

# Formación



Desde FECOAM nos encontramos plenamente comprometidos con la labor formativa, porque creemos que la formación es la base para el desempeño eficaz de cualquier actividad. Por eso planificamos, coordinamos e impartimos cursos, jornadas técnicas y seminarios relacionados con diferentes temas de interés para las entidades asociadas.

Con esta labor de formación contribuimos con nuestro objetivo principal de favorecer en todo momento a nuestras entidades asociadas, dotándolas de los conocimientos necesarios para aumentar la competitividad de las mismas.

Reforzando aún más este objetivo, nuestra Federación presta a sus entidades asociadas aulas de formación equipadas audiovisualmente, para que también ellos puedan emprender actividades de formación.

Ofertamos la impartición de cursos y talleres formativos en modalidad E-learning y en Aula Virtual.

## DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN

 968 350 272

**Pedro Sánchez Séiquer**

661407807

psanchez@fecoam.es

**Almudena Lucas Yepes**

699786893

alucas@fecoam.es

**Lidia Pérez Marín**

699786927

lidia.perez@fecoam.es

**Maite Roldan Godoy**


651389790

mroldan@fecoam.es

# DIRIGIDOS A PERSONAS RELACIONADAS CON EL SECTOR AGROALIMENTARIO: Agricultores, ganaderos, técnicos, empresarios, desempleados

## SEGURIDAD

HORAS

 USUARIO PROFESIONAL DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS. CUALIFICADO (*)	60
 USUARIO PROFESIONAL DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS. BÁSICO (*)	25
 MANEJO SEGURO DEL TRACTOR (*)	14
 PRL EN EL SECTOR AGRARIO Y ALIMENTARIO (*)	10
 MANEJO SEGURO DE CARRETILLAS	10
 PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACION	10
 PRIMEROS AUXILIOS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (*)	15
 APLICACIÓN DEL AUTOCONTROL - APPCC	20
 PROTOCOLOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. BRC E IFS FOOD	10
 PRL FORMACION Y SEGURIDAD TRACTORES Y MAQUINARIA AGRICOLA	10
 FORMACION BASICA HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA	10
 NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC	20
 NORMATIVA INTERNACIONAL FOOD STANDARD (IFS)	21
 CALIBRACION Y METROLOGIA E INSTRUMENTACION EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES	16
 PLAN DE IGUALDAD, DESARROLLO, IMPLANTACION, SEGUIMIENTO Y EVALUACION	25
 ARCGIS: (SISTEMAS DE INFORMACION GEOGRAFICA)	20
 IMPLANTACION DE UN SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	20














## GESTION DEL AGUA

 MANEJO Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE RIEGO LOCALIZADO (*)	15
 FERTIRRIGACIÓN EN FRUTALES (*)	10

## INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

 INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS	20
 MANIPULADOR ALIMENTOS. SECTOR RESTAURACIÓN	10
 MANIPULADOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS (*)	10

## AGRICULTURA

	HORAS
 GESTION INTEGRADA DE PLAGAS EN FRUTALES / CÍTRICOS (*)	15
 AGRICULTURA ECOLÓGICA. BÁSICO (*)	10
 INICIO A LA PODA EN FRUTALES DE HUESO (*)	10
 PODA DEL OLIVO (*)	15
 PODA DEL ALMENDRO (*)	15
 PODA DE FRUTALES DE HUESO (*)	15
 PODA DE CÍTRICOS (*)	15
 PODA DE LA VID (*)	15
 INICIACIÓN AL CULTIVO DEL VIÑEDO (*)	12
 AGRICULTURA BIODINÁMICA (*)	5
 CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS EN CULTIVOS HORTÍCOLAS (*)	15
 INCORPORACIÓN FRUTICULTURA Y CITRICULTURA. MODULO I (*)	55
 NUEVOS PRODUCTOS EN CONTROL BIOLÓGICO DE PLAGAS (*)	5




