



Ofrecemos soluciones



**CATÁLOGO
DE SERVICIOS**

Índice

1. Compromiso con nuestros clientes
2. Normativas de obligado cumplimiento
 - 2.1 Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD)
 - 2.2 Delegado de Protección de Datos (DPD)
 - 2.3 Prevención de Riesgos Laborales
 - 2.4 Ley Orgánica para la Igualdad Efectiva
 - 2.5 Comercio electrónico (LSSICE)
 - 2.6 Seguridad Alimentaria
 - 2.7 Plan de alérgenos
 - 2.8 Plan de autocontrol de piscinas
 - 2.9 Higiene ambiental
 - 2.10 Consejero de Seguridad
 - 2.11 Seguridad Industrial
 - 2.12 Desconexión digital
 - 2.13 Registro de jornada laboral
 - 2.14 Canal de denuncias
3. Certificaciones en Sistemas de Gestión de Calidad
 - 3.1 Gestión de Sistemas de Calidad
4. Formación
 - 4.1 Formación programada
 - 4.2 Contratos de formación en alternancia
 - 4.3 Listado de ocupaciones
 - 4.4 Formación subvencionada

1. Compromiso con nuestros clientes

Desde 2008, y tras detectar la necesidad de las PYMES de contar con personas de confianza que las ayuden en su crecimiento, no solo administrativo y legal, sino estratégico; desde Dabo como expertos de consultoría de normativa de obligado cumplimiento y formación, trabajamos para que nuestros clientes logren cumplir con sus objetivos.

Durante estos años nos hemos adaptado a todas las nuevas normativas y actualizaciones de las existentes, ofreciendo también las oportunidades de formación para empleados o nuevas formas de contratación que hacen a nuestros clientes más competitivos: **Adaptación a la Ley de Protección de datos, Adaptación a la Seguridad Alimentaria, Adaptación a las nuevas normativas en Igualdad; gestión de contratos de formación, Formación Programada para el Empleo.**

Asimismo, siendo conscientes de la importancia de la diversificación, durante los últimos años hemos expandido nuestros negocios hacia necesidades complementarias de nuestros clientes: **servicio de prevención de riesgos laborales, servicios de control ambiental y desinfección, selección de personal.** Así como nuevas adaptaciones tales como **el control horario, firma digital, desconexión digital y el canal de denuncias.**

Con más de 50.000 clientes en cartera que dan fe de la profesionalidad del servicio prestado, ponemos a su disposición nuestros servicios para lograr la tranquilidad, seguridad y confianza que diferencian nuestro trabajo.

Tranquilidad: Gane en tranquilidad con un conjunto de servicios personalizados para su empresa, dejando en manos de expertos todo aquello que, junto con su trabajo, convertirá su negocio en referente en su sector.

Seguridad: Nuestra experiencia y calidad de servicio certificado por Aenor son un aval para su empresa.

Conianza: contamos con los mejores profesionales, que le brindarán un respaldo continuo en lo que necesite.



Más de 4000 colaboradores

Somos referente a nivel nacional para despachos profesionales que se dedican al asesoramiento fiscal, laboral y contable para empresas y autónomos.

Somos expertos en implantar sistemas de calidad en la empresa.

Empresas del grupo



2. Normativas de Obligado Cumplimiento

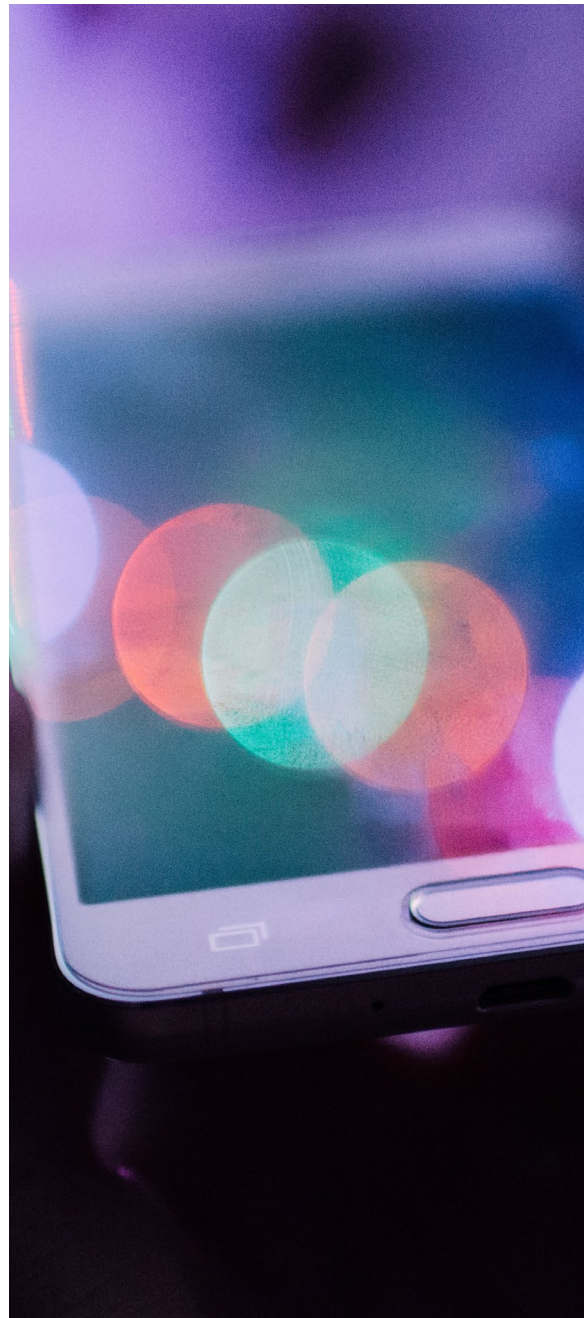
2. Consultoría de Normativas de Obligado Cumplimiento

El no conocimiento de la ley, no exime de su cumplimiento.

El tejido empresarial español se encuentra afectado por distintos requisitos que regulan su actividad empresarial, normativas de obligado cumplimiento para empresas que exigen trabajo de consultoría especializada para asegurar su correcta implantación y evitar así las sanciones derivadas por su incumplimiento.









En Dabo **trabajamos activamente en la elaboración de toda la documentación pertinente** para que nuestros clientes actúen de acuerdo a la ley.

Para ello disponemos de técnicos especializados que les **ayudarán a resolver las actuaciones diarias y seguimiento periódico** para comprobar las desviaciones que se cometan y posibilitar el hecho de poder corregirlas si las hubiera.



¿Qué normativas de obligado cumplimiento deben cumplir sus clientes en función de su sector?

En la siguiente página, le adjuntamos una tabla de aplicación de normativas de obligado cumplimiento según el sector de sus clientes para que cumplan debidamente con todas las normativas que le apliquen:

		Alimen- tación	Sanidad y servi- cios sociales	Trans- porte y logística	Auto- moción	Con- strucción Industria Energía	Turismo y ocio	Servicios gene- rales	Tecno- logía de la informa- ción
									
Normativa general	Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ley 34/2002, de 11 de julio de Serv. de la Sociedad de Información y Comercio Electrónico (LSSICE)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ley 31/1995 de PRL	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ley de Factura Electrónica (Ley 25/2013, de 27 de diciembre)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Control Metrológico de Basculas y Balanzas (Orden de 27 de abril de 1999)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Sistemas de Protección contra incendios: Instalación/Mantenimiento, según el RD 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, RD 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación y RD 2267/2004 Seguridad contra incendios en establecimientos industriales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Real Decreto 902/2020, de 13 de octubre, de igualdad retributiva entre mujeres y hombres	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Art.48 de la Ley de Igualdad, obligatoriedad de disponer de un protocolo de acoso	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	El derecho de desconexión digital se reconoce en el artículo 88 de la ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de datos personales y garantías digitales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	La Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, obliga a comunicarse electrónicamente con los organismos públicos siendo el único medio para realizar los trámites por ellos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Real Decreto-Ley 8/2019, de 8 marzo de medidas urgente de protección social y lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ley 2/2023, de 20 de febrero, reguladora de la protección de las personas que informan sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción, tienen la obligación de establecer un sistema interno de información, para empresas de más de 50 empleados*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Seguridad alimentaria	Cumplimiento Legalidad Sanitaria: Reglamento (CE) 852/2004	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
	Inscripción o Comunicación al Registro Sanitario (RD 191/2011, de 18 de febrero)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
	Información Alimentaria y Alérgenos al Consumidor (Reglamento (CE) 1169/2011 y RD 126/2015)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sistema de Calidad Comercial (Ley de Calidad Agroalimentaria Andaluza)	<input checked="" type="checkbox"/>							
Higiene ambiental	Control Integrado de Plagas (RD 830/2010)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Control de Legionella (RD 865/2003)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Control Sanitario de Piscinas de Uso Público (RD 742/2013)						<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Seguridad industrial	Formación en Gestión de Sustancias Peligrosas y Consejero de Seguridad (ADR y RD 97/2014)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Adecuación de Maquinaria al Decreto 1215/1997	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Inspección de Sistemas de Aire a Presión (RD 2060/2008)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Inspecciones de Alta y Baja Tensión (RD 3275/82 y RD 842/2002)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Inspecciones de Ascensores (RD 2291/85)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	RD 237/2000 de Transporte de Mercancías Perecederas (ATP)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Inspección Sistemas contra Incendios (RD 2267/2004)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Inspección de Instalaciones Petrolíferas (RD 2085/94, Modificado por el RD 1523/99)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Inspección Instalaciones Frigoríficas (RD 138/2011)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Inspección de Instalaciones de Gases Combustibles (RD 919/2006)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Autoriza- ciones y registros de actividad	Inspecciones de Almacenamiento de Productos Químicos (RD 379/01)			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
	Inscripción en el Registro de Industria (Normativa específica por Comunidad)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Inscripción en el Registro de Industria Agroalimentaria (Normativas Específicas por Comunidad)	<input checked="" type="checkbox"/>							
	Plan de Autoprotección (RD 393/2007)		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>		
Medio ambiente	Certificados de Eficiencia Energética (RD 235/2013)					<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Autorización pequeños/grandes Productores de Residuos Peligrosos (Ley 22/2011)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Gestión y Retirada de Residuos (Ley 22/2011, RD 110/2015, Ley 11/1997, RD 782/1998, RD 106/2008, RD 255/2003)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ley 26/2007, de Responsabilidad Ambiental	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Informe Preliminar de Suelos Contaminados (RD 9/2005)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

2.1. Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD)

Un mal uso de datos personales puede acarrearle a su empresa cuantiosas sanciones de hasta 2.000.000€.

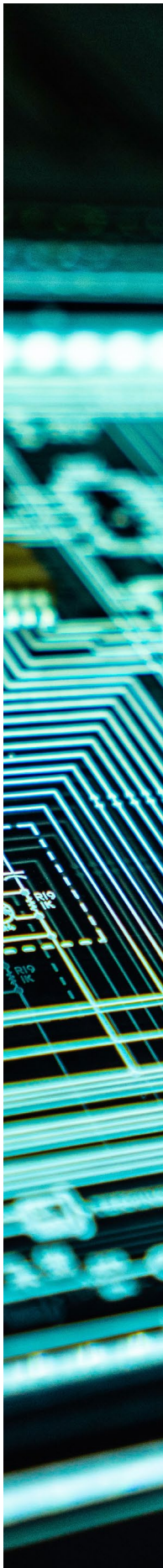
Merece la pena estar bien asesorado, ¿no cree?

¿Qué indica el reglamento?

El Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD) está diseñado para otorgar mayor seguridad y control a las personas sobre su información personal, así como para establecer unas reglas comunes en toda Europa.

Todas aquellas empresas y personas físicas que el curso ordinario de su actividad utilicen datos de carácter personal relativos a personas físicas como empleados, clientes, videovigilancia, proveedores, y que traten los datos antedichos estarán sometidos a esta normativa de obligado cumplimiento, teniendo las obligaciones de:

- La creación de registro de actividades de tratamiento que le podrá ser requerido la Agencia Española de Protección de Datos.
- Contenidos mínimos de los clausulados informativos con la especial importancia de recabar el consentimiento expreso para el uso de los mismos en sus distintas finalidades.
- Nuevo contenido contractual en los contratos de encargado de tratamiento que sustituirán a los existentes.
- Adopción de medidas de ciberseguridad para paliar las incidencias que se pudieran producir en accesos no autorizados a los datos.
- La posible obligación de notificar en plazo a la Agencia Española de Protección de Datos las incidencias de seguridad que se produzcan en el tratamiento de los datos de los que usted es responsable. Ej.: ataques por virus o hackeo informático.
- Obligación de atender a los antiguos y a los nuevos derechos de los interesados como son el derecho de portabilidad, derecho a la limitación de tratamiento y derecho al olvido.



¿Cómo le ayudamos?

Servicio de Adaptación al nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos

- Evaluación de las medidas adoptadas en ciberseguridad.
- Redacción y/o asesoramientos de medidas generales de ciberseguridad.
- Evaluación de impacto de Protección de Datos, si procediera.
- Determinación y redacción de los registros de actividades de tratamiento.
- Asesoramiento y/o redacción de los clausulados legales.
- Redacción de contratos de encargados de tratamiento ajustados a las exigencias del RGPD.
- Redacción de políticas de protección de datos y medidas técnicas u organizativas de seguridad de datos.

Consultas Jurídicas ilimitadas y Asistencia Técnica en Protección de Datos.



2.2. Delegado de Protección de Datos (DPD)

El Delegado de Protección de Datos es uno de los ejes principales del principio de responsabilidad activa que contempla el Reglamento Europeo. Tal y como recoge el artículo 39 RGPD, el DPD tiene las siguientes funciones, que pueden ser ampliadas por cada entidad u organización:

- Función de información y asesoramiento normativo.
- Función de supervisión del cumplimiento normativo. Auditoría.
- Función de cooperación y enlace con la autoridad de control.
- Función de atención a los interesados.

El Reglamento General de Protección de Datos establece como la designación obligatoria de DPD, en el artículo 37 del Reglamento Europeo de Protección de Datos en los siguientes supuestos:

ENTIDADES PÚBLICAS. Cuando el tratamiento lo lleve a cabo una entidad pública. Se exceptúan los juzgados y tribunales que actúen en ejercicio de su función judicial.

ENTIDADES DE NATURALEZA PRIVADA. que realizan tratamientos de Datos Especiales a gran escala.

¿Cómo le ayudamos?

Dabo facilita a sus clientes la realización del servicio de Delegado de Protección de Datos por personal totalmente cualificado y capacitado para desempeñar las funciones prescritas en la Ley, otorgando las máximas garantías en la calidad de la prestación de los servicios.

Ofrecemos distintas opciones de contratación según la necesidad de los clientes:

1. DPD EXTERNO. El servicio se realiza en su totalidad por Dabo, designando como Delegado de Protección de datos de la empresa a uno de nuestros técnicos especializados que realizará todas las gestiones designadas al DPO.
2. DPD INTERNO: El servicio realizado por un trabajador designado por la empresa que cumpla los requisitos que exige la Ley.

```
sOpen);
```

```
lassOpen);
```

```
ction () {  
sFullscreen
```

```
nction ()  
lassFullsc
```

```
ouverte
```

```
on.ClassOp
```

```
tion du H
```

```
se, textS
```

2.3. Prevención de riesgos laborales

Empresa acreditada como servicio de prevención a nivel nacional con número de expediente SP 332/20 SC para desarrollar actividades en todas las especialidades técnicas y vigilancia de la salud y homologados para impartir formación en materia de prevención de riesgos laborales en todos los sectores y así ofrecer a nuestros clientes la mejor opción para el servicio de prevención de su empresa.

PRV
prevención

¿Qué indica la normativa?

Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, cualquier empresa independientemente de su tamaño o Trabajadores Autónomos con trabajadores a su cargo, tiene que cumplir con sus obligaciones correspondientes en materia de Prevención.

¿Cómo le ayudamos?

Servicio de prevención ajeno

Con el servicio de prevención ajeno de PRV PREVENCIÓN conseguirá adaptar su empresa a los requisitos legales a través de un Plan de Prevención adaptado a la Pyme, concebido para facilitar a la PYME de forma específica y ágil la gestión e implantación de la Prevención en la empresa. Este plan incluye:

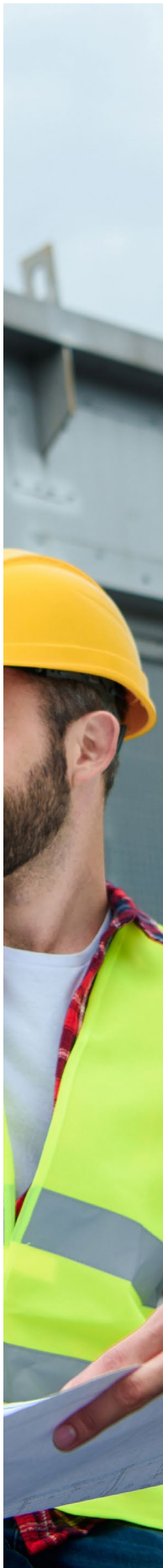
- Programación Anual de la Actividad Preventiva.
- Plan de prevención.
- Evaluación de Riesgos.
- Planificación de la Actividad Preventiva.
- Información y Formación de los trabajadores.
- Vigilancia de la salud y exámenes de salud.
- Medidas de Emergencia.
- Investigación de Accidentes de trabajo.
- Memoria Anual de la actividad preventiva.
- Asesoramiento y Acompañamiento ante Inspecciones de Trabajo.

En el servicio de Prevención Ajeno contamos con las cuatro especialidades:

1. Vigilancia de la salud / Medicina del trabajo

La Vigilancia de la Salud tiene como objetivo realizar un seguimiento de la repercusión de las condiciones de trabajo sobre la salud de la población trabajadora.

Ponemos a su disposición un equipo de especialistas en medicina del trabajo y vigilancia de la salud, así como instalaciones acreditadas por la Autoridad Sanitaria y con los mejores estándares de calidad para la prestación del servicio.



2. Seguridad en el trabajo

El objetivo de PRV PREVENCIÓN es asegurar la seguridad en el trabajo mediante técnicas y procedimientos para reducir o eliminar el riesgo de accidentes laborales, con el objetivo de accidentes cero en la empresa, dentro de este servicio ofrecemos productos específicos tales como:

- Planes de Emergencias y Evacuación
- Simulacros de Evacuación
- Formación en Emergencias para las brigadas y equipos
- Planes de Seguridad y Salud en Construcción
- Documentos de Gestión Preventiva de la Obra
- Recurso Preventivo en Obras de Construcción
- Documentos de Seguridad y Salud en minas
- Planes de Amianto
- Documentos de Protección contra explosiones y(atmosferas explosivas)
- Consejero de Seguridad para el transporte de mercancías

3. Ergonomía y psicología aplicada

Ponemos a su disposición un equipo multidisciplinar de especialistas con el objetivo de adaptar los puestos de trabajo a los trabajadores de su empresa y a organizar el trabajo en su empresa a fin de evitar desajustes entre las características del trabajo y las características del trabajador.

Para ello les ofrecemos: Asesoramiento Técnico especializado en Ergonomía y Psicología; estudios específicos de manipulación anual de Cargas, estudios específicos de Posturas Forzadas, estudios específicos de movimientos repetitivos, estudios específicos de carga física metabólica, etc.

4. Higiene industrial

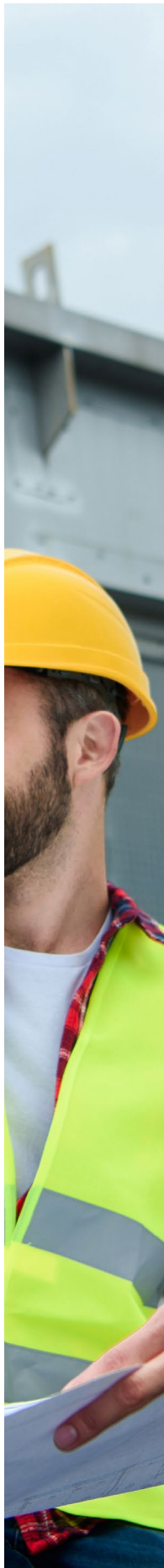
Desde PRV PREVENCIÓN ponemos a su disposición los medios técnicos necesarios para asesorarle en la identificación, evaluación y eliminación o control de los riesgos higiénicos en el ambiente de trabajo.

Formación en prevención

PRV Prevención es entidad homologada por la Fundación Laboral de la Construcción y la Fundación Laboral del Metal para la impartición de los contenidos formativos contemplados en los convenios colectivos de construcción y metal directivo, inicial, segundo ciclo, nivel básico; madera y mueble o vidrio y rotulación.

