



Sefogem

SERVICIO DE FORMACIÓN
Y GESTIÓN A EMPRESAS

CURSOS
— 2016 —

¿Qué es la Formación Programada para las Empresas?

Toda empresa del territorio nacional que cotice por sus trabajadores en el Régimen General de la Seguridad social y esté al corriente de los pagos con la Administración Pública, tiene derecho a un crédito formativo para sus trabajadores que se aplica como deducción en el pago de los Seguros Sociales, con lo que puede disfrutar de una formación **¡a coste 0€!**

*Ofrecemos la posibilidad de tener a toda tu plantilla **formada**, contando con todo el apoyo y soporte que necesitas*

Cumple con la normativa vigente de la manera más fácil y sencilla. Cuenta con nosotros.



Mejor formados, **más** productivos. Preparamos a profesionales en multitud de sectores empresariales.

Sectores profesionales disponibles:

- | | |
|---|--|
|  Administración y Gestión |  Informática y Comunicaciones |
|  Comercio y Marketing |  Imagen personal |
|  Derecho |  Seguridad y Medioambiente |
|  Hostelería y Turismo |  Construcción, energía y agua |
|  Industria Alimentaria |  Habilidades directivas |
|  Servicios Socioculturales |  Idiomas |
|  Docencia |  Medio ambiente |
|  Agraria |  Sanidad |

*¿Has realizado Formación Programada con nosotros? En ese caso tenemos **buenas noticias** para ti.
¡Dispones de la mayor oferta de cursos de teleformación a tarifa plana: Más de 2000 cursos!*


Trabajamos en tu **formación**.
Te formamos en tu **trabajo**.

LISTADO DE CURSOS 2016

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	H
Atención al cliente en el proceso comercial	40
Gestión administrativa del proceso comercial	80
Aplicaciones informáticas de la gestión comercial	40
Grabación de datos / mecanografía	90
Gestión de archivos	60
Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con él	90
Sistema Operativo, Internet/Intranet y Correo electrónico	30
Aplicaciones Informáticas de tratamiento de textos	30
Aplicaciones informáticas de hojas de cálculo	50
Aplicaciones informáticas de base de datos relacionales	50
Aplicaciones informáticas para presentaciones: Gráficas de información	30
Procesadores de texto y presentaciones de información básicos	60
Tratamiento de textos y presentaciones de información básicos	50
Transmisión de información por medios convencionales e informáticos	40
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	60
Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	60
Protección de datos (LOPD)	35
Dirección de Reuniones	35
Gestión de conflictos	35
Gestión del tiempo	35
Técnicas de negociación	35
La toma de decisión	35
Gestión de cambio	35
El Coaching para la excelencia en las empresas	35
Gestión de proyectos básico	35
Gestión de proyectos avanzado	35
Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de los RRHH	35
Nuevas tecnologías dirigidas a los directivos de Pymes	35
Análisis y Reducción de Costes	80
ContaPlus	50
Experto en prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	100
FacturaPlus	50
Gestión de PYMES	70
Guía para emprendedores	90
Introducción a la Contabilidad	70
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	50
Responsabilidad social corporativa	15
Supuestos Prácticos Contables	90
Técnicas Administrativas de Oficina.	
Compra-venta	65
Técnicas de Secretariado de dirección	100
Organización empresarial y de Recursos Humanos	30
Gestión Auxiliar de la correspondencia y paquetería en la empresa	30

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN	H
Gestión Auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial	90
Comunicación en las relaciones profesionales	50
Comunicación Oral y escrita en la empresa	70

CURSO RECOMENDADO



Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo (50 h)

Realiza con nosotros este curso online y adquieres toda formación que necesitas para cumplir con la Ley 10/2010, de 28 de abril.

COMERCIO Y MARKETING	H
Organización de procesos de venta	60
Técnicas de venta	70
Venta online	30
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	40
Animación y presentación del producto en el punto de venta	60
Operaciones de caja en la venta	40
Gestión de la atención al cliente / consumidor	60
Técnicas de información y atención al cliente / consumidor	60
Inglés profesional para actividades comerciales	90
Operaciones auxiliares de almacenaje	80
Preparación de pedidos	40
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50
Operaciones auxiliares en el punto de venta	90
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano	50
Atención básica al cliente	50
Escaparatismo y visual merchandising	60
Fidelización de clientes	60
Gestión de stocks y logística básica	55
Implantación del Sistema de Gestión de Calidad según la norma UNE-EN ISO 9001:2015	30
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen	30
Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0	40

CURSO RECOMENDADO



Técnicas de información y atención al cliente / consumidor (60 h)

La base de cualquier empresa son sus clientes. Te enseñamos las mejores técnicas de fidelización, comunicación y atención.

