



Grupo Glorieta

# FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA

CATÁLOGO DE CURSOS ONLINE

# 2023



SOLICITE YA

 96 578 91 15

 [www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)



# ADMINISTRACIÓN Y OFICINA

|                                                                                                  |       |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Actitudes, emociones y respuesta automática en el ámbito laboral                                 | 30 h  | ↓ |
| Análisis y reducción de costes                                                                   | 80 h  | ↓ |
| Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales                                         | 50 h  | ↓ |
| Aplicaciones informáticas de contabilidad                                                        | 30 h  | ↓ |
| Aplicaciones informáticas de gestión comercial                                                   | 40 h  | ↓ |
| Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo                                                    | 50 h  | ↓ |
| Aplicaciones informáticas de tratamiento de textos                                               | 30 h  | ↓ |
| Aplicaciones informáticas para presentaciones gráficas de información                            | 30 h  | ↓ |
| Atención al cliente en el proceso comercial                                                      | 40 h  | ↓ |
| Business strategy. Modelos de negocio y estrategias startup. ADGD022PO                           | 75 h  | ↓ |
| Compromiso e integración                                                                         | 30 h  | ↓ |
| Comunicación interpersonal                                                                       | 30 h  | ↓ |
| Contabilidad. ADGD037PO                                                                          | 50 h  | ↓ |
| Contabilidad previsional                                                                         | 60 h  | ↓ |
| Desconexión digital en el trabajo                                                                | 15 h  | ↓ |
| Experto en prevención de blanqueo de capitales y financiación del terrorismo*                    | 100 h | ↓ |
| Fundamentos de Excel. ADGG021PO                                                                  | 20 h  | ↓ |
| Fundamentos de web 2.0 y redes sociales. ADGG081PO                                               | 10 h  | ↓ |
| Gestión administrativa del proceso comercial                                                     | 80 h  | ↓ |
| Gestión auxiliar de personal                                                                     | 90 h  | ↓ |
| Gestión de archivos                                                                              | 60 h  | ↓ |
| Gestión de compras informatizada. ADGD116PO                                                      | 40 h  | ↓ |
| Gestión de personal. Nóminas                                                                     | 80 h  | ↓ |
| Gestión de PYMES                                                                                 | 100 h | ↓ |
| Gestión fiscal - IRPF. ADGN064PO                                                                 | 50 h  | ↓ |
| Gestión operativa de tesorería                                                                   | 90 h  | ↓ |
| Grabación de datos                                                                               | 90 h  | ↓ |
| Herramientas de productividad para el teletrabajo                                                | 10 h  | ↓ |
| Igualdad retributiva en el trabajo entre mujeres y hombres. Real Decreto 902/2020                | 15 h  | ↓ |
| Inserción Laboral y Técnicas de Búsqueda de Empleo                                               | 15 h  | ↓ |
| Introducción a la Contabilidad <b>¡ACTUALIZADO!</b>                                              | 80 h  | ↓ |
| Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente       | 90 h  | ↓ |
| Notificación y registro electrónico. ADGG109PO                                                   | 50 h  | ↓ |
| Nuevas formas de organización del trabajo                                                        | 30 h  | ↓ |
| Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo* | 50 h  | ↓ |

|                                                                                    |      |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| Organización de equipos en teletrabajo                                             | 10 h | ↓ |
| Plan General de Contabilidad                                                       | 90 h | ↓ |
| Reforma Laboral 2022. Novedades y comparativas <b>¡NOVEDAD!</b>                    | 15 h | ↓ |
| Registro de jornada, organización e implantación                                   | 30 h | ↓ |
| Responsabilidad social corporativa                                                 | 15 h | ↓ |
| Responsabilidad social corporativa. ADGG072PO                                      | 30 h | ↓ |
| Sistema operativo, búsqueda de información, internet/intranet y correo electrónico | 30 h | ↓ |
| Supuestos prácticos contables                                                      | 90 h | ↓ |
| Técnicas de recepción y comunicación                                               | 90 h | ↓ |