Además ofrecemos a nuestros clientes:

- Un **Software de prevención de riesgos laborales**, para una ágil y cómoda gestión de la PRL en su empresa.
- **Confianza.** Somos una empresa segura, acreditada a nivel nacional con la que ofrecemos un servicio personalizable y a medida para que su empresa cumpla con todos los requisitos legales.
- **Comodidad.** Dispondrá de un interlocutor único para que le ayude en las gestiones que deba realizar e informarle de todas las novedades o cambios en su servicio de prevención.
- **Servicio garantizado.** Gestionamos todos los servicios de forma rápida y eficaz en todos los proyectos.
- **Equipo de profesionales multidisciplinario altamente cualificados** en materia de prevención de riesgos laborales que le asesorarán y ayudarán a cumplir con las necesidades en prevención de riesgos laborales de su empresa.



2.4. Ley orgánica para la igualdad efectiva

Desde Dabo, a través de su departamento especializado de consultoría de Igualdad pone a su disposición una solución integral.

¿Qué indica la normativa?

La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, indica que las empresas están obligadas a respetar la igualdad de trato y de oportunidades en el ámbito laboral y, con esta finalidad, deberán adoptar medidas dirigidas a evitar cualquier tipo de discriminación laboral entre mujeres y hombres, medidas que deberán negociar, y en su caso acordar, con los representantes legales de los trabajadores en la forma que se determine en la legislación laboral.

¿Cómo le ayudamos?

Servicio Plan de Igualdad para empresas de más de 50 trabajadores:

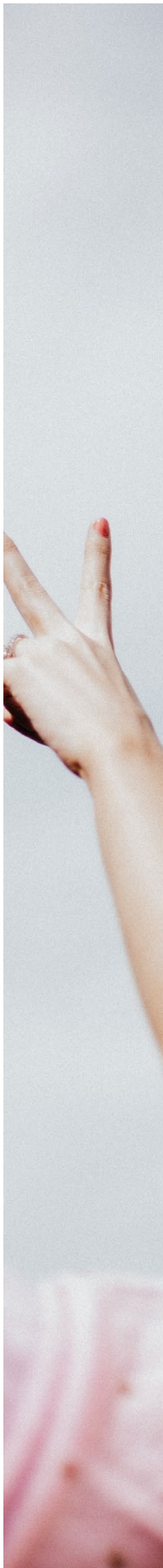
- Le asesoramos y ayudamos en la constitución de la comisión negociadora.
- Realizamos la toma de datos y el diagnóstico de la situación.
- Diseñamos el Plan de Igualdad según la normativa vigente.
- Implantamos el Plan de Igualdad en su empresa y lo registramos en el Registro de convenios y acuerdos colectivos.
- Revisamos y evaluamos la ejecución del Plan de Igualdad en su empresa.

Servicio protocolo de prevención de violencia y/o el acoso sexual o por razón de sexo.

- Redacción del manual de prevención de acoso sexual y por razón de sexo de su empresa.
- Asesoramiento confidencial por parte de Dabo.
- Asesoramiento sobre cualquier duda que pueda surgirle durante el año de vigencia del contrato.
- Asesoramiento en la tramitación de un procedimiento formal/informal ante una hipotética denuncia de acoso.
- Desarrollo de campañas de sensibilización al cliente sobre la materia.
- Difusión a los trabajadores sobre de las medidas preventivas en materia de acoso sexual.
- Plan de formación obligatorio para los empleados sobre prevención de la violencia y/o el acoso sexual.

Servicio Registro Salarial:

- Toma de datos de los salarios de sus trabajadores, análisis de la información de los salarios de sus trabajadores y preparación del documento del Registro Salarial de su empresa.
- Entrega del informe con las conclusiones, recomendaciones, medidas generales y uso.
- Actualización durante el año de vigencia del servicio de su Registro Salarial por cambios sustanciales en las condiciones salariales.



2.5. Comercio electrónico (LSSICE)

¿Sabías qué? Por el mero hecho de poner un simple banner de publicidad no gratuita en su página personal, su autor ya podría ser considerado prestador de servicios incurso en esta Ley.

¿Qué indica la normativa?

La Ley de Servicios de la Sociedad de la Información y Comercio Electrónico (LSSICE) establece las reglas necesarias para que la posible actividad económica generada en torno a la compra y venta de todo tipo de productos y servicios online, sea una experiencia segura y fiable. La normativa es de aplicación tanto a los proveedores de servicios de intermediación, como a las empresas que ofrecen sus productos y a los ciudadanos que posean una página web.

¿Cómo le ayudamos?

Servicio de adaptación a la LSSICE a una página web

- Auditoría de la página web.
- Redacción del Aviso Legal y la Política de Privacidad.
- Redacción de la Política de cookies, según proceda
- Redacción de la cláusula legal para los formularios de contacto y requisitos.
- Recomendaciones generales y mantenimiento anual sobre modificaciones de las condiciones iniciales.

Servicio de adaptación a la LSSICE a una tienda online

- Auditoría de la página web.
- Redacción del Aviso Legal y la Política de Redacción de las Condiciones Generales de Contratación.
- Redacción del Formulario de Desistimiento.
- Redacción de la cláusula legal para los formularios de contacto y requisitos.
- Recomendaciones generales y mantenimiento anual sobre modificaciones de las condiciones iniciales.

Servicio de mantenimiento de la LSSICE

- Auditoría anual de modificaciones
- Actualización, si procede de clausulados
- Recomendaciones generales y mantenimiento anual sobre modificaciones de las condiciones iniciales

Asistencia Técnico - jurídica



2.6. Seguridad alimentaria

En el mes de febrero de 2016, 112 personas fueron intoxicadas por una partida de huevos en mal estado (2.200 unidades) por salmonelosis. Se precintó el local para poder tomar las muestras oportunas y todavía están inmersos en el expediente que determinará la culpabilidad del restaurante.*

Este hecho fue considerado una intoxicación masiva (sanciones de 60.001€ a 600.000€ y/o cierre temporal de 5 años)

* Fuente: diario La Voz Digital

¿Qué indica la normativa?

La normativa establece una serie de normas para garantizar la higiene de los productos alimenticios, de salud y bienestar de los animales, de fitosanidad y de prevención de los riesgos de contaminación por sustancias externas, como por ejemplo los pesticidas con el objetivo de proteger a los consumidores y garantizar el buen funcionamiento del mercado único.

¿Cómo le ayudamos?

Servicio de Adaptación a la Seguridad Alimentaria.

(En base al Sistema de Autocontrol de higiene y Programa de Prerrequisitos)

Aplicable a los siguientes sectores: Restauración, Automoción, Construcción, Comercio al Mayor, Comercio al Menor, Transporte y Logística.

- Implantación y elaboración del Sistema de Autocontrol de Higiene en base a requisitos y programas de prerrequisitos.
- Asesoramiento y preparación de la documentación establecida para dar cumplimiento al Registro Sanitario de Alimentos.
- Inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos.
- Elaboración del Plan de Alérgenos.
- Formación de manipulador de Alimentos.

Servicio de Mantenimiento a la Seguridad Alimentaria.

Auditoria de verificación, actualización y adecuación del Sistema de Autocontrol de Higiene.

Asistencia Técnico - jurídica

Formación de Manipulador de Alimentos:

Gestión del Plan de Formación en materia de Seguridad Alimentaria, expidiendo los certificados de formación en manipulación de alimentos, previa acreditación.



Servicio de Adaptación a la APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)

Aplicable a los siguientes sectores: Agroalimentario, Turístico, Sanitario y Servicios Sociales, Comercio al Mayor, Panaderías y Pastelerías, Comedores Colectivos.

- Elaboración del Manual de Autocontrol de Higiene de APPCC en base a requisitos y programas de prerequisites.
 - Asesoramiento y preparación de la documentación establecida para dar cumplimiento al Registro Sanitario de Alimentos.
 - Inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos.
 - Elaboración del Plan de Alérgenos
- Formación de manipulador de Alimentos específica del sector.
- Realización periódica de Análisis microbiológicos: alimentos, superficies, manipuladores y análisis de aguas.

Servicio de Mantenimiento a la APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)

Auditoria de verificación, actualización y adecuación del Sistema de Autocontrol de Higiene.



2.7. Plan de alérgenos

¿Qué indica la normativa?

La totalidad de las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre los 14 alérgenos que se encuentran en los alimentos vendidos o suministrados por ellos.

El establecimiento asumirá toda la responsabilidad en cuanto a información, calidad de los alimentos ofrecidos y accidentes por alergias alimentarias producidas por incumplimiento de la ley.

¿Cómo le ayudamos?

Servicio de Implantación del Plan de Alérgenos

- Diagnóstico de situación y Elaboración del Plan de Control de alérgenos en materias primas, proveedores y procesos.
- Elaboración del Plan de Alérgenos de la empresa.
- Apoyo a la implantación de cláusulas informativas a clientes.
- Establecimiento de la Guía de Actuación en la Gestión de los Alérgenos.



2.8. Plan autocontrol de piscinas

Deben cumplir con la normativa:

- Las piscinas de uso público instaladas en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Las piscinas de uso privado.
- Las piscinas cuyas personas usuarias sean población vulnerable, en instalaciones recogidas como servicios y centros sociales.

¿Qué indica la normativa?

El Reglamento técnico-sanitario de las piscinas de Andalucía (Real Decreto 485/2019), que entró en vigor el pasado 1 de octubre de 2019, tiene por objeto establecer las normas que regulan el control sanitario de las piscinas relativas a las características de las piscinas, calidad y tratamiento del agua, saneamiento e higiene de las instalaciones, calidad del aire en los recintos de piscinas cubiertas, formación para el personal de mantenimiento e información al público sobre las responsabilidades del uso de las instalaciones.

¿Cómo le ayudamos?

Implantación del Plan de Autocontrol de Piscinas

- Diagnóstico de Situación /Toma de Datos.
- Elaboración e Implantación del Plan de Autocontrol para piscinas.
- Asistencia Técnico - Jurídica ante Inspecciones.

**Este servicio salvo cambios sustanciales en la piscina no requerirá del servicio de mantenimiento.*

Toma de muestras

- 1 análisis al mes, bajo los parámetros según el Real Decreto 485/2019 (Turbidez, pH, Cloro libre residual, Cloro combinado residual, Acido isocianúrico, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Transparencia, Amonio, Cobre, si corresponde.

Este servicio de toma de muestras se tendrá que llevar a cabo tanto en la implantación del plan de autocontrol como en los años venideros.



2.9. Higiene ambiental

Empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Biocidas de Andalucía. Nº 0717 - ADN - 750. Perteneciente a Dabo, Extinga orienta su actividad a solventar las necesidades en materia de control de plagas e higiene ambiental.



¿Qué indica la normativa?

La higiene ambiental implica el cuidado de los factores químicos, físicos y biológicos externos a la persona. Se tratan de factores que podrían incidir en la salud: por lo tanto, el objetivo de la higiene ambiental es prevenir las enfermedades a partir de la creación de ambientes saludables.

¿Cómo le ayudamos?

Servicio de implatación de plagas

- Diagnóstico de la situación. Programa de actuación, monitoreo y tratamiento directos.
- Evaluación y seguimiento de las medidas aplicadas.

Servicio de Legionella

- Elaboración del Programa de Mantenimiento de Instalaciones con Riesgo de Legionella.
- Tratamientos periódicos de limpieza y desinfección.
- Seguimiento y verificación de instalaciones y tratamientos a través de la recogida y análisis de muestras.
- Formación del personal de mantenimiento adscrito a la instalación con Riesgo de Legionella.

Servicio de Control de Piscinas

- Protocolo de Autocontrol de las Instalaciones, a disposición del personal de mantenimiento y de la autoridad competente.
- Realización de controles de calidad de agua.

Servicio de Desinfección de Covid-19

- Plan de higienización y desinfección y acta acreditativa ajustada a las prescripciones de la normativa vigente.

Servicio disponible en Andalucía.



2.10. Consejero de seguridad

Contamos con personal autorizado el cual ha superado los exámenes establecidos por la Administración para la designación de un Consejero de Seguridad.

¿Qué indica la normativa?

Las empresas que transporten mercancías peligrosas o que sean responsables de operaciones de carga y descarga vinculadas a dicho transporte, deberán designar al menos un consejero de seguridad encargado de contribuir a la prevención de los riesgos para los trabajadores, los bienes, las personas y el medio ambiente inherente a dichas actividades.

¿Cómo le ayudamos?

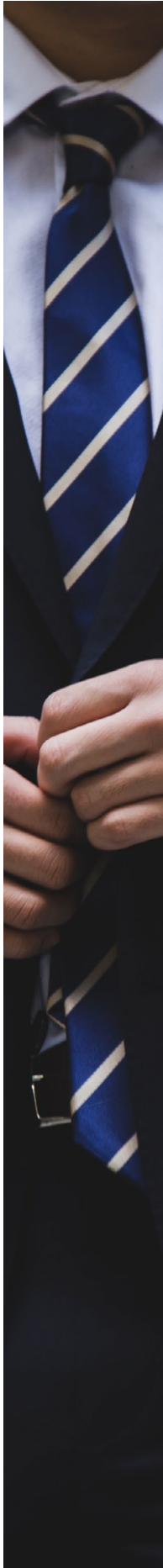
Servicio de Consejero de Seguridad

Aplicable a los siguientes sectores: Gasolineras, Empresas de reciclaje, Distribución al menor/mayor de productos químicos pinturas, productos de limpieza, disolventes, Distribución al menor/mayor de abonos, fertilizantes y fitosanitarios, Distribución de Combustible, Transporte y Logística por carretera con mercancías peligrosas.

- Auditoría inicial y anual para la verificación de la situación de almacenamiento y condiciones de seguridad.
- Elaboración y establecimiento de Instrucciones Técnicas de Seguridad.
- Verificación de la aplicación de requisitos ADR.
- Informe anual sobre las actividades de la empresa a la Autoridad Competente.
- Gestión del Plan de Formación interno en materia de transporte de mercancías peligrosas, expidiendo los certificados de formación de todos los empleados.

Asistencia Técnico - Jurídica

Servicio disponible en Andalucía.



2.11. Seguridad industrial

Las infracciones de las instalaciones en mal estado serán sancionadas por importes entre los 3.000€ hasta los 6.000.000€. Además de la aplicación de las sanciones previstas se entenderá con independencia de otras responsabilidades legalmente exigibles; la suspensión o cierre de la actividad.

Las inspecciones y controles son realizados por personal que reúne los requisitos establecidos por la reglamentación vigente con la formación, experiencia y acreditaciones necesarias, para la inspección, controles y pruebas de los diferentes Reglamentos/servicios.

¿Qué indica la normativa?

Las instalaciones, equipos, actividades y productos industriales, así como su utilización y funcionamiento deberán ajustarse a los requisitos legales y reglamentarios de seguridad, siendo los Organismos de Control de Autorizados, designados por la administración, los designados para realizar las actividades de control.

¿Cómo le ayudamos?

Gestionamos las inspecciones necesarias según le afecten a nuestros clientes para dar cumplimiento a la normativa consistentes en la revisión de elementos de seguridad como cuadro eléctricos y elementos de protección, luces de emergencia, cableado, etc.

Servicio de Gestión de Inspecciones de Aparatos Elevadores:

(Aplicable a empresas, actividades y comunidades de propietarios que dispongan de aparatos elevadores, como ascensores o montacargas).
Periodicidad: cada 3 años.

Servicio de Gestión de Inspecciones de Alta Tensión:

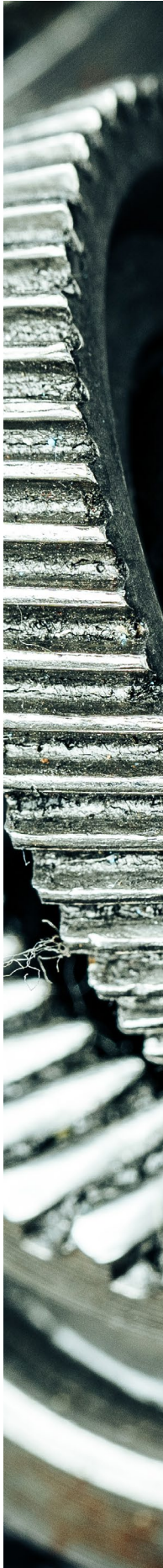
(Aplicable a empresas con transformadores como centros residenciales, hoteles, grandes superficies de alimentación, comunidades de propietarios, industrias de cualquier índole).
Periodicidad: cada 3 años.

Servicio de Gestión de Inspecciones de Equipos a Presión:

(Para instalaciones que dispongan de equipos a presión como talleres de vehículos). Periodicidad: cada 4 años.

Servicio de Gestión de Inspecciones de Instalaciones contra Incendios:

(Para establecimientos e instalaciones industriales).
Periodicidad: Instalaciones con Riesgo Bajo cada 4 años; Instalaciones con Riesgo Medio cada 3 años y con Riesgo Alto cada 2 años.



Servicio de Gestión de Inspecciones de Vehículos y Contenedores ATP:

(Para empresas del sector alimentario y distribución que posean vehículos isoterms y/o frigoríficos).

Periodicidad: Primera inspección 6 años, el resto cada

Servicio de Gestión de Inspecciones de Instalaciones Petrolíferas:

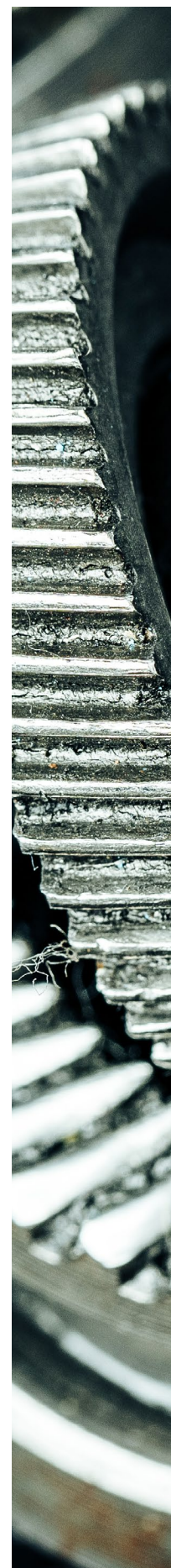
(Para instalaciones petrolíferas de consumo propio, instalaciones petrolíferas de suministro de vehículos tales como estaciones de servicio o empresas de transporte, parque de almacenamiento). Periodicidad: cada 5 o 10 años dependiendo de la localización.

Servicio de Gestión de Inspecciones de Baja Tensión:

(Aplicable a locales de pública concurrencia, locales específicos (con riesgo de incendio o explosión, comunidades de propietarios)

Servicio disponible en Andalucía.

Calendario de Inspecciones Periódicas de Instalaciones Eléctricas de Baja Tensión		
Fechas de puesta en Servicio de Instalación (primera ocupación)	Período de la 1ª inspección	Inspecciones sucesivas
Locales de Pública Concurrencia		
Antes de 2003. Antigüedad: 15 años	Antes de Septiembre de 2007	Cada 5 años
Antes de 2003. Antigüedad: 15 años	Antes de Septiembre de 2008	Cada 5 años
A partir de 2003		Cada 5 años
Instalaciones comunes de edificios de viviendas de potencia total instalada superior a 100Kw		
De 1983 o anterior	Antes de 2009	Cada 10 años
De entre 1984-1996	Antes de 2011	Cada 10 años
De entre 1997-2003	Antes de 2013	Cada 10 años
De 2004 en adelante		Cada 10 años
Locales con riesgo de incendio o explosión, excepto garajes de menos de 25 plazas		
De 1988 o anterior	Antes de 2007	Cada 5 años
De entre 1989 -2003	Antes de 2008	Cada 5 años
De 2004 en adelante		Cada 5 años
Piscinas con potencia instalada superior a 10Kw		
De 1988 o anterior	Antes de 2007	Cada 5 años
De entre 1989-2003	Antes de 2008	Cada 5 años
De 2004 en adelante		Cada 5 años
Piscinas con potencia instalada superior a 10Kw		
De 1988 o anterior	Antes de 2007	Cada 5 años
De entre 1989-2003	Antes de 2008	Cada 5 años
De 2004 en adelante		Cada 5 años



2.12. Desconexión digital

El derecho de desconexión digital se reconoce en el artículo 88 de la ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de datos personales y garantías digitales que señala lo siguiente:

“Los trabajadores y los empleados públicos tendrán derecho a la desconexión digital a fin de garantizar, fuera del tiempo de trabajo legal o convencionalmente establecido, el respeto de su tiempo de descanso, permisos y vacaciones, así como de su intimidad personal y familiar.”

¿Qué indica la normativa?

El derecho de desconexión digital se reconoce en el artículo 88 de la ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de datos personales y garantías digitales que señala lo siguiente:

“Artículo 88. Derecho a la desconexión digital en el ámbito laboral.

1. Los trabajadores y los empleados públicos tendrán derecho a la desconexión digital a fin de garantizar, fuera del tiempo de trabajo legal o convencionalmente establecido, el respeto de su tiempo de descanso, permisos y vacaciones, así como de su intimidad personal y familiar.

2. Las modalidades de ejercicio de este derecho atenderán a la naturaleza y objeto de la relación laboral, potenciarán el derecho a la conciliación de la actividad laboral y la vida personal y familiar y se sujetarán a lo establecido en la negociación colectiva o, en su defecto, a lo acordado entre la empresa y los representantes de los trabajadores.

