CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

NOMBRE DEL CURSO	HORAS	DESCRIPCIÓN
SEGURIDAD Y PREVENCIÓN		
Medidas de Emergencia y Primeros Auxilios	25/50 Horas	Conocer en qué consiste un plan de emergencias y evacuación y la necesidad de su implantación.
Prevención riesgos laborales, protocolo de actuación ante atracos. ¡Novedad!	25 horas	El presente curso pretende ser una guía práctica para el trabajador, necesaria para el desarrollo de su actividad en condiciones de seguridad y salud. En él se han querido contemplar aspectos relevantes dentro de la prevención de riesgos laborales, así como medidas de prevención y protección a adoptar por parte del trabajador que permitan el desarrollo de su actividad en las condiciones más apropiadas.
Básico de prevención de riesgos laborales	25/50 Horas	Adquirir los conocimientos teóricos básicos para saber trabajar con seguridad y tomar conciencia de la importancia de incorporar hábitos seguros en su lugar de trabajo. Acreditar al alumno para que pueda ejercer las funciones de nivel básico en prevención. Acreditar al alumno para que actúe como recurso preventivo dentro de su empresa.
Prevención de riesgos laborales: Ergonomía	25/50 Horas	Dotar a los participantes de los conocimientos en materia de prevención de riesgos laborales, en su rama de ergonomía. Evitando lesiones en el trabajo.
Prevención de riesgos viales. Seguridad vial	25/50 Horas	Adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para poner en práctica medidas de prevención de riesgos relacionadas con la seguridad vial
Prevención de riesgos laborales en sector comercio	25/50 Horas	Dotar a los participantes de los conocimientos en materia de prevención de riesgos laborales en el sector
Prevención de riesgos laborales en sector Hostelería y Restauración	25/50 Horas	Dotar a los participantes de los conocimientos en materia de prevención de riesgos laborales en el sector
Prevención de riesgos laborales en sector Oficinas y Despachos	25/50 Horas	Dotar a los participantes de los conocimientos en materia de prevención de riesgos laborales en el sector
Manipulación de Alimentos y Medidas Específicas ante la Covid-19 ¡Novedad!	25 horas	Capacitar a los alumnos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas higiénicas de manipulación.
Medidas de Prevención de la Covid-19. Labores de Limpieza y Desinfección ¡Novedad!	25 horas	Este curso proporciona las recomendaciones para la limpieza y desinfección de elementos y superficies del ambiente en respuesta a la COVID-19, alcanzando los objetivos específicos
Medidas de Prevención Laboral ante la Covid-19 ¡Novedad!	10 horas	El objetivo general de este curso es adquirir las competencias, conocimientos, habilidades y actitudes en relación con la Prevención sobre contagios en Coronavirus (COVID-19)
Medidas de Prevención Laboral Básicas y ante la Covid-19 ¡Novedad!	25 horas	El objetivo general de este curso es conocer los conceptos básicos en prevención de riesgos laborales y en riesgos específicos ante la COVID-19.
Medidas Generales de Prevención y Específicas ante la Covid-19 ¡Novedad!	50 horas	El objetivo general de este curso es conocer los conceptos básicos en prevención de riesgos laborales y en riesgos específicos ante la COVID-19 de manera más extensa y detallada.
Prevención General y ante la Covid-19 en Residencias de Mayores y Centros Socio sanitarios ¡Novedad!	50 horas	El objetivo general de este curso es adquirir las competencias, conocimientos, habilidades y actitudes en relación con la Prevención general en este tipo de instituciones, así como la prevención específica sobre contagios en Coronavirus (COVID-19).
Inteligencia emocional aplicada a los riesgos psicosociales (25 h)	25 horas	Analizar las causas y efectos de los riesgos psicosociales en el ámbito laboral, así como la efectividad de la gestión emocional y otras herramientas como estrategias para la prevención.
Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios	50 Horas	Aplicar técnicas de evaluación de riesgos laborales vinculados a las condiciones de trabajo generales y específicas de pequeños negocios en función de la naturaleza y actividad del negocio.
PNL para empresas. Programación Neurolingüística	50 Horas	A través del estudio de este manual, pretenden conseguirse los siguientes objetivos: Conocer qué es la programación neurolingüística y cómo pueden ser aplicadas sus herramientas en los diferentes ámbitos de la empresa. Comprender cómo las personas construyen su realidad y cuáles son los mecanismos de pensamiento que condicionan los comportamientos. Analizar el estilo comunicacional propio y de los interlocutores.
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50 Horas	Identificar las condiciones básicas de manipulación de materiales y productos para su carga o descarga en relación con su naturaleza, estado, cantidades, protección y medios de transporte utilizado.

