

Cocineros y pinches



Índice

46
CURSOS
UNIVERSITARIOS

23 CURSOS



23 CURSOS



Descarga Play Store:
bit.ly/app-fa

+ info en app.formacionalcala.es

ISBN. 978-84-1323-896-8

DIPLOMAS Y CERTIFICADOS	3
DESCUENTOS	5
CURSOS	6
MATERIALES, EVALUACIÓN Y TUTORÍAS.....	12
MODALIDADES DE PAGO	14
MATRÍCULA	15

DIPLOMAS Y CERTIFICADOS

LOS DIPLOMAS SON EMITIDOS ÚNICAMENTE POR LAS UNIVERSIDADES CERTIFICADORAS DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS.

(Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias. Art. 35.1. Consulte el baremo de su Comunidad Autónoma)

ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL, AJUSTADOS A BAREMOS OFICIALES Y PUNTUABLES EN:

Concursos, Traslados, Oposiciones, Bolsas de contratación, Carrera profesional, Trienios...

* Consulte el baremo de su comunidad

RECONOCIMIENTO OPCIONAL

El alumno/a tiene la opción de poder incluir en el diploma de su máster/experto universitario, el reconocimiento

de la **APOSTILLA DE LA HAYA**.

* [El trámite tiene un coste adicional. Consúltenos]



TE HAS GRADUADO ESTE AÑO?
hay BECAS* para ti

ADÉMÁS, RECIBE UN CURSO ACREDITADO POR LA CFC 100% SUBVENCIONADO

*Consulta las becas vigentes a esta publicación.

¿TE GUSTARÍA RECIBIR ESTE CATÁLOGO DE COCINEROS Y PINCHES?

Subscríbete a nuestra newsletter www.formacionalcala.es para disfrutar de todos nuestros contenidos actualizados y noticias.

- Solicita cualquier catálogo específico según categoría profesional.
- Puedes descargarlo directamente desde la web.



¿TE GUSTARÍA ASISTIR A NUESTROS CONGRESOS ON-LINE Y PUBLICAR EN LA REVISTA NPunto?

Con Reconocimiento de interés sanitario, CFC, Asociaciones profesionales...

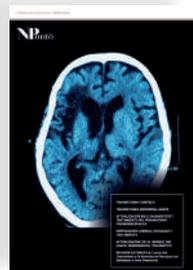


Participa en congresos virtuales con acreditación.

www.congresos.formacionalcala.es

Un nuevo metodo de aprendizaje, dónde podrás escuchar, ver e interactuar en directo con grandes profesionales del sector de la salud.

Con tu asistencia podrás beneficiarte de publicar en la revista para profesionales de la salud **NPunto**.



¡Consúltanos!

Mediante un **WhatsApp** al **670966281** o email: info@formacionalcala.es

¿CONOCES LOS "PACKS-FA"?

DESCUENTOS, REGALOS Y PROMOCIONES RELÁMPAGO DE PACKS DE CURSOS DE MÁS DEL **65% DE DESCUENTO**.

CONSULTA www.formacionalcala.es, REDES SOCIALES, LLÁMANOS O POR WHATSAPP 670 966 281

INSCRIPCIÓN PERMANENTE

- Las carreras sanitarias son las titulaciones profesionales con mejores perspectivas laborales. Además, posee buenas perspectivas a largo plazo, ya que se prevé que la demanda de los profesionales de la salud aumente proporcionalmente al envejecimiento de la población, profesiones en las que predominan las mujeres, ya que consiguen el 83,5% de las contrataciones.
- Las carreras sanitarias ofrecen las mayores salidas profesionales.

(Informe Randstad Profesionales Salidas Laborales).

¿ERES ESTUDIANTE DE ÚLTIMO AÑO DE GRADO?

- Si eres estudiante de último año de grado o técnico superior.
- Tenemos promociones y descuentos especiales para ti y tus amigos.

CONTACTA CON NOSOTROS www.formacion-alcala.es



PRÁCTICAS DE EMPRESA

- Realiza tus prácticas en una empresa cercana a tu domicilio y relacionada con la temática del curso, master o experto universitario en el que te matricules. Para ajustarnos a todas las categorías profesionales, disponemos de convenios de prácticas con diferentes hospitales, clínicas, residencias, colegios...
- Si estás interesado en otro centro donde te interese realizar prácticas profesionales, podemos realizar un Convenio con el mismo.





