

# CATÁLOGO DE CURSOS

Email | [formacion@proinca.com](mailto:formacion@proinca.com)

Web | [proinca.com](http://proinca.com)

más por menos



**Proinca**  
formación



---

## ¿QUIÉNES SOMOS?

---

**PROINCA** es una empresa con **más de 25 años de experiencia**, que desarrolla acciones formativas en diferentes áreas del conocimiento y en cualquier modalidad didáctica (formación presencial, a distancia o *e-learning*, entre otras). PROINCA es una entidad acreditada en materia de **Formación Profesional para el Empleo**, que imparte acciones formativas a medida en todo tipo de **entidades públicas y privadas**.

El equipo de PROINCA está formado por un equipo experimentado y multidisciplinar de docentes y técnicos de formación, que tiene implantado un sistema de gestión certificado acorde a la norma **UNE-EN-ISO 9001:2015** de gestión de la Calidad y **UNE-EN-ISO14001:2015** de Gestión Ambiental.

---

## NUESTRO COMPROMISO

Ponemos a disposición de nuestros clientes un amplio catálogo de cursos de distintas materias impartidos por tutores expertos y gestionados por profesionales con amplia experiencia en la tramitación de cursos. Además le asesoramos en:

- Gestión del crédito anual de cada empresa.
- Búsqueda e impartición del curso adecuado a cada perfil profesional.
- La comprobación de créditos, respuestas a la Administración.
- La expedición de Certificado Acreditativo una vez superada la formación.
- Apoyo de un equipo consultor profesional y especializado.
- Coste ajustado a las necesidades de la empresa.

---

## NUESTRA FILOSOFÍA

- Rigor técnico.
- Factibilidad.
- Proyectos a medida.
- Innovación.



# 01. Administración y gestión

Optimización básica de un sistema de archivo electrónico	15 horas
Gestión comercial de pequeños negocio o microempresas	15 horas
Liderazgo y trabajo en equipo	15 horas
Planificación y organización de los recursos en negocios o microempresas	15 horas
Atención y gestión de consultas, reclamaciones y quejas en consumo	15 horas
Organización del puesto y terminales informáticos en grabación de datos	30 horas
Gestión de la atención al cliente/consumidor	30 horas
Técnicas de atención básica a clientes	30 horas
Atención al cliente y fidelización en pequeños negocios o microempresas	30 horas
Estrategias de marketing en pequeños negocios o microempresas.	30 horas
Nuevo Reglamento general sobre protección de datos	35 horas
Dirección de recursos humanos	50 horas
Reclutamiento y selección de personal	50 horas
Lean manufacturing	50 horas
Normativa de protección de datos (RGPD y LOPDGDD)	57 horas



## 02. Comercio y Marketing

Gestión de stocks e inventarios	15 horas
Calidad en la prestación del servicio de atención al cliente	15 horas
Marketing directo y publicidad	30 horas
La comunicación comercial	30 horas
Marketing para pymes	30 horas
Organización del punto de venta orientado al cliente	30 horas
Venta online	30 horas
Gestión y tratamiento de la información del cliente /consumidor	35 horas
Elaboración de materiales de marketing y comunicación sencillos	35 horas
Realización de encuestas	50 horas
Plan de marketing empresarial	50 horas
Red de ventas y presentación de productos y servicios	50 horas
Organización de eventos de marketing y comunicación	50 horas
Marketing internacional	50 horas
Marketing management	50 horas
Merchandising y terminal punto de venta	50 horas
Marketing y promoción en el punto de venta	50 horas
Marketing telefónico	57 horas

