



*Avanzar con confianza*

# Catálogo Acciones Formativas 2021



[Área de Calidad](#)

[Área de Medio Ambiente](#)

[Área de Seguridad y Salud Laboral](#)

[Área Sanitaria](#)

[Área Seguridad Alimentaria](#)

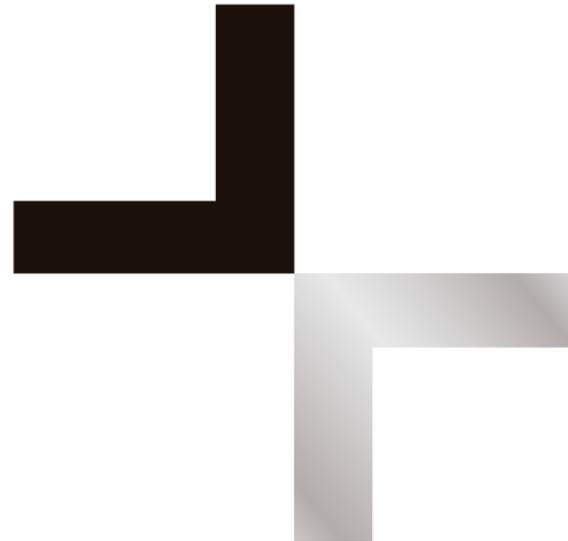
[Área Legal](#)

[Área Gestión Energética](#)

[Área Gestión Empresarial](#)

[Área Social y Tercer Sector](#)

[Otras Áreas](#)



# Un poco sobre nosotros...

---

Plus Consultoría Solutions está formada por un grupo de profesionales del sector de la consultoría normativa y la formación empresarial con más de 12 años de experiencia.

Todo ello hace de Plus Consultoría Solutions una organización sólida en sus convencimientos y con un grado de profesionalidad excelso.

**"Nuestra meta es procurar a nuestros clientes el máximo nivel de excelencia empresarial así como la mayor rentabilidad en sus negocios y proyectos"**



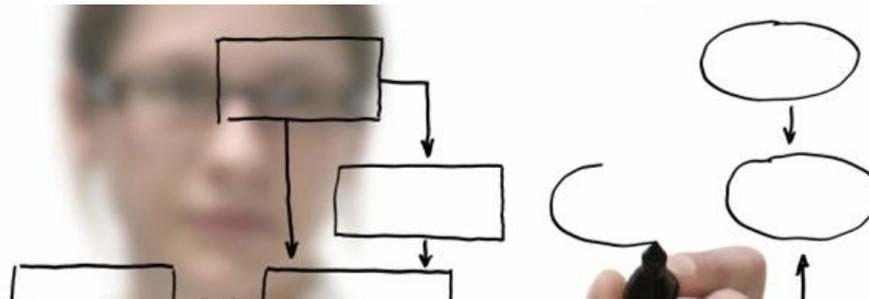
# + sobre nosotros

Una experiencia, un cambio de filosofía

Nuestra empresa nace de la unión de dos socios profesionales durante los últimos 12 años en el **sector de la consultoría y la formación empresarial**. En dicho campo hemos acumulado una experiencia tanto de trabajo de campo como a nivel directivo, permitiendo así aplicar al proyecto Plus Consultoría Solutions una **visión amplia de mercado y de las necesidades de los clientes**.

A lo largo de la experiencia profesional del personal que compone el equipo de nuestra organización hemos desarrollado trabajos de **implantación y certificación de normativa Internacional y Nacional** (sistemas de Gestión de Calidad, Medio Ambiente, Inocuidad Alimentaria, Seguridad y Salud Laboral...), basados fundamentalmente en normativas ISO y UNE así como sistemas de excelencia en la gestión en todas las áreas nombradas.

**"Hemos trabajado a pie de campo y dirigido implantaciones en más de 500 empresas y realizado auditorías en más de 300"**



# + sobre nosotros

---

Una experiencia, un cambio de filosofía

Además de nuestra experiencia en materia de Gestión Empresarial acumulamos una **amplia experiencia en el campo de la formación a empresas** el cuál hemos dirigido tanto en el mercado nacional como internacional con experiencias de implantación y liderazgo de Centros educativos en diversos países de Europa y Latinoamérica. Así de esta manera a nuestras espaldas figuran **implantaciones de Centros Educativos en países como Polonia, Portugal, Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Perú, Ecuador y México** con un gran éxito en todos los casos lo que nos llevo a obtener, en nuestra anterior experiencia profesional, el **premio de Marketing Internacional** concedido por el Club de Marketing de Asturias y respaldado por la Federación Española de Marketing.

**"Somos distintos, menos filosofía, más práctica y clara vocación al éxito y rentabilidad de nuestros clientes"**



**plus**<sup>+</sup>  
Solutions  
DESARROLLO

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions  
CONSULTORÍA

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions  
INSTRUMENTS

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions  
MARKETING

# + formación

Nuestros contenidos son punteros a nivel formativo nacional e internacional y están respaldados por las más exigentes entidades a todos los niveles



Hemos desarrollado contenidos propios para **formar a los profesionales presentes y futuros** en las especialidades de las que somos expertos dentro de Plus Consultoría Solutions así como en aquellas en las que son expertos nuestros partner formativos.

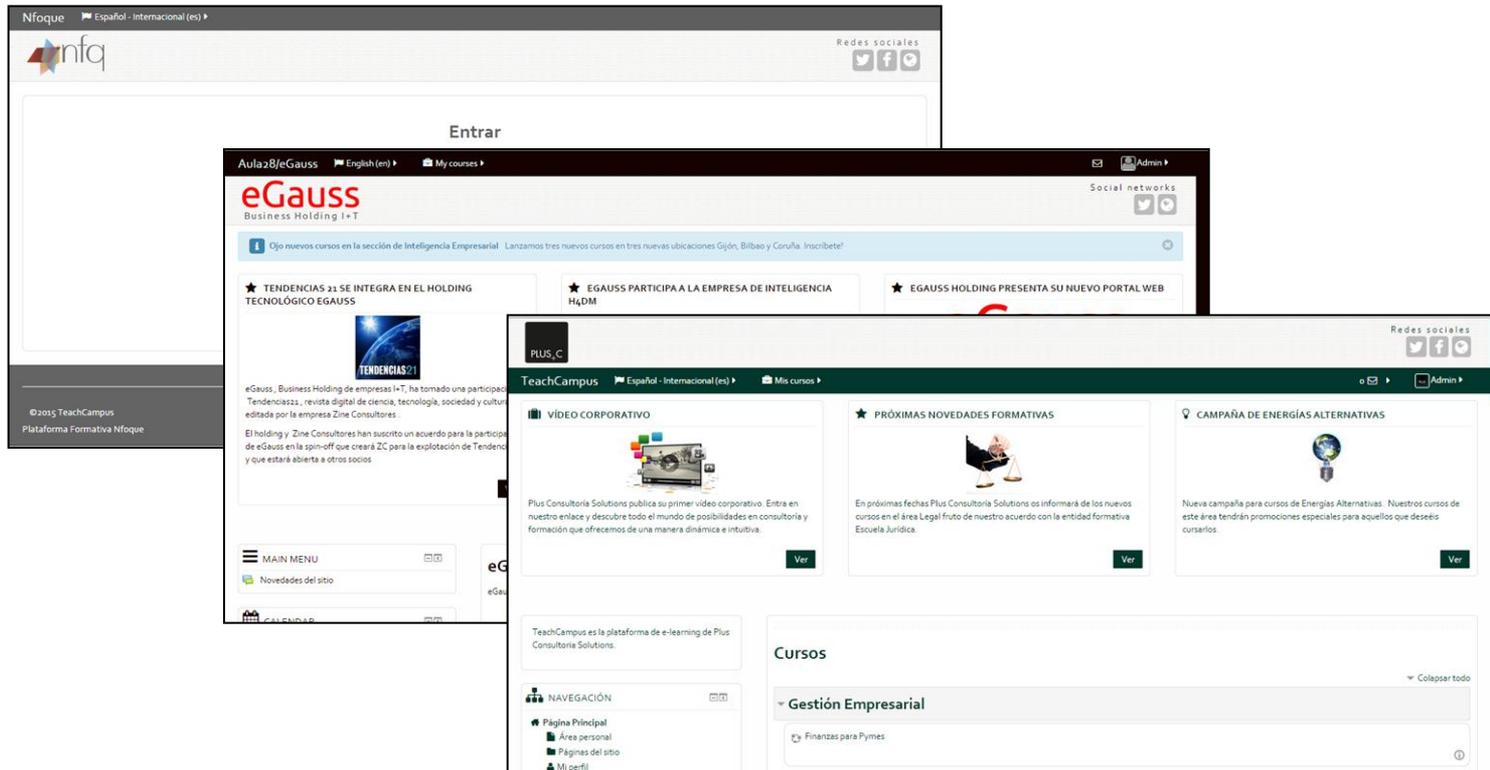
Nuestras áreas formativas están englobadas en Áreas Técnicas de gran utilidad y necesidad en el mundo empresarial:

- Calidad (ISO 9001, EFQM, Q Turística, ISO 17.000....)
- Medio Ambiente (ISO 14001, EMAS, Ecodiseño, Cadena de Custodia, FSC/PEFC, RSPO..)
- Seguridad Alimentaria (APPCC, Manipulador de Alimentos, ISO 22.000, BRC, IFS...)
- Gestión Empresarial (Marketing, Ventas, RRHH...)
- Nuevas Tecnologías de la Seguridad y Comunicación (ISO 27001, ISO 20.000, Social Media...).



# + plataforma

Nuestra plataforma trabaja con los estándares de mayor prestigio internacional



plus<sup>+</sup>  
Solutions  
DESARROLLO

plus<sup>+</sup>  
Solutions  
CONSULTORÍA

plus<sup>+</sup>  
Solutions  
INSTRUMENTS

plus<sup>+</sup>  
Solutions  
MARKETING

*Nuestra plataforma basada en Moodle tiene una accesibilidad máxima desde cualquier tipo de dispositivo y la manejabilidad exigida al máximo nivel para cualquier tipo de usuario y soporte.*

# + Acreditaciones

---

Nuestras acreditaciones permiten realizar los trámites a nuestros clientes de forma ágil, rápida y cómoda.

**Plus Consultoría Solutions SLL** se encuentra acreditada como entidad formadora y organizadora por parte de la Fundación Estatal para la Formación y el Empleo.

Esto permite a nuestra entidad realizar Gestiones de Bonificación de la Formación a nuestros clientes de manera que la misma les resulte sin coste.

En nuestra filosofía de trabajo realizamos todos los trámites de manera ágil y sin que nuestro cliente tenga que ocuparse de ningún paso.

**Todo nuestro equipo actúa asegurando todos los pasos dentro del trámite con el fin de que el mismo sea satisfactorio para nuestros clientes.**







# Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015

## Objeto

La norma ISO 9001 se ha convertido en el estándar de referencia para certificar una gestión de calidad por en las organizaciones.

La gran mayoría de las empresas han optan por implantar sistemas de Gestión de Calidad que aseguren la satisfacción de sus clientes y que otorguen a los mismos confianza en la realización de transacciones comerciales.

La norma en su versión 2015 pretende llevar a las empresas a cotas de mayor excelencia y control desarrollando nuevas herramientas y requisitos que aumenten la capacidad analítica y la búsqueda de resultados satisfactorios para su producción y para sus clientes.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la implantación de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001 en su versión del año 2015, así como su mantenimiento tras la certificación en las organizaciones.

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Introducción a la norma ISO 9001:2015
2. Objeto y Campo de aplicación.
3. Términos y Definiciones.
4. Punto 4. Contexto de la Organización
5. Punto 5. Liderazgo.
6. Punto 5. Liderazgo y Compromiso y Política
7. Punto 6. Planificación.
8. Punto 7. Apoyo.
9. Punto 7. Competencia, toma de conciencia y Comunicación
10. Punto 7. Información documentada.
11. Punto 8. Operación
12. Punto 8. Planificación y control operacional.
13. Punto 8. Requisitos para los productos y servicios.
14. Punto 8. Diseño y Desarrollo de los productos y servicios.
15. Punto 8. Control de procesos, productos y servicios.
16. Punto 8. Producción y prestación del Servicio.
17. Punto 8. Liberación de los productos y servicios.
18. Punto 8. Liberación de los productos.
19. Punto 8. Control de las salidas no conformes.
20. Punto 9. Evaluación del desempeño.
21. Punto 9. Auditoría interna
22. Punto 9. Revisión del sistema por la Dirección
23. Punto 10. Mejora.

**Precio:** 420 euros



# Auditor Interno de Calidad ISO 9001:2015

## Objeto

La norma ISO9001 se ha convertido en el estándar de referencia para certificar una gestión de calidad por en las organizaciones.

Existe un gran número de organizaciones que ya han mostrado el cumplimiento de los requisitos de la Norma ISO 9001:2015. Las empresas certificadas deben auditar su sistema con personal propio o subcontratado con elevados conocimientos de la Norma y las técnicas de auditoría.