## MEDIO AMBIENTE

 AGUAS Y CONTROL DEL NITRÓGENO EN LA PRODUCCIÓN AGRARIA (*)	10
 INTRODUCCIÓN A LAS ENERGÍAS RENOVABLES	10
 INICIACIÓN A LA ADAPTACIÓN Y MITIGACIÓN DEL CAMBIO CLIMÁTICO (*)	10
 INCORPORACIÓN. CONDICIONALIDAD (*)	10

## GANADERÍA

 BIENESTAR ANIMAL EN EL TRANSPORTE (*)	25
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## SISTEMAS DE GESTIÓN

 CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS (*)	10
 SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y PRL EN EMPRESAS ALIMENTARIAS	200
 INCORPORACION. GESTION TÉCNICO EMPRESARIAL (*)	30

(\*) Válido para la ayuda de incorporación a jóvenes agricultores || MODALIDAD: PRESENCIAL / AULA VIRTUAL

# DIRIGIDO A CONSEJEROS RECTORES DE COOPERATIVAS Y SAT

	HORAS
 MARCO JURIDICO DEL COOPERATIVISMO I Y II	8
 RÉGIMEN ECONÓMICO DEL COOPERATIVISMO I Y II	8
 COMPETENCIAS EMPRESARIALES BÁSICAS: Planificación estratégica I Y II	8
 COMPETENCIAS EMPRESARIALES BÁSICAS: Marketing I Y II	8
 COMPETENCIAS EMPRESARIALES BÁSICAS: Calidad y seguridad alimentaria	4
 COMPETENCIAS EMPRESARIALES BÁSICAS: Medio ambiente y eficiencia energética	4
 COMPETENCIAS EMPRESARIALES BÁSICAS: Igualdad y prevención de riesgos laborales	8
 SECTOR AGROALIMENTARIO I Y II	8
 HABILIDADES DIRECTIVAS I, II, III Y IV	8
 INTEGRACIÓN COOPERATIVA	8
 RETOS Y ESTRATEGIAS DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	4
 FINANCIACIÓN Y ANÁLISIS DE INVERSIONES	4
 INTEGRACIÓN COOPERATIVA Y FORMULAS DE COOPERACIÓN EMPRESARIAL	4
 MODELO DE NEGOCIO DE LA COOPERATIVA	4
 INTERNACIONALIZACIÓN	4
 INNOVACIÓN Y TIC	4
 ESPONSABILIDAD SOCIAL COOPERATIVA E IGUALDAD	4
 EL PLAN DE COMUNICACIÓN	4
 EL GOBIERNO DE LA COOPERATIVA	4
 ANALISIS DE LAS NECESIDADES FORMATIVAS DE LA ENTIDAD	4
 CASOS DE ÉXITO, VISITAS TECNICAS NACIONALES O INTERNACIONALES	4

# FORMACIÓN BONIFICADA

Desde FECOAM nos adaptamos a sus necesidades diseñando sus propias acciones formativas y gestionamos su crédito para formación bonificada. Consúltenos.

TODAS LAS EMPRESAS, POR LA COTIZACIÓN EN CONCEPTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL A LA SEGURIDAD SOCIAL, DISPONEN DE UN CRÉDITO ANUAL QUE SE PUEDE DESTINAR A FORMAR A SUS TRABAJADORES.














LA FORMACIÓN DE SUS TRABAJADORES PUEDE ESTAR BONIFICADA HASTA EL 100 %. DESCUENTOS POR GRUPOS DE ALUMNOS DE LA MISMA EMPRESA.

DIRIGIDO A TRABAJADORES EN ACTIVO. Pueden participar empleados de:

- Empresas Privadas.
- Los fijos-discontinuos en periodos de inactividad.
- Los que han pasado a situación de desempleados durante la acción formativa.
- Los afectados por un expediente de regulación temporal (ERTE).

