

en  n

CATALOGO **FORMACIÓN E-LEARNING 2017**
CATALOGO ABREVIADO

En enon apostamos por la formación continua de los valores humanos. Fruto de esta apuesta nace nuestro afán por transmitir nuestras habilidades profesionales a las presentes y futuras generaciones que deseen, como nosotros, crecer de manera continuada hacia el máximo techo profesional.

Miles de alumnos son formados anualmente por nuestros docentes, expertos en las diferentes áreas formativas procurando transmitir los conocimientos adquiridos a lo largo de su trayectoria laboral y empresarial con el fin de lograr que sus objetivos se vean cumplidos.



METODOLOGÍAS DE FORMACION

En enon apostamos por la formación continua de los valores humanos. Fruto de esta apuesta nace nuestro afán por transmitir nuestras habilidades profesionales a las presentes y futuras generaciones que deseen, como nosotros, crecer de manera continuada hacia el máximo techo profesional.

Miles de alumnos son formados anualmente por nuestros docentes, expertos en las diferentes áreas formativas procurando transmitir los conocimientos adquiridos a lo largo de su trayectoria laboral y empresarial con el fin de lograr que sus objetivos se vean cumplidos.

@ Teleformación: E-Learning

A disposición de nuestros alumnos y clientes, proporcionamos una plataforma formativa a través de internet la cual proporciona el soporte ideal para la realización de cursos interactivos con un alto grado de participación del alumno así como un alto aprovechamiento de los mismos.

i@ B-Learning

Reúne las virtudes de la formación presencial junto con la flexibilidad de la formación e-learning. Se trata pues, de un método completo que permite al alumno no solo acceder a la información y formación a través de una plataforma informática, sino que lo combina con la formación presencial que permite al alumno tener contacto con los tutores y reforzar los conocimientos adquiridos en la formación e-learning.

👤 Presencial

Otorga a nuestros alumnos no sólo la capacidad de formarse en las materias deseadas sino en adquirir una filosofía de trabajo que les ayude a comprender la aplicación de distintas técnicas en su día a día laboral. En base a estas premisas todos nuestros cursos presenciales incluyen un elevado porcentaje de contenido práctico en el cual se desarrollan los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de manera continuada.

Los contenidos de todos nuestros máster y cursos son actualizados de manera continuada con el fin de que en todo momento los mismos se ajusten a las demandas de mercado más exigentes. Dentro de nuestras formaciones, informamos y fomentamos en los alumnos las tendencias futuras en el sector en el que se está desarrollando con noticias, aparición de nuevos programas normativos y recomendaciones didácticas.



INDICE

AREA DE CALIDAD	3
AREA DE MEDIO AMBIENTE	4
AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
AREA DE PREVENCIÓN DE RIEGOS LABORALES	6-8
AREA DE GESTIÓN EMPRESARIAL	9
AREA DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	10-11
AREA DE COMERCIO Y MARKETING	12-13
AREA DE OFIMÁTICA	14
AREA DE DISEÑO GRÁFICO	15
AREA DE HOSTELERÍA y TURISMO	16-17
AREA DE IDIOMAS	18

La competitividad existente en todos los sectores y mercados fuerza a las organizaciones de todo tipo a buscar métodos de gestión eficaces que les ayuden a mejorar de manera continuada y mantener sus niveles de calidad en la prestación de sus servicios o la fabricación de sus productos al menor coste posible. Abogar por sistemas y modelos de gestión orientados a la mejora continua de sus resultados y a la mejora de la satisfacción y la percepción de sus clientes permite crecer, competir y mantener altos niveles de calidad.



