



Formación online 2019



Índice

▪ Grupo Cesae/Derivalya	Pag 3
▪ Quiénes somos	Pag 3
▪ Qué hacemos	Pag 4
▪ Certificación. ISO 9001:2015	Pag 4
▪ Metodología formativa	Pag 5
▪ Oferta formativa para el hotel	Pag 6
○ Departamento de Recepción	Pag 6
○ Departamento de F&B	Pag 6
○ Departamento de Cocina	Pag 9
○ Departamento de Pisos	Pag 10
○ Departamento Wellness & Spa	Pag 11
○ Congresos y Eventos	Pag 11
○ Departamento de Mantenimiento	Pag 11
○ Departamento de Animación	Pag 11
○ Comercial y Ventas	Pag 12
○ Gestión Hotelera y Turística	Pag 13
▪ Oferta formativa transversal	Pag 14
○ Atención al cliente	Pag 14
○ Eficacia Personal y Profesional	Pag 14
○ Innovación, Calidad, Medio Ambiente, PRL y Primeros Auxilios	Pag 16
○ Idiomas	Pag 17
○ Informática	Pag 19
▪ Ofimática	
▪ Diseño	
▪ Programación	
▪ Seguridad	

Quiénes somos Grupo Cesae/Derivalya

Cesae/Derivalya es un grupo de empresas líder en servicios de formación y consultoría para empresas. Por encima de todo, buscamos la satisfacción total de nuestros clientes.



www.derivalya.es

Derivalya

Impartimos formación presencial y online para todos los departamentos



www.cesae.es

Cesae

Innovadora escuela de negocios abierta, flexible, personalizada y cercana con una alta especialización en formación online y presencial

Nuestras soluciones llegan más allá de la formación: proponemos acciones innovadoras que permiten medir cuantitativamente el incremento del negocio como consecuencia de la formación.



Qué hacemos Grupo Cesae/Derivalya

Avanzamos junto a nuestros clientes, los acompañamos y ofrecemos soluciones integrales a sus planes de formación.

Cuéntanos que necesitas, y seguro que podremos ayudaros. Nos pondremos a trabajar para ti y a pensar en tu empresa.

Certificación ISO 9001:2015

Estamos certificados en la ISO 9001:2015. Todos los procesos implantados en Grupo Cesae / Derivalya son certificados anualmente por la entidad certificadora QS Internacional

Estamos acreditados como Centro de Formación Profesional para el Empleo (Número de Censo 27.864 / número de expediente 6459/15).



Metodología

La metodología por la que apostamos es una formación on line desarrollada bajo los valores de la innovación, la calidad y adaptación a las necesidades de nuestros alumnos basada en el saber y el saber hacer, con un enfoque eminentemente práctico.

La formación on-line se sustenta en un sistema pedagógico basado en las necesidades formativas del alumno, haciendo uso de un campus virtual para facilitar el proceso educativo y garantizar unos estándares de calidad óptimos.

Contamos con una plataforma MOODLE que nos va a proporcionar un sistema integrado único, robusto y seguro para crear ambientes de aprendizaje personalizados.



Oferta formativa para el hotel

Departamento de Recepción

El departamento de recepción en alojamientos	17h
Facturación y cobro de servicios de alojamiento.	16h
Gestión de la información en el departamento de recepción.	14h
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	65h
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90h
Prestación de servicios de recepción.	12h
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	90h
Recepcionista de hoteles	40h
Upselling personal base	12h
Upselling y cross selling	12h

Departamento de F&B

Alergias alimentarias	12h
Alemán para sala	12h
Aplicación del revenue management en restaurantes.	50h
Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje	24h
Aspectos clave en la gestión del restaurante.	50h
Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40h
Bebidas	80h
Calidad del trabajo, limpieza y desinfección en restaurantes.	50h
Calidad seguridad y protección ambiental en restauración	60h
Camarero Servicio de Bar	80h
Camarero Servicio de Sala	80h
Cata de alimentos en hostelería	60h
Coctelería	13h
Comunicación, marketing y ventas en restauración	36h
Confección de cartas de vino otras bebidas alcohólicas aguas envasadas cafés e infusiones	30h
Control de la actividad económica del bar y cafetería	90h
Decoración y montaje de expositores en restaurantes	18h

