



Nuevo catálogo de acciones formativas

2024

ALPE
Formación





ALPE
Formación

Quienes somos

Alpe Formación es un centro avalado por más de cincuenta años de experiencia en Cantabria, que **tiene como objetivo la formación personalizada y de calidad.**

Compuesto por un equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector de la formación, **ayudamos a la empresa y al particular a diseñar el proceso formativo más adecuado** en cada caso, para conseguir los objetivos necesarios.

Como Asesores de Formación, desarrollamos proyectos completos, desde el estudio de necesidades, análisis de tareas desarrolladas por el personal de la empresa, evaluación de horas lectivas necesarias, coordinación de asistentes según niveles, confección y desarrollo de calendarios de cursos, etc.

Prestamos los servicios logísticos (instalaciones, material informático) con la coordinación directa del departamento de Recursos Humanos o de Formación de las empresas e instituciones.

La formación se imparte por personal especializado y titulado en las diferentes áreas con las habilitaciones exigidas por la Ley, con capacidad pedagógica demostrada y con amplia experiencia en cursos ajustados a los objetivos marcados por el cliente.

 675 698 523

 alpe_formacion

 AlpeFormacion

www.alpeformacion.es

alpe@alpeformacion.es



Catálogo

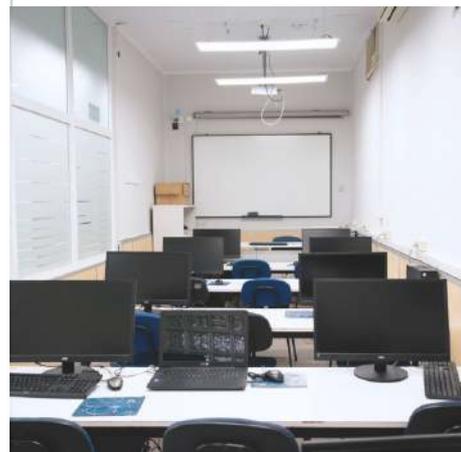
Acciones Formativas e-learning

- [1. Comercio y Marketing](#)
- [2. Administración y Gestión](#)
- [3. Diseño y Programación](#)
- [4. Ofimática y Tecnología](#)
- [5. Formación y Coaching](#)
- [6. Prevención y Riesgos Laborales](#)
- [7. Formación Presencial en Seguridad](#)
- [8. Seguridad Privada](#)
- [9. Idiomas](#)
- [10. Sanidad y Residencias de Mayores](#)
- [11. Calidad y Medio Ambiente](#)
- [12. Hostelería y Turismo](#)

ALPE
Formación

¿No encuentra lo que desea?

Consúltenos.
Nos ajustamos a lo que necesita.



1. Comercio y Marketing



1. Comercio y Marketing

Curso	Horas de curso
Atención al cliente y Calidad del Servicio	60 h
Atención Telefónica	40 h
Comercio Electrónico	40 h
Comercio en Internet, Optimización de recursos	90 h
Comunicación Telefónica y Atención al cliente en Telemarketing	20 h
Control de Quejas y Reclamaciones	20 h
Crea tu tienda Online	60 h
Creación de Blogs y Redes Sociales	60 h
Creación de Empresas Online	60 h
Creatividad e Innovación Empresarial y Profesional	75 h
Dirección Comercial y Marketing. Selección y formación de equipos	75 h
Diseño del montaje de Escaparates	100 h
Desarrollo Tic para la Fidelización y Acción Comercial de Gamificación	50 h
Estrategias de Servicios: Calidad y Orientación al Cliente	100 h
Factores de Organización en pequeño establecimiento comercial	210 h
Fidelización del Cliente	40 h
Fidelización, Calidad y Gestión de clientes	110 h
Gestión de Comunidades Virtuales	100 h
Gestión de la Venta y su Cobro, Atención de Quejas y Reclamaciones	30 h
Gestión de los Negocios Online 2.0	210 h
Gestión de Ventas, Marketing Directo y Utilización de Redes Sociales en la Gestión	100 h
Gestión del Marketing 2.0	90 h



1. Comercio y Marketing

Curso	Horas de curso
Gestión del Marketing y Comunidades Virtuales	45 h
Habilidades Comerciales	60 h
Herramientas Tecnológicas al Servicio de la Gestión Comercial de Clientes	60 h
Marketing en la Actividad Comercial	160 h
Marketing Online, Diseño y Promoción de sitio web	30 h
Marketing Online	20 h
Marketing y Reputación Online, Comunidades virtuales	180 h
Negocios Online y Comercio Electrónico	80 h
Neuromarketing	60 h
Posicionamiento en Buscadores	50 h
Promociones Comerciales en el punto de venta y Online	70 h
Psicología Aplicada a las Ventas	40 h
Redacción publicitaria	120 h
Redes Sociales y Marketing 2.0	100 h
Social Media Marketing en Comercio	40 h
Venta Directa: Como vender Más y Mejor	40 h
Venta Online en la Empresa, RRSS y herramientas de Comunicación	110 h