**Los cursos marcados con un asterisco (\*) son cursos obligatorios por Ley en determinados sectores.**



## COMERCIO Y MARKETING

|                                                                                                |       |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Analítica web para medir resultados de marketing. COMM001PO                                    | 30 h  | ↓ |
| Animación y presentación del producto en el punto de venta                                     | 60 h  | ↓ |
| Aprovisionamiento y almacenaje para la venta                                                   | 40 h  | ↓ |
| Atención al cliente y calidad en el servicio. COMM002PO                                        | 25 h  | ↓ |
| Atención básica al cliente                                                                     | 50 h  | ↓ |
| Blog para la comunicación en negocios. COMT104PO                                               | 20 h  | ↓ |
| Comercio electrónico. ADGG010PO                                                                | 40 h  | ↓ |
| Comercio en Internet. Optimización de recursos. COMT066PO                                      | 90 h  | ↓ |
| Cómo crear una tienda online en Facebook                                                       | 15 h  | ↓ |
| Creación de empresas on-line. ADGD056PO                                                        | 60 h  | ↓ |
| Crea tu tienda online. ADGD055PO                                                               | 20 h  | ↓ |
| Decoración en tiendas y escaparates. COMM013PO <b>¡NOVEDAD!</b>                                | 35 h  | ↓ |
| Diseño del montaje de escaparates. COMM022PO                                                   | 100 h | ↓ |
| Escaparatismo y visual merchandising                                                           | 60 h  | ↓ |
| Estrategias de servicios: Calidad y orientación al cliente. COMM004PO                          | 100 h | ↓ |
| Experto en marketing inmobiliario                                                              | 50 h  | ↓ |
| Fidelización de clientes                                                                       | 60 h  | ↓ |
| Fundamentos del plan de marketing en Internet. COMM025PO                                       | 30 h  | ↓ |
| Gestión de la atención al cliente/consumidor                                                   | 60 h  | ↓ |
| Gestión del marketing 2.0. COMM040PO                                                           | 90 h  | ↓ |
| Gestión de ventas, marketing directo y utilización de redes en la gestión comercial. COMT040PO | 100 h | ↓ |
| Habilidades comerciales. COMT051PO                                                             | 60 h  | ↓ |
| Herramientas en Internet: comercio electrónico. ADGG035PO                                      | 80 h  | ↓ |
| Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes. COMM087PO           | 60 h  | ↓ |

|                                                                                          |      |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| Implantación del sistema de gestión de calidad según la norma UNE-EN ISO 9001:2015       | 30 h | ↓ |
| Inglés profesional para actividades comerciales                                          | 90 h | ↓ |
| Interacción con clientes. La escucha activa. COMT058PO                                   | 24 H | ↓ |
| La comunicación con <i>storytelling</i>                                                  | 30 h | ↓ |
| Marketing básico en medios sociales. COMM045PO                                           | 25 h | ↓ |
| Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio. COML016PO                       | 50 h | ↓ |
| Negocios online y comercio electrónico. COMT027PO <b>¡NOVEDAD!</b>                       | 80 h | ↓ |
| Operaciones auxiliares de almacenaje                                                     | 80 h | ↓ |
| Operaciones auxiliares en el punto de venta                                              | 90 h | ↓ |
| Operaciones de caja en la venta                                                          | 40 h | ↓ |
| Organización del almacén. COML019PO                                                      | 30 H | ↓ |
| Organización de procesos de venta                                                        | 60 h | ↓ |
| Orientación al cliente                                                                   | 30 h | ↓ |
| Preparación de pedidos                                                                   | 40 h | ↓ |
| Técnica de comunicación y atención al cliente/consumidor                                 | 60 h | ↓ |
| Técnicas de proceso de venta y posventa. COMT097PO                                       | 20 h | ↓ |
| Técnicas de venta                                                                        | 30 h | ↓ |
| Técnicas de venta (COMV0108)                                                             | 70 h | ↓ |
| Tecnologías aplicadas a la venta y atención al cliente. COMT071PO                        | 20 h | ↓ |
| Tienda virtual – Prestashop. COMT099PO                                                   | 60 h | ↓ |
| Venta de productos a través de medios interactivos o digitales: documentación. COMT121PO | 30 h | ↓ |
| Venta online                                                                             | 30 h | ↓ |
| Venta online en la empresa RRSS y herramientas de comunicación. ADGD14                   | 50 h | ↓ |