GESPREFOR
www.gesprefor.com
comercial@gesprefor.com
662 379 407

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria	50 Horas	Realizar operaciones rutinarias de apoyo a la preparación y mantenimiento básico de equipos e instalaciones de la industria alimentaria. Identificar los factores y situaciones de riesgo más importantes del puesto de trabajo que se desempeña.
VENTAS Y HABILIDADES		
Gestión de las fuerzas de venta y los equipos comerciales	25/50 Horas	Gestión del marketing y la fuerza de ventas en la dirección estratégica de la empresa
Gestión del marketing 2.0.	50 Horas	Utilizar las técnicas de marketing 2.0, y reconocer sus aplicaciones en la reputación y presencia web de las organizaciones. Conocer la tecnología web 2.0, qué es, cuáles son las tecnologías asociadas y sus ventajas y desventajas. Conocer e identificar tanto los medios publicitarios tradicionales como los medios publicitarios derivados de las nuevas tecnologías y la web 2.0.
Habilidades directivas y gestión de equipos (50 h) * Gestión de equipos de alto rendimiento (25 h)	25/50 Horas	Adquirir conocimientos y habilidades en cuanto a las funciones y competencias directivas y la gestión de equipos de trabajo.
Técnicas de manejo de reuniones.	25/50 Horas	Manejar las reuniones correctamente, aplicando las técnicas adecuadas en su planificación, desarrollo, evaluación y seguimiento, consiguiendo así la eficacia de las mismas.
Atención al cliente en el proceso comercial.	25/50 Horas	Aplicar las técnicas de comunicación comercial en las operaciones de compraventa, a través de los diferentes canales de comercialización, atendiendo a criterios de calidad de servicio de atención al cliente.- Efectuar los procesos de recogida, canalización y/o resolución de reclamaciones, y seguimiento de clientes en los servicios postventa.
Atención al cliente	25/50 Horas	Aplicar las técnicas de comunicación comercial en las operaciones de compraventa, a través de los diferentes canales de comercialización, atendiendo a criterios de calidad de servicio de atención al cliente
Atención básica al cliente.	50 Horas	Aplicar técnicas de comunicación básica en distintas situaciones de atención y trato en función de distintos elementos, barreras, dificultades y alteraciones. Adoptar actitudes y comportamientos que proporcionen una atención efectiva y de calidad de servicio al cliente en situaciones sencillas de atención básica en el punto de venta
Gestión de la atención al cliente/consumidor	50 Horas	Analizar las características de una empresa / organización para transmitir la imagen más adecuada. Aplicar los procedimientos adecuados para la obtención de información necesaria en la gestión de control de calidad del servicio prestado por una empresa/organización.
Atención telefónica	25/50 Horas	Tener conocimiento de la importancia del proceso de comunicación con el objetivo de la atención al cliente. Conocer y saber utilizar todos los elementos que intervienen en el proceso de comunicación.
Teleasistencia ¡Novedad!		Capacitar a los profesionales para poner en marcha de manera efectiva un servicio de teleasistencia
Actitud emprendedora y oportunidades de negocio.	25/50 Horas	Detectar oportunidades de negocio aplicando técnicas de creatividad o generación de ideas y analizando las ventajas competitivas, las capacidades del emprendedor, las circunstancias y variables del sector y del entorno asociado a las ideas planteadas.
Fidelización de clientes	25/50 Horas	Comprender la importancia de la retención de clientes en cualquier empresa y los beneficios que aporta contar con clientes leales- Conocer diferentes estrategias para atraer, retener y recuperar clientes.
Técnicas de venta	25/50 Horas	Aplicar las técnicas adecuadas a la venta de productos y servicios a través de los diferentes canales de comercialización distinta de Internet. Aplicar las técnicas de resolución de conflictos y reclamaciones siguiendo criterios y procedimientos establecidos. Aplicar procedimientos de seguimiento de clientes y de control del servicio post-venta.
Community Manager	25/50 Horas	El objetivo principal de este curso es que el alumno conozca todos los aspectos relacionados con la profesión de Community Manager, ya que ante el surgimiento de un nuevo entorno digital, es indispensable que domine las competencias que realizan este perfil y su importancia dentro de la empresa.