AREA CALIDAD

Duración	Curso	Importe
650 horas	Master en calidad y Medio Ambiente	1.495,00 €
100 horas	Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001	750.00 €
80 horas	Modelo EFQM de Excelencia en el Desarrollo y Calidad Empresarial	485.00 €
60 horas	Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2015	420.00 €
30 horas	Sistema de Gestión en el Pequeño Comercio UNE 175.001	225.00 €
30 horas	Acreditación de Laboratorios ISO 17.025	225.00 €
16 horas	Auditor Interno Sistema Gestión Calidad ISO 9001	120 €
60 horas	Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001:2015	420 €
60 horas	Introducción a la Gestión de la Calida	420 €
60 horas	Gestión de la Atención al Cliente - Consumidor	420 €

El desarrollo sostenible es una necesidad que nos permitirá alcanzar el equilibrio entre las actividades humanas y la protección del medio ambiente para garantizar un ecosistema a nuestras futuras generaciones.

Actualmente, los Sistemas de Gestión Ambiental adquieren un papel principal para la conservación de nuestro entorno, pero la Gestión Ambiental en las empresas va más allá de la necesidad y de la imagen, siendo una oportunidad de negocio y un principio básico de la competitividad empresarial.



AREA MEDIO AMBIENTE

Duración	Curso	Importe
700 horas	Máster en Calidad, Medio Ambiente y OHSAS	420 €
60 horas	Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001	420 €
150 horas	Experto en Gestión Energética	420 €
60 horas	Ingeniería y Gestión Medioambiental	420 €
40 horas	Legislación Medioambiental	420 €
300 horas	Experto en Gestión Medioambiental	420 €
30 horas	Auditorías Energéticas	420 €
60 horas	Energía Solar Fotovoltaica	420 €
60 horas	Energía Solar Térmica	420 €
60 horas	Mantenimiento de Instalaciones Solares Térmica	420 €
60 horas	Calefacción Energética de los Edificios	420 €
60 horas	Aplicación de Productos Fitosanitarios	420 €
60 horas	Atestados	420 €
60 horas	Dactiloscopia	420 €
60 horas	Emergencias y Evacuación	420 €
60 horas	Gestión de Productos Peligrosos	420 €
60 horas	Gestión de Sustancias Peligrosas en la Empresa	420 €
60 horas	Gestión y Evaluación Medioambiental	420 €
60 horas	Prevención y Tratamiento Incendios Forestales	420 €

La Seguridad Alimentaria se ha convertido en una necesidad nacional e internacional y especialmente para toda aquella empresa que desee introducir sus productos en grandes superficies de distribución o exportar los productos alimenticios.

Los consumidores empiezan a priorizar en sus compras a aquellas empresas que tienen un reconocimiento de calidad frente a las empresas del sector de la alimentación que carecen de certificados y garantías de consumo.



AREA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración	Curso	Importe
650 horas	Máster en Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria	420 €
40 horas	Curso de Global Gap	420 €
60 horas	Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000	420 €
30 horas	Trazabilidad en la Cadena Alimentaria ISO 22005	420 €
10 horas	Food Defense Básico	420 €
30 horas	Food Defense Técnico	420 €
25 horas	Etiquetado Productos Alimenticios	420 €
60 horas	Manipulador de Alimentos (Comercios, Panaderías, Restauración)	420 €
60 horas	Sistema APPCC (Restauración, Sector Alimentación, Pesqueros y Cárnicos)	420 €
60 horas	Seguimiento y Verificación del Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC	420 €
60 horas	Alergias e Intolerancias Alimentarias. (Adaptado Normativa Europea 1169/2011)	420 €
60 horas	Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria	420 €
60 horas	Higiene y Control de la Calidad de los Alimentos	420 €
60 horas	Nutrición y Dietética	420 €

Desde hace años el tejido empresarial y los ámbitos directamente vinculados al área preventiva, muestran un reconocimiento generalizado sobre la necesidad de integrar la gestión de la prevención de riesgos laborales en la estrategia organizacional, como elemento fundamental para aumentar la eficacia de toda actividad preventiva.

La propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales así lo señala. Esta integración debe llevarse a cabo además, dentro del Sistema General de la Gestión de la Empresa, tanto en las actividades llevadas a cabo como en los diferentes niveles jerárquicos, a través del diseño e implementación de un Plan de Prevención de Riesgos.



AREA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Duración	Curso	Importe
60 horas	Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Laboral. OHSAS 18001	420 €
30 horas	Auditor Interno en Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Laboral OHSAS 18001	210 €
70 horas	Curso para Delegados de Prevención	525 €
60 horas	Ergonomía	420 €
60 horas	Higiene Industrial	420 €
60 horas	Prevención de Riesgos en el sector de la construcción	420 €
60 horas	Prevención de Riesgos Laborales Básico A	420 €
30 horas	Prevención de Riesgos Laborales Básico B	210 €
60 horas	Prevención de Riesgos Laborales Superior	420 €
	Función del Mando Intermedio en la Prevención de Riesgos Laborales	
60 horas	Prevención en Agentes biológicos Exposición	420 €
60 horas	Prevención en Agentes químicos Exposición	420 €
60 horas	Prevención en Andamios	420 €
60 horas	Prevención en Caídas en altura Protección	420 €
60 horas	Prevención en Calidad Empresas Evaluación	420 €
60 horas	Prevención en Camiones cisterna Carga y descarga	420 €
60 horas	Prevención en Carga física Trabajo Evaluación	420 €
60 horas	Prevención en Carga mental Trabajo Evaluación	420 €
60 horas	Prevención en Carretillas elevadoras	420 €



AREA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Duración	Curso	Importe
60 horas	Prevención en comercios	420 €
60 horas	Prevención en Comunicación Riesgos	420 €
60 horas	Prevención en Condiciones de trabajo	420 €
60 horas	Prevención en Contaminantes químicos Exposición piel	420 €
60 horas	Prevención en Control biológico	420 €
60 horas	Prevención en Edificación Norma básica	420 €
60 horas	Prevención en Edificio-Amianto	420 €
60 horas	Prevención en Edificios Incendios Protección	420 €
60 horas	Prevención en EFQM Empresas Calidad Evaluación	420 €
60 horas	Prevención en Electricidad Riesgos Salud	420 €
60 horas	Prevención en hostelería	420 €
60 horas	Prevención en industria	420 €
60 horas	Prevención en instalaciones térmicas	420 €
60 horas	Prevención en Máquinas Protección	420 €
60 horas	Prevención en obra Riesgos específicos	420 €
60 horas	Prevención en oficinas	420 €
60 horas	Prevención en Pantallas visualización	420 €
60 horas	Prevención en Pesticidas organofosforados	420 €
60 horas	Prevención en Piscinas cubiertas Exposición Cloro	420 €
60 horas	Prevención en Posturas Evaluación Fatiga	420 €
60 horas	Prevención en Primeros Auxilios	420 €
60 horas	Prevención en riesgos específicos en climatización	420 €
60 horas	Prevención en sector del transporte por carretera	420 €
60 horas	Prevención en sector sanitario	420 €
60 horas	Prevención en teletrabajo	420 €
60 horas	Prevención para operadores en Puente-Grúa	420 €



AREA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Duración	Curso	Importe
60 horas	Prevención para operadores en Puente-Grúa	420 €
60 horas	Prevención Riesgos Laborales Sector Agropecuario	420 €
50 horas	Prevención y manejo de carretillas y plataformas elevadoras	375 €
60 horas	Seguridad en el trabajo	420 €
40 horas	Trabajos de cargas con carretillas elevadoras	300 €
20 horas	Primeros auxilios en la empresa	150 €
10 horas	Tabaquismo	75 €
20 horas	Carretillas Elevadoras	150 €
15 horas	Formación en prevención personal administrativo (TPC)	120 €
10 horas	Gerentes de Empresas (TPC)	75 €
40 horas	Prevención en Contrucción - nivel básico (TPC)	300 €

La gestión es el talón de aquiles de cualquier negocio. Una correcta gestión empresarial permitirá a la empresa obtener más y mejores beneficios.

