



CATÁLOGO DE CURSOS

Camino a la excelencia

2024
2025

formacion@proinca.com
www.proincaconsultores.es



¿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.
- Corte 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 negocios 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 cliente	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 del personal	50 horas
Lean manufacturing	50 horas
Normativa de protección de datos (RGPD y LOPDGDD)	57 horas
Access 2016	57 horas
Gestión Auxiliar de los Trabajadores	57 horas
Gestión de Recobros	57 horas
Gestión de Tesorería	57 horas
Plan General Contable	57 horas
Proceso de Grabación de Datos	57 horas
Reducción de Costes	57 horas
Administración de Fincas y gestión de Comunidades	57 horas
Proceso de gestión de archivos	60 horas
Administración del Proceso Comercial	80 horas
Sistema Operativo, Búsqueda de la Información	30 horas
Operaciones Auxiliares con Tecnologías de la Información y la Comunicación	90 horas



02. Comercio y Marketing

Gestión de stock e inventarios	15 horas
Calidad en la prestación del servicio de atención al cliente	15 horas
Iniciación de Operador de Carretilla Elevadora	30 horas
Marketing directo y publicidad	30 horas
La comunicación comercial	30 horas
Organización del punto de venta orientado al cliente	30 horas
Venta online	30 horas
Iniciación de Operador de Carretilla Elevadora	30 horas
Coaching	30 horas
Satisfacción al Cliente	30 horas
Atención al Cliente en el Proceso de Gestión Comercial	30 horas
Gestión y tratamiento de la información del cliente/consumidor	35 horas
Elaboración de materiales de marketing y comunicación sencillos	35 horas
Aprovisionamiento y Almacenaje en la Venta	40 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
Estrategias de marketing digital	50 horas
Realización de encuestas	50 horas
Gestión económica básica del pequeño comercio	50 horas
Estrategia de fidelización de clientes a través de internet	50 horas



02. Comercio y Marketing

Marketing y ventas	50 horas
Marketing estratégico	50 horas
Social media marketing en comercio	50 horas
Dirección de ventas	50 horas
Estrategias de comunicación	50 horas
Gestión de la Satisfacción: Fidelización de la Clientela	57 horas
Carretilla Elevadora: Operaciones Convencionales de Carga y transporte	57 horas
Atención a la Clientela	57 horas
Marketing telefónico	57 horas
Atención al Cliente: Recogida de Datos y Técnicas de Venta	57 horas
Gestión Comercial con Aplicaciones Informáticas	57 horas
Operaciones Auxiliares de Almacenaje	57 horas
Preparación de Pedidos	57 horas
Operaciones Auxiliares de Almacenaje	57 horas
Preparación de Pedidos	57 horas
Animación y Presentación del Producto en el Punto de Venta	60 horas
Organización de Procesos de Venta	60 horas
Técnica de Comunicación y Atención al Cliente/Consumidor	60 horas
Técnicas de Venta	70 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
Sensibilización Medioambiental: Concienciación hacia el Medio Ambiente	30 horas
Implantación de un sistema de gestión medioambiental	30 horas
Sensibilización Medioambiental	30 horas
Auditorías e inspecciones vinculadas a un sistema de gestión medioambiental (SGA)	30 horas
Control de Legionella	30 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
Gestor Energético para la Industria y la Edificación	57 horas
Tratamiento de Aguas Residuales	57 horas
Gestión de la calidad	57 horas



04. Sector Agrario

Abonado y Aplicación de Tratamientos en cultivos Agrícolas	70 horas
Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50 horas
Preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas	50 horas
La aplicación de productos fitosanitarios	57 horas
Recolección, Almacenamiento y Envasado de Productos	70 horas





05. 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
Programa 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	57horas
Seguridad Alimentaria: Sistema Autocontrol basado en el AAPCC	57 horas
Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol basado en el APPCC en panaderías y pastelerías	57 horas
Sistema AAPPCC y prácticas correctas de higiene	60 horas
Aditivos alimentarios	70 horas
Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración	30 horas
Gestión de Alérgenos en Industrias Alimentarias. Menús de Dietas Especiales	57 horas
Programa de Prerrequisitos de Higiene	30 horas
Seguimiento y Verificación de Programas de Prerrequisitos de Higiene	30 horas
Técnico Manipulador de Alimentos	57 horas
Técnico Manipulador de Alimentos (Food Handler)	57 horas
Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	30 horas
Cultura de Seguridad Alimentaria	10 horas
Curso de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario	57 horas
Operaciones menores en la prevención y control de Legionella	25 horas