2. Administración y Gestión



2. Administración y Gestión

Curso

Horas de curso

Análisis Contable y Financiero	50 h
Competencias Digitales Básicas	60 h
Contabilidad	50 h
Contabilidad Financiera	100 h
Contabilidad Practica para Pymes	60 h
Contabilidad, Administración y Gestión	90 h
Contaplust / Facturaplust	80 h
Contratos, Nóminas y Seguros Sociales	60 h
Creatividad e Innovación Empresarial y Profesional	75 h
Curso Básico de Seguridad Social	40 h
Dirección de Recursos Humanos	60 h
Dirección y Gestión de Equipos	55 h
Estrategia y Comunicación Empresarial	60 h
Facturación Electrónica	80 h
Finanzas para no financieros	40 h
Fiscalidad de las Operaciones de Comercio Internacional	30 h
Firma Electrónica. Las nuevas Tecnologías en la Comunicación	45 h
Función Logística y Optimización de Costes	25 h
Gestión Básica del Almacén	20 h
Gestión Comercial y Ventas en microempresas	60 h
Gestión Contable	90 h
Gestión de la Comunicación en la Empresa	90 h
Gestión de la Morosidad	24 h
Gestión de la Seguridad Informatica en la Empresa	100 h
Gestión Fiscal	90 h



2. Administración y Gestión



Curso

Horas de curso

Gestor de proyectos	105 h
Habilidades Directivas y Toma de decisiones	105 h
Implantación y Gestión de planes de igualdad	60 h
Impuesto Sobre Sociedades IRPF IVA	50 h
Impuesto Sobre Sociedades, Gestión Fiscal	70 h
Introducción a las Empresas 4.0	60 h
Legislación y Normativa del Transporte de mercancías por carretera	55 h
Liderazgo Estratégico	60 h
Negociación con Proveedores	75 h
Nominaplus	25 h
Nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos	60 h
Ofimática: Aplicaciones de Gestión	50 h
Organización de Reuniones y Eventos	60 h
Plan de Igualdad, Desarrollo, Implantación Seguimiento y Evaluación	30 h
Plan General de Contabilidad	90 h
Planificación y Gestión de los Recursos Humanos	40 h
Planificación y Gestión del Tiempo	60 h



2. Administración y Gestión

Curso	Horas de curso
Prevención del Blanqueo de Capitales y de la Financiación del Terrorismo	60 h
Project Management, Certificaciones Internacionales	150 h
Responsabilidad Social Corporativa	30 h
Salario y Contratación	100 h
Sistema de Archivo y Clasificación Documentos	30 h
Trámites Online con la Seguridad Social	35 h
Trámites Online con la Administración	25 h
Tributación: IVA y otros Tributos	60 h
Prevención del Blanqueo de Capitales	60 h
Project Management	150 h

¿No encuentra lo que desea?

**Consúltenos.
Nos ajustamos a lo que necesita.**

3. Diseño y Programación



3. Diseño y Programación

Curso

Horas de curso

Adobe Indesign CS6 0 Premier CS6 Básico/Avanzado	40 h
Adobe Photoshop. Aplicaciones Cámara Digital	60 h
Adobe Flash CS6	50 h
Autocad	90 h
Autocad 3D	70 h
Cloud: Herramientas para trabajar en la nube	40 h
Community Manager	60 h
Creación de Empresas Online	60 h
Creación de Páginas web con Dreamweaver CS6/HTML 5	50 h
Creación de Páginas Web con Wordpress / Joomla	40 h
Digitalización de Imágenes	40 h
Diseño Gráfico Vectorial con Adobe Illustrator Avanzado	120 h
Diseño Gráfico Vectorial con Adobe Illustrator Básico	80 h





3. Diseño y Programación

Curso

Diseño y Animación web con Dreamweaver 8 / Macromedia Flash 8
E-Commerce: Aplicaciones y Desarrollo
Facebook para Empresas
Fundamentos de Robótica
HTML 5 y CSS 3
Internet y Fundamentos de Diseño de páginas
Internet, RRSS y Dispositivos Digitales
Marketing Online, Diseño y Promoción Web
Photoshop
Photoshop Avanzado, Efectos y Trucos
Programación Páginas web Javascript y PHP
PHYTON Y DJANGO

