



ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES

COMARCA DE DESARROLLO SIERRA DE MONTÁNCHEZ



REQUISITOS

- Estar en desempleo al inicio de la acción formativa.
- Residir en el territorio donde se realizará la acción formativa.
- Poseer titulación de acceso a Certificado de Profesionalidad de nivel 2.

Escanéame para descargar la
solicitud y documentación



Proyecto promovido por Diputación de Cáceres y cofinanciado al 85% por el FSE+ en el marco del programa de Empleo, Educación, Formación y Economía Social

PRESENCIAL

- 515 horas
- Certificado de Profesionalidad 2
- Beca por día de asistencia

FECHA

A partir de octubre

PLAZO PRESENTACIÓN SOLICITUDES

Desde 4 de agosto hasta las 23:59 del 14 de septiembre de 2025 en tu mancomunidad o ayuntamiento

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Comarca de Desarrollo Sierra de Montánchez

CURSOS GRATUITOS PARA PERSONAS OCUPADAS

Cursos destinados a personas ocupadas del sector de la Hostelería y el Turismo, impartidos en modalidad presencial, semipresencial y online, inicio previsto **septiembre 2025**.

DENOMINACIÓN	DURACIÓN	OBJETIVOS	MODALIDAD FORMATIVA
HOTR0009 COCINA SANA	35 horas	Adquirir los fundamentos básicos en dietética, productos y técnicas culinarias saludables	ONLINE
SANP0005 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	110 horas	Adquirir conocimientos básicos sobre las necesidades del organismo de los principales macronutrientes y micronutrientes y de la repercusión en la salud que tiene su exceso y carencia, que posibiliten reconocer las dietas y menús adaptados a las características de cada persona y situación	ONLINE
COMMI23PO NEUROMARKETING	60 horas	Conocer en la práctica el alcance de los conceptos asociados al Neuromarketing y su aplicabilidad analizando casos reales y estudiando los efectos que la publicidad y las marcas tienen en la mente además de proporcionar un conjunto de recursos para desarrollar estrategias exitosas	ONLINE
ADGD149PO HABILIDADES SOCIALES: COMUNICACIÓN, INTELIGENCIA EMOCIONAL Y TRABAJO EN EQUIPO	20 horas	Adquirir conocimiento en habilidades sociales: comunicación, la inteligencia emocional y el trabajo en equipo y la negociación	ONLINE
SSCE001PO TELEFORMACIÓN PARA DOCENTES	50 horas	Adquirir las habilidades y competencias necesarias para la impartición de acciones formativas en modalidad teleformación utilizando técnicas, estrategias y recursos didácticos	TELEFORMACIÓN
SSCE01 INGLÉS A1	150 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación y el aprendizaje en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel A1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
SSCE02 INGLÉS A2	150 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación y el aprendizaje en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
SSCE03 INGLÉS B1	240 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL).	TELEFORMACIÓN
SSCE04 INGLÉS B2	240 horas	Este programa formativo proporcionará a los alumnos la formación en lengua inglesa necesaria para que puedan presentarse a las pruebas de acreditación oficial del nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)	TELEFORMACIÓN
HOTR020PO COCINA PARA CELÍACOS	35 horas (5 P+ 30 OL)	Adquirir los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiacía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.	SEMIPRESENCIAL
INAE0001PO CATA DE QUESOS	30 horas (20 P+ 10 OL)	Identificar las características organolépticas del queso y realizar, correctamente, el proceso de cata	SEMIPRESENCIAL
HOTT0025 FUNDAMENTOS DEL BIG DATA Y APLICACIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO	50 horas (5 P+ 45 OL)	Adquirir conocimientos sobre el Big Data y su aplicación en el sector turístico	SEMIPRESENCIAL
HOTR0054 ELABORACIÓN DE CAFÉ Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN	55 horas (20 P+ 30 OL)	Elaborar distintos tipos de café y bebidas a base de café expreso, realizar el análisis sensorial y confección de una carta de café	SEMIPRESENCIAL
MF0032_2 DESPIECE Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE (DE INAI0208)	160 horas (80 P+ 80 OL)	Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial	SEMIPRESENCIAL
HOTR0070 SERVICIOS PROFESIONALES EN CORTE DE JAMÓN	150 horas	Desarrollar y montar un servicio de corte de jamón y cata del mismo, aplicando con autonomía las técnicas adecuadas contando con el instrumental necesario en condiciones óptimas de funcionamiento, informando y atendiendo al cliente, contribuyendo a la maximizar la satisfacción del mismo, todo ello de acuerdo con criterios de eficiencia y eficacia del servicio y de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria	PRESENCIAL
HOTR0004 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGICOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10 horas	Adquirir conocimientos del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor respecto a los alimentos que contienen ingredientes que causan alergias o intolerancias alimentarias presentados sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades	PRESENCIAL