06. Familia socio-sanitaria

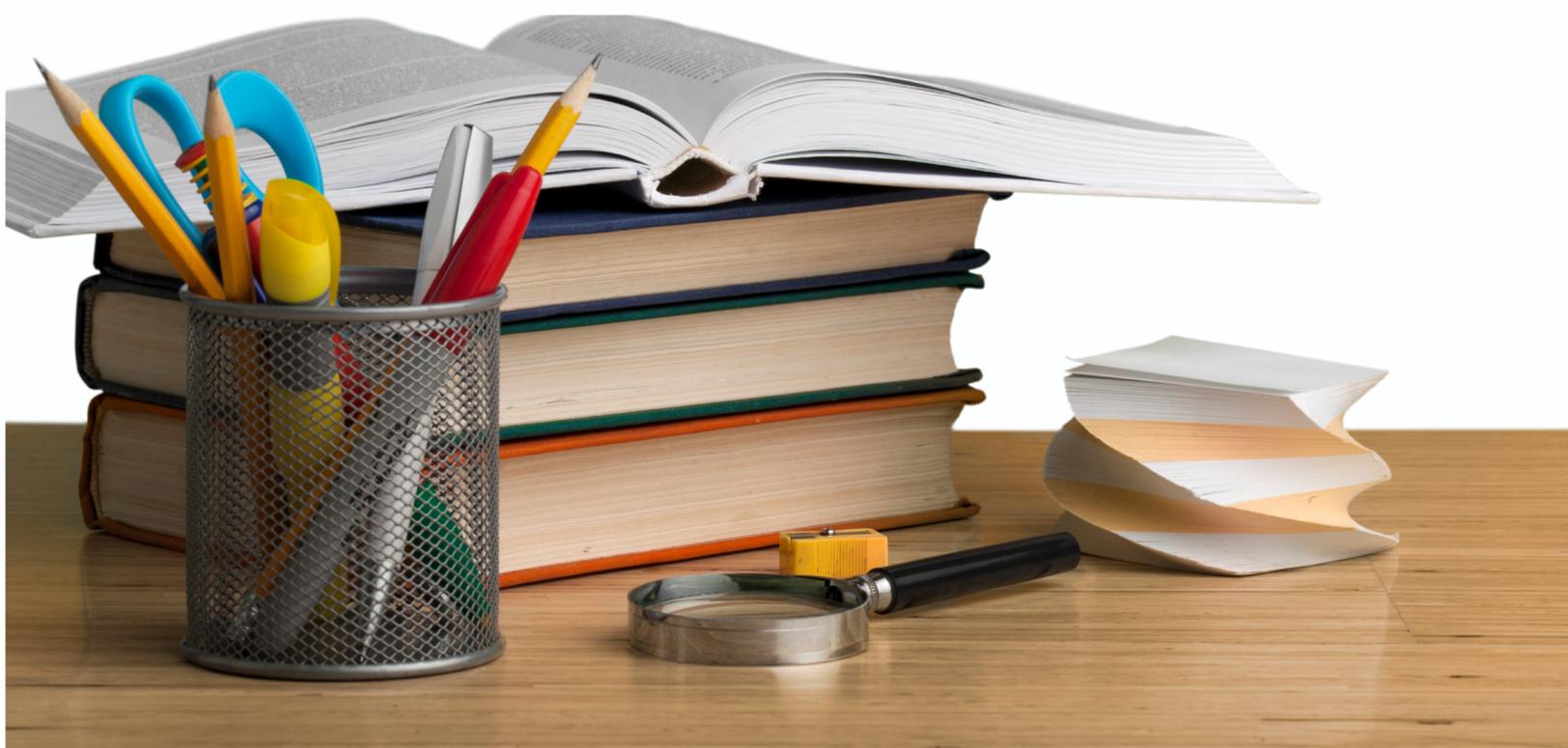
Atención inicial del paciente politraumatizado	15 horas
Atención sanitaria a emergencias colectivas	15 horas
Técnicas de imagen por resonancia magnética	30 horas
Cuidados Enfermeros en Quirófano	50 horas
Soporte vital básico	50 horas
Primeros auxilios	50 horas
Cuidados auxiliares básicos de enfermería	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
Inmovilización al paciente	15 horas
Cuidados auxiliares de enfermería en residencias de personas mayores	50 horas
Alimentación y Nutrición en la Tercera Edad	57 horas
Reanimación Cardio-Pulmonar Básica	57 horas
Nutrición y dietética	57 horas
Nutrición en la Práctica Deportiva	57 horas
Directos de centros residenciales (Movilidad distancia, no bonificable)*	300 horas

*Formación Oficial Conforme a 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.