3. El empleador, previa audiencia de los representantes de los trabajadores, elaborará una política interna dirigida a trabajadores, incluidos los que ocupen puestos directivos, en la que definirán las modalidades de ejercicio del derecho a la desconexión y las acciones de formación y de sensibilización del personal sobre un uso razonable de las herramientas tecnológicas que evite el riesgo de fatiga informática. En particular, se preservará el derecho a la desconexión digital en los supuestos de realización total o parcial del trabajo a distancia así como en el domicilio del empleado vinculado al uso con fines laborales de herramientas tecnológicas”.

Están obligados a disponer de un protocolo de desconexión digital todas las empresas que dispongan de trabajadores.

El protocolo de desconexión digital debe contener medidas para garantizar dicho derecho de desconexión, como pueden ser las relativas a programación de reuniones en determinados horarios, establecimiento de procedimientos de contestación automática de correos electrónicos en situaciones de ausencia del trabajador por vacaciones, fuera de jornada laboral, permiso retribuido, bajas.

Además, la realización de acciones de formación y/o sensibilización en materia de desconexión digital son obligatorias según señala el artículo 88.3 de la LOPDGGD.

¿Cómo le ayudamos?

Dabo hace para sus clientes las siguientes acciones:

- Redacción de protocolo de desconexión digital.
- Plan formativo sobre protocolo de desconexión digital.



2.13. Registro de jornada laboral

Cumpla con el Real Decreto-Ley 8/2019, de 8 marzo de medidas urgente de protección social y lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo:

- Evite multas
- Ahorre papel
- Gane tiempo
- Multidispositivo
- Seguridad Máxima
- Control de Horas

¿Qué indica la normativa?

Cumpla con el Real Decreto-Ley 8/2019, de 8 marzo de medidas urgente de protección social y lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo. Desde el 12 de mayo de 2019 es obligatorio que todas las empresas registren el horario.

¿Cómo le ayudamos?

Dabocheckin es una herramienta que permite de forma fácil e intuitiva llevar a cabo el control de la jornada de los trabajadores.

Los registros se pueden realizar indistintamente desde una sencilla aplicación instalada en el móvil, máquina de registro en el centro de trabajo u ordenador y quedarán registrados automáticamente en su cuenta online a la que la empresa podrá acceder para realizar las acciones que necesite.

Servicios disponibles

1. *Implantación o mantenimiento software dabocheckin sin personalización.* Disponemos de plataforma compatible con PC, Mac, Tablet, el servicio incluye:
 - Acceso a la Plataforma de fichaje
 - Asistencia técnica acerca del funcionamiento del software.
2. *Implantación o mantenimientosoftware dabocheckin con personalización.* Este servicio incluye:
 - Plataforma de fichaje
 - Creación individualizada de la jornada laboral de los trabajadores de las empresas.
 - Soporte técnico de instalación de software vía telefónica.
 - Asistencia técnica acerca del funcionamiento del software.
3. *Instalación de terminales en centro de trabajo.*
4. *Tarjetas codificadas para fichas en terminales.*

Asistencia técnico-Jurídica.



2.14. Canal de denuncias

Ley 2/2023, de 20 de febrero, reguladora de la protección de las personas que informen sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción. ¿Qué finalidad tiene esta ley?

- Fortalecimiento de la cultura de la información, de las infraestructuras de integridad de las organizaciones y el fomento de la cultura de la información o comunicación como mecanismo para prevenir y detectar amenazas al interés público.
- Otorgar una protección adecuada frente a las represalias que puedan sufrir las personas físicas que informen a través de los procedimientos previstos en la misma.

¿Qué indica la normativa?

Tras la publicación en el BOE de 21 de febrero de 2023 de la ley 2/2023, de 20 de febrero, reguladora de la protección de las personas que informan sobre infracciones normativas y de lucha contra la corrupción, tienen la obligación de establecer un sistema interno de información las siguientes entidades:

- Personas físicas o jurídicas con un número de empleados igual o superior a 250.
- Personas físicas o jurídicas con un número de empleados igual o superior a 50 y menor a 250.
- Personas jurídicas, con independencia de su tamaño, que estén obligadas a la normativa de prevención de blanqueo de capitales tales como asesorías, inmobiliarias, joyerías, y demás sujetos contemplados en el artículo 2.1 de la ley 10/2010.
- Los partidos políticos, sindicatos, organizaciones empresariales y las fundaciones creadas por unos u otros, siempre que reciban o gestionen fondos públicos.

¿Cómo le ayudamos?

Disponemos de una plataforma, **dabocanal de denuncia, un software de inserción y gestión de las denuncias internas que recibe la empresa como canal de comunicación específico** que sirve de instrumento para formular denuncias sobre cualquier posible irregularidad, incumplimiento o comportamiento contrario a la legalidad.

- Implantación del software de canal de denuncias con asesor externo
- Implantación del software de canal de denuncias sin asesor externo
- Implantación de las políticas del canal de denuncias con asesor externo
- Implantación de las políticas del canal de denuncias sin asesor externo
- Mantenimiento del software de canal de denuncias con asesor externo
- Mantenimiento del software de canal de denuncias sin asesor externo
- Mantenimiento de las políticas del canal de denuncias con asesor externo
- Mantenimiento de las políticas del canal de denuncias sin asesor externo
- Implantación del Software de canal de denuncias para empresas



3. Certificaciones en Sistemas de Gestión de Calidad

3. Certificaciones en Sistemas de Gestión de Calidad

El sistema de gestión de la calidad es la gestión de servicios que se ofrecen por parte de una empresa, y que incluye planear, controlar, y mejorar, aquellos elementos de una organización, que de alguna manera afectan o influyen en la satisfacción del cliente y en el logro de los resultados deseados por la organización.

Gracias a la implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad, podrá diferenciar y hacer competitiva a su empresa en un proveedor certificado siendo referente en su sector.

3.1. Gestión de Sistemas de Calidad

¿En qué consiste?

¿Qué es el sello de Certificación?

Es un distintivo que indica que la empresa cumple con la norma que figura en el mismo en la que se ha certificado.

¿Qué duración tiene el Certificado de Calidad?

El Sistema de Calidad tiene una validez de 3 años en los que la entidad debe cumplir con el sistema de calidad implantado. Así tenemos el siguiente esquema:

Primer año = Certificación
Segundo año = 1er seguimiento
Primer año = 2º seguimiento
Primer año = Rectificación

¿Cuál es el alcance del certificado?

Si una empresa tiene distintos centros de trabajo y/o distintas actividades el Sistema de Calidad y por tanto la Certificación podrá realizarse en todos los centros y/o actividades o únicamente en el ámbito que se necesite.

¿Quién acredita la Certificación?

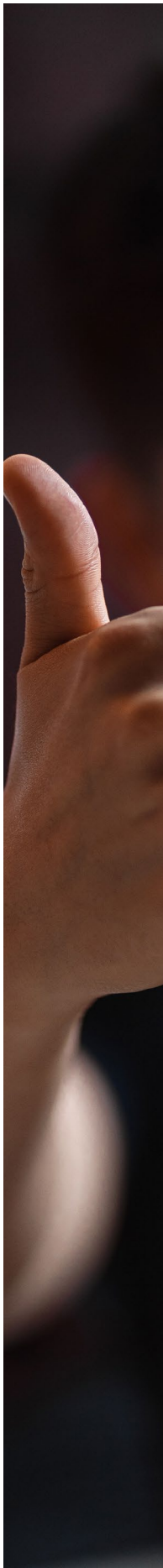
La entidad de acreditación es ENAC a través del Ministerio de Industria.

¿Qué incluye la implantación de un Sistema de Calidad?

Incluye el Diseño del Sistema de Calidad y su implantación en la empresa.

¿Qué es la auditoría?

Es la revisión del sistema que se ha implantado en la organización con el fin de detectar “no conformidades”, es decir discrepancias entre lo que exige la Norma de referencia y se define en el manual de Calidad y documentos anexos, o entre éstos y la forma de operar en la realidad.



¿Cómo le ayudamos?

Nuestro servicio radica en el diseño, implantación, auditoría interna y apoyo a los procesos de certificación de los sistemas de gestión de calidad que a continuación le indicamos:

- ISO 9001:2015 Sistemas de Gestión de Calidad

La norma ISO 9001 es el modelo más utilizado en las relaciones cliente/proveedor nacionales e internacionales, ya que les permite demostrar su capacidad para cumplir con las necesidades de sus clientes.

- ISO 13485:2016 Sistema de Gestión de Calidad para productos sanitarios

La norma ISO 13485 es una norma basada en el estándar ISO 9001. Su principal objetivo, es capacitar a las organizaciones a proporcionar dispositivos médicos seguros y efectivos, así como cumplir con las expectativas del cliente y los requisitos de las autoridades reguladoras, es decir, marca las directrices para la gestión de la calidad de dispositivos médicos, teniendo en cuenta que los fabricantes de producto sanitario deben proporcionar documentación exhaustiva como evidencia de la seguridad de sus productos y la eficacia de sus procesos de calidad.

- ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental

La norma ISO 14001 se basa principalmente en una correcta gestión Ambiental, ayudando a su organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocios habituales.

- ISO 22000 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

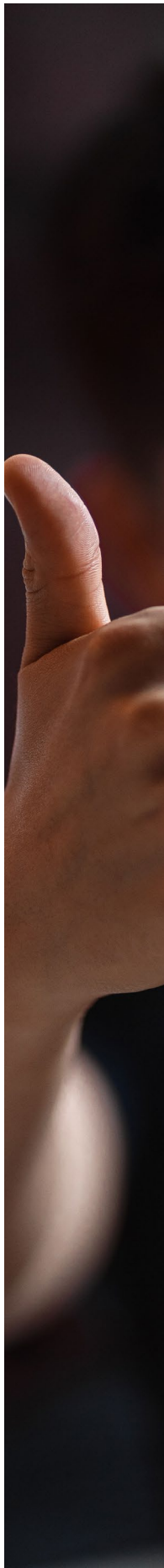
La Norma ISO 22000 es una norma de referencia en todo el mundo que aporte las bases y los medios para establecer una gestión eficaz en las empresas que les permita garantizar que los alimentos son seguros para el consumidor final, exigiendo requisitos de alto nivel para cualquier organización que forme parte de la cadena alimentaria.

- ISO 39001 Sistema de Gestión de Seguridad Vial

La norma ISO 39001 es herramienta utilizada para conseguir una mejora notable en la gestión de la seguridad vial en cualquier tipo de organización. Es una herramienta de mejora del sistema, no es normativa ni prescriptiva y utiliza el examen sistemático para la detección de los puntos fuertes/débiles.

- ISO 45001:2018 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo

La norma está enfocada a la Seguridad y Salud en el trabajo, teniendo como objetivo transmitir e implicar a las partes interesadas el cumplimiento de la política de Prevención de Riesgos Laborales.

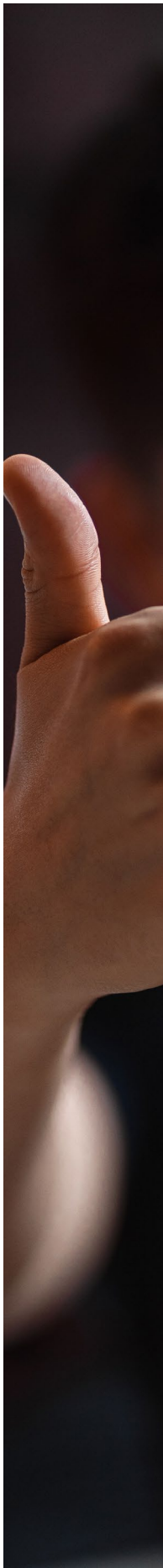


- EFQM: Modelo Europeo de Excelencia Empresarial

El Modelo Europeo de Excelencia Empresarial, conocido comúnmente como Modelo EFQM, es una descripción organizada de los fundamentos de la excelencia aplicados a la organización, de forma que puedan analizarse, comprenderse y modificarse. Se utiliza, por tanto, para distinguir aquellas empresas que orientan su estrategia a la excelencia y que consiguen los objetivos marcados.

- BRC Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

BRC Food es un estándar de seguridad alimentaria desarrollado por primera vez en Reino Unido en 1998. Este estándar alimentario, aprobado por la Iniciativa Mundial para la Seguridad Alimentaria (GFSI), contiene los requisitos de un sistema de análisis de peligros HACCP (Análisis de Peligros y de Control Crítico) de acuerdo con los requisitos del Codex Alimentarius, un sistema de gestión de calidad documentado, y el control de requisitos de las condiciones ambientales de las instalaciones, de los productos, de los procesos, y del personal.



4. Gestión de la formación en empresas

La formación es la llave de la actualización y diversificación de conocimientos así como la clave de la competitividad de las empresas, por ello, ofrecemos asesoramiento y gestión integral en todo lo relativo a los procesos formativos de trabajadores de distintos sectores, contando con una amplia plantilla de tutores expertos y plataforma de teleformación propia, entre otras muchas ventajas formativas.

Ofrecemos:

- Formación Online con más de 1.000 cursos a su disposición.
- Formación Presencial de cursos especializados de distintas áreas.
- Formación a medida, respondiendo a las necesidades de empresas susceptibles de recibir formación acerca de una materia concreta.

Además somos especialistas en:

- Gestión de la Formación Programada de las empresas.
- Gestión del convenio de colaboración y Plan formativo correspondiente a los contratos de formación en alternancia.

4.1. Formación Programada

Somos entidad organizadora e impartidora acreditada por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. Somos centro de formación impartidor de formación subvencionada por el SEPE y el ministerio de Educación.

¿En qué consiste?

Las empresas con asalariados que coticen por formación, disponen de un crédito anual para la formación de sus trabajadores que pueden hacer efectivo bonificando sus costes a través de las cotizaciones a la Seguridad Social.

Una vez realizada la formación, los gastos serán deducidos de las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa.

Las cuantías no dispuestas en el ejercicio se considerarán desestimadas por las empresas y no podrán recuperarse para ejercicios futuros.

Puede realizarse cualquier acción formativa que guarde relación con la actividad que desarrolla el trabajador, que esté dirigida a la adquisición y mejora de las competencias y cualificaciones profesionales de los trabajadores y que cumpla con los requisitos de duración y límites de participantes establecidos en la normativa.

La formación se imparte en modalidad de teleformación, posibilitando el acceso a contenidos y recursos formativos multimedia a través de un entorno virtual de aprendizaje.

¿Cómo le ayudamos?

Ponemos a disposición de nuestros clientes un amplio catálogo de cursos de distintas materias impartidos por tutores expertos y gestionados por profesionales con amplia experiencia en la tramitación de cursos a través de la Fundación Tripartita.

Además le asesoramos en:

- La gestión del crédito anual de cada empresa.
- Las contrastes documentales, comprobación de créditos, respuestas a la Administración.
- La Búsqueda e impartición del curso adecuado a cada perfil profesional dentro de su amplio catálogo de cursos.
- La expedición de Certificado Acreditativo una vez la formación se ha superado satisfactoriamente.



01. Actitud en la empresa Horas

	Autoconocimiento y responsabilidad	30
	Automotivación	30
	Comunicación efectiva	57
	Comunicación interpersonal	57
	Control del estrés	57
	Gestión de uno mismo	30
	Inteligencia emocional	30
	Inteligencia intrapersonal	30
	Mindfulness	57
	Pensamiento constructivo	30
	Práctica de buena conducta	57
	Teletrabajo	57
	Registro de jornada y control horario	57
	Desconexión digital	57

02. Igualdad de género Horas

	Actuaciones frente al acoso sexual	30
	Curso en Registro Retributivo RD 902/2020	57
	Plan de Igualdad. Desarrollo, implantación, seguimiento y evaluación <small>(Para responsable del cumplimiento o RRHH)</small>	57
	Sensibilización en la igualdad de oportunidades	30
	Inserción laboral: Sensibilización medioambiental y en igualdad de género	30
	Protocolo de Acoso y Violencia Sexual en el ámbito laboral: El Asesor Confidencial	57

03. Actividades de limpieza Horas

	Limpieza de Cristales en Edificios y Locales	30
	Limpieza de Interiores de Inmuebles	80
	Procesos de Limpieza y Puesta a Punto de Habitaciones y Zonas Comunes en Alojamientos	60

04. Administración y gestión Horas

	Access 2016	57
	Administración del Proceso Comercial	80
	Análisis y Gestión de los instrumentos de cobro y pago	75
	Asistencia y Gestión administrativa al contribuyente de la Documentación Tributaria	70
	Contabilidad con aplicaciones informáticas	57

	Contabilidad de Costes	50
	Introducción a la contabilidad	70
	Curso online Superior de Auxiliar Administrativo	60
	Trámites online con la Seguridad Social	57
	El impuesto sobre Sociedades	30
	Gestión Administrativa en los Procedimientos Sancionador y de Revisión	60
	Gestión Auxiliar de Archivo en Soporte Convencional o Informático	60
	Gestión Auxiliar de los Trabajadores	57
	Gestión del Tiempo, Recursos e Instalaciones	30
	Gestión de Proveedores	80
	Gestión de Recobros	57
	Gestión de Tesorería	57
	Gestión de Tesorería: Normativa, Documentación, Métodos y Funciones de Control, Cálculo Financiero	90
	Gestión y Análisis Contable de las Operaciones Económico-Financieras	70
	Nóminas, Seguridad Social y Contratación Laboral	80
	Ofimática en la nube: Google Drive	100
	Plan General Contable	57
	Proceso de gestión de archivos	60
	Proceso de Grabación de Datos	57
	Reducción de Costes	57
	Retribuciones Salariales, Cotización y Recaudación	90
	Sistema Cret@	30
	Curso SAGE 50 cloud	60
	Administración de Fincas y Gestión de Comunidades	57
	Reforma Laboral 2022. Novedades y comparativas	30

05. Agraria Horas

	Abonado y Aplicación de Tratamientos en cultivos Agrícolas	70
	La aplicación de productos fitosanitarios	57
	Manejo de Máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	80
	Manejo, riego y abonado del suelo	80
	Mantenimiento Básico de instalaciones agrícolas	50
	Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50
	Poda e injerto frutales	80
	Preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícola	90
	Recolección, Almacenamiento y Envasado de Productos	70

COMERCIO Y MARKETING

■ Animación y Presentación del Producto en el Punto de Venta	60
■ Atención Eficaz de Quejas y Reclamaciones	80
■ Coaching	30
■ Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores	57
■ Gestión de compras en el Pequeño Comercio	60
■ Gestión de la Satisfacción: Fidelización de la Clientela	57
■ Marketing orientado a la Venta	75

COMERCIO

■ Aprovisionamiento y Almacenaje en la Venta	40
■ Atención a la Clientela	57
■ Atención al Cliente en el Proceso de Gestión Comercial	30
■ Atención al Cliente: Recogida de Datos y Técnicas de Venta	57
■ Gestión Comercial con Aplicaciones Informáticas	57
■ Organización de Procesos de Venta	60
■ Satisfacción del Cliente	30
■ Técnica de Comunicación v Atención al Cliente/Consumidor	60
■ Técnicas de venta	70
■ Venta online	30

MARKETING

■ Social Media	80
■ Comercio electrónico	57
■ Social media marketing y gestión de la reputación online	57
■ Marketing Telefónico	57
■ Marketing y Ventas	57
■ Mobile Commerce	50
■ Organización de Eventos de Marketing y Comunicación	60
■ Organización de Reuniones y Eventos	60
■ SEO y SEM	50
■ Cómo crear una tienda online en Facebook	30
■ Inteligencia emocional aplicada a la venta: marketing de la experiencia	30
■ Comunicación digital en redes sociales	30

07. Control de almacén Horas

	Carretilla elevadora: Operaciones Convencionales de Carga y Transporte	57
	Diseño y Organización del Almacén	80
	Gestión de Pedidos y Stock	50
	Iniciación de Operador de Carretilla Elevadora	30
	Operaciones Auxiliares de Almacenaje	57
	Preparación de Pedidos	57
	Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano	50

08. Edición y diseño gráfico Horas

	Photoshop básico CS6	40
	Photoshop avanzado CS6	40
	Diseño y maquetación con Adobe Indesign	60

09. Educación infantil Horas

	Estrategias y métodos de educación para la salud en la educación infantil y juvenil	30
	Educación Infantil: Psicomotricidad y socialización mediante el Juego	57
	Experto en Juego Infantil: Desarrollo, Estimulación y Terapia	90

10. Formación Horas

	Formador 3.0	80
	Tutor-Formador de Certificados de Profesionalidad Online	60

11. Gestión ambiental e higiene Horas

	Control de Legionela	30
	Gestión de residuos	57
	Gestor Energético para la Industria y la Edificación	57
	Tratamiento de Aguas Residuales	57

12. Gestión de la calidad Horas

	Gestión de Calidad	57
	Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001:2015	57
	Introducción a la Gestión de la Calidad	57

