

Cámara

Santiago de Compostela

🚌 BECA PARA AXUDA DO TRANSPORTE 3€/DÍA.

👥 MULLERES TRABALLADORAS E DESEMPREGADAS.

📜 DIPLOMA ACREDITATIVO.

Só se pode realizar un curso do programa EMPREENDEDORAS por alumna



FSE+. Fondo Social Europeo Plus



Emprendedoras

Queres ser a túa propia xefa?



#EuropaSeSiente



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Fondos Europeos



GOBIERNO DE GALICIA
INICIATIVA DE EMPLEO



Cámara
de Comercio de España



Cámara
Santiago de Compostela

SISTEMA DE EXTENSIÓN E REFORZO DE UÑAS ACRÍLICAS



🎯 Aprender as principais técnicas de uñas tales como manicura americana con torno, nivelación e reforzo de uñas naturais, maquillado con esmaltado semipermanente, servizo de uñas acrílicas, xel e acrygel en varias formas, así como decoracións en tendencia.

- **DATA: DO 21 DE ABRIL AO 7 DE MAIO.**
- **HORARIO: 8:45 - 13:45 H (60 HORAS)**
- **MODALIDADE: PRESENCIAL.**
- **PREZO: GRATUÍTO.**

MÁIS INFORMACIÓN

INSCRÍBETE!

COMO DESENVOLVER O TEU NEGOCIO COMO MAQUILLADORA PROFESIONAL



🎯 Mellorar as competencias emprendedoras e empresariais para fomentar o autoemprego e a actividade empresarial no sector da Beleza e Benestar.

- **DATA: DO 27 DE MAIO AO 4 DE XUÑO.**
- **HORARIO: 9:00-14:00 H (30 HORAS)**
- **MODALIDADE: PRESENCIAL.**
- **PREZO: GRATUÍTO.**

MÁIS INFORMACIÓN

INSCRÍBETE!

EMPRENDEMENTO NO SECTOR DA DECORACIÓN COMERCIAL



🕒 Definir un proxecto de decoración para calquera tipo de tenda con todos os elementos que a integran (fachada, publicidade, cores, iluminación, mobiliario...), tendo en consideración as últimas tendencias do deseño comercial.

- **DATA: DO 21 AO 28 DE MAIO.**
- **HORARIO: 9:00-14:00 H (30 HORAS)**
- **MODALIDADE: PRESENCIAL.**
- **PREZO: GRATUÍTO.**

MÁIS INFORMACIÓN

INSCRÍBETE!

EMPRENDEMENTO NO SECTOR DA REPOSTERÍA CREATIVA



🕒 Desenvolver a creatividade culinaria, coñecer e aplicar técnicas avanzadas de cociña, mellorar a presentación e empratado, xestionar un negocio culinario, desenvolver habilidades prácticas, coñecer e utilizar ingredientes de calidade, fomentar a cultura gastronómica e crear un portafolio culinario.

- **DATA: DO 26 DE MAIO AO 11 DE XUÑO.**
- **HORARIO: 15:30-20:30 H (60 HORAS)**
- **MODALIDADE: PRESENCIAL.**
- **PREZO: GRATUÍTO.**

MÁIS INFORMACIÓN

INSCRÍBETE!