Horas de curso

60 h
40 h
60 h
50 h
40 h
30 h
30 h
30 h
50 h
80 h
65 h
40 h

Forma a tu equipo
en conceptos de
Diseño y
Programación





4. Ofimática y Tecnología

Curso

Horas de curso

Aplicaciones Informáticas de Gestión	50 h
Business Intelligence	30 h
Cloud Computing	30 h
Creación, Programación y Diseño de paginas	60 h
Crea tus Apps con Inventor de Google	40 h
Desarrollo de Componentes Web Java Ee5	40 h
Excel	40 h
Excel Avanzado	80 h
Fundamentos Excel	20 h
Google y sus Aplicaciones	30 h
Herramientas de Comunicación Powerpoint	60 h
Inteligencia Artificial, ChatGPT para empresas	60 h
Introducción a las empresas 4.0	60 h
Introducción a la Tecnología Impresión 3D	40 h
Linux Básico/ Avanzado	40 h
Microsoft Word, Excel, Access, Powerpoint Básico/ Avanzado	40 h
Ofimática Word/ Excel	60 h
Ofimática en la nube Google Drive	100 h
Outlook	50 h
Presto 11	85 h
Seguridad de la Información	20 h
Sistema Operativo, Búsqueda Información: Internet / Intranet y Email	30 h
Sistemas y Procesos Logísticos	46 h
Internet Avanzado	40 h