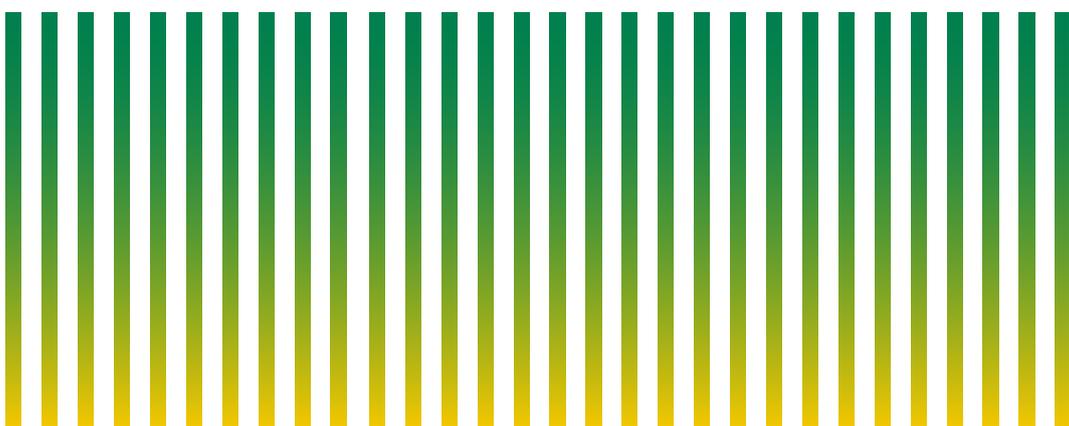
“

*Destacamos su cercanía, disponibilidad, amabilidad, además de su profesionalidad.*

————— Begoña Corrales, Feproami

# 02. Comercio y Marketing

Iniciación de Operador de Carretilla Elevadora	30 horas
Gestión económica básica del pequeño comercio	50 horas
Estrategia de fidelización de clientes a través de internet	50 horas
Marketing y ventas	50 horas
Marketing estratégico	50 horas
Social media marketing en comercio	50 horas
Dirección de ventas	50 horas
Estrategias de marketing digital	50 horas
Estrategias de comunicación	50 horas
Carretilla Elevadora: Operaciones Convencionales de Carga y Transporte	57 horas





# 03. Gestión y medio ambiente

Sensibilización Medioambiental. Iniciación	10 horas
Gestión medioambiental en restauración	15 horas
Prevención de riesgos y protección medioambiental en actividades agrícolas	15 horas
Diseño de planes de emergencia ambientales	15 horas
Implantación de un sistema de gestión medioambiental	30 horas
Sensibilización Medioambiental	30 horas
Gestión medioambiental. Conceptos básicos	30 horas
Auditorías e inspecciones vinculadas a un sistema de gestión ambiental (SGA)	30 horas
Experto Norma ISO 14001:2015	35 horas
Experto Norma ISO 9001:2015	35 horas
Tratamiento de residuos urbanos o municipales	50 horas
Gestión medioambiental: manipulación de residuos y productos químicos	50 horas
Desarrollo sostenible	50 horas
Gestión medioambiental en el comercio	50 horas
Determinación y comunicación del sistema de gestión ambiental (SGA)	50 horas
Puesta en marcha de sistema de gestión ambiental	50 horas
Auditorías e inspecciones ambientales, control de las desviaciones del SGA	50 horas
Normativa y política interna de gestión ambiental de la organización	50 horas
Prevención de riesgos ambientales	50 horas
Gestión medioambiental en empresas de construcción	50 horas
Gestión de residuos	57 horas
Implantación de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015	57 horas
Introducción a la Gestión de la Calidad	57 horas



# 04. Seguridad alimentaria

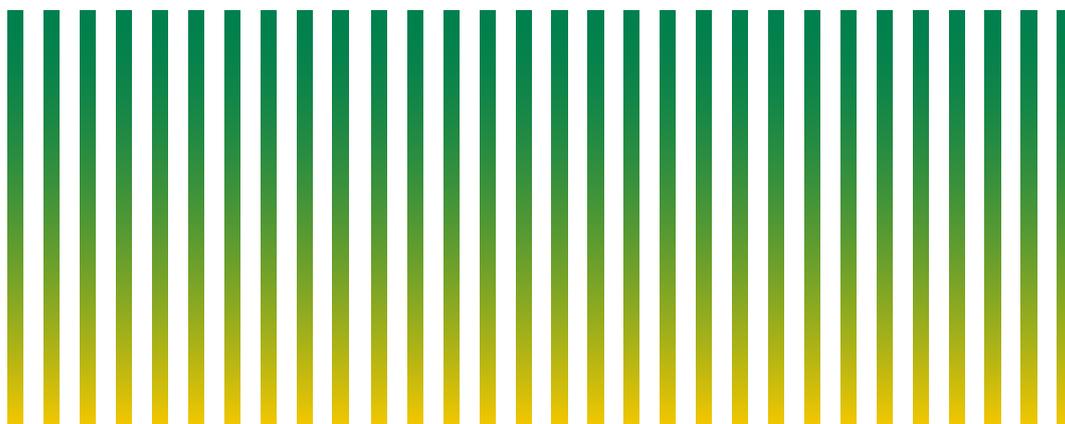
Iniciación a la legislación de etiquetado y alérgenos	15 horas
Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	15 horas
Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica	15 horas
Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos	15 horas
Protocolo de Seguridad Alimentaria IFS	30 horas
Regeneración óptima de los alimentos	30 horas
Manipulador de Alimentos	30 horas
Manipulador de Alimentos: Sector Restauración	30 horas
Manipulador de Alimentos: Sector Panaderías y Pastelerías	30 horas
Programas de Prerrequisitos de Higiene	30 horas
FOOD DEFENSE en la Industria Alimentaria	30 horas
Nutrición y dietética	57 horas
Control de Legionela	30 horas
Alimentación y nutrición en la tercera edad	30 horas
Gestión de alérgenos en industria alimentaria	57 horas
Seguridad Alimentaria: Sistema Autocontrol basado en el APPCC	57 horas
Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol basado en el APPCC en panaderías y pastelerías	57 horas
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene	60 horas
Aditivos alimentarios	70 horas



