

Familia profesional	Código	Denominación	Horas
ADG	ADGG0002	Agenda 2030	20
ADG	ADGG0002CAT	Agenda 2030	20
ADG	<a href="#">ADGG071PO</a>	<a href="#">Redes sociales y empresa</a>	40
ADG	<a href="#">ADGG102PO</a>	<a href="#">Business Intelligence</a>	30
ADG	<a href="#">ADGG111PO</a>	<a href="#">Conceptos básicos de comercio electrónico</a>	20
ADG	<a href="#">ADGN125PO</a>	<a href="#">Tesorería</a>	20
ADG	<a href="#">ADGC118</a>	<a href="#">Planes de igualdad</a>	20
ADG	<a href="#">ADGC158</a>	<a href="#">Agente de igualdad</a>	50
ADG	<a href="#">ADGC163</a>	<a href="#">Com organizar una reunión virtual</a>	15
ADG	ADGD107	Contabilidad básica	60
ADG	<a href="#">ADGD117</a>	<a href="#">Gestión de tesorería</a>	40
ADG	<a href="#">ADGD130</a>	<a href="#">Nóminas y Seguridad Social</a>	30
ADG	<a href="#">ADGD131</a>	<a href="#">Nóminas y Seguridad Social</a>	30
ADG	ADGD0018	Nóminas y seguridad social I	40
ADG	ADGD0040	Gestión fiscal de la empresa	40
ADG	ADGD0061	Contabilidad básica	60
ADG	ADGG100	Atención al cliente	30
ADG	ADGD0064	Contabilidad avanzada	60
ADG (Certificado)	UF0319	Sistema Operativo, Internet/Intranet y Correo electrónico	30
ADG (Certificado)	UF0320	Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos	30
ADG (Certificado)	UF0321	Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	50
ADG (Certificado)	UF0322	Aplicaciones informáticas de base de datos relacionales	50
ADG (Certificado)	UF0323	Aplicaciones informáticas para presentaciones: Gráficas de información	30
ADG (Certificado)	UF0349	Atención al cliente en el proceso comercial	40
ADG (Certificado)	UF0350	Gestión administrativa del proceso comercial	80
ADG (Certificado)	UF0351	Aplicaciones informáticas de la gestión comercial	40
ADG (Certificado)	UF0510	Procesadores de texto y presentaciones de información básicos	60
ADG (Certificado)	UF0511	Tratamiento de textos y presentaciones de información básicos	50
ADG (Certificado)	UF0512	Transmisión de información por medios convencionales e informáticos	40
ADG (Certificado)	UF0513	Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	60
ADG (Certificado)	UF0514	Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	60
ADG (Certificado)	UF0517	Organización empresarial y de recursos humanos	30
ADG (Certificado)	UF0518	Gestión auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa	30
ADG (Certificado)	<a href="#">UF0519</a>	<a href="#">Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial</a>	90
ADG (Certificado)	UF0520	Comunicación en las relaciones profesionales	50
ADG (Certificado)	UF0521	Comunicación oral y escrita en la empresa	70
ADG (Certificado)	<a href="#">MF0973_1</a>	<a href="#">Grabación de datos / mecanografía</a>	90
ADG (Certificado)	MF0975_2	Técnicas de recepción y comunicación	90
ADG (Certificado)	MF0977_2	Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente	90
ADG (Certificado)	MF0978_2	Gestión de archivos	60
ADG	M022	Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de los RRHH	35
ADG	M024	Nuevas tecnologías dirigidas a los directivos de Pymes	35
ADG	M080	Protección de datos (LOPD)	35
ADG	<a href="#">M086</a>	<a href="#">Nuevo reglamento general de protección de datos (RGPD) de la UE</a>	40
ADG	<a href="#">M087</a>	<a href="#">Nuevo reglamento general de protección de datos para centros educativos</a>	10
ADG	<a href="#">M089</a>	<a href="#">Intensivo sobre la correcta aplicación del RGPD</a>	10
ADG	M161	Dirección de Reuniones	35
ADG	M162	Gestión de conflictos	35
ADG	M163	Gestión del tiempo	35
ADG	M164	Técnicas de negociación	35
ADG	M165	La toma de decisión	35
ADG	M166	Gestión de cambio	35
ADG	M167	El Coaching para la excelencia en las empresas	35
ADG	M168	Gestión de proyectos básico	35
ADG	M169	Gestión de proyectos avanzado	35
ADG	<a href="#">M600</a>	<a href="#">Plan de igualdad</a>	40
ADG	<a href="#">M601</a>	<a href="#">Igualdad retributiva entre hombres y mujeres</a>	30
AFD	<a href="#">AFDA002PO</a>	<a href="#">Actividades acuáticas para bebés</a>	40