## AGRARIA

HORAS

 OPERACIONES BÁSICAS EN VIVEROS Y CENTROS DE JARDINERÍA	90
 OPERACIONES BÁSICAS PARA LA INSTALACIÓN DE JARDINES, PARQUES Y ZONAS VERDES	90
 OPERACIONES BÁSICAS PARA EL MANTENIMIENTO DE JARDINES, PARQUES Y ZONAS VERDES	70
 CONTROL FITOSANITARIO	120
 INSTALACIÓN DE JARDINES Y ZONAS VERDES	150
 MANTENIMIENTO Y MEJORA DE JARDINES Y ZONAS VERDES	120
 DETERMINACIÓN ESTADO SANITARIO DE PLANTAS, SUELO E INST. Y ELECCIÓN MÉTODOS DE CONTROL	60
 APLICACIÓN MÉTODOS DE CONTROL FITOSANITARIOS EN PLANTAS, SUELO E INSTALACIONES	60
 PREPARACIÓN DEL MEDIO DE CULTIVO	60
 OPERACIONES PARA LA INSTALACIÓN DE JARDINES Y ZONAS VERDES	90
 MANTENIMIENTO Y MEJORA DE ELEMENTOS VEGETALES	60
 MANTENIMIENTO Y MEJORA DE ELEMENTOS NO VEGETALES	60
 DEFENSA CONTRA PLAGAS Y ENFERMEDADES EN AGRICULTURA ECOLÓGICA	20






## SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

	HORAS
 GESTIÓN DE RESIDUOS	75
 PREVENCIÓN DE RIESGOS COVID-19	5
 PREVENCIÓN DE RIESGOS FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL COVID-19 EN EL ENTORNO LABORAL	25
 PREVENCIÓN DE RIESGOS FRENTE A COVID-19 EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	30
 PRIMEROS AUXILIOS	30
 SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL	35
 BÁSICO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	50
 GESTIÓN DE LA PRL EN PYMES Y MICROPYMES	30

## LEGIONELLA

 MANTENEDOR DE INSTALACIONES CON RIESGO DE LEGIONELOSIS	30 Presencial
 RENOVACIÓN MANTENEDORES INSTALACIONES CON RIESGO DE LEGIONELA	30 Presencial

## TRANSPORTE

 CURSO CAP PARA CONDUCTORES DE MERCANCÍAS Y VIAJEROS	30 Presencial
 TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PELIGROSAS. BÁSICO	30 Presencial
 TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PELIGROSAS. CISTERNAS	30 Presencial
 RENOVACIÓN TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PELIGROSAS. BÁSICO	30 Presencial
 RENOVACIÓN TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PELIGROSAS. CISTERNAS	30 Presencial

## SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD
















▶ APOYO EN LA ORGANIZACIÓN DE INTERVENCIONES EN EL ÁMBITO INSTITUCIONAL	100
▶ INTERVENCIÓN EN LA ATENCIÓN HIGIÉNICO-ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES	70
▶ VIOLENCIA DE GÉNERO	50
▶ SELECCIÓN, ELABORACIÓN, ADAPTACIÓN Y UTILIZACIÓN DE MATERIALES, MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS EN FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	90
▶ EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	60
▶ PROMOCIÓN PARA LA IGUALDAD EFECTIVA EN MATERIA DE EMPLEO	150
▶ ACCIONES PARA LA IGUALDAD EFECTIVA DE MUJERES Y HOMBRES	140
▶ DETECCIÓN, PREVENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO EN SITUACIONES DE VIOLENCIA CONTRA LAS MUJERES	130
▶ INGLÉS A1	150
▶ INGLÉS B1	240
▶ METODOLOGÍA DIDÁCTICA	80
▶ FORMACIÓN DE FORMADORES	70
▶ FORMACIÓN DE FORMADORES EN E-LEARNING	120
▶ FORMACIÓN DE FORMADORES PARA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO	50
▶ LAS TIC EN LA ENSEÑANZA	40
▶ COMPETENCIAS DIGITALES DOCENTES	60
▶ TUTORIZACIÓN EN TELEFORMACIÓN	50
▶ IMPARTICIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO	70
▶ TUTORIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS PARA EL EMPLEO	30
▶ DISEÑO DE PLANES DE IGUALDAD	30
▶ REPASA INGLÉS	60

## INGLÉS ESPECIALIZADO

▶ ADAPTA EL NIVEL DE INGLÉS A LAS NECESIDADES DE TU EMPRESA	A DEFINIR
-------------------------------------------------------------	-----------

