



cebanc
profesionalen prestakuntza
formación de profesionales




etengabekoa
continua

formación **premium** prestakuntza

PREPÁRATE.

CEBANC rescata LA FORMACIÓN CONTINUA **DE CALIDAD *para ti***





«La FP se nos presenta como la herramienta más activa para salir de la crisis», manifestó la consejera de Educación, Universidades e Investigación

“Este año también va a ser el año de la FP porque se nos presenta como la herramienta más activa para salir de la crisis”, señaló la consejera de Educación, quien remarcó esta importancia manifestando que “hemos intentado responder a este reto con la elaboración del III Plan Vasco de Formación Profesional 2012-13 y con la Ley de Aprendizaje a los Largo de la Vida”.

Formar a gente cualificada que sea capaz de dar respuesta a las necesidades de las empresas, la potenciación del emprendizaje, la importancia de los idiomas para hacer frente al reto de la globalización o la búsqueda de la excelencia, fueron alguno de los factores que, a juicio de Celaá, deben de marcar el desarrollo presente y futuro de la Formación Profesional, campo que, añadió “nos representa como marca de país, es una de nuestras las fortalezas y nos ubica en un nivel representativo con respecto a Europa”.

05.10.11 AITOR ZABALA | DIARIO VASCO



Cebanc es un centro de Formación Profesional referente en Gipuzkoa, homologado y concertado por el Dpto. de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco.

La amplia trayectoria de nuestro equipo de formadores, la aplicación de las más modernas metodologías didácticas y el diseño de nuevos planes de formación, hacen de Cebanc un centro de enseñanza en el que se conjugan experiencia y tecnología. La experiencia obtenida tras muchos años en la formación de profesionales y las nuevas tecnologías incorporadas al aula permiten elevar el nivel de cualificación profesional del alumnado.



Programa general de Formación Continua 2011-12

Oferta Formativa Global*

Pag 4-17

Gratuita
subvencionada

Oferta Parcial*

Pag 18-19

Gratuita
subvencionada

Oferta Formativa Certificados oficiales CAMBRIDGE (FIRST, PET, KET)

Pag 20-21

Bonificable

Oferta Formativa Post-Grado*

Pag 22-25

Bonificable

Oferta Formativa Business*

Pag 26

Bonificable

DIRIGIDO A: Trabajadores en activo preferentemente (posibilidad de admitir trabajadores en desempleo).

REQUISITOS: No se exige ninguna titulación.

PROGRAMA: Cursos del catálogo general y certificados de profesionalidad.

PRECIO: Subvencionados al 100% por el Gobierno Vasco.

* Se entrega Certificado a la finalización del curso.



"Pendiente de resolución de Hobetuz"

1. Dirección y personas

Desarrollo del potencial humano

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMAD01	Gestión del tiempo, recursos e instalaciones	Gestión Eficaz del tiempo.	30	8/11/11	29/11/11	18:30-21:30	LMX
CIDP03	Desarrollo del potencial humano en la empresa. Eneagrama nivel I. Estudio del comportamiento según el carácter.		18	21/11/11	29/11/11	18:30-21:30	LMXJ
CMRH01	Comunicación efectiva y trabajo en equipo.	Trabajar en equipo eficazmente.	60	22/11/11	18/1/12	18:30-21:30	LMXJ
CIOD03	Dirección de equipos de trabajo: Motivación, reconocimiento y desarrollo de las personas.		18	23/1/12	1/2/12	18:30-21:30	LMX
CIDP04	Inteligencia emocional I		18	23/1/12	31/1/12	18:30-21:30	LMXJ
CMAD02	Organización de reuniones y eventos	Organización de reuniones y eventos.	60	23/1/12	6/3/12	18:30-21:30	LMX
CIDP05	Desarrollo del potencial humano en la empresa. Eneagrama nivel II. Estudio del comportamiento según el carácter.		18	6/2/12	14/2/12	18:30-21:30	LMXJ
CIOD04	Taller de liderazgo.		18	6/2/12	15/2/12	18:30-21:30	LMX
CIOD06	Gestión eficaz del tiempo.		18	5/3/12	14/3/12	18:30-21:30	LMX
CIDP07	Desarrollo del potencial humano en la empresa. Eneagrama nivel III. Estudio del comportamiento según el carácter.		18	17/4/12	25/4/12	18:30-21:30	LMXJ
CIDP06	Inteligencia emocional II		18	7/5/12	15/5/12	18:30-21:30	LMXJ

* Esta oferta podrá ser modificada por Cebanc en función de la demanda y de la subvención del Gobierno Vasco.