AGA	<a href="#">AGAU100</a>	<a href="#">Agricultura ecológica</a>	30
AGA (Certificado)	UF0006	Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60
AGA (Certificado)	UF0007	Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	60
AGA (Certificado)	UF0019	Preparación del medio de cultivo	60
AGA (Certificado)	UF0020	Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes	90
AGA (Certificado)	UF0021	Mantenimiento y mejora de elementos vegetales	60
AGA (Certificado)	UF0022	Mantenimiento y mejora de elementos no vegetales	60
AGA (Certificado)	MF0520_1	Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería	90
AGA (Certificado)	MF0521_1	Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes	90
AGA (Certificado)	MF0522_1	Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	70
AGA	AGAU007PO	Defensa contra plagas y enfermedades en agricultura ecológica	20
AGA	AGAU0003	Producción agraria ecológica	30
ARG	ARGG006PO	Diseño asistido por ordenador con Autocad	50
COM	COML001PO	Conducción de carretillas elevadoras	30
COM	COML008PO	Gestion basica de almacen	20
COM	COML010PO	Política y gestión informatizada de stock	40
COM	<a href="#">COML019PO</a>	<a href="#">Organización del almacén</a>	30
COM	<a href="#">COML039PO</a>	<a href="#">Conducción de carretillas elevadoras</a>	20
COM	COMM026PO	Promociones comerciales en el punto de venta	40
COM	<a href="#">COMM061PO</a>	<a href="#">Posicionamiento en la web para el emprendimiento</a>	90
COM	<a href="#">COMM085PO</a>	<a href="#">Marketing reputación online: comunidades virtuales</a>	180
COM	<a href="#">COMM114PO</a>	<a href="#">Atención al cliente a través de medios interactivos o digitales</a>	30
COM	<a href="#">COMM116PO</a>	<a href="#">Gestión de quejas y reclamaciones a través de medios interactivos</a>	20
COM	<a href="#">COMM117PO</a>	<a href="#">Comportamientos y necesidades del consumidor digital</a>	25
COM	<a href="#">COMT027PO</a>	<a href="#">Negocios online y comercio electrónico</a>	80
COM	COMT07	Gestión básica de almacén	20
COM	<a href="#">COMT08</a>	<a href="#">Planificación del aprovisionamiento y gestión de stocks</a>	60
COM	COMT105PO	Venta online	30
COM	<a href="#">COML100</a>	<a href="#">Almacenamiento, stocks y envíos</a>	25
COM (Certificado)	<a href="#">COMM104</a>	<a href="#">Community manager (redes sociales)</a>	50
COM	<a href="#">COMM115</a>	<a href="#">Redes Sociales</a>	30
COM	COMM0009	Atención al cliente	30
COM	<a href="#">COMM122</a>	<a href="#">Analítica web y plan de marketing digital</a>	50
COM (Certificado)	UF0030	Organización de procesos de venta	60
COM (Certificado)	UF0031	Técnicas de venta	70
COM (Certificado)	UF0032	Venta online	30
COM (Certificado)	UF0033	Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	40
COM (Certificado)	UF0034	Animación y presentación del producto en el punto de venta	60
COM (Certificado)	UF0035	Operaciones de caja en la venta	40
COM (Certificado)	UF0036	Gestión de la atención al cliente / consumidor	60
COM (Certificado)	UF0037	Técnicas de información y atención al cliente / consumidor	60
COM (Certificado)	MF0432_1	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50
COM (Certificado)	<a href="#">MF1002_2</a>	<a href="#">Inglés profesional para actividades comerciales</a>	90
COM (Certificado)	<a href="#">MF1325_1</a>	<a href="#">Operaciones auxiliares de almacenaje</a>	80

COM	(Certificado)	MF1326_1	Preparación de pedidos	40
COM	(Certificado)	<a href="#">MF1327_1</a>	<a href="#">Operaciones auxiliares en el punto de venta</a>	90
COM	(Certificado)	MF1328_1	Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano	50
COM	(Certificado)	MF1329_1	Atención básica al cliente	50
COM	(Certificado)	UF2400	Técnicas de diseño gráfico corporativo	60
COM	(Certificado)	UF2401	Gestión de contenidos web	30
ENA		ENAE010PO	Energías renovables: especialidad biomasa	70
FCO		FCOM01	Manipulación de alimentos	10
FCO		<a href="#">FCOV22</a>	<a href="#">Competencia Clave: Comunicación en lengua castellana - Nivel 2</a>	120