07. Formación

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
Igualdad de género y oportunidades	30 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
Educación Infantil: Psicomotricidad y socialización mediante el Juego	57 horas
Alfabetización informática	5 horas



08. Transportes y Mantenimiento de Vehículos

Vehículos Híbridos

horas

Iniciación a Carretilla Elevadora

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
Iniciación a Inglés A1-A2	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
Inglés A1 (Nivel iniciación)	80 horas
Inglés A2 (Nivel básico)	80 horas
Inglés B1 (Nivel Intermedio) (Edición actualizada 2018)	80 horas
Inglés B2 (Nivel Avanzado)	80 horas
Inglés C1 (Nivel Experto)	80 horas
Inglés Profesional para Actividades Comerciales	90 horas
Inglés B1 (Edición Actualizada 2018)	240 horas





10. Prevención de riesgos laborales

Riesgos generales y actuaciones preventivas en los pequeños negocios 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 carretilla elevadora	50 horas
PRL en el transporte de mercancías por carretera	50 horas
Audito 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 estaciones 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



10. Prevención de riesgos laborales

Prevención de Riesgos Laborales. Edición II	30 horas
Encargado de emergencias y primeros auxilios	57 horas
Gestión de Sustancias Peligrosas en la Empresa. Edición Actualizada	57 horas
Protocolo seguro Covid-19: Empresa segura	57 horas
Plan de Emergencias y Evacuación	57 horas
Prevención de Incendios Basado en Riesgos Laborales	57 horas
Primeros Auxilios. Edición actualizada 2018	57 horas
Primeros Auxilios 2.0	57 horas
Primeros Auxilios (First Aid)	57 horas
Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales. Edición Actualizada	57 horas



11. Recursos Humanos

Protocolo de Acoso y Violencia Sexual en el Ámbito laboral: El asesor confidencial	57 horas
Prevención de acoso en la empresa. Supuestos Reales.	57 horas
Igualdad de género en la empresa	57 horas
Protocolo para actuaciones frente al acoso sexual	57 horas
Gestión digital del talento	50 horas
Transformación digital	60 horas
Violencia sexual en el ámbito laboral	10 horas
Desconexión digital en el trabajo	10 horas
Mindfulness	25 horas
Inteligencia emocional	25 horas
Gestión del estrés	25 horas
Retribución salarial	30 horas
Gestión eficaz del tiempo	25 horas



