

FORMACIÓN ON-LINE

ONGs y AYUNTAMIENTOS

ESPECIALISTAS EN FORMACIÓN PARA EL SECTOR
ALIMENTARIO, COMERCIO y DISTRIBUCIÓN

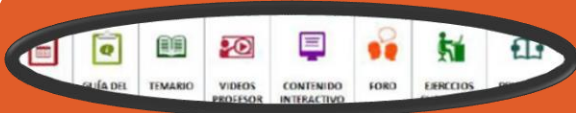


afronta
Consultoría y Formación

Te ayudamos a generar
empleabilidad



**AMPLIO CATÁLOGO
DE CURSOS
ESPECIALIZADOS
ON-LINE**



**ÁMPLIA GAMA DE
RECURSOS
DIDÁCTICOS ON-LINE**



**PLATAFORMA
ADAPTADA Y
APLICABILIDAD PC Y
DISPOSITIVOS
MÓVILES**



**TUTORÍAS DE APOYO
Y SEGUIMIENTO Y
CLASES VIRTUALES**

Readaptamos tu formación
presencial a formación e-learning
sin costes añadidos

NUESTROS CONTENIDOS ON-LINE

Formación **adaptada y** especializada para generar **empleabilidad** y profesionalización en los sectores más demandados:

- ✂ Comercio y Marketing
- ✂ Logística y Almacenes
- ✂ Limpieza y Desinfección
- ✂ Industrias Alimentarias
- ✂ Informática e Idiomas
- ✂ Servicios Socioculturales y a la Comunidad
- ✂ Hostelería y Restauración



Apoyando la formación en estos sectores también encontrarás un listado de **módulos transversales**

Puedes construir **tu propio curso** en función de tus necesidades

Más de **300 cursos** te están esperando

Si no encuentras algún curso te **lo desarrollamos o adaptamos**

Descuentos importantes de tarifas para grupos



NUESTRA METODOLOGÍA ON-LINE

- ✎ Navegación **fácil e intuitiva**. Usabilidad de nuestros cursos adaptada a los colectivos a formar.
- ✎ Acompañamiento al estudio por **tutores especializados** en el área formativa. Soporte técnico para la conexión y navegación.
- ✎ Participación e Interacción en foros y chats promovidos por los tutor@s que **amplían o profundizan en contenidos**.
- ✎ **Trazabilidad, individual y grupal**.
- ✎ **Informes de evolución** y seguimiento del avance del participante.

Nuestros contenidos especializados y nuestra metodología de apoyo al alumnado nos diferencia

DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS
Adaptación al cambio	25
Coaching	25
Creatividad	25
Felicidad en el trabajo	25
Gestión del Estrés	25
Gestión eficaz del tiempo	25
Interacción Personal	25
Liderazgo	25
Marca personal	25
Mindfulness	25
Motivación	25
Negociación	25
Persuasión	25
Planificación y organización	25
Presentaciones en público	25
Resiliencia	25
Resolución de conflictos	25
Resolución de problemas	25
Responsabilidad social corporativa	25
Trabajo en equipo	25
Transformación digital	25
Escucha activa y empática	25
Asertividad	25
Habilidades de comunicación	25
Inteligencia emocional	25



**Precio
por alumno
y curso
70
euros**

**Descuentos importantes para
grupos en todo el catálogo**

DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Higiene alimentaria (antiguo carnet de manipulador de alimentos)	10	25
Dependiente de comercio	75	210
Auxiliar polivalente de Supermercado	100	280
Gestión del punto de venta	75	210
Caja y terminal punto de venta	15	45
Frutería para establecimientos comerciales	45	140
Dependiente de Panadería	75	210
Animación y presentación del producto en el punto de venta	75	140
Aprovisionamiento y almacenaje en la venta	50	140
Atención básica al cliente	50	140
Atención eficaz de quejas y reclamaciones	75	45
Colocación de productos en el punto de venta	15	45
Comunicación en situaciones de quejas y reclamaciones en consumo	15	280
Conocimiento del producto y su presentación al cliente	100	45
Conocimiento de producto de carnicería	40	120
Conocimiento de producto de pescadería	20	100