13. Gestión empresarial y RRHH

Horas

GESTIÓN EMPRESARIAL

	Liderazgo	30
	Coaching empresarial, creativo y gestión de equipos	30
	Dirección y Estrategias de Ventas e Intermediación Comercial	60
	Investigación y Recogida de Información de Mercados	60
	Management Skills	80
	Actitudes, emociones y respuesta automática en el ámbito laboral	30
	Compromiso e integración	30
	Gestión del cambio	30
	Motivación de personas	30
	Presentaciones efectivas	30
	Habilidades de inteligencia social	30
	Inteligencia interpersonal	30
	Big Data	57
	Transformación digital en la empresa	57

RECURSOS HUMANOS

	Administración de personal	57
	Gestión de conflictos	57

14. Hostelería y Turismo

Horas

COCINA

	Cocina creativa y de autor	80
	Cocina nacional, internacional y creativa	30
	Conocimientos de tapas, pinchos y canapés	30
	Conocimientos en la cocina mediterránea	30
	El aprovisionamiento en la cocina	57
	Cortador de jamón	57
	Elaboraciones básicas de cocina	57
	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
	Elaboración previa de los géneros culinarios y su conservación	57
	Jefe de cocina	80
	Preparación de aperitivos	80

HOSTELERÍA

	Bebidas y Comidas rápidas en el Bar	57
	Cafetería y Bar	57

	Camarero Servicio de Bar	80
	Coctelería	80
	Conocimientos Básicos para el Auxiliar de Hostelería	30
	Creación de Cartas y Menús	57
	Iniciación a la Coctelería	57
	Maître	80
	Protocolo en Hostelería	30
	Protocolo en Hoteles	80
	Servicio en Barra y Restauración	57
	Supervisión y Desarrollo de Procesos de Servicio en Restauración	60
	Técnicas de Venta en Hostelería	57
TURISMO		
	Proceso Económico Administrativo de las Agencias de Viajes	57
	Productos, Servicios y Destinos Turísticos	90

15. Idiomas Horas

	Iniciación a Inglés A1-A2	30
	Inglés A1 (Nivel iniciación)	80
	Inglés A2 (Nivel básico)	80
	Inglés B1 (Nivel Intermedio) (Edición actualizada 2018)	80
	Inglés B1 (Edición actualizada 2018)	240
	Inglés B2 (Nivel avanzado)	80
	Inglés C1 (Nivel experto)	80
	Inglés para hostelería	80
	Inglés Profesional para Actividades Comerciales	90
	Alemán A1	110
	Alemán A2	110
	Alemán B1	110

16. Imagen personal Horas

	Asesoramiento y Venta de Productos y Servicios para la Imagen Personal	60
	Cosméticos y Equipos para los Cuidados Estéticos de Higiene, Depilación y Maquillaje	60
	Diagnóstico Estético Facial y Corporal	60
	Estilismo para Novias	80

17. Informática Horas

INFORMÁTICA DE USUARIO

Alfabetización informática: Internet	30
Ciberseguridad	57
Seguridad informática y firma digital	50
Iniciación a Excel 2016	57
Excel avanzado 2016	57
PowerPoint 2016	57
Word 2016	57
Outlook 2010	30

DIGITAL

Google adwords y sus aplicaciones publicitarias	30
Wordpress	30
Sistema Operativo, Búsqueda de la Información	30

PROGRAMACIÓN

Gestión de la Seguridad Informática en la Empresa	100
Operaciones Auxiliares con Tecnologías de la Información y la Comunicación	90
Planificación de la Seguridad Informática en la Empresa	80

18. Instalación y mantenimiento Horas

Desarrollo de Procesos y Planes de Montaje de Instalaciones de Climatización y Ventilación-Extracción	30
Electrotecnia	80
Instalaciones de Ventilación-Extracción	40
Planificación del Montaje y Protocolo de Pruebas en Instalaciones Frigoríficas	70
Mantenimiento de piscinas de uso colectivo	57

19. Jardinería Horas

Determinación del Estado Sanitario de las Plantas, Suelo e Instalaciones y Elección de los Métodos de Control	60
Los enemigos de las plantas y los daños que producen	57
Trabajos Auxiliares en la Elaboración de Composiciones con Flores y Plantas	90

20. Mecánica Horas

Gestión de la Recepción de Vehículos	50
Mantenimiento de Sistemas Auxiliares del Motor de Ciclo Diesel	90
Técnicas Básicas de Electricidad de Vehículos	90
Técnicas Básicas de Mecánica de Vehículos	90
Vehículos Híbridos	57

21. Medio ambiente

Horas

	Sensibilización Medioambiental: Concienciación hacia el Medio Ambiente	30
--	--	----

22. Normativas de obligado cumplimiento

Horas

	Auditoría de Prevención de Blanqueo de Capitales	57
	Delegado de protección de datos	60
	La Aplicación de la Protección de Datos en Hostelería	57
	Normativa de protección de datos (RGPD + LOPDGDD)	57
	Data Protection Regulation (GRDP and LOPDGDD)	57
	Prevención de Blanqueo de Capitales	57
	Prevención de Blanqueo de Capitales para Profesionales Independientes	30

23. Nutrición y dietética

Horas

	Nutrición y dietética	57
	Nutrición en la práctica deportiva	57

24. Prevención de riesgos laborales

Horas

	Encargado de emergencias y primeros auxilios	57
	Gestión de Sustancias Peligrosas en la Empresa: Edición Actualizada	57
	Protocolo seguro Covid-19: Empresa segura	57
	Plan de Emergencias y Evacuación	57
	Prevención de Incendios Basado en Riesgos Laborales.	57
	Primeros Auxilios. Edición actualizada 2018	57
	Primeros Auxilios 2.0	57
	Primeros Auxilios (First Aid)	57
	Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales. Edición actualizada	57
	Prevención de Riesgos Laborales. Edición II	30

25. Sanidad

Horas

SANIDAD

	Cuidados Auxiliares Básicos de Enfermería	75
	Prevención de Úlceras y Escaras para el profesional en cuidados auxiliares de enfermería	80
	Reanimación Cardio-Pulmonar Básica	57

ODONTOLOGÍA

	Gestión del Área de Trabajo en el Gabinete Bucodental	80
	Vigilancia Epidemiológica en Salud Bucodental	80

26. Seguridad alimentaria

Horas

	Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración	30
	Gestión de Alérgenos en el sector de la restauración	57
	Gestión de Alérgenos en Industrias Alimentarias. Menús de Dietas Especiales	57
	Manipulador de Alimentos	30
	Manipulador de Alimentos: Panaderías y Pastelerías	30
	Manipulador de Alimentos: Sector Restauración	30
	Programas de Prerrequisitos de Higiene	30
	Seguimiento y Verificación de Programas de Prerrequisitos de Higiene	30
	Seguridad Alimentaria: Seguimiento y Verificación del Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC	57
	Seguridad Alimentaria: Seguimiento y Verificación del Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC en Panaderías y Pastelerías	57
	Técnico Manipulador de Alimentos	57
	Técnico Manipulador de Alimentos (Food Handler)	57
	Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	30
	Cultura de Seguridad Alimentaria	10
	Curso de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario	57
	Higiene y seguridad alimentaria para el comercio al por menor (RD1021/2022)	57

27. Servicios socioculturales y la comunidad

Horas

	Alimentación y Nutrición en la Tercera Edad	57
	Características y Necesidades de Atención Higiénico-Sanitaria de las Personas Dependientes	70
	Teleasistencia	50

4.2. Contratos de formación en alternancia

4.2. Contratos de formación en alternancia

¿En qué consiste?

El contrato de formación en alternancia tiene por objeto la cualificación de los empleados de las empresas a través de las necesidades de formación individualizada que presentan, compatibilizando la actividad laboral retribuida con los correspondientes procesos formativos en el ámbito de la formación profesional, los estudios universitarios o del Catálogo de especialidades formativas del Sistema Nacional de Empleo.

Ahorro en costes de contratación por bonificaciones

Este tipo de contratación se convierte en una manera de contratación muy atractiva para los empresarios, favoreciendo la inserción laboral a bajo coste de carga en Seguridad Social y la adquisición de formación de los jóvenes en la ocupación desempeñada:

- **Reducciones de las cuotas en la Seguridad Social.** El incentivo será de una reducción del 100% en las cuotas de la Seguridad Social cuando la plantilla sea menor de 250 personas, en caso de más de 250 empleados será del 75%.
- **Costes de formación y financiación máxima.** La modalidad presencial será de 8€ /hora por participante y la modalidad teleformación será de 5€/hora participante; la cuantía máxima de las bonificaciones que podrá aplicarse la empresa para la financiación de los costes de formación señalados en el apartado anterior, será el que resulte el equivalente al 35% de la jornada durante el primer año del contrato y el 15% de la jornada en el segundo año.
- **Bonificación para beneficiarios del Sistema de Garantía Juvenil.** Cuando el contrato se formalice con beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juevnil, la cuantía máxima de bonificaciones que podrá aplicarse la empresa para la financiación de los costes de formación será la que resulte de multiplicar el correspondiente módulo económico por un número de horas equivalente al 50% de la jornada durante el primer año del contrato, y del 25% de la jornada el segundo año.
- **Bonificación adicional por tutorización en la empresa.** Con una cuantía de 80€/mes en empresas menos de 5 trabajadores y 60€/mes para las de igual o más de 5 trabajadores.
- **Incentivo por transformación a indefinido durante 3 años.** Aunque no es necesario reconvertir este contrato a indefinido, en caso de transformación a indefinido se tendrá derecho a la reducción durante 3 años de 1.500€ en el caso de los hombres y 1.800€ para las mujeres.

De todas estas bonificaciones e incentivos descritos anteriormente se observa que este contrato de formación en alternancia se presente como la modalidad contractual más ventajosa en la actualidad para el tejido empresarial en cuanto al ahorro de costes.



Simulación de ahorro de costes en contrato de formación en alternancia vs contrato fijo a tiempo parcial.

	Dependiente contrato fijo	Dependiente CFA	
Salario bruto mensual	1.154,28 €	801,57 €	
Coste de seguros sociales	383,22 €	0,00 €	
Bonificación por tutorización	- €	-80,00 €	
Total coste empresa mensual	1.537,50 €	721,57 €	Ahorro de 815,94 €
Total coste empresa 1er año	18.450,06 €	8.658,82 €	Ahorro de 9.791,24 €
Total coste empresa 2º año	24.127,00 €	12.578,45 €	Ahorro de 11.548,55 €
Bonificación indefinido (mujer)	- €	-5.400,00 €	
TOTAL AHORRO = 26.739,79 €			

	Camarero contrato fijo	Camarero CFA	
Salario bruto mensual	1.088,48 €	859,26 €	
Coste de seguros sociales	341,78 €	0,00 €	
Bonificación por tutorización	- €	-80,00 €	
Total coste empresa mensual	1.430,26 €	779,26 €	Ahorro de 651 €
Total coste empresa 1er año	17.163,12 €	9.351,12 €	Ahorro de 7.812 €
Total coste empresa 2º año	22.444,08 €	12.523,77 €	Ahorro de 9.920,31 €
Bonificación indefinido (mujer)	- €	-5.400,00 €	
TOTAL AHORRO = 23.132,31 €			

¿Cómo se realiza la contratación?

Por ejemplo, si queremos contratar a un camarero pero antes queremos ver las capacidades y conocimientos del trabajador, podemos contratarlo en formación en alternancia y de esta forma la empresa una vez vea los conocimientos del trabajador puede decidir si realiza el contrato por dos años o lo quiere pasar a indefinido a los 3 meses, además nos aseguramos a través de la formación ligada a este contrato que el trabajador ha adquirido conocimientos en la materia.

Características del contrato de formación en alternancia

Para poder disfrutar de las ventajas anteriormente mencionadas, se deberán cumplir los requisitos legalmente establecidos para esta modalidad contractual que son los siguientes:

Requisitos de los trabajadores:

Todos los trabajadores pues no tiene límite de edad; en el supuesto de empleados de más de 30 años se deberá realizar la formación a través de estudios universitarios, de formación profesional o certificados de profesionalidad de nivel 3.

Los trabajadores que no estén cualificados en la ocupación a ser contratado. Se debe celebrar el contrato a personas que no dispongan de formación acreditada en la ocupación que se les va a contratar.

No se podrá celebrar el contrato cuando la actividad o puesto de trabajo haya sido desempeñado por el trabajador en la misma empresa bajo cualquier modalidad superior a 6 meses

Duración: la duración del contrato será la prevista en el correspondiente plan o programa formativo, con un mínimo de 3 meses y un máximo de 2 años.

Prórroga: No habrá prórrogas, salvo en caso de que el contrato se hubiera concertado por una duración inferior a la máxima legal establecida.

Jornada: La jornada de los contratos de formación en alternancia será la suma del tiempo de trabajo efectivo en la empresa y del tiempo de formación teórica. Sin perjuicio de que dicha suma pueda resultar inferior a la duración máxima de la jornada ordinaria, estos contratos se entenderán asimilados a contratos a tiempo completo. El tiempo dedicado a la actividad laboral no podrá ser superior al 65% durante el primer año y al 85% durante el segundo año.

Actividad formativa: la formación es 100% online, sin necesidad de clases presenciales, siempre y cuando la formación sea del contrato sea una especialidad formativa, en caso de estudios universitarios, formación profesional o certificados de profesionalidad de nivel 3 consultar con nuestro departamento técnico.

Prohibición de horas extraordinarias: Los trabajadores no podrán realizar horas extraordinarias, salvo en el supuesto previsto en artículo 35.3, del Estatuto de los Trabajadores. Tampoco podrán realizar trabajos nocturnos ni trabajo a turnos.

Período de prueba: No podrá establecerse periodo de prueba en estos contratos.

Extinción del contrato: Los contratos para la formación en alternancia se extinguirán por cualquiera de las causas recogidas en el artículo 49 del Estatuto de los Trabajadores. Cuando la causa sea la expiración del tiempo convenido, requerirá previa denuncia de alguna de las partes. La parte que formule la denuncia deberá notificar a la otra la terminación del contrato con una antelación mínima de quince días a su terminación.

Salario: La retribución será la establecida para estos contratos en el convenio colectivo de aplicación.

En defecto de previsión convencional, la retribución no podrá ser inferior al sesenta por ciento el primer año ni al setenta y cinco por ciento el segundo, respecto de la fijada en convenio para el grupo profesional y nivel retributivo correspondiente a las funciones desempeñadas, en proporción al tiempo de trabajo efectivo. En ningún caso la retribución podrá ser inferior al salario mínimo interprofesional en proporción al tiempo de trabajo efectivo.



¿Cómo ayudamos a nuestros clientes?

Desde Dabo gestionamos el convenio de colaboración del plan formativo correspondiente a la ocupación del trabajador para la celebración del contrato de formación en alternancia, además:

- Le ayudamos a validar que el trabajador es apto para este tipo de contrataciones.
- Si no dispone de perfil de candidatos, le preseleccionamos el candidato a través de nuestra agencia de colocación, Implejob, de forma totalmente gratuita.
- Nuestro equipo técnico especializado en la gestión de contratos formativos está a su disposición y le atenderá y responderá ilimitadamente las dudas que tenga.
- Disponemos de un amplio listado de ocupaciones, a continuación le indicamos las ocupaciones que disponemos, si necesita alguna que no se encuentre en este listado, llámenos y le prepararemos la formación que debe realizar el trabajador para ser contratado bajo esta modalidad:



4.3. Listado de ocupaciones

Comercio y Márketing

- Agentes comerciales
- Agentes comerciales inmobiliarios
- Agentes de compras
- Agentes de transportes, en general
- Almaceneros de empresas de transportes
- Almaceneros de industrias alimentarias
- Auxiliar dependientes de comercio
- Auxiliar de pastelería
- Azafatos o auxiliares de la información
- Cajeros de comercio
- Carnicero para la venta en comercio
- Chacinero / charcutero
- Churreros
- Clasificadores-repartidores de correspondencia
- Conductores-operadores de carretilla elevadora
- Community manager
- Delegados comerciales, en general
- Dependientes de artículos de deporte, caza y pesca
- Dependientes de artículos de regalo
- Dependientes de calzado y artículos de piel
- Dependientes de carnicería
- Dependientes de comercio, en general
- Dependientes de electrodomésticos
- Dependientes de farmacia
- Dependientes de frutería
- Dependientes de grandes superficies
- Dependientes de juguetería
- Dependientes de lavandería
- Dependientes de muebles y artículos de decoración
- Dependientes de panadería, pastelería y confitería
- Dependientes de peletería
- Dependientes de perfumería y droguería
- Dependientes de pescadería
- Dependientes de recambios y accesorios de automóvil
- Dependientes de ropa de hogar
- Dependientes de tejidos y prendas de vestir
- Dependientes de tiendas y almacenes
- Directores de departamento de marketing
- Directores de departamento de operaciones en empresas de transporte
- Embaladores-empaquetadores-etiquetadores, a mano
- Empleados administrativos comerciales, en general
- Empleados administrativos de los servicios de transporte, en general
- Empleados del área de atención al cliente - prensa
- Empleados del área de atención al cliente - prensa
- Encargados de tienda
- Entrevistadores-encuestadores
- Expendedores de combustible. Empleados de gasolinera
- Gestores de redes sociales
- Gestores de redes sociales en inmobiliarias
- Inspectores de empresas de transporte
- Jefes de estación de transportes por carretera y/o ferrocarril
- Jefes de tráfico en empresas de transporte, en general
- Matarifes-carniceros, en general
- Mozos de carga y descarga, almacén y/o mercado de abastos
- Organizadores de puntos de venta en autoservicios

- Peones del transporte de mercancías y descargadores
- Profesionales de la publicidad y la comercialización
- Organizadores de conferencias y eventos
- Redactores de publicidad
- Profesionales de la publicidad y la comercialización
- Repartidores a domicilio a pie o en vehículo no motorizado
- Transportistas
- Peones del transporte en general / repartidor
- Reponedores de hipermercado
- Representantes de comercio, en general
- Taquilleros
- Técnicos en consumo
- Técnicos en control de calidad, en general
- Técnicos en control de calidad, en general-inglés
- Técnicos en electrónica de comunicaciones
- Técnicos en estudio de mercado y opinión pública
- Técnicos en gestión de stock y/o almacén
- Técnicos en organización de ferias y eventos
- Técnicos en publicidad y relaciones públicas
- Técnicos medios en investigación de mercado
- Técnicos medios en publicidad y/o relaciones públicas
- Teleoperadores
- Vendedores técnicos, en general
- Vendedores a domicilio, en general
- Vendedores no clasificados bajo otros epígrafes
- Comerciales de seguros
- Gestores de redes sociales sin marketing
- Promotores de venta

Hostelería y Turismo

- Animadores turísticos
- Ayudantes de servicios (hostelería)
- Bármanes
- Camareros de barco
- Camareros de barra y/o dependiente de cafetería - Camareros de piso (hostelería)
- Camareros de sala o jefe de rango
- Camareros y cocineros propietarios
- Camareros, en general
- Cocineros, en general
- Conserjes de hotel
- Camareros de piso (hostelería)
- Camareros de sala o jefe de rango
- Camareros y cocineros propietarios
- Camareros, en general
- Cocineros, en general
- Conserjes de hotel
- Encargados de economato y bodega
- Encargados de lencería y lavandería
- Galleteros
- Gobernantes
- Jefes de barra o cafetería
- Jefes de cocina
- Marmitones

- Mayordomos de hostelería
- Mozo de habitación o valets
- Panadero
- Pasteleros
- Pinches de cocina
- Preparadores de catering
- Recepcionistas de hotel
- Repostero-pastelero
- Agentes de desarrollo turístico local
- Técnicos de información turística
- Técnicos de mantenimiento de instalaciones hoteleras
- Técnicos de producto en agencias de viaje
- Técnicos de promoción agencias de viaje
- Técnicos de ventas en agencias de viajes
- Técnicos en agencias de viajes
- Empleados de ventas de agencias de viaje
- Empleados de agencias de viajes, en general
- Gerentes de café, bar y establecimientos similares, con menos de 10 asalariados - Jefes de partida (hostelería)
- Jefes de servicio de vino
- Jefes de comedor o maestros de sala
- Jefes/encargados de cocina y sala
- Preparadores de pizzas

Administración y Gestión

- Agentes tributarios
- Empleados administrativos con tareas de atención al público no clasificados bajo otros epígrafes - Empleados administrativos de contabilidad, en general
- Empleados administrativos de los servicios de almacenamiento y recepción
- Empleados administrativos, en general
- Empleados administrativos de servicios de personal
- Empleados de ventanilla de Correos
- Operadores de central telefónica
- Operadores-grabadores de datos en ordenador
- Ordenanzas
- Otros profesionales de apoyo de la administración pública para tareas de inspección y control y tareas similares
- Recepcionistas en establecimientos distintos de oficinas, en general
- Recepcionistas-telefonistas en oficinas, en general
- Técnicos administrativos, en general
- Técnicos de apoyo en auditoría y/o operaciones financieras
- Técnicos de recursos humanos
- Técnicos en comercio exterior
- Técnicos en trabajo de campo
- Técnicos medios en recursos humanos, en general
- Técnicos superiores en recursos humanos, en general
- Técnicos superiores de contabilidad y/o finanzas
- Consultores de recursos humanos
- Gestor contable y auditor