12. Normativas de Obligado Cumplimiento

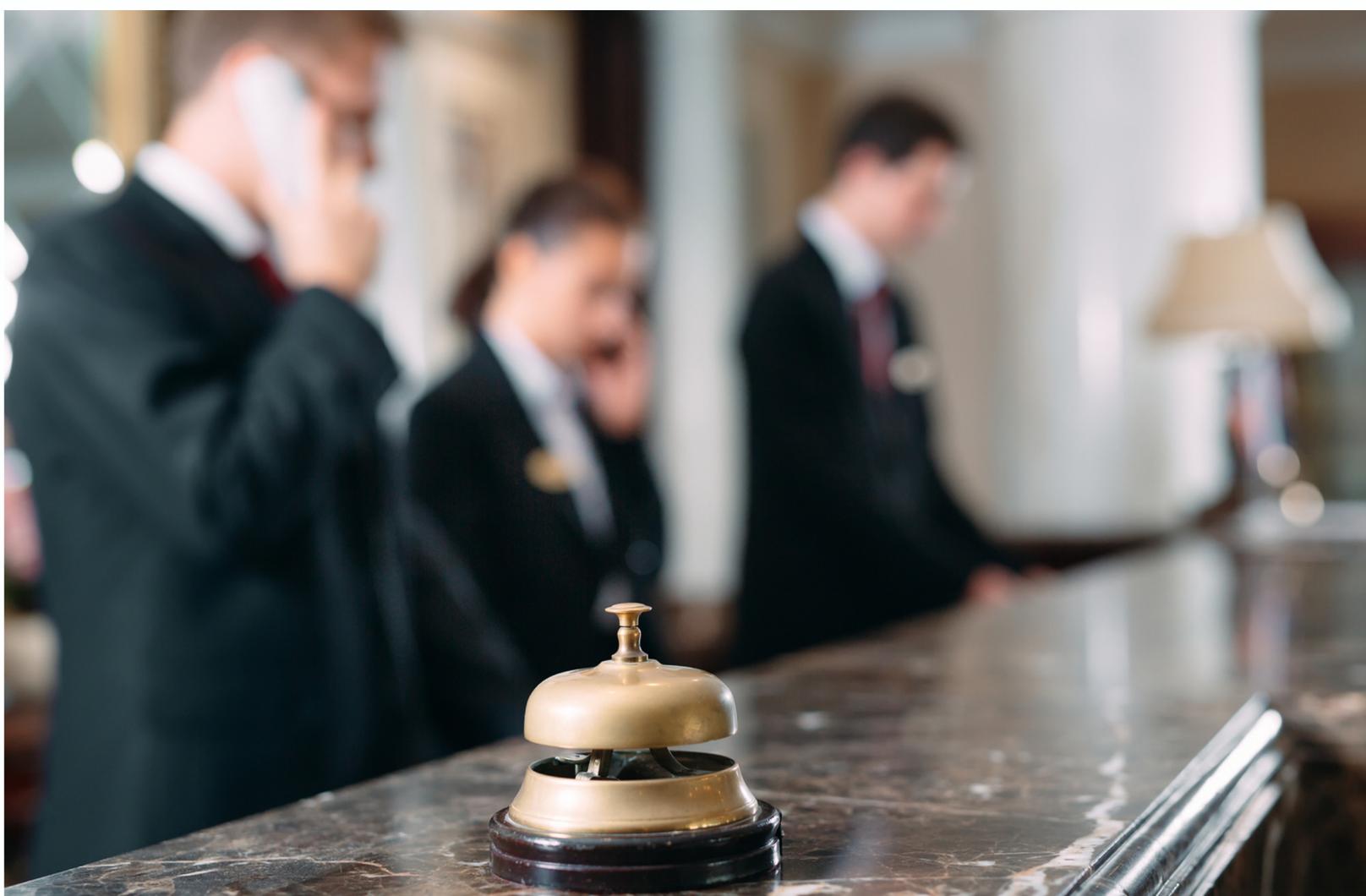
Prevención de Blanqueo de Capitales para Profesionales Independientes	30 horas
Auditoría de Prevención de Blanqueo de Capitales	57 horas
La Aplicación de la Protección de Datos en Hostelería	57 horas
Normativa de Protección de Datos (RGPD + LOPDGDD)	57 horas
Data Protection Regulation (GRDP and LOPDGDD)	57 horas
Prevención de Blanqueo de Capitales	57 horas
Delegado de Protección de datos	60 horas





13. Hostelería y Turismo

Bebidas y Comidas rápidas en el Bar	57 horas
Cafetería y Bar	57 horas
Conocimientos Básicos para Auxiliar de Hostelería	30 horas
Iniciación a la Coctelería	57 horas
Servicios en Barra y Restauración	57 horas
Técnicas de Venta en Hostelería	57 horas
Proceso Económico Administrativo de las Agencias de Viajes	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 condicentes a un título oficial.

