



Grupo Ecos



Catálogo de Servicios y Formación a Empresas 2026

Consultoría y Formación a tu medida

Creamos el curso a medida según las necesidades de su empresa:

Cuéntenos que necesidades formación tiene su empresa, nos adaptamos mediante la modalidad presencial y online.

El Resultado es un curso adaptado a las necesidades de su empresa con materiales creados a medida y docentes con una alta cualificación

Gracias a este tipo de cursos su empresa presentara un incremento de la motivación y del rendimiento de sus empleados.

Porque Elegir Grupo Ecos

- Somos un centro acreditado por el Servicio Público de Empleo Estatal.
- Trabajamos a nivel nacional.
- Docentes expertos propios que cumplen los requisitos de FUNDAE.
- Más de 20 años de experiencia, somos una empresa sólida en quien confiar.
- Cursos y proceso formativo adaptados a la normativa.
- Nosotros nos encargamos de todo, también de los trámites de FUNDAE



www.formacionecos.es
informacion@gruopocos.net



Academia SOCE, S.L.U.
CIF B51000131

Poblado Marinero Local 44-45
51001 Ceuta 956525068

Calle Camelias 2B
29680 Estepona 952805164

Calle Comandante García Morato 17
52006 Melilla 951532310



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC



Nuestro Servicios



www.formacionecos.es
informacion@grupoecos.net

 **agencia española protección datos**

Academia SOCE, S.L.U.
CIF B51000131

Poblado Marinero Local 44-45
51001 Ceuta 956525068

Calle Camelias 2B
29680 Estepona 952805164

Calle Comandante García Morato 17
52006 Melilla 951532310



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC

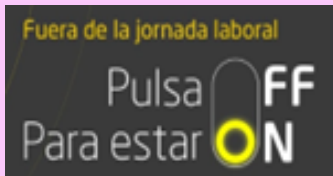


Cursos Imprescindibles



Curso de Protección de Datos

En mayo de 2018 entra en vigor la nueva normativa en materia de protección de datos. Tu empresa deberá acreditar que ha tomado medidas para velar por su cumplimiento, la formación es la mejor vía para acreditarlo y afrontar este cambio.



Desconexión Digital

La formación sobre desconexión digital es obligatoria para todos los trabajadores de las empresas para cumplir la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales



LOPIVI

Colegios y asociaciones, según la LOPIVI, deben formar a su personal en prevención y detección de violencia intrafamiliar. El personal docente y educativo debe proteger los derechos de niños y adolescentes. También deben saber cómo actuar ante situaciones de riesgo. Así se garantiza el bienestar de los menores y el cumplimiento de la ley.



Manipulador de alimentos de alto riesgo.

Todos los profesionales que tengan contacto directo con los alimentos para su correcta manipulación deben realizar este curso.

Alergias alimentarias adaptado al Real Decreto 126/2015.

- ¿Sabías que hasta un 17% de la población tiene algún tipo de alergia alimentaria? Tu empresa está obligada a conocer la composición de los alimentos, las diferentes alergias y cómo prevenirlas. Forma a tu personal



Curso conceptos básicos sobre igualdad y prevención del acoso

Se facilitan los conceptos en el ámbito de la Igualdad, la libertad sexual y prevención frente al Acoso en el ámbito laboral, con el fin de cumplir con las acciones de formación e información que las Empresas, debe realizar con sus trabajadores tal y como indica el artículo 48 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como lo indicado en el artículo 12 de la Ley Orgánica 10/2022 del 6 de septiembre, respecto a la garantía integral de la libertad sexual.



Curso de Traspale y Carretilla Elevadora

Todo el personal que manipule dicha maquinaria obligatoriamente tiene que realizar esta formación para cumplir con la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

www.formacionecos.es
informacion@grupoecos.net

aepd agencia española protección datos

Academia SOCE, S.L.U.
CIF B51000131

Poblado Marinero Local 44-45
51001 Ceuta 956525068

Calle Camelias 2B
29680 Estepona 952805164

Calle Comandante García Morato 17
52006 Melilla 951532310



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC



ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN		
Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección	100	
Análisis y gestión contable de las operaciones económico-financieras	75	
Análisis y gestión de los instrumentos de cobro y pago	75	
Apoyo administrativo a la gestión de recursos humanos	75	
Asesoramiento de productos y servicios de seguros y reaseguros	100	
Asesoramiento y gestión administrativa de productos y servicios financieros de pasivo	100	
Asistencia y gestión administrativa al contribuyente de la documentación tributaria	75	
Atención al cliente y tramitación de consultas de servicios financieros	75	
Auditoría de las áreas de la empresa	75	
Blanqueo de capitales - Análisis financiero y Proyectos de inversión	60	S
Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas	100	
Comunicación efectiva y trabajo en equipo	75	
Comunicación oral y escrita en la empresa	75	
Conceptos financieros básicos	40	S
Contabilidad Básica	75	
Contabilidad financiera	60	S
Contabilidad Financiera	75	
Contabilidad General	60	S
Desconexión digital	20	S
Descubre como rentabilizar y financiar tu negocio	60	S
Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas	100	
Emprender un negocio	30	S
Facturación electrónica - VeriFactu	60	S
Facturación electrónica - VeriFactu y Firma Digital	80	S
Finanzas para no financieros	40	S
Gestión administrativa de los procedimientos sancionador y de revisión	75	
Gestión administrativa del proceso comercial	100	
Gestión administrativa en almacén	60	S
Gestión administrativa en oficinas	60	S
Gestión Administrativa para el Asesoramiento de Productos de Activo	75	
Gestión auxiliar de archivo en soporte convencional o informático	75	
Gestión auxiliar de documentación económico-administrativa y comercial	100	
Gestión auxiliar de personal	100	
Gestión auxiliar de reproducción en soporte convencional o informático	75	
Gestión censal, notificación de actos y emisión de documentos de gestión tributaria	75	
Gestión contable	100	
Gestión contable, fiscal y laboral de pequeños negocios o microempresas	75	
Gestión de archivos	75	
Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en el Comercio	75	
Gestión de la calidad ISO (9001/2015)	75	TP
Gestión de la documentación de constitución y de contratación de la empresa	100	
Gestión fiscal	100	
Gestión logística	60	S
Gestión operativa de tesorería	100	
Gestiones prácticas en oficinas	60	S
Grabación de datos	100	
Implantación y control de un sistema contable informatizado	75	
La Contratación y la Extinción del Contrato	75	

