



# CATÁLOGO DE CURSOS

Camino a la excelencia

**2026**  
**2027**

[formacion@proinca.com](mailto:formacion@proinca.com)  
[www.proincaconsultores.es](http://www.proincaconsultores.es)



## ¿QUIÉNES SOMOS?

**PROINCA** es una empresa con **más de 30 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

- Aprender
- Actualizar
- Innovar .
- Transformar.

# 1. Normativas de Obligado Cumplimiento

Normativa de protección de datos (RPGD Y LOPDGDD)	57 horas
Reglamento europeo de protección de datos (FCOV011PO) *	10 horas
Ley de protección de datos de carácter personal :protocolo de actuación y trabajo (FCOO005PO) *	30 horas
Delegado de Protección de datos	180 horas
Protocolo de actuación para la protección de la infancia	5 horas
<b>iNUEVO!</b> Protocolo de defensa del menor	57 horas
Protección integral de la infancia y adolescencia frente a la violencia. Ley Orgánica 8/2021,de 4 junio (LOPIVI)	20 horas
Igualdad de género en la empresa	57 horas
Protocolo de Acoso y Violencia Sexual en el Ámbito Laboral. El asesor confidencial	57 horas
Protocolo de Acoso en el ámbito laboral	20 horas
<b>iNUEVO!</b> Protocolo de acoso + plan lgtb	57 horas
Plan lgtb	57 horas
Desconexión digital	10 horas
<b>iNUEVO!</b> Operaciones menores en la prevención y control de Legionella RD 487:2022	25 horas
<b>iNUEVO!</b> PRL empleadas de hogar (no bonificable)	3 horas



\* Especialidad formativas acreditada por el Sepe

## 02. Sistemas de gestión

Implantación de sistemas de gestión de la calidad : ISO 9001:2015	57 horas
NORMA ISO 14001 y su implantación en la empresa (SEAG043PO) *	75 horas
Curso Norma ISO 45001. Auditoria de Gestión de PRL	120 horas
<b>iNUEVO!</b> Certificación normas UNE-EN-ISO 22.000:2005 (ADGD027PO) *	50 horas
Curso en calidad alimentaria. Certificación FSSC 22000.	30 horas
<b>iNUEVO!</b> NORMA ISO 27001: Seguridad de la información (ADGD24) *	50 horas
Curso en Auditor ISO 13485: Sistemas de gestión de la Calidad en Productos Sanitarios	120 horas
Expertos en Auditoria de Sistemas de Gestión de la Energía	200 horas
Auditoría y Certificación de Proyectos de Innovación para Pymes	300horas
Gestión de proyectos de innovación (ADGD125PO) *	59 horas
Sistemas I+D+I Y Gestión de la innovación (ADGD250PO) *	59 horas
Gestión de instalaciones deportivas (ADGD121PO) *	45 horas
Implantación de protocolo IFS (INAD04) Versión 7 *	21 horas
Protocolos IFS Y BRC en seguridad alimentaria (INAD041PO) *	50 horas
Curso de implantación, Gestión y Auditoria de la norma IFS 8 de seguridad alimentaria	180 horas



\* Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 03. Compromiso ambiental y normativo

Manipulación de sustancias tóxicas (SEAD113PO) *	40 horas
Gestión ambiental (SEAG101) *	20 horas
Gestión de residuos peligrosos (SEAG027PO) *	60 horas
Limpieza, gestión de residuos y medio ambiente( SEAG039PO) *	40 horas
Técnico en contaminación atmosférica y acústica (SEAG062PO) *	60 horas
Sensibilización del medio ambiente	10 horas
Sensibilización Medioambiental: Concienciación hacia el Medio Ambiente	30 horas
Realización de Auditorias e Inspecciones Ambientales, Control de las desviaciones SGA	40 horas
Tratamiento de residuos urbanos o municipales	40 horas
Prevención de riesgos ambientales	50 horas
Gestión de residuos	57 horas
Implantación de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015	57 horas
Gestor Energético para la Industria y la Edificación	57 horas
Introducción a la Gestión de la Calidad	57 horas
Implantación de un sistema de gestión medioambiental	57 horas
Gestión de la calidad	57 horas
Eficiencia energética (ENAC001PO) *	70 horas
La energía solar en el panorama energético actual (ENAE014PO) *	70 horas
Norma ISO 14001 y su implantación en la empresa (SEAG043PO) *	75 horas
Tratamiento de aguas residuales	57 horas
Fundamentos de auditoria energética (ADGD016PO) *	20 horas
Curso mantenimiento y limpieza e instalaciones de las piscinas	200 horas
Mantenimiento y conservación de piscinas ( SSC10037) *	40 horas
Mantenimiento piscinas comunitarias	20-50 horas



\* Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 04. Seguridad Alimentaria

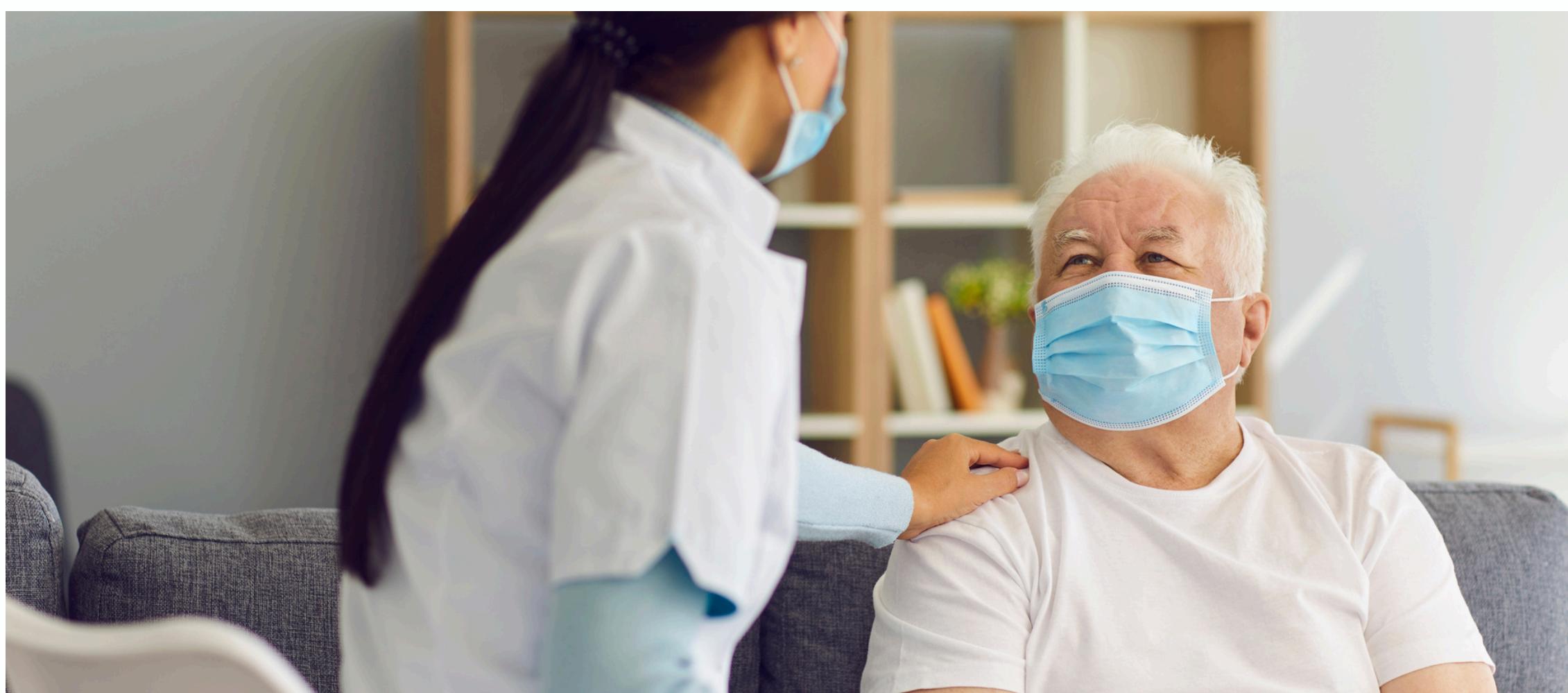
Métodos de conservación de los alimentos (INAD031PO )	*	60 horas
Preparación y conservación de productos para la venta (INAI009PO)	*	10 horas
Certificación de calidad y alimentación (NAD002PO9	*	50 horas
<b>¡NUEVO!</b> Curso de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario		57 horas
Plan de desperdicio alimentario		30 horas
<b>¡NUEVO!</b> Manipulador de alimentos (FCOM1 )	*	10 horas
Manipulador de alimentos básico		15 horas
Manipulador de Alimentos		30 horas
Técnico Manipulador de Alimentos		57 horas
Técnico Manipulador de Alimentos (Food Handler)		57 horas
FOOD DEFENSE en la Industria Alimentaria		100 horas
Aditivos alimentarios( INAD001PO)	*	57 horas
Programa de Prerrequisitos de Higiene		30 horas
Programa de Prerrequisitos de Higiene		70 horas
Seguimiento y Verificación de Programas de Prerrequisitos de Higiene		57horas
Seguridad Alimentaria: Sistema Autocontrol de higienel basado en el AAPCC		57 horas
Seguridad Alimentaria: Seguimiento y verificación del sistema de autocontrol de higiene basado en el APPCC		57 horas
Sistema AAPPCC y prácticas correctas de higiene (INAD046PO)	*	60 horas
I+D+I en la industria alimentaria ( INAD021PO)	*	25 horas
Gestión de alérgenos en industria alimentaria		57 horas
Gestión de Alérgenos en Industrias Alimentarias. Menús de Dietas Especiales		57 horas
Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias		30 horas
Nutrición y dietética		57 horas
Cultura de Seguridad Alimentaria		10 horas



\* Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 05. Familia socio-sanitaria

Soporte vital básico y desfibrilador (SANT0152)	*	20 horas
Reducción de sujeciones en personas dependientes (SANT091PO)	*	30 horas
Atención al paciente con dolor (SANT006PO)	*	50 horas
Movilización de enfermos (SANT079PO)	*	80 horas
Dispensación de productos farmacéuticos (SANT038PO)	*	100 horas
Patologías geriátricas (SANT084PO)	*	100 horas
Trastornos ligados a la movilidad (SANT0135)	*	35 horas
Apoyo conductual positivo en servicios residenciales (SSCE012PO)	*	20 horas
Contención psicológica y mecánica (SSG021PO)	*	30 horas
UF0677 Soporte vital básico		60 horas
Primeros auxilios		57 horas
Atención centrada en la persona para profesionales de servicio sociosanitario		50 horas
Alimentación y Nutrición en la Tercera Edad		57 horas
Reanimación Cardio-Pulmonar Básica		57 horas
Curso de Gestión y Dirección de Residencias de Mayores		180 horas
Curso de Director de Centros Sociales		200 horas
MF1016_2 Apoyo en la organización de intervención en el Ámbito Institucional		100 horas
MF1017_2 Intervención en la Atención Higiénico-Alimentaria en instituciones		70 horas
Aplicación de la ley de la dependencia		15 horas



\* Especialidad formativa acreditada por el Sepe

# 06. Administración y gestión

Técnicas de Reclutamiento y Selección de personal (ADGD26PO)	*	60 horas
Habilidades directivas y gestión de equipos (ADGD075PO)	*	65 horas
Gestión de un pequeño comercio (ADGD132PO )	*	80 horas
Dirección financiera (ADGN033PO)	*	100 horas
Transformación digital en la empresa (ADGD352PO)	*	50 horas
Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones (ADGD268PO)	*	20 horas
Introducción a las técnicas de posicionamiento web (ADGD385PO )	*	60 horas
Facturación digital (ADGG022PO)	*	30 horas
Contabilidad financiera (ADGG039PO)	*	100 horas
Motivación del personal (ADG374PO)	*	60 horas
<b>iNUEVO!</b> La representación legal de los trabajadores en el ámbito laboral (ADGD169PO)	*	60 horas
Atención a la cliente . Recogida de datos		57 horas
Facturación electrónica para pymes		57 horas
<b>iNUEVO!</b> Registro de jornada y control horario		57 horas
<b>iNUEVO!</b> Curso práctico dirección de recursos humanos		50 horas
Sistema operativo: búsqueda información		30 horas
Gestión Auxiliar del personal		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



Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 07. 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
Protocolo de acoso en el ámbito laboral	20 horas
Protocolo para actuaciones frente al acoso sexual	57 horas
Igualdad de género en la empresa	57 horas
iNUEVO! Protocolo de acoso + plan lgtb	57 horas
Plan lgtb	57 horas
Sensibilización en la diversidad sexual	7 horas
Violencia sexual en el ámbito laboral	10 horas
Registro retributivo: Adaptación al RD/902/2020	40 horas
Coaching y liderazgo	60 horas
Curso Práctico.Liderazgo	30 horas
Financiación e Inversión en la Empresa	60 horas
Mindfulness	30 horas
Inteligencia emocional en la empresa y gestión de cualidades	40 horas
Detección, prevención y gestión del estrés (SEAD048PO) *	40 horas
Coaching	30 horas
iNUEVO! Liderazgo, organización del trabajo en equipo y solución de problemas (CTRG0011)*	40 horas
Curso Online Gestión emocional	60 horas
Desconexión digital	57 horas
Tutorización en Teleformación (SSCE22) *	50 horas
Curso Práctico de Gestión del tiempo y planificación de tareas	180 horas
Técnicas básicas de atención al público y resolución de conflictos (CMT009PO) *	30 horas



\* Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 08. Comercio y atención al cliente

