

2021

Catálogo

de cursos *online*

FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA

ADMINISTRACIÓN Y OFICINA

COMERCIO Y MARKETING

DERECHO

DISEÑO CAD, WEB Y MULTIMEDIA

ESTRATEGIAS *SOCIAL MEDIA*

HABILIDADES DIRECTIVAS

HOSTELERÍA Y TURISMO

IDIOMAS

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES

SANIDAD Y MEDIO AMBIENTE

PLAN DE IGUALDAD



Grupo Glorieta

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



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
Compromiso e integración	30 h
Comunicación interpersonal	30 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	20 h
Fundamentos de web 2.0 y redes sociales	10 h
Gestión administrativa del proceso comercial	80 h
Gestión auxiliar de personal	90 h
Gestión de archivos	60 h
Gestión de compras informatizada	40 h
Gestión de personal. Nóminas	80 h
Gestión de PYMES	100 h
Gestión fiscal - IRPF	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
Introducción a la Contabilidad	70 h
Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente	90 h
Microsoft Power BI (Business Intelligence)	20 h
Notificación y registro electrónico	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

Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas	60 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
Técnicas de secretariado de dirección	100 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	30 h
Animación y presentación del producto en el punto de venta	60 h
Aprovisionamiento y almacenaje para la venta	40 h
Atención básica al cliente	50 h
Comercio en Internet. Optimización de recursos	90 h
Cómo crear una tienda online en Facebook	15 h
Crea tu tienda online	20 h
Diseño del montaje de escaparates	100 h
Escaparatismo y visual merchandising	60 h
Estrategias de servicios: Calidad y orientación al cliente	100 h
Experto en marketing inmobiliario	50 h
Fidelización de clientes	60 h
Fundamentos del plan de marketing en Internet	30 h
Gestión de la atención al cliente/consumidor	60 h
Gestión del marketing 2.0	90 h
Gestión de ventas, marketing directo y utilización de redes en la gestión comercial	100 h
Habilidades comerciales	60 h
Herramientas en Internet: comercio electrónico	80 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
Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio	50 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 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 venta	30 h

Técnicas de venta (COMV0108)	70 h
Tecnologías aplicadas a la venta y atención al cliente	20 h
Tienda virtual – Prestashop	60 h
Venta online	30 h



DERECHO

Administración de Fincas y Gestión de Comunidades	100 h
Delegado de protección de datos	60 h
El Controller jurídico en la empresa. Implantación de un programa de Compliance o cumplimiento normativo	50 h
Factura digital	30 h
Facturación electrónica	80 h
Firma y facturación electrónica	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	15 h
Nueva Normativa Española sobre Protección de Datos	14 h



DISEÑO CAD, WEB Y MULTIMEDIA

Creación, programación y diseño de páginas web dinámicas	25 h
Desarrollo web para comercio electrónico	150 h
Diseño gráfico vectorial con Adobe Illustrator (básico)	80 h
Diseño y maquetación con Adobe Indesign	60 h
Maquetación digital con Adobe Indesign	88 h
Photoshop avanzado	40 h



ESTRATEGIAS SOCIAL MEDIA

Comunicación digital en redes sociales	30 h
Creación de blogs y redes sociales	60 h
Facebook para empresas y emprendedores	45 h
Fundamentos del plan de marketing en Internet	30 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	30 h
Nuevas profesiones digitales	30 h
Redes sociales y marketing	60 h

Social media marketing en comercio	100 h
Social media marketing y gestión de la reputación <i>online</i>	40 h
Twitter en la empresa	45 h



HABILIDADES DIRECTIVAS

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
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
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	50 h
Habilidades directivas y gestión de equipos	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	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	20 h



HOSTELERÍA Y TURISMO

Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería	55 h
Aprovisionamiento y organización del <i>office</i> en alojamientos	30 h
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30 h
Corte y cata de jamón	30 h
Cocina creativa 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
Decoración y exposición de platos	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 hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70 h
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60 h
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70 h
Facturación y cierre de actividad en restaurante	40 h
Gestión del bar-cafetería	60 h
Inglés profesional para servicios de restauración	90 h
Innovación en la cocina	35 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	35 h
Servicio de vinos	90 h
Servicio en Restaurante y Bares	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	80 h



IDIOMAS

Inglés A1 (SSCE01_V2)	150 h
Inglés A1	60 h
Inglés A1.1	30 h
Inglés A1.2	30 h
INGLÉS A2 (SSCE02_V2)	150 h
Inglés A2	60 h
Inglés A2.1	30 h
Inglés A2.2	30 h
Inglés B1 (SSCE03_V2)	240 h
Inglés B1	60 h