Liderazgo y dirección de organizaciones	100	
Management skills	75	TP
Nóminas, Seguridad Social y Contratación Laboral	75	
Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión laboral y fiscal	30	S
Obtención de información de trascendencia tributaria del contribuyente	100	
Organización de reuniones y eventos	75	
Plan de Empresa	75	
Plan de negocio en microempresas	60	
Plan general de contabilidad	100	
Planificación y gestión del tiempo	60	
Presentaciones orales eficaces	6	S
Procedimiento de recaudación e inspección de los tributos	100	
Procedimientos de gestión de los tributos	100	
Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas	75	
Relaciones Laborales	40	S
Relaciones Laborales y gestión de equipos de trabajo	60	S
Relaciones laborales y Registro retributivo	60	S
Relaciones Laborales y SILTRA	60	S
Retribuciones salariales, cotización y recaudación	100	
Técnicas de recepción y comunicación	100	
Teletrabajo y desconexión digital	20	S
AGRARIA		
Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones	60	
Control de incorporación y sanitario de los animales de cría y cebo	80	
Control y manejo de aves en la explotación avícola	60	
Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control	60	
Documentación técnica de la gestión de equipos y maquinarias de gestión de recursos humanos	50	
El ciclo reproductivo en la hembra en la reproducción ganadera	40	
El suelo de cultivo y las condiciones climáticas	50	
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	70	
Los enemigos de las plantas y los daños que producen	40	
Manejo de animales reproductores	90	
Manejo de hembras durante la gestación, el parto y la lactancia de las crías	70	
Manejo de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	80	
Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fertilizantes	50	
Manejo y mantenimiento de equipos de aplicación de fitosanitarios	70	
Manejo y mantenimiento de equipos de carga, descarga y transporte de productos agrarios	50	
Manejo y mantenimiento de equipos de preparación del suelo	80	
Manejo y mantenimiento de equipos de recolección de productos agrarios	70	
Manejo y mantenimiento de equipos de siembra y plantación	80	
Manejo y mantenimiento de equipos para realizar cuidados culturales	70	
Manejo, riego y abonado del suelo	80	
Mantenimiento básico de instalaciones	50	
Mantenimiento básico en instalaciones de explotaciones agrícolas	40	
Mantenimiento de máquinas agrícolas de accionamiento y tracción	40	
Mantenimiento y manejo de invernaderos	40	
Mantenimiento y reparación de la maquinaria, instalaciones y equipos	75	

Mantenimiento, preparación y manejo de tractores	50	
Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas	70	
Operaciones auxiliares de mantenimiento e instalaciones y manejo de maquinaria y equipos en explotaciones ganaderas	90	
Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícolas	90	
Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50	
Operaciones auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales	100	
Operaciones auxiliares en reproducción ganadera	90	
Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas de floristería	50	
Operaciones básicas de control sanitario de animales	50	
Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos	70	
Operaciones culturales, riego y fertilización	80	
Optimización de recursos en la explotación avícola	50	
Optimización de recursos en la explotación ganadera de animales de renuevo, de reproductores y crías, y de leche	90	
Optimización de recursos en la explotación ganadera de recría y cebo	80	
Pastoreo de ganado	90	
Poda e injerto de frutales	80	
Preparación del terreno para instalación de infraestructuras y plantación de frutales	70	
Recepción y acondicionamiento de materias primas y materiales de floristería	90	
Recolección, almacenamiento y transporte de flores y hortalizas	80	
Recolección, transporte, almacenamiento y acondicionamiento de la fruta	40	
Sanidad de las plantas	40	
Servicios básicos de floristería y atención al público	80	
Servicios y productos en floristería	40	
Siembra y trasplante de cultivos hortícolas y flor cortada	70	
Trabajos auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	90	
ARTES GRÁFICAS		
3DS MAX 2015	60	S
AutoCAD 2020 2D y 3D	60	S
Composición de textos en productos gráficos	100	
Contratación de Derechos de Autor	100	
Corrección de Textos	75	
Definición y diseño de productos editoriales	75	
Desarrollo de bocetos de proyectos gráficos	100	
Diseño gráfico e ilustración digital	60	S
Diseño gráfico y animación 3D	60	S
Elaboración del Arte Final	75	
Especificaciones de calidad en impresión, encuadernación y acabados	75	
Gestión del producto editorial	75	
Illustrator CS6	60	S
InDesign CS6	60	S
Introducción al Diseño Gráfico	75	TP
Maquetación y diseño de textos profesionales	60	S
Photoshop CS6	60	S
Planificación del producto editorial	75	
Retoque digital de imágenes	75	TP

Técnicas de diseño gráfico corporativo	75	
Tratamiento de textos para contenidos editoriales	75	
Tratamiento digital de imágenes CS6	60	S
COMERCIO Y MARKETING		
Acciones de formación a colectivos vulnerables en consumo	100	
Administración y gestión comercial	60	S
Análisis de riesgos y medios de cobertura en las operaciones de comercio internacional	75	
Animación y presentación del producto en el punto de venta	75	
Atención Eficaz de quejas y reclamaciones	75	TP
Calidad en el Servicio y Atención al Cliente	75	
Comercialización de productos seguros	75	
Comercio Internacional	75	
Control de consumo en actividades, productos y servicios	100	
Dirección comercial y marketing. Selección y formación de equipos	75	
Diseño de Escaparates	75	TP
Diseño de interiores en espacios comerciales	75	
Diseño del montaje de escaparates	100	
Documentación e informes en consumo	75	
Entorno e información de mercados	60	
Escaparatismo comercial	100	
Escaparatismo en establecimientos de alimentación y técnicas de marketing	60	S
Escaparatismo en establecimientos de salud y técnicas de marketing	60	S
Escaparatismo en general	60	S
Escaparatismo en tiendas de decoración y técnicas de marketing	60	S
Escaparatismo en tiendas de ocio y regalos y técnicas de marketing	60	S
Escaparatismo en tiendas de ropa, calzado y complementos y técnicas de marketing	60	S
Escaparatismo y marketing en el punto de venta	60	S
Estrategias de servicios	100	
Formación de televendedores	60	S
Formación de vendedores	60	S
Gestión aduanera del comercio internacional	100	
Gestión comercial inmobiliaria	60	S
Gestión de compras en el pequeño comercio	75	TP
Gestión de la atención al cliente/consumidor	75	TP
Gestión de la fuerza de ventas y equipos comerciales	100	TP
Gestión de las operaciones de financiación internacional	100	
Gestión de proveedores	100	
Gestión de quejas y reclamaciones en materia de consumo	100	
Gestión de ventas, marketing directo y utilización de redes sociales en la gestión comercial	100	
Gestión del Punto de Venta	75	
Gestión económica básica de la actividad comercial de ventas e intermediación	75	
Gestión eficaz y técnicas comerciales	60	S
Gestión y dirección de equipos de encuestadores	75	
Implantación de espacios comerciales	100	TP
Implantación de productos y servicios	75	
Información y gestión operativa de la compraventa internacional	100	
Investigación y recogida de información de mercados	60	
Marketing Orientado a la Venta	75	TP

Marketing y promoción en el punto de venta	75	TP
Merchandising y Terminal Punto de Venta	75	TP
Metodologías de análisis para la investigación de mercados	100	
Montaje de escaparates	75	TP
Negociación y contratación internacional	100	TP
Neuromarketing y psicología del cliente	60	S
Operaciones auxiliares de almacenaje	100	
Operaciones auxiliares en el punto de venta	100	
Organización de eventos de marketing y comunicación	75	
Organización de procesos de venta	75	
Personal Shopper	75	TP
Plan de marketing empresarial	75	TP
Plan de medios de comunicación e Internet	75	
Planificación de la investigación de mercados	75	
Planificación y gestión de la demanda	75	
Políticas de marketing internacional	100	
Programación del trabajo de campo de la investigación	75	
Promoción de los derechos de los consumidores y consumo responsable	75	
Promociones en espacios comerciales	75	
Realización de encuestas	75	
Redes sociales y marketing 2.0	60	
Social media marketing en comercio	100	S
Técnicas de captación e intermediación inmobiliaria	100	
Técnicas de Comunicación en la Venta	75	
Técnicas de información y atención al cliente/consumidor	75	
Técnicas de marketing en el punto de venta	60	S
Técnicas de venta	75	
Técnicas de ventas	40	S
Técnicas de ventas para dependiente de comercio	60	S
Técnicas de ventas y atención al cliente	60	S
Técnicas de ventas y de marketing	60	S
Tendencias, Estilos y Tipos de Escaparates	75	TP
Tienda virtual: prestashop	60	
Tratamiento y análisis de la información de mercados	60	TP
Venta personal inmobiliaria	75	
EDIFICACION Y OBRA CIVIL		
Análisis de datos y representación de planos	100	
Análisis de proyectos de construcción	100	
Desarrollo de elementos estructurales de proyectos de edificación	75	
Desarrollo de proyectos de edificación	75	
Diseño de instalaciones de edificios	80	
Generación de trazados	50	
Instalaciones de edificios	100	
Interiorismo	75	TP
Procesos de trazados de carreteras y vías urbanas	100	
Representación gráfica y maquetismo	75	
Reproducción y archivo de documentos	50	
Servicios en obra civil	100	
ELECTRICIDAD Y ELECTRONICA		
Conexionado de componentes en equipos eléctricos y electrónicos	100	