El objeto del curso es formar futuros auditores en este estándar en los requisitos de la norma y las técnicas de auditoría.

## A quien va Dirigido

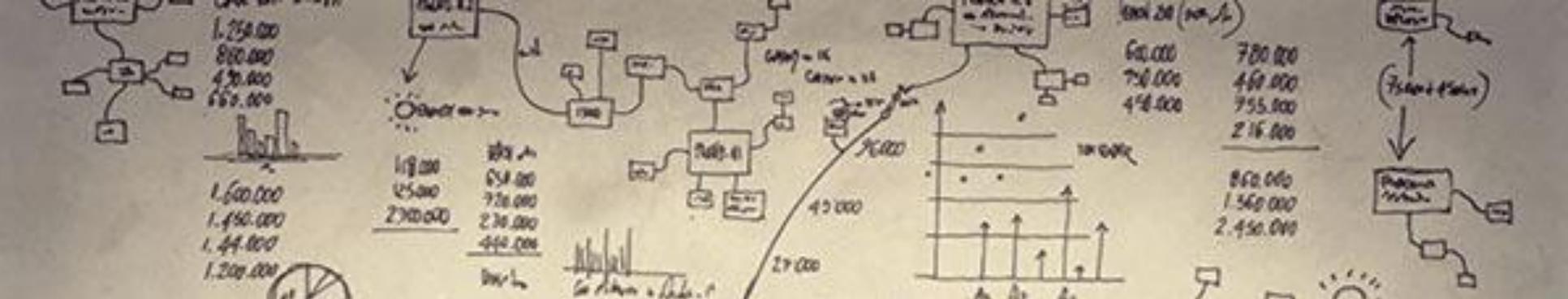
Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la realización de auditorías internas de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001. en base a la norma del año 2015

## Temario

1. Tipos de auditorías y objetivos
2. El proceso de auditoría
3. Auditores.
4. Planificación y programación de la auditoría.
5. Ejecución de la auditoría
6. Informe de la auditoría
7. Plan de acciones correctivas
8. Cambios en auditoría de la norma ISO 9001:2015

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 euros



## Cambios en la nueva ISO 9001:2015

### Objeto

La norma ISO 9001 va a cambiar con respecto a su versión anterior del año 2008. Dichos cambios se prevén de gran importancia ya que en esta nueva versión la estructura y contenido de muchos de los puntos varían con respecto a la anterior.

El objeto del presente curso es aclarar de manera precisa los cambios que la nueva ISO 9001 introducirá con respecto a la versión del 2008.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen y necesiten conocer los cambios que sucederán en la nueva norma ISO 9001 para adaptar su compañía a los mismos.

### Temario

1. La nueva ISO 9001:2015: antecedentes
1. Los Cambios de estructura.
  1. Cambios en el Contenido
  1. Revisión de puntos de la norma

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 euros



# Excelencia en la Gestión de Calidad Empresarial modelo EFQM

## Objeto

Las organizaciones han tendido en los últimos años a realizar implantaciones de Sistemas de Gestión que aseguren la Calidad de sus productos y servicios, pero sobre todo que aseguren que los requisitos de sus clientes son satisfechos.

Estos sistemas han ido siendo mejorados y llevados a un reto empresarial de importancia. El modelo Europeo EFQM se ha establecido como un modelo de gestión empresarial que persigue la excelencia, no sólo en la calidad de servicio sino en la Gestión de las Organizaciones de una forma global.

Así de esta forma la EFQM no sólo permite el logro de objetivos en calidad de trabajo sino que contribuye en la mejora de los recursos empresariales para Generar la Excelencia en la Gestión.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la implantación de Sistemas de Gestión de Excelencia en Calidad Empresarial según modelo EFQM. Válido como curso para optar a Evaluador EFQM.

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Conceptos Fundamentales de EFQM.
2. La EFQM y el modelo de Excelencia.
3. Criterios Agentes: Misión y Estructura.
4. Criterios Agentes: El Liderazgo.
5. Criterios Agentes: La Estrategia.
6. Criterios Agentes: Las personas.
7. Criterios Agentes: Alianzas y Recursos.
8. Criterios Agentes: Procesos.
9. Criterios Resultados: Misión y Estructura.
10. Criterios Resultados: Clientes.
11. Criterios Resultados: Personas.
12. Criterios Resultados: Sociedad.
13. Resultados Clave
14. Método REDER de Evaluación. Conceptos.
15. Matrices REDER y Aplicación.
16. Puntuación y Consenso en el Método REDER.
17. El proceso de Autoevaluación.
18. Cinco Enfoques para la autoevaluación.
19. Selección del Enfoque de Autoevaluación.
20. Recomendaciones a evitar en la implantación de EFQM

**Precio:** 420 euros



## Gestión de Calidad Turística: Q de Hoteles UNE 182.001

### Objeto

La "Q" de Calidad Turística es la Marca que representa la calidad en el sector turístico español.

La "Q" aporta a los establecimientos turísticos que la ostentan: PRESTIGIO, DIFERENCIACIÓN, FIABILIDAD, RIGUROSIDAD Y PROMOCIÓN por parte de la Secretaría de Estado de Turismo y las Comunidades Autónomas.

El objeto del curso es formar futuros auditores en este estándar en los requisitos de la norma y las técnicas de auditoría.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen desarrollar su profesión o ya la ejercen en el sector hotelero estableciendo las directrices de calidad requeridas por los clientes.

### Temario

1. Unidad De Dirección
2. Unidad De Alojamiento
3. Unidad De Limpieza
4. Unidad De Restauración
5. Unidad De Animación
6. Unidad De Mantenimientos
7. Unidad De Aprovisionamiento Y Almacenamiento
8. Unidad De Eventos Especiales.

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 euros



# Calidad en el Pequeño Comercio UNE 175001

## Objeto

El pequeño comercio se caracteriza principalmente por una atención más personalizada, un mayor conocimiento de los productos y por tanto mejor asesoramiento y consejo al cliente, en definitiva un comercio de proximidad.

Crece la opinión de que la calidad es el factor clave para elevar la imagen del pequeño comercio ante los consumidores. Mediante la adopción de una serie de normas que ayuden a la mejora del servicio que prestan, los pequeños comercios se verán recompensados con clientes satisfechos y fieles al estableciendo.

## A quien va Dirigido

Estudiantes y profesionales que deseen desarrollar su profesión en el pequeño comercio y que deseen gestionar el mismo bajo una serie de criterios que le permitan fidelizar a sus clientes y ver incrementada su rentabilidad.

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Requisitos Generales
2. Requisitos del Servicio
3. Cortesía
4. Credibilidad
5. Capacidad de Respuesta
6. Comprensión del Cliente
7. Fiabilidad
8. Comunicación
9. Seguridad
10. Accesibilidad
11. Requisitos de Elementos Tangibles
12. Instalaciones
13. Equipos y mobiliario
14. Envases y embalajes
15. Documentos de compra
16. Productos
17. Requisitos de Personal
18. Mejora
19. Requisitos para pescaderías
20. Requisitos para ópticas
21. Requisitos para carnicerías y charcuterías
22. Requisitos para floristerías
23. Proceso de certificación

**Precio:** 420 euros



# Accreditación de Laboratorios ISO 17025

## Objeto

La necesidad de mejora de la calidad de las medidas en los laboratorios, junto con la de obtener resultados correctos y fiables, es demandada por los clientes de un mercado, en el que la realización de intercambios comerciales se realizan tanto en España como en la Comunidad Económica Europea.

Por ello los laboratorios, como cualquier otra empresa, han sentido la necesidad de implantar un Sistema de Calidad que asegure la fiabilidad de sus resultados.

## A quien va Dirigido

Este curso está dirigido a Profesionales, Técnicos, Responsables de Calidad, Personal relacionado con laboratorios / inspección y/o con la gestión de la calidad que deseen conocer los requisitos y criterios requeridos por ISO 17025:2005 para abordar la acreditación de un laboratorio.

**Duración:** 30 horas

## Temario

1. Evaluación de la Conformidad
2. Sistemas de Calidad. Exigencias
3. Acreditación de Laboratorios según la norma ISO 17025
4. Locales de Laboratorios
5. Condiciones Ambientales en los Laboratorios
6. Control de equipos de laboratorios.
7. Operaciones de mantenimiento de equipos
8. Trazabilidad y calibración
9. Métodos y procedimientos de ensayos
10. Errores más frecuentes en el desarrollo de ensayos.
11. Estimación de incertidumbres
12. Personal, cualificación, aptitudes y experiencia.

**Precio:** 210 euros



# Calibración y Verificación de equipos de medición

## Objeto

Las organizaciones que realizan trabajos de precisión deben llevar a cabo un estricto control de los equipos de medición.

En este curso se proporciona el conocimiento de los equipos que se debe calibrar, las técnicas para realizarlas e interpretar los resultados convenientemente.

## A quien va Dirigido

Profesionales, Técnicos y Responsables de Calidad, que deseen conocer los requisitos y criterios requeridos para la calibración y verificación de equipos de medición.

## Temario

1. Conceptos Generales de calibración
2. Clasificación de errores e incertidumbres
3. Cifras significativas y expresión de medidas
4. Incertidumbres y cálculos
5. Requisitos de calibración según norma ISO 9001
6. Métodos de calibración

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 euros



## Gestión de la Innovación e I+D+i

### Objeto

El entramado empresarial actual está claramente volcado en el logro de innovaciones que les permita una entrada en el mercado con productos antes de la salida de su competencia.

Para ello las grandes organizaciones no solo se han preocupado de avanzar en sus productos habituales sino de generar sistemas de gestión que aseguren el desarrollo de nuevos productos.

Este curso aporta las herramientas para liderar procesos de innovación empresarial en cuanto al desarrollo de productos o servicios nuevos.

### A quien va Dirigido

Estudiantes y profesionales que deseen desarrollar su profesión en el ámbito de la investigación y el desarrollo.

### Temario

1. Introducción a la I+D+i
2. Vigilancia Tecnológica.
3. Previsión Tecnológica.
4. Creatividad
5. Recursos y análisis.
6. Cartera de Proyectos I+D+i
7. Producto de I+D+i
8. Transferencia, protección y explotación de resultados.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 euros

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

# Área Medio Ambiente





# Máster en Sostenibilidad Ambiental

## Objeto

El conocimiento del estándar ISO 14001:2004 es requisito indispensable para la realización de auditorías tanto internas como externas o de certificación.

Un buen auditor debe conocer todas las exigencias presentes en la norma y, lo que es más importante, como se encuentran en la norma. Además debe conocer como se trasladan estos requisitos a las organizaciones a auditar.

Toda la interpretativa de la norma debe ser conocida por el auditor con el fin de poder llevar a cabo la auditoría con el éxito deseado

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la implantación de Sistemas de Gestión de Medio Ambiente así como su mantenimiento tras la certificación en las organizaciones..

**Duración:** 600 horas

**Precio:** 1500 €



# Máster en Sostenibilidad Ambiental

## Temario

1. Concepto de Sostenibilidad
2. El protocolo de Kioto
3. Contaminación Atmosférica y marco legal
4. Ciclos Ambientales.
5. Efectos de la contaminación atmosférica.
6. Tecnologías de detección de contaminantes
7. Técnicas Físicas y Químicas de depuración de gases.
8. Legislación de Contaminación Atmosférica.
9. Contaminación acuática y Marco Legal.
10. Contaminación del medio acuático.
11. Potabilización y depuración.
12. Otros Sistemas de Depuración.
13. Legislación en contaminación acuática.
14. Contaminación por residuos
15. Introducción y definiciones
16. Caracterización de Residuos Peligrosos
17. Tipología de Residuos Industriales
18. Gestión de Residuos Peligrosos.
19. Gestión de Residuos Sanitarios.
20. Gestión de Envases Industriales
21. Tecnologías de Tratamiento de Residuos.
22. Legislación básica.
23. Legislación Complementaria
24. Almacenamiento y transporte de Productos Químicos
25. Introducción y definiciones.
26. Regulación del Almacenamiento de Productos Químicos.
27. Regulación del Transporte de Sustancias Peligrosas.
28. Contaminación por ruidos y marco legal
29. Introducción y definiciones
30. Magnitudes características del sonido
31. Unidades de medida del ruido.
32. Métodos de acondicionamiento acústico
33. Métodos de aislamiento acústico.
34. Ley de Control y Prevención Integrados de la contaminación
35. Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001
36. Reglamento Europeo EMAS III
37. Ecoetiquetado
38. Ecodiseño
39. Sistemas de Gestión Energética ISO 50.001
40. Sistemas de Gestión Forestal
41. Responsabilidad Social Corporativa
42. Memorias de Sostenibilidad



# Sistemas de Gestión Medio Ambiental ISO 14001:2015

## Objeto

Un Sistema de Gestión Ambiental es el método empleado para que una organización logre un funcionamiento conforme a las metas medioambientales establecidas.