# 05. Familia socio-sanitaria

Atención inicial del paciente politraumatizado	15 horas
Atención sanitaria a emergencias colectivas	15 horas
Técnicas de imagen por resonancia magnética	30 horas
Cuidados Enfermeros en Quirófano	50 horas
Soporte vital básico	50 horas
Primeros auxilios	50 horas
Cuidados auxiliares básicos de enfermería	50 horas
Apoyo al soporte vital avanzado	50 horas
Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente	50 horas
Movilización del paciente	50 horas
Cuidados auxiliares de enfermería en residencias de personas mayores	50 horas
Director de centros residenciales (Modalidad distancia, no bonificable)*	300 horas

\* Formación Oficial Conforme a la Orden de 5 de Noviembre de 2007, por la que se regula el procedimiento y los requisitos para la acreditación de los centros para personas mayores en situación de Dependencia en Andalucía.



# 06. COVID-19

Introducción PRL frente al COVID-19	10 horas
Prevención de Riesgos Laborales COVID-19: Sector Comercio	20 horas
Prevención de Riesgos Laborales COVID-19: Sector Bodegas	20 horas
Prevención de Riesgos Laborales COVID-19: Sector Talleres Automoción	20 horas
Prevención de Riesgos Laborales COVID-19: Sector Hostelería / Restauración	55 horas
Medidas de seguridad en el trabajo: COVID-19	57 horas
Protocolo seguro COVID-19: Empresa segura	57 horas



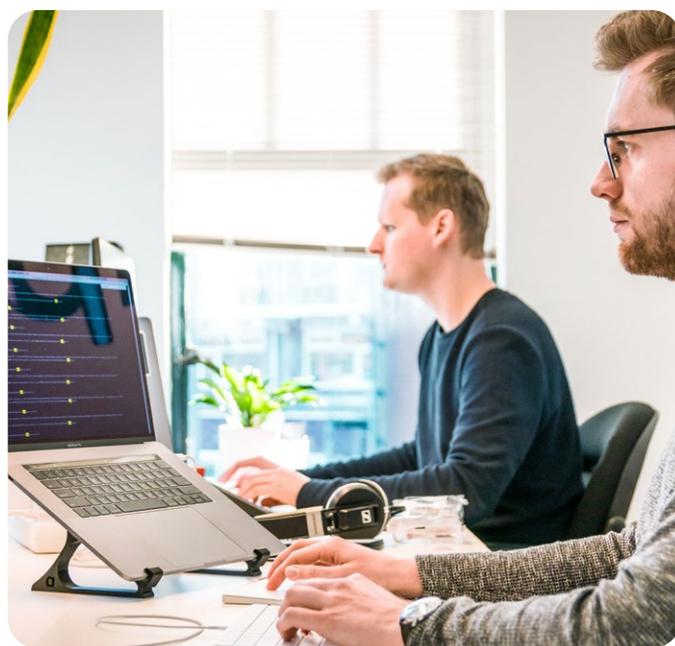
“

*Esta consultoría es lo que las empresas necesitan para alcanzar la excelencia.*

————— **Vicente Gómez, Residencia San Lázaro**

# 07. Formación y RRHH

Estrategias metodológicas en FPE según modalidad de impartición	15 horas
Certificados de profesionalidad	15 horas
Elaboración de la programación didáctica de una acción formativa para el empleo	15 horas
Desarrollo de la acción tutorial en línea	15 horas
Evaluación y seguimiento del proceso formativo bajo presencialidad y en línea	15 horas
Impartición de acciones formativas para el empleo	50 horas
Orientación laboral y promoción de la calidad en la FPE	50 horas
Teleformación para docentes	50 horas
Igualdad de género y oportunidades	30 horas
Igualdad de género en la empresa	57 horas
Protocolo para actuaciones frente al acoso sexual	57 horas