Diagnóstico de Averías en Electrodomésticos de Gama Blanca	100	
Diagnóstico de averías en electrodomésticos de gama industrial	50	
Diagnóstico de averías en pequeños electrodomésticos y herramientas eléctricas	50	
Electricista de edificios y prevención de riesgos en electricidad	60	S
Ensamblado de componentes de equipos eléctricos y electrónicos	100	
Mantenimiento correctivo de electrodomésticos de gama blanca	75	
Mantenimiento correctivo de electrodomésticos de gama industrial	75	
Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial	75	
Operaciones auxiliares en el mantenimiento de equipos eléctricos	75	
Operaciones auxiliares en el mantenimiento de equipos electrónicos	75	
Organización de las intervenciones necesarias para el mantenimiento de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	75	
Organización y gestión de los procesos de mantenimiento de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	75	
Organización y gestión del montaje de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	100	TP
Planificación del montaje de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	75	
Prevención de riesgos y gestión medioambiental en las operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos	50	
Realización de las intervenciones necesarias para el mantenimiento de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	100	
Realización de las intervenciones necesarias para el montaje de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	75	
Reparación de pequeños electrodomésticos y herramientas eléctricas	50	
Seguridad y protección ambiental en el mantenimiento de electrodomésticos	50	
Supervisión de las pruebas de seguridad y funcionamiento realizadas en el mantenimiento de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales	100	
Supervisión del Montaje de las Instalaciones Eléctricas en el Entorno de Edificios y con fines Especiales	75	TP
ENERGIA Y AGUA		
Calificación energética de los edificios	75	TP
Edificación y eficiencia energética en los edificios	100	TP
Eficiencia energética en las instalaciones de calefacción y ACS en los edificios	100	
Eficiencia energética en las instalaciones de climatización en los edificios	100	
Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior	75	
Electrotecnia	75	TP
Energía fotovoltaica para Pymes	60	S
Instalaciones eficientes de suministro de agua y saneamiento en edificios	75	
Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios	75	TP
Necesidades energéticas y propuesta de instalaciones solares	100	TP
Programas informáticos en eficiencia energética en edificios	100	
Calificación energética de los edificios	75	TP
Edificación y eficiencia energética en los edificios	100	TP
Eficiencia energética en las instalaciones de calefacción y ACS en los edificios	100	
Eficiencia energética en las instalaciones de climatización en los edificios	100	

Eficiencia energética en las instalaciones de iluminación interior y alumbrado exterior	75	
Electrotecnia	75	TP
Energía fotovoltaica para Pymes	60	S
Instalaciones eficientes de suministro de agua y saneamiento en edificios	75	
Mantenimiento y mejora de las instalaciones en los edificios	75	TP
Necesidades energéticas y propuesta de instalaciones solares	100	TP
Programas informáticos en eficiencia energética en edificios	100	
HOSTELERIA Y TURISMO		
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
Administración en cocina	90	
Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración	60	S
Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación	60	S
Alérgenos y APPCC para productos cárnicos	60	S
Alérgenos y APPCC para productos pesqueros	60	S
Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60	S
Alimentación y dietética	60	S
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	75	
Animación turística + Retos turísticos en la era post COVID-19	65	
APPCC aplicado a la restauración y etiquetado de alimentos	50	S
APPCC en el sector de la alimentación y etiquetado de alimentos	50	S
Aprovisionamiento en restauración	90	
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	75	
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	100	
Bebidas	80	
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	75	
Camarero Servicio de Bar	80	TP
Camarero Servicio de Sala	80	TP
Camarero y prevención en hostelería	60	S
Cata de vino, maridaje, sumiller y prevención en hostelería	60	S
Cocina	75	TP
Cocina creativa y de autor	100	TP
Cocina española e internacional	100	
Cocina italiana	65	
Cocina para restauración colectiva I	70	
Cocina vegetal y cocina especial con intolerancias	75	
Coctelería	80	TP
Comercialización de ofertas de pastelería	80	
Cómo cumplir la ley de desperdicio alimentario	60	S
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90	
Control de la actividad económica del bar y cafetería	100	
Creación y gestión de la marca personal en hostelería	75	
Cuentas Contables y Financieras en Restauración	75	
Cultura de la Seguridad alimentaria	60	S
Dirección y recursos humanos en restauración	75	
Diseño de interiores en la restauración.	75	

Diseño de procesos de servicio en restauración	75	
Diseño de productos y servicios turísticos locales	100	
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	100	TP
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	75	
El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios	100	
El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios	100	
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones	80	
Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90	
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70	
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70	
Enología Avanzada	80	TP
Enología para Cocineros	80	TP
Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias	80	
Gestión de bodegas en restauración	75	
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	75	
Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería	75	
Gestión de la información y documentación turística local	75	
Gestión de la restauración	100	
Gestión del bar-cafetería + Módulo. Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular	70	
Gestión del bar-cafetería + Módulo. Implantación sostenible y circular	70	
Gestión del bar-cafetería + Retos turísticos en la era post COVID-19	75	
Gestión del negocio y servicios en restaurantes y bares	60	S
Gestión del proyecto de restauración	100	TP
Gestión en restauración y diseño en proceso de servicio	100	
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80	
Gestión y control en restauración	100	
Gestión y seguimiento de los nuevos procedimientos de limpieza	75	
Gobernanta	75	TP
Inglés profesional para servicios de restauración	100	
Inglés profesional para turismo	100	
La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70	
Lavado de ropa en alojamientos	90	
Lengua extranjera profesional para servicios de restauración (Inglés)	100	
Logística de catering	75	
Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	75	
Maitre	75	TP
Manipulación de alimentos: comidas preparadas	80	
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y etiquetado de alimentos	30	S
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y Prevención de Riesgos Laborales básico A	60	S
Manipulador de alimentos y Prevención de Riesgos A	60	S
Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria	75	
Manipulador mayor riesgo, alérgenos y Prevención de Riesgos Laborales	60	S
Manipulador, alérgenos y Prevención de Riesgos Laborales	60	S
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	TP
Ofertas gastronómicas	80	
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	75	
Organización de caterings y eventos	75	