2. Informática técnica

Administración de sistemas informáticos

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMAS01	Instalación y configuración del software de servidor Web	Instalación y configuración de servidores IIS y APACHE	90	24/10/11	22/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMSI01	Seguridad en equipos informáticos		90	24/10/11	22/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMMR01	Montaje y verificación de componentes	Instalación y mantenimiento de ordenadores y componentes	90	24/10/11	22/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMSM01	Instalación y actualización de sistemas operativos	Especialista en LINUX:DNS, Opensource, Seguridad	80	26/10/11	20/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMAS02	Selección, Instalación y configuración del software de servidor de mensajería electrónica	Instalación y configuración de servidores EXCHANGE SERVER 2010	60	2/11/11	20/12/11	19-21:30	LMXJ
CMAS03	Administración y auditoría de los servicios web	Administración de servidores y Sistemas gestores de Bases de datos: Oracle	90	23/1/12	13/3/12	18:30-21:30	LMXJ
CMSI02	Gestión de incidentes de seguridad informática		90	23/1/12	13/3/12	18:30-21:30	LMXJ
CMSM02	Instalación y configuración de los nodos de una red de área local	Instalación, configuración y Administración Redes Windows 2008 R2	90	23/1/12	13/3/12	18:30-21:30	LMXJ
CIAS01	VOZ SOBRE IP	ASTERISK	20	28/1/12	18/2/12	8:30-13:30	Sábados
CMMR02	Resolución de averías lógicas en equipos microinformáticos	Reparación de equipos informáticos	30	28/1/12	3/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMAS04	Administración y auditoría de los servicios de mensajería electrónica	Administración de servidores EXCHANGE SERVER 2010	60	20/2/12	29/3/12	19:00-21:30	LMXJ
CIAS08	MYSQL: Instalación, diseño y gestión de servidores de bases de datos	MYSQL	30	25/2/12	31/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMSI03	Sistemas seguros de acceso y transmisión de datos	Seguridad en redes	60	16/4/12	22/5/12	18:30-21:30	LMXJ
CMSM03	Verificación y resolución de incidencias en una red de área local	Resolución de incidencias en redes de área local	70	17/4/12	6/6/12	18:30-21:30	LMXJ
CIAS02	Virtualización con VMWARE	VMWARE	30	21/4/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados



Programación

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMPR01	Desarrollo de componentes software para servicios de comunicaciones	Desarrollo de aplicaciones con JAVA	60	2/11/11	20/12/11	19-21:30	LMXJ
CIPR19	Programación en Java. Nivel avanzado		30	14/1/12	25/2/12	8:30-13:30	Sábados
CIPR20	Desarrollo avanzado en PHP (framework symfony 2.0)		30	24/1/12	1/3/12	19-21:30	MJ
CIPR21	Desarrollo de aplicaciones para Facebook		25	3/3/12	31/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMPR02	Diseño de elementos software con tecnologías basadas en componentes	Desarrollo de aplicaciones con VISUAL STUDIO. NET	90	16/4/12	7/6/12	18:30-21:30	LMXJ

Diseño, web y multimedia

CÓDIGO	CURSO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CIDM01	Fotografía y retoque fotográfico con Photoshop CS. Nivel inicial	40	22/10/11	17/12/11	8:30-13:30	Sábados
CIDM04	Adobe INDESIGN CS	35	7/11/11	14/12/11	19-21:30	LXV
CIDM02	Fotografía y retoque fotográfico con Photoshop CS. Nivel avanzado	30	28/1/12	3/3/12	8:30-13:30	Sábados
CIDM01-AD	Tratamiento fotográfico digital con Photoshop	30	30/1/12	16/2/12	19-21:30	LMXJ
CIDM03	Ilustración con Adobe Illustrator CS	35	20/2/12	13/3/12	19-21:30	LMXJ
CIDM02-AD	Tratamiento fotográfico digital con Photoshop. Nivel avanzado	30	27/2/12	15/3/12	19-21:30	LMXJ

Diseño técnico

CÓDIGO	CURSO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CIDM07	3D Studio Max	30	28/1/12	3/3/12	8:30-13:30	Sábados
CIDM05	Diseño técnico con Autocad	30	1/2/12	21/2/12	19-21	LMXJ
CIDM06	Diseño técnico con Autocad. Nivel avanzado	30	27/2/12	15/3/12	19-21:30	LMXJ

3. Gestión Administrativa y comercial

Gestión administrativa

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMGA01	Gestión auxiliar de personal	Contratación, Nóminas y Seguros Sociales	90	02/11/11	20/12/11	18:30-21:30	LMXJV
CMGC02-G1	Gestión fiscal	IVA, IRPF, I. sociedades	90	24/10/11	22/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMFE01	Análisis contable y financiero	Contabilidad analítica	50	26/10/11	29/11/11	18:30-21:30	LMXJ
CMRH02	Apoyo administrativo a la gestión de recursos humanos	Selección de Personal, Formación y Evaluación del desempeño	60	7/11/11	15/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMRH03	Contratación laboral	Contratación	60	7/11/11	15/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMFE02	Aplicaciones informáticas de análisis contable y presupuestos	Análisis contable con CONTAPLUS y aplicaciones financieras de la hoja de cálculo EXCEL	30	30/11/11	22/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMFE03	Contabilidad Previsional	Análisis y planificación financiera con hoja de cálculo	40	9/1/12	7/2/12	19:00-21:30	LMXJ
CMRH04	Retribuciones salariales, cotización y recaudación	Nóminas y Seguros Sociales	90	23/1/12	13/3/12	18:30-21:30	LMXJ
CMGC01	Gestión contable	Contabilidad general. PGC y contaplus	90	6/2/12	27/3/11	18:30-21:30	LMXJ
CMGC02-G2	Gestión fiscal	IVA, IRPF, I. sociedades	90	6/2/12	27/3/11	19:00-21:30	LMXJ
CMRH05	Aplicaciones informáticas de administración de recursos humanos	Nóminas con Nominaplus	30	14/3/12	29/3/12	18:30-21:30	LMXJ
CMGC03	Implantación y control de un sistema contable informatizado	Contaplus y aplicaciones informáticas para la gestión comercial y tributaria	60	16/4/12	22/5/12	18:30-21:30	LMXJ
CMRH06	Cálculo de prestaciones de la seguridad social	Seguros sociales	30	23/4/12	15/5/12	18:30-21:30	LMXJ