450 h

**AUXILIAR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES**

Evaluación. 100 Preguntas tipo test



400 h

**GESTIÓN, ORGANIZACIÓN Y PREVENCIÓN DE
RIESGOS LABORALES SOCIOSANITARIOS**

Evaluación. 100 Preguntas tipo test



400 h

IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN EN SALUD

Evaluación. 100 Preguntas tipo test



350 h

**TÉCNICO ESPECIALISTA EN
NUTRICIÓN DEPORTIVA**

Evaluación. 80 Preguntas tipo test



350 h

**TÉCNICO ESPECIALISTA EN
NUTRICIÓN INFANTIL**

Evaluación. 125 Preguntas tipo test



300 h

**TÉCNICO ESPECIALISTA EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

Evaluación. 110 Preguntas tipo test



300 h

FITOTERAPIA

Evaluación. 84 Preguntas tipo test



250 h

**EDUCACIÓN Y FORMACIÓN SANITARIA EN
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

Evaluación. 162 Preguntas tipo test



HORARIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

(PODEMOS RESOLVER TUS DUDAS POR WHATSAPP)



Whatsapp

670 966 281

953 585 330

LUNES - JUEVES

8.00h A 14.00h

16.00h A 19.00h

VIERNES

8.00h A 14.00h



250 h

HABILIDADES SOCIALES

Evaluación. 100 Preguntas tipo test



250 h

TÉCNICO SUPERIOR EN FITOTERAPIA Y DIETÉTICA

Evaluación. 54 Preguntas tipo test



250 h

BIOESTADÍSTICA APLICADA A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Evaluación. 70 Preguntas tipo test



250 h

COCINA TERAPÉUTICA

Evaluación. 60 Preguntas tipo test



225 h

NUTRICIÓN Y OBESIDAD INFANTIL

Evaluación. 158 Preguntas tipo test / 13 Supuestos



200 h

FORMADOR DE FORMADORES EN CIENCIAS DE LA SALUD

Evaluación. 60 Preguntas tipo test



200 h

FORMADOR DE TELEFORMADORES

Evaluación. 80 Preguntas tipo test



200 h

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Evaluación. 70 Preguntas tipo test



200 h

ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD. DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA

Evaluación. 200 Preguntas tipo test / 8 Supuestos



AL RECIBIR ESTE CATÁLOGO TIENES UN 50% DE DESCUENTO EN PROGRAMAS UNIVERSITARIOS.
Consulta las PROMOCIONES DIARIAS en nuestra web formacionalcala.es



200 h

ERGONOMÍA. BIENESTAR Y PRODUCTIVIDAD LABORAL

Evaluación. 100 Preguntas tipo test / 9 Supuestos



200 h

FORMACIÓN EN ORIENTACIÓN SOCIOLABORAL

Evaluación. 70 Preguntas tipo test / 9 Supuestos



175 h

ACTUALIZACIÓN EN NUTRICIÓN EQUILIBRADA EN EL EMBARAZO

Evaluación. 142 Preguntas tipo test



175 h

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Evaluación. 100 Preguntas tipo test / 2 Supuestos



175 h

ALIMENTACIÓN EN LA MUJER

Evaluación. 10 Supuestos



175 h

DIETÉTICA VEGETARIANA SALUDABLE

Evaluación. 60 Preguntas tipo test / 11 Supuestos



150 h

CÓMO SUPERAR TEST PSICOTÉCNICOS

Evaluación. 10 Preguntas tipo test



150 h

MANIPULACIÓN BÁSICA DE ALIMENTOS

Evaluación. 30 Preguntas tipo test



HORARIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

(PODEMOS RESOLVER TUS DUDAS POR WHATSAPP)