Para llevar a cabo esta correcta gestión, deben estar implicados todos los departamentos de la empresa, desde Recursos Humanos hasta el Departamento Financiero, pasando por Marketing y Ventas



AREA GESTIÓN EMPRESARIAL

Duración	Curso	Importe
60 horas	Protección de datos en Empresas	420 €
40 horas	Responsables de Seguridad en materia de Protección de datos	300 €
60 horas	Prevención Blanqueo de Capitales	420 €
60 horas	Obligaciones Básicas para la Prevención Blanqueo Capitales	420 €
60 horas	Responsable del Cumplimiento Normativo "Compliance Officer"	420 €
60 horas	Dirección Comercial	420 €
60 horas	Gestión de la Comunicación en la Empresa	420 €
60 horas	Coaching	420 €
60 horas	Estrategias para la Disminución del Absentismo Laboral	420 €
60 horas	Habilidades Directivas: Directivos - Mandos Intermedios	420 €
60 horas	Marketing y Plan de Negocio en la Microempresa.	420 €
60 horas	Neuro - Marketing	420 €
60 horas	Calidad del Servicio y Atención al Cliente	420 €
60 horas	Auditor de Recursos Humanos	420 €
60 horas	Capacitación para el Desarrollo de Iniciativas Emprendedoras	420 €
60 horas	Técnicas de Negociación	420 €
60 horas	Atención al Cliente en el Proceso Comercial	420 €
60 horas	Comunicación Efectiva y Trabajo en Equipo	420 €
60 horas	Gestión Eficaz del Tiempo	420 €
60 horas	Dirección de la Actividad Empresarial de Pequeños Negocios o Microempresas	420 €

La gestión es el talón de aquiles de cualquier negocio. Una correcta gestión empresarial permitirá a la empresa obtener más y mejores beneficios.

Para llevar a cabo esta correcta gestión, deben estar implicados todos los departamentos de la empresa, desde Recursos Humanos hasta el Departamento Financiero, pasando por Marketing y Ventas



AREA ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Duración	Curso	Importe
60 horas	Administradores de Fincas y Gestión de Comunidades	420 €
60 horas	Contabilidad Práctica para PYMES	420 €
60 horas	ContaPLUS 2012	420 €
60 horas	ContaSOL	420 €
60 horas	Gestión Contable	420 €
60 horas	Contratos, Nóminas y Seguridad Social	420 €
60 horas	Curso Básico de Seguridad Social	420 €
60 horas	El Recibo de Salario y sus Deducciones	420 €
60 horas	Facturación y Almacén	420 €
60 horas	FacturaPLUS 2012	420 €
60 horas	FactuSOL	420 €
60 horas	Fiscalidad y Tributación	420 €
60 horas	IRPF y el Impuesto de Sociedades	420 €
60 horas	Gestión Auxiliar de Personal	420 €
60 horas	Gestión de PYMES	420 €
60 horas	Gestión de Recobros	420 €
60 horas	Gestión de Tesorería: Normativa, Documentación, Métodos y Funciones de Control	420 €
60 horas	Selección de Personal en las Organizaciones	420 €