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Dinamización del punto de venta en el pequeño comercio	50	140
Control de las acciones promocionales en el punto de venta	10	30
Escaparatismo comercial	100	280
Gestión de inventarios	50	140
Gestión de productos y surtido en el punto de venta	25	70
Gestión de stocks e inventarios	20	55
Gestión del punto de venta	75	210
Gestión económica básica del pequeño comercio	50	140
Control de la implantación de productos en el punto de venta	25	70
Merchandising y animación del punto de venta	10	30
Merchandising y terminal punto de venta	75	210
Mobiliario y elementos expositivos.	15	45
Negociación y resolución ante una queja o reclamación de consumidores y usuarios	10	30
Operaciones auxiliares en el punto de venta	100	280
Operaciones de caja en la venta	50	140
Organización de procesos de venta	75	210



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Técnicas de comunicación con clientes	10	30
Técnicas de comunicación en la venta	75	210
Técnicas de empaquetado comercial de productos	10	30
Técnicas de información y atención al cliente/consumidor	75	210
Técnicas de venta	75	210
Utilización del comercio y marketing electrónico en los medios de cobro y pago	5	15
Atención telefónica	25	70
Atención y venta telefónica	25	70
Técnicas de venta de vinos	25	70
Atención al cliente/consumidor en inglés	35	95
Marketing digital	25	70
Acciones promocionales online	15	40
Internet como canal de venta	15	40
Venta online	50	140
Social media marketing en comercio	100	280
Comercio electrónico (E-Commerce) (Gestión tienda online)	40	200



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Diseño y organización del almacén	80	230
Gestión del equipo de trabajo del almacén	30	90
Seguridad y prevención de riesgos en el almacén	50	140
Documentación básica del almacén	10	25
Mantenimiento de primer nivel de los equipos de almacén	10	140
Estructura y tipos de almacén	10	30
Equipos de manutención del almacén	10	30
Gestión y control del almacén en pequeños negocios o microempresas.	10	30
Gestión del almacén en un alojamiento rural	10	30
Coste y presupuesto del almacén	10	30
Mantenimiento, equipos e instalaciones del almacén	15	45
Calidad para la mejora del almacén	20	60
Organización del almacén	30	90



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Preparación de pedidos	50	140
Gestión de Pedidos y Stock	50	140
Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos	10	25
Sistemas y equipos en la preparación de pedidos	10	25
Preparación de pedidos y PDA	85	220
Aplicación de sistemas informáticos de gestión del almacén	15	45
Gestión y preparación de inventarios en el almacén	15	45
Optimización de la cadena logística	50	140
Planificación logística	50	140
Operaciones Auxiliares de Almacenaje	100	280
Organización y gestión del equipo humano del almacén	10	25
Seguridad en el almacén	10	25



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Instalaciones, su acondicionamiento, limpieza y desinfección	70	210
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	165
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30	85
Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	170
Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes	40	120
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales	50	140
Limpieza del mobiliario interior	50	140
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	250
Limpieza de cristales en edificios y locales	30	85
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	60	170
Manipulación de Productos Químicos y de Limpieza	50	140
Limpieza de interior de inmuebles	80	225
Limpieza hospitalaria	80	225
Gestión Medioambiental en Empresas de Limpieza	75	210
PRL en Empresas de Limpieza y Primeros Auxilios	75	210
Lavado, limpieza y secado de ropa en alojamientos	25	70