## DERECHO

|                                                                                                          |       |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Administración de Fincas y Gestión de Comunidades                                                        | 100 h | ↓ |
| Delegado de protección de datos. ADGD387PO                                                               | 60 h  | ↓ |
| El Controller jurídico en la empresa. Implantación de un programa de Compliance o cumplimiento normativo | 50 h  | ↓ |
| Factura digital. ADGG022PO                                                                               | 30 h  | ↓ |
| Facturación electrónica                                                                                  | 80 h  | ↓ |
| Firma y facturación electrónica. ADGN145PO                                                               | 20 h  | ↓ |
| Implantación de la Ley de Protección de Datos Personales y Derechos digitales en la empresa              | 50 h  | ↓ |
| Ley Orgánica de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales                      | 20 h  | ↓ |
| Novedades en la seguridad de los datos personales. ADGD345PO                                             | 15 h  | ↓ |
| Nueva Ley Española sobre Protección de Datos                                                             | 14 h  | ↓ |



## DISEÑO CAD, WEB Y MULTIMEDIA

|                                                                     |       |   |
|---------------------------------------------------------------------|-------|---|
| AutoCAD avanzado 2016-2017 ; <b>NOVEDAD!</b>                        | 50 h  | ↓ |
| AutoCAD básico 2016-2017 ; <b>NOVEDAD!</b>                          | 50 h  | ↓ |
| Autoedición Diseño Gráfico. ARGG004PO ; <b>NOVEDAD!</b>             | 40 h  | ↓ |
| Creación, programación y diseño de páginas web dinámicas. IFCD039PO | 25 h  | ↓ |
| Desarrollo web para comercio electrónico. IFCD022PO                 | 150 h | ↓ |
| Diseño gráfico vectorial con Adobe Illustrator (básico). ARGG002PO  | 80 h  | ↓ |
| Diseño y maquetación con Adobe Indesign. ARGN002PO                  | 60 h  | ↓ |
| Maquetación digital con Adobe Indesign. ARGG019PO                   | 88 h  | ↓ |
| Photoshop avanzado. ARGG013PO                                       | 40 h  | ↓ |



## ESTRATEGIAS SOCIAL MEDIA

|                                                                                 |       |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Comunicación digital en redes sociales                                          | 30 h  | ↓ |
| Creación de blogs y redes sociales. IFCT029PO                                   | 60 h  | ↓ |
| Facebook para empresas y emprendedores                                          | 45 h  | ↓ |
| Marketing en Facebook                                                           | 15 h  | ↓ |
| Marketing en Instagram                                                          | 15 h  | ↓ |
| Marketing en LinkedIn                                                           | 15 h  | ↓ |
| Marketing en Twitter                                                            | 15 h  | ↓ |
| Marketing-Mix básico en Internet y gestión <i>online</i> de clientes. COMM088PO | 30 h  | ↓ |
| Nuevas profesiones digitales                                                    | 30 h  | ↓ |
| Redes sociales y marketing 2.0. COMM092PO                                       | 60 h  | ↓ |
| Social media marketing en comercio. ADGG075PO                                   | 100 h | ↓ |
| Social media marketing y gestión de la reputación <i>online</i> . COMM091PO     | 40 h  | ↓ |
| Twitter en la empresa                                                           | 45 h  | ↓ |



