

DOSIER  
SANIDAD  
**2024-25**

**CURSOS 100% BONIFICADOS  
PARA TRABAJADORES**



# INDICE

ESCUELA DE NEGOCIOS  
**HISPANIA**

3

Escuela de Negocios  
Hispania  
Presentación

4

Dosier de Formación  
Online  
Inicio

5

Sanidad  
Másteres

6

Sanidad  
Técnicos y Cursos





Esperamos poder cumplir con tus expectativas de calidad y satisfacción, ya que es nuestra verdadera filosofía de trabajo

Somos tu colaborador en todo el proceso formativo, llevando a cabo una labor constante en la detección, análisis, solución y seguimiento del mismo.

Trabajamos de forma conjunta con nuestros clientes para diseñar, desarrollar e implantar proyectos de formación que contribuyan a la mejora del conocimiento de las empresas, incrementando su valor y mejorando su competitividad de capital humano.

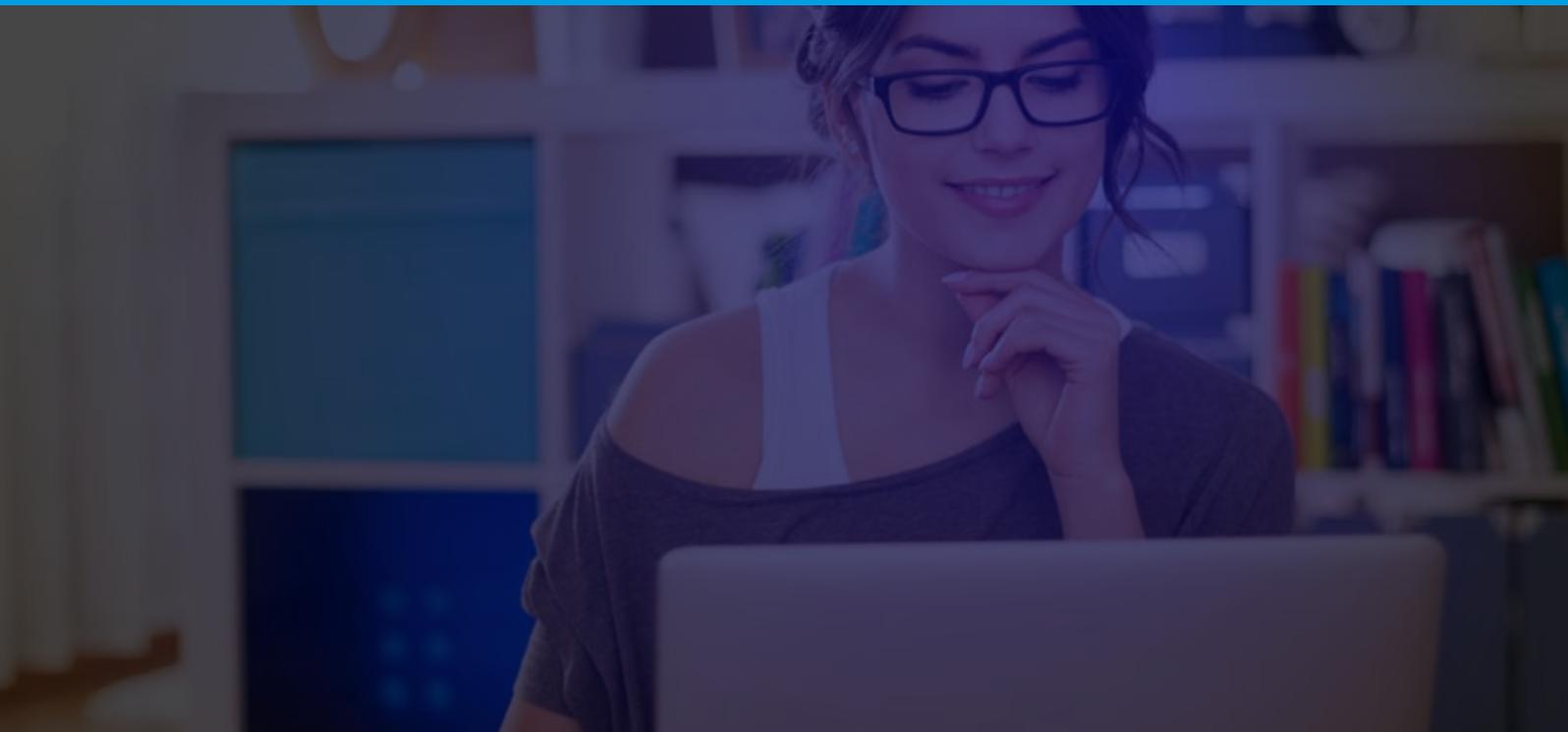
La experiencia nos confirma que para hacer frente a los cambios constantes y los avances tecnológicos es precisa una formación permanente en el tiempo.

Nuestra especialización como Entidad Organizadora y Formadora nos permite ofrecerles una amplia gama de Cursos Bonificados dependiendo de sus necesidades: Administración y Finanzas, Calidad, Idiomas, Informática..., estamos en constante ampliación y renovación formativa. Todos nuestros cursos son impartidos por profesionales.

Finalmente, gestionamos la planificación y seguimiento de los cursos, tanto de teleformación como presenciales (in company) y ejecutamos todos los trámites necesarios ante FUNDAE, con esto conseguimos que tu empresa solo se centre en el proceso de selección de la formación deseada, realización y su posterior bonificación de la acción formativa en los seguros sociales.