DERECHO	H
Administración de Fincas y Gestión de Comunidades	100
Auditoría de la LOPD	60
Curso Básico de la LOPD -	25
El Controllor jurídico en la empresa.	
Implantación de un programa de Compliance o cumplimiento normativo	50
Implantación de la LOPD en la empresa	70
Ley Orgánica de Protección de Datos	50

HOSTELERÍA Y TURISMO	H
Normas higiénico sanitarias en restauración	30
Proceso de aprovisionamiento en la cocina	30
Preelaboración y conservación culinaria	60
Elaboraciones culinarias básicas y elementales	90
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90
Recepción y lavado de servicios de catering	90
Dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30
Servicio básico de alimentos y bebidas y postservicio	60
Ap. y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60
Sistemas de aprovisionamiento en el Restaurante y mise en place	40
Servicio y atención al cliente en restaurante	50
Facturación y cierre de actividad en restaurante	40
Servicio de vinos	90
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50
Catering, buffets y decoración	80
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60

CURSO RECOMENDADO



Haz que tus platos sean más atractivos

Elaboración de platos combinados y aperitivos (60 h)

Inglés profesional para servicios de restauración	90
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70
Bebidas	80
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50
Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	30
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	30
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30
Lavado de ropa en alojamiento	90
Planchado y arreglo de ropa en alojamiento	90

CURSO RECOMENDADO



Es obligatorio cumplir con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre. ¿Aún no la tienes implantada en tu negocio? Te explicamos cómo.

Implantación de la LOPD en la empresa (70 h)

*H: HORAS DE DURACIÓN DEL CURSO

INDUSTRIA ALIMENTARIA H	
Manipulador de alimentos	35
Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	80
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50
Preparación de materias primas	50
Envasado y empaquetado de productos alimentarios	60
Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	60
Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	50
Calidad alimentaria - Implantación de la Norma ISO 22000-2005	30
Manipulador de alimentos	18
Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending	20
Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC	30
Trazabilidad y seguridad alimentaria	25
Dietética y nutrición	35

CURSO RECOMENDADO

Gestión de alérgenos en la industria alimentaria (70 h)


¿Cómo cumplir el Reglamento 1169/2011, Ley de alérgenos, en mi local? Este es el curso que necesitas. Cumple con la normativa.



SERVICIOS SOCIOCULTURALES H	
Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes	30
Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones	70
Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones	70
Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones	70
Animación social de personas dependientes en instituciones	30
Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes	50
Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones	50

Prepárate para una profesión con futuro. Es importante conocer sus principales aspectos y nosotros te explicamos cuales son.

Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones (70 h)



CURSO RECOMENDADO

DOCENCIA H	
Accesibilidad de la información y la comunicación.	
La diversidad de personas usuarias	30
Acción tutorial y mejora en la participación de las familias	30
Adaptaciones curriculares para el alumnado con altas capacidades desde la tutoría	30
Alimentación en las etapas de la vida	30
Alimentación en salud y enfermedad	30
Alimentación en situaciones especiales	30
Alimentación equilibrada y sus efectos en la salud de la población	30

DOCENCIA H	
Atención educativa al alumnado con dificultades de aprendizaje.	30
Diversidad y adaptaciones curriculares en el aula	30
Convivencia y buenas prácticas	30
El trabajo en colaboración, la tutoría y el equipo docente	30
Escuela como contexto educativo y de convivencia	30
Estrategias de afrontamiento y gestión de conflictos en la escuela	30
Fundamentos, organización y planificación de la acción tutorial orientadora	30
Higiene y control de calidad de alimentos	30
Integrar las TIC en la formación del docente	30
La comunicación en el contexto de la familia y la escuela	30
La Nube en Educación	30
La violencia filio-parental	30
Los alimentos: propiedades, conservación y manipulación	30
Los entornos personales de aprendizaje (PLE)	30
Los entornos virtuales como espacios de enseñanza y aprendizaje	30
Nuevas tendencias en alimentación y salud	30
Nutrición básica	30
Relaciones interpersonales en el aula y trabajo cooperativo	30
Técnicas específicas de evaluación y diagnóstico de la acción tutorial	30
Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación	60
Tutoría y alumnado con trastornos graves de conducta	30
Uso pedagógico de las TIC en los diferentes contextos educativos	30
Violencia de género en la adolescencia	30
Violencia y victimización escolar	30

CURSO RECOMENDADO

Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación (60 h)



Con este curso podrás acreditar las horas de formación e-Learning, con los contenidos que exige la normativa en el BOE 16/06/2014.


