



# PLAZO DE PREINSCRIPCIÓN

## DEL 18 AL 27 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. Alemán , iniciación
3. Bolillos
4. Bolillos: menores , tradición y artesanía
5. Bordado de traje típico yeclano y macramé
6. Bordado: menores, tradición y artesanía
7. Cerámica
8. Corte y confección
9. Decoración cerámica a la grasa
10. Decoración de muebles
11. Escultura cerámica
12. Esmalte al fuego
13. Él, pilates
14. Informática básica
15. Inglés conversación
16. Iniciación al patchwork
17. Joyería con polímeros
18. La ruta del vino. El camino para conocer Yecla.
19. Legislación básica para oposiciones
20. Manualidades
21. Pilates
22. Pilates al sol
23. Psicología para empezar la semana
24. Restauración de artes decorativas
25. Restauración de muebles
26. Talla en madera
27. Teatro
28. Valenciano mitjà
29. Valenciano oral – elemental
30. Vidrieras y lámparas tiffany
31. Vidrio fundido, pequeñas piezas
32. Yoga Iyengar
33. Yoga Iyengar para mayores





**CURSOS Y TALLERES CON UNA DURACIÓN DE 20 A 50 HORAS**

34. A pensar, también se aprende
35. Desarrollo infantil: la importancia de los primeros años
36. Educación emocional en la familia
37. Informática. Redes sociales
38. Jardinería mediterránea y ecológica
39. La confianza empieza por uno mismo: confía en ti
40. Mente en calma. Introducción al mindfulness
41. ¿Para qué sirve el Protocolo en la actualidad ? Taller práctico

**CURSOS Y TALLERES CON DURACIÓN INFERIOR A 20 HORAS**

42. Alimentación saludable
43. Aikido y gestión de alto rendimiento profesional
44. Artesanía de esparto y mimbre
45. APPCC. Gestión de la seguridad alimentaria
46. Botánica de campo
47. Cata de vinos. Iniciación
48. Cata y elaboración de cerveza
49. Cocina de la abuela
50. Cocina improvisada. Tapas y pinchos
51. Cocina mediterránea
52. Cocina para despedir el año
53. ¿ Cómo hacer propuestas difíciles de rechazar y cerrar ventas con la satisfacción del cliente?
54. Community manager
55. Cosmética natural
56. Demostración. Elaboración panes benditos “pajaricas” en honor de san Blas
57. El pan nuestro de cada día
58. Elaboración de jabón casero
59. Elaboración de alimentos tradicionales
60. Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
61. Haz tu huerto en balcón o terraza
62. Identificación de aves
63. Iniciación al masaje
64. Informática. Excel
65. Jóvenes, consumidores y jefes de cocina
66. Manipulador de alimentos
67. Marketing 2.0
68. Masaje facial
69. Masaje infantil
70. Masaje podal y sus zonas reflexógenas
71. Medicina popular y plantas medicinales
72. Micología del sureste ibérico
73. Por una espalda feliz
74. Prácticas de reanimación cardio pulmonar básica y vendajes
75. Productividad en el estudio y trabajo. ¿ Cómo superar la selectividad / o una prueba ?
76. Profetas en su tierra. Los vinos el altiplano
77. Recuerdo, luego existo. Entrena tu memoria
78. Relajación





EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE YECLA  
CONCEJALIA DE CULTURA

## PROGRAMACIÓN INICIAL. CURSO 2018- 2019

79. Relajación en el trabajo
80. Trazabilidad alimentaria. Calidad y seguridad de los alimentos
81. Urgencias médicas y primeros auxilios
82. Verduras silvestres. Conoce y cocina

Se establece **sorteo de plazas** para todos los cursos que, finalizado el plazo de preinscripción superen el número de plazas previamente establecido.

Acabado el plazo de preinscripción, y realizado el sorteo de plazas **se publicarán, en el tablón de anuncios** de la Universidad Popular y en la **página web del Ayuntamiento**, **los listados con la adjudicación de plazas** y los listados con las plazas asignadas en lista de espera; al tiempo que **saldrán y quedarán a disposición de las personas interesadas las plazas "vacantes"**, que podrán ser solicitadas sin límite de número ni fecha.



UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO, 45 30510 YECLA (MURCIA) T. 968 75 28 94 [universidad.popular@yecla.es](mailto:universidad.popular@yecla.es)  @uppopularyecla  Universidad Popular Yecla