AREA ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Duración	Curso	Importe
60 horas	NominaPLUS	420 €
60 horas	Nuevas Modalidades de Contratación	420 €
60 horas	Plan General de Contabilidad	420 €
60 horas	Planificación y Gestión de los Recursos Humanos	420 €
60 horas	Prestaciones de la Seguridad Social	420 €
60 horas	Proceso Comercial: Gestión Administrativa	420 €
60 horas	Técnicas Administrativas de Oficina	420 €
60 horas	IVA y Otros Tributos	420 €
60 horas	Gestión Contable	420 €
60 horas	Gestión Fiscal	420 €
60 horas	Análisis Contable y Financiero	420 €
60 horas	Análisis del Sistema Financiero y Procedimientos de Cálculo	420 €
60 horas	Análisis de Productos y Servicios de Inversión	420 €
60 horas	Análisis y Gestión de los Instrumentos de Cobro y Pago	420 €
60 horas	Gestión y Control del Presupuesto de Tesorería	420 €
60 horas	Contratación Laboral	420 €
60 horas	Cálculo de Prestaciones de la Seguridad Social	420 €
60 horas	Retribuciones Salariales, Cotización y Recaudación	420 €
60 horas	Gestión Administrativa del Proceso Comercial	420 €
60 horas	Atención al Cliente en el Proceso Comercial	420 €
60 horas	Puesta en Marcha y Financiación de Pequeños Negocios	420 €
60 horas	El Recibo de Salario y sus Dedicaciones	420 €
60 horas	Gestión Auxiliar de Personal	420 €
60 horas	Iniciación al Salario y sus Complementos	420 €
60 horas	Selección de Personal en la Red 2.0	420 €
60 horas	Apoyo Administrativo a la Gestión de Recursos Humanos	420 €

La gestión empresarial contempla múltiples áreas que deben entenderse con una perspectiva integrada. Las organizaciones buscan día a día profesionales especializados en áreas de conocimiento muy concretas, de tal manera que sirvan como palanca de cambio y promoción para la optimización de los procesos de cada departamento, de su planificación, organización y control de todas las actividades empresariales. Encuentra la formación que más se adapte a tus preferencias y especialízate en las áreas de conocimiento demandadas en todo tipo de organizaciones.



AREA COMERCIO Y MARKETING

Duración	Curso	Importe
60 horas	Analítica Web	420 €
60 horas	Posicionamiento Web (SEO-SEM)	420 €
60 horas	Técnicas Publicitarias	420 €
60 horas	Publicidad Digital	420 €
60 horas	Aspectos Legales en el Comercio Electrónico	420 €
60 horas	Búsqueda de Información en Internet	420 €
60 horas	Comercio Exterior	420 €
60 horas	Community Manager	420 €
60 horas	E-Mail Marketing y Marketing Viral	420 €
60 horas	Marketing a través de Internet	420 €
60 horas	Estrategias y Gestión del Comercio Exterior	420 €
60 horas	Facebook para las Empresas	420 €
60 horas	Twitter para Empresas	420 €
60 horas	Hootsuite: Gestionando los Medios Sociales	420 €
60 horas	Fidelización de Clientes	420 €
60 horas	Interiorismo Comercial: Vender desde la Imagen	420 €
60 horas	Marketing Online para Comercios	420 €
60 horas	Marketing Telefónico	420 €
60 horas	Marketing y Ventas	420 €



AREA COMERCIO Y MARKETING

Duración	Curso	Importe
60 horas	Técnico en Desarrollo de Negocios On-Line (E-Bussines)	420 €
60 horas	Técnicas de Venta	420 €
60 horas	Venta Online	420 €
60 horas	Creación de Tiendas Online: Prestashop	420 €
60 horas	Gestión de la Fuerza de Ventas y Equipos Comerciales	420 €
60 horas	Escaparatismo Comercial	420 €
60 horas	Implantación de Espacios Comerciales	420 €
60 horas	Promociones en Espacios Comerciales	420 €
60 horas	Decoración en Tiendas y Escaparatismo	420 €
60 horas	Atención Básica al Cliente	420 €
60 horas	Preparación de Pedidos	420 €
60 horas	Operaciones Auxiliares en el Punto de Venta	420 €
60 horas	Operaciones Auxiliares de Almacenaje	420 €
60 horas	Aprovisionamiento y Almacenaje en la Venta	420 €
60 horas	Animación y Presentación del Producto en el Punto de Venta	420 €
60 horas	Operaciones de Caja en la Venta	420 €
60 horas	Técnicas de Información y Atención al Cliente - Consumidor	420 €

La ofimática es posibilitada por una combinación entre hardware y software que permite crear, manipular, almacenar y transmitir digitalmente la información que se necesita en una oficina para realizar las tareas cotidianas y alcanzar sus objetivos.

