



**Grupo Glorieta**

CATÁLOGO DE CURSOS ONLINE

**2022**

FORMACIÓN  
CONTINUA  
BONIFICADA



# 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* <b>(NOVEDAD)</b>	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	↓
Inserción Laboral y Técnicas de Búsqueda de Empleo <b>(NOVEDAD)</b>	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 al cliente y calidad en el servicio. COMM002PO <b>(NOVEDAD)</b>	25 h	↓
Atención básica al cliente	50 h	↓
Blog para la comunicación en negocios. COMT104PO <b>(NOVEDAD)</b>	20 h	↓
Comercio electrónico. ADGG010PO <b>(NOVEDAD)</b>	40 h	↓
Comercio en Internet. Optimización de recursos	90 h	↓
Cómo crear una tienda online en Facebook	15 h	↓
Creación de empresas on-line. ADGD056PO <b>(NOVEDAD)</b>	60 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	↓
Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes. COMM087PO <b>(NOVEDAD)</b>	60 h	↓
Implantación del sistema de gestión de calidad según la norma UNE-EN ISO	30 h	↓

9001:2015

Inglés profesional para actividades comerciales	90 h	↓
La comunicación con <i>storytelling</i> <b>(NOVEDAD)</b>	30 h	↓
Marketing básico en medios sociales <b>(NOVEDAD)</b>	25 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

Automotivación <b>(NOVEDAD)</b>	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 <b>(NOVEDAD)</b>	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	↓
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	↓
Corte y cata de jamón	30 h	↓
Creación de cartas y menús. HOTR025PO <b>(NOVEDAD)</b>	30 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 carnes, aves, 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 <b>(NOVEDAD)</b>	100 h	↓

Gestión del bar-cafetería	60 h	↓
Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio. HOTR042PO <b>(NOVEDAD)</b>	100 h	↓
Inglés profesional para servicios de restauración	90 h	↓
Inglés profesional para turismo. FCOE009PO <b>(NOVEDAD)</b>	60 h	↓
Innovación en la cocina	35 h	↓
Introducción a la gestión económica-financiera del Restaurante. HOTR044PO <b>(NOVEDAD)</b>	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

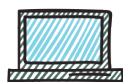
Inglés A1 (SSCE01_V2)	150 h	↓
Inglés A1	60 h	↓
Inglés A1.1	30 h	↓
Inglés A1.2	30 h	↓
INGLÉS A2 (SSCE02_V2)	150 h	↓
Inglés A2	60 h	↓
Inglés A2.1	30 h	↓
Inglés A2.2	30 h	↓
Inglés B1 (SSCE03_V2)	240 h	↓
Inglés B1	60 h	↓
Inglés B1.1	30 h	↓
Inglés B1.2	30 h	↓
Inglés B2 (SSCE04_V2)	240 h	↓
Inglés B2	60 h	↓
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 &amp; 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	↓
Alfabetización informática: Internet. FCOI01 (NOVEDAD)	10 h	↓
Alfabetización informática: Informática e Internet. FCOI02 (NOVEDAD)	25 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	↓
Desarrollo TIC para la gestión de información corporativa. ADGG101PO <b>(NOVEDAD)</b>	50 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	↓
Gestión de la seguridad informática en la empresa. IFCT050PO <b>(NOVEDAD)</b>	100 h	↓
Gestión de sitios web. ADGG027PO <b>(NOVEDAD)</b>	200 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	↓
Java. IFCD033PO <b>(NOVEDAD)</b>	60 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	↓
Elaboración e implantación de un plan de auto protección	35 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	↓



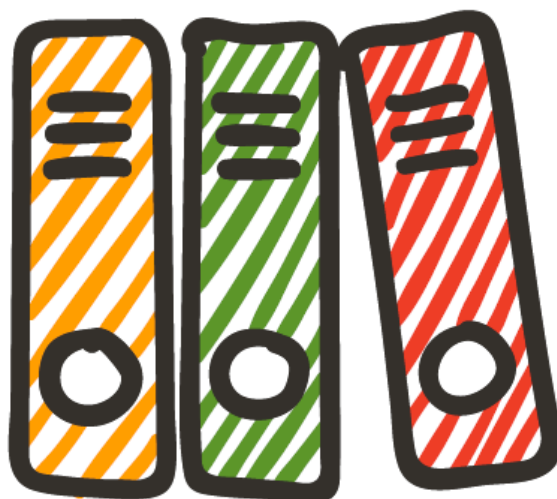
## PLAN DE IGUALDAD

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 gestión de la diversidad LGTBI en la empresa <b>(NOVEDAD)</b>	30 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	↓

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.

**PULSA AQUÍ PARA CONSULTAR ONLINE ESTE CATÁLOGO**



**965 789 115**

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

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



**Grupo Glorieta**