En este marco la Norma ISO 14001:2015 es una Norma internacional sobre gestión ambiental que tiene como finalidad proporcionar a las organizaciones los elementos de un Sistema de Gestión Ambiental efectivo para ayudar a las empresas a conseguir los objetivos ambientales y económicos

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la implantación de Sistemas de Gestión de Medio Ambiente así como su mantenimiento tras la certificación en las organizaciones..

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Introducción
2. Fundamentos Anexo SL
3. Definiciones
4. Contexto de la organización
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Apoyo
8. Operación
9. Evaluación del desempeño.
10. Mejora

**Precio:** 420 €



# Auditor Interno Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001:2015

## Objeto

El conocimiento del estándar ISO 14001:2015 es requisito indispensable para la realización de auditorías tanto internas como externas o de certificación.

Un buen auditor debe conocer todas las exigencias presentes en la norma y, lo que es más importante, como se encuentran en la norma. Además debe conocer como se trasladan estos requisitos a las organizaciones a auditar.

Toda la interpretativa de la norma debe ser conocida por el auditor con el fin de poder llevar a cabo la auditoría con el éxito deseado

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la implantación de Sistemas de Gestión de Medio Ambiente así como su mantenimiento tras la certificación en las organizaciones..

**Duración:** 30 horas

## Temario

1. Tipos de auditorías y objetivos
2. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 4
3. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 5
4. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 6
5. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 7
6. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 8
7. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 9
8. ISO 14001 y la auditoría de sus puntos. Punto 10

**Precio:** 210 €



# Huella de Carbono

## Objeto

El concepto de huella de carbono se ha extendido de manera habitual dentro de las organizaciones convirtiéndose en un baremo medidor de su capacidad contaminadora en lo que a gases efecto invernadero se refiere.

Pero las organizaciones no sólo deben conocer el concepto sino también las exigencias legales y la forma de medir dichas emisiones.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos en huella de carbono y en los sistemas de medida de la misma en organizaciones de todo tipo.

**Duración:** 30 horas

## Temario

1. Cambio Climático
2. Concepto de Huella de Carbono
3. Tendencias Actuales y Futuras
4. Determinación de Límites Operacionales
5. Cuantificación de las emisiones GEI
6. Ejecución de Informe de Emisiones.
7. Ejecución de mapas de proceso
8. Límites y exclusiones del sistema.
9. Cuantificación de Emisiones GEI
10. Proceso de Verificación por terceros.
11. Mecanismos de reducción de huella de carbono.

**Precio:** 210 €



## Cadena de Custodia FSC-PEFC

### Objeto

En la actualidad el control sobre la deforestación y el uso responsable de la manera procedente de explotaciones forestales se ha convertido en una preocupación e interés general en organizaciones y en los propios consumidores finales de productos provenientes de la madera.

El curso pretende ilustrar sobre los sistemas de control de Masas Forestales así como el control y certificación del uso de madera proveniente de Explotaciones Forestales Sostenibles.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la implantación de Sistemas de control y trazabilidad (cadena de custodia) para la explotación de masas forestales así como para la transformación y uso posterior de dicha madera.

**Duración:** 30 horas

### Temario

1. Introducción a la Cadena de Custodia
2. Requisitos Generales del Sistema FSC
3. Alternativas de Control de FSC
4. Requisitos adicionales FSC
5. Requisitos Generales del Sistema PEFC
6. Alternativas de Control PEFC
7. Requisitos adicionales del Sistema PEFC

**Precio:** 210 €



# Curso Sensibilización Ambiental y Medioambiente

## Objeto

Establecer las bases de la concienciación medioambiental basada en el conocimiento de la influencia de las acciones humanas sobre el entorno que nos rodea.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, Profesionales, niños, trabajadores de una organización con la avidez o necesidad de conocer los aspectos de entorno que generan impactos ambientales y contaminación en nuestro entorno.

## Temario

1. Introducción al Medio Ambiente
2. La Contaminación y el deterioro de los recursos naturales
3. Las consecuencias del consumo humano
4. Buenas prácticas ambientales

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 30 €



# eco

# diseño

## Ecodiseño norma UNE 150301

### Objeto

En la fabricación de los productos y desarrollo de servicios se considera cada vez más importante el cuidado del Medio Ambiente. Dicho cuidado ya no solo se asocia a la vida del mismo en manos del cliente o en producción. En la actualidad el estudio del impacto ambiental de un producto o servicio se analiza desde la cuna a la tumba y eso evidentemente incluye como parte fundamental al proceso de Diseño que es el que se estudia en este curso.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos para la elaboración de proyectos de diseño con el manejo de criterios medioambientales y usando criterios de normas certificables..

**Duración:** 30 horas

### Temario

1. Introducción al proceso de ecodiseño
2. Preparación de un proyecto de ecodiseño
3. Aspectos Ambientales en el proyecto.
4. Ideas de Mejora.
5. Desarrollo, acción y Evaluación
6. Norma UNE 150.301 Gestión Ambiental del proceso de Diseño y Desarrollo

**Precio:** 210 €



# Sistemas de Excelencia Ambiental EMAS III

## Objeto

Conocer los requisitos establecidos en el Reglamento Europeo 1221/2009 para el establecimiento de un sistema de Gestión Ambiental que pueda ser verificado. El Reglamento EMAS está reconocido como el más alto estándar a nivel de Gestión Ambiental Europeo.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, Profesionales y Responsables de Sistemas de Gestión que deseen conocer los requisitos del Reglamento EMAS y la forma de Implementarlos.

## Temario

1. Reglamento EMAS. Evolución e Historia
2. Revisión Medioambiental inicial
3. Política Ambiental y Planificación
4. Implantación y Operación
5. Seguimiento y Evaluación
6. Revisión por la Dirección
7. Declaración Medioambiental
8. Verificación y Registro Definitivo

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

# Área Seguridad y Salud Laboral





# Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Laboral ISO 45001:2018

## Objeto

Resulta evidente que toda práctica laboral, comporta determinados riesgos, de mayor o menor nivel pero no es menos cierto que, todas las partes implicadas tienen el deber de conseguir que se desempeñe dicha práctica laboral sin perjuicio de la seguridad y la salud del trabajador.

El documento que establece los requisitos que deben de cumplir los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo es la norma ISO 45001:2018, pero junto a ella se encuentran otras normas y documentos que clarifican conceptos y apoyan la implantación.

## A quien va Dirigido

Personal de Organizaciones que deseen implantar sistemas de Seguridad y Salud Laboral en base a lo establecido en la norma internacional ISO 45001:2018

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Introducción a la Gestión de SST según ISO 45001:2018
2. Fundamentos Anexo SL
3. Definiciones
4. Contexto de la organización.
5. Liderazgo
6. Planificación
7. Apoyo
8. Planificación y control operacional
9. Evaluación del desempeño
10. Mejora

**Precio:** 420 €



## Prevención de Riesgos Laborales 6oh

### Objeto

Este curso tiene por objeto promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

Se estudiarán los principios generales relativos a la prevención de los riesgos profesionales para la protección de la seguridad y de la salud, la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo, la información, la consulta, la participación equilibrada y la formación de los trabajadores en materia preventiva

### A quien va Dirigido

Este curso se dirige a cualquier persona, perteneciente o no a una organización, que pretende ampliar sus conocimientos en materia de prevención con mas profundidad de lo legalmente establecido en su puesto de trabajo.

**Duración:** 6o horas

### Temario

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud.
2. Accidentes de trabajo
3. Derechos y Deberes Básicos
4. Lugares de trabajo
5. Contaminantes medioambientales
6. Carga de trabajo
7. Equipos de protección
8. Planes de emergencia y evacuación
9. Vigilancia de la salud
10. Organismos Públicos
11. Rutinas Básicas
12. Documentación y Archivo
13. Representación de los trabajadores
14. Primeros Auxilios
15. Situaciones de emergencia

**Precio:**420€



## Prevención de Riesgos Laborales-Riesgos Específicos

### Objeto

Los Cursos de riesgos específicos tienen por objeto el otorgar conocimientos sobre los riesgos de trabajar en ciertos entornos o de ejercer en determinadas profesiones con altos niveles de riesgos.

### A quien va Dirigido

Todas aquellas personas que tienen que desarrollan trabajos en espacios con alto riesgo así como desarrollando profesiones con alto índice de riesgos profesionales.

### Cursos de Riesgos Específicos

- Riesgos en Trabajos en Altura
- Riesgo Eléctrico
- Riesgo en Espacios Confinados
- Riesgo Atmósferas Explosivas (ATEX)

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



## Prevención de Riesgos por Profesión/Sector

### Objeto

Los Cursos de riesgos por profesión o sector tienen por objeto el otorgar conocimientos sobre los riesgos de trabajar en ciertos entornos o de ejercer en determinadas profesiones con altos niveles de riesgos.

### A quien va Dirigido

Todas aquellas personas que tienen que desarrollar trabajos en espacios con alto riesgo así como desarrollando profesiones con alto índice de riesgos profesionales.

**Duración:** 10 horas

### Cursos de Riesgos Por Profesión/Sector

- Riesgos en Hostelería
- Riesgo en Limpieza
- Riesgo en Soldadura
- Riesgo en Administrativo
- Riesgo Albañil
- Riesgos en Cantera
- Riesgo Electricista
- Riesgo Carpintero Metálico
- Riesgo Encofrador
- Riesgo Ferrallista
- Riesgo Fontanero
- Riesgo Maquinista
- Riesgo Pintor
- Riesgo Yesos
- Riesgo Demolición
- Riesgo Movimiento de Tierras
- Riesgo Operario Puente Grúa
- Riesgo en Ascensores
- Riesgo en Equipos Manuales

**Precio:** 75 €



## Experto en Gestión Preventiva

### Objeto

Este curso tiene por objeto formar auténticos profesionales en el sector de la prevención de riesgos laborales. Su amplio contenido en conocimientos permite desarrollar una profesión en la que las organizaciones muestran mayor interés como es la seguridad y salud laboral. Esta área se ha convertido en un área de gestión estratégica para las empresas que necesitan de personal ampliamente cualificado.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar la profesión de experto en materia de prevención de riesgos laborales.

**Duración:** 200 horas

### Temario

1. Fundamentos de las técnicas de mejora de las condiciones de trabajo
2. Técnicas de prevención de Riesgos Laborales: Seguridad en el trabajo
3. Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales: Higiene Industrial
4. Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales: Medicina del trabajo
5. Técnicas de prevención de Riesgos Laborales: Ergonomía y Psicología aplicada  
Riesgos generales y su prevención.
6. Otras actuaciones en Materia de Prevención de Riesgos Laborales: Formación
7. Otras actuaciones en Materia de Prevención de Riesgos Laborales:  
Técnicas de comunicación, información y negociación
8. Gestión de la prevención de los Riesgos Laborales
9. Técnicas afines
10. Ámbito jurídico de la prevención

**Precio:** 600 €



# Coordinador de Seguridad y Salud

## Objeto

La normativa de Prevención de Riesgos en el Sector de Construcción exige que en las obras se realicen planes de seguridad y salud que deben ser controlados por el Coordinador de la misma.

Este curso pretende formar a posibles coordinadores de obras con el fin de que conozcan los requisitos que deben cumplir y como deben afrontar las labores de coordinación de Oficios y equipos de trabajo dentro de las obras.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen coordinaciones de obras de construcción civil o urbana con el fin de que conozcan los requisitos a cumplir.

## Temario

1. El trabajo y la salud
2. Accidentes y enfermedades de trabajo
3. Normativa legal en materia de seguridad y salud
4. Sistemas de Gestión de prevención de riesgos laborales
5. Plan de seguridad y salud
6. Organización de la prevención en España
7. Funciones del coordinador de seguridad y salud
8. Elaboración de estudios de seguridad y salud
9. Criterios para la elaboración de un plan de seguridad y salud

**Duración:** 80 horas

**Precio:** 420 €



## Formación para directivos TPC (REA)

### Objeto

Para la realización de estudios encaminados a una mejora de las condiciones de trabajo, se deberá tener en cuenta por parte de la dirección todas las condiciones encaminadas a que el trabajo se realice en condiciones, que no supongan perjuicio de tipo físico, mental o social.

Este curso pretende formar a posibles directivos y gerentes de organizaciones con el fin de que conozcan los requisitos que deben cumplir y como deben afrontar las labores de coordinación de trabajos, servicios y equipos de trabajo seguros.

### A quien va Dirigido

Directivos, coordinadores, responsables y gerentes de empresas que deseen llevar a cabo una buena gestión en labores de seguridad en el trabajo con el fin de que conozcan los requisitos a cumplir.