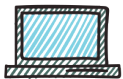
Inglés B1.1	30 h
Inglés B1.2	30 h
Inglés B2 (SSCE04_V2)	240 h
Inglés B2	60 h
Inglés B2.1	30 h
Inglés B2.2	30 h
Inglés C1	60 h
Inglés C1.1	30 h
Inglés C1.2	30 h



INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Alérgenos e intolerancias alimentarias	25 h
Etiquetado de alimentos	15 h
Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50 h
Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio	100 h
I+D+i en la industria alimentaria	25 h
Ley de seguridad alimentaria y nutrición	25 h
Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	15 h
Manipulación en crudo y conservación de alimentos	125 h
Manipulador de alimentos. <i>Delivery & Take away</i> (Establecimientos de comida para llevar y Repartidores)*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Actividades auxiliares en la Industria Alimentaria*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Almacenes y grandes superficies*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Bebidas*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Cárnicas*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Conservas, precocinados y cocinados*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Industria del aceite y grasas*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Lácteos*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Panadería, pastelería, confitería y molinería*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Pequeño comercio y ultramarinos*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Productos pesqueros*	10 h
Manipulador de alimentos. Sector Restauración*	10 h
Salud, nutrición y dietética	50 h
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene*	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
Analítica web	15 h
Analiza el tráfico de tu negocio con Google Analytics	30 h
Big Data	40 h
Ciberseguridad en el teletrabajo	15 h
Ciberseguridad para microempresas	15 h
Ciberseguridad para usuarios	10 h
Competencias digitales básicas	60 h
Competencias digitales avanzadas	60 h
Excel 2013	60 h
Excel 2016	60 h
Excel 365	60 h
Excel Avanzado 2013	60 h
Excel Avanzado 2016	50 h
Fundamentos de web 2.0 y redes sociales	10 h
Fundamentos Excel	20 h
Google Adwords y sus aplicaciones publicitarias	30 h
Google Drive. Trabajando en la nube	60 h
Google y sus aplicaciones	30 h
Habilidades informáticas necesarias para un trabajo efectivo	65 h
HTML 5 y CSS 3	40 h
Internet, Redes Sociales y Dispositivos digitales	30 h
La firma digital	20 h
Moodle para profesores-editores	70 h
Ofimática. ADGG053PO	100 h
Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión	50 h
Ofimática en la nube: Google Drive	100 h
Planificación de la seguridad informática en la empresa	80 h
Posicionamiento en buscadores	50 h
Powerpoint 2013	50 h
Seguridad en el comercio electrónico	20 h
Seguridad informática para PYMES	20 h
Seguridad informática y firma digital	50 h
Wordpress. Como elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas	45 h
Wordpress. IFCM039PO	30 h



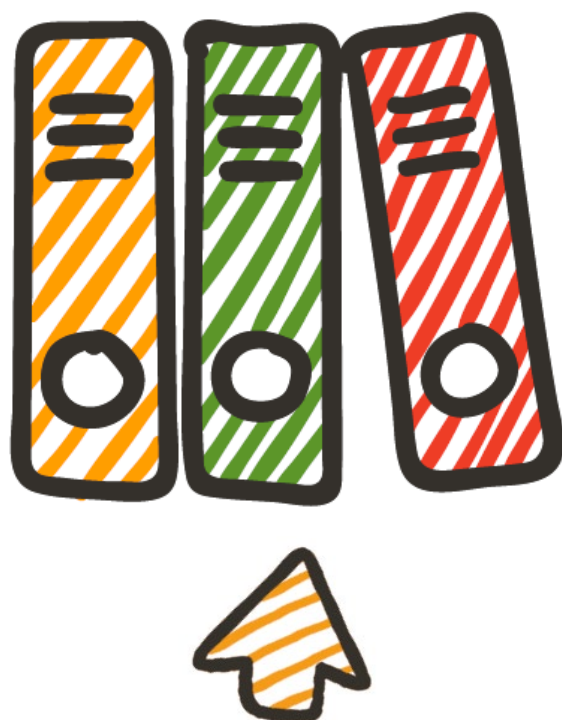
SANIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Actuación ante situaciones de emergencia	15 h
Coronavirus COVID-19 y tratamiento	15 h
Experto en gestión medioambiental	90 h
Fundamentos del Sistema de Gestión de Calidad Medioambiental ISO 14001	8 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	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	9 h



PLAN DE IGUALDAD

Actuaciones frente al acoso sexual. SSCG027PO	12 h
Inserción laboral y sensibilización medioambiental y en la igualdad de género	10 h
ISO 45001:2018 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	60 h
Plan de igualdad en las empresas	53 h
Plan de igualdad. Desarrollo, implantación, seguimiento y evaluación	25 h
Sensibilización en la igualdad de oportunidades	20 h



CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS



Grupo Glorieta

Para más información:

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com

Este catálogo puede sufrir modificaciones durante todo el año.

Consulte la disponibilidad de cursos.