Informática

- Codificadores de datos
- Digitalizadores de documentos
- Diseñadores de páginas web
- Electrónicos-ajustadores de ordenadores y microprocesadores
- Electrónicos-ajustadores de equipos de telecomunicación
- Instaladores y reparadores en tecnología de la información y comunicaciones
- Montadores de aparatos electrónicos, en general
- Operadores de máquina de reprografía
- Programadores de aplicaciones informáticas
- Técnicos en informática de gestión
- Técnicos en sistemas microinformáticos

Obra Civil/Industria

- Albañiles
- Arquitectos paisajistas
- Carpinteros
- Delineantes en general
- Electricista de mantenimiento y reparación en general
- Fontaneros
- Instalador de placas solares
- Instaladores-ajustadores de instalaciones de refrigeración y aire acondicionado
- Instaladores de sistemas fotovoltaicos y eólicos
- Instaladores electricistas de edificios y viviendas
- Instaladores electricistas, en general
- Instaladores-reparadores de líneas eléctricas de alta tensión
- Montadores de grandes estructuras metálicas
- Operador de máquinas industriales de coser y bordar
- Peón de la construcción
- Pintores y/o empapeladores
- Técnico de mantenimiento y reparación de aire acondicionado y fluidos
- Técnicos en instalaciones y líneas eléctricas
- Decoradores y/o diseñadores de interiores
- Projectistas de carpintería y mueble
- Instaladores-reparadores de líneas de energía eléctrica, en general
- Instaladores de sistemas de energía solar térmica
- Carpinteros de aluminio, metálico y PVC
- Instaladores de conducciones de aire acondicionado y ventilación
- Instaladores de conducciones de calefacción y agua caliente sanitaria
- Instaladores-ajustadores de conducciones de fluidos
- Mecánicos de mantenimiento industrial
- Montadores de carpintería metálica, aluminio y PVC
- Instaladores de aislamientos
- Instaladores de materiales de impermeabilización en edificios
- Montadores-instaladores de placas de energía solar
- Peones de la construcción en edificios
- Encargados de taller de maquinaria industrial, en general
- Enlucidores-yesistas

Agraria

- Conductores-operadores de maquinaria agrícola con motor, en general
- Encargados o capataces agrícolas de huertas, invernaderos, viveros o jardines, en general
- Jardineros
- Operadores de máquinas envasadoras de aceites y grasas comestibles
- Operadores de máquinas para elaborar conservas de frutas, verduras y productos vegetales, en general
- Peones agrícolas, en general
- Peones agropecuarios
- Peones de horticultura, jardinería
- Trabajadores de la ganadería
- Trabajadores de conservación de parques urbanos, jardines históricos y botánicos
- Trabajadores de cultivo de plantas para flor cortada
- Trabajadores de huertas, invernaderos, viveros y jardines, en general horticultores
- Trabajadores de producción y cultivo de setas
- Trabajadores en centros de jardinería
- Tractoristas-manipuladores agrícolas
- Trabajadores agrícolas excepto en huertas, invernaderos, viveros y jardines
- Trabajadores del ganado vacuno, en general

Mecánica

- Mecánico-ajustador del automóvil, en general
- Mecánicos-ajustadores de camiones y autobuses, en general
- Mecánicos-ajustadores de motocicletas y ciclomotores
- Mecánicos-ajustadores de motores de maquinaria pesada, agrícola y/o industrial autopropulsada
- Mecánicos-ajustadores de motores diesel (vehículos)
- Mecánicos-ajustadores de motores y equipos de inyección (diesel y gasolina)
- Mecánicos de mantenimiento y reparación de automoción, en general
- Mecánicos y ajustadores de maquinaria agrícola e industrial
- Chapistas-pintores de vehículos
- Técnicos de mantenimiento mecánico
- Mecánicos de camiones - refrigeradores
- Técnicos en mantenimiento de baterías

Industrias Alimentarias

- Operadores de máquina ensacadora-ensavadora de cereales y piensos compuestos
- Operadores de máquina mezcladora de ingredientes para fabricar piensos compuestos - Operadores de máquinas enlatadoras y/o envasadoras de productos de carne o pescado - Operadores de máquinas envasadoras de café, té, cacao y similares
- Operadores de máquinas envasadoras de productos congelados de carne o pescado
- Operadores de máquinas para elaborar café y/o sucedáneos
- Operadores de máquinas para elaborar frutos secos, en general
- Operadores de máquinas para elaborar productos cárnicos, en general
- Operadores de máquinas para molturar cereales y especias, en general
- Peones de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco
- Trabajadores de la elaboración de alimentos deshidratados
- Trabajadores de la elaboración de café y/o sucedáneos
- Trabajadores de la elaboración de frutos secos, aperitivos y snacks
- Trabajadores de la elaboración de piensos compuestos
- Queseros
- Recepcionistas de hostel
- Porteros de hotel

Servicios Socioculturales

- Animadores socioculturales
- Asistentes domiciliarios
- Cuidadores de personas con discapacidad y/o dependencia en instituciones
- Mediadores familiares
- Mediadores interculturales
- Monitores de actividades recreativas y de entretenimiento
- Monitores de educación y tiempo libre
- Monitores de servicios a la comunidad
- Orientadores profesionales para la inserción
- Promotores de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres
- Promotores en igualdad de oportunidades, en general
- Técnicos de educación especial
- Técnicos de inserción social
- Técnicos de integración social
- Animadores comunitarios, en general
- Coordinadores de tiempo libre
- Monitores socio-culturales

Educación Infantil

- Auxiliar de apoyo en guardería infantil
- Cuidadores de guardería infantil
- Técnicos en educación infantil

Sanitarios

- Conductores de ambulancia
- Técnico auxiliar de clínica
- Fisioterapeutas, en general
- Auxiliares de enfermería de geriatría
- Profesionales de la salud no clasificados bajo otros epígrafes

Limpieza

- Cristalero de edificios
- Limpiadores de vehículos
- Limpiadores de ventanas
- Personal de limpieza o limpiadores en general
- Personal de limpieza o limpiadores en general/ hamaquero
- Lavacoches, a mano

Formación

- Formadores de formación no reglada
- Formadores de formación para el empleo
- Formadores de formadores
- Otros profesores y profesionales de la enseñanza
- Profesores del área de lenguas extranjeras
- Técnicos y/o coordinadores de formación

Nuevas Ocupaciones

- Asesores de imagen
- Auxiliar de floristería
- Cocineros en escuela infantil
- Dependientes de comercio en alimentación
- Maquilladores
- Peluqueros y especialistas en tratamientos de estética, bienestar y afines

Otros

- Abogados, en general
- Bañistas / socorristas
- Conductores de camiones
- Cosedores a mano o máquina doméstica, en general
- Diseñadores gráficos y multimedia
- Electricistas de mantenimiento y reparación de electrodomésticos
- Empleados de hogar
- Empleados de servicio de personal
- Empleados de servicios funerarios en general
- Esteticistas
- Infografista de prensa
- Técnicos en depilación láser
- Técnicos en encuadernación
- Técnicos en prevención de riesgos laborales y salud ambiental
- Técnicos de radiodifusión
- Teleoperadores de emergencias
- Técnicos en impresión, en general
- Fotógrafos, en general
- Reporteros y/o informadores gráficos
- Retocadores fotográficos
- Estibadores
- Montadores de muebles de cocina
- Montadores de muebles de madera o similares
- Montadores de productos de madera y/o ebanistería, en general
- Estilistas
- Organizadores de conferencias y eventos
- Operadores de cámara (cine, televisión/video)
- Cortadores de calzado a mano: piel

**4.4. Formación
subvencionada, gratis para
empleados y autónomos**

4.4. Formación subvencionada, gratis para empleados y autónomos

Expertos en la gestión de la formación subvencionada por el Estado

Desde Dabo, continuamos con la estrategia de ofrecer un servicio integral a la formación, es por ello que hemos sido seleccionados por el SEPE y el Ministerio de Educación para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal para la adquisición y mejora de competencias profesionales para las empresas y trabajadores.

Este tipo de formación, totalmente gratuita, viene a cubrir la demanda de formación adicional a la Formación Programada para empresas.

La oferta actual que disponemos es:

- **Programa de formación subvencionada por el SEPE a través de Planes formativos para distintos sectores.** Para poder acceder a la realización de este tipo de formación se deben cumplir los siguientes requisitos:
 1. Estar empleado en el sector donde está incluido el plan formativo
 2. Aquellos empleados con contrato fijo discontinuo del sector incluido en el plan formativo
 3. Empleados en situación de ERE/ERTE del sector incluido en el plan formativo
 4. Autónomos del sector incluido en el plan formativo

- **Programa de formación subvencionada por el Ministerio de Educación a través de certificados de profesionalidad acreditables.** Para poder acceder a la realización de este tipo de formación se deben cumplir los siguientes requisitos:
 1. Trabajadores ocupados de cualquier sector
 2. Aquellos empleados con contrato fijo discontinuo de cualquier sector
 3. Empleados en situación de ERE/ERTE de cualquier sector
 4. Autónomos de cualquier sector

Listado de formaciones disponibles por sector

* 100% ONLINE.

¿Donde se encuentra?

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	EXPERTO FISCAL Y CONTABLE	pag. 58
	EXPERTO CONTABLE	pag. 59
	EXPERTO EN MARKETING DIGITAL Y GESTIÓN COMERCIAL	pag. 60
	EXPERTO EN GESTIÓN DE VENTAS: REDES SOCIALES Y TIENDA ONLINE	pag. 61
	EXPERTO EN E-COMMERCE	pag. 62
	ADGN068PO - IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES (IS): GESTIÓN FISCAL DE LA EMPRESA	pag. 63
COMERCIO Y MARKETING	EXPERTO EN MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL	pag. 65
	EXPERTO EN MARKETING DIGITAL Y SOCIAL MEDIA	pag. 66
	EXPERTO EN GESTIÓN COMERCIAL INTEGRAL	pag. 67
ENERGÍA	EXPERTO EN LA INSTALACIÓN DE ENERGÍA SOLAR	pag. 70
	EXPERTO EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS	pag. 71
QUÍMICA	EXPERTO AVANZADO EN QUÍMICA - CONTROL MICROBIOLÓGICO Y EFICIENCIA DE PRODUCCIÓN	pag. 73
INDUSTRIA ALIMENTARIA	EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA	pag. 75
	EXPERTO EN CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	pag. 76
CONSTRUCCIÓN	EXPERTO EN EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD EN LA CONSTRUCCIÓN: REVIT, AISLAMIENTO Y MANTENIMIENTO	pag. 78
AGRICULTURA Y GANADERÍA	EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA	pag. 81
	EXPERTO EN GESTIÓN DE EXPLOTACIONES AGRARIAS Y GANADERAS	pag. 82
	IFCM010PO - INTRODUCCIÓN A LOS SIG. GVSIG USUARIO	pag. 83
FINANZAS Y SEGUROS	EXPERTO EN GESTIÓN COMERCIAL Y FIDELIZACIÓN DE CLIENTES: ESTRATEGIAS INTEGRADAS Y HERRAMIENTAS INNOVADORAS	pag. 85
METAL	IFCT017PO - AUTOCAD	pag. 87

EXPERTO FISCAL Y CONTABLE

Duración: 220 horas (100% online)



El objetivo de este curso es proporcionar a los participantes un conocimiento profundo y práctico sobre los aspectos fiscales y contables relevantes para la gestión financiera de una empresa.

Este curso te ayudará a:

- Adquirir conocimientos detallados sobre la fiscalidad de las inversiones, incluyendo activos financieros, fondos de inversión, seguros, planes de pensiones y otros productos financieros.
- Comprender y aplicar los diferentes impuestos que afectan a las empresas, como el IRPF, el impuesto sobre el patrimonio, el impuesto sobre sociedades, entre otros.
- Desarrollar habilidades para el asesoramiento financiero y la planificación fiscal efectiva.
- Dominar los conceptos básicos de contabilidad financiera y del plan general de contabilidad, así como aprender a realizar operaciones contables básicas y avanzadas.
- Entender la importancia de la gestión adecuada del patrimonio, las cuentas, los impuestos y las operaciones financieras para una empresa.
- Capacitar a los participantes para la elaboración de las cuentas anuales y la interpretación de la información financiera para la toma de decisiones empresariales.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector de la Administración y Gestión que estén interesados en comprender mejor la gestión financiera de las empresas, mejorar su capacidad para tomar decisiones financieras informadas y optimizar su situación fiscal.

EXPERTO CONTABLE

Duración: 120 horas (100% online)



Este curso está diseñado para **proporcionar una comprensión profunda de los principios fundamentales de la contabilidad de costes, así como su aplicación práctica en entornos empresariales.** Desde la clasificación de costes hasta los sistemas de costes parciales y completos, este curso abarca una amplia gama de temas clave para ayudar a los participantes a comprender y gestionar eficazmente los costes dentro de una organización. Además, se exploran los sistemas de costes basados en actividades (ABC) y se proporcionan herramientas prácticas para la toma de decisiones empresariales basadas en información de costes.

Este curso te ayudará a:

- **Identificar y clasificar los diferentes tipos de costes:** Los participantes podrán distinguir entre costes directos e indirectos, fijos y variables, y entender cómo cada tipo de coste afecta la estructura de costes de una organización.
- **Comprender los métodos de asignación de costes:** Los participantes aprenderán los distintos métodos utilizados para asignar costes a productos, servicios o actividades, como el método de coste por absorción, el método de coste directo y el método ABC.
- **Analizar la estructura de costes de una empresa:** Los participantes podrán analizar la estructura de costes de una empresa para identificar áreas de mejora en la eficiencia y rentabilidad, así como para tomar decisiones estratégicas informadas.
- **Utilizar la información de costes para la toma de decisiones:** Los participantes aprenderán a utilizar la información de costes para evaluar la rentabilidad de productos o servicios, tomar decisiones de fijación de precios, y evaluar la viabilidad de proyectos o inversiones.
- **Entender el impacto de la contabilidad de costes en la toma de decisiones estratégicas:** Los participantes comprenderán cómo la contabilidad de costes influye en la formulación y ejecución de estrategias empresariales, y cómo puede contribuir al logro de los objetivos organizacionales a largo plazo.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector de la Administración y Gestión que estén interesados en gestionar los costes de manera efectiva, lo que puede ayudarles a tomar decisiones financieras más informadas y mejorar la rentabilidad de su empresa.

EXPERTO EN MARKETING DIGITAL Y GESTIÓN COMERCIAL

Duración: 190 horas (100% online)



El objetivo de este curso es proporcionar una visión integral sobre cómo combinar técnicas de marketing directo y digital con la gestión de ventas, aprovechando las herramientas disponibles en las redes sociales y en la web para maximizar el impacto en el mercado y en la relación con los clientes.

Este curso te ayudará a:

- Adquirir conocimientos sobre las técnicas de marketing directo y digital más efectivas para potenciar las ventas y la relación con los clientes.
- Comprender el funcionamiento y la aplicación práctica del marketing en buscadores, redes sociales y otras herramientas web en el contexto comercial.
- Desarrollar habilidades para diferenciar y aplicar estrategias de marketing online, incluyendo el marketing viral, el trade marketing, entre otros.
- Aprender a utilizar de manera efectiva las redes sociales, blogs, sindicación de contenidos, podcasting y otras herramientas digitales en el ámbito comercial.
- Identificar oportunidades y desafíos del marketing móvil y la publicidad en televisión digital, y cómo integrarlos en una estrategia de marketing y ventas.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector de la Administración y Gestión que deseen actualizar sus conocimientos en estrategias de marketing directo y digital.

EXPERTO EN GESTIÓN DE VENTAS: REDES SOCIALES Y TIENDA ONLINE

Duración: 190 horas (100% online)



El objetivo general es **proporcionar a los participantes las habilidades y conocimientos necesarios para aplicar técnicas de gestión de ventas, marketing directo y utilización de redes sociales en entornos comerciales.**

Este curso te ayudará a:

- Dominar las técnicas de marketing directo: Capacitar a los participantes en estrategias y herramientas de marketing directo para llegar de manera efectiva a los clientes potenciales y existentes.
- Utilizar herramientas digitales en la gestión de ventas: Enseñar a los alumnos a aprovechar las tecnologías digitales, como CRM (Customer Relationship Management), para mejorar la gestión de las ventas y la relación con los clientes.
- Aplicar estrategias de marketing digital: Brindar conocimientos sobre el uso efectivo de las redes sociales, publicidad en línea y otras herramientas digitales para promover productos o servicios y aumentar la visibilidad de la marca.
- Entender los fundamentos contables relacionados con la gestión comercial: Proporcionar una introducción a la contabilidad que permita a los participantes comprender los aspectos financieros de la gestión comercial.
- Desarrollar competencias en diseño y administración de páginas web y aplicaciones multimedia: Capacitar a los alumnos en el diseño, desarrollo y administración de sitios web y aplicaciones multimedia, con un enfoque en el comercio electrónico.
- Fomentar el conocimiento sobre seguridad informática y protección de datos: Concientizar a los participantes sobre los riesgos de seguridad en línea y cómo proteger la información comercial y de los clientes.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector de la Administración y Gestión que desean mejorar la gestión y promoción de su empresa a través de estrategias digitales.

EXPERTO EN E-COMMERCE

Duración: 180 horas (100% online)



El objetivo de este curso es proporcionar a los participantes una comprensión integral del marketing digital y las habilidades técnicas necesarias para desarrollar y gestionar presencia en línea efectiva, así como para crear aplicaciones web y multimedia para el comercio electrónico.

Este curso te ayudará a:

- Desarrollar habilidades técnicas y creativas: Dominar tanto las herramientas técnicas como las estrategias creativas necesarias para el éxito en el ámbito digital.
- Comprender el comportamiento del consumidor online: Analizar el comportamiento de los usuarios en línea para adaptar las estrategias de marketing y diseño web a sus necesidades y preferencias.
- Optimizar la presencia digital: Mejorar la visibilidad y la reputación online de una marca a través de estrategias de marketing efectivas y un diseño web intuitivo y atractivo.
- Generar tráfico y leads cualificados: Atraer tráfico de calidad a través de diversas fuentes, como motores de búsqueda, redes sociales y campañas publicitarias, y convertirlos en clientes potenciales.
- Analizar y medir resultados: Utilizar herramientas analíticas para evaluar el rendimiento de las campañas de marketing y el comportamiento de los usuarios en el sitio web, y ajustar las estrategias en consecuencia.
- Garantizar la seguridad y privacidad de los datos: Implementar medidas de seguridad y cumplimiento de la privacidad de datos para proteger la información sensible de los usuarios y cumplir con las regulaciones vigentes.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector de la Administración y Gestión que buscan expandir sus habilidades en el ámbito digital y comprender mejor cómo integrar estrategias de marketing en línea con el desarrollo y diseño web.

ADGN068PO - IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES (IS): GESTIÓN FISCAL DE LA EMPRESA

Duración: 70 horas (100% online)

El objetivo de este curso es gestionar el Impuesto de Sociedades en el entorno empresarial conforme al sistema fiscal vigente.

Contenidos:

1. INTRODUCCIÓN, ÁMBITO ESPACIAL, ELEMENTOS PERSONALES, HECHO IMPONIBLE Y EXENCIONES
2. EL IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES Y LA CONTABILIDAD. ELEMENTOS TEMPORALES DEL IMPUESTO
3. AMORTIZACIÓN. PRINCIPIOS Y CRITERIOS
4. ARRENDAMIENTO FINANCIERO, PROVISIONES, REGLAS DE VALORACIÓN Y GASTOS NO DEDUCIBLES.
5. DEDUCCIONES DE LA CUOTA E INCENTIVOS.

Listado CNAE - SECTOR ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación.