## HABILIDADES DIRECTIVAS

|                                                     |      |   |
|-----------------------------------------------------|------|---|
| Automotivación                                      | 30 h | ↓ |
| Coaching                                            | 30 h | ↓ |
| Coaching empresarial, creativo y gestión de equipos | 15 h | ↓ |
| Coaching organizacional                             | 30 h | ↓ |
| Cómo reducir el estrés laboral                      | 15 h | ↓ |
| Comunicación efectiva                               | 30 h | ↓ |
| Control del estrés                                  | 30 h | ↓ |
| Creatividad                                         | 30 h | ↓ |

|                                                                                        |      |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| El liderazgo y los paradigmas organizacionales                                         | 30 h | ↓ |
| El papel del líder en la planificación estratégica y táctica                           | 30 h | ↓ |
| El proceso de cambio                                                                   | 30 h | ↓ |
| Formación en competencias personales para el empleo. FCOO07<br><b>¡NOVEDAD!</b>        | 36 h | ↓ |
| Gestión de equipos de alto rendimiento                                                 | 30 h | ↓ |
| Gestión de uno mismo                                                                   | 30 h | ↓ |
| Gestión de recursos humanos                                                            | 50 h | ↓ |
| Gestión por compromiso                                                                 | 30 h | ↓ |
| Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores. COMT052PO                  | 50 h | ↓ |
| Habilidades directivas y gestión de equipos. ADGD075PO                                 | 65 h | ↓ |
| La inteligencia emocional y su transcendencia en la organización empresarial           | 50 h | ↓ |
| La Programación Neurolingüística aplicada al liderazgo                                 | 30 h | ↓ |
| Liderazgo                                                                              | 30 h | ↓ |
| Mindfulness                                                                            | 30 h | ↓ |
| Motivación de personas                                                                 | 30 h | ↓ |
| PNL para empresas. Programación Neurolingüística                                       | 65 h | ↓ |
| Retos y competencias del nuevo profesional de Recursos Humanos<br><b>¡ACTUALIZADO!</b> | 30 h | ↓ |
| Selección de talentos a través de la web 2.0                                           | 50 h | ↓ |
| Técnicas de manejo de reuniones                                                        | 30 h | ↓ |
| Toma de decisiones                                                                     | 30 h | ↓ |
| Trabajo en equipo                                                                      | 30 h | ↓ |
| Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones. ADGD268PO                             | 20 h | ↓ |



## HOSTELERÍA Y TURISMO

|                                                                                     |      |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería. HOTT01               | 55 h | ↓ |
| Análisis sensorial de vinos. HOTR001PO <b>¡NOVEDAD!</b>                             | 35 h | ↓ |
| Aprovisionamiento y organización del <i>office</i> en alojamientos                  | 30 h | ↓ |
| Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos                         | 30 h | ↓ |
| Buenas prácticas ambientales en hostelería. HOTR38 <b>¡NOVEDAD!</b>                 | 6 h  | ↓ |
| Cocina creativa o de autor                                                          | 30 h | ↓ |
| Cocina española e internacional                                                     | 80 h | ↓ |
| Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús | 65 h | ↓ |
| Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados     | 20 h | ↓ |
| Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras    | 45 h | ↓ |
| Cocina y gastronomía 4. Preparación de pescados y mariscos                          | 30 h | ↓ |