FCO		<a href="#">FCOV23</a>	<a href="#">Competencia Clave: Competencia Matemática - Nivel 2</a>	120
FCO		FCO003	Inserción laboral, sensibilización ambiental y e igualdad de género	10
FCO		FCOS02	Prevención de riesgos laborales	30
FCO		<a href="#">FCOV22</a>	<a href="#">Competencia Clave: Comunicación en lengua castellana - Nivel 2</a>	120
FCO		<a href="#">FCOV23</a>	<a href="#">Competencia Clave: Competencia Matemática - Nivel 2</a>	120
FCO		CTRD0002	Organización de reuniones virtuales	15
FME		FMEM009PO	Fundamentos de robótica	50
HOT		<a href="#">HOTA003PO</a>	<a href="#">Optimización de la gestión de hoteles</a>	25
HOT		<a href="#">HOTA004PO</a>	<a href="#">Protocolos en hostelería</a>	25
HOT		<a href="#">HOTR006PO</a>	<a href="#">Aplicación de fundamentos básicos en cocina</a>	60
HOT		<a href="#">HOTR015PO</a>	<a href="#">Cocina internacional</a>	30
HOT		<a href="#">HOTR016PO</a>	<a href="#">Cocina italiana</a>	30
HOT		<a href="#">HOTR020PO</a>	<a href="#">Cocina para celíacos</a>	35
HOT		<a href="#">HOTR025PO</a>	<a href="#">Creación de cartas y menús</a>	30
HOT		<a href="#">HOTR032PO</a>	Elaboración de platos combinados	60
HOT		<a href="#">HOTR040PO</a>	<a href="#">Gestión de la restauración</a>	100
HOT		<a href="#">HOTR051PO</a>	<a href="#">Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas</a>	75
HOT		<a href="#">HOTR078PO</a>	Cocina creativa y de autor	75
HOT		<a href="#">HOTR079PO</a>	<a href="#">Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos</a>	80
HOT		<a href="#">HOTT01</a>	<a href="#">Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería</a>	55
HOT		<a href="#">HOTA122</a>	<a href="#">Revenue Management</a>	40
HOT		<a href="#">HOTI111</a>	Acciones básicas frente a la COVID-19 en turismo y hostelería	20
HOT		<a href="#">HOTR100</a>	<a href="#">Coctelería</a>	20
HOT		<a href="#">HOTR101</a>	<a href="#">Cocina</a>	40
HOT		<a href="#">HOTR102</a>	<a href="#">Cocina japonesa</a>	20
HOT		<a href="#">HOTR103</a>	<a href="#">Gestión de establecimientos de restauración</a>	30
HOT		<a href="#">HOTR116</a>	<a href="#">Cocina vegana</a>	15
HOT		<a href="#">HOTR118</a>	<a href="#">Elaboración de menús</a>	16
HOT		<a href="#">HOTR124</a>	<a href="#">Técnicas de emplatado gastronómico</a>	20
HOT		<a href="#">HOTR0010</a>	Cocina internacional	30
HOT		<a href="#">HOTR0041</a>	Cocina italiana	65
HOT	(Certificado)	UF0038	Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	30
HOT	(Certificado)	UF0040	Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60
HOT	(Certificado)	UF0040	Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30
HOT	(Certificado)	UF0053	Normas higiénico sanitarias en restauración	30
HOT	(Certificado)	UF0054	Proceso de aprovisionamiento en la cocina	30
HOT	(Certificado)	UF0055	Preelaboración y conservación culinaria	60
HOT	(Certificado)	UF0056	Elaboraciones culinarias básicas y elementales	90
HOT	(Certificado)	UF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
HOT	(Certificado)	<a href="#">UF0058</a>	<a href="#">Dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio</a>	30
HOT	(Certificado)	UF0059	Servicio básico de alimentos y bebidas y postservicio	60
HOT	(Certificado)	UF0060	Ap. y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30
HOT	(Certificado)	UF0061	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60
HOT	(Certificado)	UF0062	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90
HOT	(Certificado)	UF0256	Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
HOT	(Certificado)	UF0257	Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	30
HOT	(Certificado)	UF0258	Sistemas de aprovisionamiento en el restaurante y mise en place	40
HOT	(Certificado)	UF0259	Servicio y atención al cliente en restaurante	50
HOT	(Certificado)	UF0260	Facturación y cierre de actividad en restaurante	40
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF0707_1</a>	Lavado de ropa en alojamiento	90
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF0708_1</a>	Planchado y arreglo de ropa en alojamiento	90