MODALIDAD: PRESENCIAL / AULA VIRTUAL / E-LEARNING

## INFORMÁTICA / COMUNICACIONES

 ESPECIALISTA EN SEGURIDAD EN INTERNET	30
 ESPECIALISTA EN TECNOLOGÍAS DE RED CISCO: PREPARACIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN CCNA	160
 LA FIRMA DIGITAL	20
 SEGURIDAD INFORMÁTICA Y FIRMA DIGITAL	50
 CONSTRUCCIÓN DE PÁGINAS WEB	210
 PUBLICACIÓN DE PÁGINAS WEB	90
 CREACIÓN DE PÁGINAS WEB CON EL LENGUAJE DE MARCAS	80
 ELABORACIÓN DE HOJAS DE ESTILO	70
 ELABORACIÓN DE PLANTILLAS Y FORMULARIOS	60
 PROGRAMACIÓN CON LENGUAJES DE GUION EN PÁGINAS WEB	90
 GESTIÓN DE LA SEGURIDAD INFORMÁTICA EN LA EMPRESA	100
 INTERNET SEGURO	50
 PROTECCIÓN DE EQUIPOS EN LA RED	10
 COMMUNITY MANAGER	30
 MICROSOFT EXCEL 2016 CURSO BÁSICO	50

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

 ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	50
 ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	30
 FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	10
 GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	120
 INICIACIÓN APPCC EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	50
 MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	125
 SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	60
 TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	30
 MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	25
 OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	110
 ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	50
 UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	60
 MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIO	50
 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)	60
 MANIPULADOR DE ALIMENTOS	10



# COMERCIO Y MARKETING

▶ ATENCIÓN TELEFÓNICA A CLIENTES Y TRATAMIENTO DE SITUACIONES CONFLICTIVAS	40
▶ NEGOCIOS ONLINE Y COMERCIO ELECTRÓNICO	80
▶ DIRECCIÓN COMERCIAL Y MARKETING. SELECCIÓN Y FORMACIÓN DE EQUIPOS	75
▶ HABILIDADES COMERCIALES	60
▶ COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR Y RESPONSABILIDAD SOCIAL DEL MARKETING EN EL COMERCIO	50
▶ COMERCIO EN INTERNET. OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS	90
▶ GESTIÓN BÁSICA DEL ALMACÉN	20
▶ PSICOLOGÍA APLICADA A LAS VENTAS	40
▶ PLANTIFICACIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y GESTIÓN DE STOCKS	60
▶ PSICOLOGÍA APLICADA A LAS VENTAS	40
▶ TÉCNICAS DE VENTA EN EL COMERCIO	50
▶ VENTA ONLINE	30
▶ OPERACIONES DE VENTA	160
▶ OPERACIONES AUXILIARES A LA VENTA	140
▶ INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/CONSUMIDOR/USUARIO	120
▶ INGLÉS PROFESIONAL PARA ACTIVIDADES COMERCIALES	90
▶ PREPARACIÓN DE PEDIDOS	40
▶ OPERACIONES AUXILIARES EN EL PUNTO DE VENTA	90
▶ MANIPULACIÓN Y MOVIMIENTOS CON TRANSPALETAS Y CARRETILLAS DE MANO	50
▶ ATENCIÓN BÁSICA AL CLIENTE	50
▶ ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE VENTA	60
▶ TÉCNICAS DE VENTA	70
▶ VENTA ONLINE	30
▶ APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE EN VENTA	40
▶ GESTIÓN DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE/CONSUMIDOR	60
▶ CONDUCCIÓN DE CARRETILLAS ELEVADORAS	20
▶ INGLÉS PROFESIONAL PARA LOGÍSTICA Y TRANSPORTE INTERNACIONAL	90
▶ SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE POR CARRETERA	30
▶ GESTIÓN Y CONTROL DE FLOTAS Y SERVICIOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA	80
▶ MARKETING ONLINE: DISEÑO Y PROMOCIÓN DE SITIOS WEB	30
▶ TÉCNICAS DE VENTAS TELEFÓNICAS EN TELEMARKETING	40
▶ GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES A TRAVÉS DE MEDIOS INTERACTIVOS O DIGITALES	20
▶ ATENCIÓN AL CLIENTE	50
▶ INCOTERMS 2020	50
▶ INICIACIÓN AL COMERCIO INTERNACIONAL	60
▶ LOGÍSTICA INTERNACIONAL. EL TRANSPORTE Y EL SEGURO	50
▶ TÉCNICAS DE VENTA: EL CIERRE DE VENTA	30
▶ TELEMARKETING	60

# ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

▶ SIGMA. HERRAMIENTAS DE SEGURIDAD, EFICIENCIA Y PRODUCTIVIDAD	60
▶ ANÁLISIS DE PROBLEMAS Y TOMAS DE DECISIONES	30
▶ CONTABILIDAD	50
▶ GESTIÓN DE UN PEQUEÑO COMERCIO	90
▶ GESTIÓN DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA	20
▶ GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGRARIA	65
▶ HABILIDADES DIRECTIVAS: INFLUIR, MOTIVAR Y TOMA DE DECISIONES	60
▶ MEJORA DE PROCESOS: LEAN Y VSM	12
▶ NÓMINAS	50
▶ PROGRAMA AVANZADO AGILE PROJECT MANAGEMENT	60
▶ PROGRAMA AVANZADO EN TRANSFORMACIÓN DIGITAL	50
▶ GESTIÓN OPERATIVA DE TESORERÍA	25
▶ ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL PROCESO COMERCIAL	40
▶ GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROCESO COMERCIAL	80
▶ APLICACIONES INFORMÁTICAS DE GESTIÓN COMERCIAL	40
▶ GESTIÓN DE TESORERÍA	90
▶ SISTEMA OPERATIVO, BÚSQUEDA DE LA INFORMACIÓN: INTERNET-INTRANET Y CORREO ELECTRÓNICO	30
▶ APLICACIONES INFORMÁTICAS DE TRATAMIENTO DE TEXTOS	30
▶ APLICACIONES INFORMÁTICAS DE HOJAS DE CÁLCULO	50
▶ APLICACIONES INFORMÁTICAS DE BASES DE DATOS RELACIONALES	50
▶ APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA PRESENTACIONES: GRÁFICAS DE INFORMACIÓN	30
▶ ANÁLISIS Y GESTIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE COBRO Y PAGO	60
▶ GESTIÓN Y CONTROL DEL PRESUPUESTO DE TESORERÍA	40
▶ COMERCIO ELECTRÓNICO	40
▶ FUNDAMENTOS DE WEB 2.0 Y REDES SOCIALES	50
▶ BUSINESS INTELLIGENCE	30
▶ NOTIFICACIÓN Y REGISTRO ELECTRÓNICO	100
▶ CONCEPTOS BÁSICOS EN COMERCIO ELECTRÓNICO	20
▶ TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA	150
▶ OPERACIONES BÁSICAS DE COMUNICACIÓN	120
▶ GESTIÓN DE ARCHIVOS	120
▶ PROCESADORES DE TEXTOS Y PRESENTACIONES DE INFORMACIÓN BÁSICOS	90
▶ TRATAMIENTO BÁSICO DE DATOS Y HOJAS DE CÁLCULO	150
▶ TRANSMISIÓN DE INFORMACIÓN POR MEDIOS CONVENCIONALES O INFORMÁTICOS	40
▶ GESTIÓN AUXILIAR DE ARCHIVO EN SOPORTE CONVENCIONAL O INFORMÁTICO	60
▶ GESTIÓN AUXILIAR DE REPRODUCCIÓN EN SOPORTE CONVENCIONAL O INFORMÁTICO	60
▶ COMUNICACIÓN EN LAS RELACIONES PROFESIONALES	50
▶ COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA EN LA EMPRESA	70
▶ APLICACIÓN PRÁCTICA DEL RGPD EN LA EMPRESA PRIVADA 2018	60
▶ APOYO ADMINISTRATIVO A LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	60
▶ BRANDING DIGITAL: GESTIÓN DE TU MARCA EN LA RED	40
▶ CÁLCULO DE PRESTACIONES DE LA SEGURIDAD SOCIAL	30