|                                                                                                      |       |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes                                                        | 45 h  | ↓ |
| Cocina y gastronomía 6. Gestión y dirección del departamento de cocina                               | 15 h  | ↓ |
| Corte y cata de jamón                                                                                | 30 h  | ↓ |
| Creación de cartas y menús. HOTR025PO                                                                | 30 h  | ↓ |
| Decoración y exposición de platos                                                                    | 60 h  | ↓ |
| El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios. HOTR029PO                            | 100 h | ↓ |
| Elaboración de platos combinados. HOTR032PO                                                          | 60 h  | ↓ |
| Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente                                               | 50 h  | ↓ |
| Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales                                            | 40 h  | ↓ |
| Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza                                   | 70 h  | ↓ |
| Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos | 70 h  | ↓ |
| Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos                       | 60 h  | ↓ |
| Facturación y cierre de actividad en restaurante                                                     | 40 h  | ↓ |
| Gestión de la restauración. HOTR040PO                                                                | 100 h | ↓ |
| Gestión del bar-cafetería. HOTR041PO                                                                 | 60 h  | ↓ |
| Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio. HOTR042PO                                    | 100 h | ↓ |
| Inglés profesional para servicios de restauración                                                    | 90 h  | ↓ |
| Inglés profesional para turismo. FCOE009PO                                                           | 60 h  | ↓ |
| Innovación en la cocina. HOTR048PO                                                                   | 35 h  | ↓ |
| Introducción a la gestión económica-financiera del Restaurante. HOTR044PO                            | 35 h  | ↓ |
| La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias. HOTR046PO                          | 70 h  | ↓ |
| Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas. HOTR050PO                   | 35 h  | ↓ |
| Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas. HOTR051PO                              | 75 h  | ↓ |
| Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento                                      | 70 h  | ↓ |
| Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza                                                 | 70 h  | ↓ |
| Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos                                     | 60 h  | ↓ |
| Preelaboración y conservación de vegetales y setas                                                   | 60 h  | ↓ |
| Promoción y venta de servicios turísticos. HOTT006PO                                                 | 35 h  | ↓ |
| Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento. HOTA005PO                        | 65 h  | ↓ |
| Servicio de vinos                                                                                    | 90 h  | ↓ |
| Servicio especializado en vinos. HOTR065PO                                                           | 90 h  | ↓ |
| Servicio en Restaurante y Bares. HOTR064PO                                                           | 35 h  | ↓ |
| Servicio y atención al cliente en restaurante                                                        | 50 h  | ↓ |
| Servicios especiales en restauración                                                                 | 80 h  | ↓ |
| Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en restaurante                                         | 40 h  | ↓ |
| Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos. HOTR079PO                                  | 80 h  | ↓ |



## IDIOMAS

|                             |       |   |
|-----------------------------|-------|---|
| Francés A1 <b>¡NOVEDAD!</b> | 120 h | ↓ |
| Francés A2 <b>¡NOVEDAD!</b> | 120 h | ↓ |
| Inglés A1                   | 60 h  | ↓ |
| Inglés A1.1                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés A1.2                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés A2 (SSCE02_V2)       | 80 h  | ↓ |
| Inglés A2                   | 60 h  | ↓ |
| Inglés A2.1                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés A2.2                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés B1 (SSCE03_V2)       | 75 h  | ↓ |
| Inglés B1                   | 60 h  | ↓ |
| Inglés B1.1                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés B1.2                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés B2 (SSCE04_V2)       | 75 h  | ↓ |
| Inglés B2                   | 60 h  | ↓ |
| Inglés B2.1                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés B2.2                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés C1                   | 60 h  | ↓ |
| Inglés C1.1                 | 30 h  | ↓ |
| Inglés C1.2                 | 30 h  | ↓ |



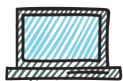
## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

|                                                                                                                             |       |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015                             | 25 h  | ↓ |
| Etiquetado de alimentos. INAD036PO                                                                                          | 15 h  | ↓ |
| Fraude alimentario. Cómo prevenirlo y combatirlo                                                                            | 10 h  | ↓ |
| Gestión de alérgenos en el sector de la restauración. SANP038PO                                                             | 50 h  | ↓ |
| Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio. HOTR042PO                                                           | 100 h | ↓ |
| I+D+i en la industria alimentaria. INAD021PO                                                                                | 25 h  | ↓ |
| Ley de seguridad alimentaria y nutrición. SANP019PO                                                                         | 25 h  | ↓ |
| Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias                                                                | 15 h  | ↓ |
| Manipulación en crudo y conservación de alimentos. INAD030PO                                                                | 125 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. <i>Delivery &amp; Take away</i> (Establecimientos de comida para llevar y Repartidores). FCOM01 * | 10 h  | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Actividades auxiliares en la Industria Alimentaria. FCOM01 *                               | 10 h  | ↓ |