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

Comunicación digital en redes sociales ¡Novedad!	25 Horas	Analizar la comunicación digital, los diferentes entornos existentes y su repercusión, así como la prevención de riesgos por el mal uso de las redes sociales.
Marketing en LinkedIn. Marketing a través de las principales Redes Sociales ¡Novedad!	25 Horas	Usar apropiadamente *LinkedIn* para conseguir mejores resultados, a través del uso diario y del *marketing* en esta red social, para la empresa.
Marketing en Instagram. Marketing a través de las principales Redes Sociales ¡Novedad!	25 Horas	Conocer cómo funciona *Instagram* y la actividad que se desarrolla en esta red. Elaborar una estrategia de *marketing* en *Instagram.* Diseñar un plan integral de actuación en *Instagram*. Utilizar las herramientas necesarias para gestionar una estrategia de *Instagram.* Aplicar métodos y/o acciones que mejoren las publicaciones y perfiles de Instagram. Analizar las métricas que son importantes a la hora de valorar las acciones realizadas en *Instagram.*
Creación, programación y diseño de páginas webs ¡Novedad!	50 Horas	Crear y programar páginas WEB.
Diseño de páginas web ¡Novedad!	50 Horas	Conocer el funcionamiento general, funcionalidades y aplicaciones necesarias planificar y diseñar correctamente desde sencillas páginas web hasta completos sitios web.
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	50 Horas	Aplicar técnicas de organización y gestión del almacén de distintos tipos de establecimientos comerciales en función de criterios previamente definidos.
Dirección y estrategias de ventas e intermediación comercial.	50 Horas	Obtener los datos e información comercial que permita la definición de distintas estrategias y planes comerciales de acuerdo con unos objetivos establecidos. Organizar la información y datos comerciales obtenidos de productos, servicios, clientes y competencia de forma que se garantice su integridad, utilización y actualización periódica utilizando aplicaciones informáticas adecuadas.
Generación de modelos de negocio	50 Horas	Conocer las habilidades, destrezas, capacidades y conocimientos que deben tener los emprendedores.- Conocer los diferentes modelos de negocio a partir de los cuales se pueden crear las empresas.
Gestión de stocks y logística básica	50 Horas	Adquirir habilidades y conocimientos para gestionar las compras, aprovisionamientos, etc. de los productos, además de gestionar los costes de la distribución, información y control de la distribución, y la gestión del almacén, realizar inventarios, saber recepcionar material, organizar físicamente el almacén…
Herramientas tecnológicas al servicio de la gestión comercial de clientes.	50 Horas	Planificar y gestionar actividades comerciales con clientes aplicando herramientas tecnológicas que optimicen los procesos de gestión, seguimiento y fidelización de clientes y faciliten la consecución efectiva de los objetivos comerciales definidos.
Crea tu tienda online ¡Novedad!	25 Horas	Adquirir habilidades para abrir y gestionar una tienda en internet con el programa de código libre *PrestaShop*, así como de colocar sus categorías, productos, precios, imágenes, y establecer los transportistas y formas de envío y establecer los modos y pasarelas de pago
Requisitos legales para crear una tienda online ¡Novedad!	25 Horas	Realizar los trámites para la creación de una tienda online. Aplicar la normativa legal para ofrecer un adecuado servicio al consumidor. Realizar el proceso de facturación en una tienda online. Implantar en la web los diferentes softwares o plugins que son de ayuda para cumplir las obligaciones legales de una tienda online.
Tienda virtual: Prestashop ¡Novedad!	50 Horas	Crear y mantener una tienda virtual basada en el sistema *Open Source PrestaShop* 1.7
Fundamentos para la creación de tiendas virtuales y desarrollo de la actividad comercial online. ¡Novedad!	50 Horas	Identificar los aspectos básicos relativos a las principales prestaciones de internet relacionadas con la actividad empresarial y comercial en red y puesta en marcha de una tienda virtual.
PROTECCIÓN DE DATOS		
(LOPD) Nueva Normativa Europea de Protección de Datos	50 Horas	Gestionar los tratamientos de datos de personas físicas necesarios para el desarrollo de la actividad empresarial tras la aprobación del Reglamento Europeo de Protección de Datos, adaptándose a los nuevos requerimientos y