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente **solicitud**, y presentarla directamente en la ESHAEX (horario de 9:00 a 14:00 h y/o de 16:00 a 20:00 h), en cualquier registro de la Junta de Extremadura o por correo electrónico a formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net.

Deberá aportarse junto a la solicitud **CV** actualizado, copias de **DNI** y de documentación acreditativa de **condición de persona ocupada**.

Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz). Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135

E-mails: eshaex@extremaduratrabajo.net/ formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net

ACCIONES FORMATIVAS CENTRO DE FORMACION PARA EL EMPLEO DE CACERES CON INICIO SEGUNDO SEMESTRE 2025

ESPECIALIDAD	HORAS CURSO	TIPO (*)	MODALIDAD	HORARIO***	INICIO PREVISTO	FINAL PREVISTO	FECHA FIN PRESENTACION SOLICITUDES	NIVEL (**)	MES DE INICIO PREVISTO
INGLÉS A2	150	PF	PRESENCIAL	MAÑANA	01/09/2025	14/10/2025	15/08/2025	N2	SEPTIEMBRE
SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA	660	CP	PRESENCIAL	TARDE	15/09/2025	14/05/2026	01/09/2025	N2	
PORTUGUÉS A1	150	PF	PRESENCIAL	TARDES	09/09/2025	03/10/2025	20/08/2025	N2	
MODELADO Y TEXTURIZADO DE PERSONAJES 3D PARA PRODUCCIONES AUDIOVISUALES Y VIDEOJUEGOS	200	PF	PRESENCIAL	MAÑANA	09/09/2025	04/11/2025	25/08/2025	N3	
OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	400	CP	PRESENCIAL	MAÑANA	15/09/2025	13/01/2026	01/09/2025	N1	
GESTIÓN CONTABLE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA AUDITORIA	350	CP	PRESENCIAL	MAÑANA	18/09/2025	27/03/2025	01/09/2025	N3	
INGLÉS A2	150	PF	TELEFORMACIÓN	TARDE	22/09/2025	03/11/2025	01/09/2025	N2	OCTUBRE
INGLES B1	240	PF	PRESENCIAL	MAÑANA	17/10/2025	23/12/2025	01/10/2025	N2	
SERVICIOS PROFESIONALES EN CORTE DE JAMÓN	150	PF	PRESENCIAL	MAÑANA	14/10/2025	24/11/2025	15/09/2025	N2	
ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS EN EL DOMICILIO	600	CP	TELEFORMACIÓN	TARDES	23/10/2025	20/05/2026	01/10/2025	N2	NOVIEMBRE
REPOSTERÍA	520	CP	PRESENCIAL	TARDES	03/11/2025	18/05/2026	15/10/2025	N2	
PORTUGUÉS A2	150	PF	PRESENCIAL	TARDES	10/11/2025	14/01/2026	20/10/2025	N2	
SEGURIDAD INFORMÁTICA	520	CP	PRESENCIAL	MAÑANA	10/11/2025	14/04/2026	01/11/2025	N3	
RIGGING DE PERSONAJES 3D PARA PRODUCCIONES AUDIOVISUALES Y VIDEOJUEGOS	200	PF	PRESENCIAL	MAÑANA	12/11/2025	21/01/2026	25/10/2025	N3	

* CP: CERTIFICADO PROFESIONAL
* PF: PROGRAMA FORMATIVO
** N1: ACCESO SIN REQUISITOS ACADEMICOS MINIMOS
** N2 ACCESO CON E.S.O. O EQUIVALENTE.
** N3 ACCESO CON BACHILLERATO O EQUIVALENTE
*** MAÑANA: 9:00-14:00 / TARDES: 16:00-21:00

- Solicitudes de cursos en el siguiente enlace:

<http://extremaduratrabajo.gobex.esSolicitudesFormacionCentrosPropios/>

Deberá darse de alta como usuario.