Web 2.0 y Redes Sociales para docentes	30
Estrategias de la acción tutorial	20
Programación didáctica de acciones formativas para el empleo	60
Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos	90
Impartición de acciones formativas para el empleo	70
Tutorización de acciones formativas para el empleo	30
Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en formación profesional para el empleo	60
Orientación laboral y promoción de la calidad en la formación profesional para el empleo	30

AGRARIA H	
Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	60
Preparación del medio de cultivo	60
Operaciones para la instalación de jardines y zonas verdes	90
Mantenimiento y mejora de elementos vegetales	60
Mantenimiento y mejora de elementos no vegetales	60

CURSO RECOMENDADO

Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones (60 h)

Buenas prácticas y prevención de riesgos relacionados con el control fitosanitario, y la normativa básica relacionada con el control de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisionarías.



INFORMÁTICA Y TELECOMUNICACIONES H	
Conceptos de base sobre las tecnologías de la información	35
IT Seguridad	35
Open Business, Open Government, Open Management	
¿Open everything?	40
Contenidos 2.0 para entornos digitales	50
¿Qué es el Community Manager?	60
La importancia de planear la comunicación:	
Net strategy	40
Publicidad, marketing relacional y conversación	35
Analítica, medición y cuantificación	40
Adobe Flash CS6	30
Adobe Premiere Pro CS4	50
Crea tu sitio web con Joomla!	50
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS	100
DreamWeaver CS4	50
Dreamweaver CS6	50
AutoCAD 2010	75
Adobe Indesign CS4	77
CorelDraw X4	50
CorelDraw X5	50
Illustrator CS6	50
Photoshop CS4	75
Photoshop CS6	75
Access 2007	50
Access 2010	50
Access 2013	50
Adobe Acrobat 9	30
Crea tus aplicaciones Android con App Inventor 2	70
Excel 2007	50
Excel 2010	60
Excel 2010 avanzado	50
Excel 2013	60
Excel avanzado 2007	50
Google Drive. Trabajando en la nube	50
Moodle para profesores-editores	70
Office 2007	100
Office 2010	100
Posicionamiento web y marketing en buscadores.	50
SEO y SEM	50
PowerPoint 2007	40
PowerPoint 2010	50
Windows 7. Aplicaciones de Windows	25

*H: HORAS DE DURACIÓN DEL CURSO

LISTADO DE CURSOS 2016

INFORMÁTICA Y TELECOMUNICACIONES	H
Windows 7. Conceptos básicos y uso del entorno	50
Windows 7. Gestión de archivos y configuración	30
Windows 7. Seguridad y trabajo en red	25
Windows 8.1	70
Windows Vista	50
Word 2007	50
Word 2010	50
Wordpress. Cómo elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas	45
Access 2007	50
Access 2010	50
Access 2013	50
Adobe Acrobat 9	30
Crea tus aplicaciones Android con App Inventor 2	70
Excel 2007	50
Excel 2010	60
Excel 2010 avanzado	50
Excel 2013	60
Excel avanzado 2007	50
Google Drive. Trabajando en la nube	50
Moodle para profesores-editores	70
Office 2007	100
Office 2010	100
Posicionamiento web y marketing en buscadores. SEO y SEM	50
PowerPoint 2007	50
PowerPoint 2010	40
PowerPoint 2013	50
Windows 7. Aplicaciones de Windows	25
Windows 7. Conceptos básicos y uso del entorno	50
Windows 7. Gestión de archivos y configuración	30
Windows 7. Seguridad y trabajo en red	25
Windows 8.1	70
Windows Vista	50
Word 2007	50
Word 2010	50
Wordpress. Cómo elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas	45
Facebook para empresas y emprendedores	45
Hootsuite: gestionando los medios sociales	50
Promoción de la empresa en internet y redes sociales	50
Twitter en la empresa	45
Diagnóstico y resolución de averías	35

CURSO RECOMENDADO



Twitter, Facebook, PowerPoint, Excel, SEO, SEM...

Toda la FORMACIÓN a tu alcance



IMAGEN PERSONAL	H
Dirección y gestión de centros médico-estéticos	48
El centro médico-estético: organización, protocolos y seguridad	42
Papel del asistente técnico en las alteraciones médico-estéticas corporales	48
Papel del asistente técnico en las alteraciones médico-estéticas faciales	48
Papel del asistente técnico en la flebología y linfología	26
Papel del asistente técnico en la fotodepilación	45
Reflexología podal	40

CURSO RECOMENDADO




El maquillaje como profesión **(40h)**

Saca todo el potencial a un mercado en auge. Compartimos contigo todas las técnicas. ¡Especialízate ahora!