### Temario

1. Integración de la prevención
2. Derechos y Deberes de los trabajadores
3. Responsabilidades en materia preventiva
4. Plan de seguridad y salud
5. Evaluación de Riesgos
6. Seguridad en los lugares de trabajo
7. Organización de la prevención
8. Accidentes y Costos
9. Economía de la prevención
10. Derecho laboral
11. Legislación Básica de Prevención de Riesgos Laborales

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



# Prevención de Riesgos Laborales específico para Profesionales

## Objeto

Los Cursos de riesgos por profesión o sector tienen por objeto el otorgar conocimientos sobre los riesgos de trabajar en ciertos entornos o de ejercer en determinadas profesiones con altos niveles de riesgos.

## A quien va Dirigido

Todas aquellas personas que tienen que desarrollar trabajos en espacios con alto riesgo así como desarrollando profesiones con alto índice de riesgos profesionales.

## Temario

1. Seguridad en el uso de equipos, máquinas, e instalaciones
2. Seguridad en los lugares de trabajo
3. Técnicas de prevención y protección
4. Dimensiones y configuración del puesto de trabajo
5. Riesgos y peligros en los lugares de trabajo
6. Coordinación de las subcontratas
7. Derechos y Obligaciones de los trabajadores

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



## Riesgo en manejo de PVD'S

### Objeto

El gran tamaño del colectivo de empleados de oficina que trabajan actualmente con pantallas de ordenador, junto con el elevado porcentaje de trabajadores que padecen dolencias asociadas al trabajo con PVD, justifican la existencia de una normativa específica sobre el tema.

### A quien va Dirigido

Todas aquellas personas que desarrollan trabajos con pantallas de ordenador y PVD y que quieran saber los riesgos que ello supone, así como las condiciones adecuadas de seguridad y salud.

### Temario

1. Introducción
2. Dimensiones y Configuración
3. Riesgos y peligros en los lugares de trabajo
4. La ergonomía
5. Utilización de PVD'S

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



## Básico de Prevención de Riesgos Recurso Preventivo

### Objeto

Es necesario detectar, evaluar y actuar sobre todos los riesgos laborales existentes, tanto aquellos que puedan provocar un accidente de trabajo y/o una enfermedad profesional, como las situaciones causantes de fatiga mental, insatisfacción laboral, etc., y, en general, cualquier posible daño para la salud de los trabajadores.

### A quien va Dirigido

Este curso se dirige a cualquier persona, perteneciente o no a una organización, que pretende ampliar sus conocimientos en materia de prevención con mas profundidad de lo legalmente establecido en su puesto de trabajo.

### Temario

1. Conceptos Básicos de Seguridad y Salud
2. Accidentes de trabajo
3. Derechos y deberes básicos
4. Lugares de trabajo
5. Contaminantes medioambientales
6. Carga de trabajo
7. Equipos de protección
8. Planes de emergencia y evacuación
9. Vigilancia de la salud
10. Organismos públicos
11. Rutinas básicas
12. Documentación y archivo
13. Representación de los trabajadores
14. Primeros auxilios
15. Situaciones de emergencia
16. Norma técnica de prevención 994

**Duración:** 70 horas

**Precio:** 420 €



# Bioseguridad. Prevención, actuación y control de crisis sanitarias

## Objeto

En la actualidad y, debido a la pandemia que afectó al mundo de COVID-19 las medidas higiénicas y de bioseguridad se hacen estrictamente necesarias. Si bien, no solo de cara a un virus concreto sino de cara a cualquier enfermedad infectocontagiosa existente. Las compañías deben conocer como actuar para prevenir y controlar cualquier situación de riesgo de este tipo.

## A quien va Dirigido

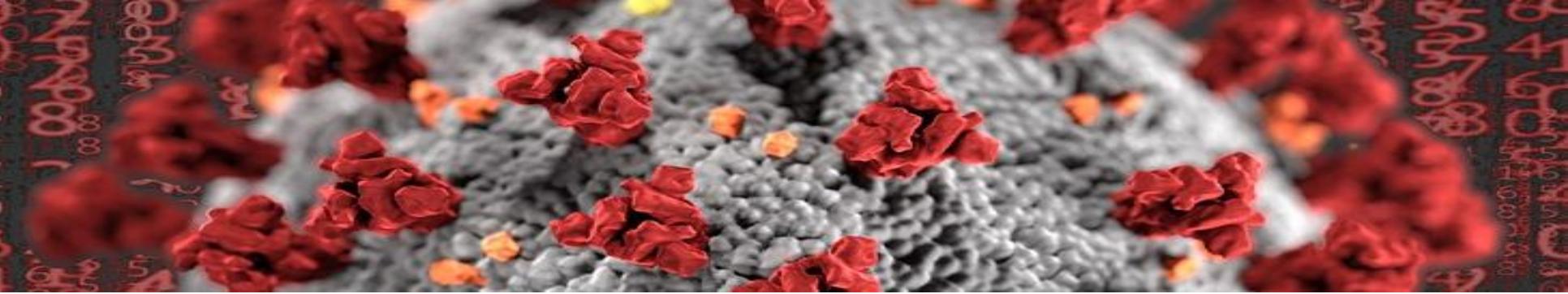
Este curso se dirige a cualquier persona, perteneciente o no a una organización, que pretende ampliar sus conocimientos sobre bioseguridad y como debe aplicarse la misma a fin de evitar contagios para trabajadores y agestes externos

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Introducción a la bioseguridad
2. Definiciones
3. Normativa y Legislación
4. Clasificación de los agentes biológicos
5. Identificación y evaluación de riesgos por exposición a agentes biológicos
6. Medidas y procedimientos para la reducción de riesgos biológicos en el trabajo.
7. Prevención de riesgos para los trabajadores. Protección colectiva e individual.
8. Vigilancia de la salud de los trabajadores
9. Medidas higiénicas ante agentes biológicos
10. Gestión de residuos biológicos
11. Información y formación de los trabajadores
12. Actuaciones seguras de cara a partes interesadas
13. Certificaciones de lugares seguros

**Precio:** 420 €



## Prevención de riesgos frente a SARS-CoV2 (COVID 19)

### Objeto

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales de diferentes sectores que deseen conocer cómo llevar a cabo la prevención de riesgos frente a COVID 19 en una organización.

**Duración:** 15 horas

### Temario

1. Definición, transmisión y síntomas del COVID 19
2. Diagnóstico y tratamiento
3. Medidas higiénicas para la prevención de contagios
4. Medidas de prevención en la empresa ante COVID 19
5. Protocolos de actuación frente a COVID 19
6. Formación e información a los trabajadores
7. Certificaciones de lugares seguros frente a COVID 19

**Precio:** 110 €

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

**Área Sanitaria**





## Primeros Auxilios

### Objeto

En la actualidad son muchas las personas que pueden enfrentarse a una situación de emergencia con un tercero y que deben o necesitan saber como actuar de la forma más correcta y adecuada.

El objeto del presente curso es formar en la actuación de primeros auxilios con la finalidad de conocer los mínimos para actuar ante una situación de emergencia.

### A quien va Dirigido

Cualquier profesional o particular que desee conocer las técnicas y adquirir el conocimiento de cómo actuar ante una situación de emergencia.

### Temario

1. Introducción a los primeros auxilios
2. Heridas, hemorragias y Shok
3. Quemaduras, congelación y electrocución.
4. Traumatismos y fracturas
5. Intoxicaciones
6. Inconsciencia. Tipos y actuaciones correctas.
7. El A.B.C dela resucitación
8. Reanimación Cardiopulmonar RCP
9. RCP Pediátrica
10. Protocolo de RCP

**Duración:** 15 horas

**Precio:** 110 €

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

# Área Seguridad Alimentaria





# Manipulador de Alimentos

## Objeto

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los más importantes problemas de salud pública en la actualidad.

Toda persona implicada en la manipulación de los alimentos debe saber localizar los riesgos que pueden afectar y contaminar un alimento.

El alumno conocerá los riesgos o fuentes de contaminación mas habituales que pueden generarse en la manipulación de los alimentos así como las técnicas que se utilizan para prevenir su aparición..

## A quien va Dirigido

Personal de Organizaciones que en su ámbito de actividad se encuentre el almacenamiento, distribución, uso y manejo de alimentos.

**Duración:** 10 horas

## Temario

1. Fuentes de contaminación de los alimentos.
2. Intoxicaciones alimentarias
3. Factores que determinan el desarrollo de los microorganismos
4. Condiciones higiénico-sanitarias .
5. Lucha contra plagas
6. Personal: higiene hábitos y salud
7. Autocontrol: aspectos generales de los sistemas.
8. Los alimentos y su manipulación
9. Legislación y definiciones: industria cárnica.
10. Principales peligros de la carne y los productos cárnicos
11. Buenas prácticas del manipulador en la industria cárnica.
12. Buenas prácticas de manufactura en la industria cárnica
13. Aplicación del sistema appcc en la industria cárnica
14. Peligros específicos del sector de comidas preparadas
15. Higiene y seguridad en el sector de comidas preparadas
16. Reglas generales de los manipuladores de alimentos del sector de comidas preparadas
17. Limpieza y desinfección.
18. Aplicación del sistema appcc en el sector de comidas preparadas.

**Precio:** 50€



## Condiciones higiénico-sanitarias en el tratamiento y conservación de los alimentos

### Objeto

Según el Código Alimentario y las diferentes Leyes que regulan la recepción, almacenamiento, transporte, tratamiento y conservación de los alimentos, se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos e industrias alimentarias donde se lleve a cabo cualquiera de estos procesos.

### A quién va dirigido

Personal de Organizaciones que en su ámbito de actividad se encuentre el almacenamiento, distribución, uso y manejo de alimentos.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Alimentos y Productos alimentarios.
2. Definiciones.
3. Riesgos en la contaminación alimentaria.
4. Condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos e industrias alimentarias.
5. Recepción, almacenamiento y transporte de alimentos.
6. Conservación de los alimentos por aplicación de frío o calor.
7. Conservación de los alimentos por radiación.
8. Deshidratación y secado de alimentos.
9. Ahumado, curado y acidificado.
10. Atmósferas protectoras.
11. Aditivos y conservantes alimentarios.
12. Salazón.

**Precio:** 420€.



Colaboración con:



## Sistemas de Control de Peligros y Puntos Críticos APPCC

### Objeto

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los más importantes problemas de salud pública en la actualidad.

Toda persona implicada en la manipulación de los alimentos debe saber localizar los riesgos que pueden afectar y contaminar un alimento.

El alumno conocerá los riesgos o fuentes de contaminación más habituales que pueden generarse en la manipulación de los alimentos así como las técnicas que se utilizan para prevenir su aparición..

### A quien va Dirigido

Personal de Organizaciones que en su ámbito de actividad se encuentre el almacenamiento, distribución, uso y manejo de alimentos.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Historia y Conocimientos en Seguridad Alimentaria
2. Peligros y Puntos de Control Crítico
3. Sistemas APPCC. Diseño e implantación.
4. Verificación del Sistema APPCC.
5. Prerrequisitos del Sistema APPCC
6. Plan de Control de Calidad del Agua
7. Plan de Limpieza y Desinfección
8. Plan de Control de Plagas y Desratización
9. Plan de Control de Proveedores
10. Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos
11. Plan de Gestión de Residuos
12. Plan de Formación y Control de Manipuladores
13. Trazabilidad
14. Documentación y registros de APPCC
15. Guía de Prácticas correctas de Higiene.

**Precio:** 420€



Colaboración con:



## Control de Alérgenos e Intolerancias Alimentarias (Reglamento 1169/2011)

### Objeto

Las intolerancias alimentarias producidas por la presencia de alérgenos en los alimentos son hoy por hoy una de las mayores y más extendidas problemáticas en materia alimentaria y por lo tanto representan también uno de los factores a controlar de una forma más rigurosa por parte de las organizaciones de Hostelería, Restauración y Catering.

### Temario

1. Alérgenos e intolerancias alimentarias.
2. Marco Legal de la Información Alimentaria
3. Prevención de Riesgos Alergéricos
4. Plan de Gestión de Alérgenos.
5. Información Alimentaria al Consumidor.
6. Deberes y Obligaciones de los establecimientos alimentarios

### A quien va Dirigido

Personal y Responsables de Empresas del Canal HORECA, Hostelería Restauración y Catering.

**Duración:** 20 horas

**Precio:** 150€

**plus<sup>+</sup>**  
Solutions



## Gestión de la calidad alimentaria. Norma ISO 22000

### Objeto

A nivel oficial, en muchos países se han revisado los reglamentos y se han introducido cambios institucionales importantes a la hora de supervisar la inocuidad de los alimentos. Se han elaborado nuevas normas para hacer frente a problemas conocidos y a peligros hasta ahora desconocidos y no regulados.

### A quien va Dirigido

Personal y Responsables de Empresas del Canal HORECA, Hostelería Restauración y Catering.