Área de Gestión Informática



AREA OFIMATICA Y DISEÑO GRAFICO

Duración	Curso	Importe
60 horas	Acces	420 €
60 horas	Excel 2007-2010-2013	420 €
60 horas	Excel Avanzado	420 €
60 horas	Word 2007-2010	420 €
60 horas	Power Point 2007-2010-2013	420 €
60 horas	Office 2007-2010	420 €
60 horas	Linux Avanzado	420 €
60 horas	Creación de Páginas web con Wordpress	420 €
60 horas	Creación de Tiendas Online con Prestashop	420 €
60 horas	Desarrollo de Páginas web con Joomgla 2.5	420 €
60 horas	Creación de Páginas web con Dreamweaver CS4-CS6- 8.0	420 €
60 horas	Creación de Páginas web HTML 5	420 €
60 horas	Presto 8.9-11	420 €
60 horas	Visual Basic 6.0	420 €
60 horas	Creación de Proyectos de Business Intelligence con SQL Server	420 €
60 horas	Herramientas para trabajador en la Nube	420 €
60 horas	Crea tus Aplicaciones Android con APP Inventor	420 €
60 horas	Diseño y Gestión de Intranets	420 €
60 horas	Instalación y Actualización de Sistemas Operativos	420 €

El diseño gráfico es una profesión cuya actividad consiste en proyectar comunicaciones visuales destinadas a transmitir mensajes específicos a grupos sociales, con objetivos determinados.

Esta actividad ayuda a optimizar las comunicaciones gráficas. También se conoce con el nombre de diseño en comunicación visual, diseño de comunicación visual o diseño visual



AREA DISEÑO GRAFICO

Duración	Curso	Importe
60 horas	Adobe Acrobat 9	420 €
60 horas	Adobe Flash CS6	420 €
60 horas	Adobe Illustrator CS6	420 €
60 horas	Adobe Indesign CS4	420 €
60 horas	Adobe Photoshop CS2-CS4-CS6	420 €
60 horas	AutoCAD 2008-2010	420 €
60 horas	Corel Draw X4-X5	420 €

El sector Turístico y Hostelero es uno de los que tiene mayor demanda de profesionales. Las ofertas de trabajo son continuas, pero cada vez es más valorada la cualificación de los trabajadores.

Los Cursos de hostelería y turismo te permiten elegir una formación a tu medida.



AREA HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración	Curso	Importe
60 horas	Cocina Creativa	420 €
60 horas	Cocina Mediterránea	420 €
60 horas	Cocina Italiana	420 €
60 horas	Cocina Nacional, Internacional y Cretiva	420 €
60 horas	Conocimientos Básicos para el Auxiliar de Hostelería	420 €
60 horas	Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar	420 €
60 horas	Cata de Cervezas -Cata de Ginebras- Cata de Vinos (Cursos Individuales)	420 €
60 horas	Enología, Vinos, Aguardientes y Licores	420 €
60 horas	Iniciación a la Coctelería	420 €
60 horas	Cortador de Jamón	420 €
60 horas	Conocimientos de Tapas, Pinchos y Canapés	420 €
60 horas	Aprovisionamiento en la Cocina	420 €
60 horas	Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos	420 €
60 horas	Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos	420 €
60 horas	Elaboración y Acabados de Platos a la Vista del Cliente	420 €
60 horas	Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales en Cocina y Asistir en Colaboración	420 €
60 horas	Decoración y Exposición de Platos	420 €
60 horas	Sistemas de Aprovisionamiento y "Mise en Place" en el Restaurante	420 €



