

## Plan de Formación para Personal de Gestión y Servicios

**Segundo semestre 2026**

Modalidad on-line  
100 horas

| Curso                                                                                             | Fecha inicio | Destinatarios            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|
| Intervención del Celador en el Entorno Hospitalario: Logística, Emergencias y Atención al Usuario | 01/09/2026   | Celador*                 |
| Formación Integral del Celador: Funciones, Seguridad y Coordinación Sanitaria                     | 15/09/2026   | Celador*                 |
| El Celador en el Almacén                                                                          | 01/10/2026   | Celador*                 |
| Actuación del Celador con los Pacientes Fallecidos                                                | 08/10/2026   | Celador*                 |
| Movilización y Traslado de Pacientes con Garantías Ergonómicas                                    | 22/10/2026   | Celador*                 |
| Funciones del Celador en los Servicios Hospitalarios y/o en los Distintos Ámbitos Sanitarios      | 03/11/2026   | Celador*                 |
| Actuación del Celador en Farmacia                                                                 | 10/11/2026   | Celador*                 |
| El Paciente Hospitalizado: Documentación e Historia Clínica                                       | 19/11/2026   | Celador*                 |
| Asertividad y Habilidades Sociales                                                                | 03/09/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Habilidades Blandas: Conocimiento, Entrenamiento y Mejora para Personal de Centros Sanitarios     | 01/10/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Ley de Salud de Extremadura                                                                       | 22/10/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Higiene Postural: Implicaciones en el Ámbito Sanitario                                            | 03/11/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Neutralización de Conductas Violentas                                                             | 12/11/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Ética Profesional y Toma de Decisiones en Situaciones Límite                                      | 24/11/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Radiaciones en los Centros Sanitarios: Prevención de Riesgos                                      | 26/11/2026   | P. Gestión y Servicios** |
| Documentación Sanitaria para Auxiliares Administrativos                                           | 03/09/2026   | Aux. Administrativo*     |
| Nóminas: Aspectos más Relevantes                                                                  | 03/11/2026   | Aux. Administrativo*     |
| Gestión Integral de la Cocina en Línea Fría en Entornos Hospitalarios                             | 03/11/2026   | P. Cocina*               |
| Alimentos Funcionales                                                                             | 03/09/2026   | P. Cocina*               |
| Alimentación: Principios de una Dieta Equilibrada y Saludable                                     | 01/10/2026   | P. Cocina*               |
| Manual de Alimentos en La Cocina Hospitalaria                                                     | 24/11/2026   | P. Cocina*               |
| Lavandería Sanitaria en el Entorno Sanitario                                                      | 05/11/2026   | P. Lavandería *          |
| Gestión Integral del Mantenimiento de Infraestructuras y Equipos en Entornos Sanitario            | 03/11/2026   | P. Mantenimiento*        |
| Conductor de Instalaciones en Centros Sanitarios                                                  | 15/09/2026   | P. Mantenimiento*        |

\* Organizados por UGT-SP Extremadura y la Universidad Popular "Helenides de Salamina"

\*\*Organizados por UGT-SP Extremadura y la Universidad Popular de Villagonzalo

**afapformacion.es**

**Selección: riguroso orden de inscripción**

**618 742 347//722 132 513//623 497 492//mformacion@ugtspex.org**



**UGT-SP: Formación Acreditada**



**Descuentos\* de más del 80 %  
para personas afiliadas  
con un año de antigüedad y  
al corriente de pago a  
UGT- Servicios Públicos**



No se aplicará el descuento a las personas afiliadas con la cuota tipo E y D\*\*

\*\*Excepto estudiantes, menores de 30 años. Imprescindible presentar matrícula

\*Consultar descuento familiar afiliado