GESPREFOR
www.gesprefor.com
comercial@gesprefor.com
662 379 407

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

		a las nuevas obligaciones establecidas en el RGPD.
(DPO) Delegado de protección de Datos	50 Horas	Dar a conocer las funciones de la figura del Delegado de Protección de Datos, así como aprender las obligaciones y responsabilidades sobre el tratamiento de los datos a través de los principios fundamentales de la Ley Orgánica de Protección de Datos (LOPD) y su ámbito de aplicación en el entorno de empresa.
INFORMÁTICA		
Gestión de recursos web ¡Novedad!	50 Horas	Gestionar recursos web 2.0.
Office: Word, Excel, Access y Power Point ¡Novedad!	50 Horas	Manejar con destrezas las aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación así como las aplicaciones informáticas más usuales de la red Internet.
Excel: BÁSICO / MEDIO / AVANZADO	25/50 Horas	Adquirir conocimientos y habilidades desde un nivel básico, sobre el uso y manejo de las hojas de cálculo. Saber realizar desde operaciones matemáticas sumamente sencillas hasta operaciones estadísticas y financieras con cierta complejidad.
Aplicaciones informáticas de bases de datos	50 Horas	Utilizar las funciones de las aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales que permitan presentar y extraer la información.
Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo.	50 Horas	Utilizar las funciones elementales de la hoja de cálculo, elaborando hojas y gráficos sencillos.
Autoedición: Diseño Gráfico	50 Horas	Identificar y describir los elementos básicos que intervienen en un diseño gráfico. Comprender el concepto de industria gráfica mediante la evolución técnica de los medios a lo largo de la historia.
Diseño y maquetación con Adobe Indesign	50 Horas	Manejar las herramientas y comandos del programa Adobe InDesign para la composición y maquetación de productos gráficos.
Fases y procesos en artes gráficas.	50 Horas	Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo en Artes Gráficas, ofreciendo un correcto servicio y rápida respuesta ante problemas e inconvenientes.
Impresión de productos en tampografía	50 Horas	Clasificar las máquinas más comunes de impresión en tampografía según los elementos que la conforman. Determinar la viabilidad técnica de la impresión en tampografía de productos de diferente morfología y naturaleza aplicando criterios definidos.
Impresión en serigrafía	50 Horas	Adquirir y/o actualizar conocimientos profesionales sobre la impresión en serigrafía, así como del mantenimiento de la maquinaria propia de esta actividad. Imprimir productos serigráficos, así como conocer la maquinaria, los tipos de soporte y el mantenimiento de primer nivel necesarios para ello.
Preparación de la impresión en serigrafía.	50 Horas	Relacionar los soportes con los tratamientos aplicables que mejoren su imprimibilidad mediante pruebas de ensayo de relación tinta-soporte. Analizar la relación entre tinta, características de la pantalla, tipo de grafismo y soporte. Operar en el cuerpo impresor de máquinas de serigrafía actuando sobre los sistemas de fijado, entintado e impresión de la tinta.
Diseño y maquetación con Adobe Indesign	50 Horas	Manejar las herramientas y comandos del programa Adobe InDesign para la composición y maquetación de productos gráficos. Conocer la funcionalidad y el potencial del programa Adobe InDesign para proveer de publicaciones a medios tradicionales y digitales.
Fases y procesos en artes gráficas.	50 Horas	Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo en Artes Gráficas, ofreciendo un correcto servicio y rápida respuesta ante problemas e inconvenientes. Conocer el concepto, tipos, características, función y posibilidades de cada elemento, hardware, software específico o maquinaria a nuestro cargo, sus diferentes sistemas de alimentación y su cuidado y mantenimiento.
Adobe Premiere Pro CS4 - contenido online	50 Horas	Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos que capaciten para el manejo de la aplicación.
DreamWeaver	50 Horas	Aportar al interesado de un modo rápido y sencillo las competencias necesarias para la creación y diseño de páginas Web en Dreamweaver.
Moodle para profesores-editores	50 Horas	Entender el sistema de roles de Moodle, y conocer las actividades y recursos básicos que pueden formar parte de un curso. Llevar a cabo el proceso de matriculación de usuarios en Moodle, incluyendo la posibilidad del uso de grupos y las posibles modificaciones de los datos de matriculación.

