

CERTIFICADOS PROFESIONALES IMPARTIDOS EN “ENKARLAN”
2018-2019

1.- ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES

Atender a personas dependientes en el ámbito socio-sanitario en las instituciones donde se desarrolle su actuación.

Horas: Teóricas presenciales 370+ 80 prácticas + FCOO00100V

2.- ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO

Ayudar en el ámbito socio-sanitario en el domicilio a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social.

Horas: Teóricas presenciales 480+ 120 prácticas + FCOO00100V

3.- OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

Limpieza y puesta a punto de habitaciones y otras zonas así como tareas necesarias en distintos tipos de alojamientos. Módulo de entrenamiento en Competencias.

Horas: Teóricas presenciales 300+ 80 prácticas + Comp. Prof. y personales.

4.- COCINA

Pre-elaboración, preparación, presentación y conservación de alimentos. Definición menús, aplicación de técnicas básicas. Modulo de capacitación para el emprendimiento.

Horas: Teóricas presenciales 730+ 80 prácticas + Modulo cap. emprendimiento.

5.- OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. Aplicación de técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación. Módulo de inserción laboral.

Horas: Teóricas presenciales 210+ 80 prácticas + módulo inserción laboral.