# 08. Idiomas

Atención telefónica en inglés	30 Horas
Inglés esencial. Preguntas frecuentes	30 Horas
Comunicación comercial escrita en inglés	30 Horas
Aplicación de técnicas de venta en inglés	30 Horas
Prestación de información turística en inglés	30 Horas
Gestión y comercialización en inglés de servicios turísticos	30 Horas
Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	30 Horas
Inglés básico	50 Horas
Inglés para hostelería	50 Horas
Inglés para comercio	50 Horas
Inglés A2 (1ª PARTE)	50 Horas
Inglés A2 (2ª PARTE)	50 Horas





# 09. Prevención de riesgos laborales

Riesgos generales y actuaciones preventivas en los pequeños negocio o microempresas	15 horas
Manipulación de mercancías peligrosas	30 horas
Planes de emergencia y autoprotección	30 horas
Planes de evacuación y emergencias	50 horas
Prevención de riesgos laborales en la empresa	50 horas
PRL peluquería - estética y primeros auxilios	50 horas
PRL para operarios de carretillas elevadoras	50 horas
PRL en el transporte de mercancías por carretera	50 horas
Auditor en Prevención de Riesgos Laborales	50 horas
Prevención de Riesgos Laborales Avanzado	50 horas
Prevención de incendios	50 horas
Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hostelero	50 horas
PRL en empresas de vidrio y cerámica e introducción a primeros auxilios	50 horas
PRL en oficinas de farmacia y primeros auxilios	50 horas
PRL en transporte de personas por carretera y primeros auxilios	50 horas
PRL en talleres de reparación de automóviles y primeros auxilios	50 horas
PRL en estaciones de servicios y primeros auxilios	50 horas
PRL en empresas de perfumería y cosmética y primeros auxilios	50 horas
PRL en empresas químicas y primeros auxilios	50 horas
PRL en empresas de limpieza y primeros auxilios	50 horas
PRL en el comercio y primeros auxilios	50 horas
PRL en hostelería y primeros auxilios	50 horas
PRL en la construcción y primeros auxilios	50 horas
PRL en oficinas y despachos e introducción a primeros auxilios	50 horas
Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales	57 horas
Ciberseguridad	57 horas

# Certificados de Profesionalidad

Los certificados de profesionalidad permiten la obtención de una titulación oficial reconocida, y favorecen la empleabilidad y la integración laboral en el mercado laboral, siendo a veces, requisito obligatorio para el desempeño de ciertos puestos y funciones. Cada certificado se estructura en Módulos Formativos (MF), que pueden desarrollarse de forma aislada y su superación, de la misma forma, permite la certificación parcial por parte de la Administración competente.



*PROINCA imparte certificados de profesionalidad asociados a Contratos de Formación y Aprendizaje en empresas, una modalidad contractual altamente bonificada, que permite la integración de las personas trabajadoras a las mismas, a la vez que desarrollan itinerarios formativos conducentes a un título oficial.*

“

*Profesionalidad, atención y rigor. Un ejemplo a seguir.*

————— Alejandro Freire, JMR construcciones.