Whatsapp

670 966 281

953 585 330

LUNES - JUEVES

8.00h A 14.00h

16.00h A 19.00h

VIERNES

8.00h A 14.00h



150 h

NUTRICIÓN INFANTIL SALUDABLE

Evaluación. 60 Preguntas tipo test / 5 Supuestos



150 h

DIETA MEDITERRÁNEA

Evaluación. 100 Preguntas tipo test / 3 Supuestos



150 h

INGLÉS PARA PROFESIONALES DE LA SALUD. NIVEL MEDIO

Evaluación. 10 Supuestos prácticos



150 h

NUTRICIÓN GERIÁTRICA SALUDABLE

Evaluación. 80 Preguntas tipo test / 5 Supuestos



125 h

LIDERAZGO FEMENINO

Evaluación. 80 Preguntas tipo test



125 h

VIOLENCIA AL PERSONAL SANITARIO

Evaluación. 45 Preguntas tipo test



125 h

NUTRICIÓN EN LAS ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

Evaluación. 7 Supuestos



125 h

RELACIONES INTERPERSONALES. TRABAJO EN EQUIPO

Evaluación. 100 Preguntas tipo test / 4 Supuestos



HORARIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

(PODEMOS RESOLVER TUS DUDAS POR WHATSAPP)



Whatsapp

670 966 281

953 585 330

LUNES - JUEVES

8.00h A 14.00h

16.00h A 19.00h

VIERNES

8.00h A 14.00h



100 h

COACHING, CUIDADOS Y SALUD

Evaluación. 28 Preguntas tipo test



100 h

SOPORTE VITAL BÁSICO

Evaluación. 37 Preguntas tipo test



100 h

FORMADOR DE FORMADORES/AS

Evaluación. 8 Supuestos prácticos



100 h

ESTRÉS OCUPACIONAL EN PERSONAL DE INSTITUCIONES SOCIO SANITARIAS

Evaluación. 100 Preguntas tipo test / 4 Supuestos



100 h

MOTIVACIÓN LABORAL EN LA ADMINISTRACIÓN

Evaluación. 6 Supuestos



100 h

CONFIDENCIALIDAD EN EL REGISTRO DE DATOS DEL PACIENTE

Evaluación. 25 Preguntas tipo test / 6 Supuestos



75 h

OFIMÁTICA BÁSICA

Evaluación. 80 Preguntas tipo test



75 h

GUÍA SOBRE HIGIENE DE MANOS PARA PROFESIONALES EN EL ÁMBITO DE LA SALUD

Evaluación. 6 Supuestos



HORARIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

(PODEMOS RESOLVER TUS DUDAS POR WHATSAPP)



Whatsapp

670 966 281

953 585 330

LUNES - JUEVES

8.00h A 14.00h

16.00h A 19.00h

VIERNES

8.00h A 14.00h





75 h

INTRODUCCIÓN A MICROSOFT ACCESS 2007

Evaluación. 30 Test



75 h

INTRODUCCIÓN A MICROSOFT WORD 2007

Evaluación. 79 Preguntas tipo test



50 h

CÓMO ELABORAR UN PÓSTER CIENTÍFICO

Evaluación. 20 Preguntas tipo test



50 h

ADAPTACIÓN A LA NORMATIVA OBLIGATORIA
1169/2011. ALERGIAS ALIMENTARIAS

Evaluación. 80 Preguntas tipo test



50 h | 2 ECTS

ACTUALIZACIÓN Y PREVENCIÓN DE LA INFECCIÓN
POR CORONAVIRUS

Evaluación. 25 Preguntas tipo test / 2 Supuestos



PERSONALIZA
tu pack
Cursos

HASTA 500h **150€**

HASTA 1000h **295€**

MATERIAL, EVALUACIÓN Y TUTORÍAS DE LOS CURSOS

Libro-Manual del curso en el que se ha matriculado	●	●	●
Pdf del curso en el que se ha matriculado	●		
Cuadernillo de evaluación		●	●
Evaluación en plataforma	●		
Hoja-Formulario para realizar el examen		●	●
Tutorías Telefónicas/Email/Fax/Carta	●	●	●
Tutorías por plataforma Elearning	●		
Sobre con Franqueo Pagado en Destino		●	●
Encuesta de Opinión, Evaluación y Satisfacción		●	●
Bloc de Notas con Calendario Anual		●	●
Normas y Procedimientos		●	●
Marcapáginas		●	●
Caja embalaje por paquetería urgente I		●	●



Beneficiarios

- 1. Demandantes de empleo** en situación de paro continuada que aporten la tarjeta correspondiente.
- Nacionalidad **extranjera, residentes en su país natal** que lo acrediten.
- ¿Eres recién titulado?