Gestión comercial

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMRC01	Atención al cliente en el proceso comercial	Calidad en la atención al cliente. La atención al cliente personal y telefónica. Atención de quejas y reclamaciones	40	2/11/11	29/11/11	19:00-21:30	LMXJ
CMRC02	Técnicas de recepción y comunicación	Atención al cliente en recepción	90	2/11/11	20/2/12	16:30-19:00	LXV
CMAV01	Organización del proceso de venta	Planificación de campañas comerciales y diseño de estrategias de venta	60	2/11/11	20/12/11	19-21:30	LMXJ
CMAV02	Animación y presentación del producto en el punto de venta	Merchandising y escaparatismo	60	14/11/11	3/2/12	19-21:30	LXV
CIMV10	Hablar en público. Presentaciones en público eficaces		15	16/11/11	23/11/11	18:30-21:30	LMXJ
CIMV11	Herramientas informáticas para la realización de presentaciones en público eficaces		12	28/11/11	1/12/11	18:30-21:30	LMXJ
CMRC04	Gestión administrativa del proceso comercial	Gestión de clientes, proveedores, almacén y facturación	80	9/1/12	1/3/12	19:00-21:30	LMXJ
CIMV12-G1	Gestión de las Redes sociales en la empresa		20	28/1/12	25/2/12	9:30-13:30	Sábados
CMAV03	Venta on line	Cómo vender por internet	30	4/2/12	10/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMAV04	Técnicas de venta	Técnicas de venta	70	13/2/12	29/3/11	19-21:30	LMXJ
CMRC03	Aplicaciones informáticas de la gestión comercial	CRM, facturaplus,	40	5/3/12	29/3/12	19:00-21:30	LMXJ
CMEC01	Escaparatismo comercial	Merchandising y escaparatismo	80	5/3/12	7/5/12	18:30-21:30	LMXJ
CIMV12-G2	Gestión de las Redes sociales en la empresa		20	5/3/12	21/3/12	19-21:30	L,X,V
CMAD05	Organización de viajes nacionales e internacionales	Organización de viajes	30	7/3/12	28/3/12	18:30-21:30	LMX



Informática de usuario

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CIU03	Hoja de calculo Excel. Nivel avanzado		24	29/10/11	3/12/11	9:00-13:00	Sábados
CMFE04	Sistema operativo, búsqueda de la información. Internet, intranet y correo electrónico	Windows 7 y XP, internet y correo electrónico	30	2/11/11	22/11/11	19-21:30	LMXJ
CMGC04	Sistema operativo, búsqueda de la información. Internet, intranet y correo electrónico	Windows 7 y XP, internet y correo electrónico	30	5/11/11	17/12/11	8:30-13:30	Sábados
CMGC05	Aplicaciones informáticas de tratamientos de textos	Word 2010	30	23/11/11	20/12/11	19-21:30	LMXJ
CMGC06	Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	Excel 2010 completo	50	9/1/12	9/2/12	19:00-21:30	LMXJ
CMFE05	Aplicaciones informáticas de tratamientos de textos	Word 2010	30	28/1/12	3/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMGC07	Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales	Access 2010 completo	50	13/2/12	15/3/12	19-21:30	LMXJ
CIU06	Base de datos ACCESS. Nivel avanzado		20	3/3/12	31/3/12	9:00-13:00	Sábados
CIU11	iWork (Ofimática Mac OS x)		40	3/3/12	12/5/12	8:30-13:30	Sábados
CMFE07	Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales	Access 2010 completo	50	10/3/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados
CMFE06	Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	Excel 2010 completo	50	10/3/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados
CMGC08	Aplicaciones informáticas para presentaciones gráficas de información	Power point 2010	30	16/4/12	8/5/12	19:00-21:30	LMXJ
CIU07	Mediciones y presupuestos con PRESTO. Nivel inicial		20	16/4/12	26/4/12	19-21:30	LMXJ
CIU09	Utilización de la herramienta Ms PROJECT para la gestión de proyectos		30	18/4/12	23/5/12	18:30-21:30	LX
CIU08	Mediciones y presupuestos con PRESTO. Nivel avanzado		20	2/5/12	15/5/12	19-21:30	LMXJ
CMFE08	Aplicaciones informáticas para presentaciones gráficas de información	Power point 2010	30	5/5/12	9/6/12	8:30-13:30	Sábados