¿Sus empleados necesitan **formación**?



## CATÁLOGO DE ACCIONES FORMATIVAS



2024-2025

## MÁSTERES, TÉCNICOS Y CURSOS

*Únete a una comunidad enfocada en tu éxito, hoy, mañana y siempre*

---

Asesoramiento de principio a fin

Plan de Formación

Gestión de la formación bonificada

Solicite información sin compromiso

968 94 28 30 / 968 94 28 29

[info@enhispania.es](mailto:info@enhispania.es)

 MÁSTERES SANIDAD

			
Máster en TCAE		640	
Máster en Cuidados Enfermeros		640	
Másater en Gestión de Centros Sanitarios		640	

# TÉCNICOS Y CURSOS

## SANIDAD

					
Técnico en Asistencia del Niño Crítico	180		El celador en el Área de Urgencias	80	
Soporte Vital Básico y RCP	190		Emergencias Sanitarias	100	
Técnico en Atención en Instituciones Sanitarias	160		Emergencias sanitarias y dispositivos de riesgo previsible	60	
Técnico en Duelo y Atención Funeraria	160		Logística sanitaria en catástrofes	60	
El Técnico Auxiliar Sanitario	180		Funciones administrativas en centros sanitarios	80	
Técnico en Emergencias Sanitarias	220		Gestión de la documentación sanitaria	80	
Técnico en Administración y Gestión de Centros Sanitarios	240		Nóminas, seguridad social y contratación en Instituciones Sanitarias	80	
Técnico en Cuidados en Unidades Pediátricas	220		La Unidad de Urgencias Pediátricas. Actuaciones del DUE	60	
Coordinación del Paciente en Emergencias Sanitarias	190		DUE en Urgencias Pediátricas	40	
Coordinación del Centro Sanitario en Emergencias	190		Cuidados Auxiliares de Enfermería en la Unidad de Urgencias pediátricas. Patologías más frecuentes	80	
Nutrición y Dietética	160		La Fiebre en Pediatría y sus Complicaciones	40	
Salud Bucodental	160		Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias	50	
El niño crítico	40		Movilización del paciente	40	
Actuación del Técnico en Cuidados Aux. Enfermería ante un Niño Crítico	40		Traslado del paciente al centro sanitario	60	
DUE en Urgencias Pediátricas	40		Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente	40	
Cuidados Auxiliares Enfermería ante las urgencias Pediátricas más frecuentes	60		Camarero Servicio de Sala	80	
Soporte vital básico	60		Cata de alimentos en hostelería	60	
RCP básica y primeros auxilios	80		Catering (SERVICIO DE CATERING)	80	
Apoyo al soporte vital avanzado	50		Cocina	80	
Atención alimentaria en Instituciones Sociosanitarias	60		Cocina creativa o de autor	30	
Atención Higiénica en Instituciones Sociosanitarias para TCAE	100		Decoración y exposición de platos	60	
El duelo	80		Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	
El duelo y la atención funeraria	80		Dirección y recursos humanos en restauración	60	
Atención al cliente: Calidad en los servicios funerarios	60		Diseño de interiores en la restauración	80	
El Rol del Técnico en Cuidados Auxiliares de enfermería	60		Diseño de ofertas de pastelería	40	
El técnico en cuidados auxiliares de enfermería en la unidad de urgencias	40				

# TÉCNICOS Y CURSOS

## SANIDAD

					
Diseño de procesos de servicio en restauración	60		Gestión y control en restauración	90	
Diseño de productos y servicios turísticos locales	90		Gobernanta	80	
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90		Información y atención al visitante	30	
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60		Jefe de cocina	80	
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60		Lavado de ropa en alojamientos	90	
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80		Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90	
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50		Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	
Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50		Logística de catering	60	
Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90		Maître	80	
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40		Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70		Marketing turístico	60	
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70		Normas de protocolo en restauración	30	
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60		Ofertas gastronómicas	80	
Enología Avanzada	80		Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70	
Enología para Cocineros	80		Organización de procesos de cocina	80	
Enología. Vinos, licores y aguardientes	80		Organización del servicio de información turística local	90	
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30		Organización del servicio de pisos en alojamientos	40	
Gestión de bodegas en restauración	60		Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90	
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60		Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90	
Gestión de eventos	20		Planificación, organización y control de eventos	90	
Gestión de hoteles	100		Planificación, programación y operación de viajes combinados	60	
Gestión de la información y documentación turística local	60		Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60		Preelaboración y conservación culinarias	60	
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	40		Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70	
Gestión del proyecto de restauración	90		Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80		Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	

# TÉCNICOS Y CURSOS

## SANIDAD

					
Preparación de aperitivos	80		Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40	
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70		Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30		Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80	
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50		Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70		Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.	70		Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60		Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	
Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60		Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	80	
Procesos económico-administrativos en Agencias de Viajes	90		Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	
Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80		Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	
Productos, servicios y destinos turísticos	90		Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70	
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	90		Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	
Promoción y comercialización del alojamiento rural	70		Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	
Proyecto de implantación del alojamiento rural	50		Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hotelero	80	
Realización de decoraciones de repostería y expositores	40				
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90				
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	90				
Recepción y lavado de servicios de catering	90				
Regeneración óptima de los alimentos	30				
Repostería	80				
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60				
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60				
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40				
Servicio y atención al cliente en Restaurante	50				
Servicios especiales en restauración	80				

# ESCUELA DE NEGOCIOS HISPANIA



+34 968 94 28 30

[www.enhispania.es](http://www.enhispania.es)