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

Elaboración de contenidos multimedia scorm para elearning ¡Novedad!	50 Horas	Elaborar contenidos e-learning multimedia SCORM.
AutoCAD	50 Horas	Adquisición y/o actualización de conocimientos de dibujo asistido por ordenador con Autocad.
Adobe Indesign CS4 - contenido online	50 Horas	Adquirir conocimientos para el uso y manejo del programa, diseño y maquetación de texto y gráficos.
CorelDraw X5	50 Horas	Desarrollar las habilidades necesarias para trabajar con Corel Draw, de manera que al final del curso pueda diseñar ilustraciones vectoriales complejas, además de conocer herramientas avanzadas que supongan un ahorro de tiempo en el trabajo diario.
Illustrator CS6 - contenido online	50 Horas	Conocer la interfaz del programa y las distintas configuraciones de espacios de trabajo. Administrar los documentos con los que se trabaje y aprender a visualizarlos de distintas maneras operar con los trazos y formas.
Photoshop CS6 - contenido online	50 Horas	Adquirir los conocimientos prácticos necesarios para poder trabajar con Photoshop CS6 para la edición de imágenes o el retoque fotográfico.
Java ¡Novedad!	50 Horas	Introducir la programación básica del lenguaje Java como herramienta de generación de aplicaciones de comunicaciones, Conocer y utilizar la programación con sockets Java como interfaz de comunicaciones y aprender a programar en Java aplicaciones completas de comunicaciones TCP/IP según el modelo cliente/servidor.
Linux ¡Novedad!	50 Horas	Instalar, configurar y administrar el sistema operativo Linux.
Enseñanza creativa con Redes Sociales	50 Horas	Conocer las necesidades de mejora y actualización de la competencia digital docente. Transmitir la importancia de proteger la identidad digital y cuidar la reputación online. Detallar cómo se aplican los derechos de autor y las licencias para contenidos digitales. Trabajar con las redes sociales para innovar la labor docente.
Creación de Blogs y Redes Sociales ¡Novedad!	50 Horas	Crear y gestionar blogs como herramienta de comunicación a través de redes sociales.
Gamificación - contenido online	50 Horas	Crear y aplicar dinámicas de juego. Aprender aspectos de diseño de sistemas gamificados. Aprender a conocer contextos y formas en los que aplicar recursos de gamificación. Comprender la relevancia del juego en entornos poco lúdicos.
Competencias Digitales Básicas ¡Novedad!	50 Horas	Adquirir las competencias digitales básicas que permitan “aprovechar la riqueza de las nuevas posibilidades asociadas a las tecnologías digitales” de acuerdo con Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente.
Competencias Digitales Avanzadas ¡Novedad!	50 Horas	Adquirir las competencias digitales avanzadas que permitan “aprovechar la riqueza de las nuevas posibilidades asociadas a las tecnologías digitales” de acuerdo con Recomendación 2006/962/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las competencias clave para el aprendizaje permanente.
Big Data ¡Novedad!	50 Horas	Participar en diálogos sobre competencias clave en su entorno profesional, conocer un mercado – tecnológico – en constante expansión, realizar breve inmersión en el mundo analítico actual y ser capaz de acceder a casos de éxito en distintos sectores.
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN		
Contabilidad	50 Horas	Adquirir conocimientos referentes a los aspectos clave de la contabilidad, del Plan General de Contabilidad y del ciclo contable, así como adquirir las habilidades necesarias para realizar el balance de situación y de las masas patrimoniales e interpretar el resultado del ejercicio.
Gestión contable, fiscal y laboral de pequeños negocios o microempresas	50 Horas	Analizar los instrumentos y medios de cobro y pago más habituales en pequeños negocios seleccionando los mismos en función de sus características, de las necesidades y de posibles acuerdos, formalizando y tramitando la documentación correspondiente.
Gestión de archivos	50 Horas	Identificar los componentes del equipamiento del sistema de archivos – equipos informáticos, sistemas operativos, redes, elementos y contenedores de archivo.
Gestión fiscal - IRPF.	50	Adquirir conocimientos sobre la normativa reguladora del impuesto sobre la