Idiomas

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMAD03-G1	Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección	Francés IV	80	15/10/11	3/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMAV05-G1	Inglés profesional para actividades comerciales	Inglés comercial nivel II	90	29/10/11	31/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMRC05-G1	Lengua extranjera profesional para la relación administrativa en la relación con el cliente	Inglés inicial	90	5/11/11	5/5/12	9:00-13:30	Sábados
CMAD04-G1	Inglés profesional para la asistencia a la Dirección	Inglés nivel III	110	7/11/11	7/5/12	19:00-21:30	LX
CMRC05-G2	Lengua extranjera profesional para la relación administrativa en la relación con el cliente	Inglés nivel inicial	90	8/11/11	29/3/12	19:00-21:30	MJ
CMRC05-G3	Lengua extranjera profesional para la relación administrativa en la relación con el cliente	Francés nivel inicial	90	8/11/11	29/3/12	19:00-21:30	MJ
CMAV05-G2	Inglés profesional para actividades comerciales	Inglés comercial nivel II	90	8/11/11	29/3/12	19:00-21:30	MJ
CMDR04	Inglés profesional para servicios de restauración	Inglés nivel II	90	8/11/11	29/3/12	17-19	MJ
CMRS02	Inglés profesional para servicios de restauración	Inglés nivel inicial	90	8/11/11	29/3/12	17-19	MJ
CMPT02	Inglés profesional para turismo	Inglés nivel IV	90	8/11/11	22/5/12	17-19	MJ
CMRA03	Inglés profesional para turismo	Inglés nivel V	90	14/11/11	21/5/12	19-21	LX
CMVC04	Inglés profesional para turismo	Inglés nivel III	90	14/11/11	21/5/12	17-19	LX
CMAD04-G2	Inglés profesional para la asistencia a la Dirección	Inglés nivel III	110	9/1/12	18/6/12	19-21:30	LX
CMAD04-G3	Inglés profesional para la asistencia a la Dirección	Inglés nivel IV	110	9/1/12	18/6/12	19-21:30	LX
CMAD03-G2	Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección	Alemán nivel I	80	10/1/12	15/5/12	19:00-21:30	MJ
CIID10	Idiomas profesionales: Chino	Chino inicial	60	10/1/12	8/5/12	19-21	LX
CMAD03-G3	Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección	FRANCÉS II	80	11/1/12	9/5/12	19:00-21:30	LX
CMAD03-G4	Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección	Alemán nivel II	80	21/2/12	21/6/12	19:00-21:30	MJ
CMAD03-G5	Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección	FRANCÉS III	80	27/2/12	25/6/12	19:00-21:30	LX



4. Hostelería y turismo

Gestión de bares y restaurantes

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMDR01	Cuentas contables y financieras en restauración	Gestión contable y fiscal de un negocio de hostelería (impuestos, presupuestos, contabilidad)	60	7/11/11	8/2/12	17-20	LX
CMDR02	Gestión y control en restauración	Análisis contable, control de costes y rentabilidad en hostelería	90	23/1/12	13/3/12	17-20	LMXJ
CMDR03	Dirección y recursos humanos en restauración	Dirección y gestión de equipos en hostelería	60	24/1/12	29/3/12	17-20	MJ
CMGR01	Normas de protocolo en restauración	Protocolo en restauración	30	28/1/12	31/3/12	9:30-12:30	Sábados
CMCA01	Aplicación de sistemas informáticos en el bar cafetería	Aplicaciones informáticas para un establecimiento hostelero	30	28/1/12	31/3/12	9:30-12:30	Sábados
CMVC03	Gestión de protocolo		30	28/1/12	3/3/12	8:30-13:30	Sábados

Cocina

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMC001-G1	Cocina española e internacional	Cocina española e internacional	80	19/10/11	22/12/11	19-21:30	LMXJ
CMBC01-G1	Elaboración de platos combinados y aperitivos	Platos combinados, pintxos y cazuelitas	60	22/10/11	11/2/12	8:30-13:30	Sábados
CMC002-G1	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres seTas, pastas, arroces y huevos	Cocina lacto-ovo-vegetariana	70	26/10/11	21/12/11	19-21:30	LMXJ
CMC003-G1	Cocina creativa o de autor	Cocina creativa o de autor	30	29/10/11	3/12/11	8:30-13:30	Sábados
CICC09-G1	Cocina japonesa		24	05/11/11	17/12/11	8:30-13:30	Sábados
CICC03-G1	Cocina tradicional		30	29/10/11	3/12/11	8:30-13:30	Sábados
CMPE01	Elaboración de masas, pastas, precocinados y cocinados de pescado	Elaboración de productos precocinados a base de pescado	40	2/11/11	29/11/11	16:30-19	LMXJ
CMCA01	Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	Elaboración de productos precocinados a base de carne	90	14/11/11	8/2/12	16:30-19	LMXJ
CMC004-G1	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	Elaboraciones culinarias con pescados, crustáceos y mariscos	60	14/1/12	21/4/12	8:30-13:30	Sábados
CMC003-G2	Cocina creativa o de autor	Cocina creativa o de autor	30	28/1/12	31/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMGP01	Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30	4/2/12	10/3/12	8:30-13:30	Sábados