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF0711_2</a>	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1046_2</a>	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1047_2</a>	Bebidas	80
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1048_2</a>	Servicio de vinos	90
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1049_2</a>	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1051_2</a>	Inglés profesional para servicios de restauración	90
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1053_2</a>	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1054_2</a>	Catering, buffets y decoración	80
HOT	(Certificado)	<a href="#">MF1090_1</a>	Recepción y lavado de servicios de catering	90
IFC		<a href="#">IFCM004PO</a>	Especialista en seguridad en Internet	30
IFC		<a href="#">IFCM005PO</a>	<a href="#">Especialista en tecnologías de red CISCO: preparación para la certificación CCNA</a>	160
IFC		<a href="#">IFCM012PO</a>	<a href="#">La firma digital</a>	20
IFC		<a href="#">IFCM021PO</a>	Redes Cisco CCNA	200
IFC		<a href="#">IFCM026PO</a>	<a href="#">Seguridad informática y firma digital</a>	50
IFC		<a href="#">IFCT050PO</a>	<a href="#">Gestión de la seguridad informática en la empresa</a>	100
IFC		<a href="#">IFCT057PO</a>	<a href="#">Internet seguro</a>	50
IFC		<a href="#">IFCT106PO</a>	<a href="#">Protección de equipos en la red</a>	10
IFC		<a href="#">IFCT126PO</a>	<a href="#">Introducción a las empresas 4.0</a>	60
IFC		<a href="#">IFCT128PO</a>	<a href="#">Big Data</a>	40
IFC		<a href="#">IFCT135PO</a>	<a href="#">Ciberseguridad para usuarios</a>	10
IFC		<a href="#">IFCT151PO</a>	<a href="#">Ciberseguridad_Sector de hostelería</a>	150
IFC		<a href="#">IFCT45</a>	<a href="#">Competencias digitales básicas</a>	60
IFC		<a href="#">IFCT46</a>	<a href="#">Competencias digitales avanzadas</a>	60
IFC		<a href="#">IFCD104</a>	<a href="#">Creación y mantenimiento de páginas web</a>	60
IFC		<a href="#">IFCD107</a>	Herramientas google	30
IFC		<a href="#">IFCD131</a>	<a href="#">Introducción a internet de las cosas (Nivel básico)</a>	20
IFC		<a href="#">IFCT138</a>	Introducción a la Industria 4.0	25
IFC		<a href="#">IFCT143</a>	Ciberseguridad para usuarios	25
IFC		<a href="#">IFCT45</a>	<a href="#">Competencias digitales básicas</a>	60
IFC		<a href="#">IFCT46</a>	<a href="#">Competencias digitales avanzadas</a>	60
IFC		M001	Conceptos de base sobre las tecnologías de la información	35
IFC		M075	IT Seguridad	35
IFC		M082	Diagnóstico y resolución de averías	35
IFC		M310	Open Business, Open Government, Open Management...¿Open everything?	40
IFC		M311	Contenidos 2.0 para entornos digitales	50
IFC		M312	¿Qué es el Community Manager?	35
IFC		M313	La importancia de planear la comunicación: Net strategy	40
IFC		M314	Publicidad, marketing relacional y conversación	35
IFC		M315	Análítica, medición y cuantificación	40
IFC		<a href="#">IFCM015PO</a>	Competencias digitales básicas	60
INA		<a href="#">INAD003PO</a>	Envasado de productos alimentarios	50
INA		<a href="#">INAD011PO</a>	<a href="#">Elaboración y conservación de alimentos</a>	30
INA		<a href="#">INAD012PO</a>	Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimenticios.	50

INA	INAD016PO	Formación básica en higiene alimentaria: food defense, APPCC, limpieza y desinfección	10
INA	<a href="#">INAD019PO</a>	<a href="#">Gestión de sistemas de seguridad alimentaria</a>	120
INA	<a href="#">INAD027PO</a>	<a href="#">Materias primas en la industria de la alimentación</a>	200
INA	<a href="#">INAD030PO</a>	<a href="#">Manipulación en crudo y conservación de alimentos</a>	125
INA	<a href="#">INAD046PO</a>	<a href="#">Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene</a>	60
INA	<a href="#">INAD050PO</a>	<a href="#">Trazabilidad en la industria alimentaria</a>	30
INA	INAD052PO	Manipulador de alimentos de alto riesgo	25
INA	<a href="#">INAF106</a>	<a href="#">Pastelería artesana</a>	20
INA (Certificado)	UF0697	Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	60