Departamento de Departamento de F&B

Diseño de procesos de servicio en restauración	60h
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90h
Diseño y gestión de presupuestos en restauración	18h
El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering	18h
El proceso de montaje de servicios de catering	28h
Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	41h
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50h
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	30h
Enología Avanzada	80h
Enología: vinos, aguardientes y licores	40h
Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración	23h
Evolución de la restauración. Nuevas tendencias en la cocina.	50h
Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante	22h
Expresión oral y escrita en inglés de la terminología específica del restaurante	22h
Facturación y cierre de actividad en restaurante	40h
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60h
Gestión de marketing en una empresa de restauración.	50h
Gestión de restaurantes.	60h
Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración	20h
Gestión del proyecto de restauración	90h
Gestión operativa integral del restaurante.	60h
Gestión y control en restauración	90h
Habilidades directivas en restauración.	30h
Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	12h
Higiene, seguridad y conservación de los alimentos en restauración.	50h
Inglés para sala	12h
Inglés profesional para servicios de restauración	90h
Instalaciones y Equipamientos en Restauración	21h
Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante	35h
Maître	80h
Marketing online en restauración. El e-restaurante 2.0.	50h
Materias Primas elementales de uso común en el bar-cafetería	24h
Normas de protocolo en restauración	30h
Operaciones y cuentas contables en restauración	25h
Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	46h
Organización en los establecimientos de restauración	14h
Organización y planificación de catering	19h
Otros eventos en restauración	24h
Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración	18h
Planificación del departamento de servicios de alimentos y bebidas	19h

Departamento de Departamento de F&B

Preparación y cata de aguas cafés e infusiones	30h
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80h
Proceso administrativo y contable en restauración	20h
Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración	30h
Programas informáticos en restauración	53h
Restauración, salud y tendencias de vanguardia en sala.	50h
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60h
Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	42h
Servicio de Catering	40h
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40h
Servicio de vinos	90h
Servicio del restaurante	18h
Servicio y atención al cliente en restaurante	50h
Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40h
Técnicas de dirección en restauración	20h
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70h
Técnicas de ventas de vinos	25h
Tipología de Empresas y Tributos en restauración	18h
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30h
Vinos otras bebidas alcohólicas aguas cafés e infusiones	80h
Vinos, maridaje y mixología.	20h
Viticultura básica para hostelería	20h



Departamento de Cocina

Acabado de distintas elaboraciones culinarias	54h
Administración de establecimiento de producción y venta de productos de pastelería	80h
Administración en cocina	90h
Alemán para show cooking	12h
Alergias alimentarias	12h
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30h
Aprovisionamiento en pastelería	60h
Cocina creativa y de autor	80h
Cocina en Línea Fría	30h
Cocina española	47h
Cocina española e internacional	80h
Cocina moderna, de autor y de mercado	26h
Composición de la oferta gastronómica	23h
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90h
Decoración y exposición de platos	60h
Diseño de ofertas de pastelería	40h
El análisis sensorial de los alimentos en hostelería	18h
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60h
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50h
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50h
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	30h
Enología para Cocineros	50h
Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria	26h
Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	12h
Inglés para show cooking	12h
Jefe de Cocina	30h
Masas y pastas de múltiples aplicaciones	29h
Materias primas culinarias	28h
Ofertas gastronómicas	80h
Organización de procesos de cocina	80h
Otras cocinas del mundo	24h
Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos	22h
Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos	18h
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70h
Regeneración óptima de los alimentos	30h
Repostería	40h
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80h
Técnicas de cocina	21h
Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina	22h

Departamento de Pisos

Alemán para housekeeping	12h
Almacenamiento y distribución interna de productos de lavandería	20h
Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado en alojamientos	15h
Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	24h
Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa	30h
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30h
Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos	17h
Clasificación de ropas para el planchado en alojamientos	12h
Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el Lavado	24h
Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	18h
Costura en alojamientos	13h
Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos	19h
Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30h
Gobernanta	80h
Inglés para housekeeping	12h
La camarera de pisos en alojamientos y su departamento	18h
Lavado de ropa en alojamientos	90h
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	14h
Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	20h
Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado	35h
Mobiliario en el departamento de pisos en alojamientos	12h
Organización del servicio de pisos en alojamientos	40h
Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa en alojamientos	34h
Procedimientos administrativos y comunicación interna en el taller de planchado y costura	8h
Procedimientos administrativos y comunicación interna en lavandería	8h
Procesos de lavado planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60h
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40h
Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20h