- Posibilidad de acceso a las becas y/o ayudas en vigor:

https://extremaduratrabajo.juntaex.es/ayudas_becas_y_ayudas

CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE DON BENITO 1ª PROGRAMACIÓN 2025

(EL CENTRO DE FORMACIÓN DISPONE DE INTERNADO CON ALOJAMIENTO Y MANUTENCIÓN GRATUITOS PARA ALUMNOS DESEMPLEADOS)

Nº CURSO	CURSOS PARA DESEMPLEADOS	CERT.	PROF	TOTAL HORAS	F.INICIO PREVISTA	F.FINAL PREVISTA	MOD.	ADMISIÓN SOLICITUD	HORAR.	NIVEL * consultar carpetas informativas
2023/06/0052	PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA		P.F	50	11/09/2025	25/09/2025	P	Hasta 08/09/2025	M	BACHILLER / FP GRADO MEDIO
2024/06/0123	HABILITACIÓN PARA LA DOCENCIA EN GRADOS A, B Y C DEL SISTEMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL		C.P	380	10/09/2025	15/01/2026	P	08/09/2025	M	BACHILLER
2023/06/0048	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		P.F	30	15/09/2025	22/09/2025	P	12/09/2025	M	BACHILLER / FP GRADO MEDIO
2023/06/0050	AUTÓMATAS PROGRAMABLES		P.F	60	15/09/2025	30/09/2025	P	12/09/2025	M	*G.ESO
2024/06/0111	ASISTENCIA DOCUMENTAL Y DE GESTIÓN EN DESPACHOS Y OFICINAS		C.P	750	10/09/2025	21/04/2026	P	31/08/2025	M	BACHILLER
2024/06/0108	PORTUGUÉS A1		P.F	150	10/09/2025	22/10/2025	P	02/09/2025	M	G.ESCOLAR
2024/06/0117	CARPINTERÍA DE ALUMINIO		P.F	445	16/09/2025	30/01/2026	P	10/09/2025	M	Comunicación lingüística suficiente
2024/06/0118	SOLDADURA POR ARCO BAJO GAS PROTECTOR CON ELECTRODO CONSUMIBLE, SOLDEO "MIG/MAG"		C.P	490	16/09/2025	12/02/2026	P	10/09/2025	M	G.ESO
2024/06/0119	ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES		C.P	600	17/09/2025	17/03/2026	P	31/08/2025	M	G.ESO
2023/06/0056	OPERACIONES DE LABORATORIO AGROALIMENTARIO		P.F	360	22/09/2025	13/01/2026	P	14/09/2025	M	BACHILLER CIENCIAS / FP GRADO MEDIO
2024/06/0114	PRODUCCIÓN DE SEMILLAS Y PLANTAS EN VIVEROS		C.P	580	22/09/2025	16/03/2026	P	15/09/2025	M	G.ESO
2024/06/0112	MANEJO Y MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA AGRARIA		C.P	630	29/09/2025	06/04/2026	P	24/09/2025	M	G.ESO
2024/06/0115	ACTIVIDADES AUXILIARES DE AGRICULTURA		C.P	370	29/09/2025	22/01/2026	P	22/09/2025	M	Comunicación lingüística suficiente
2024/06/0113	INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE JARDINES Y ZONAS VERDES		C.P	470	01/10/2025	23/02/2026	P	23/09/2025	M	G.ESO
2024/06/0120	CONFECCIÓN Y PUBLICACIÓN DE PÁGINA WEB		C.P	560	06/10/2025	24/03/2026	P	18/09/2025	M	G.ESO
2023/06/0058	ANÁLISIS QUÍMICO		C.P	690	06/10/2025	29/04/2026	P	30/09/2025	M	BACHILLER CIENCIAS / FP GRADO MEDIO
2023/06/0049	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		P.F	30	20/10/2025	27/10/2025	P	13/10/2025	T	BACHILLER / FP GRADO MEDIO
2023/06/0051	AUTÓMATAS PROGRAMABLES		P.F	60	27/10/2025	11/11/2025	P	20/10/2025	T	*G.ESO
2024/06/0122	ATENCIÓN SOCIO SANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES		C.P	450	27/10/2025	12/03/2026	P	20/10/2025	M	G.ESO
2024/06/0109	PORTUGUÉS A2		P.F	150	30/10/2025	11/12/2025	P	26/10/2025	M	G.ESCOLAR
2023/06/0067	PRODUCCIÓN AGRARIA INTEGRADA		P.F	45	03/11/2025	13/11/2025	P	27/10/2025	M	G.ESO
2023/06/0053	PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA		P.F	50	17/11/2025	28/11/2025	P	10/11/2025	M	BACHILLER / FP GRADO MEDIO
Nº CURSO	CURSOS PARA OCUPADOS	CERT.	PROF	TOTAL HORAS	F.INICIO PREVISTA	F. FINAL PREVISTA	MOD.	ADMISIÓN SOLICITUD	HORAR.	NIVEL
2024/06/0116	EXPER. 3D BIM EN MODELADO, PRESENT PROYECT. CON REVIT Y 3D MAX		P.F	500	17/09/2025	17/02/2026	MIXTA	12/09/2025	M/T	F.P
2023/06/0065	SUPERVISIÓN AGRÍCOLA MEDIANTE IMÁGENES Y DRONES		P.F	50	14/10/2025	27/10/2025	Teleformación	25/09/2025	T	*