Organización de caterings y eventos + Módulo. Implantación sostenible y circular	85	
Organización de procesos de cocina	80	
Organización del servicio de información turística local	100	
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	100	
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90	
Planificación, organización y control de eventos	100	
Planificación, programación y operación de viajes combinados	75	
Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70	
Preparación de Aperitivos	80	TP
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70	
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70	
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	75	
Procesos económico-administrativos en agencias de viajes	100	
Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	100	
Productos, servicios y destinos turísticos	100	
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	100	
Promoción y comercialización del alojamiento rural	75	
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	100	
Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento	65	
Recepción y lavado de servicios de catering	90	
Seguridad alimentaria en carnicerías y charcuterías	60	S
Seguridad alimentaria en comercios de alimentación	60	S
Seguridad alimentaria en comercios de frutas y hortalizas	60	S
Seguridad alimentaria en establecimientos destinados al almacenamiento de alimentos	60	S
Seguridad alimentaria en heladerías con obrador	60	S
Seguridad alimentaria en panaderías con obrador	60	S
Seguridad alimentaria en pastelerías con obrador	60	S
Seguridad alimentaria en pescaderías	60	S
Seguridad alimentaria en restauración y catering	60	S
Seguridad alimentaria y prevención de desperdicios alimentarios	60	S
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75	
Servicio de vinos	90	
Servicio especializado de vinos	80	
Servicios especiales en restauración	100	
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80	
Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	75	
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifrios	80	TP
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	
Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos	80	
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70	
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	
IDIOMAS		

Francés. Preparación de examen A1	100	TP
Francés. Preparación de examen A2	100	TP
Francés. Preparación de examen B1	100	
Inglés A1	90	S
Inglés A2	90	S
Inglés B1	90	S
Inglés B2	90	S
Inglés Empresarial	100	
Inglés I	60	S
Inglés II	60	S
Inglés para Comercio	75	TP
Inglés para Hostelería	75	TP
Inglés. Preparación de examen A1	100	TP
Inglés. Preparación de examen A2	100	TP
Inglés. Preparación de examen B1	75	
Inglés. Preparación de examen B2	75	
IMAGEN Y SONIDO		
Composición de pantallas y animación de fuentes para proyectos audiovisuales multimedia	50	
Evaluación del prototipo, control de calidad y documentación del producto audiovisual multimedia	100	
Generación de elementos interactivos en proyectos audiovisuales multimedia	50	
Programación del proyecto audiovisual multimedia	50	
Proyectos audiovisuales multimedia interactivos	100	
Recursos narrativos y técnicos para el desarrollo de productos audiovisuales multimedia	100	
Tratamiento y edición de fuentes para productos audiovisuales multimedia	100	
INFORMATICA Y COMUNICACIONES		
Access 2013	100	TP
Access 2016	40	S
Access 2016	100	
Administración del gestor de datos en sistemas ERP-CRM	100	
Administración del sistema operativo en sistemas ERP-CRM	100	
Administración y auditoría de los servicios de mensajería electrónica	75	
Administración y auditoría de los servicios Web	100	
Administración y monitorización de los SGBD	100	
Adobe Photoshop CS5	75	
Adobe Photoshop CS6	75	
Análisis del mercado de productos de comunicaciones	100	
Autocad 2016-2017	75	
Bases de datos relacionales y modelado de datos	75	
Competencias digitales avanzada	60	
Competencias digitales básica	60	
Computadores para bases de datos	75	
Conocimientos ofimáticos avanzados - Office 2016	60	S
Conocimientos ofimáticos elementales - 2016	60	S
Creación de páginas web con el lenguaje de marcas	100	
Definición y manipulación de datos	100	
Desarrollo de componente software en sistemas ERP-CRM	100	
Desarrollo de programas en el entorno de la base de datos	100	

Desarrollo del proyecto de la red telemática	100	
Diseño de Páginas Web	75	
Ejecución de proyectos de implantación de infraestructuras de redes telemáticas	75	
El ciclo de vida del desarrollo de aplicaciones	100	
Elaboración de hojas de estilo	75	
Elaboración de plantillas y formularios	75	
Equipos de interconexión y servicios de red	75	
Excel 2007	75	
Excel 2010	75	
Excel 2013	60	S
Excel 2016	60	S
Excel 2016	75	
Excel 2016 avanzado	30	S
Excel 2016 inicial - medio	30	S
Excel 365	60	S
Excel Aplicado a la Gestión Comercial	75	TP
Excel Aplicado a la Gestión Comercial 2013	75	
Excel aplicado a la gestión comercial 2016	75	
Explotación de las funcionalidades del sistema microinformático	75	
Gestión de contenidos digitales	60	
Gestión de recursos, servicios y de la red de comunicaciones	100	
Gestión de Redes Sociales y Community Management	30	S
Gestión de redes telemáticas	100	
Gestión de servicios en el sistema informático	100	
Gestión y control de los Sistemas de información	75	
Herramientas de los sistemas gestores de bases de datos. Pasarelas y medios de conexión	75	
HTML5	60	S
Implantación y configuración de pasarelas	100	
Implantación y mantenimiento de sistemas de comunicaciones para servicios multimedia y gestión de incidencias	100	
Implementación y uso de una BD	100	
Instalación de sistemas ERP-CRM	100	
Instalación y actualización de sistemas operativos	100	
Instalación y configuración de aplicaciones informáticas	75	
Instalación y configuración de dispositivos y servicios de conectividad asociados	100	
Instalación y configuración de los nodos de interconexión de redes privadas con públicas	100	
Instalación y configuración de los nodos de una red de área local	100	
Instalación y configuración de periféricos microinformáticos	75	
Instalación y configuración de servicios en equipos de telefonía	75	
Instalación y configuración de software de servidor Web	100	
Lenguaje XML	100	
Lenguajes de definición y modificación de datos SQL	75	
Microsoft Excel 2013	75	TP
Modelo de programación web y bases de datos	100	
Modelos de datos y visión conceptual de una base de datos	75	
Monitorización y resolución de incidencias en la interconexión de redes privadas con redes públicas	75	
Montaje de componentes y periféricos microinformáticos	100	

Montaje y verificación de componentes	100	
Nuevas tecnologías de la información en Ofimática 2013	90	S
Office 365	90	S
Ofimática en la nube: Google drive	100	S
Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación	100	
Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos	75	
Operaciones de mantenimiento y consulta de datos	100	
Power Point 2007	75	
PowerPoint 2013	75	TP
Powerpoint 2016	75	
Principios de la programación orientada a objetos	100	
Procesadores de textos y presentaciones de información básicos	75	S
Programación con lenguajes de guión en páginas web	100	
Programación de aplicaciones android	60	
Pruebas de funcionalidades y optimización de páginas web	100	
Pruebas y Verificación de los Dispositivos de Transporte y Transmisión y de los Servicios de Conectividad Asociados	75	
Publicación de páginas web	100	
Recopilación y tratamiento de la información con procesadores de texto	75	S
Redes sociales - Community Management y fidelización de clientes	50	S
Reparación de impresoras	75	
Reparación y ampliación de equipos y componentes hardware microinformáticos	100	
Repositorios de contenidos	75	
Salvaguarda y seguridad de los datos	75	
Selección, instalación y configuración del software de servidor de mensajería electrónica	75	
Selección, instalación, configuración y administración de los servidores de transferencia de archivos	75	
SGBD e instalación	75	
Sistemas de almacenamiento	75	
Tratamiento de texto y correo electrónico - Office 2016	60	S
Tratamiento de texto y correo electrónico - Office 365	60	S
Tratamiento de texto y hoja de cálculo - Office 2016	60	S
Tratamiento de texto y hoja de cálculo - Office 365	60	S
Utilización de las bases de datos relacionales en el sistema de gestión y almacenamiento de datos	100	S
Verificación y resolución de incidencias en una red de área local	75	
Videovigilancia: CCTV usando video IP	75	TP
Windows 10 y Google Drive	40	S
Word 2007	75	
Word 2013	60	S
Word 2013	75	TP
Word 2016	60	S
Word 2016	75	
Word 2016 avanzado	30	S
Word 2016 inicial - medio	30	S
Word 365	60	S
Writer y Calc OpenOffice	60	S
INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO		
Caracterización de equipos y elementos en instalaciones de climatización	50	