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

	Horas	renta de las personas físicas. Conocer los aspectos fundamentales del impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF)
Notificación y registro electrónico.	50 Horas	Adaptarse a las nuevas tecnologías en los servicios que las administraciones prestan a través de la Administración Electrónica, conociendo los requisitos para operar ante la administración por medios electrónicos y especialmente el marco jurídico de las notificaciones.
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	50 Horas	Dar a conocer las obligaciones establecidas por la Ley 10/2010, de 28 de abril, de prevención de blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo, y su reglamento de desarrollo.
EMPRESA		
Coaching	25 Horas	Aplicar el coaching para conseguir el desarrollo tanto a nivel personal como profesional. Conocer la filosofía y principales conceptos del coaching. Analizar un proceso de coaching. Formular objetivos desde una visión inteligente. Conocer las herramientas más relevantes del coaching.
Coaching y Liderazgo	50 horas	Conocer con profundidad el concepto del coaching y las partes que participan en él, las raíces de su metodología, las principales influencias de diferentes campos. Saber llevar a cabo un proceso de coaching. Conocer las principales herramientas prácticas para llevar a cabo un proceso de coaching.
Mindfulness	25/50 Horas	Desarrollar los conocimientos necesarios, así como las estrategias, técnicas y beneficios de la práctica del Mindfulness, así como los beneficios de su práctica.
La igualdad entre hombres y mujeres en la negociación colectiva: planes de igualdad	50 Horas	Adquirir conocimientos referentes a la negociación y aplicación de planes de igualdad
Análisis y Reducción de Costes	50 Horas	Adquirir los conocimientos teóricos-prácticos necesarios para una correcta gestión de los costes de su empresa a través de la contabilidad interna, conociendo los elementos que forman los costes, así como los planteamientos necesarios, proporcionándole la información más relevante con el fin de tomar las decisiones empresariales más adecuadas para la planificación y control de gestión de los costes y de las actividades.
Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio ¡Novedad!	50 Horas	Mejorar la gestión del *stock* de un comercio, concienciando sobre la influencia del *stock* en los beneficios del comercio y utilizando modelos digitales para la gestión de *stock*.
Escaparatismo y visual merchandising (50h) *Espacaratismo en el pequeño comercio (25 h)	25/50 Horas	Conocer la importancia del escaparate como medio de comunicación con el cliente. Reconocer la influencia de los factores que van a incidir en la comunicación. Adquirir los conocimientos técnicos de merchandising para impulsar las ventas del establecimiento.
Comercio electrónico	50 Horas	Adquirir conocimientos sobre los fundamentos, procedimientos y herramientas disponibles en internet para el marketing y la comercialización electrónica dentro del marco legal y conforme a los medios de pago más utilizados.
ContaPlus	50 Horas	Obtener los conocimientos necesarios para llevar la contabilidad de su empresa a través de la aplicación informática ContaPlus Élite®
Creación de empresas on-line	50 Horas	Adquirir conocimiento sobre el proceso, estrategias y necesidades requeridas para la creación de empresas online, así como la normativa y requerimientos legales que configuran la creación de estas empresas.
Desarrollo TIC para la gestión de información corporativa	50 Horas	Utilizar adecuadamente las herramientas informáticas existentes para el análisis de la información corporativa. Adquirir conocimientos generales sobre los principales sistemas de información que utilizan las empresas.
Posicionamiento en buscadores	50 Horas	Adquirir nociones básicas sobre SEO, dando los primeros pasos en él. Desarrollar un sitio o desarrollo web a medida en base a un posicionamiento SEO para buscadores.
Procesadores de textos y presentaciones de información básicos.	50 Horas	Ofrecer una visión general sobre el tratamiento de la información en entornos de carácter administrativo. Desde una visión general a una más concreta, se espera que el lector obtenga las herramientas necesarias para trabajar con procesadores de texto y con aplicaciones de presentaciones gráficas.
Proyecto y viabilidad del negocio o microempresa.	50 Horas	Distinguir las principales formas jurídicas de constitución de pequeños negocios o microempresas identificando las características de cada una de ellas, sus ventajas e inconvenientes en función de la normativa vigente.
Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas.	50 Horas	Analizar las acciones necesarias para la constitución y desarrollo de la actividad de pequeños negocios distinguiendo los organismos relacionados, sus trámites y documentación asociada.