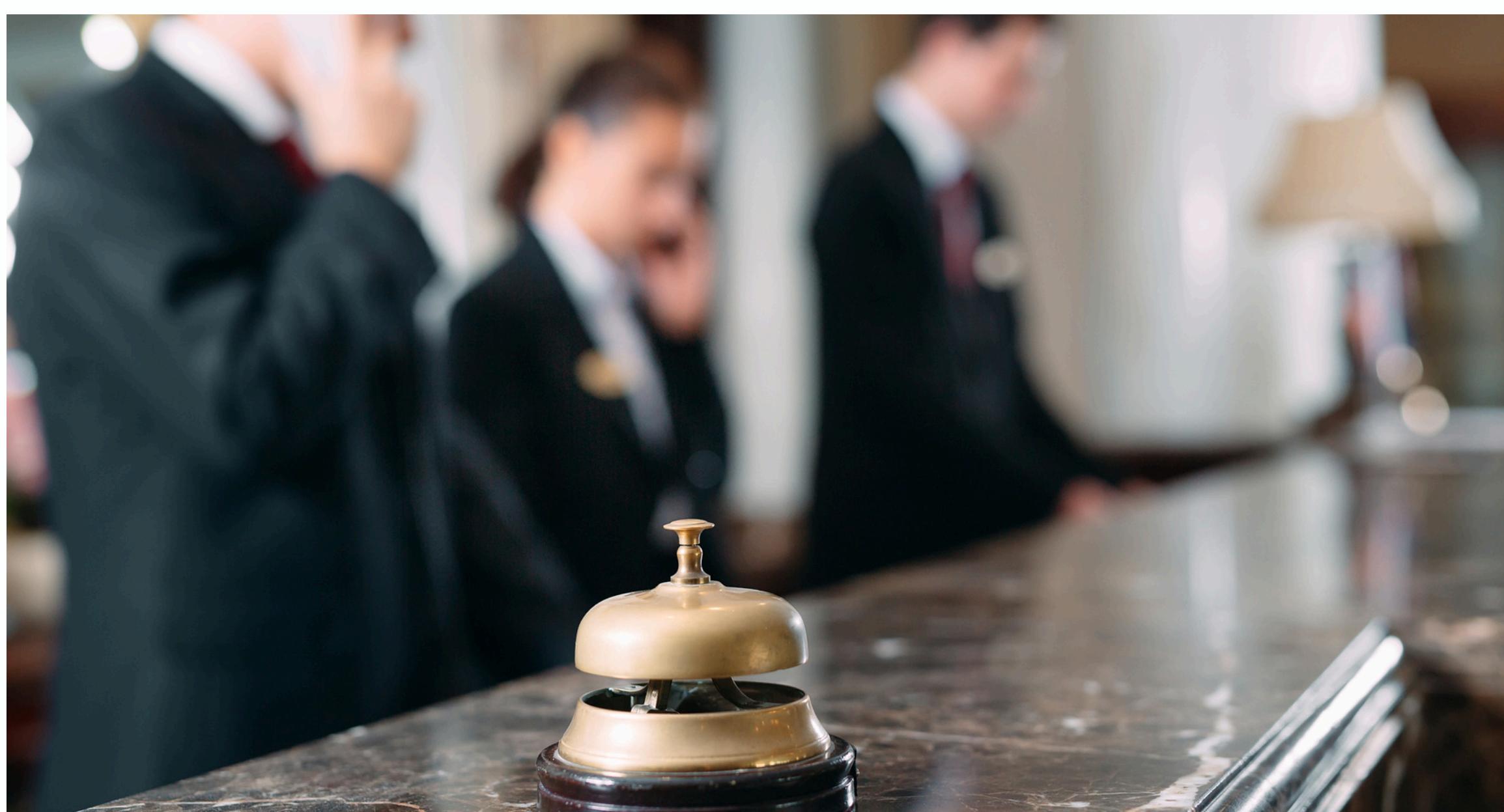
Fundamentos de atención al cliente (COMT004PO) *	35 horas
Técnicas básicas de atención al público y resolución de conflictos (COMT009PO) *	30 horas
Negocios online y comercio electrónico (COMT027PO) *	80 horas
<b>iNUEVO!</b> Técnicas básicas de atención al público y resolución de conflictos COMT009PO *	30 horas
Inglés para el sector comercio (COMT057P) *	90 horas
Operativa de caja terminal de venta (COMT013PO) *	90 horas
Fundamentos para la creación de t. virtuales y desarrollo comercial (COMT017PO) *	75 horas
Coordinación y gestión de estaciones de servicios (COMT033PO) *	75 horas
Gestión de compras y proveedores (COMT042PO) *	20 horas
Gestión de compras y previsión de ventas en el pequeño comercio COMT043PO) *	90 horas
Atención al Cliente en el Proceso de Gestión Comercial	30 horas
Gestión de la atención al cliente/ consumidor	60 horas
Técnicas de comunicación y atención al cliente/consumidor	60 horas
Técnicas de venta	70 horas
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	40 horas
Operaciones auxiliares de almacenajes	57 horas
Preparación de pedidos	57 horas
Animación y presentación del producto en el punto de venta	60 horas
Organización del proceso de venta	60 horas
Técnicas de marketing online, buscadores, social media y móvil (COMM049PO) *	90 horas
Posicionamiento en la web para emprendimiento (COMM061PO) *	90 horas
Herramientas al servicio de la gestión comercial de clientes (COMM087PO) *	60 horas
Organización de eventos y protocolo (COMM127PO) *	65 horas
Marketing estratégico y digital (COMM06) *	50 horas
Markenting y ventas	57 horas



Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 09. 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
UF0075 Planificación, organización y control de eventos	57 horas
Servicios en Barra y Restauración	57 horas
Técnicas de Venta en Hostelería	57 horas
Calidad de servicios y atención al cliente en hostelería	30 horas
Gestión de la restauración (HOTR040PO) *	100 horas
Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante (HOTR044PO) *	35 horas
Curso de limpieza de hoteles	60 horas