INA (Certificado)	UF0698	Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	50
INA (Certificado)	MF0432_1	Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50
INA (Certificado)	MF0543_1	Preparación de materias primas	50
INA (Certificado)	MF0545_1	Envasado y empaquetado de productos alimentarios	60
INA	<a href="#">M015</a>	<a href="#">Manipulador de alimentos</a>	35
INA	<a href="#">M064</a>	<a href="#">Dietética y nutrición</a>	35
INA	M500	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	50
INA	INAD014PO	Control y análisis de etiquetado de productos alimenticios	30
QUI	QUIE010PO	Procesos y fabricación en planta química	30
QUI	<a href="#">QUIE013PO</a>	<a href="#">Proceso productivo en planta química</a>	45
SAN	<a href="#">SANP017PO</a>	<a href="#">Menús para dietas especiales</a>	12
SAN	SANP034PO	Salud, Nutrición y dietética	50
SAN	SANP038PO	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50
SEA	SEAD025PO	Básico de gestión de la prevención de riesgos laborales	50
SEA	SEAD061PO	Escolta privado	60
SEA	SEAD097PO	Gestión de la PRL en pymes y micropymes	30
SEA	<a href="#">SEAG024PO</a>	<a href="#">Gestión de residuos</a>	75
SEA	SEAG062PO	Técnico en contaminación atmosférica y acústica	60
SEA	<a href="#">SEAD102</a>	<a href="#">Primeros auxilios</a>	30
SEA	<a href="#">SEAG101</a>	<a href="#">Gestión ambiental</a>	60
SEA	<a href="#">SEAG102</a>	<a href="#">Tratamiento de residuos</a>	30
SEA	<a href="#">SEAG103</a>	<a href="#">Tratamiento de residuos (excepto residuos urbanos)</a>	30
SEA	SEAG108	La economía circular, principios y referentes	12
SEA	SEAG108	L'economía circular, principios i referents	12
SEA	M009	Sensibilización Ambiental	35
SEA	M019	Prevención de riesgos laborales	50
SEA	M018	Primeros auxilios y uso de dechoker	55
SEA	M041	Violencia en el deporte	20
SEA	M042	Trabajo en equipo y gestión del estrés	20
SEA	SEAG0003	Economía circular, principios de sostenibilidad	12
SSC	SSCE102PO	Las TIC en la enseñanza	40
SSC	SSCG076PO	Violencia de género	50
SSC	<a href="#">SSCI011PO</a>	<a href="#">Limpieza en instalaciones y equipamientos industriales</a>	60
SSC	<a href="#">SSCE152</a>	<a href="#">Formación de formadores</a>	40
SSC	<a href="#">SSCE251</a>	<a href="#">Diseñar, gestionar y tutorizar cursos e-learning</a>	40
SSC	<a href="#">SSCL105</a>	<a href="#">Limpieza en superficies</a>	30
SSC	SSCE186	Resolución de conflictos	30
SSC (Certificado)	<a href="#">UF0127</a>	<a href="#">Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes</a>	30
SSC (Certificado)	<a href="#">UF0128</a>	<a href="#">Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones</a>	70
SSC (Certificado)	<a href="#">UF0129</a>	<a href="#">Animación social de personas dependientes en instituciones</a>	30
SSC (Certificado)	<a href="#">UF0130</a>	<a href="#">Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones</a>	50
SSC (Certificado)	<a href="#">UF0131</a>	<a href="#">Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones</a>	50
SSC (Certificado)	UF1645	Impartición de acciones formativas para el empleo	70
SSC (Certificado)	UF1646	Tutorización de acciones formativas para el empleo	30
SSC (Certificado)	<a href="#">MF1017_2</a>	<a href="#">Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones</a>	70
SSC (Certificado)	<a href="#">MF1018_2</a>	<a href="#">Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones</a>	70
SSC (Certificado)	MF1442_3	Programación didáctica de acciones formativas para el empleo	60
SSC (Certificado)	MF1443_3	Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en formación profesional para el empleo	90
SSC (Certificado)	MF1445_3	Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo	60
SSC (Certificado)	MF1446_3	Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para el empleo	30
SSC	M110	Estrategias de la acción tutorial	20
SSC	M118	Metodología y evaluación en procesos de enseñanza online	25
TMV	TMVG014PO	Elementos del automóvil: fundamentos	20

--	--	--	--