IMAGEN PERSONAL	H
Flores de Bach	40
Aromaterapia	40
Tratamientos faciales orientales	40
Masaje balinés	40
Masaje tailandés tradicional	40
Masaje ayurvédico Abhyanga	40
Masaje ayurvédico Champi	40
Estética oncológica	120
Perfumería y cosmética natural	40
Enocosmética del Sherry	40
Tanatoestética	120
Bases de maquillaje	40
Arte en las uñas	120
Estética oncológica	120
Peinados y acabados	45
Maquillaje según la luz y la edad	40
Maquillaje de bodas, ceremonia y fiesta	40
El maquillaje como profesión	40
Máster de maquillaje	120
Arte en las uñas	120
Peluquería y estilismo masculino	90
Peinados y acabados	40
Recogidos	40
Trenzados	40
Extensiones	40
Peluquería coordinada	40
Desarrollo de destrezas y capacidades personales. Inteligencia emocional	40
Destrezas y habilidades sociales	40
Atención al cliente	60


SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE	H
Prevención de riesgos laborales	50
Montaje y uso de andamios	35
Nociones básicas en PRL	10
Prevención de riesgos laborales básico Sector Almacén	50
Prevención de riesgos laborales básico Sector Hostelería	50
Prevención de Riesgos Laborales Básico 30-50 horas	50
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para Centro Infantil	10
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Trabajo en altura	10
Prevención de riesgos laborales específicos para el Sector Agricultura	10



Artículo 14 de la ley 31/1995: "Los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo".

Prevención de riesgos laborales **(50h)**


CURSO RECOMENDADO



SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE	H
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Electricidad	20
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Farmacias	10
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Gasolineras y Estaciones de Servicio	10
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Lavanderías	10
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Oficina-Comercio	10
Prevención de Riesgos Laborales Específicos para el Sector Peluquería	10
Prevención de riesgos laborales Específicos para el Sector Transportes	10
Riesgos específicos y medidas preventivas en limpieza	20
Uso y Prevención de Riesgos Laborales en Plataformas Elevadoras	10
Sensibilización ambiental	35

CONSTRUCCIÓN, ENERGÍA Y AGUA	H
Experto en Marketing Inmobiliario	50
Experto en Procedimiento de Licitación de una Obra Pública	100
Presto 11	85
Energía solar fotovoltaica	50
Energía solar térmica	50


HABILIDADES DIRECTIVAS	H
Coaching empresarial creativo y gestión de equipos	15
Cómo reducir el estrés laboral	15
Gestión de Recursos Humanos	50
Habilidades de Coaching	35
La Inteligencia Emocional y su trascendencia en la organización empresarial	50
PNL para empresas. Programación Neurolingüística	65



Gestión de Recursos Humanos **(50h)**

Trabajar en equipo es más rentable y más productivo. La importancia de la buena gestión de RR.HH. te garantizará éxito seguro. ¡Te contamos cómo!

CURSO RECOMENDADO



IDIOMAS	H
Inglés on-line A1	55-60
Inglés on-line A1	55-60
Inglés on-line A2	55-60
Inglés on-line A2	55-60
Inglés on-line B1	55-60
Inglés on-line B1	55-60
Inglés on-line B2	55-60
Inglés on-line B2	55-60
Inglés on-line C1	55-60
Inglés on-line C1	55-60

MEDIO AMBIENTE	H
Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible	50
Técnico en Gestión Integral de Residuos	50

SANIDAD	H
Primeros auxilios	30



CÓMO TRAMITAR SU CURSO

- 1** Conozca el crédito que tiene disponible su empresa:
Llámenos al 954251762 o envíenos un email a formacion@sefogem.com, le haremos llegar la adhesión al contrato de encomienda para que pueda rellenarla y firmarla y así procedamos a realizar la consulta a la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.
- 2** Seleccione del catálogo de cursos, el curso que desea realizar y le mandaremos el resto de documentación necesaria para inscribir al trabajador en la acción formativa deseada.
- 3** Se le enviarán por email las claves de acceso para que desde cualquier lugar y en cualquier momento pueda realizar su curso online. Dispondrá de un tutor que le acompañará durante todo el proceso.
- 4** A la finalización del mismo, le enviaremos el listado de la bonificación que debe aplicar, un informe de la Fundación Estatal para el Empleo donde tendrá acceso a información sobre el movimiento de crédito formativo realizado, la factura de formación y el certificado de formación del trabajador.
- 5** Una vez realizada la bonificación, se pasará al cobro el costo del curso realizado.

Realizar Formación Programada con nosotros, ¡tiene ventajas!

Por haber gastado el crédito formativo con Sefogem, podrás solicitar todos los cursos online que necesites, ¡a coste 0!, Dispondrás de la mayor oferta de cursos de teleformación a tarifa plana:

¡Más de 2000 cursos!

Si necesitas algún curso específico que no se encuentra entre nuestro listado, no olvides que te lo preparamos a medida. En Sefogem te ayudamos a cubrir tus carencias formativas de manera rápida, sencilla y eficaz.



P.I. LA NEGRILLA C/PINO SILVESTRE Nº 11
(ESQUINA CON C/PINO SIBERIA)
41016 – SEVILLA

95 425 17 62
info@sefogem.com
www.sefogem.com