Especialidad formativa acreditada por el Sepe

# 10. Prevención de riesgos laborales

PRL Directivos	10 horas
PRL para retroexcavadoras	20-50 horas
PRL para trabajos en altura	20-50 horas
PRL carretilla elevadoras	20-50 horas
Prevención de riesgos laborales en la empresa	50 horas
PRL para trabajos de recintos/espacios confinados y atex	20-50 horas
Nivel básico de prevención construcción-metal	60 horas
Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales	57 horas
Medidas de ruidos, prevención y protección	10 horas
Técnicos en prevención de riesgos laborales en talleres de reparación de automóviles	60 horas
Gestión de la prevención de riesgos laborales en el pequeño negocio	30 horas
Cursos de Coordinación de actividades empresariales en materia PRL	200 horas
PRL para la hostelería y restauración	30 horas
iNUEVO! PRL empleadas de hogar (no bonificable)	3 horas
Manipulación de mercancías peligrosas en estaciones de servicios	30 horas
Planes de emergencias y autoprotección	15 horas
Plan de emergencias y evacuación	57 horas
Encargado de Emergencias y primeros auxilios	57 horas
Emergencias y evacuación + primeros auxilios	20-50 horas
UF0676 Organización sanitaria inicial para la asistencia a emergencias colectivas	30 horas
FCOSO2 Básico de prevención de riesgos laborales	30 horas
Técnico en Prevención de Riesgos Laborales en estación de servicios	60 horas
Prevención de incendios basados en riesgos laborales	57 horas
PRL en el transporte de mercancías por carretera	57 horas
Seguridad vial	20-50 horas
Primero auxilios	57 horas



Especialidad formativa acreditada por el Sepe

# 11. Futuro digital: IA y Ciberseguridad

iNUEVO!	Uso del ChatGpt en Excel	57 horas
iNUEVO!	Inteligencia artificial en el ámbito empresarial	57 horas
	Gestión de la seguridad informática	50 horas
	Ciberseguridad	57 horas
	Experto web y multimedia para E-Commerce (FCD023PO) *	90 horas
	Seguridad informática y firma digital (FCM026PO) *	50 horas
	Gestión de la seguridad informática en la empresa (IFCT050PO) *	100 horas
	Planificación de la Seguridad informática em la empresa (IFCT101PO) *	80 horas
	Protección de equipos en la red (IFCT106PO) *	10 horas
	Ciberseguridad para usuarios (IFCT135PO ) *	10 horas
	Transformación digital (ADGD33) *	60 horas



Especialidad formativa acreditada por el Sepe

## 12. Idiomas

SSCE01 Inglés A1 (Edición actualizada 2025 )	150 horas
Iniciación A1-A2	30 horas
Ingles nivel básico A2	80 horas
<b>iNUEVO!</b> Inglés A2 (Edición actualizada 2025) (SSCE02)	150 horas *
Ingles nivel intermedio B1	60 horas
Ingles B1 nivel intermedio (edición actualizada)	80 horas
Ingles nivel avanzado B2	30 horas
Ingles B2 (Nivel avanzado)	80 horas
Ingles C1 (Nivel Experto)	20 horas
Ingles C1 intensivo, nivel oficial marco común europeo	80 horas
Ingles práctico para el comercio y atención al turista	50 horas
Curso práctico de técnicas de ventas y comunicación en inglés	30 horas
<b>iNUEVO!</b> Ingles para el sector comercio ( COMT057PO) *	90 horas
Ingles profesionales para actividades comerciales	90 horas
Curso online de inglés para hostelería y turismo: Práctico	80 horas
Atención al cliente de pequeño comercio en legua extrajera : Alemán (CC0023) *	30 horas



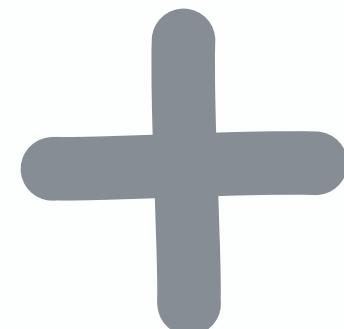
\* Especialidad formativa acreditada por el Sepe