Departamento Wellness & Spa

Alemán para SPA	20h
Alimentación, las terapias y medicinas naturales.	50h
Comunicación y marketing digital de un centro wellness & spa.	40h
Fitness y actividades acuáticas, energía y salud en wellness & spa.	60h
Gestión de ventas y revenue management en un centro wellness & spa.	50h
Gestión operativa de un establecimiento del wellness & spa.	40h
Instalaciones y equipamiento de un centro wellness & spa	60h
Marketing y branding de un centro wellness & spa.	50h
Nuevas actividades y técnicas wellness & spa.	60h
Nutrición, salud, estética y otras técnicas de bienestar personal en wellness & spa	60h
Organización de un establecimiento wellness & spa	40h
Puesta en marcha de un centro wellness.	60h

Congresos y Eventos

Comercialización de eventos	30h
El evento como proyecto: dirección y control	20h
El evento como proyecto: organización	13h
El evento como proyecto: planificación, presupuestación y organización	18h
Gestión de eventos	20h
Los eventos, su tipología y su mercado	9h
Montaje de salones para eventos en alojamientos	9h
Planificación del protocolo en los eventos	10h

Departamento de Mantenimiento

Alemán para mantenimiento	12h
Caracterización de instalaciones de climatización	50h
Caracterización de procesos e instalaciones frigoríficas	70h
Diagnóstico de averías y mantenimiento de las instalaciones en el entorno de edificios y con fines especiales	31h
Inglés para mantenimiento	12h
Manipulación de productos químicos y de limpieza	40h
Selección de equipos y elementos en instalaciones de climatización	30h

Departamento de Animación

Animación turística en Hostelería	30h
-----------------------------------	-----

Comercial y Ventas

Aplicación de la negociación a acciones comerciales y reservas en alojamiento	13h
Aplicación de las técnicas de venta a las acciones comerciales y reservas en alojamientos	14h
Aplicación del marketing en hostelería y turismo	15h
Asesoramiento venta y comercialización de productos y servicios turísticos	90h
Atención al cliente en el proceso comercial	50h
Comercialización de la oferta de gestión de eventos	16h
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60h
El Marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística	28h
El turismo de reuniones y su demanda de servicios especializados	8h
La venta de alojamiento	9h
Las fuentes de información turísticas	29h
Liderazgo comercial	13h
Procesos de venta	37h
Segmentación y tipología de la demanda turística	8h
Técnicas de venta	18h
Visita comercial	16h



Gestión Hotelera y Turística

Adecuación al RDPD LOPD sector hotelero	20h
Administración técnica de los recursos humanos	60h
Calidad, medioambiente y prl	20h
Cash y credit management.	45h
Desarrollo de habilidades directivas en recursos humanos	40h
Dirección de marketing y gestión comercial.	40h
Dirección financiera y control de gestión	50h
El Turismo y la Estructura del Mercado Turístico.	13h
Estructura financiera de las empresas y áreas de alojamiento	11h
Función directiva de recursos humanos.	40h
Fundamentos contables para dirección.	50h
Gestión de hoteles	50h
Gestión de la financiación de la empresa.	60h
Gestión por procesos y mejora continua.	30h
Gestión y control presupuestarios en las áreas de alojamiento	10h
Gestión y desarrollo de recursos humanos.	60h
Habilidades de liderazgo	60h
Habilidades directivas.	60h
Habilidades gerenciales.	60h
Herramientas financieras para la toma de decisiones.	60h
Internet como canal de distribución turística	13h
La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo	32h
La organización en los establecimientos de alojamiento	16h
Marca personal	25h
Marketing turístico	45h
Optimización de la gestión de hoteles	25h
Organización de los recursos humanos.	40h
Participación en la mejora de la calidad de alojamientos	10h
Procesos para identificación de puestos de trabajo y selección de personal	19h
Programación y operación de excursiones y traslados	22h
Sistema de información para la toma de decisiones.	50h
Técnicas de selección de personal	25h
Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería	21h

Oferta formativa transversal

Atención al cliente

Aplicación de técnicas de venta	11h
Atención al cliente en hostelería y turismo	11h
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	35h
Comunicación, atención al cliente y técnicas de venta y negociación en la gestión de eventos	15h
Entrevista de venta y contacto telefónico	45h
Gestión de protocolo	35h
Gestión de quejas y reclamaciones	32h
Información y atención al visitante	30h
Protocolo en Hostelería	20h
Protocolo en la organización de eventos	12h
Seguimiento y fidelización de clientes	9h
Técnicas de comunicación	13h

