



**Ara és
el teu
moment**

**FORMACIÓ
DE PERSONES
ADULTES**



PROGRAMACIÓ DEL CENTRE MUNICIPAL DE FORMACIÓ DE PERSONES ADULTES DE NULES CURS 2023-2024

Formació Bàsica de Persones Adultes

Curs de Formació Bàsica de Persones Adultes. (1r cicle)	2
Cursos de Graduat en Secundària (2n cicle)	2

Preparació per a la prova d'accés als Cicles Formatius.

Curs de preparació per a la prova lliure d'accés als C. F. de Grau Mitjà.	2
Curs de preparació per a la prova lliure d'accés als C. F. de Grau Superior.	2

Cursos de valencià.

Valencià B1 – B2	2
Valencià C1.	2
Valencià C2.	3

Accés a la universitat.

Curs d'accés a la universitat per a majors de 25 anys i de 45 anys.	3
--	----------

Cursos per a estrangers.

Curs d'espanyol com a llengua estrangera. Nivells A1 i A2.	3
Curs de valencià com a llengua estrangera. Nivells A1 i A2.	3
Curs de preparació per la prova de nacionalitat espanyola per residència(CCSE)	3

Cursos de formació complementària i oci.

Preparació de les Competències Clau. Nivell 2 i Nivell 3	3
Competències digitals	3
Francès A1 –A2.	3
Escola Municipal de Teatre	4
Taller d'escriptura creativa i pràctica poètica	4
T'apropem LES ARTS i el CAIXAFORUM	4
Taller de costura bàsica	4
Taller de restauració i personalització de mobles	4
Curs de pintura i dibuix	5
Curs de Balls de Saló. Nivells I i II	5
Curs de Balls del Carib	5
Receptes Nadalenques amb Thermomix®	5
Cuina Thermomix®	5
Cuinar amb arròs	5
Varietat d'arrossos i els seus usos	6
Tast de cerveses i creació de tapes	6

TITULACIONS OFICIALS

■ **Curs de Formació Bàsica de Persones Adultes. (1r cicle)**

Horari	<i>De dilluns a dijous 18.00 a 19.00 h</i>	Alumnes	<i>12 per grup</i>
Dates	<i>del 18 de setembre al 19 de juny</i>		
Continguts	<i>Càlcul, llengua, c. socials i naturals.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

■ **Cursos de Graduat en Secundària (2n cicle)**

Horari	<i>De dilluns a dijous de 17.00 a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 35</i>
Dates	<i>del 18 de setembre al 19 de juny</i>		
Continguts	<i>Assignatures mbits lingüístic, científic i social.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

PREPARACIÓ PER A LA PROVA D'ACCÉS ALS CICLES FORMATIUS

■ **Curs preparació prova d'accés als Cicles Formatius de Grau MITJÀ**

Horari	<i>dilluns, dimarts i dimecres de 17.00 a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx 35</i>
Dates	<i>del 02 de novembre fins data de la prova</i>		
Continguts	<i>Camp Sociolingüístic i Científicotecnològic.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

■ **Curs preparació prova d'accés als Cicles Formatius de Grau SUPERIOR**

Horari	<i>De dilluns a dijous 18.00 a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 30</i>
Dates	<i>Del 02 de novembre fins data de la prova</i>		
Continguts	<i>Lleng.i lit. castellana, Matemàtiques aplicades CCSS, Anglès i TICD. Específiques: Opció A</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

PREPARACIÓ ACCÉS A LA UNIVERSITAT.

■ **Curs d'accés a la Universitat per a majors de 25 anys i per a majors de 45 anys.**

Horari	<i>De dilluns a dijous 18.00 a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 30</i>
Dates	<i>del 2 novembre fins data de la prova</i>		
Continguts	<i>Part comuna: Cometari de text. Castellà. Valencià. Anglès. Part Específica: Opció D</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

CURSOS DE VALENCIÀ

■ **Curs Valencià nivell B1 i B2**

Horari	<i>dilluns de 19.00 h a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 35</i>
Dates	<i>del 18 de setembre al 17 de juny</i>		
Continguts	<i>Els corresponents de la Junta Qualificadora de Coneixements del Valencià adaptats al MECR.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