Caracterización de instalaciones de climatización	50	
Desarrollo de procesos y planes de montaje de instalaciones de climatización y ventilación-extracción	50	
Electrotecnia para instalaciones térmicas	100	
Instalaciones de ventilación-extracción	50	
Manipulación de Productos Químicos y de Limpieza	50	
Representación gráfica en instalaciones térmicas	100	
Selección de equipos y elementos en instalaciones de climatización	50	
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		
Auditor PRL	50	TP
Carretillas elevadoras	20	S
Ergonomía	60	S
Higiene Industrial	60	S
Planes de Evacuación y Emergencias	75	TP
Planes de Evacuación y Emergencias en un Establecimiento Hostelero	75	TP
Prevención de Blanqueo de Capitales	50	
Prevención de Incendios	50	TP
Prevención de Riesgos en el Sector de la construcción	60	S
Prevención de Riesgos Laborales Básico A	60	S
Prevención de Riesgos Laborales Básico B	30	S
Prevención de Riesgos Laborales Básico en teletrabajo	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en academias y centros de enseñanza de adultos	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en autoescuelas	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en cafeterías, bares y restaurante	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en caída en altura	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en carnicerías, charcuterías y pollerías	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en centros de fisioterapia	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en comercio al por menor o establecimientos no especializados	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en comercios al por menor de muebles domésticos y lámparas	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en el sector agrícola	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en estancos	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en fruterías	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en gimnasios	60	S
Prevención de riesgos laborales en la empresa	50	TP
Prevención de Riesgos Laborales en limpieza	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en oficinas	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en panaderías y pastelerías	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en peluquerías	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en pescaderías	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en piscinas	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en supermercados	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en tiendas de moda	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en tiendas de periódicos y artículos de papelería	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en tiendas de productos farmacéuticos	60	S
Prevención de Riesgos Laborales en zapaterías	60	S
Prevención en Agentes Biológicos Exposición	60	S
Prevención en Agentes Químicos Exposición	60	S
Prevención en Andamios	60	S

Prevención en Calidad Empresa	60	S
Prevención en Camiones cisterna Carga y descarga	60	S
Prevención en Carga física Trabajo Evaluación	60	S
Prevención en Carga mental Trabajo Evaluación	60	S
Prevención en Carretillas elevadoras	60	S
Prevención en comercios	60	S
Prevención en Comunicación escrita Empresas	60	S
Prevención en Comunicación Riesgos	60	S
Prevención en Condiciones de trabajo	60	S
Prevención en Contaminantes químicos Exposición piel	60	S
Prevención en Control biológico	60	S
Prevención en Edificio-Amianto	60	S
Prevención en Edificios Incendios	60	S
Prevención en Electricidad Riesgos Salud	60	S
Prevención en hostelería	60	S
Prevención en industria	60	S
Prevención en instalaciones térmicas	60	S
Prevención en Máquinas Protección	60	S
Prevención en obra Riesgos específicos	60	S
Prevención en Pantallas visualización	60	S
Prevención en Pesticidas organofosforados	60	S
Prevención en Posturas Evaluación Fatiga	60	S
Prevención en Primeros Auxilios	60	S
Prevención en Riesgos específicos en climatización	60	S
Prevención en Sector del transporte por carretera	60	S
Prevención en Sector sanitario	60	S
Prevención en teletrabajo	60	S
Prevención para operadores en Puente-Grúa	60	S
Prevención Riesgos Laborales Sector Agropecuario	60	S
PRL Avanzado	75	TP
PRL en el Comercio y Primeros Auxilios	75	TP
PRL en el Transporte de Mercancías por Carretera	75	TP
PRL en Empresas de Limpieza y Primeros Auxilios	75	TP
PRL en empresas de perfumería y cosmetica y primeros auxilios	75	TP
PRL en Empresas de Vidrio y Cerámica e Introducción a Primeros Auxilios	75	TP
PRL en empresas químicas y primeros auxilios	75	TP
PRL en Estaciones de Servicios y primeros auxilios	75	TP
PRL en Hostelería y Primeros Auxilios	75	TP
PRL en la Construcción y Primeros Auxilios	75	TP
PRL en oficinas de Farmacia y primeros auxilios	75	TP
PRL en Oficinas y Despachos e Introducción a Primeros Auxilios	75	TP
PRL en Peluquería y Estética y Primeros Auxilios	75	TP
PRL en talleres de reparación de automoviles y primeros auxilios	75	TP
PRL en transporte de personas por carretera y primeros auxilios	75	TP
PRL para Operarios de Carretillas Elevadoras	100	TP
PRL y Primeros Auxilios	75	TP
Seguridad en el trabajo	60	S
Trabajos de cargas con carretillas elevadoras	40	S
SANIDAD		
Actualización en la atención al paciente crítico	80	

Actualización en monitorización fetal	100	
Actualización integral del tcae	100	
Alteraciones Psíquicas en Personas Mayores	75	TP
Asistencia prehospitalaria en urgencias	100	
Citología del tracto genital femenino y de la glándula mamaria	75	TP
Citopatología del aparato respiratorio	85	
Cuidados Auxiliares Básicos de Enfermería	75	TP
Cuidados auxiliares de enfermería en el área de salud mental	60	
Cuidados auxiliares de enfermería en el servicio de esterilización	75	TP
Cuidados Auxiliares de Enfermería en Residencias de Personas Mayores	75	TP
Cuidados enfermeros en neonatología	100	
Cuidados Enfermeros en Quirófano	100	TP
Cuidados integrales de enfermería en procesos nefrourológicos	100	
Cuidados paliativos	100	
Diagnosis preventiva del vehículo y mantenimiento de su dotación material	75	
Diagnóstico por imagen nuevas tecnologías	100	
Dietética y Manipulación de Alimentos	80	TP
El auxiliar de enfermería: servicios especiales (UCI, urgencias, quirófano y diálisis)	100	
El celador en el área de urgencias	80	TP
El duelo y la atención funeraria	80	
Emergencias Sanitarias	75	TP
Emergencias sanitarias y dispositivos de riesgos previsible	75	
Enfermedades nosocomiales	100	
Enfermería de quirófano	100	
Enfermería: prescripción	100	
Fisioterapia en cirugía cardíaca y cardiología	80	
Funciones administrativas en centros sanitarios	75	TP
Integración funcional del celador en instituciones sanitarias	75	
Intervención enfermera en el duelo	80	
Introducción a la práctica enfermera basada en la evidencia	100	
Las Enfermedades Autoinmunes para los Téc. Sup. en Laboratorios de Diagnóstico Clínico	75	TP
Logística sanitaria ante catástrofes	75	TP
Mejora de la atención de quejas y reclamaciones en el ámbito sanitario	65	
Movilización de enfermos	80	
Movilización del paciente	80	TP
Nóminas, Seguridad Social y Contratación en Instituciones Sanitarias	75	TP
Nutrición y dietética en el anciano	60	
Odontopediatría en Atención Primaria	100	TP
Prevención de úlceras y escaras para el profesional en cuidados auxiliares de enfermería	75	TP
Primeros Auxilios	75	TP
Primeros auxilios pediátricos	60	S
Programas terapéuticos cognitivos y físico-deportivos en ancianos	100	
Pruebas diagnósticas más comunes	90	
RCP Básica y Primeros Auxilios	75	TP
Salud pública y comunitaria	100	
Salud Pública y Comunitaria para Médicos y Personal de Enfermería	75	TP