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €

### Temario

1. Requisitos generales
2. Control de documentos
3. Control de Registros
4. Compromiso de la dirección
5. Política de inocuidad de los alimentos
6. Planificación del sistema de gestión
7. Responsabilidad y autoridad
8. Comunicación
9. Preparación y respuesta ante emergencias
10. Revisión por la dirección
11. Recursos Humanos y Formación
12. Infraestructura
13. Ambiente de trabajo
14. Combinación de medidas de control
15. Programa de prerrequisitos
16. Pasos preliminares para el análisis de peligros
17. Análisis de peligros
18. Programa de prerrequisitos operativos
19. Establecimiento del plan de APPCC
20. Actualización y verificación
21. Sistema de trazabilidad
22. Control de no conformidades
23. Validación de medidas de control
24. Control del seguimiento y la medición
25. Verificación del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos
26. Mejora



## Servicio y Atención al cliente en Restaurante

### Objeto

A lo largo de este curso se representarán las distintas ofertas gastronómicas, dándole importancia al servicio de carta, describiendo los diferentes grupos, formas de presentación, etc. Otro aspecto muy importante que deben conocer los trabajadores de la restauración es el correcto funcionamiento a llevar a cabo en un establecimiento, explicando tanto la toma de comandas, tipos de servicio, métodos de desbarace, como las normas de cortesía y atención al cliente durante su acogida, recepción, servicio y despedida.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen conocer las técnicas y adquirir el conocimiento de cómo trabajar y actuar en establecimientos de restauración.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Servicio del restaurante
2. Atención al cliente en restauración
3. La comunicación en restauración
4. La venta en restauración

**Precio:** 420 €

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

# Área Legal y Seguridad de la información





# Nuevo Reglamento Europeo Protección de Datos y Delegado de Protección de Datos

## Objeto

Desde 1999 en España está vigente la Ley Orgánica en Protección de Datos (LOPD), que proporciona un marco legal en la utilización de datos personales. Las diferentes legislaciones en materia de protección de datos de los países miembros ha suscitado la necesidad de unificar criterios entre los diferentes países en la materia de referencia. Por eso el 26 de abril de 2016 se publica el nuevo Reglamento de Protección de Datos en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) dando plazo hasta el 25 de mayo de 2018 a los sujetos obligados por la misma para adaptarse a las nuevas especificaciones.

## A quien va Dirigido

Gerentes de organización, técnicos y profesionales que deseen conocer los requisitos exigidos por el Reglamento Europeo 2016/679 y conocer como aplicarlos en las organizaciones de manera que aseguren la protección de datos.

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Introducción
2. Obligaciones del responsable y del encargado del fichero
3. Derechos del interesado. Consentimiento en información
4. Delegado de Protección de Datos
5. Metodología del DPO
6. Transferencia internacional de datos
7. Derechos y sanciones
8. Documentación

**Precio:** 420 €



# Reglamento General de Protección de Datos (UE 2016/679)

## Objeto

En el ámbito europeo, la necesidad de dar una respuesta ante el tratamiento masivo de datos personales y la libre circulación internacional de estos, sobre todo en el ámbito electrónico e informático, cristalizó en diferentes textos legales hasta llegar a la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de datos de las personas físicas.

En este curso se explican de manera pormenorizada todos los requisitos del Reglamento y las acciones necesarias para la implantación de sus requisitos en cualquier organización.

## A quien va Dirigido

Gerentes de organización, técnicos y profesionales que deseen conocer los requisitos exigidos por el Reglamento 2016/679 conocer como aplicarlos en las organizaciones de manera que aseguren la protección de datos.

**Duración:** 60 horas

## Temario

1. Introducción y normativa aplicable
2. Definiciones
3. Ámbito de aplicación
4. Principios del tratamiento y datos personales
5. Sujetos intervinientes del tratamiento de datos
6. Tratamiento basado en el consentimiento del afectado
7. Transparencia e información
8. Derechos de acceso a los interesados
9. Derechos de rectificación, oposición y supresión
10. Otros derechos del interesado
11. Transparencia internacional de datos
12. Delegado de protección de datos
13. Evaluación de impacto, consulta previa y mapa de riesgos
14. La Agencia Española de Protección de Datos (AEPD)
15. Sanciones e infracciones

**Precio:** 420 €



## Legalidad en nuevas tecnologías e innovación

### Objeto

En este curso se van a tratar los aspectos legales que han aparecido en los últimos años alrededor de surgir de las nuevas tecnologías y de la irrupción de potentes y novedosos procesos de innovación que dan lugar a la necesidad de que aparezcan nuevas incógnitas sobre materias legales con grandes lagunas.

### A quien va Dirigido

Gerentes de organización, técnicos y profesionales que deseen conocer los requisitos exigidos por el creciente mundo tecnológico y las nuevas empresas de tecnología y startups

### Temario

1. Introducción
2. Principales cuestiones legales
3. Protección de la innovación
4. Delegado de Protección de Datos
5. Nuevas tecnologías e infancia
6. Como afectan los avances al mundo del derecho
7. Ética, nuevas tecnologías e innovación
8. Regulación en tecnologías disruptivas
9. Consejos prácticos para los legalistas, abogados

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €



## Experto en prevención de delitos empresariales

### Objeto

El Plan de Prevención de Delitos se puede articular como el instrumento eficaz para prevenir la comisión, en el seno de la empresa, de delitos de los que la entidad pueda, por aplicación de la regulación sobre responsabilidad penal de las personas jurídicas, resultar imputada.

### A quien va Dirigido

Gerentes de organizaciones, técnicos, profesionales, legalistas, abogados que deseen conocer el plan de prevención de delitos y la legislación que regula la responsabilidad penal de las personas jurídicas.

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €

### Temario

1. Conceptos jurídicos penales básicos
2. Responsabilidad penal de las personas jurídicas
3. Delito de tráfico ilegal de órganos
4. Delito de trata de seres humanos
5. Delitos relativos a la prostitución y a la corrupción de menores
6. Delitos contra los derechos de ciudadanos extranjeros
7. Delito de descubrimiento y revelación de secretos
8. Delito de tráfico de drogas
9. Estafas
10. Insolvencias punibles
11. Falsificación de tarjetas
12. Sabotaje de sistemas informáticos
13. Delitos contra la propiedad intelectual
14. Delitos contra la propiedad industrial
15. Delitos relativos al mercado y consumidores
16. Corrupción entre particulares
17. Blanqueo de capitales
18. Delitos contra la hacienda pública y la seguridad social
19. Recolección de fondos contra actividades ilícitas
20. Delitos contra la ordenación del territorio y urbanismo
21. Delitos contra los recursos naturales y el medioambiente
22. Delitos por contaminación o manipulación de explosivos
23. Cohecho
24. Tráfico de influencias
25. Corrupción de funcionario público extranjero
26. Fundamento legal del plan de prevención de delitos
27. El Plan de Prevención de Delitos



# Prevención de blanqueo de capitales

## Objeto

La Ley 10/2010 sobre prevención de blanqueo de capitales y de la financiación del terrorismo se publica con el fin de establecer un reglamento que regule la actuación a nivel empresarial en cuanto al blanqueo de capitales. Se aplica a un gran número de organizaciones empresariales

## A quien va Dirigido

Gerentes de organizaciones, técnicos, profesionales, legalistas, abogados que deseen conocer la prevención de blanqueo de capitales y la legislación que regula la actuación empresarial con respecto al blanqueo.

## Temario

1. Introducción al blanqueo de capitales
2. Antecedentes históricos y legislativos
3. Normativa básica internacional y comunitaria
4. Normativa española en blanqueo de capitales
5. Blanqueo. Conceptos y requisitos
6. Blanqueo. Fases y tipologías
7. Personas y entidades obligadas a adoptar medidas de prevención
8. Obligaciones. Diligencia debida
9. Obligaciones. Medidas simplificadas y agravadas
10. Obligaciones. Información
11. Medidas de control interno
12. Manual de prevención de blanqueo de capitales para abogados
13. Organismos de prevención internacionales
14. Organismos de prevención nacional
15. Régimen sancionador
16. Páginas web de interés

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



# Sistemas de Gestión de Seguridad en la Información: ISO 27001

## Objeto

La evaluación de las tecnologías informáticas en el mundo empresarial ha dado lugar a que el flujo de datos e información haya tomado especial fuerza intra e Inter compañías. Este curso pretende dar a conocer los aspectos de la norma certificable de Seguridad de la Información, la cual, se presenta como la solución para paliar todos los problemas ligados a dichos aspectos.

## A quién va Dirigido

Profesionales del sector informático y empresarial que deseen conocer los requisitos de esta norma como solución para lograr tener una correcta seguridad en la información digital utilizada y almacenada por las empresas.

## Temario

1. Requisitos Legales.
2. Metodología de implantación.
3. Introducción Norma 27001.
4. Requisitos Generales Norma ISO 27000.
5. Control de Registros y Revisión por la Dirección.
6. Mejora Continua.
7. Descripción de Controles.
8. Gestión de Activos.
9. Seguridad Física y Ambiental.
10. Seguridad de la información y Control de Accesos.
11. Gestión de Sistemas de Información. Incidentes y Mejoras.

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



## Aplicación de las leyes en pequeño comercio

### Objeto

La ley más importante y la que regula a todo el comercio minorista es la Ley 7/1996 de 15 de enero de Ordenación del comercio minorista, que tiene por objeto establecer el régimen jurídico general del comercio minorista, así como regular determinadas ventas especiales y actividades de promoción comercial.

### A quién va dirigido

Comerciantes de pequeño comercio de todo tipo de sectores, con establecimiento de venta habitual o no .

Alimentación, bebida, tabaco, textil, hogar, electrónica e informática, farmacia y parafarmacia, ventas a distancia por catálogo, telefónicamente, comercio electrónico. Ventas ambulantes y a través de máquinas expendedoras. Franquicias y ventas de servicios (peluquerías, agencia de viajes, alquiler de coches, talleres, centros de estética etc...).

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Introducción al comercio minorista.
2. Marco Legal.
3. Definiciones.
4. Establecimientos y horarios comerciales.
5. Condiciones de los locales o establecimientos comerciales.
6. Ventas y precios.
7. Actividades de promoción de ventas.
8. Ventas especiales.
9. Ventas a distancia.
10. Derecho de desistimiento, garantía y servicio postventa.
11. Infracciones y sanciones.
12. Autoevaluación de cumplimiento en el pequeño comercio.

**Precio:** 420 €

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

# Área Gestión Energética





# Sistemas de Gestión Energética ISO 50.001

## Objeto

La energía es llave de cualquier actividad, por ello resulta tan interesante para las organizaciones, optimizar el uso y el coste de la energía empleada en sus procesos. Para esta optimización de la energía es imprescindible la utilización de un sistema de gestión, que pueda integrarse correctamente en los sistemas de gestión ya implantados en la organización, como puede ser el Sistema de Gestión Energética según la norma ISO 50001

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que quieran adquirir los conocimientos precisos para, la implantación e integración con otros sistemas de gestión ya implantados en la organización, del Sistema de Gestión Energética según la norma ISO 50001

## Temario

1. Introducción
2. Definiciones
3. Requisitos generales de la norma ISO 50001
4. Compromiso de la dirección
5. Política energética según ISO 50001
6. Planificación estratégica
7. Implementación y operación
8. Revisión
9. Revisión del sistema por la dirección
10. Certificación de Sistemas de Gestión energética ISO 50001

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 euros



# Auditorías en Sistemas de Gestión Energética ISO 50.001

## Objeto

La finalidad de la presente acción formativa, es capacitar al alumno para que adquiera los conocimientos técnicos y las competencias profesionales necesarias, para realizar con éxito diversas Certificaciones Energéticas de cualquier tipología de inmueble.

## A quien va Dirigido

Estudiantes y profesionales interesados en disponer de los conocimientos y de la capacitación profesional, necesaria para realizar con éxito Certificaciones Energéticas

**Duración:** 30 horas

## Temario

1. Tipos de auditorías y Objetivos
2. La auditoría de sus puntos
3. Auditoría. Requisitos generales y Responsabilidades de Dirección
4. Auditoría. Política energética
5. Auditoría de planificación energética
6. Auditoría de implementación y operación
7. Auditoría de verificación
8. Auditoría de revisión del sistema
9. El proceso de auditoría
10. Planificación y programa de auditoría
11. Ejecución de la auditoría
12. Informe de auditoría
13. No conformidades de auditoría
14. Seguimiento de no conformidades de auditoría
15. El auditor

**Precio:** 210 euros



## Auditoría energética UNE 216501:2009

### Objeto

Los costes energéticos de las empresas se han incrementado mucho últimamente. La auditoría energética en las organizaciones se ha convertido en una herramienta de gestión imprescindible para reducir los costes energéticos, incrementando su competitividad y sus rentabilidades.