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMC003-G3	Cocina creativa o de autor	Cocina creativa o de autor	30	6/2/12	23/2/12	16-18:30	LMXJ
CMC001-G2	Cocina española e internacional	Cocina española e internacional	80	6/2/12	29/3/12	16-18:30	LMXJ
CMCA02	Acondicionamiento de la carne para su comercialización	Despiece, deshuesado, fileteado, aprovechamiento de restos, conservación y presentación de la carne para la venta. Precios	70	13/2/12	29/3/12	19-21:30	LMXJ
CMC004-G2	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	Elaboraciones culinarias con pescados, crustáceos y mariscos	60	14/2/12	22/5/12	19-21:30	MJ
CMBC01-G2	Elaboración de platos combinados y aperitivos	platos combinados, pintxos y cazuelitas	60	14/2/12	22/5/12	16:30-19	MJ
CMPE02	Acondicionado del pescado y marisco	Limpieza, acondicionamiento, cortado y preparado del pescado y marisco	70	16/2/12	4/4/12	16:30-19	LMXJ
CMC005-G1	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	Elaboraciones culinarias con carnes, aves y caza	70	3/3/12	16/6/12	8:30-13:30	Sábados
CMC002-G2	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	Cocina lacto-ovo-vegetariana	70	3/3/12	16/6/12	8:30-13:30	Sábados
CMAR01	Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	Preparación de desayunos y menús sencillos con productos regionales	80	5/3/12	15/5/12	19-21:30	LMXJ
CMC005-G2	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	Elaboraciones culinarias con carnes, aves y caza	70	16/4/12	20/6/12	19-21:30	LXV
CMC001-G3	Cocina española e internacional	Cocina española e internacional	80	18/4/12	14/6/12	19-21:30	LMXJ
CICCC01-G1	Elaboración de pintxos y cazuelitas		20	5/5/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados
CICCC09-G2	Cocina japonesa		24	5/5/12	9/6/12	9:30-13:30	Sábados
CICCC06	Cocina macrobiótica		20	5/5/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados
CICCC03-G2	Cocina tradicional		30	5/5/12	9/6/12	8:30-13:30	Sábados
CICCC03-G3	Cocina tradicional		30	28/5/12	22/6/12	19-21:30	LXV
CICCC01-G2	Elaboración de pintxos y cazuelitas		20	29/5/12	21/6/12	19-21:30	MJ



Repostería, pastelería y panadería

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMPC01	Elaboraciones de chocolate y derivados: Turrone, mazapanes y golosinas	Postres navideños y elaboraciones con chocolate	60	22/10/11	11/2/12	8:30-13:30	Sábados
CMCO06	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	Postres de cocina	40	22/10/11	17/12/11	8:30-13:30	Sábados
CMPB01	Elaboración de productos de bollería	Elaboración de todo tipo de productos de bollería	90	3/11/11	22/12/12	18:30-21:30	LMXJ
CMRP01	Elaboración y presentación de postres de cocina	Postres de cocina	60	6/2/12	30/3/12	16:00-18:30	LXV
CMPB02	Elaboración de productos de panadería	Elaboración de todo tipo de panes	90	8/2/12	29/3/12	18:30-21:30	LMXJ
CMRP02	Elaboración y presentación de postres hechos a base de masas y pastas	Elaboración de tartas y pastas dulces	60	25/2/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados
CMPC02	Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas	Galletas y helados artesanos	60	25/2/12	26/5/12	8:30-13:30	Sábados
CMPC03	Elaboración y presentación de helados	Elaboración y presentación de helados	60	23/4/12	8/6/12	18:30-21:30	LXV
CMPC04	Elaboración de masas y pastas de pastelería - repostería	Elaboración de tartas y pastas dulces	80	23/4/12	7/6/12	18:30-21:30	LMXJ

Servicio

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMSU01	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	28/1/12	31/3/12	9:30-12:30	Sábados
CISE07-G1	Enología: Cata de vino y maridaje		15	28/1/12	25/2/12	10-13:00	Sábados
CMSU02	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	Cata de vinos, sidras, cervezas y bebidas espirituosas	80	6/2/12	29/3/12	17-19:30	LMXJ
CISE01-G1	Cata de vino y maridaje avanzado		15	3/3/12	31/3/12	10-13:00	Sábados
CISE07-G2	Enología: Cata de vino y maridaje		15	5/3/12	21/3/12	19- 21:30	LX
CMSR01	Servicio y atención al cliente en restaurante	Servicio de sala y atención al cliente en el restaurante	50	18/4/12	24/5/12	17-19:30	LMXJ
CMSU03	Gestión de bodegas en restauración	Gestión de bodegas en restauración	60	18/4/12	31/5/12	17-19:30	LMXJ
CISE01-G2	Cata de vino y maridaje avanzado		15	7/5/12	23/5/12	19- 21:30	LX

Turismo

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMVC01	Planificación, programación y operación de viajes combinados	Planificación, programación y operación de viajes combinados	60	2/11/11	20/12/11	19-21:30	LMXJ
CMPT01	Información y atención al visitante	Guía turístico local I	30	5/11/11	17/12/11	8:30-13:30	Sábados
CMGP01	Organización del servicio de pisos en alojamiento	Gobernanta	40	14/11/11	15/12/11	16:30-19	LMXJ
CMGP02	Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	9/1/12	20/2/12	16:30-19	LMXJ
CMRA01	Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	Gestión de reservas con Aplicaciones informáticas en el hotel.	60	9/1/12	20/2/12	19-21:30	LMXJ
CMAR02	Promoción y comercialización del alojamiento rural	Cómo realizar una campaña de comunicación y marketing de un establecimiento de turismo rural	70	10/1/12	28/2/12	19-21:30	LMXJ
CMAR03	Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	Atención y calidad de servicio al cliente en un alojamiento rural. Aplicación informática para recepción	90	10/1/12	13/3/12	16:30-19	LMXJ
CMVT01	Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	Técnicas de venta en agencias de viaje	90	16/1/12	19/3/12	19-21:30	LMXJ
CMAR04	Proyecto de implantación del alojamiento rural	Cómo crear un alojamiento turístico rural	50	28/1/12	31/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMVC02	Planificación, organización y control de eventos		90	30/1/12	29/3/12	19-21:30	LMXJ
CMPT03	Diseño de productos y servicios turísticos locales	Guía turístico local II	90	30/1/12	29/3/12	19-21:30	LMXJ
CMGP04	Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30	4/2/12	10/3/12	8:30-13:30	Sábados
CMGP03	Procesos de planchado, lavado y arreglo de ropa en alojamientos	Procesos de planchado, lavado y arreglo de ropa en alojamientos	60	21/2/12	2/4/12	16:30-19	LMXJ
CMRA02	Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	Atención al cliente en el hotel	30	27/2/12	15/3/12	19:21:30	LMXJ