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

- 41.10 Promoción inmobiliaria
- 68.31 Agentes de la propiedad inmobiliaria
- 68.32 Gestión y administración de la propiedad inmobiliaria
- 69.10 Actividades jurídicas
- 69.10 Actividades jurídicas
- 46.11 Intermediarios del comercio de materias primas agrarias, animales vivos, materias primas textiles y productos semielaborados
- 46.12 Intermediarios del comercio de combustibles, minerales, metales y productos químicos industriales
- 46.13 Intermediarios del comercio de la madera y materiales de construcción
- 46.14 Intermediarios del comercio de maquinaria, equipo industrial, embarcaciones y aeronaves
- 46.15 Intermediarios del comercio de muebles, artículos para el hogar y ferretería
- 46.16 Intermediarios del comercio de textiles, prendas de vestir, peletería, calzado y artículos de cuero
- 46.17 Intermediarios del comercio de productos alimenticios, bebidas y tabaco
- 46.18 Intermediarios del comercio especializados en la venta de otros productos específicos
- 46.19 Intermediarios del comercio de productos diversos
- 63.99 Otros servicios de información n.c.o.p.
- 66.11 Administración de mercados financieros
- 66.12 Actividades de intermediación en operaciones con valores y otros activos
- 70.10 Actividades de las sedes centrales
- 74.30 Actividades de traducción e interpretación
- 74.90 Otras actividades profesionales, científicas y técnicas n.c.o.p.
- 77.40 Arrendamiento de la propiedad intelectual y productos similares, excepto trabajos protegidos por los derechos de autor
- 82.11 Servicios administrativos combinados
- 82.19 Actividades de fotocopiado, preparación de documentos y otras actividades especializadas de oficina
- 82.30 Organización de convenciones y ferias de muestras
- 82.99 Otras actividades de apoyo a las empresas n.c.o.p.
- 94.11 Actividades de organizaciones empresariales y patronales
- 94.12 Actividades de organizaciones profesionales
- 94.20 Actividades sindicales
- 94.91 Actividades de organizaciones religiosas
- 94.92 Actividades de organizaciones políticas
- 94.99 Otras actividades asociativas n.c.o.p.
- 69.20 Actividades de contabilidad, teneduría de libros, auditoría y asesoría fiscal
- 82.99 Otras actividades de apoyo a las empresas n.c.o.p.
- 69.20 Actividades de contabilidad, teneduría de libros, auditoría y asesoría fiscal
- 82.91 Actividades de las agencias de cobros y de información comercial
- 69.10 Actividades jurídicas

EXPERTO EN MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL

Duración: 190 horas (100% online)



El objetivo **tiene como objetivo principal aplicar técnicas de marketing directo y digital en la gestión de ventas y en las relaciones con los clientes. Aquí tienes los objetivos generales y específicos del curso:**

Este curso te ayudará a:

- Iniciar en los conceptos básicos de contabilidad para una mejor comprensión de los procesos comerciales.
- Desarrollar habilidades en marketing directo, comprendiendo sus técnicas y aplicaciones prácticas.
- Aprender técnicas de gestión de compras y previsión de ventas en el contexto de pequeños comercios.
- Determinar las necesidades de compra, realizar previsiones de ventas y elaborar planes de aprovisionamiento.
- Gestionar adecuadamente el proceso de compra a proveedores, incluyendo la selección de proveedores y la tramitación de documentación.
- Integrar el software de TPV en la gestión de compras y ventas en el comercio.
- Profundizar en la revisión de la demanda y la selección de canales de comercialización.
- Dominar los aspectos legales relacionados con la compraventa y los contratos comerciales.
- Gestionar eficientemente la recepción de pedidos y la gestión de surtido. Utilizar el terminal punto de venta de manera efectiva en la gestión de compraventa.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a profesionales del ámbito comercial, gestores de ventas, emprendedores, pequeños empresarios, y cualquier trabajadores del sector del Comercio y Marketing que quieren mejorar sus habilidades en gestión comercial, marketing directo, y uso de redes sociales en el contexto empresarial.

EXPERTO EN MARKETING DIGITAL Y SOCIAL MEDIA

Duración: 190 horas (100% online)



El objetivo de este curso es proporcionar las competencias necesarias para **diferenciar entre las diversas modalidades de marketing online, incluyendo el marketing viral, el trade marketing, etc. comprender el proceso de funcionamiento del marketing en buscadores y medios sociales y aplicar técnicas de marketing para dispositivos móviles.**

Este curso te ayudará a

- Identificar y utilizar herramientas para el marketing en línea.
- Comprender los principios de SEO y SEM en el marketing en buscadores.
- Aprender a optimizar la presencia en redes sociales para aumentar la visibilidad.
- Explorar estrategias para utilizar las redes sociales en una estrategia de marketing integral.
- Mobile Marketing, Televisión Digital y Video on Demand: Entender cómo el marketing móvil y otras formas digitales están cambiando la publicidad.

Introducción a la web 2.0:

- Comprender los conceptos básicos de la web 2.0 y su impacto en el comercio. Funciones y responsabilidades del Community Manager: Conocer las responsabilidades y habilidades clave de un gestor de comunidad.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector del Comercio y Marketing que buscan actualizar sus habilidades o empresarios que desean mejorar su presencia en línea, gestores de redes sociales.

EXPERTO EN GESTIÓN COMERCIAL INTEGRAL

Duración: 190 horas (100% online)



El objetivo de este curso es **integrar técnicas de marketing directo y digital en la gestión de ventas y compras de pequeños comercios, aplicar estrategias de utilización de redes sociales y otras herramientas web para potenciar las ventas y la relación con los clientes y desarrollar habilidades para determinar necesidades de compra, realizar previsiones de ventas y gestionar aprovisionamientos en pequeñas empresas comerciales.**

Este curso te ayudará a:

- Aplicar técnicas de marketing directo y digital en la gestión de ventas, utilizando estrategias efectivas para alcanzar objetivos comerciales.
- Utilizar redes sociales y herramientas web para ampliar la presencia comercial, generar engagement con los clientes y potenciar las ventas.
- Implementar sistemas de gestión de compras eficientes en pequeños comercios, considerando la selección de proveedores, la revisión de la demanda y los canales de comercialización.
- Gestionar el proceso de compras desde la selección de proveedores hasta la recepción de pedidos, asegurando la calidad de los productos y la documentación correspondiente.
- Integrar el uso del terminal punto de venta (TPV) en la gestión de compras y ventas, optimizando los procesos y facilitando el control de inventario y la facturación.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector del Comercio y Marketing que uscan ampliar sus conocimientos y competencias en estrategias de marketing directo y digital, así como en técnicas efectivas de ventas y gestión de compras.

Listado CNAE - SECTOR COMERCIO Y MARKETING

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación.

COMERCIO Y MARKETING

- 46.11 Intermediarios del comercio de materias primas agrarias, animales vivos, materias primas textiles y productos semielaborados
- 46.12 Intermediarios del comercio de combustibles, minerales, metales y productos químicos industriales
- 46.13 Intermediarios del comercio de la madera y materiales de construcción
- 46.14 Intermediarios del comercio de maquinaria, equipo industrial, embarcaciones y aeronaves
- 46.15 Intermediarios del comercio de muebles, artículos para el hogar y ferretería
- 46.16 Intermediarios del comercio de textiles, prendas de vestir, peletería, calzado y artículos de cuero
- 46.17 Intermediarios del comercio de productos alimenticios, bebidas y tabaco
- 46.18 Intermediarios del comercio especializados en la venta de otros productos específicos
- 46.19 Intermediarios del comercio de productos diversos
- 46.21 Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales
- 46.23 Comercio al por mayor de animales vivos
- 46.22 Comercio al por mayor de flores y plantas
- 46.31 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas
- 45.11 Venta de automóviles y vehículos de motor ligeros
- 45.19 Venta de otros vehículos de motor
- 45.31 Comercio al por mayor de repuestos y accesorios de vehículos de motor
- 45.32 Comercio al por menor de repuestos y accesorios de vehículos de motor
- 45.40 Venta, mantenimiento y reparación de motocicletas y de sus repuestos y accesorios
- 46.24 Comercio al por mayor de cueros y pieles
- 46.32 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos
- 46.33 Comercio al por mayor de productos lácteos, huevos, aceites y grasas comestibles
- 46.34 Comercio al por mayor de bebidas
- 46.35 Comercio al por mayor de productos del tabaco
- 46.36 Comercio al por mayor de azúcar, chocolate y confitería
- 46.37 Comercio al por mayor de café, té, cacao y especias
- 46.38 Comercio al por mayor de pescados, mariscos y otros productos alimenticios
- 46.39 Comercio al por mayor, no especializado, de productos alimenticios, bebidas y tabaco
- 46.41 Comercio al por mayor de textiles
- 46.42 Comercio al por mayor de prendas de vestir y calzado
- 46.43 Comercio al por mayor de aparatos electrodomésticos
- 46.44 Comercio al por mayor de porcelana, cristalería y artículos de limpieza
- 46.45 Comercio al por mayor de productos de perfumería y cosmética
- 46.46 Comercio al por mayor de productos farmacéuticos
- 46.47 Comercio al por mayor de muebles, alfombras y aparatos de iluminación
- 46.48 Comercio al por mayor de artículos de relojería y joyería
- 46.49 Comercio al por mayor de otros artículos de uso doméstico
- 46.51 Comercio al por mayor de ordenadores, equipos periféricos y programas informáticos
- 46.52 Comercio al por mayor de equipos electrónicos y de telecomunicaciones y sus componentes
- 46.61 Comercio al por mayor de maquinaria, equipos y suministros agrícolas
- 46.62 Comercio al por mayor de máquinas herramienta
- 46.63 Comercio al por mayor de maquinaria para la minería, la construcción y la ingeniería civil
- 46.64 Comercio al por mayor de maquinaria para la industria textil y de máquinas de coser y tricotar
- 46.65 Comercio al por mayor de muebles de oficina
- 46.66 Comercio al por mayor de otra maquinaria y equipo de oficina
- 46.69 Comercio al por mayor de otra maquinaria y equipo
- 46.71 Comercio al por mayor de combustibles sólidos, líquidos y gaseosos, y productos similares
- 46.72 Comercio al por mayor de metales y minerales metálicos
- 46.73 Comercio al por mayor de madera, materiales de construcción y aparatos sanitarios
- 46.74 Comercio al por mayor de ferretería, fontanería y calefacción
- 46.75 Comercio al por mayor de productos químicos
- 46.76 Comercio al por mayor de otros productos semielaborados

Listado CNAE - SECTOR COMERCIO Y MARKETING

- 46.77 Comercio al por mayor de chatarra y productos de desecho
- 46.90 Comercio al por mayor no especializado
- 47.11 Comercio al por menor en establecimientos no especializados, con predominio en productos alimenticios, bebidas y tabaco
- 47.19 Otro comercio al por menor en establecimientos no especializados
- 47.21 Comercio al por menor de frutas y hortalizas en establecimientos especializados
- 47.22 Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados
- 47.23 Comercio al por menor de pescados y mariscos en establecimientos especializados
- 47.24 Comercio al por menor de pan y productos de panadería, confitería y pastelería en establecimientos especializados
- 47.25 Comercio al por menor de bebidas en establecimientos especializados
- 47.26 Comercio al por menor de productos de tabaco en establecimientos especializados
- 47.29 Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados
- 47.41 Comercio al por menor de ordenadores, equipos periféricos y programas informáticos en establecimientos especializados
- 47.42 Comercio al por menor de equipos de telecomunicaciones en establecimientos especializados
- 47.43 Comercio al por menor de equipos de audio y vídeo en establecimientos especializados
- 47.51 Comercio al por menor de textiles en establecimientos especializados
- 47.52 Comercio al por menor de ferretería, pintura y vidrio en establecimientos especializados
- 47.53 Comercio al por menor de alfombras, moquetas y revestimientos de paredes y suelos en establecimientos especializados
- 47.54 Comercio al por menor de aparatos electrodomésticos en establecimientos especializados
- 47.59 Comercio al por menor de muebles, aparatos de iluminación y otros artículos de uso doméstico en establecimientos especializados
- 47.61 Comercio al por menor de libros en establecimientos especializados
- 47.62 Comercio al por menor de periódicos y artículos de papelería en establecimientos especializados
- 47.63 Comercio al por menor de grabaciones de música y vídeo en establecimientos especializados
- 47.64 Comercio al por menor de artículos deportivos en establecimientos especializados
- 47.65 Comercio al por menor de juegos y juguetes en establecimientos especializados
- 47.71 Comercio al por menor de prendas de vestir en establecimientos especializados
- 47.72 Comercio al por menor de calzado y artículos de cuero en establecimientos especializados
- 47.74 Comercio al por menor de artículos médicos y ortopédicos en establecimientos especializados
- 47.75 Comercio al por menor de productos cosméticos e higiénicos en establecimientos especializados
- 47.76 Comercio al por menor de flores, plantas, semillas, fertilizantes, animales de compañía y alimentos para los mismos en establecimientos especializados
- 47.77 Comercio al por menor de artículos de relojería y joyería en establecimientos especializados
- 47.78 Otro comercio al por menor de artículos nuevos en establecimientos especializados
- 47.79 Comercio al por menor de artículos de segunda mano en establecimientos especializados
- 47.81 Comercio al por menor de productos alimenticios, bebidas y tabaco en puestos de venta y mercadillos
- 47.82 Comercio al por menor de productos textiles, prendas de vestir y calzado en puestos de venta y mercadillos
- 47.89 Comercio al por menor de otros productos en puestos de venta y mercadillos
- 47.91 Comercio al por menor por correspondencia o Internet
- 47.99 Otro comercio al por menor no realizado ni en establecimientos, ni en puestos de venta ni en mercadillos
- 77.21 Alquiler de artículos de ocio y deportivos
- 77.22 Alquiler de cintas de vídeo y discos
- 77.29 Alquiler de otros efectos personales y artículos de uso doméstico
- 92.00 Actividades de juegos de azar y apuestas
- 92.00 Actividades de juegos de azar y apuestas

EXPERTO EN LA INSTALACIÓN DE ENERGIA SOLAR

Duración: 200 horas (100% online)



Este curso ofrece una **visión integral** sobre el papel de la energía solar en el **panorama energético actual** y su importancia en la transición hacia un **modelo energético más sostenible**. A lo largo del curso, los participantes explorarán los principios básicos de la energía solar, desde sus fundamentos teóricos hasta su aplicación práctica en proyectos de desarrollo energético.

Este curso te ayudará a:

- Comprender el panorama energético actual y su relación con la sostenibilidad.
- Diferenciar entre energía solar térmica y fotovoltaica, identificando sus principios de funcionamiento y aplicaciones específicas.
- Evaluar los beneficios y desafíos asociados con la implementación de proyectos de energía solar.
- Diseñar instalaciones de energía solar térmica, considerando factores como la ubicación, la demanda energética y la eficiencia del sistema.
- Analizar los componentes clave de un sistema de energía solar térmica, incluyendo el subsistema de captación, el sistema hidráulico, el sistema de intercambio, el sistema de acumulación y el subsistema de control.
- Evaluar los impactos medioambientales asociados con la energía solar termoeléctrica y explorar posibles soluciones o mitigaciones.
- Desarrollar habilidades de gestión de proyectos específicas para proyectos de energía renovable, incluyendo planificación, ejecución y evaluación.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a profesionales del sector energético que busquen ampliar sus conocimientos sobre energías renovables y explorar oportunidades de desarrollo profesional en el campo de la energía solar.

EXPERTO EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Duración: 180horas (100% online)



El objetivo de este curso es **integrar los conocimientos y habilidades para gestionar proyectos de líneas de transmisión eléctrica de alta tensión y mantener equipos e instalaciones industriales de manera eficiente y segura.**

Este curso te ayudará a:

- Comprender la visión global de proyectos de líneas de transmisión eléctrica de alta tensión y su impacto en el entorno industrial.
- Dominar la tecnología tanto de líneas aéreas como de cables aislados utilizados en proyectos de transmisión eléctrica.
- Realizar cálculos eléctricos para diseñar y operar líneas de transmisión de alta tensión de manera eficiente y segura.
- Adquirir habilidades prácticas para la construcción de líneas aéreas y líneas de cables aislados, garantizando su integridad y seguridad.
- Evaluar los impactos ambientales de los proyectos de líneas de transmisión eléctrica y aplicar medidas de mitigación.
- Identificar y evaluar los riesgos asociados al montaje y mantenimiento de líneas de alta tensión, aplicando medidas de prevención y seguridad.
- Desarrollar competencias en mantenimiento eléctrico y mecánico de equipos e instalaciones industriales, incluyendo conocimientos de electricidad, mecánica, neumática e hidráulica.
- Dominar técnicas de manipulación, control y automatización de fluidos en el entorno industrial.
- Interpretar planos y documentación técnica para el correcto manejo e instalación de equipos industriales, garantizando su funcionamiento óptimo.

¿A quién va dirigido?

Profesionales y técnicos del sector eléctrico e industrial que deseen adquirir o mejorar sus habilidades en gestión de proyectos de líneas de transmisión eléctrica de alta tensión y mantenimiento de equipos e instalaciones industriales.

LISTADO CNAE - SECTOR ENERGÍA

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

36.00 Captación, depuración y distribución de agua
37.00 Recogida y tratamiento de aguas residuales
47.30 Comercio al por menor de combustible para la automoción en establecimientos especializados
06.10 Extracción de crudo de petróleo
06.20 Extracción de gas natural
09.10 Actividades de apoyo a la extracción de petróleo y gas natural
19.10 Coquerías
19.20 Refino de petróleo
24.46 Procesamiento de combustibles nucleares
35.21 Producción de gas
35.30 Suministro de vapor y aire acondicionado
49.50 Transporte por tubería
35.18 Producción de energía eléctrica de origen eólico
35.19 Producción de energía eléctrica de otros tipos
35.12 Transporte de energía eléctrica
35.13 Distribución de energía eléctrica
35.14 Comercio de energía eléctrica
35.15 Producción de energía hidroeléctrica
35.16 Producción de energía eléctrica de origen térmico convencional
35.17 Producción de energía eléctrica de origen nuclear
35.22 Distribución por tubería de combustibles
37.00 Recogida y tratamiento de aguas residuales

EXPERTO AVANZADO EN QUÍMICA - CONTROL MICROBIOLÓGICO Y EFICIENCIA DE PRODUCCIÓN

Duración: 180horas (100% online)



El objetivo de este curso es **adquirir una visión integral que abarque tanto los aspectos químicos como microbiológicos relevantes para la producción en plantas químicas y la industria cosmética.**

Este curso te ayudará a:

- Comprender los procesos de fabricación en plantas químicas, incluyendo operaciones unitarias, procesamiento de materiales y servicios auxiliares.
- Identificar la problemática asociada a las contaminaciones microbiológicas en la industria cosmética y su impacto en la calidad del producto.
- Aplicar técnicas de control y prevención de contaminaciones microbiológicas en instalaciones, equipos, materias primas y productos acabados.
- Familiarizarse con los métodos de detección rápida de contaminación microbiológica y su aplicación en la industria cosmética.
- Conocer la legislación, los conservantes y las estrategias de conservación en la fabricación de productos cosméticos, considerando aspectos microbiológicos y químicos.
- Desarrollar habilidades de análisis e interpretación de datos microbiológicos para la toma de decisiones en la gestión de la calidad y seguridad de los productos cosméticos.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a profesionales que trabajan en el sector químico y desean ampliar su comprensión sobre los aspectos microbiológicos relacionados con la producción y el control de calidad.

LISTADO CNAE - SECTOR QUÍMICA

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

25.99 Fabricación de otros productos metálicos n.c.o.p.
30.92 Fabricación de bicicletas y de vehículos para personas con discapacidad
22.29 Fabricación de otros productos de plástico
32.40 Fabricación de juegos y juguetes
32.99 Otras industrias manufactureras n.c.o.p.
19.10 Coquerías
27.33 Fabricación de dispositivos de cableado
32.50 Fabricación de instrumentos y suministros médicos y odontológicos
20.11 Fabricación de gases industriales
20.12 Fabricación de colorantes y pigmentos
20.13 Fabricación de otros productos básicos de química inorgánica
20.14 Fabricación de otros productos básicos de química orgánica
20.15 Fabricación de fertilizantes y compuestos nitrogenados
20.16 Fabricación de plásticos en formas primarias
20.17 Fabricación de caucho sintético en formas primarias
20.20 Fabricación de pesticidas y otros productos agroquímicos
20.30 Fabricación de pinturas, barnices y revestimientos similares; tintas de imprenta y masillas
20.41 Fabricación de jabones, detergentes y otros artículos de limpieza y abrillantamiento
20.51 Fabricación de explosivos
20.52 Fabricación de colas
20.53 Fabricación de aceites esenciales
20.59 Fabricación de otros productos químicos n.c.o.p.
20.60 Fabricación de fibras artificiales y sintéticas
21.10 Fabricación de productos farmacéuticos de base
21.20 Fabricación de especialidades farmacéuticas
22.11 Fabricación de neumáticos y cámaras de caucho; reconstrucción y recauchutado de neumáticos
22.19 Fabricación de otros productos de caucho
22.21 Fabricación de placas, hojas, tubos y perfiles de plástico
22.22 Fabricación de envases y embalajes de plástico
22.23 Fabricación de productos de plástico para la construcción
22.29 Fabricación de otros productos de plástico
26.80 Fabricación de soportes magnéticos y ópticos
46.45 Comercio al por mayor de productos de perfumería y cosmética
20.53 Fabricación de aceites esenciales
20.42 Fabricación de perfumes y cosméticos
46.44 Comercio al por mayor de porcelana, cristalería y artículos de limpieza
47.78 Otro comercio al por menor de artículos nuevos en establecimientos especializados 08.12 Extracción de gravas y arenas; extracción de arcilla y caolín
23.99 Fabricación de otros productos minerales no metálicos n.c.o.p.
26.70 Fabricación de instrumentos de óptica y equipo fotográfico
27.31 Fabricación de cables de fibra óptica
23.11 Fabricación de vidrio plano
23.12 Manipulado y transformación de vidrio plano
23.13 Fabricación de vidrio hueco
23.14 Fabricación de fibra de vidrio
23.19 Fabricación y manipulado de otro vidrio, incluido el vidrio técnico 23.20 Fabricación de productos cerámicos refractarios
23.41 Fabricación de artículos cerámicos de uso doméstico y ornamental 23.42 Fabricación de aparatos sanitarios cerámicos
23.43 Fabricación de aisladores y piezas aislantes de material cerámico 23.44 Fabricación de otros productos cerámicos de uso técnico
23.49 Fabricación de otros productos cerámicos
23.91 Fabricación de productos abrasivos
17.12 Fabricación de papel y cartón
17.11 Fabricación de pasta papelera

EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 180horas (100% online)



Este curso ofrece los conocimientos y habilidades necesarios para implementar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria, incluido el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), cumpliendo con los requisitos de seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

Este curso te ayudará a:

- Comprender los principios y fundamentos de la gestión de la seguridad alimentaria, incluidos los aspectos legales y normativos.
- Organizar eficazmente la función de seguridad alimentaria dentro de una organización.
- Aplicar los principios de gestión por procesos para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Gestionar los recursos necesarios para la implementación y mantenimiento de sistemas de seguridad alimentaria.
- Realizar un análisis de riesgos completo para identificar y evaluar los peligros alimentarios.
- Diseñar e implantar un plan APPCC adaptado a las necesidades específicas de la organización.
- Considerar los aspectos sociales relacionados con la seguridad alimentaria, como la comunicación y la capacitación del personal.
- Planificar y llevar a cabo la producción de alimentos inocuos, asegurando la calidad y la seguridad.
- Implementar un sistema integral de seguridad alimentaria que cumpla con los estándares y regulaciones pertinentes.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a cualquier trabajador del sector de la industria alimentaria que desee adquirir o mejorar sus habilidades en la gestión de la seguridad alimentaria.