Eficacia Personal y Profesional

Asertividad y estilos de personalidad	10h
Coaching	10h
Comunicación e influencia	12h
Comunicación interpersonal en la empresa	12h
Control de gestión	10h
Control del estrés	10h
Delegación	10h
Dirección de equipos	10h
Dirección estratégica	10h
Dirección y desarrollo de equipos de trabajo	24h
Empowerment: motivación y liderazgo	25h
Escucha activa y empática	25h
Evolución y cambio en las organizaciones	10h
Gestión comercial	10h

Eficacia Personal y Profesional

Gestión de conflictos	10h
Gestión de la diversidad	10h
Gestión de las emociones y del estrés	16h
Gestión de proyectos	45h
Gestión del cambio	10h
Gestión del conocimiento	10h
Gestión del rendimiento	16h
Gestión del tiempo	12h
Habilidades de comunicación	25h
Hablar en público	12h
Igualdad de género	50h
Inteligencia emocional	10h
La comunicación aplicada a la hostelería y turismo	7h
La comunicación interpersonal en la empresa	10h
La dirección de personal en unidades de distribución e información turísticas	13h
La negociación	10h
La toma de decisiones, la creatividad y la innovación	10h
Las reuniones: oportunidad para crear equipos eficaces	10h
Liderazgo	25h
Liderazgo y estilos de mando	10h
Mindfulness	25h
Mobbing	25h
Motivación	25h
Motivación de personas y equipos humanos	10h
Organización personal y profesional	10h
Planificación y organización	25h
Presentaciones eficaces	14h
Resiliencia	25h
Resolución de conflictos	25h
Resolución de conflictos y reclamaciones propios de la venta	14h
Responsabilidad social corporativa	25h
Reuniones: oportunidades para crear equipos eficaces	10h
Técnicas básicas de comunicación y archivo	12h
Toma de decisiones, creatividad e innovación	10h
Trabajo en equipo	10h
Transformación digital	25h

Innovación, Calidad, Medio Ambiente, PRL y Primeros Auxilios

Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	23h
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo (UF0049)	55h
Desarrollo turístico sostenible.	26h
Gestión de la calidad ISO 9001/2015 en hostelería	80h
Gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento.	26h
Gestión de residuos	25h
Gestión de sistemas de distribución global (GDS)	40h
La gestión de la calidad en la organización hostelera y turística	10h
Prevención de riesgos laborales	80h
Prevención de riesgos laborales	40h
Primeros auxilios	18h
Procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo	10h
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50h
Procesos de gestión de departamento del área de alojamiento	70h
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60h
Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería	15h
Sensibilización medioambiental	15h



Idiomas

Deutsch. Nivel A1. Kurs 1/2	30h
Deutsch. Nivel A2. Kurs 1/2	30h
Deutsch. Nivel B1. Kurs 1/2/3	30h
Deutsch. Nivel B2. Kurs 1/2/3	30h
Deutsch. Nivel C1. Kurs 1/2/3	30h
Alemán para mantenimiento	12h
Alemán para housekeeping	12h
Alemán para sala	12h
Alemán para show cooking	12h
Alemán para SPA	12h
Español. Nivel A1. Curso 1/2	30h
Español. Nivel A2. Curso 1/2	30h
Español. Nivel B1. Curso 1/2/3	30h
Español. Nivel B2. Curso 1/2/3	30h
Español. Nivel C1. Curso 1/2/3	30h
Español para extranjeros. Módulo Restaurantes	6h
Français. Niveau A1. Cours 1/2	30h
Français. Niveau A2. Cours 1/2	30h
Français. Niveau B1. Cours 1/2/3	30h
Français. Niveau B2. Cours 1/2/3	30h
Français. Niveau C1. Cours 1/2/3	30h
Français. Niveau C2. Cours 1/2/3	30h
Français. Module Restaurant	6h
Italiano. Niveles 1,2,3,4	30h
Portugués. Niveles 1,2,3,4	30h
Ruso. Niveles 1,2,3,4	30h