GESPREFOR
www.gesprefor.com
comercial@gesprefor.com
662 379 407

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

Técnicas Administrativas de Oficina.	50 Horas	Adquirir los conocimientos necesarios para resolver los procesos derivados de la compraventa y de la atención al cliente, aplicando los criterios y pautas de la política comercial de la empresa.
Transformación digital en la empresa	50 Horas	Crear una conciencia digital en el entorno empresarial que permita transformar las relaciones entre todos los actores internos y externos que intervienen en las relaciones comerciales.
Transmisión de información por medios convencionales e informáticos.	50 Horas	Resolver contingencias elementales de desconexión del equipamiento informático en condiciones de seguridad. Aplicar procedimientos de transmisión interna de documentos en organizaciones a través de entrega personal y utilidades de mensajería informática.
Animación y presentación del producto en el punto de venta.	50 Horas	Aplicar procedimientos de organización e implantación en el punto de venta físico en función de unos criterios comerciales previamente definidos. Confeccionar informes derivados de la actuación en la venta, de acuerdo con objetivos definidos. Aplicar las técnicas de empaquetado y embalado siguiendo criterios definidos.
Negocios online y comercio electrónico	50 Horas	Identificar los aspectos necesarios para la creación, desarrollo y gestión de negocios online: la creación de un posicionamiento, el desarrollo de contenidos, creación de las ofertas y servicios, la integración con el negocio tradicional, así como dominar los aspectos más operativos y fundamentales de dinamización.
Operaciones auxiliares de almacenaje.	50 Horas	Diferenciar las funciones y características de distintos tipos de almacén, sus zonas y equipo de trabajo, en empresas/organizaciones tanto industriales como comerciales y de servicios.
Operaciones auxiliares en el punto de venta.	50 Horas	Diferenciar los sistemas y zonas habituales de distribución y organización de productos en distintos tipos de superficies comerciales.
Operaciones de caja en la venta.	50 Horas	Aplicar los procedimientos de registro y cobro de las operaciones de venta manejando los equipos y técnicas adecuadas. Diferenciar las características de distintos sistemas y medios de pago en distintos tipos de operaciones de ventas.
Organización de Procesos de Venta.	50 Horas	Programar la actuación en la venta a partir de parámetros comerciales definidos y el posicionamiento de empresa/entidad. Confeccionar los documentos básicos derivados de la actuación en la venta, aplicando la normativa vigente y de acuerdo con unos objetivos definidos.
Posicionamiento en la web para el emprendimiento.	50 Horas	Aplicar técnicas de posicionamiento de páginas web a la hora de emprender un negocio, tanto las correspondientes al posicionamiento natural o SEO, como la creación de campañas de publicidad online (SEM), a la vez que aprender a ejecutar acciones que hagan que un nuevo negocio se sitúe entre los primeros puestos en los resultados de las búsquedas que realizan los usuarios en Google, Yahoo, MSN y otros buscadores, y obtener los conocimientos básicos para diseñar una web 3.0 como estrategia para dar mayor presencia a un negocio.
Preparación de pedidos	50 Horas	Interpretar la información contenida en órdenes de pedido de distinta naturaleza o de diferentes tipos de empresas o almacenes, tanto de carácter comercial como industrial.
Gestión de Recursos Humanos - contenido online	50 Horas	Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y planificación de los recursos humanos de una empresa.
La Inteligencia Emocional y su trascendencia en la organización empresarial	50 Horas	Adquirir una buena base en inteligencia emocional y conocer la importancia de su aplicación en el ámbito laboral.
HOSTELERIA		
Manipulador de alimentos y gestión de alérgenos	25/50 Horas	Dotar a los participantes de los conocimientos en materia de manipulación de alimentos y gestión de alérgenos.
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene	25/50 Horas	Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables, en base a la legislación vigente y adaptándose en todo momento al sector en el que se desarrolla la actividad.
Servicio y atención al cliente en Restaurante	50 Horas	Describir y desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en sala, utilizando las técnicas más apropiadas para cada fórmula de restauración. Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en el restaurante, y diferenciar y aplicar los

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

		procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
Cocina para celíacos	25/50 Horas	Los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiaquía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos
Cocina vegetariana	25/50 Horas	Aplicar los fundamentos de la dieta vegetariana y sus productos, así como, elaborar los platos vegetarianos utilizando los ingredientes nutritivos apropiados.
Gestión del Bar-Cafetería	50 Horas	Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería; utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas; analizando sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas; desarrollando los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería.
Recepción y atención al cliente	50 Horas	Realizar la prestación del servicio de recepción, determinando unos procesos adecuados y una atención satisfactoria hacia el cliente.
Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús. (50 h) * Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados (25 h) * Cocina y gastronomía 4. Preparación de pescados y mariscos (25 h)	25/50 Horas	Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna. Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación.
Inglés profesional para servicios de restauración	25/50 Horas	Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración. Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración
Servicio de vinos. Servicios de Restaurante	50 Horas	Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas. Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	50 Horas	Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	50 Horas	Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	50 Horas	Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. Operaciones básicas de catering -	50 Horas	Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering. Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.
Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos.	50 Horas	Describir las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento, identificando la estructura, funciones y documentación utilizada del departamento de pisos. Aplicar las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos.
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos.	50 Horas	Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento. Clasificar las ropas para su planchado. Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida. Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.,
Cocina española e internacional.	50 Horas	Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución. Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