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería	15	40
Aplicación y seguimiento de medidas de prevención de riesgos laborales en la limpieza de edificios y locales	5	15
Desarrollo de los procesos de limpieza en edificios y locales	10	25
Técnicas de limpieza básicas en edificios y locales	15	40
Procesos de gestión y tratamiento de residuos en la limpieza de mobiliario	5	15
Aplicación y seguimiento de medidas de prevención de riesgos laborales en la limpieza de mobiliario	5	15
Técnicas de limpieza y desinfección de aseos	5	15
Aplicación de los productos de limpieza de mobiliario	10	25
Técnicas de limpieza de mobiliario	10	25
Cumplimiento de las normas de limpieza de materiales e instrumentos sanitarios en instituciones	15	40
Técnicas de limpieza de mobiliario y decoración propios de alojamientos situados en entornos rurales y/o naturales	20	55
Técnicas de limpieza de productos textiles en alojamientos rurales	25	70
Técnicas de limpieza y puesta a punto de instalaciones, habitaciones y demás dependencias propias de establecimientos de alojamiento rural	25	70
Técnicas de limpieza de cristales	10	25



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Utilización del equipamiento básico para limpieza de superficies	10	25
Medidas relacionadas con la seguridad y salud de los trabajadores en la limpieza de edificios y locales	10	25
Selección, utilización y conservación de útiles, herramientas y accesorios para la limpieza de edificios y locales	10	25
Limpieza de edificios y locales con máquinas : Clasificación, componentes y mantenimiento	10	25
Medidas relacionadas con la seguridad y salud de los trabajadores en la limpieza con máquinas	10	25
Procesos de limpieza con maquinaria en edificios y locales	15	40
Utilización de productos de limpieza: Identificación, propiedades y almacenamiento	15	40
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40	100
Limpieza de la maquinaria, equipos y herramientas de floristería	10	25
Limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones de floristería	20	55
Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	20	55
Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos	15	40
Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20	55



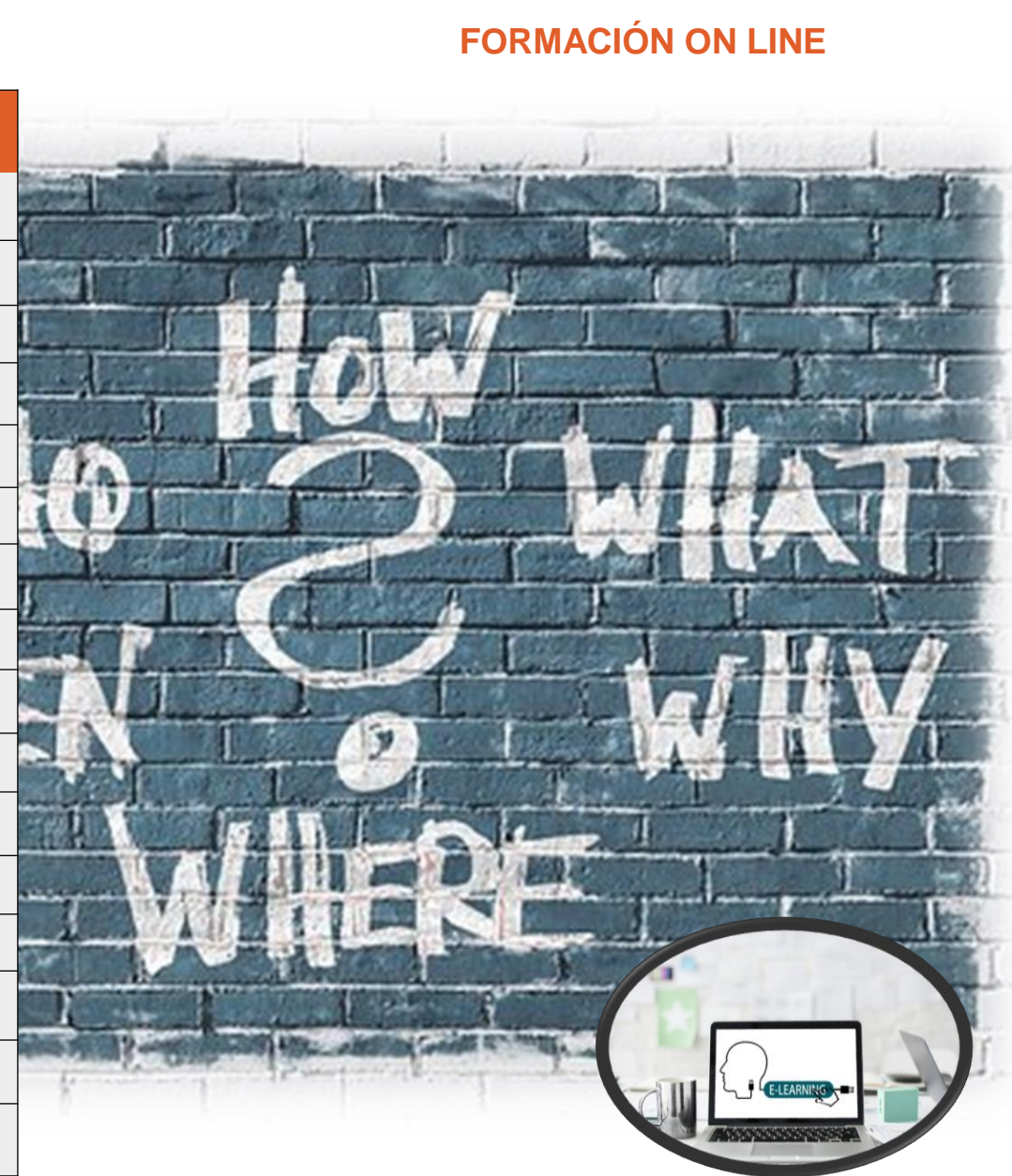
DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Selección y control de uso de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	20	55
Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	25	70
Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	5	15
Aplicación de técnicas de limpieza en el hogar de personas dependientes en el domicilio	15	40
Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos.	10	25
Limpieza de material, utensilios e interior del vehículo de transporte sanitario	5	15
Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina	10	25
Limpieza de instalaciones y equipos en cocina	15	40
Limpieza y mantenimiento de equipos y maquinaria utilizados en la depuración y control de la contaminación atmosférica	20	55
Prevención de la COVID-19 en las empresas (Sector Comercio)	5	25
Prevención de la COVID-19 en las empresas (Sector Oficina y despachos)	5	25
Prevención de la COVID-19 en las empresas (Sector Restauración)	5	25



