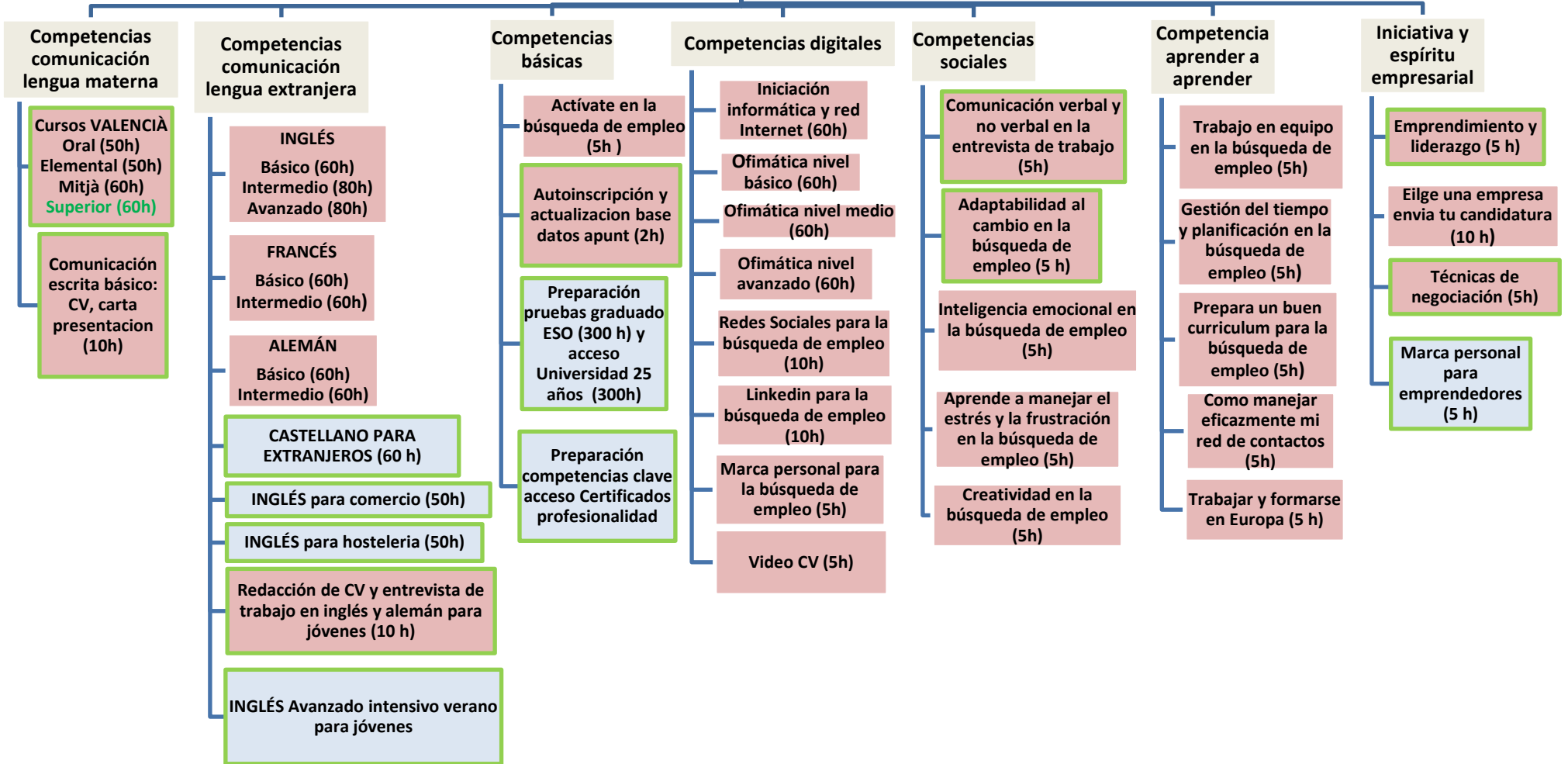


COMPETENCIAS CLAVE



Rojo > Activos 2017
 Azul > Programados 2017
 Cursos **NUEVOS O NOVEDAD**
 (rodeados color verde)

COMPETENCIAS PROFESIONALES

TÉCNICAS

Manipulación de alimentos (10h)

Operador/a carretilla elevadora (17h)

Operador/a plataforma elevadora móvil (14h)

Curso Prevención Riesgos en diferentes especialidades (20h):

- albañilería
- electricidad
- fontanería
- carpintería metálica
- carpintería madera
- Otras especialidades

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Actividades administrativas en relación con el cliente (800 h)

Producción de semillas y plantas viveros (800 h)

Servicios restaurante bar (290 h)

Socorrismo en instalaciones acuáticas (370 h)

Módulo Seguridad, Higiene y Protección ambiental en hostelería (60 h)

Módulo Control Fitosanitario (120h)

Rojo > Activos 2017
Azul > Programados 2017
Cursos NUEVOS O NOVEDAD
(rodeados color verde)