Si eres recién titulado puedes disfrutar de beca durante **UN AÑO** tras la fecha de tu graduación universitaria;

- Indispensable **no tener experiencia laboral** demostrable previa tras su titulación.

* *Ayudas no acumulables a otras promociones publicitarias.*

* *Válida para el formato PDF/ONLINE en pago único.*

MOOC Y CURSOS GRATIS

Ej: Cocina, administrativo, medicina...



ACTUALIZA TUS DATOS

- Si realizaste algún cambio de dirección postal, teléfono de contacto, email, categoría profesional, etc. es importante nos lo notifiques (mediante un WhatsApp al 670966281 o email: info@formacionalcala.es para estar actualizado de novedades de oposiciones, ofertas de trabajo, noticias, legislación...

DIPLOMAS

- Una vez recibida, superada y aprobada la evaluación; el alumno recibirá por correo ordinario los diplomas en **un plazo aproximado de cuatro meses** (según el tipo de acreditación).



CONTENIDOS DIFERENCIADORES

- Los contenidos formativos se ajustan a los conocimientos y actualidad profesional que se demandan en las áreas de salud, educación, empresa, social, certificados de profesionalidad, etc. y a las exigencias de calidad reconocidas y certificadas por Bureau Veritas bajo el criterio de calidad ISO 9001 que desde el año 2008 vienen avalando los mismos.
- Una característica diferenciadora de nuestros materiales con respecto a los que pueden encontrarse en el mercado tradicional, es la constante y rigurosa actualización de contenidos, autoexigida internamente por las permanentes actualizaciones que las materias impartidas tienen lugar e históricamente reconocida por nuestros alumnos.

¿Tienes cursos con más de 5 años y quieres actualizarlos? 953 585 330

OBTÉN UN CERTIFICADO DE CALIFICACIONES/NOTAS Y COMPETENCIAS PROFESIONALES CON FINES LABORALES, BECAS, PRÁCTICAS...

[El trámite tiene un coste adicional. Consúltenos]

MODALIDADES DE PAGO

INCLUYA SU DNI EN EL CONCEPTO DE INGRESO O TRANSFERENCIA

EL PAGO PODRÁ REALIZARSE MEDIANTE INGRESO O TRANSFERENCIA BANCARIA A NOMBRE DE FORMACIÓN ALCALÁ.

- UNICAJA - IBAN: ES97 / 2103 / 0386 / 55 / 0030003000 - SWIFT: UCJAES2M
- BBVA - IBAN: ES43 / 0182 / 3353 / 55 / 0201581401 - SWIFT: BBVAESMMXXX
- La Caixa - IBAN: ES61 / 2100 / 1886 / 28 / 0200130140 - SWIFT: CAIX ES BB XXX
- TRIODOS BANK - IBAN: ES85 / 1491 / 0001 / 23 / 2114209410 - SWIFT: TRIOESMMXXX
- WESTERN UNION, GIRO POSTAL O TELEGRÁFICO A LA DIRECCIÓN:
Formación Alcalá. Pol. Ind. Retamal. Calle olivo, 6. 23680. Alcalá la Real (Jaén).
- PAGOS DESDE FUERA DE ESPAÑA: POR SISTEMA IFS Y POR UPU ELECTRÓNICO.
- DIRECTAMENTE EN LA SEDE: Pol. Ind. Retamal. Calle olivo, 6. 23680. Alcalá la Real (Jaén).
- TARJETA DE CRÉDITO - DESDE www.formacionalcala.es (visa, mastercard, maestro,...)
- PAYPAL



CONVALIDACIONES

- Para aquellos alumnos/as que hayan realizado algún curso que coincida con algún módulo del máster o experto universitario y lo superasen satisfactoriamente, pueden convalidar el mismo sin necesidad de reevaluar esta parte y descontar el precio del mismo (consulte los cursos que disponen de esta opción).

CONSULTA TODAS NUESTRAS CATEGORÍAS PROFESIONALES

www.formacionalcala.es

