

# Itinerarios Integrados para la Inserción Socio-Laboral

*SI ERES JOVEN, TE HAS FORMADO O LO ESTÁS HACIENDO, NO ESTÁS TRABAJANDO Y QUIERES ENCONTRAR UN EMPLEO, DESDE AQUÍ TE AYUDAMOS A DISEÑAR TU PLAN DE ACCIÓN. ADELANTE!!!*

Con la elaboración de los itinerarios integrados para la inserción sociolaboral pretendemos acompañarte y ayudarte en la preparación para el empleo, así como favorecer la mejora de tu empleabilidad y el acceso a ofertas de trabajo, mediante el desarrollo de acciones individuales y grupales de orientación, y acciones de intermediación con el entorno empresarial.

Planteamos y desarrollamos los itinerarios de manera individualizada y junto a vosotros y vosotras, establecemos acuerdos constantes sobre las principales áreas de actuación, ya que para avanzar en las diferentes etapas de un itinerario, es fundamental que os comprometáis a lo largo de todo el proceso y seáis protagonistas del mismo.

Conoceréis cómo funciona el mercado laboral, aprenderéis a buscar y conseguir recursos, mejoraréis las habilidades de comunicación para las entrevistas de trabajo, aprenderéis a utilizar las herramientas y aplicaciones digitales para realizar gestiones y buscar empleo, conoceréis como destacar vuestras competencias y sacar el máximo partido al currículum, carta de presentación, perfil web... Os pondremos en contacto con oportunidades de trabajo a través de la mediación con empresas, participaréis en procesos de selección y una vez estéis trabajando, seguiremos en contacto para contribuir a vuestra estabilidad laboral.



*"DESDE CISLA IMPULSAMOS ITINERARIOS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL PERSONALIZADOS Y OFRECEMOS UNA INTERMEDIACIÓN LABORAL CON EMPRESAS PARA GARANTIZAR OPORTUNIDADES REALES DE ACCESO AL EMPLEO A JÓVENES EN SITUACIÓN DE DESVENTAJA SOCIAL".*

Centro de Inserción Sociolaboral Amigó



C/ ALBOCÀSSER NÚMEROS 4-6.  
46900 TORRENT.  
NÚMERO DE CENSO 4600002233  
INSTALACIONES PLAZA SAN JAUME 12.  
46900 TORRENT.  
NÚMERO DE CENSO 4600002133  
INSTALACIONES COLEGIO MONTESIÓ.  
C/ PADRE PRUDENCIO, 10.  
46900 TORRENT.  
NÚMERO DE CENSO 4600002127



info e inscripciones

[cislaonline.org](http://cislaonline.org)

[cisla.matriculas@fundacionamigo.org](mailto:cisla.matriculas@fundacionamigo.org)

**T. 961 044 473**



Elige tu curso y reserva tu plaza en [cislaonline.org/cursos](http://cislaonline.org/cursos)

# Orientación Formación Inserción

Centro de Inserción Sociolaboral Amigó



## PROGRAMACIÓN CURSOS 2023/2024



CENTRO DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL AMIGÓ (CISLA).

Teléfono: 961 044 473  
E-mail: [cisla.matriculas@fundacionamigo.org](mailto:cisla.matriculas@fundacionamigo.org)  
[www.cislaonline.org](http://www.cislaonline.org)

Centros homologados



# CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

## NIVEL 1

### LIMPIEZA DE SUPERFICIES Y MOBILIARIO EN EDIFICIOS Y LOCALES SSCM0108

Realización de tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios y locales seleccionando las técnicas, útiles, productos y máquinas para garantizar la higienización, conservación y mantenimiento, en su caso, bajo la supervisión profesional competente, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad y salud.

**240 HORAS. 10 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### OPERACIONES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN DOMÉSTICA IMAI0108

Instalación de tuberías, preparado, cortado y unión de tubos de diferentes tipos de materiales según el tipo de instalación, y montaje y/o desmontaje de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico, con las condiciones adecuadas de calidad y seguridad, de acuerdo a las normas establecidas.

**520 HORAS. 15 PLAZAS**  
160 HORAS PRÁCTICAS

### OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA HOTR0108

Preelaboración de alimentos, preparación y presentación de platos sencillos y asistencia en las elaboraciones culinarias más complejas, ejecutando y aplicando operaciones técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Impartido en las instalaciones homologadas del RESTAURANTE EL PINO de Torrent, un referente en la Comunidad Valenciana por su cocina, su enclave y su gestión de eventos.

**360 HORAS. 10 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN COMLO110

Realización de operaciones auxiliares de almacén, recepción, desconsolidación, ubicación básica, preparación y expedición de cargas y descargas, de forma coordinada o en equipo, bajo la supervisión de un responsable, siguiendo las instrucciones recibidas, y aplicando los procedimientos y equipos adecuados, en condiciones de productividad y respetando la normativa de seguridad, salud y prevención de riesgos.

**210 HORAS. 15 PLAZAS**  
40 HORAS PRÁCTICAS

### GESTIÓN DE SERVICIOS PARA EL CONTROL DE ORGANISMOS NOCIVOS SEAG0311

Realización de las operaciones necesarias para la gestión de los procesos de control de organismos nocivos, partiendo del diagnóstico de la situación inicial y certificando los procesos y los tratamientos.

El alumnado podrá diseñar, supervisar y guiar al técnico aplicador/a a cómo proceder en todo lo referente a los medios y productos biocidas destinados al control de plagas en las condiciones legales de salud pública y seguridad profesional.

**510 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO SSCE0110

Programar, impartir, evaluar y tutorizar acciones formativas de formación profesional para el empleo, elaborando y utilizando materiales y recursos didácticos, orientando sobre itinerarios formativos y salidas profesionales y promoviendo la calidad de la formación y la actualización didáctica.

Certificado de profesionalidad necesario para poder impartir clases lectivas en cursos de formación para el empleo.

**380 HORAS. 15 PLAZAS**  
40 HORAS PRÁCTICAS

### ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE ALMACENES COML0309

Organización y control de las operaciones y flujos de mercancías del almacén, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente, y asegurando la calidad y optimización de la red de almacenes y/o cadena logística.

**390 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

## NIVEL 2

### MANTENIMIENTO HIGIÉNICO-SANITARIO DE INSTALACIONES SUSCEPTIBLES DE PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS NOCIVOS Y SU DISEMINACIÓN POR AEROSOLIZACIÓN SEAG0212

Realización de operaciones de limpieza, desinfección y revisión de instalaciones que utilicen agua en su funcionamiento, produzcan aerosoles y los dispersen al ambiente, bajo la supervisión del personal técnico responsable en la prevención y control de microorganismos nocivos, colaborando en la gestión de la prevención de riesgos en su área profesional.

**370 HORAS. 25 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### SERVICIOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS SEAG0110

Preparación, transporte y aplicación de medios y productos destinados al control de plagas en condiciones de salud y seguridad.

Podrás aprender las técnicas de aplicación y manipulación de biocidas para el control de plagas urbanas.

**410 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### ATENCIÓN SOCIO SANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN INSTITUCIONES SOCIALES SSCS0208

Atención a personas dependientes en el ámbito sociosanitario en la institución donde se desarrolle su actuación, aplicando las estrategias diseñadas por el equipo interdisciplinar competente y los procedimientos para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno.

**490 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA HOTR0508

Desarrollo de los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo a la clientela, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

**650 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### ATENCIÓN SOCIO SANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES EN EL DOMICILIO SSCS0108

Atención a personas dependientes en el ámbito sociosanitario en el domicilio donde se desarrolle su actuación, aplicando las estrategias diseñadas por el equipo interdisciplinar competente y los procedimientos para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno.

**600 HORAS. 15 PLAZAS**  
120 HORAS PRÁCTICAS

### MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES DE AGUA ENAT0108

Realización del montaje, puesta en servicio, operación y Mantenimiento de Redes de Abastecimiento y Distribución de Agua, así como la instalación y el mantenimiento de redes de saneamiento, con la calidad y seguridad requeridas y cumpliendo la normativa vigente.

Iniciativa conjunta con la empresa AIGÜES DE L'HORTA para fomentar la profesionalización en este sector.

**460 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

### MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BAJA TENSIÓN ELEE0109

Montaje, mantenimiento y reparación de las instalaciones eléctricas para baja tensión comprendidas en el ámbito del Reglamento Electrotécnico para baja tensión, aplicando las técnicas y los procedimientos requeridos en cada caso, consiguiendo los criterios de calidad, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa vigente.

**920 HORAS. 15 PLAZAS**  
80 HORAS PRÁCTICAS

(en fase de homologación)



## OTROS CURSOS SIN CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

### MANTENIMIENTO DE BICICLETAS Y VMP

Mantenimiento de bicicletas y vehículos con movilidad URNAM o personal.

**200 HORAS.**

**INGLÉS A1**  
**150 HORAS.**

### HERRAMIENTAS WEB

Herramientas Web 2.0  
(Acceso con graduado escolar)

**100 HORAS.**

Herramientas Web  
(Acceso con Nivel 3, bachiller o similar)

**40 HORAS.**

### APROXIMACIÓN AL ENTORNO LABORAL EN UN SECTOR PROFESIONAL

**10 HORAS.**

**FOMENTO Y PROMOCIÓN DE TRABAJO AUTÓNOMO**  
**30 HORAS.**