

Editora de Contenidos para Cualificación Profesional

En Direccionate creamos contenidos de cursos de formación programada para empresas, contando con un amplio catálogo de distintos sectores de actividad adaptados a diferentes perfiles de trabajadores, de acuerdo a sus necesidades particulares, y con el propósito de que cuenten con conocimientos actualizados para ejercer su labor profesional, logrando la promoción particular del trabajador y la mejora de la empresa, aumentando con ello su competitividad en la misma.



CUALIFICACIÓN PROFESIONAL



ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Análisis Contable y Presupuestario CP
Aplicaciones Informáticas de Bases de Datos Relacionales CP
Aplicaciones Informáticas de Contabilidad CP
Aplicaciones Informáticas de Gestión Comercial CP
Aplicaciones Informáticas de Hojas de Cálculo CP
Aplicaciones Informáticas de Tratamiento De Textos CP
Aplicaciones Informáticas Para Presentaciones Gráficas De Información CP
Comunicación en las Relaciones Profesionales CP
Contabilidad Financiera
Contaplus 2013
Contratos, Nóminas Y Seguridad Social
Facturaplus 2013
Fiscalidad, IRPF y el Impuesto de Sociedades



Gestión Administrativa del Proceso Comercial CP
Gestión Auxiliar del Personal CP
Gestión Contable CP
Gestión de Archivos CP
Gestión Operativa de Tesorería CP
Grabación de Datos CP
Nominaplus 2013 CP
Plan General de Contabilidad CP
Procesadores de Textos y Presentaciones de Información Básicos CP
Sistema Operativo, Búsqueda de Información: Internet/Intranet y Correo Electrónico CP
Transmisión de Información por Medios Convencionales e Informáticos CP
Tratamiento Básico de Datos y Hojas de Cálculo CP



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Legionela

Manipulador de Alimentos

Manipulador de Alimentos - Sector Panadería y Pastelerías

Manipulador de Alimentos - Sector Restauración

Seguridad Alimentaria: Seguimiento y Verificación

Seguridad Alimentaria: Sistema de APPCC

Seguridad Alimentaria: Sistema de APPCC, Seguimiento y Verificación

Seguridad Alimentaria: Sistemas de Prerrequisitos

Sistema de APPCC: Panadería y Pastelería

Sistema de APPCC: Panaderías y Pastelerías, Seguimiento y Verificación



LIMPIEZA

Limpieza en Equipamientos e Instalaciones Industriales CP

Limpieza en Espacios Abiertos CP



ELECTRICIDAD

Operaciones Auxiliares de Montaje de Apoyos en Redes Eléctricas Aéreas CP



DERECHO

Auditoría de Prevención de Blanqueo de Capitales
Ley de Comercio Electrónico (LSSICE)

LOPD Nivel 1

LOPD Nivel 2

LOPD Nivel 3

LOPD Nivel 4

LOPD Nivel 5

LOPD Nivel 6

LOPD Nivel 7

LOPD Nivel 8

Mantenimiento LOPD Nivel 1

Mantenimiento LOPD Nivel 2

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Alimentación

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Automoción

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Construcción, Industria y Energía

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de la Sanidad y Servicios Sociales

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de las Tecnologías de la Información

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector de los Servicios Generales

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector del Transporte y la Logística

Normativa de Obligado Cumplimiento para el Sector del Turismo y el Ocio

Prevención Blanqueo Capitales para Profesionales Independientes

Prevención de Blanqueo Capitales

Verificación y Cumplimiento de la LOPD



EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL

Pastas, Morteros, Adhesivos y Hormigones CP

Proceso y Preparación de Equipos y Medios de Trabajo en Albañilería CP



DOCENCIA

Didáctica De La Educación Infantil CP
Educación Infantil: Psicomotricidad y Socialización Mediante el Juego
Formador de Formadores
Habilidades Sociales y Dinamización de Grupos CP
Impartición de Acciones Formativas para el Empleo CP
Orientación Laboral y Promoción de la Calidad en la Formación Profesional para el Empleo
Programación Didáctica de Acciones Formativas para el Empleo
Selección, Elaboración, Adaptación y Utilización de Materiales, Medios y Recursos Didácticos en FPE
Tutorización de Acciones Formativas para el Empleo CP



SANIDAD

Administración de Alimentos y Tratamientos a Personas Dependientes en el Domicilio CP
Apoyo en la Recepción y Acogida en Instalaciones de Personas Dependientes CP
Características y Necesidades de Atención Higiénico-Sanitaria de Personas Dependientes CP
Formas Farmacéuticas Básicas
Generalidades sobre los Grupos Terapéuticos para los Auxiliares de Farmacia
Gestión, Aprovisionamiento y Cocina en la Unidad Familiar de Personas Dependientes CP
Interrelación, Comunicación con la Persona Dependiente y su Entorno CP
Mantenimiento y Mejora en las Actividades Diarias de Personas Dependientes en Instalaciones CP
Mantenimiento y Rehabilitación Psicosocial de las Personas Dependientes CP
Mantenimiento, Limpieza y Organización del Domicilio de Personas Dependientes CP
Manual Farmacología Clínica para Enfermería
Manual Productos Farmacéuticos, Dispensación y Utilización
Operaciones Básicas en el Laboratorio de Farmacia
Primeros Auxilios
Principios de Farmacología para los Auxiliares de Farmacia
Reanimación Cardiopulmonar Básica