### A quien va Dirigido

Estudiantes y profesionales interesados en disponer de los conocimientos y de la capacitación profesional, necesaria para realizar con éxito Certificaciones Energéticas

**Duración:** 30 horas

### Temario

1. Introducción a la Auditoría Energética
2. Estudios energéticos
3. Planificación de auditoría energética
4. Planificación de auditoría. Recogida de datos in situ
5. Realización de mediciones
6. Liberalización del sector eléctrico
7. Contratación de suministros energéticos
8. Iluminación
9. Climatización
10. Otras tecnologías horizontales
11. Cogeneración
12. Energías renovables
13. Uso racional de la energía
14. Contabilidad energética
15. Diagnóstico energético
16. Diagnóstico final de auditoría

**Precio:** 210 €



# Introducción a la Gestión Energética

## Objeto

En este curso se pretende que el alumno adquiera las capacidades y conocimientos necesarios de la gestión energética y de las herramientas que permitan gestionar eficientemente el gasto energético. Se ha convertido en objetivo prioritario para los responsables de las empresas.

## A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que quieran adquirir los conocimientos precisos para, la implantación e integración con otros sistemas de gestión ya implantados en la organización, del Sistema de Gestión Energética

## Temario

1. Introducción a la Gestión energética
2. Análisis energético de la empresa
3. Introducción a la energía y la empresa
4. Análisis energético empresarial
5. Optimización de la contratación energética
6. Variables objeto de la gestión energética
7. Variables objeto de la gestión. Segunda parte
8. Variables objeto de la gestión. Tercera parte
9. Variables objeto de gestión. Equipos de medida
10. Línea de base energética
11. Caso práctico. Análisis de consumo y ofertas económicas
12. Introducción al prediagnóstico

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



## Experto en Gestión Energética

### Objeto

Para las empresas la energía es la llave de cualquier actividad, es necesaria tanto en procesos industriales como en la actividad auxiliar, influyendo de una forma importante en los costes. La gestión de la energía permite alcanzar mayor productividad y mayor calidad en su producción.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que quieran adquirir conocimientos precisos y superiores de nivel experto en el Sistema de Gestión Energética.

**Duración:** 200 horas

**Precio:** 995 €

### Temario

#### 1-La energía

- Introducción
- El Petróleo
- El Gas natural
- El carbón
- La electricidad. Generación Distribuida
- Sector eléctrico español
- Cogeneración

#### 2-Eficiencia energética

- Empresa y energía
- Herramientas de gestión energética

#### 3-VARIABLES objeto de gestión de la gestión energética

- Contratación de suministros eléctricos
- Iluminación
- Climatización
- Otras tecnologías horizontales

#### 4-Energías renovables

- Introducción
- Eólica
- Solar térmica
- Solar fotovoltaica
- Hidráulica
- Biomasa
- Geotérmica

#### 5-Estudios energéticos

- Planificación
- Mediciones
- Proceso del estudio energético
- Caso práctico

#### 6-Gestión Energética Empresarial

- Modelo de Análisis energético
- Línea Base energética
- Caso Práctico

#### 7-Emissiones GEI

- Aspectos medioambientales
- Tecnología de reducción de emisiones

#### 8-Sistema de Gestión Energética

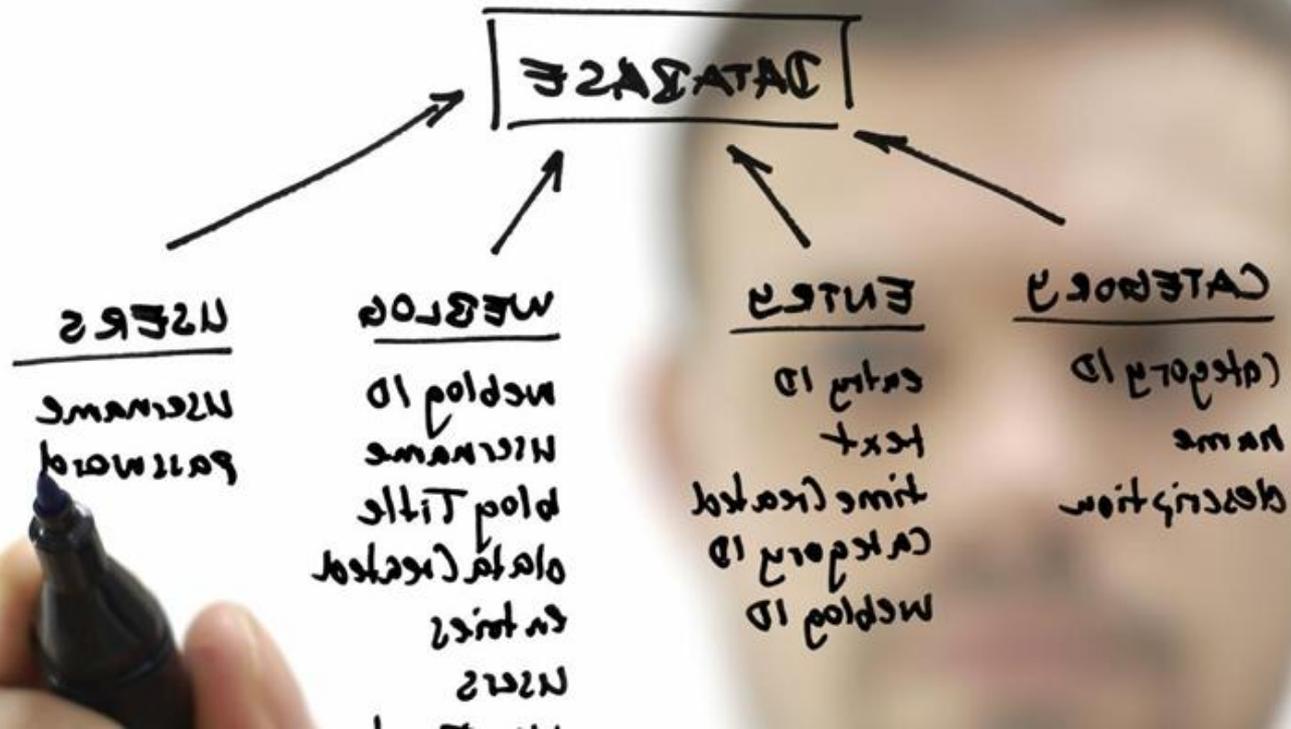
- Implantación
- Certificación

# plus<sup>r</sup>

Solutions

*Avanzar con confianza*

## Área Gestión Empresarial





# Gestión Generacional de Continuidad de Negocio

## Objeto

Establecer como llevar a cabo una Gestión de la evolución del negocio de manera que asegure que el mismo continuará más allá del tiempo en el que sus creadores trabajen en el mismo.

Este curso pretende proporcionar las herramientas adecuadas para lograr que las unidades de negocio, fundamentalmente cuando se trate de negocios de tipo familiar.

## A quien va Dirigido

Directivos, socios y administradores de organizaciones que deseen conocer las herramientas a aplicar para que sus negocios les sobrevivan profesionalmente.

## Temario

1. Introducción a la continuidad de Negocio.
2. Análisis del impacto del negocio.
3. Evaluación de Riesgos.
4. Gestión de continuidad. Aspectos globales
5. Norma ISO 22301. de Gestión de Continuidad de negocio
6. Implementación del Plan de Gestión de Continuidad de negocio

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €



## Ventas y Estrategias de Cierre

### Objeto

Conocer los elementos de negociación dentro de un proceso de venta y las estrategias a seguir para lograr la finalidad: El Cierre de la misma.

### A quien va Dirigido

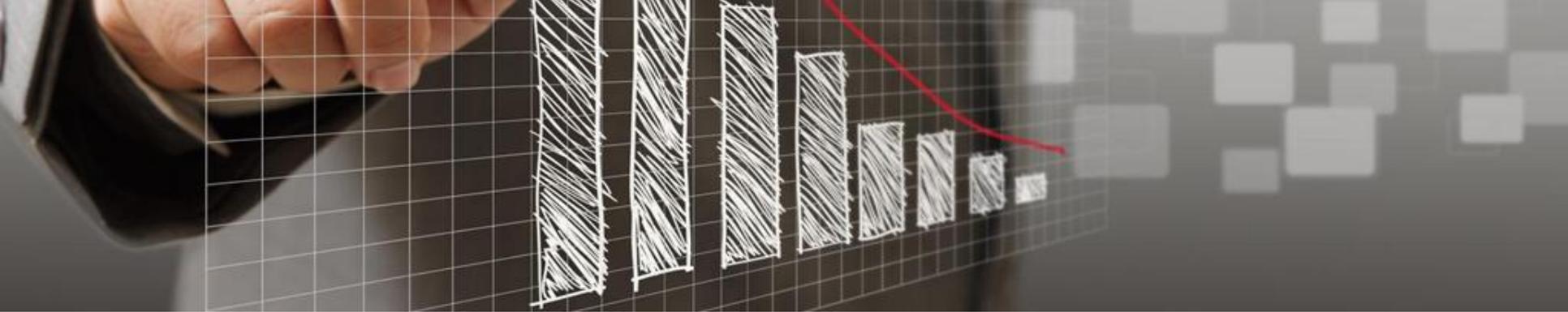
Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar herramientas y habilidades en el proceso de venta de cualquier tipo de producto.

### Temario

1. El proceso de Venta.
2. La Dirección de Ventas.
3. Las estrategias de ventas en las organizaciones.
4. El precio y las estrategias de pricing.
5. Administración de las Ventas.
6. Control de las Ventas.

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



# Programa Superior en Gestión Comercial

## Objeto

Proporcionar a los Responsables de Departamentos Comerciales o a los departamentos ligados a la venta en las compañías de las herramientas necesarias tanto para realizar un proceso de ventas adecuado como para Gestionar las mismas o los equipos que las realizan.

## A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar herramientas y habilidades avanzadas en la realización de gestiones comerciales así como en el manejo de equipos de ventas.

## Temario

1. El proceso de Venta.
2. La Dirección de Ventas
3. El precio del producto.
4. La Estrategia de Ventas.
5. La Administración de las ventas.
6. El Control de las Ventas.
7. Las Gestión de la Cartera de Clientes.
8. Proceso de Comunicación con los equipos comerciales.
9. El Proceso de Negociación.
10. Resolución de Conflictos dentro de los equipos.
11. Técnicas de Selección de Vendedores.
12. Motivación de Equipos Comerciales

**Duración:** 100 horas

**Precio:** 600 €



## Marketing y Captación de Clientes

### Objeto

El marketing es sin duda la herramienta fundamental en muchas organizaciones para lograr captar clientes y por tanto desarrollar ventas.

El curso pretende otorgar los criterios y herramientas necesarias para poder realizar un buen Planteamiento del Marketing a realizar con el ánimo de lograr clientes y ventas.

### A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar herramientas y habilidades en el proceso de venta de cualquier tipo de producto y desarrollar habilidades en el área de Marketing.

### Temario

1. El Mercado y su clasificación
2. Segmentación del Mercado
3. El Producto
4. El precio.
5. La distribución de un producto/servicio.
6. La comunicación
7. El comportamiento del consumidor

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



# Coaching Empresarial

## Objeto

El coaching se ha convertido en una técnica de uso frecuente en las organizaciones con el fin de lograr extraer el máximo rendimiento de las capacidades de las personas que las componen. El objeto fundamental de este curso es proporcionar a directores de equipos herramientas para conocer el coaching y como aplicarlo en la formación y aprovechamiento de las habilidades de sus equipos.

## A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar sus habilidades en el trabajo con equipos humanos con el fin de desarrollarlos al máximo de sus capacidades.

## Temario

1. Introducción al coaching
2. Definición y orígenes del Coaching
3. El proceso del coaching
4. Habilidades en el proceso
5. Herramientas imprescindibles.
6. Coaching empresarial
7. Habilidades Directivas
8. El nuevo liderazgo.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210€



## Dirección de RRHH

### Objeto

La gestión de personas es, sin lugar a dudas una de las mayores preocupaciones a nivel empresarial existentes ya que de su rendimiento e implicación dependen muchas de las variables de éxito de una compañía.

En este curso se conocerán todas y cada una de las herramientas que permitirán lograr que el personal de una organización sea más eficaz y efectivo en base a como son tratados y dirigidos por sus superiores.

### A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que tengan o vayan a tener a su cargo personas dentro de su propia compañía o de otra.

### Temario

1. Comunicación Interna.
2. Resolución de Conflictos
3. Negociación
4. Motivadores
5. Toma de decisiones
6. Gestión del tiempo
7. Trabajo en Equipo
8. Liderazgo
9. Dirección de reuniones
10. Selección de personal
11. Sistemas retributivos
12. Evaluación del desempeño
13. Dirección por objetivos
14. Gestión del talento

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €





# Inteligencia Emocional

## Objeto

La inteligencia emocional es una destreza que nos permite conocer y manejar nuestros propios sentimientos, interpretar y enfrentar los sentimientos de los y las demás, sentirse satisfechos y satisfechas, y ser eficaces en la vida, a la vez que crear hábitos mentales que favorezcan nuestra propia productividad.

## A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar sus habilidades en el trabajo con equipos humanos con el fin de desarrollarlos al máximo de sus capacidades.