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Acondicionamiento de la carne para su comercialización	75	210
Acondicionamiento de la carne para su uso industrial	50	140
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40	115
Almacenamiento de derivados cárnicos	5	15
Conservación y mantenimiento de la carne en la industria	15	40
Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos	20	55
Elaboración de preparados cárnicos frescos	90	250
Elaboración de preparados cárnicos frescos.	15	40
La carne	20	55
Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos	20	55
Preparación de la carne para su uso industrial	25	70
Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización	20	55
Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas	15	40
Productos cárnicos curados	10	30
Recepción y expedición de mercancías de productos cárnicos	10	30



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Inglés A1	100	280
Inglés A2	100	280
Inglés B1	75	210
Inglés B2	75	210
Inglés empresarial	100	280
Inglés para comercio	75	210
Inglés para hostelería	75	210
Inglés Esencial. Preguntas frecuentes	25	70
Aplicación de técnicas de venta en inglés	30	85
Atención al cliente/consumidor en inglés	35	95
Alemán A1	100	280
Alemán A 2	100	280
Alemán B1	100	280
Francés A1	100	280
Francés A2	100	280
Francés B1	100	280



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
OUTLOOK 2010	25	70
Excel 2016	75	210
Word 2016	25	70
Powerpoint 2016	25	70
Acess 2016	30	85
Internet, redes sociales y dispositivos digitales	35	95
Búsqueda de la información a través de internet	25	70
Social media marketing en comercio	100	280
Comercio electrónico	40	120
Creación y diseño de bases de datos	35	95
Marketing digital	25	70
Acciones promocionales online	15	40
Diseño comercial de páginas web	15	40
Internet como canal de venta	15	40
Marketing digital y comunicación en la web	15	40
Gestión y mantenimiento de páginas web comerciales	15	40