■ **Curs Valencià nivell C1.**

Horari	<i>dijous de 19.00 h a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 35</i>
Dates	<i>del 21 de setembre al 13 de juny</i>		
Continguts	<i>Els corresponents de la Junta Qualificadora de Coneixements del Valencià adaptats al MECR.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

■ **Curs Valencià nivell C2.**

Horari	<i>dijous de 17.00 h a 19.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 35</i>
Dates	<i>del 21 de setembre al 13 de juny</i>		
Continguts	<i>Els corresponents de la Junta Qualificadora de Coneixements del Valencià adaptats al MECR.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

CURSOS PER A ESTRANGERS

■ **CURSOS DE CASTELLÀ nivell A1 i A2. (Nivell A2+ Coneixements constitucionals i socioculturals de nacionalitat espanyola per a la residència CCSE)**

	<i>Grup A1: dilluns i dimecres de 16.00 h a 18.00 h</i>		
	<i>Grup 1A2: dimarts i dijous de 16.00 a 18.00 h</i>		
	<i>2A2: dimarts i dijous de 19.00 a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 20</i>
Horari			
Dates	<i>del 18 de setembre al 19 de juny</i>		
Continguts	<i>Nivells A1 i A2 del MECR. Lectura i comprensió de paraules i textos senzills.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

■ **CURS DE VALENCIÀ nivells A1 i A2**

Horari	<i>Dimecres de 19.00 h a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>màx. 20</i>
Dates	<i>del 19 de setembre al 19 de juny</i>		
Continguts	<i>Nivells A1 i A2 del MECR. La lectura i comprensió de paraules i textos senzills.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

CURSOS DE FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA I TEMPS LLIURE

■ **PREPARACIÓ DELS COMPETÈNCIES CLAU. Nivell 2 i Nivell 3**

Horari	<i>Dimarts i dijous de 18.00 a 20.00 h</i>	Alumnes	<i>De 8 a 12</i>
Dates	<i>Del 18 de setembre al 19 de juny.</i>		
Continguts	<i>Les Competències Clau permeten accedir als cursos de Certificats de Professionalitat superant proves de Mat, Cast., Val. i Lleng. Estrang.</i>	Matrícula	<i>gratuïta</i>

■ **CURS DE COMPETÈNCIES DIGITALS. Marc Europeu DIGCOMP 2.1- Nivells A1 i A2**

Horari	<i>Dimarts i dijous de 18.00 a 20.00 h</i>	Alumnes	<i>De 8 a 12</i>
Dates	<i>Del 23 de gener al 12 de març.</i>	Durada	<i>30 hores</i>
Continguts	<i>El curs pretén capacitar per a localitzar, organitzar, entendre, avaluar i analitzar informació usant tecnologia digital.</i>	Matrícula	<i>20 €</i>

■ **CURS INTENSIU FRANCÈS A1-A2**

Horari	<i>Dijous de 18.30 a 20.30 h</i>	Alumnes	<i>De 10 a 21</i>
Dates	<i>1r quatr: del 26 d'octubre al 08 de febrer.</i>	Durada	<i>56 hores</i>
	<i>2n. quatr: del 16 de febrer al 23 de maig.</i>		<i>(28h quat.)</i>
Continguts	<i>Preparació per a les proves de l'Escola Oficial d'Idiomes B1 o per al Cambridge English.</i>	Matrícula	<i>15 €</i>

■ **ESCOLA MUNICIPAL DE TEATRE amb Fanfi García**

Horari	<i>Dijous de 19.00 a 21.00 h.</i>	Alumnes	<i>De 6 a 15</i>
Dates	<i>Del 19 d'octubre al 30 de maig.</i>	Durada	<i>64 hores</i>
	<i>Creació d'un espai on els alumnes puguin aprendre les diferents tècniques teatrals i muntatge d'una obra de teatre al final del curs..</i>		
Continguts		Matrícula	<i>25 €</i>

■ **TALLER ESCRIPTURA CREATIVA I PRÀCTICA POÈTICA amb M^a Soledad González**

Horari	<i>Dimecres de 18.30 a 20.00 h.</i>	Alumnes	<i>De 06-12</i>
Dates	<i>Del 18 d'octubre al 31 de gener.</i>	Durada	<i>18 hores</i>
	<i>L'escriptura és un ofici que es pot aprendre. Si vols escriure, pots, però primer has de conèixer les tècniques d'un ofici tan antic com l'home: el de comptador d'històries</i>		
Continguts		Matrícula	<i>10 €</i>

■ **T'apropem LES ARTS i el CAIXAFORUM**

Títol	<i>Visita cultural al Palau de l'òpera i a l'Àgora</i>	Alumnes	<i>De 25-30</i>
Data	<i>Dissabte 10 de febrer de 9.30 a 14.00 h.</i>	Durada	
	<i>Visita un dels centres artístics referent de l'avantguarda arquitectònica internacional. Accés als recintes on tenen lloc les representacions musicals i operístiques. I visita al CaixaForum situat a l'Àgora.</i>		
Continguts		Matrícula	<i>12 €</i>

■ **TALLER DE COSTURA BÀSICA (2 grups) amb Nuria Piqueres**

Horari	<i>Dilluns de 16.30 a 19.00 h. Dimecres de 16.30 a 19.00 h</i>	Alumnes	<i>De 10 a 12</i>
Dates	<i>Del 23 d'octubre al 14 de febrer.</i>	Durada	<i>35 hores</i>
	<i>Patronatge: esbós, disseny i ajust. Tall i materials. Tècniques: costures, tancaments, poliment i acabat.</i>		
Continguts		Matrícula	<i>30 €</i>

■ **TALLER DEL MOBLE: RESTAURACIÓ, DECORACIÓ I RECICLATGE amb Carmen Font**

Horari	<i>Dimecres de 16.00 a 18.30 h 1r quatr: del 18 d'octubre al 14 de feb.</i>	Alumnes	<i>De 8 a 12</i>
		Durada	<i>35 h quat</i>
Dates	<i>2n. quatr: del 21 de feb al 30 maig Cada alumne aprendrà a restaurar el seu moble antic, actualitzar i customitzar una peça recent i/o crear-ne un de nou. No voluminosos.</i>		
Continguts		Matrícula	<i>30 €</i>

■ CURS DE PINTURA I DIBUIX

Horari	<i>Dilluns de 16.00 a 18.30 h.</i>	Alumnes	<i>De 8 a 12</i>
	<i>1r quatr: del 23 d'octubre al 05 de feb.</i>	Durada	<i>35 h quat</i>
Dates	<i>2n quatr: del 12 de feb al 27 de maig</i>		
Continguts	<i>Tècniques de pintura i conceptes de disseny, color i composició.</i>	Matrícula	<i>30 €</i>

■ CURS DE BALL (Nivells I i II) amb Manuela Navarro

Horari	<i>Dimecres 19:00 a 20:00 (I) i de 20:00 a 21:00 (II).</i>	Alumnes	<i>De 10 a 20</i>
	<i>1r quatr: del 18 d'octubre al 14 de feb.</i>	Durada	<i>27 h curs</i>
Dates	<i>2n quatr: del 21 de feb al 29 de maig</i>		
Continguts	<i>Practicarem figures i ritmes bàsics de tango argentí, pas doble, swing, cha-cha-cha, rock, rumba bolero, ...</i>	Matrícula	<i>20 €</i>

■ CURS DE BALLS DEL CARIB (bachata, salsa i kizomba) Manuela Navarro

Horari	<i>Dimecres 21:00 a 22:00.</i>	Alumnes	<i>De 10 a 20</i>
	<i>1r quatr: del 18 d'octubre al 14 de feb.</i>	Durada	<i>27 h curs</i>
Dates	<i>2n quatr: del 21 de feb al 29 de maig</i>		
Continguts	<i>El ball del Carib es caracteritza pel seu ritme alegre, la seua energia i la seua sensualitat.</i>	Matrícula	<i>20 €</i>

■ CURS DE RECEPTES NADALENQUES AMB THERMOMIX® amb Teresa Safont

Horari	<i>Dijous de 18.00 a 20.30 h</i>	Alumnes	<i>De 15 a 20</i>
Dates	<i>23 i 30 de novembre</i>	Durada	<i>5 h</i>
Continguts	<i>Vos sorprendre a familiars i amistats amb originals i saborosos menús de Nadal? Aquest és el teu curs.</i>	Matrícula	<i>10 €</i>

■ CURS DE CUINA AMB THERMOMIX® amb Teresa Safont

Horari	<i>Dijous de 18.00 a 20.00 h</i>	Alumnes	<i>De 15 a 20</i>
Dates	<i>Del 08 febrer al 21 de març</i>	Durada	<i>14 h</i>
Continguts	<i>Amb l'ajut dels robots de cuina practicarem receptes variades, nutritives i saludables. Amb productes de proximitat i fàcils d'elaborar.</i>	Matrícula	<i>35 €</i>

■ CUINAR AMB ARRÒS amb ASHONUL

Horari	<i>Dimarts de 19.00 a 22.00 h</i>	Alumnes	<i>De 15 a 20</i>
Dates	<i>Del 06 de febrer al 05 de març</i>	Durada	<i>15 h</i>
Continguts	<i>Tots els secrets d'un bon arròs, selecció del gra i cocció perfecta. Elaborarem els arrossos i les paelles més populars de la Mediterrània.</i>	Matrícula	<i>35 €</i>

■ **VARIETAT D'ARROSSOS I ELS SEUS USOS amb ASHONUL**

Horari	<i>Dijous de 19.00 a 22.00 h</i>	Alumnes	<i>De 15 a 20</i>
Dates	<i>Del 08 febrer al 07 de març</i>	Durada	<i>15 h</i>
Continguts	<i>Coneixerem la gran varietat d'arrossos que hi ha en la nostra Comunitat i aprendrem a diferenciar cada tipus i els seus usos culinaris.</i>	Matrícula	<i>35 €</i>

■ **CURS TAST DE CERVESES I CREACIÓ DE TAPES amb ASHONUL**

Horari	<i>Dijous de 19.00 a 21.00 h</i>	Alumnes	<i>De 15 a 20</i>
Dates	<i>De l'11 d'abril al 2 de maig</i>	Durada	<i>8 h</i>
Continguts	<i>Tapes, un clàssic de la gastronomia espanyola, combinat amb el ric panorama de cerveses de distints ingredients i elaboració.</i>	Matrícula	<i>15 €</i>

Procediments per a la matriculació _ curs 2023-2024

Períodes: A partir del 4 de setembre de 2023.

Lloc: A la secretaria del Centre situada a l'Ajuntament de Nules. Plaça Major, 1. Tel. 678 189 780. Horari de setembre de 9:00 a 14:00 h. També per mail: fpa@nules.es

Pagament: Es pot realitzar per ingrés bancari, transferència o amb targeta bancària.

Devolucions: En cas de suspensió del curs per part de l'Ajuntament de Nules, es procedirà a la devolució total de l'import de la matrícula. Les devolucions referents a baixes per part de l'alumne/a es regiran d'acord amb:

- Més de 15 dies naturals abans del començament del curs: 100% de l'import del curs.
- De 14 a 8 dies naturals abans del començament del curs: 50% de l'import del curs.
- Menys de 8 dies naturals abans del començament del curs: cap dret a la devolució.

La realització dels cursos i tallers està supeditada a la mínima participació que en cada cas s'indica, que es valorarà amb 10 dies d'antelació a l'inici. L'Ajuntament de Nules es reserva el dret de modificar els horaris i llocs de realització de les activitats si concorren circumstàncies que així ho aconsellen.

Secretaria:

P. Major, 1 (provisional) C. Colon, 13
Telèfons: 678 18 97 80 – 678 18 97 73



Pàgina web: www.nules.es

A/e: fpa@nules.es



Molt Il·lustre
Ajuntament de Nules



CENTRE DE
FORMACIÓ
PERSONES
ADULTES
DE NULES



www.nules.es



fpa@nules.es



Centre Fpa Nules