AREA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración	Curso	Importe
60 horas	Facturación y Cierre de Actividad en Restaurante	420 €
60 horas	Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering	420 €
60 horas	Elaboración de Masas y Pastas de Pastelería - Repostería	420 €
60 horas	Elaboración y Presentación de Postres de Cocina	420 €
60 horas	Elaboración y Presentación de Helados	420 €
60 horas	Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Pre-Servicio	420 €
60 horas	Proceso Económico Administrativo en las Agencias de Viaje	420 €
60 horas	Iniciación de Gobernanta en Hotel	420 €
60 horas	Limpieza y Puesta a Punto de Pisos y Zonas Comunes en Alojamientos	420 €
60 horas	Lavado de Ropa en Alojamientos	420 €
60 horas	Planchado y Arreglo de Ropa en Alojamientos	420 €
60 horas	Atención al Cliente en la Limpieza de Pisos en Alojamientos	420 €

Aprender cualquier idioma. Aprender un nuevo idioma no suele ser una tarea fácil. Por supuesto que si amamos el estudio de los idiomas, puede ser más fácil para nosotros. Pero si eres de esas personas a las cuales no les gusta mucho aprender idiomas, pero debes hacerlo por alguna circunstancia particular, o simplemente quieres aumentar tus conocimientos, hay ciertos pasos que podemos hacer para aprender cualquier idioma en un corto periodo de tiempo, y evitando muchísimas frustraciones.



AREA IDIOMAS

Duración	Curso	Importe
60 horas	Inglés A1	420 €
60 horas	Inglés A2	420 €
60 horas	Inglés Avanzado	420 €
60 horas	Inglés Comercial	420 €
60 horas	Inglés Iniciación	420 €
60 horas	Inglés Intermedio	420 €
60 horas	Iniciación al Inglés A1-A2	420 €
60 horas	Inglés Básico en Comercio	420 €
60 horas	Inglés Básico en Hostelería	420 €
60 horas	Inglés Medio en Hostelería	420 €
60 horas	Inglés Profesional para Servicios de Restauración	420 €
60 horas	Lengua Extranjera Profesional para la Gestión Administrativa en la Relación Cliente	420 €
60 horas	Inglés Profesional para Actividades Comerciales	420 €
60 horas	Lengua Castellana	420 €

Gestión de subvenciones

Nuestro Departamento de Formación le ofrece el servicio de gestión de subvenciones:

- Todas nuestras acciones formativas han sido diseñadas de acuerdo a los requisitos de la Fundación Tripartita de Formación para el Empleo. Nosotros le gestionamos el crédito de formación que su empresa dispone para que pueda bonificarlo.

Condiciones especiales: becas para desempleados

Si eres recién titulado o te encuentras en situación de desempleo, no dudes en contactar con nosotros y solicitar información sobre nuestras becas y financiación de las acciones formativas. Estamos para ayudarte.

Formación Técnica Avanzada

Si no ha encontrado dentro de nuestro catálogo la formación que necesita, no dude en solicitar información a nuestro Departamento de Formación.

Estamos en disposición de diseñar cualquier acción formativa que sea de su interés. Si lo que precisa es una formación específica en modalidad presencial, solicite información y nosotros diseñaremos el contenido y la estructura.

En caso de necesitar una acción formativa en modalidad e-learning no incluida en nuestro



MISIÓN

Nuestro objetivo es ofrecer un servicio integral en materia que abarca desde la Consultoría y el asesoramiento en materia empresarial hasta la formación y capacitación de profesionales cubriendo todas las necesidades que le puedan surgir.

VISIÓN

Queremos ser un referente en la prestación de nuestros servicios en todos aquellos mercados donde estamos presentes transfiriendo una imagen de confianza total para nuestros clientes.

VALORES

Nuestros valores son los principios de nuestra actividad. El respeto a estos valores por encima de todo es nuestra garantía de calidad en el servicio:

- Compromiso con el cliente
- Orientación a resultados
- Profesionalidad e Integridad
- Creatividad e Innovación
- Trabajo en equipo