**ADGG0208      ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN RELACIÓN CON EL CLIENTE      680 horas**

MF0975-2	Técnicas de recepción y comunicación	90 horas
MF0976-2	Operaciones administrativas comerciales	160 horas
MF0973-1	Grabación de datos	90 horas
MF0978-2	Gestión de archivos	60 horas
MF0977-2	Lengua extranjera para la gestión administrativa	90 horas
MF0233-2	Ofimática	190 horas

**ADGG0508      OPERACIONES DE GRABACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS Y DOC.      360 horas**

MF0973-1	Grabación de datos	90 horas
MF0974-1	Tratamiento de datos, textos y documentos	150 horas
MF0971-1	Reproducción y archivo	120 horas

**ADGN0108      FINANCIACIÓN DE EMPRESAS      550 horas**

MF0498-3	Análisis contable y presupuestario	120 horas
MF0499-3	Productos, servicios y activos financieros	140 horas
MF0500-3	Gestión de tesorería	100 horas
MF0233-2	Ofimática	190 horas



**COMT0211      ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO      230 horas**

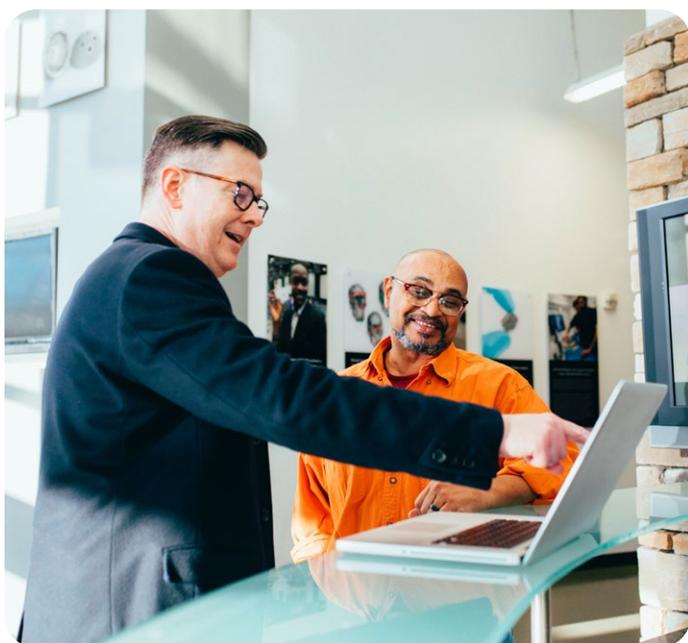
<i>MF1327-1</i>	Operaciones auxiliares en el punto de venta	90 horas
<i>MF1327-1</i>	Preparación de pedidos	40 horas
<i>MF1328-1</i>	Manipulación y movimientos de transpalés y carretillas de mano	50 horas
<i>MF1329-1</i>	Atención básica al cliente	50 horas

**COMV0108      ACTIVIDADES DE VENTA      310 horas**

<i>MF0239-2</i>	Operaciones de venta	160 horas
<i>MF02340-2</i>	Operaciones auxiliares a la venta	140 horas
<i>MF0241-2</i>	Información y atención al cliente / consumidor / usuario	120 horas
<i>MF1002-2</i>	Inglés profesional para actividades comerciales	90 horas

**COMP0108      IMPLANTACIÓN Y ANIMACIÓN DE ESPACIOS COMERCIALES      310 horas**

<i>MF0501-3</i>	Implantación de espacios comerciales	90 horas
<i>MF0502-3</i>	Implantación de productos y servicios	70 horas
<i>MF0503-3</i>	Promociones en espacios comerciales	70 horas
<i>MF0504-3</i>	Escaparatismo comercial	80 horas



**SSCE0110**      **DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO**      **340 horas**

---

<i>MF1442-3</i>	Programación didáctica acciones formativas para el empleo	60 horas
<i>MF1443-3</i>	Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en formación profesional para el empleo	90 horas
<i>MF1444-3</i>	Impartición y tutorización de acciones formativas para el empleo	100 horas
<i>MF1445-3</i>	Evaluación del proceso enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo	60 horas
<i>MF1446-3</i>	Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para el empleo	30 horas

**HOTR0208**      **OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR**      **210 horas**

---

<i>MF0257-1</i>	Servicio básico de restaurante - bar	120 horas
<i>MF0258-1</i>	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	120 horas

**OTRAS ACCIONES FORMATIVAS HABILITANTES**

---

- Tarjeta Profesional de la Construcción TPC / TPM
- Formación Oficial en Legionella
- Certificado CAP para el Transporte
- Transporte de Mercancías Peligrosas - ADR
- Formación Oficial para el sector de Seguridad Privada



# Gracias por el interés



Cátalogo de cursos  
Proinca Formación

Proinca Consultores | Marca Registrada



**Contáctanos**

E-mail: [formacion@proinca.com](mailto:formacion@proinca.com)

[www.proincaconsultores.es](http://www.proincaconsultores.es)