Idiomas

American. Level A1. Course 1/2	30h
American. Level A2. Course 1/2	30h
American. Level B1. Course 1/2	30h
American. Level B2. Course 1/2	30h
American. Level C1. Course 1/2	30h
American. Level C2. Course 1/2	30h
English. Level A1. Course 1/2	30h
English. Level A2. Course 1/2	30h
English. Level B1. Course 1/2	30h
English. Level B2. Course 1/2	30h
English. Level C1. Course 1/2	30h
English. Level C2. Course 1/2	30h
Atención al cliente de servicios turísticos en inglés	32h
Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40h
English. Bars and Restaurant	20h
English. Business Administration	39h
English. Business Management	39h
English. Human Resources (Business)	20h
English. Receptionists and Hotel Workers	20h
English. Sales and Marketing (Business)	20h
English. Tourist Customer Service	20h
English. Travel Agencies and Tourist Information	20h
Expresión oral y escrita en inglés de la terminología específica del restaurante	22h
Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos	30h
Inglés para mantenimiento	12h
Inglés para housekeeping	12h
Inglés para sala	12h
Inglés para show cooking	12h
Inglés para Spa	12h
Inglés profesional para turismo	90h
Prestación de información gastronómica y documental en inglés	30h
Prestación de información turística en inglés	30h

Informática. Ofimática

Microsoft Access 2010 (Completo)	65h
Microsoft Access 2013 (Avanzado)	15h
Microsoft Access 2013 (Básico)	20h
Microsoft Access 2013 (Completo)	70h
Microsoft Access 2013 (Intermedio)	20h
Microsoft Access 2013 (Profesional)	15h
Microsoft Access 2016 (Avanzado)	15h
Microsoft Access 2016 (Básico)	20h
Microsoft Access 2016 (Completo)	70h
Microsoft Access 2016 (Intermedio)	20h
Microsoft Access 2016 (Profesional)	15h
Microsoft Excel 2010 (Completo)	75h
Microsoft Excel 2013 (Avanzado)	20h
Microsoft Excel 2013 (Básico)	20h
Microsoft Excel 2013 (Completo)	80h
Microsoft Excel 2013 (Intermedio)	25h
Microsoft Excel 2013 (Profesional)	15h
Microsoft Excel 2016 (Avanzado)	20h
Microsoft Excel 2016 (Básico)	20h
Microsoft Excel 2016 (Completo)	80h
Microsoft Excel 2016 (Intermedio)	25h
Microsoft Excel 2016 (Profesional)	15h
Microsoft Office 2010 Professional	265h
Microsoft Outlook 2010	15h
Microsoft Outlook 2013	15h
Microsoft Outlook 2016	15h
Microsoft PowerPoint 2010	50h
Microsoft PowerPoint 2013 (Completo)	50h
Microsoft PowerPoint 2013 (Avanzado)	25h
Microsoft PowerPoint 2013 (Básico)	25h
Microsoft PowerPoint 2016 (Avanzado)	25h
Microsoft PowerPoint 2016 (Básico)	25h
Microsoft PowerPoint 2016 (Completo)	50h
Microsoft Word 2010 (Completo)	105h
Microsoft Word 2013 (Completo)	85h
Microsoft Word 2013 (Avanzado)	30h
Microsoft Word 2013 (Básico)	20h
Microsoft Word 2016 (Completo)	85h
Microsoft Word 2016 (Intermedio)	25h
Microsoft Word 2016 (Profesional)	10h
Office 365 para administradores (2019)	30h
Office 365: Outlook (2019)	15h

Informática. Diseño

Adobe Photoshop CS6	50h
Adobe Photoshop CS6 Avanzado	25h
Adobe Photoshop CS6 Básico	25h
AutoCAD 2012	135h
AutoCAD 2012: Dibujo en 2D	70h
AutoCAD 2012: Diseño en 3D	65h
Adobe InDesign CS6	30h
Adobe Premiere Pro 2.0	30h
Diseño de páginas web con HTML y CSS	50h
Diseño web avanzado con JavaScript, HTML5 y CSS3	40h
Fundamentos de JavaScript - v2	20h

Informática. Programación

Linux OpenSuse 10.2	70h
Linux Ubuntu 6.06 Básico	30h
Mecanografía con ordenador	40h
Oracle 10G	45h
Programación páginas web JavaScript y ASP .NET 3.5 (C#)	80h
Programación páginas web JavaScript y ASP .NET 3.5 (Visual Basic)	80h
Programación Páginas web Javascript y PHP	80h
Unix	55h

Informática. Seguridad

El plan de seguridad en la ejecución de proyectos de implantación de la infraestructura de red telemática	18h
Gestión de la seguridad y normativas en sistemas informáticos	12h
Operaciones de seguridad en sistemas ERP-CRM y almacén de datos	30h
Resolución de incidencias de redes telemáticas	31h