“

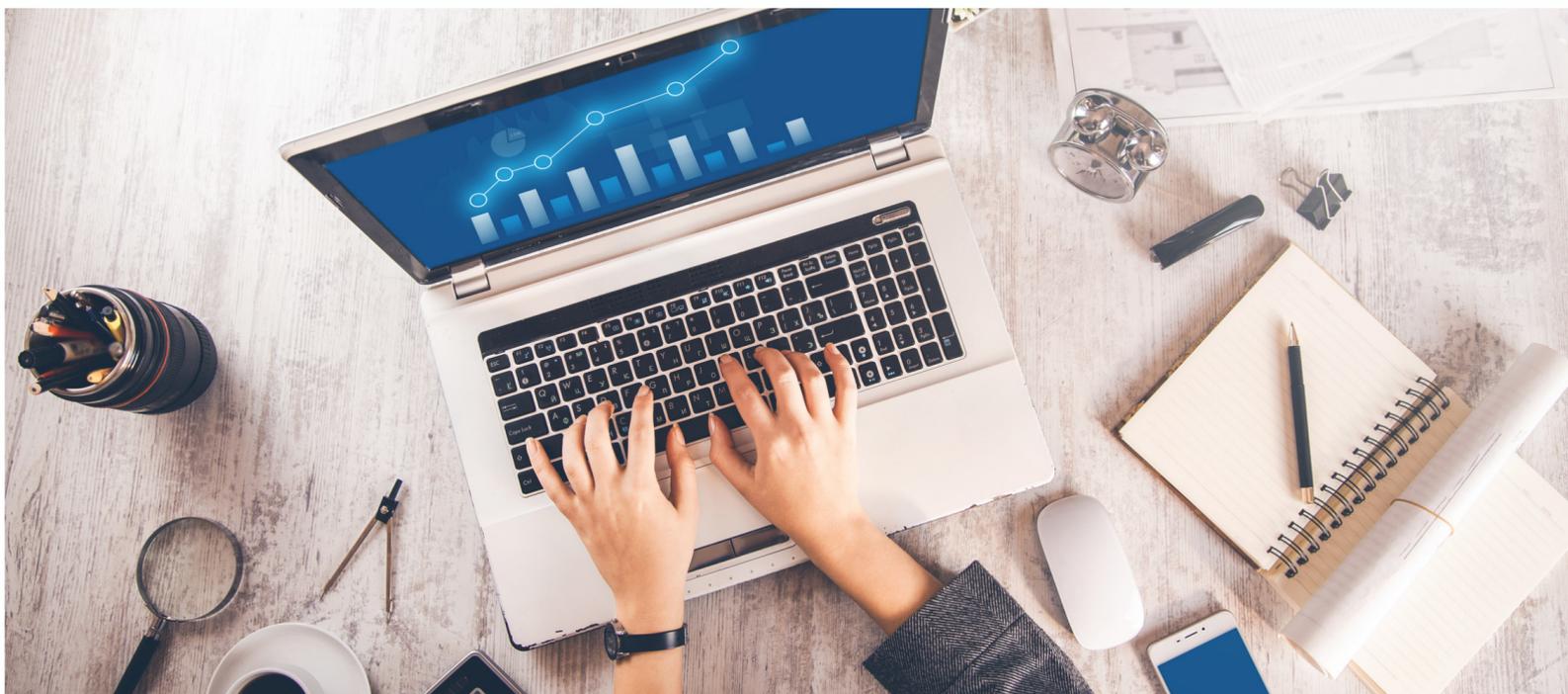
Profesionalidad, atención y rigor. Un ejemplo a seguir.

Alejandro Freire, JMR construcciones.

ADGG0208	ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS EN RELACIÓN CON EL CLIENTE	580 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
MF1327-1	Operaciones auxiliares en el punto de venta	90 horas
MF1327-1	Preparación de pedidos	40 horas
MF1328-1	Manipulación y movimientos de transpalés y carretillas de mano	50 horas
MF1328-1	Atención básica al cliente	50 horas
COMV0108	ACTIVIDADES DE VENTA	310 horas
MF0239-2	Operaciones de venta	160 horas
MF02340-2	Operaciones auxiliares a la venta	140 horas
MF0241-2	Información y atención al cliente/consumidor/usuario	120 horas
MF1002-2	Inglés profesional para actividades comerciales	90 horas
COMP0108	IMPLANTACIÓN Y ANIMACIÓN DE ESPACIOS COMERCIALES	310 horas
MF0501-3	Implantación de espacios comerciales	90 horas
MF0502-3	Implantación de productos y servicios	70 horas
MF0503-3	Promociones en espacios comerciales	70 horas
MF0504-2	Escaparatismo comercial	80 horas



SSCE0110	DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	340 horas
MF1442-3	Programación didáctica acciones formativas para el empleo	60 horas
MF1443-3	Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en formación profesional para el empleo	90 horas
MF1444-3	Impartición y tutorización de acciones formativas para el empleo	100 horas
MF1445-3	Evaluación del proceso enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo	60 horas
MF1446-3	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
MF0257-1	Servicio básico de restaurante - bar	120 horas
MF0258-1	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 su interés

Catálogo de cursos Proinca Formación

Proinca Consultores | Marca Registrada