Salud, nutrición y dietética + Módulo. Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular	60	
Salud, nutrición y dietética + Módulo. Implantación sostenible y circular	60	
Salud, nutrición y dietética + Retos turísticos en la era post COVID-19	65	
Seguridad del paciente	100	
Soporte vital básico	75	TP
Traslado del paciente al centro sanitario	75	
Urgencias de enfermería pediátrica	70	
Vigilancia Epidemiológica en Salud Bucodental	75	TP
SEGURIDAD Y MEDIOAMBIENTE		
Análisis de agua potable y residual	60	
Depuración de aguas residuales	90	
Elaboración de inventarios de consumo de materias primas y recursos	75	
Elaboración de inventarios de focos contaminantes	100	
Gestión medioambiental en empresas Químicas	75	
Gestión Medioambiental en el Comercio	75	TP
Gestión Medioambiental en Empresas de Construcción	75	TP
Gestión Medioambiental en Empresas de Hostelería	75	TP
Gestión Medioambiental en Empresas de Limpieza	75	TP
Gestión Medioambiental: Conceptos e Implantación	75	
Gestión Medioambiental: Manipulación de Residuos y Productos Químicos	75	
Manejo de equipos de depuración y control de emisiones atmosféricas	100	
Manejo de equipos de medida de contaminantes atmosféricos	75	
Mantenimiento preventivo de equipos y procesos de plantas de tratamiento de aguas y plantas depuradoras	80	
Normativa de contaminación atmosférica	75	
Operaciones previas y medidas preventivas para la toma de muestras de contaminantes atmosféricos	75	
Prevención y mantenimiento en los sistemas de depuración y control de emisiones atmosféricas	100	
Puesta en marcha de sistema de gestión ambiental	75	
Reparación de equipos mecánicos y eléctricos de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	80	
Toma de muestras de contaminantes atmosféricos	100	
Análisis de agua potable y residual	60	
Depuración de aguas residuales	90	
Elaboración de inventarios de consumo de materias primas y recursos	75	
Elaboración de inventarios de focos contaminantes	100	
Gestión medioambiental en empresas Químicas	75	
Gestión Medioambiental en el Comercio	75	TP
Gestión Medioambiental en Empresas de Construcción	75	TP
Gestión Medioambiental en Empresas de Hostelería	75	TP
Gestión Medioambiental en Empresas de Limpieza	75	TP
Gestión Medioambiental: Conceptos e Implantación	75	
Gestión Medioambiental: Manipulación de Residuos y Productos Químicos	75	
Manejo de equipos de depuración y control de emisiones atmosféricas	100	
Manejo de equipos de medida de contaminantes atmosféricos	75	
Mantenimiento preventivo de equipos y procesos de plantas de tratamiento de aguas y plantas depuradoras	80	
Normativa de contaminación atmosférica	75	

Operaciones previas y medidas preventivas para la toma de muestras de contaminantes atmosféricos	75	
Prevención y mantenimiento en los sistemas de depuración y control de emisiones atmosféricas	100	
Puesta en marcha de sistema de gestión ambiental	75	
Reparación de equipos mecánicos y eléctricos de plantas de tratamiento de agua y plantas depuradoras	80	
Toma de muestras de contaminantes atmosféricos	100	
TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS		
Conducción eficiente y defensiva	60	S
Conducción eficiente y defensiva para conducción en entorno metropolitano	40	S
Conducción eficiente y defensiva para riders y movilidad urbana	40	S
Conducción eficiente y defensiva para transporte de viajeros y mercancías	40	S
Conducción y circulación de vehículos de transporte urbano e interurbano por vías públicas	75	
Conformación de elementos metálicos	75	
Elementos amovibles y fijos no estructurales	100	
Mantenimiento de motores térmicos de dos y cuatro tiempos	100	
Mantenimiento de primer nivel de vehículos de transporte por carretera	75	
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo diesel	90	
Mantenimiento de sistemas auxiliares del motor de ciclo otto	90	
Mantenimiento de sistemas de refrigeración y lubricación de los motores térmicos	90	
Mecanizado básico	100	
Operaciones de recogida y entrega de mercancías	75	
Operativa y seguridad del servicio del transporte	75	
Planificación y control de los procesos de corrección de defectos en el acabado y decoración de superficies	75	
Planificación y control de los procesos de embellecimiento y decoración de superficies	75	
Planificación, control y ejecución de los procesos de protección, preparación e igualación de superficies	75	
Técnicas básicas de electricidad de vehículos	100	
Técnicas básicas de mecánica de vehículos	100	
IGUALDAD		
Acoso a las personas LGTBI+ y el lenguaje inclusivo	30	TP
Agente de Igualdad	60	S
Conceptos básicos sobre igualdad y prevención del acoso	10	S
Desarrollo de protocolo de prevención del acoso en el ámbito laboral	60	S
Desarrollo de un Plan de Igualdad y registro en REGCON	60	S
Formación en Promoción de la igualdad	30	S
Formación en Promoción de la igualdad y sensibilización LGTBI	30	S
Igualdad de género y oportunidades	25	TP
Promoción a la igualdad, sensibilización LGTBI+ y lenguaje inclusivo	60	TP
Registro retributivo y formación en promoción de la igualdad	50	S
Salud laboral con perspectiva de género	30	TP
Selección de personal con perspectiva de género	30	TP
INTELIGENCIA ARTIFICIAL		
Análisis de datos con ChatGPT	60	S
Aspectos generales de la Inteligencia Artificial y Prompts	60	S
BIG DATA para Pymes	60	S

Ciberseguridad para PYMES	60	S
Conceptos básicos para la implementación de CHATBOTS	60	S
Inteligencia Artificial en el Marketing Digital	60	S
Inteligencia artificial para PYMES	60	S
Inteligencia Artificial para Pymes y Prompts	120	S
Negocios online y comercio electrónico	60	S
Posicionamiento SEO en tiempos de Inteligencia Artificial	60	S
Programación con ChatGPT	60	S
Prompts - Domina la comunicación con la IA	60	S
PROTECCIÓN DE DATOS		
Canal de denuncias	60	S
Delegado de protección de datos	60	S
Implantación de la protección de datos según el RGPD	60	S
Nuevo Reglamento General de Protección de Datos	60	S
Protección de Datos y Garantía de los Derechos Digitales	50	TP
EDUCACION		
Acreditación docente para teleformación: formador/a on line	60	
Creación de contenidos digitales, mobile learnig, gamificación	90	
Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje en Formación Profesional para el Empleo	75	
Formación para docentes e-learning	30	S
Formador 3.0	75	TP
Formador de formadores	60	S
Gestión y metodología práctica del e-learning en moodle	90	
Impartición de Acciones Formativas para el Empleo	75	
Programación didáctica de acciones formativas para el empleo	100	
Protección infantil y adolescente frente a la violencia - Ley LOPIVI	60	S
Protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia	7	TP
Selección, elaboración, adaptación y utilización de materiales, medios y recursos didácticos en Formación Profesional para el Empleo	100	

Servicios de Consultoría

DPD

DELEGADO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para dar respuesta a esta necesidad, ECOS ofrece un servicio de "Figura externalizada del DPD" que permite cubrir este rol en aquellas empresas donde se requiera. Adicionalmente, y como complemento a este servicio, ECOS cuenta con un servicio de soporte a la adecuación del RGPD, en el cual se realizan las actividades para abordar y mantener el cumplimiento normativo en lo relativo a los demás requisitos.