		tipo: territoriales, o temporales.
Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús	50 Horas	Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna. Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación. Dominar las operaciones preliminares en torno a las verduras, pescados, mariscos, carnes y aves, así como la realización de los fondos de cocina, las trabazones, las salsas y las mantequillas, sin olvidar además, los fondos complementarios o las pequeñas salsas básicas.
Decoración y exposición de platos.	50 Horas	Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. Repostería -	50 Horas	Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos. Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería. Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.
Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras -	50 Horas	Conocer la clasificación de los huevos, sopas, potajes, arroces, pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las características propias de cada una de ellas. Aplicar correctamente los cortes y técnicas para su pre elaboración y elaboración.
Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes -	50 Horas	Conocer la clasificación de las carnes de matadero, caza y despojos, así como las características propias de cada una de ellas. Aplicar correctamente los cortes y técnicas de pre elaboración y elaboración de las carnes de matadero, aves, caza y despojos.
Elaboración de platos combinados y aperitivos.	50 Horas	Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50 Horas	Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente
Elaboración y presentación de helados. - Repostería -	50 Horas	Desarrollar los procesos de elaboración de helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso. Diseñar y realizar decoraciones para los productos de heladería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas.	50 Horas	Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso. Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	50 Horas	Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	50 Horas	Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.	50 Horas	Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes, aves y caza.
Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería.	50 Horas	Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.
Facturación y cierre de actividad en Restaurante. Servicios de Restaurante -	50 Horas	Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno. Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja. Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes, aplicando procedimientos habituales de

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

		trabajo.
Inglés profesional para servicios de restauración. Servicios de Restaurante -	50 Horas	Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración. Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. - Repostería -	50 Horas	Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería. Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos. Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería. Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post servicio en el restaurante. - Operaciones básicas del restaurante y bar -	50 Horas	Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente. Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
IDIOMAS		
Inglés (Todos los niveles)	50 Horas	Conseguir un nivel elemental de comprensión auditiva y lectora, de expresión e interacción oral y de escritura que permita al alumnado intercambios comunicativos muy simples y controlados sobre temas familiares y habituales destinados a satisfacer necesidades de tipo inmediato, con hablantes que se esfuerzan en hacerse entender.
Francés (Todos los niveles)	50 Horas	Comprender el sentido general, los puntos principales e información de textos orales, bien estructurados, trasmitidos de viva voz o por medios técnicos (teléfono, televisión, megafonía, etc.), articulados a una velocidad normal, en un registro formal o neutro y siempre que las condiciones acústicas sean buenas y el mensaje no esté distorsionado. Estos textos versarán de temas habituales, preferentemente en los ámbitos personal o público
Alemán (Todos los niveles)	50 Horas	Comprender el sentido general, los puntos principales e información de textos orales, bien estructurados, trasmitidos de viva voz o por medios técnicos (teléfono, televisión, megafonía, etc.), articulados a una velocidad normal, en un registro formal o neutro y siempre que las condiciones acústicas sean buenas y el mensaje no esté distorsionado. Estos textos versarán de temas habituales, preferentemente en los ámbitos personal o público
Italiano (Todos los niveles)	50 Horas	Comprender el sentido general, los puntos principales e información de textos orales, bien estructurados, trasmitidos de viva voz o por medios técnicos (teléfono, televisión, megafonía, etc.), articulados a una velocidad normal, en un registro formal o neutro y siempre que las condiciones acústicas sean buenas y el mensaje no esté distorsionado. Estos textos versarán de temas habituales, preferentemente en los ámbitos personal o público
Inglés profesional para actividades comerciales.	50 Horas	Interpretar la información de un discurso oral, en lengua estándar, tanto en vivo como retransmitido, en distintas situaciones-tipo de relación con un cliente/consumidor.

CATÁLOGO CURSOS ONLINE

La mejor forma de construir tu futuro es crearlo, ¡Fórmate!

GESPREFOR
www.gesprefor.com
comercial@gesprefor.com
662 379 407