|                                                                                                                                                                       |      |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| Manipulador de alimentos. Sector Almacenes y grandes superficies. FCOM01 *                                                                                            | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Bebidas. FCOM01*                                                                                                                     | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Cárnicas. FCOM01*                                                                                                                    | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Conservas, precocinados y cocinados. FCOM01 *                                                                                        | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Industria del aceite y grasas. FCOM01 *                                                                                              | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Lácteos. FCOM01 *                                                                                                                    | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Panadería, pastelería, confitería y molinería. FCOM01 *                                                                              | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Pequeño comercio y ultramarinos. FCOM01 *                                                                                            | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Productos pesqueros. FCOM01 *                                                                                                        | 10 h | ↓ |
| Manipulador de alimentos. Sector Restauración. FCOM01 *                                                                                                               | 10 h | ↓ |
| Renovación Legionella: Mantenimiento Higiénico-sanitario en Instalaciones con Riesgo de Legionelosis (Orden SCO/317/2003 y Real Decreto 487/2022)<br><b>¡NOVEDAD!</b> | 10 h | ↓ |
| Salud, nutrición y dietética. SANP034PO                                                                                                                               | 50 h | ↓ |
| Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene. INAD046PO*                                                                                                            | 60 h | ↓ |
| Trazabilidad y seguridad alimentaria                                                                                                                                  | 25 h | ↓ |

Los cursos marcados con un asterisco (\*) son cursos obligatorios por Ley en determinados sectores.



## INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES

|                                                                            |      |   |
|----------------------------------------------------------------------------|------|---|
| Access 2013                                                                | 50 h | ↓ |
| Alfabetización informática: Internet. FCOI01                               | 10 h | ↓ |
| Alfabetización informática: Informática e Internet. FCOI02                 | 25 h | ↓ |
| Analítica web. IFCM001PO                                                   | 15 h | ↓ |
| Analiza el tráfico de tu negocio con Google Analytics                      | 30 h | ↓ |
| Big Data. IFCT128PO                                                        | 40 h | ↓ |
| Blockchain básico. FCOI03                                                  | 50 H | ↓ |
| Ciberseguridad en el teletrabajo. IFCT102                                  | 15 h | ↓ |
| Ciberseguridad para microempresas. IFCT104                                 | 15 h | ↓ |
| Ciberseguridad para usuarios. IFCT135PO                                    | 10 h | ↓ |
| Competencias digitales básicas. IFCT45                                     | 60 h | ↓ |
| Competencias digitales avanzadas. IFCT46                                   | 60 h | ↓ |
| Desarrollo de aplicaciones para internet y dispositivos móviles. IFCD017PO | 50 h | ↓ |
| Desarrollo TIC para la gestión de información corporativa. ADGG101PO       | 50 h | ↓ |
| Excel 2013                                                                 | 60 h | ↓ |
| Excel 2016                                                                 | 60 h | ↓ |

