



PLAZO DE PREINSCRIPCIÓN

DEL 19 AL 28 DE SEPTIEMBRE

DE 17:00 A 21:00 H DE LUNES A JUEVES.

CURSOS Y TALLERES CON DURACIÓN SUPERIOR A 50 HORAS

1. ACUARELA
2. BOLILLOS
3. BORDADO DE TRAJE TÍPICO YECLANO Y MACRAMÉ
4. CERÁMICA
5. CORTE Y CONFECCIÓN
6. DANZA. SEVILLANAS
7. DECORACIÓN CERÁMICA A LA GRASA
8. DECORACIÓN DE MUEBLES
9. ESMALTE AL FUEGO
10. ÉL, PILATES
11. INFORMÁTICA
12. INGLÉS CONVERSACIÓN
13. INICIACIÓN AL PATCHWORK
14. INICIACIÓN AL BAILE DE SALÓN
15. JOYERÍA CON POLÍMEROS
16. LA RUTA DEL VINO. EL CAMINO PARA CONOCER YECLA.
17. LEGISLACIÓN BÁSICA PARA OPOSICIONES
18. MANUALIDADES
19. PILATES
20. PILATES AL SOL
21. RESTAURACIÓN DE ARTES DECORATIVAS
22. RESTAURACIÓN DE MUEBLES
23. TALLA EN MADERA
24. TEATRO Y EXPRESIÓN CORPORAL
25. VALENCIANO MITJÀ
26. VALENCIANO ORAL – ELEMENTAL
27. VIDRIERAS Y LÁMPARAS TIFFANY
28. YOGA IYENGAR
29. YOGA IYENGAR PARA MAYORES

CURSOS Y TALLERES CON UNA DURACIÓN DE 20 A 50 HORAS

30. A PENSAR TAMBIÉN SE APRENDE
31. DESARROLLO INFANTIL: LA IMPORTANCIA DE LOS PRIMEROS AÑOS
32. EDUCACIÓN EMOCIONAL EN LA FAMILIA
33. HABILIDADES SOCIALES Y DE COMUNICACIÓN
34. INFORMÁTICA. REDES SOCIALES





PROGRAMACIÓN INICIAL CURSO 2017- 2018

- 35. JARDINERÍA MEDITERRÁNEA Y ECOLÓGICA
- 36. MENTE EN CALMA. INTRODUCCIÓN AL MINDFULNESS
- 37. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. CURSO BÁSICO
- 38. PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN EL SIGLO XXI. INICIACIÓN

CURSOS Y TALLERES CON DURACIÓN INFERIOR A 20 HORAS

- 39. ALIMENTACIÓN SALUDABLE
- 40. AIKIDO Y GESTIÓN DE ALTO RENDIMIENTO PROFESIONAL
- 41. ARTESANÍA DE ESPARTO Y MIMBRE
- 42. APPCC. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 43. BOTÁNICA DE CAMPO
- 44. CATA DE VINOS. INICIACIÓN
- 45. CATA Y ELABORACIÓN DE CERVEZA
- 46. COCINA DE LA ABUELA
- 47. COCINA IMPROVISADA. TAPAS Y PINCHOS
- 48. COCINA MEDITERRÁNEA
- 49. COCINA PARA DESPEDIR EL AÑO
- 50. COMMUNITY MANAGER
- 51. COSMÉTICA NATURAL
- 52. DEMOSTRACIÓN. ELABORACIÓN PANES BENDITOS PAJARICAS HONOR DE SAN BLAS
- 53. EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
- 54. ELABORACIÓN DE JABÓN CASERO
- 55. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES
- 56. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- 57. HAZ TU HUERTO. TERRAZA O BALCÓN
- 58. IDENTIFICACIÓN DE AVES
- 59. INICIACIÓN AL MASAJE
- 60. INFORMÁTICA. EXCEL
- 61. MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- 62. MARKETING 2.0
- 63. MASAJE INFANTIL
- 64. MASAJE PODAL Y SUS ZONAS REFLEXÓGENAS
- 65. MEDICINA POPULAR Y PLANTAS MEDICINALES
- 66. MICOLOGÍA DEL SURESTE IBÉRICO . NIVELES I Y II
- 67. PRESENTACIONES CON IMPACTO QUE CONECTAN Y CONVENCEN
- 68. POR UNA ESPALDA FELIZ
- 69. PRÁCTICAS DE REANIMACIÓN CARDIO PULMONAR BÁSICA Y VENDAJES
- 70. PROFETAS EN SU TIERRA. LOS VINOS EL ALTIPLANO
- 71. RECUERDO, LUEGO EXISTO. ENTRENA TU MEMORIA
- 72. RELAJACIÓN
- 73. RELAJACIÓN EN EL TRABAJO
- 74. TRAZABILIDAD ALIMENTARIA. CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
- 75. URGENCIAS MÉDICAS Y PRIMEROS AUXILIOS
- 76. VERDURAS SILVESTRES. CONOCE Y COCINA