EXPERTO EN CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Duración: 130 horas (100%online)



Con este curso **aprenderás a desarrollar habilidades y conocimientos integrales para garantizar la calidad, seguridad alimentaria y conservación adecuada de productos alimentarios, cumpliendo con las normativas y estándares internacionales vigentes.**

Este curso te ayudará a:

- **Gestionar la calidad y seguridad alimentaria:** Integrar los principios de los sistemas de calidad según la norma ISO 9000 en la industria alimentaria para asegurar la calidad y seguridad de los productos.
- **Aplicar métodos de conservación:** Implementar métodos adecuados de conservación de alimentos, considerando los tratamientos físicos y químicos disponibles, así como las normativas sanitarias y de envasado.
- **Prevenir alteraciones en alimentos:** Comprender los fines y medios para la prevención de alteraciones en los alimentos, identificando los riesgos potenciales y aplicando medidas preventivas apropiadas.
- **Realizar envasado y acondicionado del producto:** Aplicar técnicas de envasado adecuadas para garantizar la conservación y calidad de los productos alimentarios, asegurando además la correcta información al consumidor conforme a la normativa vigente.
- **Promover la conformidad con normativas:** Capacitar en el cumplimiento de las normativas y estándares relacionados con la calidad, seguridad alimentaria y conservación de alimentos, asegurando la conformidad de los procesos y productos con los requisitos legales y de calidad.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a cualquier trabajador del sector de la industria alimentaria que desean actualizar sus conocimientos y habilidades en gestión de calidad, seguridad alimentaria y métodos de conservación de alimentos para mantenerse al día con las mejores prácticas y normativas vigentes.

LISTADO CNAE - SECTOR INDUSTRIA ALIMENTARIA

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

46.32 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos
10.85 Elaboración de platos y comidas preparados
10.11 Procesado y conservación de carne
10.13 Elaboración de productos cárnicos y de volatería
10.85 Elaboración de platos y comidas preparados
10.86 Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos
10.89 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.
10.31 Procesado y conservación de patatas
10.32 Elaboración de zumos de frutas y hortalizas
10.39 Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas
08.93 Extracción de sal
10.21 Procesado de pescados, crustáceos y moluscos
10.22 Fabricación de conservas de pescado
10.42 Fabricación de margarina y grasas comestibles similares
10.43 Fabricación de aceite de oliva
10.44 Fabricación de otros aceites y grasas
10.52 Elaboración de helados
10.53 Fabricación de quesos
10.54 Preparación de leche y otros productos lácteos
10.61 Fabricación de productos de molinería
10.62 Fabricación de almidones y productos amiláceos
10.71 Fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería
10.72 Fabricación de galletas y productos de panadería y pastelería de larga duración
10.73 Fabricación de pastas alimenticias, cuscús y productos similares
10.81 Fabricación de azúcar
10.82 Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería
10.83 Elaboración de café, té e infusiones
10.84 Elaboración de especias, salsas y condimentos
10.85 Elaboración de platos y comidas preparados
10.86 Elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos
10.89 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.
10.91 Fabricación de productos para la alimentación de animales de granja
10.92 Fabricación de productos para la alimentación de animales de compañía
11.01 Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas
11.02 Elaboración de vinos
11.03 Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas
11.04 Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de la fermentación
11.05 Fabricación de cerveza
11.06 Fabricación de malta
11.07 Fabricación de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas
71.20 Ensayos y análisis técnicos
46.32 Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos
10.11 Procesado y conservación de carne
10.12 Procesado y conservación de volatería
12.00 Industria del tabaco

EXPERTO EN EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD EN LA CONSTRUCCIÓN: REVIT, AISLAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Duración: 180horas (100% online)



Este curso tiene como objetivo **capacitar a los participantes en técnicas de aislamiento y mantenimiento eficiente de sistemas de climatización en edificaciones, con el fin de mejorar la eficiencia energética y el confort térmico en los espacios habitables.**

Este curso te ayudará a:

- Comprender los principios fundamentales de aislamiento térmico y acústico, identificando los conceptos básicos y los materiales utilizados en aislamiento térmico y acústico y reconociendo la importancia del aislamiento en la eficiencia energética de los edificios.
- Aplicar normativas y estándares relacionados con el aislamiento y la climatización, conociendo la normativa vigente en cuanto a requisitos de productos y recepción de obra y aplicando pautas normativas en la instalación y mantenimiento de sistemas de climatización.
- Dominar técnicas de instalación y mantenimiento de aislamientos y sistemas de climatización.
- Optimizar el rendimiento y la eficiencia energética de los sistemas de climatización: Realizar pruebas de vacío, carga de gas y aceite de acuerdo con los procedimientos establecidos e Identificar y corregir fugas en sistemas frigoríficos para evitar pérdidas de refrigerante y maximizar la eficiencia.
- Aplicar medidas de seguridad en la manipulación de herramientas y equipos.
- Garantizar la calidad en la ejecución de las tareas de aislamiento y mantenimiento de sistemas de climatización.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a profesionales del sector de la construcción, la rehabilitación de edificios y la climatización, así como a técnicos y trabajadores relacionados con la instalación y mantenimiento de sistemas de climatización.

LISTADO CNAE - SECTOR CONSTRUCCIÓN

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

23.51 Fabricación de cemento
23.31 Fabricación de azulejos y baldosas de cerámica
23.99 Fabricación de otros productos minerales no metálicos n.c.o.p.
23.69 Fabricación de otros productos de hormigón, yeso y cemento
23.52 Fabricación de cal y yeso
23.62 Fabricación de elementos de yeso para la construcción
02.20 Explotación de la madera
43.32 Instalación de carpintería
16.10 Aserrado y cepillado de la madera
16.21 Fabricación de chapas y tableros de madera
16.22 Fabricación de suelos de madera ensamblados
16.23 Fabricación de otras estructuras de madera y piezas de carpintería y ebanistería para la construcción
16.24 Fabricación de envases y embalajes de madera
16.29 Fabricación de otros productos de madera; artículos de corcho, cestería y espartería
31.01 Fabricación de muebles de oficina y de establecimientos comerciales
31.02 Fabricación de muebles de cocina
31.09 Fabricación de otros muebles
32.20 Fabricación de instrumentos musicales
32.30 Fabricación de artículos de deporte
32.91 Fabricación de escobas, brochas y cepillos
32.99 Otras industrias manufactureras n.c.o.p.
33.19 Reparación de otros equipos
95.24 Reparación de muebles y artículos de menaje
08.11 Extracción de piedra ornamental y para la construcción, piedra caliza, yeso, creta y pizarra
08.12 Extracción de gravas y arenas; extracción de arcilla y caolín
09.90 Actividades de apoyo a otras industrias extractivas
05.10 Extracción de antracita y hulla
05.20 Extracción de lignito
07.10 Extracción de minerales de hierro
07.21 Extracción de minerales de uranio y torio
07.29 Extracción de otros minerales metálicos no férricos
08.91 Extracción de minerales para productos químicos y fertilizantes
08.92 Extracción de turba
08.93 Extracción de sal
08.99 Otras industrias extractivas n.c.o.p.
23.61 Fabricación de elementos de hormigón para la construcción
23.63 Fabricación de hormigón fresco
23.64 Fabricación de mortero
23.65 Fabricación de fibrocemento
23.69 Fabricación de otros productos de hormigón, yeso y cemento
41.10 Promoción inmobiliaria
46.73 Comercio al por mayor de madera, materiales de construcción y aparatos sanitarios
08.11 Extracción de piedra ornamental y para la construcción, piedra caliza, yeso, creta y pizarra
08.12 Extracción de gravas y arenas; extracción de arcilla y caolín
09.90 Actividades de apoyo a otras industrias extractivas
23.70 Corte, tallado y acabado de la piedra
41.21 Construcción de edificios residenciales
41.22 Construcción de edificios no residenciales
42.11 Construcción de carreteras y autopistas
42.12 Construcción de vías férreas de superficie y subterráneas
42.13 Construcción de puentes y túneles
42.21 Construcción de redes para fluidos
42.22 Construcción de redes eléctricas y de telecomunicaciones

LISTADO CNAE - SECTOR CONSTRUCCIÓN

- 42.91 Obras hidráulicas
- 42.99 Construcción de otros proyectos de ingeniería civil n.c.o.p.
- 43.11 Demolición
- 43.12 Preparación de terrenos
- 43.13 Perforaciones y sondeos
- 43.21 Instalaciones eléctricas
- 43.29 Otras instalaciones en obras de construcción
- 43.31 Revocamiento
- 43.32 Instalación de carpintería
- 43.33 Revestimiento de suelos y paredes
- 43.34 Pintura y acristalamiento
- 43.39 Otro acabado de edificios
- 43.91 Construcción de cubiertas
- 43.99 Otras actividades de construcción especializada n.c.o.p.
- 77.32 Alquiler de maquinaria y equipo para la construcción e ingeniería civil
- 02.30 Recolección de productos silvestres, excepto madera
- 16.29 Fabricación de otros productos de madera; artículos de corcho, cestería y espartería
- 23.32 Fabricación de ladrillos, tejas y productos de tierras cocidas para la construcción

EXPERTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 180horas (100%online)



El objetivo de este curso es integrar los conocimientos y habilidades necesarios para **implantar, mantener, mejorar y gestionar sistemas de seguridad alimentaria**, centrándose en el sistema de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**, cumpliendo con los requisitos de seguridad alimentaria en organizaciones de cualquier tamaño y actividades relacionadas con la alimentación.

Este curso te ayudará a:

- Comprender los principios fundamentales de aislamiento térmico y acústico.
- Identificar los conceptos básicos y los materiales utilizados en aislamiento térmico y acústico.
- Reconocer la importancia del aislamiento en la eficiencia energética de los edificios.
- Aplicar normativas y estándares relacionados con el aislamiento y la climatización.
- Conocer la normativa vigente en cuanto a requisitos de productos y recepción de obra.
- Aplicar pautas normativas en la instalación y mantenimiento de sistemas de climatización.
- Dominar técnicas de instalación y mantenimiento de aislamientos y sistemas de climatización.
- Realizar la instalación correcta de aislamientos en tuberías, conductos y elementos de la envolvente de edificios.
- Ejecutar tareas de mantenimiento preventivo y correctivo en sistemas de climatización, incluyendo la limpieza, revisión y detección de fallos.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a cualquier trabajador del sector de la agricultura que desee adquirir o mejorar sus habilidades en la gestión de la seguridad alimentaria.

EXPERTO EN GESTIÓN DE EXPLOTACIONES AGRARIAS Y GANADERAS

Duración: 145horas (100%online)



Este curso tiene como objetivo integrar conocimientos tecnológicos, económicos y de gestión para **mejorar la eficiencia y productividad en la explotación agraria, aplicando técnicas innovadoras de control y prevención de riesgos sanitarios.**

Este curso te ayudará a:

- Adquirir conocimientos sobre la gestión agraria, incluyendo aspectos tecnológicos, productivos, económicos y financieros.
- Profundizar en el uso de drones terrestres y aéreos en la agricultura, específicamente en el pastoreo y protección del ganado, así como comprender el marco legal asociado a su utilización.
- Aplicar los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la explotación agraria, con énfasis en la prevención y control de riesgos sanitarios.

¿A quién va dirigido?

Profesionales del sector agrario interesados en la aplicación de nuevas tecnologías, como drones, para optimizar procesos de producción y protección del ganado.

IFCM010PO - INTRODUCCIÓN A LOS SIG. GVSIG USUARIO

Duración: 150 horas (100% online)

Ofrecer los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para la aplicación de los Sistemas de Información Geográfica. Una vez concluido el curso, los alumnos podrán afrontar las tareas más comunes demandadas de un SIG, desde la entrada de datos hasta el despliegue de información, sobre todo las relacionadas con el procesamiento y análisis de la información espacial empleando y combinando las herramientas disponibles en un Software SIG

Contenidos:

1. INTRODUCCIÓN AL PROYECTO GVSIG. NIVEL USUARIO.
2. INTRODUCCIÓN A LS SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA
3. ENTORNO DE GVSIG-DESKTOP: PROYECTOS Y VISITAS.
4. CARGA Y REPRESENTACIÓN DE DATOS: SIMBOLOGÍA.
5. TRABAJANDO CON TABLAS: CONSULTAS Y RALACIONES.
6. TRABAJANDO CON MAPAS.
7. CREACIÓN Y EDICIÓN DE DATOS VECTORIALES.
8. GEOPROCESAMIENTO BÁSICO CON GVSIG-DESKTOP.
9. GEORREFERENCIACIÓN DE IMÁGENES.
10. TRABAJANDO CON DATOS RASTER.
11. INTRODUCCIÓN A SEXTANTE Y ANÁLISIS RASTER.

LISTADO CNAE - SECTOR AGRICULTURA

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

01.49 Otras explotaciones de ganado
01.47 Avicultura
01.00 TRABAJ. RE. AGRARIO
01.11 Cultivo de cereales (excepto arroz), leguminosas y semillas oleaginosas
01.12 Cultivo de arroz
01.13 Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos
01.14 Cultivo de caña de azúcar
01.15 Cultivo de tabaco
01.16 Cultivo de plantas para fibras textiles
01.19 Otros cultivos no perennes
01.21 Cultivo de la vid
01.22 Cultivo de frutos tropicales y subtropicales
01.23 Cultivo de cítricos
01.24 Cultivo de frutos con hueso y pepitas
01.25 Cultivo de otros árboles y arbustos frutales y frutos secos
01.26 Cultivo de frutos oleaginosos
01.27 Cultivo de plantas para bebidas
01.28 Cultivo de especias, plantas aromáticas, medicinales y farmacéuticas
01.29 Otros cultivos perennes
01.30 Propagación de plantas
01.41 Explotación de ganado bovino para la producción de leche
01.42 Explotación de otro ganado bovino y búfalos
01.43 Explotación de caballos y otros equinos
01.44 Explotación de camellos y otros camélidos
01.45 Explotación de ganado ovino y caprino
01.46 Explotación de ganado porcino
01.49 Otras explotaciones de ganado
01.50 Producción agrícola combinada con la producción ganadera
01.61 Actividades de apoyo a la agricultura
01.62 Actividades de apoyo a la ganadería
01.63 Actividades de preparación posterior a la cosecha
01.64 Tratamiento de semillas para reproducción
01.70 Caza, captura de animales y servicios relacionados con las mismas
02.10 Silvicultura y otras actividades forestales
02.20 Explotación de la madera
02.30 Recolección de productos silvestres, excepto madera
02.40 Servicios de apoyo a la silvicultura
03.21 Acuicultura marina
03.22 Acuicultura en agua dulce
46.21 Comercio al por mayor de cereales, tabaco en rama, simientes y alimentos para animales
46.23 Comercio al por mayor de animales vivos
01.00 TRABAJ. RE. AGRARIO
01.13 Cultivo de hortalizas, raíces y tubérculos
01.19 Otros cultivos no perennes
01.21 Cultivo de la vid
01.22 Cultivo de frutos tropicales y subtropicales
01.23 Cultivo de cítricos
01.24 Cultivo de frutos con hueso y pepitas
01.25 Cultivo de otros árboles y arbustos frutales y frutos secos
01.63 Actividades de preparación posterior a la cosecha
01.64 Tratamiento de semillas para reproducción
46.22 Comercio al por mayor de flores y plantas
46.31 Comercio al por mayor de frutas y hortalizas

EXPERTO EN GESTIÓN COMERCIAL Y FIDELIZACIÓN DE CLIENTES: ESTRATEGIAS INTEGRADAS Y HERRAMIENTAS INNOVADORAS

Duración: 160horas(100%online)



Este curso capacita a los participantes para **identificar oportunidades de mejora en la atención al cliente, comunicación y procesos comerciales, utilizando tanto estrategias tradicionales como herramientas tecnológicas.**

Este curso te ayudará a:

- Identificar y comprender las definiciones y conceptos clave relacionados con la calidad del servicio, la gestión comercial y las herramientas tecnológicas.
- Analizar la importancia de la calidad del servicio y su impacto en la satisfacción y fidelización del cliente.
- Desarrollar habilidades para gestionar la calidad del servicio, aplicar estrategias comerciales innovadoras y utilizar herramientas tecnológicas para la gestión comercial.
- Aprender a comunicar efectivamente el servicio al cliente y aplicar normas de calidad en la atención y comunicación.
- Adquirir habilidades para medir la satisfacción del cliente y lanzar programas de calidad de manera efectiva.
- Integrar el uso de herramientas tecnológicas, como CRM, en la gestión y fidelización de clientes, así como en la implementación de estrategias comerciales centradas en el cliente.
- Planificar y organizar acciones comerciales con un enfoque proactivo y estratégico, utilizando herramientas tecnológicas para la gestión y seguimiento de clientes.
- Aplicar estrategias de marketing innovadoras centradas en el cliente y utilizar herramientas 2.0 en la gestión comercial para mejorar la fidelización y satisfacción del cliente.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a profesionales del sector de finanzas y seguros que buscan mejorar sus habilidades y conocimientos en la gestión de la calidad del servicio y la satisfacción del cliente y desean aprender a utilizar herramientas tecnológicas para optimizar la gestión comercial, la fidelización de clientes y el cumplimiento de objetivos comerciales.

LISTADO CNAE - SECTOR FINANZAS Y SEGUROS

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación)

64.19 Otra intermediación monetaria
64.92 Otras actividades crediticias
66.19 Otras actividades auxiliares a los servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones
66.30 Actividades de gestión de fondos
65.11 Seguros de vida
65.12 Seguros distintos de los seguros de vida
65.20 Reaseguros
65.30 Fondos de pensiones
66.21 Evaluación de riesgos y daños
66.29 Otras actividades auxiliares a seguros y fondos de pensiones
84.30 Seguridad Social obligatoria
64.92 Otras actividades crediticias
66.19 Otras actividades auxiliares a los servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones
66.30 Actividades de gestión de fondos
64.91 Arrendamiento financiero
64.99 Otros servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones n.c.o.p. 66.21 Evaluación de riesgos y daños
66.29 Otras actividades auxiliares a seguros y fondos de pensiones
66.22 Actividades de agentes y corredores de seguros
64.19 Otra intermediación monetaria
64.92 Otras actividades crediticias
66.19 Otras actividades auxiliares a los servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones
66.30 Actividades de gestión de fondos
66.30 Actividades de gestión de fondos
64.11 Banco central
64.20 Actividades de las sociedades holding
64.30 Inversión colectiva, fondos y entidades financieras similares
64.19 Otra intermediación monetaria
66.19 Otras actividades auxiliares a los servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones
66.30 Actividades de gestión de fondos

IFCT017PO - AUTOCAD

Duración: 90 horas (100% online)

El objetivo de este curso es **mantener equipos e instalaciones industriales así como** adquirir una base sólida de conocimiento de las tecnologías de climatización, diseño y cálculo de cada uno de los elementos que la integran y su marco legal, orientado a la realización de un proyecto de climatización.

