

Actividades formativas convocadas por la Consejería de Educación para 2025.

FAMILIA PROFESIONAL	ACTIVIDAD FORMATIVA
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	OFIMÁTICA PARA CICLOS FORMATIVOS DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
	EXCEL PARA CICLOS FORMATIVOS DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN
	INTELIGENCIA ARTIFICIAL, DIGITALIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD EN EL ENTORNO PRODUCTIVO
ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS	ACTIVIDADES BÁSICAS Y ESPECIALIZADAS DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO CON SOPORTE MUSICAL, ACONDICIONAMIENTO FÍSICO EN EL AGUA E HIDROCINESIA
COMERCIO Y MARKETING	COMUNICACIÓN EN REDES SOCIALES
	DIGITALIZACIÓN Y APLICACIÓN DE LA IA AL TRANSPORTE Y LA LOGÍSTICA INTERNACIONAL. NUEVOS RETOS FRENTE A LOS DESAFÍOS DEL NUEVO ORDEN MUNDIAL
ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	CIBERSEGURIDAD INDUSTRIAL EN ENTORNOS INDUSTRIALES
	PREPARACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE PROYECTOS DE AUTOMATIZACIÓN
	INTEGRACIÓN ROBÓTICA MÓVIL Y COLABORATIVA
	IOT INDUSTRIA 4.0
	ELABORACIÓN DE PLANOS ELÉCTRICOS PLATAFORMA CAD
EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL	APLICACIONES 4.0 DE LA VISIÓN ARTIFICIAL
	METODOLOGÍA BIM: ESCANEADO 3D Y DIGITALIZACIÓN
FABRICACIÓN MECÁNICA	INTRODUCCIÓN A LA FABRICACIÓN ADITIVA
	ELABORACIÓN DE PROGRAMAS DE CONTROL NUMÉRICO PARA FRESA Y TORNO USANDO AUTODESK FUSIÓN 360
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	ESTRATEGIAS DE EMPLEABILIDAD, EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN Y SU APLICACIÓN EN EL AULA
	ACTUALIZACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y LA APLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN EL AULA
HOSTELERIA Y TURISMO	LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA, DEPARTAMENTO DE PISOS.
	LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EN LA RESTAURACIÓN. CONOCER EL USO DE LA APLICACIÓN DE EXCEL Y LA IA EN LA COCINA
	INFUSIONES Y CHOCOLATE. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y EL USO DE EXCEL Y DISEÑO DE CARTAS, MENÚS EN EL RESTAURANTE
INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES	INTRODUCCIÓN AL USO, ENTRENAMIENTO Y PROGRAMACIÓN DE MODELOS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL GENERATIVA
	MONGODB PARA APLICACIONES WEB Y ANÁLISIS DE DATOS
	DISEÑO 3D CON BLENDER PARA VIDEOJUEGOS Y MODELADO DE COMPONENTES DE HARDWARE
	ENTORNOS SEGUROS VIRTUALIZADOS CON DOCKER Y KUBERNETES

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	DIGITALIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO INDUSTRIAL
	SOLDADURA TIG PARA ACERO INOXIDABLE Y ALUMINIO
	CURSO PRÁCTICO DE SOLDEO TIG Y MIG/MAG
IMAGEN PERSONAL	DISEÑO GRÁFICO APLICADO A LA IMAGEN PERSONAL II
	NOVEDADES EN TÉCNICAS DE CORTE
	MICROPIGMENTACIÓN: APLICACIÓN PARAMÉDICA
IMAGEN Y SONIDO	SONIDO DIRECTO PARA ESPECTÁCULOS
	REDES Y PROTOCOLOS PARA AUDIOVISUALES
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	TECNOLOGÍA QUESERA
MADERA, MUEBLE Y CORCHO	AUTODESK FUSION
QUÍMICA	INGENIERÍA AMBIENTAL PARA EL TRATAMIENTO Y VALORACIÓN DE RESIDUOS
SANIDAD	EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y ALERGIAS: ESTRATEGIAS CLÍNICAS Y PREVENTIVAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA
	APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE ANATOMÍA PATOLÓGICA
SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD	METODOLOGÍA SNOEZELEN EN SALAS DE ESTIMULACIÓN SENSORIAL
TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS	SISTEMAS DE IMPULSIÓN ELÉCTRICA. SEGURIDAD Y PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN
	PREPARACIÓN, APLICACIÓN Y CALIDAD EN EL DIFUMINADO