ALIMENTACIÓN, COCINA Y HOSTELERÍA

Alimentación y Nutrición en la Tercera Edad
Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración CP
Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina CP
Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar CP
Aprovisionamiento y Organización del Office en Alojamientos CP
Aprovisionamiento, Pre-elaboración y Conservación Culinarias CP
Atención al Cliente en la Limpieza de Pisos de Alojamientos CP
Cafetería y Bar
Cata de Vinos
Cocina Mediterránea
Coctelería
El Corte del Jamón
Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos CP
Gobernanta de Hotel
Limpieza y Puesta a Punto de Pisos y Zonas Comunes en Alojamientos CP
Nutrición y Dietética
Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápidas en el Bar CP
Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria CP
Recetario de Cocina Nacional, Internacional y Creativa
Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y Tareas de Post-Servicio en el Restaurante CP
Servicio en Barra y Restauración
Tapas, Pinchos y Canapés
Técnicas Actualizadas de Conocimientos para el Auxiliar de Hostelería
Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Pre-Servicio CP



AGRARIA / JARDINERÍA

Nociones Básicas para la Aplicación de los Productos Fitosanitarios
Operaciones Auxiliares de Preparación del Terreno, Siembra y Plantación de Cultivos Agrícolas CP
Operaciones Auxiliares de Riego en Cultivos Agrícolas CP



TRANSPORTE Y MECÁNICA

Gestión de Flotas y Uso del Tacógrafo Digital
Manipulación y Movimientos con Traspalé y Carretillas de Mano CP
Manipulador de Cargas con Carretillas Elevadoras CP
Mantenimiento De Motores Térmicos de Dos y Cuatro Tiempos CP
Mecánica Completa
Mecanizado Básico CP
Técnicas de Mecanizado y Metrología CP
Uso del Tacógrafo Digital y Tiempos de Conducción y Descanso
Vehículos Híbridos



HABILIDADES DIRECTIVAS

Análisis y Gestión de Conflictos
Dirección de Equipos de Trabajo: Liderazgo y Motivación
Habilidades de Coaching
Habilidades en la Comunicación Social: Saber Comunicar y Escuchar
Inteligencia Emocional. Control del Estrés
Intervención Psicológica En Estrés Laboral, Mobbing y Síndrome de Burnout
Motivación para el Trabajo en Equipo
Organización Empresarial y de Recursos Humanos
Técnicas de Selección de Personal



IDIOMAS

Alemán Básico A Tu Ritmo
Español para Estudiantes Chinos. Nivel I
Español para Estudiantes Chinos. Nivel II
Español para Extranjeros. Nivel Básico
Español para Extranjeros. Nivel Medio
Frances Alter Ego A1
Francés Alter Ego A2
Francés Alter Ego B1
Francés Alter Ego B2
Francés Alter Ego C1
Francés Nivel Básico
Francés Nivel Medio
Inglés Básico - Medio: A1/A2
Inglés Básico en Hostelería
Inglés Comercial
Inglés Intermedio
Inglés Medio en Hostelería
Inglés Profesional para Actividades Comerciales CP
Ruso A1



TURISMO

Gestión de Unidades de Información y Distribución Turísticas CP
Procesos Económicos Administrativos en Agencias de Viajes
Promoción y Venta de Servicios Turísticos CP



MEDIO AMBIENTE / CALIDAD

Gestión de Calidad. Sistemas de Gestión
Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad: Une - En - ISO 9001: 2008
Introducción a la Gestión de Calidad
Sensibilización Medioambiental
Tratamiento de Aguas Residuales



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Curso Básico en Prevención de Riesgos Laborales
Gestión de Sustancias Peligrosas en la Empresa
Plan de Emergencias y Evacuación
Prevención de Riesgos Laborales Nivel Básico en el Sector Agrario
Prevención de Riesgos Laborales. Sector Construcción y Afines: Riesgos Específicos De Trabajos Verticales
Prevención De Riesgos Laborales. Sector Construcción: Riesgos Específicos De Los Trabajos En Construcción



PELUQUERÍA Y ESTÉTICA

Cambios de Color en el Cabello
Cosméticos y Equipos para Cuidados Estéticos de Higiene, Depilación y Maquillaje CP
Depilación
Maquillaje
Peinados Recogidos
Seguridad y Salud en los Cuidados Estéticos de Manos Y Pies CP
Técnicas Estéticas para el Cuidado y Embellecimiento de las Uñas CP
Teoría y Práctica de la Asesoría de Imagen Personal
Tratamientos Capilares
Tratamientos Estéticos de Manos y Pies CP
Uñas Artificiales CP



COMERCIO Y MARKETING

Atención al Cliente en el Proceso Comercial CP
Atención al Cliente: Cómo Vender más y Mejor
Atención al Público y Técnicas de Comunicación
Atención Básica del Cliente CP
Comercio Exterior
Decoración de Tiendas
Gestión de la Satisfacción: Fidelización de la Clientela (Happyklient)
Marketing Telefónico
Marketing y Ventas
Operaciones Auxiliares de Almacenaje CP
Operaciones Auxiliares en el Punto de Venta CP
Organización de Procesos de Venta
Preparación de Pedidos CP
Reducción de Costes
Técnicas de Venta CP
Técnicas Publicitarias
Web 2.0





INFORMÁTICA

Creación de Página Web Html 5
Informática Básica e Internet
Posicionamiento en Buscadores



OFIMÁTICA

Excel 2010
Office 2010
Ofimática Básica Windows Xp
Power Point 2010
Word 2010



DESARROLLO WEB / MULTIMEDIA

Autocad 2013
Autocad 2014
Coreldraw X5
Creación de Páginas Web con Dreamweaver CS6
Flash CS6
Photoshop CS6