(CP) Con certificado de profesionalidad.

(P.F): Programa formativo sin certificado de profesionalidad.

(P) Presencial. **MIXTA:** Determinado número de días presenciales, resto “on line”
(O.L) 6 días de asistencia obligatoria. Resto “on line”

NIVELES DE ACCESO:

C:ESC= CERT. ESCOLARIDAD / **G.ESO**= GRADUADO EN ESO **G.E.**= GRADUADO ESCOLAR
BACH = BACHILLERATO **F.P** FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIFICA **CONSULTAR** =Consultar carpeta informativa.

(M) Horario de mañana

(T): Horario de tarde

(M/T):Horario de mañana o tarde a elegir)

- De no cubrirse la totalidad de plazas en el momento de la selección de alumnos en cualquiera de los cursos, la admisión de solicitudes permanecerá abierta durante el período que marca la normativa hasta completar el número de plazas previsto.
- **En los cursos para “Desempleados” prioritariamente participarán solicitantes que estén desempleados inscritos como demandantes de empleo en el SEXPE. Solo podrán participar ocupados en aquellos casos en los cuales no haya demanda suficiente de solicitantes desempleados (límite 30%)**
- **En los cursos para ocupados, solo podrán participar desempleados, en aquellos casos en los cuales no haya demanda suficiente de solicitantes ocupados (límite 30%). Las personas trabajadoras ocupadas deberán trabajar en centros de trabajo de la CA de Extremadura.**
- Todos los cursos con Certificado de Profesionalidad tendrán prácticas formativas en empresas.
- **Posibilidad de acceso a las becas y/o ayudas en vigor. Los alumnos/as no residentes en Don Benito o Villanueva de la Serena, y que lo deseen pueden solicitar el beneficio de residencia y comedor gratuitos, y/o ayuda de transporte.**
- El resto tienen derecho a ayuda de transporte.
- Para mayor información puede consultar las carpetas informativas disponibles en:
http://extremaduratrabajo.juntaex.es/formacion_centro_formacion_donbenito
- Puede presentar sus solicitudes
 - Telemáticamente en el siguiente enlace: : <https://solicitudesformacioncentrospropios.juntaex.es/index.php>, en “Inscripción Cursos”. Deberá darse de alta como usuario, rellenar el modelo y “FINALIZAR”. **La presentación telemática de la solicitud conlleva el registro automático por lo que no es necesaria su impresión y posterior entrega.**
- Enviando un email a esta dirección cformacion.donbenito@extremaduratrabajo.net con el siguiente [formulario cumplimentado](#).
 - Entregando la solicitud en formato papel tanto en los Centros de Empleo o de Formación del SEXPE como en cualquier registro.
 - Personalmente, en la siguiente dirección: Centro de Formación para el Empleo de Don Benito Avda. Vegas Altas, 117 06400 Don Benito Tfno.: 924 02 14 60. Asegúrese de utilizar el modelo de solicitud correcto y de cumplimentarlo en su totalidad para que puedan ser baremados todos sus datos.
- Los impresos de solicitud se encuentran disponibles en los Centros de Empleo, en el Centro de Formación, también en la página WEB.