## Temario

1. Introducción
2. ¿Qué son las emociones?
3. Teoría de las emociones
4. Bases biológicas de la emoción
5. Aspectos de las emociones
6. ¿Qué es la inteligencia emocional?
7. Competencias de la inteligencia emocional
8. ¿Qué es la comunicación?
9. Elementos de la comunicación
10. Tipos de comunicación
11. Competencia cultural y comunicación intercultural
12. Conductas socialmente hábiles
13. Estilos de comunicación
14. Entrenamiento en habilidades sociales

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210€



# Implantación y gestión de sistemas de teletrabajo

## Objeto

El teletrabajo es el trabajo a distancia, por cuenta ajena (es decir, pagado por otro), utilizando las tecnologías de la información y la comunicación (los ordenadores y las telecomunicaciones). En España, de acuerdo con un estudio de Regus, el 70% de los españoles cree que son necesarias fórmulas de trabajo flexible para facilitar la conciliación laboral y familiar y, sin embargo, sólo el 27% de las empresas apuesta por el teletrabajo. Ya hay empresas “virtuales” que funcionan sólo mediante teletrabajo, sin tener una sede.

## A quien va Dirigido

Gerentes de organización, técnicos y profesionales que deseen conocer o empezar a desarrollar el teletrabajo y sus diferentes modalidades

## Temario

1. ¿Qué es y qué importancia tiene el teletrabajo?
2. Condicionamientos y modalidades del teletrabajo
3. Profesiones adecuadas y no adecuadas para el teletrabajo
4. Cualidades que deben reunir los teletrabajadores
5. Planteamiento del teletrabajo
6. Planteamiento del teletrabajo. Parte 2
7. El director y los jefes en el teletrabajo
8. La legislación aplicable al teletrabajo
9. La legislación aplicable al teletrabajo. Parte 2
10. La legislación europea y española aplicable al teletrabajo
11. El teletrabajador autónomo
12. El teletrabajador autónomo. Parte 2
13. El teletrabajador autónomo. Parte 3
14. La tecnología en el teletrabajo
15. La transnacionalidad en el teletrabajo
16. La transnacionalidad en el teletrabajo. Parte 2

**Duración:** 80 horas

**Precio:** 420 €



# Igualdad de oportunidades

## Objeto

Trabajar por la igualdad de oportunidades resulta ser un reto constante, porque primero hay que identificar las necesidades de las mujeres y de los hombres, para luego poner en marcha acciones que permitan llegar a una ausencia de toda barrera sexista, para la participación de las mujeres en esferas como la política, económica y social. En este curso se abordarán estos temas desde diferentes puntos de vista.

## A quien va Dirigido

Profesionales y no profesionales que desarrollen actividades ligadas a la igualdad de oportunidades y /o a la implantación de sistemas que aseguren la misma en organizaciones de toda índole.

## Temario

- 1.Introducción e Historia.
- 2.Conceptos Básicos.
- 3.Sexo y Género.
- 4.Igualdad y equidad.
- 5.Discriminación y brecha de género.
- 6.Coeducación y educación no sexista.
- 7.Los usos del tiempo.
- 8.Ciudadanía.
- 9.Feminismos en la historia.
- 10.Resumen de normativa y políticas de Igualdad.
- 11.Participación de las mujeres.
- 12.Invisibilización e imagen de la mujer.
- 13.La violencia de género.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €



## Gestión basada en resultados

### Objeto

Establecer las herramientas para llevar a cabo una gestión por procesos basada en el resultado de los mismos. Por otro lado se pretende que el alumno disponga de criterios de base para llevar a cabo una gestión basada en los resultados obtenidos de los procesos.

### A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar herramientas y habilidades en la Gestión Basada en Resultados.

### Temario

1. La gestión de resultados como modelo lógico de gestión.
2. 2.La conceptualización de la Gestión por resultados.
3. 3.La Gestión para resultados del desarrollo.
4. 4.Matriz de resultados.
5. 5.Matriz de medición del rendimiento.
6. 6.Matriz de riesgos.
7. 7.Ejecución y seguimiento.
8. 8.Evaluación.

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



Píldora Formativa

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions



## Elaboración y Diseño de un plan de formación

### Objeto

Debido a la nueva actividad empresarial, económica y productiva, se aprecian cambios en el funcionamiento y comportamiento de las organizaciones. Está surgiendo la era del conocimiento, ya que el conocimiento es considerado como activo básico y estratégico para las organizaciones.

### A quien va Dirigido

Responsables de Recursos Humanos en Empresa y Directivos que deseen conocer los criterios necesarios para la realización de Planes de Formación en la organización que respondan a las necesidades existentes internamente.

### Temario

1. El Aprendizaje Individual en una Organización.
2. 2.Objetivos de la Formación Laboral. Motivación.
3. 3.¿Por Qué un Plan de Formación?
4. 4.Modalidades de Planes de Formación.
5. 5.Diseño de un Plan de Formación

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



Píldora Formativa



# Responsabilidad Social Corporativa (RSC)

## Objeto

En los últimos tiempos las empresas han demostrado un creciente interés por dar respuesta a las demandas sociales en relación a los impactos de sus actividades en la sociedad y el medio ambiente, y en relación a su comportamiento ético social, laboral y de respeto al medio ambiente y derechos humanos.

## A quien va Dirigido

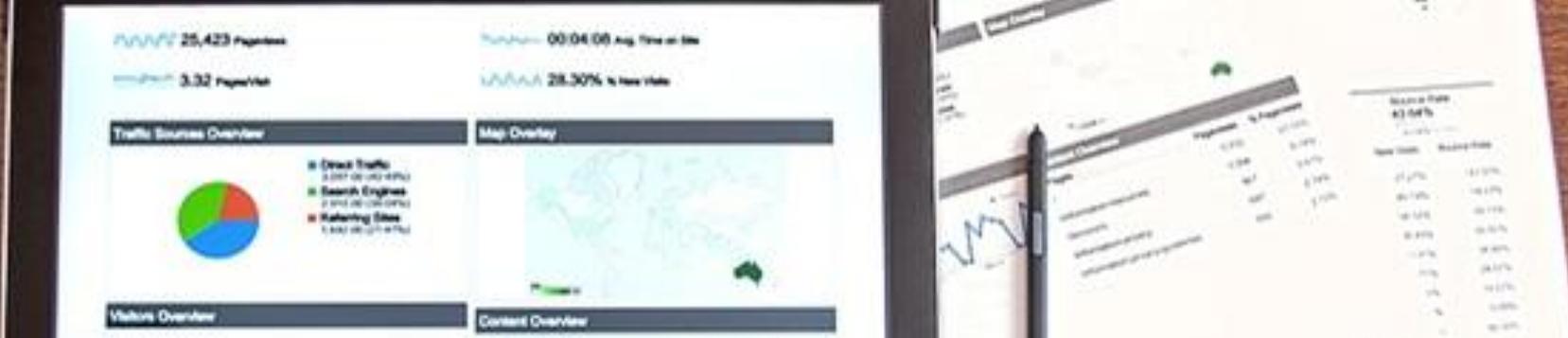
Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar herramientas y habilidades en la Responsabilidad Social Corporativa.

## Temario

1. Introducción
2. Fundamentos de la RSC
3. Componentes de la RSC
4. Principios de la RSC
5. Diagnósticos, objetivos y planificación
6. Memoria
7. Introducción a SA 8000
8. Requisitos de SA 8000
9. Norma SGE21
10. Norma ISO 26000
11. Norma AA 1000
12. Global Reporting Initiative (GRI)

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €



## Finanzas para pymes

### Objeto

Las pequeñas y medianas empresas deben adquirir las herramientas necesarias para que dentro de las mismas tengan la posibilidad de manejar las finanzas y conocer como controlarlas y ejecutarlas internamente a fin de que esto redunde en la mejora de la rentabilidad empresarial.

### A quien va Dirigido

Responsables de administración, profesionales y estudiantes que deseen conocer la gestión y el control de las finanzas para pymes.

### Temario

1. Dirección financiera para pymes.
2. Control financiero para pymes.
3. Control financiero II en la pyme.
4. Control financiero III en la pyme.
5. La dirección financiera en la empresa.
6. Fuentes de información financiera en la empresa
7. Estructura y análisis económico financiero de la empresa.

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



## Whatsapp como herramienta de marketing on line

### Objeto

Whatsapp se ha convertido en los últimos años en una herramienta de comunicación social que ha revolucionado el mundo. Su gran proyección, sencillez de manejo la ha convertido en una herramienta imprescindible. ¿Y usar dicha herramienta con fines de promoción y marketing? ¿Qué implicaciones legales podría tener mandar mensajes a clientes y/o usuarios? En este curso damos todas las indicaciones para el uso de Whatsapp de una manera responsable pero también para obtener el mayor rendimiento del mismo con fines comerciales y de promoción.

### A quien va Dirigido

Profesionales y estudiantes de marketing o responsables y gerentes de organizaciones que deseen desarrollar herramientas y habilidades el marketing a través de whatsapp.

### Temario

1. Beneficios de whatsapp para empresas.
2. Condiciones de uso y política de privacidad.
3. La importancia del usuario.
4. Dispositivos y conexiones
5. Trabajos técnicos en whatsapp
6. Comunicación
7. Cómo optimizar los trabajos en whatsapp
8. Cómo meter 15 millones de contactos en smartphone en minutos

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €



## Técnicas de negociación

### Objeto

La mayoría de las personas y, especialmente, los empresarios, se ven constantemente envueltos en negociaciones de diferente índole. Por ejemplo, cuando se reúnen para establecer un contrato, comprar o vender cualquier producto o servicio, resolver deficiencias, tomar decisiones colegiadas, acordar planes de trabajo, etc. Por todo ello, negociar, merece ser estudiado.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales de diferentes sectores que deseen conocer cómo desenvolverse en las negociaciones y cómo llevar a cabo las diferentes técnicas de negociación con clientes, proveedores, trabajadores, etc.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Concepto de negociación
2. El poder y el tiempo de negociación
3. La importancia de la información en las negociaciones por posición o intereses.
4. Preparación para la negociación
5. Discusión y señales en la negociación
6. Propuesta e intercambios de cesiones
7. Cierre y acuerdo de la negociación
8. Capacidad de comunicación
9. Habilidades de comunicación
10. Perfil del negociador y tácticas de negociación
11. Estilos de negociación
12. Proceso de negociación y mediación
13. Técnicas de resolución de conflictos
14. Moobing
15. El conflicto laboral

**Precio:** 420 €



## Técnicas de Venta

### Objeto

Para conseguir que las empresas cierren sus ventas de forma efectiva, es aconsejable que sigan un procedimiento determinado. Con respecto a las fases en el proceso de venta presencial, se pueden diferenciar las siguientes: aproximación al cliente, desarrollo y cierre de la venta.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen conocer las principales técnicas de venta y adquirir el conocimiento de cómo llevarlas a cabo en una organización.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Procesos de venta
2. Aplicación de técnicas de venta
3. Seguimiento y fidelización de clientes
4. Resolución de conflictos y reclamaciones propias de la venta

**Precio:** 420 €



## Selección de personal

### Objeto

Dada la actual situación social que atravesamos, llena de continuos cambios, la empresa debe adelantarse tanto a las posibles demandas de los usuarios como a sus propias demandas internas. En la conjunción de ambos factores, se encuentran procesos como el de selección de personal, por el cual una empresa recluta y selecciona al personal idóneo para ocupar un determinado puesto dentro de la misma.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen conocer las técnicas y adquirir el conocimiento de cómo se lleva a cabo la selección de personal en una organización

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. El proceso de selección de personal. Reclutamiento
2. El proceso de selección de personal. Selección
3. La entrevista de trabajo en la selección de personal
4. La selección por competencias

**Precio:** 420 €



## Gestión eficaz del tiempo

### Objeto

La capacidad de gestionar bien el tiempo es una de las habilidades más valoradas en las empresas, ya que este factor mejora la productividad personal y la competitividad de las organizaciones. Para ello es fundamental llevar a cabo una buena planificación, que es completamente necesaria para determinar la forma cómo vamos a hacer las cosas, y de este modo, ser mucho más eficaces en la ejecución de las mismas.

### A quien va Dirigido

Cualquier profesional o particular que desee conocer las técnicas y adquirir el conocimiento de cómo gestionar bien su tiempo.