El servicio de "Figura externalizada del DPD" es prestado por un equipo multidisciplinar, que incluye tanto perfiles jurídicos como técnicos, así como consultores de procesos.

RGPD

PROTECCIÓN DE DATOS

Todas las empresas y administraciones públicas que manejen información personal se encuentran en la obligación de adoptar los requisitos del Reglamento General de Protección de Datos "RGPD" (UE) 679/2016. Este reglamento está actualmente en vigor y se aplicó a partir del 25 de mayo de 2018.

Esta legislación incluye una serie de obligaciones tanto de carácter jurídico como organizativo y técnico que, si bien tienen aspectos comunes con la legislación española (LOPD), incluye bastantes novedades, por lo cual es preciso llevar un proceso de adecuación antes de la mencionada fecha.

Así ECOS ofrece un completo abanico de servicios orientados a cubrir todo el ciclo de vida de los tratamientos de datos personales, es decir, desde la fase de análisis de situación y plan de adecuación hasta el mantenimiento pasando por el soporte, a la implantación y las revisiones.

DESCONEXIÓN DIGITAL

PROTOCOLO DE DESCONEJÓN DIGITAL

El protocolo de desconexión digital es un documento que establece las normas y medidas que una empresa debe adoptar para garantizar el derecho a la desconexión digital de sus empleados.

Todas las empresas y organizaciones, tanto públicas como privadas, tienen la obligación de garantizar el derecho a la desconexión digital de todas las personas trabajadoras (Ley

Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y Ley 10/2021, de Trabajo a Distancia).

Obligaciones para las personas empleadoras:

- Elaborar una política interna de desconexión digital.
- Consultar con las personas trabajadoras o sus representantes con carácter previo.
- Establecer las medidas concretas para favorecer la desconexión digital.
- Implementar las reglas de disponibilidad en los puestos de trabajo que lo requieran.
- Desarrollar acciones de formación y sensibilización para toda la plantilla.

MEDIO AMBIENTE

ESTUDIOS DE IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Realizamos Estudios de Impacto Ambiental de cualquier tipo de actividad, desde trabajos básicos hasta proyectos complejos. Nos encargamos del proceso de una manera integral hasta el cierre oficial del proceso de evaluación.

ISO 9001:2015

IMPLANTACIONES Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE CALIDAD ISO 9001:2015

Los Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC) ISO 9001, proporcionan a las empresas un funcionamiento más eficiente, así como una mejora continua de los procesos relativos a la actividad, además aportan una imagen de calidad gracias al Certificado ISO 9001. Conscientes de las innumerables ventajas que presenta la implantación de estos sistemas, ofrecemos:

- Servicios Integrales de Implantación ISO 9001
- Servicios de Auditorías Internas ISO 9001
- Mantenimiento del Sistema de Calidad ISO 9001
- Formación a empresas en Sistemas de Gestión de la Calidad

Con estos servicios logrará mejorar la imagen de la empresa, acceder a licitaciones de contratos con la administración pública, así como mejorar y controlar la satisfacción del cliente.

ISO 14001:2015

IMPLANTACIONES Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14.001:2015

Los Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001 son un conjunto de herramientas que, una vez integradas en la gestión de la organización, permiten cumplir con la legislación existente en materia de medio ambiente así como desarrollar la actividad empresarial de la manera más inocua posible, sin que exista ninguna desventaja competitiva ni disminuya el rendimiento de la actividad, mejorando de manera cuantiosa la imagen de la empresa.

Atendiendo a ello ofrecemos:

- Servicios Integrales de Implantación ISO 14001.
- Servicios de Auditorías Internas ISO 14001.
- Mantenimiento del Sistema de Gestión de Ambiental ISO 14001.
- Formación a empresas en Sistemas de Gestión Ambiental.

ISO 45001:2018

IMPLANTACIONES y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 45001:2018

Los sistemas de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo (SGSST), basados en la norma ISO 45001:2018, fomentan los entornos de trabajo seguros y saludables al ofrecer un marco que permite a la organización identificar y controlar sus riesgos de salud y seguridad, reducir el potencial de accidentes, apoyar el cumplimiento de las leyes y mejorar el rendimiento en general. Conscientes de las innumerables ventajas que presenta la implantación de estos sistemas.

Atendiendo a ello ofrecemos:

- Servicios Integrales de Implantación ISO 45001:2018.
- Servicios de Auditorías Internas ISO 45001:2018.
- Mantenimiento del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el trabajo ISO 45001.2018.
- Formación a empresas en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

SEGURIDAD

CONSULTORÍA DE SEGURIDAD

Disponemos de un equipo de expertos con amplia experiencia en Seguridad Privada que les ofrecerán el mejor servicio y asesoramiento con la mejor calidad.

La prevención es la mejor herramienta para minimizar las consecuencias y efectos. Los avances tecnológicos y los nuevos desarrollos empresariales provocan la aparición de nuevos riesgos que pueden causar gran daño en una empresa.

Diseñamos soluciones personalizadas a cualquier problema de seguridad. Combinamos el factor humano y el tecnológico para que cualquier situación esté bajo control y garantice la seguridad de nuestros clientes.

Analizamos, proyectamos y elaboramos un estudio exhaustivo de cualquier tipo de instalación o evento realizando planes de seguridad, planes de autoprotección, planes de emergencia y auditorias de seguridad.

APPC

SISTEMAS DE AUTOCONTROL O DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

Atendiendo a lo dispuesto en la normativa vigente en materia de higiene y por la que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, implantamos sistemas de APPCC para todas las empresas del sector alimentario (cafeterías, bares, restaurantes...).

El APPCC consiste en la identificación de riesgos sanitarios (físicos y biológicos) así como de los puntos críticos de control (PCC) para proceder a la minimización o eliminación de los riesgos encontrados a través de las oportunas medidas preventivas, un sistema de control y acciones correctoras.

ISO22001:2018

IMPLANTACIONES DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ISO 22001:2018

La norma internacional UNE-EN ISO 22000 aglutina una especificación de requisitos para lograr la mejora continua de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena de suministro de los productos alimenticios hasta el consumo final, pudiendo ser usada por todas las organizaciones involucradas en la seguridad alimentaria de dicha cadena,

independientemente de su tamaño. La seguridad del producto alimenticio final se demuestra comprobando que la actividad de las organizaciones implicadas en la cadena de suministro es inocua para el mismo.

La norma establece cinco objetivos:

- Reforzar la seguridad alimentaria.
- Fomentar la cooperación en la cadena alimentaria.
- Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza.
- Establecer requisitos de referencia para los S.G. de seguridad alimentaria.
- Reducir los costes a lo largo de la cadena de suministro de los productos.

