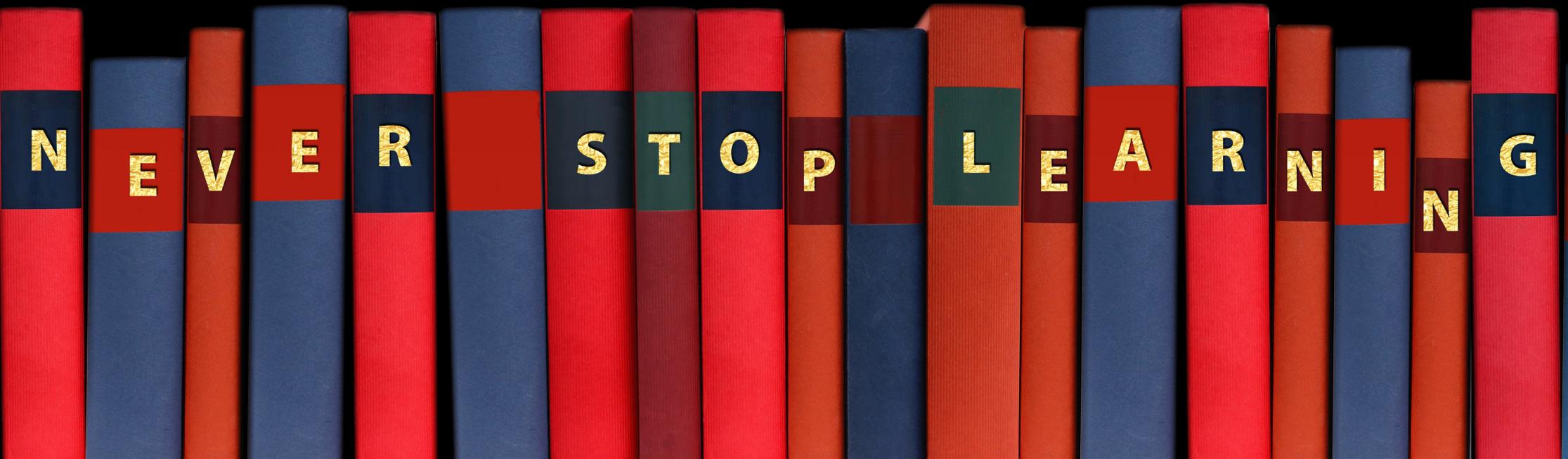
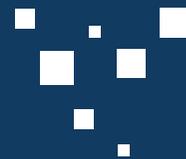


FORMACIÓN ON-LINE



2021



Plan de formación bonificada





horas



créditos aprox.*

PRL y primeros auxilios

75

381,65

Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones

50

344,74

Prevención de úlceras y escaras para el profesional en cuidados uxiliares de enfermería

75

381,65

Alteraciones Psíquicas en Personas Mayores

75

381,65

PRL básica y primeros auxilios

75

381,65

Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno

100

453,86

*Puede variar según número de participantes.



horas



créditos aprox.*

Utilización de técnicas de comunicación alternativa y aumentativa en instituciones

25

333,74

Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio

50

344,74

Administración de alimentos y recogida de eliminaciones en instituciones

40

299,24

Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones

50

344,74

Cuidados paliativos

100

453,86

Tutor formador de certificados de profesionalidad online

50

344,74

*Puede variar según número de participantes.



horas



créditos aprox.*

Apoyo administrativo a la gestión de recursos humanos

75

381,65

Animación social de personas dependientes en instituciones sociales

30

449,66

Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes

50

344,74

Intervención enfermera en el duelo

80

404,89

El duelo y la atención funeraria

80

404,89

Comunicación efectiva y trabajo en equipo

75

392,65

*Puede variar según número de participantes.



horas



créditos aprox.*

Coaching y liderazgo

50

344,74

Protección de datos y garantía de los derechos digitales

50

344,74

Resolución de conflictos

25

333,74

Mindfulness

25

374,74

Gestión del tiempo, recursos e instalaciones

50

344,74

Gestión de la calidad ISO (9001/2015)

75

381,65

*Puede variar según número de participantes.



horas



*créditos aprox.**

Nutrición y dietética

50

344,74

Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias

60

273,42

Manipulación de alimentos: comidas preparadas

80

404,89

Manipulador de alimentos

50

344,74

Preelaboración y conservación culinarias

60

273,42

*Puede variar según número de participantes.



horas



*créditos aprox.**

Microsoft Excel 2013-2016

75

392,65

Microsoft Word 2013-2016

75

392,65

Microsoft Access 2013-2016

100

453,86

Microsoft PowerPoint 2013-2016

75

392,65

Contabilidad Básica

75

381,65

*Puede variar según número de participantes.

Disponemos de un amplio catálogo de formación online, si no encuentra lo que busca no dude en contactar con nosotros.



954 90 72 47



blanca@laresandalucia.com / lares@laresandalucia.com



icursos con soporte interactivo en tablet!