|                                                                         |       |   |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Excel 365                                                               | 60 h  | ↓ |
| Excel Avanzado 2013                                                     | 60 h  | ↓ |
| Excel Avanzado 2016                                                     | 50 h  | ↓ |
| Excel Avanzado 365                                                      | 50 h  | ↓ |
| Gestión de la seguridad informática en la empresa. IFCT050PO            | 100 h | ↓ |
| Gestión de sitios web. ADGG027PO                                        | 200 h | ↓ |
| Google Adwords y sus aplicaciones publicitarias (Google Ads). IFCM008PO | 30 h  | ↓ |
| Google Analytics y Google Metatags. IFCD88                              | 30 h  | ↓ |
| Google Drive. Trabajando en la nube                                     | 60 h  | ↓ |
| Google y sus aplicaciones. IFCM007PO                                    | 30 h  | ↓ |
| Habilidades informáticas necesarias para un trabajo efectivo            | 65 h  | ↓ |
| HTML 5 y CSS 3. IFCM036PO                                               | 40 h  | ↓ |
| Internet, Redes Sociales y Dispositivos digitales. ADGG040PO            | 30 h  | ↓ |
| Java. IFCD033PO                                                         | 60 h  | ↓ |
| La firma digital                                                        | 20 h  | ↓ |
| Moodle para profesores-editores                                         | 70 h  | ↓ |
| Ofimática. ADGG053PO                                                    | 100 h | ↓ |
| Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión. ADGG057PO              | 50 h  | ↓ |
| Ofimática en la nube: Google Drive. ADGG055PO                           | 100 h | ↓ |
| Planificación de la seguridad informática en la empresa. IFCT101PO      | 80 h  | ↓ |
| Posicionamiento en buscadores. ADGD211PO                                | 50 h  | ↓ |
| Powerpoint 2013                                                         | 50 h  | ↓ |
| Programación web con PHP - software libre. IFCD044PO                    | 150 h | ↓ |
| Seguridad en el comercio electrónico. IFCT149PO                         | 20 h  | ↓ |
| Seguridad informática para PYMES                                        | 20 h  | ↓ |
| Seguridad informática y firma digital. IFCM026PO                        | 50 h  | ↓ |
| Wordpress. Como elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas  | 45 h  | ↓ |
| Wordpress. IFCM039PO                                                    | 30 h  | ↓ |



## SANIDAD Y MEDIO AMBIENTE

|                                                          |      |   |
|----------------------------------------------------------|------|---|
| Actuación ante situaciones de emergencia                 | 15 h | ↓ |
| Coronavirus COVID-19 y tratamiento                       | 15 h | ↓ |
| Elaboración e implantación de un plan de auto protección | 35 h | ↓ |
| Experto en gestión medioambiental                        | 90 h | ↓ |
| Gestión ambiental en la empresa                          | 40 h | ↓ |
| Gestión ambiental y desarrollo sostenible                | 50 h | ↓ |
| Gestión de la calidad. Análisis DAFO                     | 30 h | ↓ |
| Gestión de residuos. SEAG024PO                           | 75 h | ↓ |

|                                                           |      |   |
|-----------------------------------------------------------|------|---|
| Limpieza, higienización y desinfección (medidas COVID-19) | 20 h | ↓ |
| Medidas Preventivas, Limpieza y Desinfección (Covid-19)   | 40 h | ↓ |
| Primeros auxilios                                         | 25 h | ↓ |
| Sensibilización ambiental. FCOA02                         | 9 h  | ↓ |



## PLAN DE IGUALDAD

|                                                                                       |      |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| Actuaciones frente al acoso sexual. SSCG027PO                                         | 12 h | ↓ |
| Inserción laboral y sensibilización medioambiental y en la igualdad de género. FCOO03 | 10 h | ↓ |
| ISO 45001:2018 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo                 | 60 h | ↓ |
| Plan de gestión de la diversidad LGTBI en la empresa                                  | 30 h | ↓ |
| Plan de igualdad. Elaboración de diagnóstico                                          | 10 h | ↓ |
| Plan de igualdad en las empresas                                                      | 53 h | ↓ |
| Plan de igualdad. Desarrollo, implantación, seguimiento y evaluación. ADGD204PO       | 25 h | ↓ |
| Sensibilización en la igualdad de oportunidades. FCOO02                               | 20 h | ↓ |

Este catálogo puede sufrir modificaciones durante todo el año.  
Consulte la disponibilidad de los cursos.

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

**PULSE AQUÍ PARA CONSULTAR ONLINE ESTE CATÁLOGO**



Para más información:

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)



**Grupo Glorieta**