# 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	<b>ACTIVIDADES ADMINISTRATIAS EN RELACIÓN CON EL CLIENTE</b>	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	<b>OPERACIONES DE GRABACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS Y DOC.</b>	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	<b>FINANCIACIÓN DE EMPRESAS</b>	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



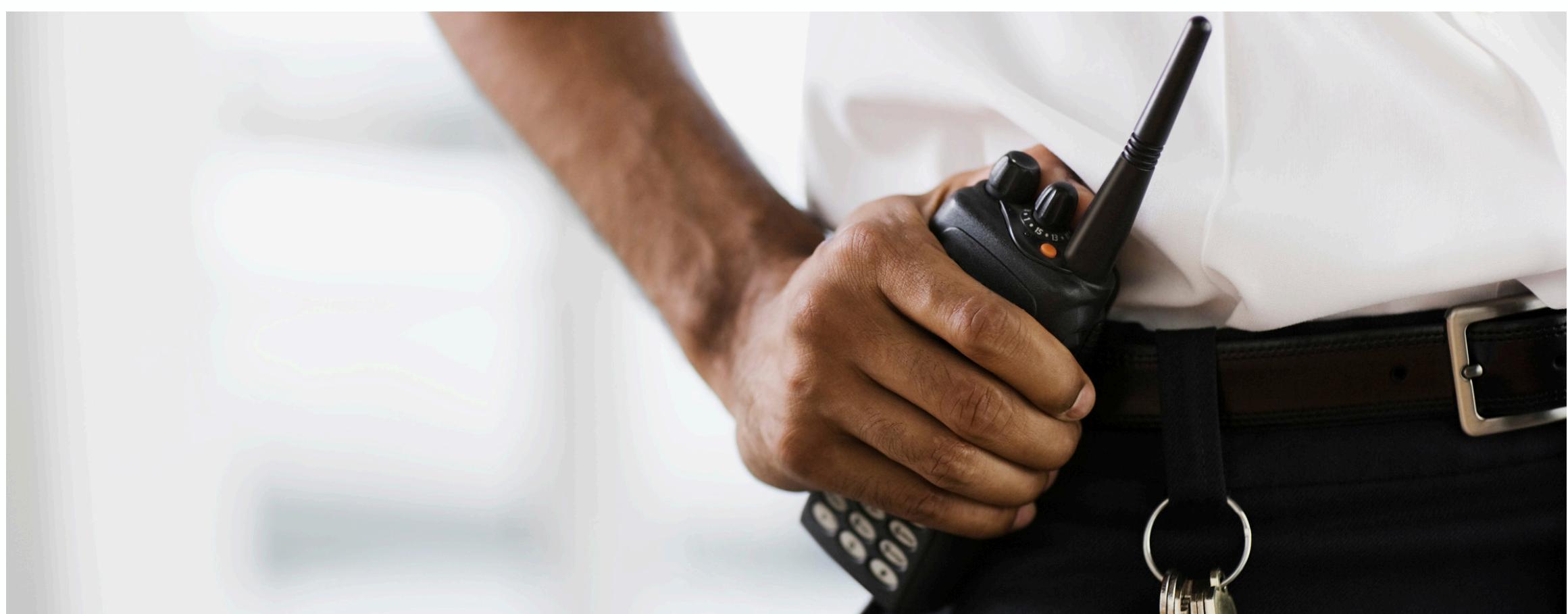
COMT0211	<b>ACTIVIDADES AUXILIARES DE COMERCIO</b>	230 horas
MF1327-1	Operaciones auxiliares en el punto de venta	90 horas
MF1327-1	Preparación de pedidos	40 horas
MF1328-1	Manipulación y movimientos de transpalés y carretillas de mano	50 horas
MF1328-1	Atención básica al cliente	50 horas
COMV0108	<b>ACTIVIDADES DE VENTA</b>	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	<b>IMPLANTACIÓN Y ANIMACIÓN DE ESPACIOS COMERCIALES</b>	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	<b>DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO</b>	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	<b>OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR</b>	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**