# Creación de recursos digitales accesibles

*CURSO ONLINE GRATUITO IMPARTIDO POR LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ*

Destinado a autores de documentos, presentaciones, vídeos o páginas web, interesados en que dichos materiales puedan ser utilizados por cualquier persona, incluidas personas con alguna discapacidad física o sensorial.

**Objetivos del curso:**

* Capacitar a los asistentes para la creación de documentos de texto, presentaciones con diapositivas, documentos pdf, material audiovisual y páginas web accesibles.
* Crear conciencia entre los participantes de los problemas que se encuentran las personas con discapacidad en el uso de recursos de información digitales, por ejemplo, disponibles en la Web.
* Que los participantes adquieran destreza en el empleo de herramientas para la creación y revisión de recursos digitales accesibles.

**Contenido:**

Unidad 0. Introducción.

Unidad 1. Cómo crear documentos accesibles.

Unidad 2. Cómo crear presentaciones accesibles.

Unidad 3. Cómo crear PDF accesibles.

Unidad 4. Cómo crear material audiovisual accesible.

Unidad 5. Cómo crear páginas web accesibles.
Trabajo final

**Duración del curso:**

75 horas (equivalente a 3 créditos ECTS)

**Modalidad:**

Semipresencial. Con posibilidad de realizarlo 100% online desde cualquier lugar del mundo. Con siete sesiones presenciales de apoyo de asistencia no obligatoria, en la Universidad de Alcalá, en horario de tarde.

**Fechas de impartición:**

4 de abril a 22 de mayo de 2016.

**Profesores**

Profesores de la Universidad de Alcalá.

Director del curso: José Ramón Hilera González..

**Diploma**

El asistente que supere el curso recibirá un diploma de la Universidad de Alcalá.

**Solicitudes para inscripción**

[Acceder a la solicitud de inscripción](http://goo.gl/forms/i6DKSLbyIW).

El plazo de inscripción finaliza el 13 de marzo de 2016, incluido.

Número de plazas limitado (20 plazas).

**Más información**

<www.esvial.org/guia/curso_materiales_accesibles>

***El curso es gratuito, al estar patrocinado por la Red de cooperación ESVI-AL***