Atendiendo a ello ofrecemos:

- Servicios Integrales de Implantación ISO 22001:2018.
- Servicios de Auditorías Internas ISO 22001:2018.
- Mantenimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos ISO 22001:2018.
- Formación a empresas en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

ISO 50001:2018

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA ENERGÍA-REQUISITOS DE USO ISO 50001:2018

Es una normativa internacional desarrollada por ISO (Organización Internacional para la Estandarización u Organización Internacional de Normalización) que tiene como objetivo mantener y mejorar un sistema de gestión de energía en una organización, cuyo propósito es el de permitirle una mejora continua de la eficiencia energética, la seguridad energética, la utilización de energía y el consumo energético con un enfoque sistemático. Este estándar apunta a permitir a las organizaciones mejorar continuamente la eficiencia, los costos relacionados con energía, y la emisión de gases de efecto invernadero.

El sistema ha sido modelado a partir del estándar ISO 9001, de sistemas de gestión de calidad, y del estándar ISO 14001, de sistemas de gestión ambiental.

Este estándar ha sido publicado por ISO en junio de 2011, y es aplicable para cualquier tipo de organización, independientemente de su tamaño, sector, o ubicación geográfica.

MEDIO AMBIENTE

HUELLA DE CARBONO

La huella de carbono representa el volumen total de gases de efecto invernadero (GEI) que producen las actividades económicas y cotidianas del ser humano. Conocer el dato —expresado en toneladas de CO₂ emitidas— es importante para tomar medidas y poner en marcha las iniciativas necesarias para reducirla al máximo, empezando por cada uno de nosotros en nuestro día a día.

Las entidades realizan actividades que producen gases de efecto invernadero como, por ejemplo, durante la fabricación, el transporte o el consumo energético. La huella de carbono corporativa mide todas las emisiones GEI de las empresas y su alcance, tanto si son directas y pueden controlarlas como si no.

¿Qué beneficios tiene para mi empresa?

- Impacto positivo en imagen ambiental de la organización, demostrando su compromiso con la lucha frente al cambio climático.
- Control de las emisiones generadas y de las fuentes de emisión, que permite realizar medidas efectivas para la reducción del cambio climático y para el control e identificación de oportunidades de ahorro de costes y oportunidades de acceso a nuevos mercados.
- Responde a las nuevas exigencias de clientes e inversores, respecto a los compromisos ambientales que esperan de sus proveedores, ofreciendo información pública, veraz y fiable, en un mercado que valora preferentemente a las empresas y productos más sostenibles.
- Reduce los costes de operación ya que mejora la eficiencia energética.

IGUALDAD

PLANES DE IGUALDAD, REGISTROS Y AUDITORÍAS RETRIBUTIVAS

¿Quién debe contratar un plan de igualdad?

Las empresas **de cincuenta o más trabajadores**, así como las que vengán obligadas por su Convenio colectivo o hayan recibido un procedimiento sancionador al respecto. La fecha límite para realizar esta implantación es:

- Más de 150 trabajadores: 07/03/2020
- Entre 100 y 150 trabajadores: 07/03/2021
- Entre 50 y 100 trabajadores: 07/03/2022

¿Qué beneficios tiene para mi empresa?

- ✓ Cumplir con la normativa vigente: Incumplir la ley vigente supone perjudicar la imagen de tu empresa además de importantes consecuencias económicas.
- ✓ Mejorar la reputación de la empresa: Ayuda a construir una imagen basada en la igualdad de oportunidades que supondrá un valor añadido para los clientes y la sociedad.
- ✓ Preferencia para acceder a subvenciones licitaciones y nuevos clientes: Permitirá el cumplimiento de los requisitos sobre políticas sociales fijados en las bases reguladoras de la adjudicación de contratos públicos.
- ✓ Fomentar el buen clima laboral y reducir el absentismo laboral: La satisfacción y sentimiento de pertenencia mejoran cuando las personas trabajadoras están alineadas con los valores y objetivos de la empresa.
- ✓ Aumentar la retención del talento y mejorar la productividad: La motivación, el compromiso y la responsabilidad de todas las personas aumenta la calidad de los servicios ofrecidos.
- ✓ Detección de situaciones discriminatorias: Gracias al Plan de Igualdad, tu empresa podrá tomar las medidas pertinentes para evitar cualquier conflicto laboral de este ámbito.

Desde el departamento de consultoría del grupo Ecos te ofrecemos un servicio integral para la gestión de la igualdad en tu empresa:

- Consultoría en la Puesta en marcha, Diagnóstico e Implantación
- Confección de la Documentación y Protocolos
- Seguimiento continuo y Evaluación periódica del Plan de Igualdad
- Asesoramiento continuado
- Formación de sensibilización
- Auditoría retributiva

IGUALDAD

PROTOCOLOS DE ACOSO

¿Quién debe tener un protocolo de acoso?

Todas las empresas están obligadas a tener un protocolo de acoso a partir de 1 trabajador según la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres (artículos 45 y 48).

La realidad laboral está formada por una multitud de escenarios, relaciones, situaciones e interacciones sociales que las personas experimentan con mayor o menor grado a lo largo de sus vidas y que además está condicionada por un determinado contexto personal y social. En el caso de las mujeres existe, además, un condicionante añadido y específico: la desigualdad estructural debida al sexo.

Esa realidad, en el ámbito laboral, en ocasiones es coartada por una de las manifestaciones de discriminación y violencia por razón de sexo más extendida y al mismo tiempo más invisibilizada por su compleja identificación dentro del ámbito laboral, como es el acoso sexual y el acoso por razón de sexo.

La necesidad de investigar el origen de su aparición, su presencia, la diversidad de sus manifestaciones, la falta de visibilidad, la inacción ante su desarrollo, la urgencia de averiguar si hay factores contextuales, culturales, personales, familiares, económicos, laborales o de otra índole, causantes o favorecedores de estas expresiones de discriminación y violencia, hacen necesario este informe que pretende contribuir a un mejor conocimiento a partir del análisis de la realidad laboral en España con respecto al acoso sexual y al acoso por razón de sexo, para su detección, sanción, prevención y, en última instancia, erradicación.

LOPVI

PROTOCOLOS DE LOPVI

La Ley Orgánica de Protección Integral a la Infancia y la Adolescencia frente a la Violencia (LOPVI, 2021) establece que todas las entidades y profesionales que trabajen habitualmente con menores deben contar con protocolos de protección.

La infancia y adolescencia puede estar expuesta a múltiples formas de violencia —física, psicológica, sexual o digital—, muchas veces difíciles de detectar sin procedimientos claros. Los protocolos de protección incluyen medidas de prevención, detección, actuación y seguimiento, garantizando que cualquier indicio de violencia sea atendido de manera rápida y eficaz.

Su objetivo es crear entornos seguros y protectores, asegurando que los derechos y la dignidad de niñas, niños y adolescentes sean respetados y defendidos en todos los ámbitos donde interactúan.

www.formacionecos.es
informacion@grupoecos.net

 **agencia
española
protección
datos**

Academia SOCE, S.L.U.
CIF B51000131

Poblado Marinero Local 44-45
51001 Ceuta 956525068

Calle Camelias 2B
29680 Estepona 952805164

Calle Comandante García Morato 17
52006 Melilla 951532310



CERTIFICADORA ACREDITADA POR ENAC