Otros cursos NO SUBVENCIONADOS

CÓDIGO	CURSO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CICC07-G2	Carnet de manipulador alto riesgo	6	17/10/11	18/10/11	16:00-19:00	LM
CICC07-G3	Carnet de manipulador alto riesgo	6	21/11/11	22/11/11	16:00-19:00	LM
CICC07-G4	Carnet de manipulador alto riesgo	6	19/12/11	20/12/11	16:00-19:00	LM
CICC07-G5	Carnet de manipulador alto riesgo	6	20/1/12	31/1/12	16:00-19:00	LM
CICC07-G6	Carnet de manipulador alto riesgo	6	27/2/12	28/2/12	16:00-19:00	LM
CICC07-G7	Carnet de manipulador alto riesgo	6	26/3/12	27/3/12	16:00-19:00	LM
CICC07-G8	Carnet de manipulador alto riesgo	6	23/4/12	24/4/12	16:00-19:00	LM
CICC07-G9	Carnet de manipulador alto riesgo	6	28/5/12	29/5/12	16:00-19:00	LM
CICC07-G10	Carnet de manipulador alto riesgo	6	25/6/12	26/6/12	16:00-19:00	LM

5. Colectividades

Sector sanitario y asistencial

CÓDIGO	CURSO	CONTENIDO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CMSS01	Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	Atención asistencial en geriatría en instituciones. Enfermedades terminales y cuidados paliativos	70	26/10/11	22/12/11	19-21:30	LMXJ
CMSS02	Animación social de personas dependientes en instituciones	Deterioro mental en la vejez. Alzheimer, demencias y otras patologías. Intervención psico-social	30	5/11/11	17/12/11	8:30-13:30	Sábados
CMSSD01	Características y necesidades de atención higiénicosanitaria de las personas dependientes	Atención asistencial en geriatría y para personas dependientes en domicilio	70	10/1/12	27/2/12	16:30-19:00	LMXJ
CMSS03	Intervención en la atención socio-sanitaria en instituciones	Atención socio-sanitaria, movilizaciones y transferencias en instituciones	70	10/1/12	14/2/12	19-21:30	LMXJ
CMSS04	Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones	Animación socio-cultural	50	20/2/12	22/3/12	19-21:30	LMXJ
CMSSD03	Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio		50	28/2/12	2/4/12	16:30-19:00	LMXJ
CMSSD02	Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en domicilio	Movilizaciones, transferencias y primeros auxilios de personas dependientes en el domicilio	50	16/4/12	22/5/12	16:30-19:00	LMXJ
CMSS05	Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones	Mejora en la comunicación con personas de la tercera edad y dependientes. Trato con residentes y familiares	50	18/4/12	24/5/12	19-21:30	LMXJ
CISS03	Control postural y ergomotricidad para auxiliares y enfermeras		20	18/4/12	23/5/12	19-21	LX

Dietética y nutrición

CÓDIGO	CURSO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
CIDN04	Alimentación y deporte. Nutrición deportiva. Elaboración de menús adaptados	30	9/1/12	6/2/12	19-21:30	LXV
CIDN02	Alimentación en la infancia. Prevención y tratamiento de la obesidad infantil. Elaboración de menús	30	10/1/12	21/2/12	19-21:30	MJ
CIDN01	Alimentación equilibrada: Dietas y cocina saludable. Elaboración de menús	30	28/1/12	3/3/12	8:30-13:30	Sábados

6. Formación on line

Gestión administrativa y comercial

CÓDIGO	CURSO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
OLGE02	Contabilidad 2011: ContaPlus Profesional	22	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLGE03	NominaPlus Profesional	25	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU01	Microsoft Word 2010 (Básico)	21	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU02	Microsoft Excel 2010 (Básico)	17	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU03	Microsoft Access 2010 (Básico)	18	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU04	Microsoft PowerPoint 2010	27	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU05	Microsoft Word 2010 (Avanzado)	21	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU06	Microsoft Excel 2010 (Avanzado)	16	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIU07	Microsoft Access 2010 (Avanzado)	19	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID01	English Level A1	60	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID02	English Level A2	70	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID03	English Level B1	105	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID04	English Level B2	105	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID05	English Level C1	105	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID06	Français Niveau A1	60	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID07	Français Niveau A2	70	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID08	Français Niveau B1	105	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID09	Français Niveau B2	105	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLID10	Français Niveau C1	105	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV



Informática técnica

CÓDIGO	CURSO	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
OLIT13	Cómo posicionar páginas web	15	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLDM04	Dreamweaver CS4	35	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLDM05	Fireworks CS4	37	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLDM06	Flash CS4	62	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLDM02	Illustrator CS5	38	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLDM03	Indesign CS	39	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT08	Java SE (Standard Edition)	40	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT06	Linux completo (básico+avanzado+experto)	41	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT10	Linux Ubuntu 6.06 Básico	30	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT05	Microsoft SQL Server 2005 (diseño, programación y administración)	41	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT03	Microsoft Visual Basic .NET	74	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT04	Microsoft Visual J++ 6.0	40	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLDM01	Photoshop CS4	57	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT01	Programación páginas web con ASP .NET	64	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT02	Programación páginas web con PHP	64	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV
OLIT07	Windows Server 2003	32	19/12/11	21/6/12	On line	LMXJV



Oferta Parcial*

Gratuita
subvencionada

DIRIGIDO A: Cualquier persona que desee obtener una titulación OFICIAL de grado medio o superior mediante módulos formativos divididos cómodamente en varios cursos académicos.