Contenidos:

1. PRIMER CONTACTO.
2. PRECISIÓN EN EL DIBUJO.
3. ENTIDADES Y EDICIÓN COMPLEJAS.
4. GESTIÓN DE PROYECTOS.
6. IMPRESIÓN DE PROYECTOS 2D.
7. ACOTACIÓN.
8. INTRODUCCIÓN A 3D.
9. OBJETOS 3D.
10. MODELADO EN 3D.
11. PRESENTACIONES DE PROYECTOS 3D.

Busca en el siguiente listado de CNAE de empresas si la tuya pertenece a una de ellas, si se encuentra el CNAE puedes realizar la formación.

METAL

- 07.- EXTRACCIÓN DE MINERALES METÁLICOS
- 072.- Extracción de minerales metálicos no férreos
- 0729.- Extracción de otros minerales metálicos no férreos
- 23.- FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS MINERALES NO METÁLICOS
- 239.- Fabricación de productos abrasivos y productos minerales no metálicos n.c.o.p.
- 2399.- Fabricación de otros productos minerales no metálicos n.c.o.p.
- 24.- METALURGIA; FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE HIERRO, ACERO Y FERROALEACIONES
- 244.- Producción de metales preciosos y de otros metales no férreos
- 2441.- Producción de metales preciosos
- 2445.- Producción de otros metales no férreos
- 245.- Fundición de metales
- 2453.- Fundición de metales ligeros
- 2454.- Fundición de otros metales no férreos
- 25.- FABRICACIÓN DE PRODUCTOS METÁLICOS, EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO
- 251.- Fabricación de elementos metálicos para la construcción
- 2511.- Fabricación de estructuras metálicas y sus componentes
- 2512.- Fabricación de carpintería metálica
- 252.- Fabricación de cisternas, grandes depósitos y contenedores de metal
- 2529.- Fabricación de otras cisternas, grandes depósitos y contenedores de metal
- 255.- Forja, estampación y embutición de metales; metalurgia de polvos
- 2550.- Forja, estampación y embutición de metales; metalurgia de polvos
- 256.- Tratamiento y revestimiento de metales; ingeniería mecánica por cuenta de terceros
- 2561.- Tratamiento y revestimiento de metales
- 259.- Fabricación de otros productos metálicos
- 2592.- Fabricación de envases y embalajes metálicos ligeros

Expertos en la gestión de la formación subvencionada por el Estado

Desde Dabo, continuamos con la estrategia de ofrecer un servicio integral a la formación, es por ello que hemos sido seleccionados por el Ministerio de Educación para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal para la adquisición y mejora de competencias profesionales para las empresas y los trabajadores.

La oferta actual que disponemos es:

CERTIFICADOS PROFESIONALES

Título oficial, expedido por el Ministerio de Educación



Los certificados de profesionalidad son **formación reglada y tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional y europeo.**



Formación gratuita (plazas limitadas).



Formación online con parte presenciales en algunos casos.



Según el nivel del certificado de profesionalidad tendrán **requisitos de formación previa**
(en este catálogo encontrarás la información)

Para poder acceder a la realización de este tipo de formación se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Trabajadores de cualquier sector.
2. Empleados con contrato fijo, eventual o fijodiscontinuo de cualquier sector, incluso en los períodos de inactividad.
3. Empleados en situación de ERE/ERTE de cualquier sector.
4. Autónomos del sector al que pertenezca el certificado profesional.
5. Empleados agrícolas, incluso en períodos de inactividad.

¿Qué **beneficios** tienen los Certificados Profesionales?

- Oportunidades de promoción interna
- Versatilidad en el Mercado Laboral
- Reconocimiento Nacional e Internacional
- Desarrollo Continuo de Habilidades
- Certificado Oficial y de Calidad
- Mejora de Empleabilidad

¿En **cuánto tiempo** puedes obtener un Certificado Profesional?

En Dabo, comprendemos la importancia del tiempo en tu desarrollo profesional.

Nuestro compromiso es ofrecerte un proceso eficiente y rápido para la obtención de tu Certificado profesional.

Los plazos varían según la complejidad del certificado, desde tan solo cuatro meses para los más sencillos hasta un máximo de nueve meses para los más avanzados.

Este enfoque te permite alcanzar tus metas de formación en un tiempo récord, asegurando que puedas aplicar tus nuevas habilidades y conocimientos de inmediato en el mercado laboral.

En Dabo, aceleramos tu éxito, brindándote oportunidades para avanzar en tu carrera de manera eficaz y adaptada a tus necesidades.

**¡Impulsa tu trayectoria profesional
con nosotros!**

¿Qué requisitos debo reunir para acceder

Los requisitos de acceso dependen del nivel de cualificación del certificado:

NIVEL 1: No se exigen requisitos académicos ni profesionales, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan el aprendizaje.

Certificados profesionales disponibles gratuitos de NIVEL 1

ADGG0408 - Operaciones aux. de servicios administrativos y generales (pag 6)

COML0110 -Actividades auxiliares de almacén (pag 7)

AGAX0208 -Actividades auxiliares en agricultura (pag 8)

NIVEL 2: El alumno deberá al menos poseer:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

Certificados profesionales disponibles gratuitos de NIVEL 2

ADGG0208 -Actividades administrativas en relación con el clientes (pag 10)

COMV0108 -Actividades de venta (pag 11)

SANT0208 -Transporte sanitario (pag 12)

IFCD0110 - Confección y publicación de páginas web (pag 13)

IFCT0209 - Sistemas microinformáticos (pag 14)

SSCB0209 - Dinamización de actividades de tiempo libre y juvenil (pag 15)

SSCS0208 - Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales (pag 16)

SSCS0108 - Atención sociosanitaria a personas en el domicilio (pag 17)

a la formación de un Certificado?

NIVEL 3: El alumno deberá al menos poseer:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

Certificados profesionales disponibles gratuitos de NIVEL 3

ADGD0110 -Asistencia en la gestión de los procedimientos tributarios (pag 19)

COML0309 -Organización y gestión de almacenes (pag 20)

HOTA0308 -Recepción en alojamientos (pag 21)

HOTG0108 -Creación y gestión de viajes combinados y eventos (pag 22)

HOTG0208 -Venta de productos y servicios turísticos (pag 23)

HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante (pag 24)

EOCO0108 - Representación de proyectos de edificación (pag 25)

Si cumples con los requisitos descritos y estás interesado en algún certificado profesional a continuación encontrarás toda la información de la formación que estás buscando.

CERTIFICADOS PROFESIONALES

NIVEL 1

No se exigen requisitos académicos ni profesionales, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan el aprendizaje.

ADGG0408 -Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales

Duración total: 270 horas (266 online+ 4 presencial)



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Técnicas administrativas básicas de oficina (MF0969_1)	150	148	2
Operaciones básicas de comunicación (MF0970)	120	118	2

Ocupaciones relacionadas:

- Operadores/as de central telefónica.
- Teleoperadores/as.
- Recepcionistas-telefonistas en oficinas, en general. Empleados/as de ventanilla de correos. Clasificadores/as-repartidores/as de correspondencia. Ordenanzas.
- Taquilleros/as.
- Auxiliar de servicios generales.
- Auxiliar de oficina.
- Auxiliar de archivo.
- Auxiliar de información.

Requisitos:

- No se exigen requisitos académicos ni profesionales, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan el aprendizaje.

COML0110 - Actividades auxiliares de almacén

Duración total: 170 horas (137 online + 33 presencial)



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Operaciones auxiliares del almacenaje (MF1325_1)	80	70	10
Preparación de pedidos (MF1326_1)	40	34	6
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano (MF0432_1)	50	33	17

Ocupaciones relacionadas:

- Mozos/as de carga y descarga, almacén y/o mercado de abastos. Mozo/a de almacén.
- Conductores/as-Operadores/as de carretillas elevadoras, en general. Carretillero/a.
- Embaladores/as-Empaquetadores/as-Etiquetadores/as, a mano. Preparador/a de pedidos.
- Peones/as del transporte en general.
- Operario/a de logística.

Requisitos:

- No se exigen requisitos académicos ni profesionales, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan el aprendizaje.

AGAX0208 -Actividades auxiliares en agricultura

*Duración total: 330 horas
(313,5 online + 16,5 presencial)*



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas (MF0517_1)	90	84	6
Operaciones auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamiento en cultivos agrícolas (MF0518_1)	120	114,5	5,5
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano (MF0432_1)	120	115	5

Ocupaciones relacionadas:

- Peón agrícola.
- Peón agropecuario.
- Peón en horticultura.
- Peón en fruticultura.
- Peón en cultivos herbáceos Peón en cultivos de flor cortada Peón de jardinería.
- Peón de vivero.
- Peón de centros de jardinería. Peón de campos deportivos.

Requisitos:

- No se exigen requisitos académicos ni profesionales, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan el aprendizaje.

CERTIFICADOS PROFESIONALES

NIVEL 2

*Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

*Certificado profesional de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.

*Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio.

*Prueba de acceso para mayores de 25 y/o 45 años.

ADGG0208 -Actividades administrativas en relación con el clientes

Duración total: 680 horas (657 online + 23 presencial)

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Ofimática (MF0233_2)	190	185	5
Operaciones administrativas comerciales (MF0976_2)	160	158	2
Grabación de datos (MF0973_1)	90	89	1
Técnicas de recepción y comunicación (MF0975_2)	90	88	2
Gestión de archivos (MF0978_2)	60	58	2
Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en relación con el cliente (MF0977_2)	90	79	11

Ocupaciones relacionadas:

- Telefonista-Recepcionista de Oficina.
- Telefonista.
- Empleado Administrativo de servicios de almacenamiento y recepción.
- Recepcionista en establecimientos distintos de oficinas, en general.
- Azafata de información.
- Operador-Grabador de datos en Ordenador.
- Auxiliar administrativo con tareas de atención al público, no clasificados anteriormente. Auxiliar de apoyo administrativo a la gestión de compra y/o venta.
- Auxiliar administrativo comercial.
- Auxiliar de control e información.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

COMV0108 - Actividades de venta

Duración total: 510 horas (489 online + 21 presencial)

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Operaciones auxiliares a la venta (MF0240_2)	140	136	4
Operaciones de venta (MF0239_2)	160	155	5
Información y atención al cliente/consumidor/usuario (MF0241_1)	120	117	3
Inglés profesional para actividades comerciales (MF1002_2)	90	81	9

Ocupaciones relacionadas:

- Cajero/a de comercio.
- Dependiente de comercio.
- Vendedor/a.
- Promotor/a comercial.
- Operador de contac-center
- Teleoperadoras (call-center).
- Televendedor/a.
- Operador/a de venta en comercio electrónico.
- Técnico de información y atención al cliente.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

SANT0208 -Transporte sanitario

Duración total: 400 horas (310 online + 90 presencial)



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis (MF0072_2)	40	30	10
Operaciones de mantenimiento preventivo del vehículo y control de su dotación material (MF0069_1)	100	82	18
Técnicas de inmovilización, movilización traslado de un paciente (MF0071_2)	100	75	25
Técnicas de soporte vital básico y de apoyo al soporte vital avanzado (MF18681_2)	160	123	37

Ocupaciones relacionadas:

- Conductores de ambulancias.
- Transporte sanitario programado y transporte sanitario urgente, con equipos de soporte vital básico y equipos de soporte vital avanzado.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

IFDC0110 - Confección y publicación de páginas web

*Duración total: 480 horas
(471 online + 9 presencial)*



Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
------------------------	------------------------	----------------------------

Construcción de páginas web (MF0950_2)	210	206	4
Integración de componentes software en páginas web (MF0951_2)	180	177	3
Publicación de páginas web (MF0952_2)	90	88	2

Ocupaciones relacionadas:

- Desarrollador de páginas web.
- Mantenedor de páginas web.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

IFCT0209 -Sistemas microinformáticos

*Duración total: 560 horas
(535 online + 9 presencial)*



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Aplicaciones microinformáticas (MF0222_2)	200	195	5
Instalación y configuración de sistemas operativos (MF0219_2)	140	136	4
Instalación y configuración de aplicaciones informáticas (MF0221_2)	60	58	2
Implantación de los elementos en la red local (MF0220_2)	160	146	14

Ocupaciones relacionadas:

- Técnico en sistemas microinformáticos.
- Instalador de equipos microinformáticos.
- Reparador de microordenadores.
- Comercial de microinformática.
- Personal de soporte técnico.
- Operador de Teleasistencia.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

SSCB0209 -Dinamización de actividades de tiempo libre y juvenil

Duración total: 150 horas (133 online + 17 presencial)

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Procesos grupales y educativos en tiempo libre infantil y juvenil (MF1867_2)	30	26	4
Actividades de educación n tiempo libre infantil y juvenil (MF1866_2)	60	55	5
Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre (MF1868_2)	60	52	8

Ocupaciones relacionadas:

- Monitores de educación y tiempo libre.
- Monitor/a de tiempo libre educativo infantil y juvenil.
- Monitor/a de campamentos, de albergues de juventud, de casas de colonias, de granjas-escuelas, de aulas y escuelas de naturaleza.
- Monitor/a de actividades en el marco escolar.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

SSCS0208 Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales

Duración total: 370 horas (338 online + 32 presencial)



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional (MF1016_2)	100	98	2
Apoyo psicosocial, atención, relación y comunicativa en instituciones (MF1019_2)	130	122	8
Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones (MF1018_2)	70	60	10
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones (MF0251_2)	70	58	12

Ocupaciones relacionadas:

- Cuidador de minusválidos físicos, psíquicos y sensoriales.
- Cuidador de personas dependientes en instituciones.
- Gerocultor.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesional

SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD

SSCS0108 -Atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio

Duración total: 480 horas (437 online + 43 presencial)



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Atención y apoyo psicosocial domiciliario (MF0250_2)	210	200	10
Higiene y atención sanitaria domiciliaria (MF0249_2)	170	150	20
Apoyo domiciliario y alimentación familiar (MF0251_2)	100	87	13

Ocupaciones relacionadas:

- Auxiliar de ayuda a domicilio.
- Asistente de atención domiciliaria.
- Cuidador de personas mayores, discapacitadas, convalecientes en el domicilio.

Requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

CERTIFICADOS PROFESIONALES

NIVEL 3

*Título de Bachiller.

*Certificado profesional de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.

*Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior.

*Prueba de acceso para mayores de 25 y/o 45 años.

ADGD0110 -Asistencia en la gestión de los procedimientos tributarios

Duración total: 700 horas (682 online + 18 presencial)

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Ofimática (MF0233_2)	190	185	5
Gestión administrativa de los procedimientos de aplicación a los tributos (MF1786_3)	180	176	4
Atención al contribuyente en la gestión administrativa tributaria (MF1784_3)	120	117	3
Obtención de información de transcendencia tributaria al contribuyente (MF1783_3)	90	88	2
Gestión censal, notificación de actos y emisión de documentos de gestión tributaria (MF1785_3)	60	58	2
Gestión administrativa de los procedimientos sancionador y de revisión (MF1878)	60	58	2

Ocupaciones relacionadas:

- Agentes tributarios
- Agentes tributario en los Departamentos de Gestión de las Administraciones Públicas.
- Agentes tributarios en los Departamentos de Inspección de las Administraciones Públicas.
- Agentes tributario en los Departamentos de Recaudación de las Administraciones Públicas.
- Teleoperador/a de gestión tributaria
- Gestor/a administrativo/a tributario/a en empresas de consultoría.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

COML0309 - Organización y gestión de almacenes

*Duración total: 340 horas
(328 online + 12 presencial)*



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Organización de almacenes (MF1014_3)	140	136	4
Gestión de operaciones de almacenaje (M1015_2)	110	106	4
Optimización de la cadena (MF1005_3)	90	86	4

Ocupaciones relacionadas:

- Técnico en gestión de stocks y almacén.
- Empleado administrativo de los servicios de almacenamiento y recepción.
- Almaceneros de empresas de transportes.
- Jefe de almacén.
- Técnico en logística de almacenes.
- Gestor de almacén.
- Responsable de recepción de mercancías.
- Responsable de expedición de mercancías.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

HOTA0308 - Recepción en alojamientos

*Duración total: 540 horas
(504 online + 36 presencial)*



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Gestión de departamentos del área de alojamiento (MF0265_3)	120	116	4
Recepción y atención al cliente (MF0264_3)	180	168	12
Acciones comerciales y reservas (MF0263_3)	150	139	11
Inglés profesional para turismo (MF1057_2)	90	81	9

Ocupaciones relacionadas:

- Recepcionista de hotel.
- Jefe de recepción.
- Conserje de hotel.
- Encargado de comunicaciones.
- Encargado de reservas.
- Jefe de reservas.
- Coordinador de calidad.
- Promotor turístico.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

HOTG0108 - Creación y gestión de viajes combinados y eventos

Duración total: 510 horas (484 online + 26 presencial)

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Elaboración y gestión de viajes combinados (MF1055_3)	150	146	4
Gestión de eventos (MF1056_3)	150	142	3
Gestión de unidades de información y distribución turísticas (MF0268_3)	120	115	5
Inglés profesional para turismo (MF1057_2)	90	81	9

Ocupaciones relacionadas:

- Promotor de agencia de viajes.
- Promotor de agencia de viajes mayorista.
- Técnico de ventas en agencias de viajes.
- Empleado o jefe de departamento de reservas de agencia mayorista.
- Técnico de producto agencias de viajes.
- Programador de viajes combinados en agencias de viajes mayoristas y minoristas.
- Responsable del departamento nacional o internacional en agencias de viajes mayoristas.
- Técnico en agencias de viajes.
- Transferista de agencias de viajes.
- Coordinador de calidad en agencias de viajes mayoristas o en empresas profesionales. organizadoras de congresos u OPC y en entidades organizadoras de eventos y ferias.
- Técnico o promotor de Oficinas de Congresos y de empresas organizadoras de congresos u OPC.
- Técnico o promotor de centros de congresos.
- Empleado de entidad organizadora de ferias y eventos.
- Responsable de departamento de eventos en entidades hoteleras.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

HOTG0208 - Venta de productos y servicios turísticos

Duración total: 550 horas (523 online + 27 presencial)

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Procesos económico-administrativos en agencias de viaje (MF0267_3)	90	87	3
Gestión de unidades de información y distribución turísticas (MF0268_3)	120	115	5
Promoción y ventas de servicios turísticos locales (MF0266_3)	250	240	10
Inglés profesional para turismo (MF1057_2)	90	81	9

Ocupaciones relacionadas:

- Técnico de ventas en agencias de viajes.
- Vendedor de agencia de viajes minorista.
- Empleado de departamento de reservas.
- Jefe de mostrador de agencia de viajes emisora.
- Jefe del departamento de reservas.
- Técnico de promoción agencias de viajes.
- Promotor de agencia de viajes minorista.
- Jefe de promoción de agencia de viajes emisora.
- Técnico de producto agencias de viajes.
- Jefe del departamento de empresas de agencia de viajes emisora.
- Técnico en agencias de viajes.
- Jefe de oficina de agencia de viajes emisora.
- Coordinador de calidad en agencia de viajes emisora.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

HOTI0108 - Promoción turística local e información al visitante

*Duración total: 570 horas
(546 online + 24 presencial)*

	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Productos y servicios turísticos locales (MF1075_3)	180	176	4
Información turística (MF1074_3)	180	174	6
Gestión de unidades de información y distribución turísticas (MF0268_3)	120	115	5
Inglés profesional para turismo (MF1057_2)	90	81	9

Ocupaciones relacionadas:

- Agente de desarrollo turístico local.
- Técnico de información turística.
- Informador turístico.
- Jefe de oficina de información turística.
- Promotor turístico.
- Técnico de empresa de consultoría turística.
- Coordinador de calidad en empresas y entidades de servicios turísticos.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

EOCO0108 - Representación de proyectos de edificación

*Duración total: 480 horas
(465 online + 15 presencial)*



	Duración total (horas)	Horas formación online	Horas formación presencial
Proyectos de edificación (MF1014_3)	200	194	6
Representaciones de construcción (MF0638_3)	190	184	6
Instalaciones de edificios (MF0640_3)	90	87	3

Ocupaciones relacionadas:

- Delineante de la construcción.
- Delineante técnico de la construcción.
- Delineante proyectista de edificación.
- Delineante de edificación.
- Delineante de instalaciones.
- Maquetista de construcción.

Requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.



Málaga

AR UE-12, Carretera Romeral,
Cruce del Romeral, Edificio Dólmenes,
Segunda Planta.

Pol. Ind. de Antequera
29200 Málaga

Tlf: 952 70 29 78 / Fax: 952 70 43 68



info@grupodaboconsulting.com

www.grupodaboconsulting.com

[@DaboConsulting](https://twitter.com/DaboConsulting) [@DaboConsulting](https://www.facebook.com/DaboConsulting)