

E.A.P. - PLAN DE FORMACIÓN PARA 2025 – CURSOS DE JULIO



En el DOE, núm. 245/2024, se publicaron las órdenes de 16/12/2024 por las que **se aprueba el Plan de Formación para el año 2025** de la Escuela de Administración Pública de Extremadura, así como por la que realiza su **convocatoria de actividades formativas**. Se ha programado para ser ejecutado en una **única convocatoria**.

SOLICITUDES

El plazo para la presentación de solicitudes permanecerá abierto de forma continua a lo largo del año, finalizando para cada actividad formativa específica **veinte días naturales antes de la fecha prevista para el inicio** de esta.

Se deberá cursar la solicitud a través del formulario disponible en la web de la E.A.P. de Extremadura (<http://eap.juntaex.es/>). El sistema facilitará un número de registro electrónico y un documento con el “estado de las solicitudes”, que los solicitantes podrán imprimir o guardar como comprobante.

Los solicitantes deberán mantener actualizados sus datos a través de la Zona del Alumno de la página web E.A.P. de Extremadura - Portal del alumno, (<https://alumnoeap.juntaex.es>, en la sección “perfil”).

Es obligatorio poner en la solicitud una dirección de correo electrónico válida. A fin de poder facilitar las comunicaciones necesarias, se recomienda también señalar un número de teléfono móvil.

En la actividad formativa que así lo requiera, deberá remitirse por e-mail (formacion.eap@juntaex.es) a la E.A.P., un certificado del responsable administrativo (Anexo III de la resolución). Realizándose dentro del plazo de presentación de solicitudes, enviando un certificado por cada actividad que lo precise.

El personal interesado podrá ser adjudicatario de un máximo de 8 actividades formativas (6 cursos y dos jornadas), pudiendo solicitar a lo largo del año tantas formaciones como desee.

CURSOS MES DE JULIO

- Consigue la mejor versión de ti mismo.
- Empatía: cómo mejorar la relación con compañeros y ciudadanos. (internet)
- Hablar en público es fácil, si sabes cómo.
- Jornadas sobre enfermedad celíaca. Elaboración de menús sin gluten.
- La cocina del futuro, producción óptima, de calidad y sostenible.
- Las urgencias sanitarias de 0 a 3 años.
- Taller de microrrelatos.



NADA QUE VER CON LO DEMÁS

Trabajando por ti desde el primer día

EMPLEADOS PÚBLICOS DE EXTREMADURA