REQUISITOS: Titulación previa acorde con el nivel del curso (medio o superior).

PROGRAMA: Módulos de los distintos ciclos.

PRECIO: Formación gratuita, Oferta subvencionada por el Dpto. de Educación del Gobierno Vasco.
Reserva de plaza: 25€.

*Se entrega Título Oficial.



“Oferta pendiente de Autorización por el Dpto. de educación del Gobierno Vasco”

Servicios en restauración

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Operaciones básicas en restaurantes	297	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Servicios en restaurante y eventos especiales	252	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

Cocina y gastronomía

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Técnicas Culinarias	330	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Postres en restauración	168	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Inglés técnico	33	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

Administración de sistemas informáticos

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Implantación de sistemas operativos	264	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Lenguaje de marcas y sistemas de gestión de información	132	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Administración sistemas gestores de bases de datos	60	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Inglés técnico	40	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

* Los calendarios y horarios son orientativos. Los definitivos se publicarán ajustándose a la demanda y a la resolución del Departamento de Educación del Gobierno Vasco.

Administración y finanzas

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Recursos Humanos	125	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Gestión de Aprovisionamiento	105	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Gestión Financiera	130	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

Atención socio-sanitaria

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Ocio y tiempo libre de colectivos específicos	118	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Atención y apoyo psicosocial	208	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Comunicación alternativa	92	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Alimentación y nutrición familiar	96	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

Gestión administrativa

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Comunicación empresarial y atención al cliente	165	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Operaciones administrativas de compra-venta	132	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Técnica Contable	95	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

Guía turístico

MÓDULOS	HORAS	INICIO	FINAL	HORARIO	DÍAS
Protocolo y Relaciones Públicas	132	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Estructura del mercado turístico	132	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Marketing turístico	132	noviembre	junio	Tardes	LMXJ
Empresa e iniciativa privada	60	noviembre	junio	Tardes	LMXJ

Oferta Formativa Certificados oficiales CAMBRIDGE (FIRST, PET, ADVANCED Y BEC)

Bonificable

DIRIGIDO A: Personas interesadas en presentarse a los diferentes Exámenes de la Universidad de Cambridge (FIRST, PET, ADVANCED Y BEC).

REQUISITOS: Hay que realizar un test de nivel.

PROGRAMA: Cursos de Preparación para los exámenes oficiales.

PRECIO: según curso.

- *CEBANC es un Centro de Formación autorizado oficialmente por la Universidad de Cambridge (Cambridge ESOL Centre ES 409) para la realización de los exámenes oficiales FIRST, PET, ADVANCED y BEC.*
- *Los trabajadores en activo pueden acogerse a las ayudas y subvenciones que CEBANC gestiona directamente con la administración pública.*

Calendario de exámenes opcionales de CAMBRIDGE 2011-2012

2011

FCE (First): 9 y 10 de diciembre
ADVANCED: 7 y 9 de diciembre
PET: 2 de diciembre

2012

FCE: 3 y 10 de marzo o
9 y 15 junio
ADVANCED: 3, 10 y 17 de marzo
o 13 y 15 de junio
PET: 7 junio

BEC

Preliminary: 19 mayo
Vantage: 2 junio
Higher: 26 mayo

**CEBANC es un centro
examinador donde se
entrega el
Título Oficial FIRST
CERTIFICATE.**

Curso preparación al First

CALENDARIO: Del 26 de octubre al 8 de Junio.

HORARIO1: Martes y Jueves de 16:00 a 17:30.

HORARIO2: Martes y Jueves de 19:00 a 20:30.

EXÁMEN: 9 y 15 de Junio.

PRECIO: 85€/mes

MATRÍCULA: 30€

Curso preparatorio Pet (Previo al First)

CALENDARIO: Del 27 de octubre al 6 de Junio.

HORARIO1: Lunes y Miércoles de 16:00 a 17:30.

HORARIO2: Lunes y Miércoles de 19:00 a 20:30.

EXÁMEN: 7 de Junio.

PRECIO: 85€/mes

MATRÍCULA: 30€

Curso Preparatorio Advanced

CALENDARIO: Del 26 de octubre al 8 de junio.

HORARIO: Martes y jueves de 19 a 20:30 horas.

EXÁMEN: 13 y 15 de junio.

PRECIO: 95€/mes

MATRÍCULA: 30€

MATRÍCULA
30€

*además de las
mensualidades*

Curso preparatorio al BEC

(Business English Certificates)

Varios niveles

BEC PRELIMINARY

CALENDARIO: Del 29 de octubre al 12 de Mayo.

HORARIO1: Sábados de 9:00 a 13:00.

EXÁMEN: 19 de Mayo.