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Animación social de personas dependientes en instituciones sociales	30	85
Realización de la higiene y aseo de la persona dependiente y de sus instituciones	30	85
Colaboración en la movilización, traslado y deambulación de los usuarios en instituciones	15	40
Técnicas grupales en el desarrollo de actividades de tiempo libre infantil y juvenil	10	30
Técnicas de animación, expresión y creatividad en actividades de tiempo libre	10	30
Técnicas pedagógicas del juego	10	30
Técnicas de educación ambiental	15	40
Aplicación de técnicas de dinamización al equipo de monitores	15	40
Desarrollo de habilidades técnicas en los monitores de tiempo libre	20	55
Aplicación de técnicas de coordinación al equipo de monitores de tiempo libre	25	70
Desarrollo de proyectos de animación cultural	75	210
Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre	75	210
Tiempo libre con la primera infancia	20	55
Primeros auxilios	75	210
Soporte vital básico	5	20



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	85
Aprovisionamiento en restauración	90	250
Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios	20	55
Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento en cocina	5	15
Atención al cliente en restauración	10	30
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	75	210
Cocina	75	210
Conservación de carnes, aves, caza y despojos	10	30
Conservación de pescados, crustáceos y moluscos	5	15
Conservación de vegetales y setas	10	30
Control de consumos y costes en cocina	5	15
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30	85
Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	5	15
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	10	30
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	60	170



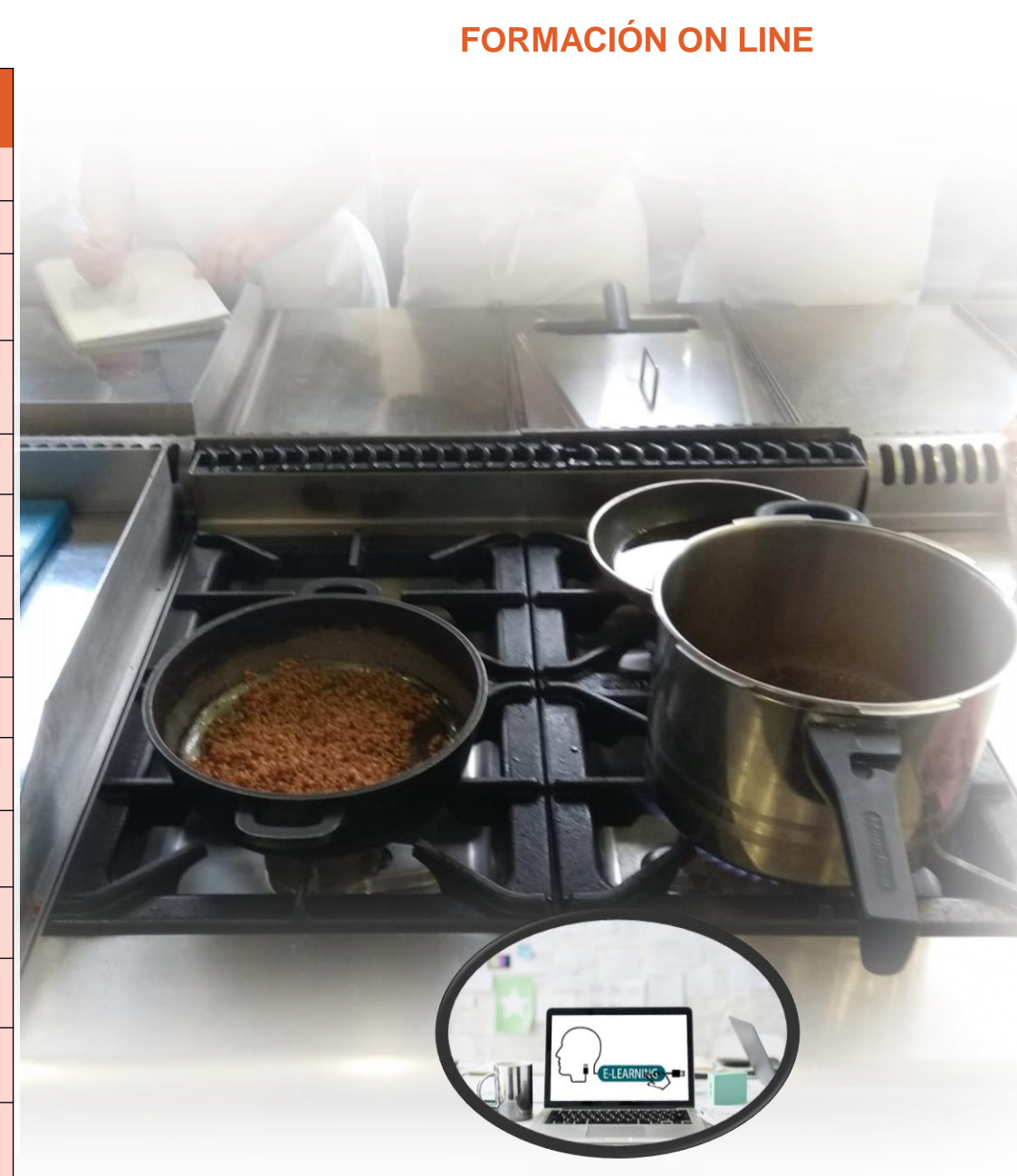
DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	70	195
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70	195
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60	170
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40	120
Elaboraciones culinarias básicas	15	40
Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	40	120
Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza	10	30
Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	10	30
Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos	10	30
Gestión medioambiental en restauración	20	55
Higiene en restauración	10	25
Hortalizas y legumbres secas	10	30
Nutrición y dietética	5	15