**Duración:** 10 horas

### Temario

1. Gestión adecuada y gestión inadecuada del tiempo
2. Principios de la planificación eficaz
3. Definir los objetivos y planificar las tareas
4. Principios de la organización
5. Gestionar por prioridades
6. La Agenda de actividades
7. Actividades finales

**Precio:** 50 €



## Análisis y reducción de costes

### Objeto

El concepto de coste tiene varias interpretaciones: desde el punto de vista tecnológico, humano, social..., por ello, se tratará conforme a su significación económica, incluso dentro de ésta, se puede interpretar en términos monetarios o reales. El coste supone una de las magnitudes más importantes que interviene en el proceso productivo y a los que se dedica la contabilidad interna.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen conocer las técnicas y adquirir el conocimiento sobre cómo realizar un análisis de los costes de una organización y poder reducir los costes.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. La contabilidad interna
2. Contabilidad económico-interna de la empresa. Asignación y aplicación del coste.
3. Coste de los factores productivos.
4. Cálculo de lugares de coste.
5. Cálculo de portadores de costes.
6. La contabilidad interna.
7. La Planificación económica y presupuestos.
8. Sistemas de costes predeterminados. Especial referencia la modelo estándar.
9. Sistema de contabilidad de costes por secciones.
10. Sistema de contabilidad de costes. Direct-cost
11. Sistema de contabilidad de costes. ABC
12. Bibliografía

**Precio:** 420 €



## Negocios Online y Comercio electrónico

### Objeto

El uso de Internet como medio para comercializar los productos y/o servicios ha supuesto el desarrollo de un nuevo contexto comercial. Para adaptarse a esta situación, las empresas podrán elaborar sus propias web para dar a conocer sus productos y servicios y llegar al público objetivo según su estrategia comercial, ya que los usuarios consumidores utilizan Internet para comparar, buscar o comprar.

### A quien va Dirigido

Estudiantes, técnicos y profesionales que deseen conocer las técnicas y adquirir el conocimiento de cómo implementar un negocio online o comercio electrónico.

**Duración:** 60 horas

### Temario

1. Cómo planificar y desarrollar un plan estratégico de comercio electrónico.
2. Puesta en marcha. ¿Cómo crear o adaptar un negocio online? (I): Back End
3. Puesta en marcha. ¿Cómo construir una website de éxito en comercio electrónico? (II): Front End
4. Aspectos jurídicos en el comercio electrónico
5. Financiación de proyectos de comercio electrónico
6. Acciones de captación enfocada a comercio electrónico
7. Fidelización en comercio electrónico: cómo incrementar las ventas de clientes
8. Cómo realizar comercio electrónico internacional
9. Cómo gestionar la logística fulfillment en el comercio electrónico
10. Seguridad en los medios de pago online
11. Comercio electrónico en un entorno B2B

**Precio:** 420 €

**plus**<sup>+</sup>  
Solutions

*Avanzar con confianza*

# Área Social y Tercer sector





## Colaboración con: Evaluación de proyectos de cooperación



### Objeto

La evaluación puede definirse como el proceso para determinar el mérito o el valor de algo. Aplicada al área de los proyectos de cooperación internacional, la evaluación constituye un proceso de análisis sistemático de información de acuerdo con unos criterios preestablecidos.

### A quien va Dirigido

Profesionales presentes y futuros que deseen desarrollar herramientas y habilidades en la evaluación de proyectos de cooperación.

### Temario

1. La Evaluación. Conceptualización.
2. Tipos de Evaluación.
3. El Proceso Evaluativo.
4. El Diseño de la Evaluación.
5. La Operacionalización.
6. La Triangulación Metodológica.
7. Técnicas Cuantitativas.
8. Técnicas de Análisis Económico Financieras y Medición de Impacto.
9. Técnicas Cualitativas.
10. Análisis Cuantitativo.
11. Análisis cualitativo.
12. Análisis Económico Financiero.
13. Resultados Recomendaciones y Lecciones Aprendidas.
14. Preparación de Informes.
15. Estructura del Informe Final.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €



## Colaboración con: Emprendedores sociales



### Objeto

Los emprendedores sociales son valiosos para una sociedad, ya que pueden convertirse en personas clave para el desarrollo de una región o país. La transformación social será más importante a medida que consigan que sus inquietudes sociales impregnen a las personas de su alrededor.

### A quien va Dirigido

Personas dentro o no de organizaciones que deseen crear nuevas empresas cuyo fin sea el de desarrollar acciones sociales y/o productos con fines no lucrativos.

### Temario

1. Introducción: Cambiar El mundo
2. Marco Conceptual de las Empresas no Lucrativas.
3. Motivación para el Emprendimiento Social.
4. Planificación Estratégica
5. Plan de Viabilidad Empresarial.
6. La Comunicación.
7. Los Recursos Humanos
8. Financiación.
9. Inversión Social.
10. Impacto Social.
11. Apoyo al Emprendedor.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €





## Colaboración con: Elaboración y diseño de un plan de voluntariado



### Objeto

La importancia y necesidad de la gestión en el voluntariado radica en que cada entidad debe reflexionar sobre cómo coordinar el buen funcionamiento de cada uno de los colectivos que relacionados con la entidad, por ejemplo, las personas voluntarias, asociadas, usuarios/as...etc

### A quien va Dirigido

Profesionales dedicados al mundo de la cooperación y el desarrollo de personas en exclusión social y con necesidades de estar inmersos en planes de desarrollo.

### Temario

1. Conceptos básicos de voluntariado.
2. El plan de voluntariado.
3. Fase de captación
4. Fase de incorporación.
5. Fase de desarrollo.
6. Fase de motivación.
7. Fase de desvinculación

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 €





## Colaboración con: Gestión del voluntariado



### Objeto

Se establecen los criterios para la selección y reclutamiento de voluntariado en proyectos de cooperación dentro de organizaciones. De la misma manera se establecen los marcos para las organizaciones que cuentan con este tipo de colaboraciones.

### A quien va Dirigido

Profesionales de empresas que cuentan con voluntarios para el desarrollo de acciones humanitarias y de proyectos de cooperación.

### Temario

1. El ciclo de Gestión del Voluntariado. Modelo de Fichas.
2. Introducción a la Gestión del Voluntariado.
3. Fundamentación del Voluntariado.
4. Marco Jurídico del Voluntariado en España.
5. Responsabilidades sobre el voluntariado. Responsable.
6. El Ciclo de Gestión del Voluntariado.
7. La preparación del voluntariado.
8. El Desarrollo de la Gestión del Voluntariado.
9. La motivación de los voluntarios.
10. Gestión del Voluntariado. La Marcha.
11. La Comunicación Interna y Exteri

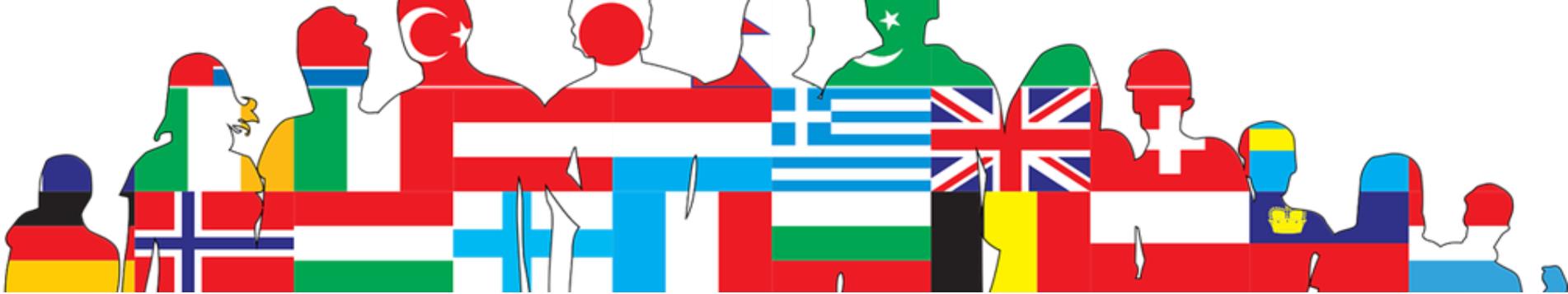
**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



Píldora Formativa





Colaboración con:



## Desarrollo comunitario y herramientas participativas de diagnóstico social

### Objeto

Mostrar el significado de los programas de Desarrollo Comunitario así cómo las herramientas que permiten la participación en los Diagnósticos Sociales

### A quien va Dirigido

Profesionales involucrados en ONG's y Asociaciones con desarrollo de acciones de estas características.

### Temario

1. Sistema de Participación en desarrollo comunitario.
2. Contextualización del Desarrollo Humanitario
3. Aspectos de la Intervención en Desarrollo Comunitario.
4. Qué es el Diagnóstico Participativo.
5. Herramientas Grupales
6. Herramientas Comunitarias.



Píldora Formativa

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €





Colaboración con:



## Codesarrollo

### Objeto

El curso pretende mostrar el significado del codesarrollo como fuente de desarrollo económico en los países de origen de los movimientos migratorios

### Temario

1. Contextualización y Evolución del Codesarrollo.
2. Programación de Proyectos de Codesarrollo.
3. Identificación de Oportunidades de Codesarrollo.
4. Formulación de Planes de Codesarrollo.
5. Actores implicados en el Codesarrollo.

### A quien va Dirigido

Profesionales que deseen conocer el significado del codesarrollo así como elemento económico de influencia en los países con elevado movimiento de emigración.

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €



Píldora Formativa





Colaboración con:



## Comunicación en los servicios sociales

### Objeto

Establecer, para el alumno, el marco de las comunicaciones en los Servicios Sociales, contextualizando la realidad de dichos Servicios y por tanto los métodos y herramientas de Comunicación más efectivas.

### A quien va Dirigido

Profesionales dedicados al mundo de la cooperación y el desarrollo de personas en exclusión social y con necesidades de estar inmersos en planes de desarrollo

### Temario

1. Contextualización de la Educación y el Desarrollo.
2. Sensibilización y ED.
3. Introducción a la planificación en ED.
4. Identificación de un proyecto de ED.
5. Formulación de un proyecto de ED.
6. Otros aspectos importantes de los proyectos.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €





Colaboración con:



## Cómo elaborar proyectos de ED y sensibilización

### Objeto

El curso pretende mostrar los pasos necesarios para la elaboración de proyectos para la Educación y el Desarrollo (ED), así como la elaboración de planes de sensibilización. Todo el curso basa su contexto en el desarrollo de estas acciones en proyectos de colaboración fundamentalmente desarrollados por asociaciones humanitarias.

### A quien va Dirigido

Profesionales involucrados en ONG's y Asociaciones con desarrollo de acciones de estas características.

### Temario

1. La gestión de resultados como modelo lógico de gestión.
2. 2.La conceptualización de la Gestión por resultados.
3. 3.La Gestión para resultados del desarrollo.
4. 4.Matriz de resultados.
5. 5.Matriz de medición del rendimiento.
6. 6.Matriz de riesgos.
7. 7.Ejecución y seguimiento.
8. 8.Evaluación.



Píldora Formativa

**Duración:** 10 horas

**Precio:** 75 €





Colaboración con:



## Captación de fondos en organizaciones del Tercer Sector

### Objeto

Adquirir los conocimientos para extraer fondos que ayuden a la constitución de organizaciones de tercer sector. Conocer las fuentes públicas y privadas para lograr las dotaciones de fondos.

### A quien va Dirigido

Profesionales involucrados en las organizaciones del tercer sector que deseen conocer los medios y fuentes para la captación de fondos.

### Temario

1. Fondos Públicos: Principios Generales.
2. Fondos Públicos: Orientaciones básicas.
3. Fondos Públicos: Preparación de la Organización.
4. Fondos Privados: Principios Generales.
5. Fondos Privados: Captación Cara a Cara
6. Fondos Privados: Captación por Teléfono
7. Fondos Privados: Captación por Ciberfundaising.
8. Fondos Privados: Captación por correo directo.
9. Fondos Privados: Venta de Material Promocional.
10. Fondos Privados: Colaboración Empresarial.
11. Fondos Privados: Desarrollo y Fidelización de Donantes.

**Duración:** 30 horas

**Precio:** 210 €





**Colaboración con:**



## **Asociacionismo y Gestión Asociativa**

### **Objeto**

El curso pretende mostrar cuales son las características en la creación de una asociación como modelo de empresa. Por otro lado pretende mostrar que es el asociacionismo como herramienta para estructurar una organización empresarial y la dinámica y estructura a constituir en dicho tipo de organizaciones.

### **A quien va Dirigido**

Profesionales dedicados al mundo de las asociaciones o futuros profesionales con intención de dedicarse y/o constituir una entidad con dichas características.

### **Temario**

1. Qué es una asociación
2. Tipo de entidades a nivel asociación
3. Los Libros obligatorios en una asociación.
4. Gestión Económica en las asociaciones.
5. Principios fundamentales
6. Financiación y Fuentes de Financiación en Asociaciones.
7. Fiscalidad en Asociaciones
8. Gestión de Personas.
9. Gestión de proyectos en Asociaciones: Identificación.
10. Gestión de Proyectos en Asociaciones: Diseño
11. Gestión de Proyectos en Asociaciones: Planificación de Recursos.

**Duración: 30 horas**

**Precio: 210 €**





## Grupo Plus Consultoría Solutions

### Contacto:

Calle Celestino  
Junquera, 1- Piso 5º Dcha  
Gijón (Asturias)-33202  
España

Tlf. +34 984192391

[claudio.garcia@pluscsolutions.com](mailto:claudio.garcia@pluscsolutions.com)

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



Contáctanos:



Síguenos en:

