

Cómo acceder a estos cursos

Puedes realizar la preinscripción a través de la página de TRABAJASTUR (<https://trabajastur.asturias.es/>).

Avenida de Alemania, 76 - 33401 - Avilés - Asturias

Tfno. **985569004** Email:

centroformacion.aviles@asturias.org



¡Grupos reducidos!



Requisitos de acceso nivel 3

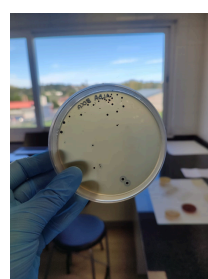
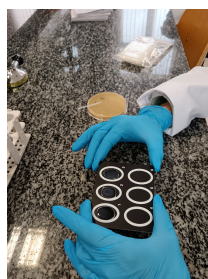
Estar en posesión de:

- título de Bachiller,
- certificado de profesionalidad de nivel 3,
- certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.

También pueden acceder:

- ciclos formativos de grado superior,
- superadas las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 25 años o de 45 años,
- o se poseen las competencias clave (matemáticas y comunicación lingüística)

Centro de Formación Profesional para el Empleo de Avilés



Laboratorio



@sepepa_empleo



@empleo_SEPEPA



<https://www.facebook.com/Servicio P\u00fablico de Empleo del Principado de Asturias>

QUIA_Ensayos microbiol\u00f3gicos y biotecnol\u00f3gicos

¡Haz de la ciencia tu camino profesional!



¡Descubre tu potencial: fórmate en microbiología y biotecnología!

La microbiología y la biotecnología son clave para cuidar la salud, los alimentos y el medio ambiente.

Con este certificado aprenderás técnicas de análisis y control microbiológico, aplicables en laboratorios e industrias con gran demanda de profesionales.

No importa tu experiencia previa: si tienes curiosidad científica y ganas de aprender, este puede ser el inicio de una carrera llena de oportunidades.

¡Descubre lo invisible, transforma el futuro!



Profesorado con perfil profesional

Aprende con docentes que han trabajado en laboratorio e industria.

Profesionales con experiencia real que te enseñarán las técnicas, secretos del trabajo en microbiología y biotecnología, que compartirán contigo sus conocimientos, las técnicas más actuales y las exigencias reales del trabajo en una empresa.

Nuestro objetivo es que cada alumno aprenda haciendo, comprenda los fundamentos y desarrolle habilidades aplicables en el mundo laboral.

Formación práctica desde el primer día

Aprende haciendo: más del 80% del curso es práctica en laboratorio, con técnicas reales y equipos profesionales.

Nuestra metodología se basa en la **práctica continua**.

Desde el primer día estarás en el laboratorio, aplicando técnicas microbiológicas y biotecnológicas bajo la supervisión de expertos.

La teoría se aprende mientras trabajas, integrando conocimientos científicos con experiencias reales que te preparan para el mundo profesional.



¡Experimenta, descubre y progresa!



Certificados Profesionales

Son **títulos oficiales** que acreditan competencias laborales en distintas áreas, y están diseñados para facilitar la inserción laboral y mejorar la cualificación de los trabajadores.

Formación en Empresa

Una de sus características más valiosas es que incluyen formación práctica en empresas, lo que aporta múltiples beneficios.

1. **Aplicación real de conocimientos**
2. **Adaptación al entorno profesional**
3. **Mejora de la empleabilidad**
4. **Contacto con el mercado laboral**
5. **Desarrollo de habilidades blandas:** Además de las competencias técnicas, los alumnos desarrollan habilidades como el trabajo en equipo, la comunicación, la responsabilidad y la resolución de problemas.

En resumen, los certificados profesionales no solo ofrecen formación teórica de calidad, sino que también garantizan una experiencia práctica que prepara al alumno para afrontar con éxito los retos del mundo laboral.

Realizarás la **Formación práctica en Empresas** punteras de la región, que colaboran con el SEPEPA en la formación de los y las futuros profesionales del sector.

Gracias a la colaboración de estas empresas, nuestros alumnos reciben formación práctica en entornos reales, asegurando una preparación completa y orientada al empleo.