PRECIO: 85€/mes

MATRÍCULA: 30€

BEC HIGHER

CALENDARIO: Del 29 de octubre al 19 de Mayo.

HORARIO1: Sábados de 9:00 a 13:00.

EXÁMEN: 26 de Mayo.

PRECIO: 85€/mes

MATRÍCULA: 30€

BEC VANTAGE

CALENDARIO: Del 29 de octubre al 26 de Mayo.

HORARIO1: Sábados de 9:00 a 13:00.

EXÁMEN: 2 de Junio.

PRECIO: 85€/mes

MATRÍCULA: 30€

grupos reducidos



DIRIGIDO A: Personas interesadas en la profundización y especialización en las áreas propuestas.

REQUISITOS: No se exige titulación previa, excepto en el Máster oficial universitario en prevención de riesgos laborales.

PROGRAMA: Curso especializado.

PRECIO: Según la oferta elegida.

* Se entrega Certificado a la finalización del curso.

- *Los trabajadores en activo que se matriculen en la oferta de post-grado pueden acogerse a las ayudas y subvenciones que CEBANC gestiona directamente a través de la Fundación Tripartita.*



FONDO SOCIAL EUROPEO



Máster oficial universitario en prevención de riesgos laborales (se exige titulación universitaria)

INICIO: 26/10/2011 Metodología On line
Inscripción antes del 14 de octubre

FINAL: 15/09/2012

PRECIO: 2.652€

PROGRAMA:

- Ámbito Jurídico de la Prevención, fundamentos de las Técnicas de Mejora de las Condiciones de Trabajo y Promoción de la Prevención.
- Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales: Seguridad en el Trabajo, Higiene Industrial, Ergonomía y Psicología Aplicada y Medicina del trabajo.
- Gestión de la Prevención, Técnicas afines y otras actuaciones en materia de Prevención.

INICIO: 28/03/2012 Metodología On line

FINAL: 28/02/2013

PRECIO: 2.652€

- Especialidad en Seguridad en el Trabajo.
- Especialidad en Higiene Industrial.
- Especialidad en Ergonomía y Psicología Aplicada.
- Trabajo Fin de Master.
- Prácticas en Empresa.

Metodología
ON-LINE



Wolters Kluwer
España

Máster Oficial Universitario en Prevención de Riesgos Laborales*

Más de 4.000
alumnos ya
han obtenido la
titulación como
Técnico Superior
en PRL a través de
Wolters Kluwer

Si ya posee el
título oficial en
PRL, consulte
las becas para
nuestros alumnos

Especialista en marketing por internet

HORAS: 84

INICIO: 06/02/12

FINAL: 02/05/12

PROGRAMA

- Introducción al Marketing online.
- Herramientas, redes sociales y contenidos 2.0.
- Email marketing.
- Medición campañas online. SEO, Google Analytics.
- Proyecto final.

IMPARTE EL CURSO: AZK

AZK es una empresa de branding y comunicación cuyo trabajo es el Desarrollo de la Marca a través de diferentes medios y herramientas de comunicación integradas y coordinadas entre sí. Con 25 años de experiencia aborda los nuevos retos con importantes proyectos entorno a la investigación on line y comunicación 2.0.

Algunas empresas con las que trabaja actualmente: Camper, Ternua, Astore, MU, Mondragon Unibertsitatea, Askora, Orkli, Goizper.

HORARIO: 17:30-20:30

DÍAS: LM

PRECIO: 1.100€



Desarrollo de aplicaciones para dispositivos móviles

HORAS: 120

INICIO: 27/01/2012

FINAL: 28/04/2012

PROGRAMA

- Programación iOS
- Programación Android

HORARIO:

Viernes 16.30h-20.30h
Sábados 08.30h-14.30h

DÍAS: Viernes y Sábados

PRECIO: 1.300€

cebank
profesionalen prestakuntza
formación de profesionales

etengabekoa
continua

formación **premium** prestakuntza

Especialista en desarrollo de aplicaciones para
dispositivos móviles
IOS (Apple)
y ANDROID (Google)

PLAZAS LIMITADAS
Haz la reserva.
No te quedes fuera.

DIRIGIDO A: Empresas.

REQUISITOS: No se exige ninguna titulación.

PROGRAMA: - Cursos especializados a medida.

- Diagnóstico de necesidades y plan de formación.

OTROS SERVICIOS: - Bolsa de empleo.

- Prácticas de alumnos en sus centros.


PRECIO: Según la oferta elegida.

* Se entrega Certificado a la finalización del curso.

- *Las empresas pueden acogerse a las ayudas y subvenciones que CEBANC gestiona directamente a través de Hobetuz y la Fundación Tripartita.*

Experiencia, tecnología y metodología nos avalan.

La mejor opción para sus cursos de empresa a medida.

A red pushpin is pinned to the top of a white notepad with horizontal lines.

Para más información consultar catálogo de cursos a medida para empresas en la **web**,

llamando al teléfono **943 31 69 00** o en el e-mail

continua@cebanc.com

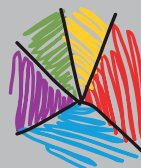
Persona responsable **Kote Bernal**

Directora de Formación Continua



Paseo Berio, 50. San Sebastián
Tel. 943 31 69 00
Fax 943 31 64 82
comercialfc@cebanc.com

www.cebanc.com



cebanc
profesionalen prestakuntza
formación de profesionales