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Organización de procesos de cocina	80	225
Pastas y arroces	10	30
Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos	20	55
Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos	10	30
Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos	20	55
Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	250
Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.	10	30
Preelaboración de vegetales y setas	10	30
Preelaboración y conservación culinarias	60	170
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70	195
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	170
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	170
Preparación de aperitivos	80	225
Presentación y decoración de platos	10	30
Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración	30	85



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Procesos de regeneración de alimentos	20	55
Procesos de venta	35	95
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistencia en la elaboración culinaria	90	250
Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones en cocina	35	95
Realización de elaboraciones elementales de cocina	35	95
Recepción y almacenamiento de provisiones en cocina	5	15
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75	210
Sistemas y métodos de conservación en cocina	20	55
Técnicas de cocina	20	55
Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos	10	30
Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos	10	30
Técnicas de cocinados de hortalizas	5	15
Técnicas de cocinados de legumbres secas	5	15
Técnicas de cocinados de pasta y arroz	10	30
Procesos de regeneración de alimentos	20	55



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Análisis sensorial de los vinos	30	85
Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje	25	70
Cata de vinos	10	30
Servicio de vinos	90	250
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	225
Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración	10	30
Bebidas simples distintas a vinos	30	85
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	250
Camarero servicio de bar	80	225
Camarero servicio de sala	80	225
Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	50	140
Incidencia ambiental de la actividad de hostelería	5	15
Cocina en línea fría	25	70
Cocina creativa o de autor	50	140
Coctelería	80	225



DENOMINACIÓN DEL CURSO	HORAS	PRECIO ALUMNO
Gestión de hoteles	75	210
Gestión de la información en el departamento de recepción	15	40
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60	165
Gobernante de hotel	75	210
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	165
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	100	280
Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	165
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30	85
Lavado, limpieza y secado de ropa en alojamientos	25	70
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60	165
Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos	20	55
Seguimiento y fidelización de clientes	10	30
Atención al cliente en hostelería y turismo	10	30
Incidencia ambiental de la actividad de hostelería	5	20





Contacta con nosotros ¡Te ayudamos!

Afronta Consultoría y Formación S.L

Contacto: José Fernández Cebrián

Teléfono: 91 436 7358

E-mail: jfernandez@afrentaconsultoria.es

www.afrentaconsultoria.es