4. Ofimática y Tecnología

Curso

Horas de curso

Desarrollo TIC para la Fidelización y
Acción Comercial de Gamificación

50 h

Google Adwords y sus Aplicaciones
Publicitarias

30 h

HTML 5 Y CSS 3

40 h

PHYTON Y DJANGO

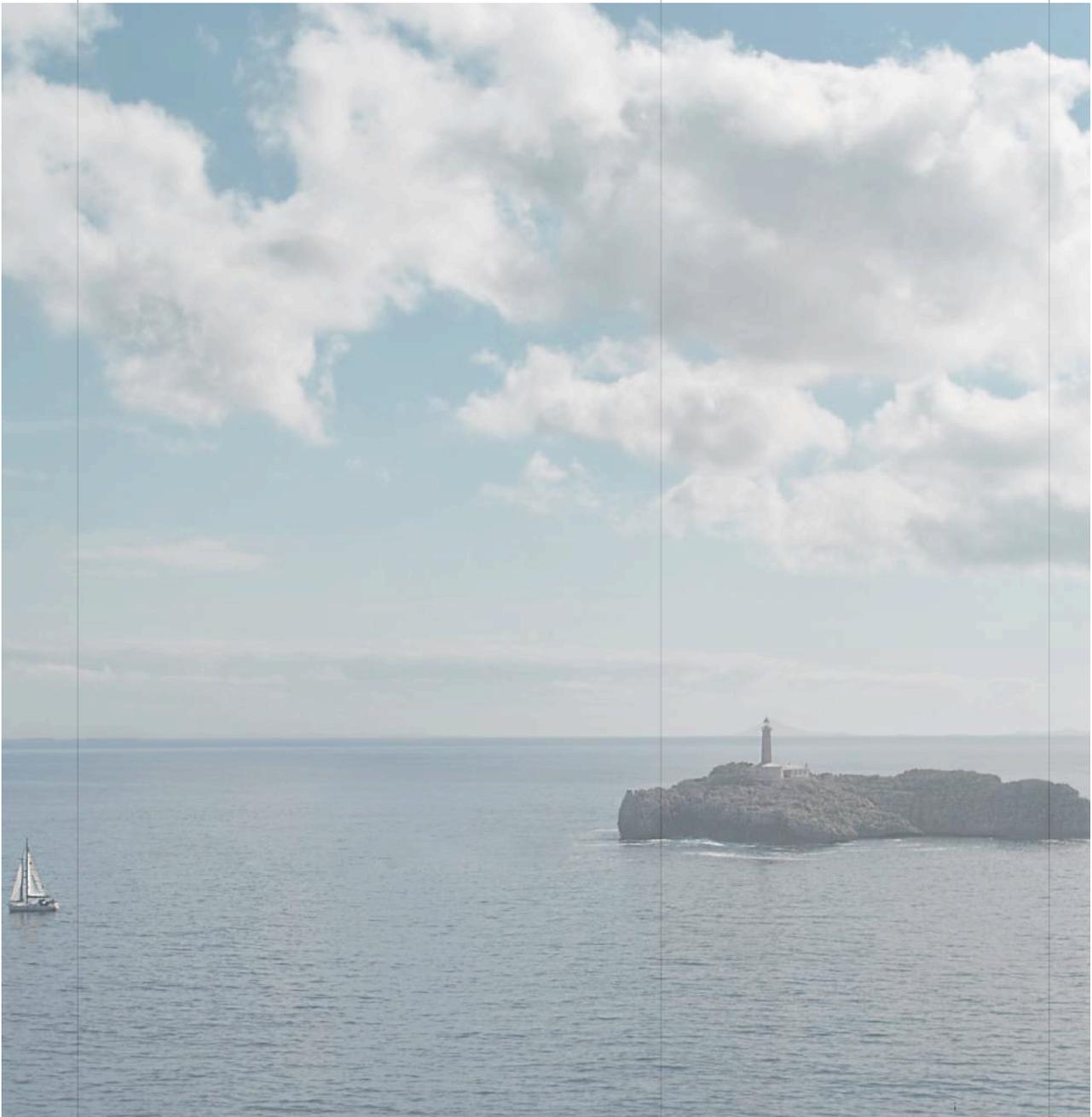
40 h

Informática Forense y Ciberseguridad

60 h

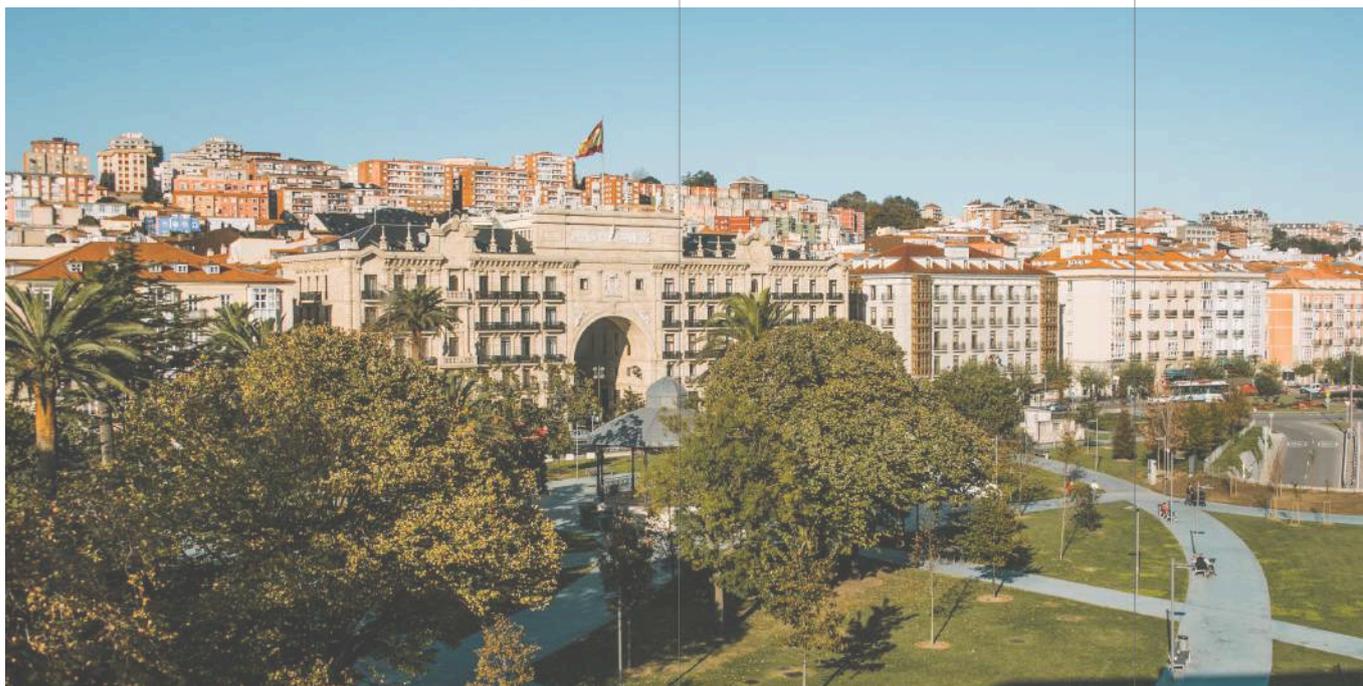
Hacking etico y Ciberseguridad

60 h





5. Formación y Coaching



Curso

Competencias Digitales Docentes para la formación en Remoto

Creación de Contenidos y Recursos Didácticos en Moodle

Diseño y Metodología de cursos Elearning moodle

Experto en Elearning

Formación de Formadores

Formación de Teleformadores

Fundamentos del Coaching y Orientación

Inteligencia Emocional y Self-Coaching

Programación y Robótica en el Aula

Teleformación para Docentes

Tutorización de la Formación Práctica en Centros de Trabajo

Tutoría y Enseñanzas para E-learning

Acreditación Docente para la Teleformación

Tutorización en Teleformación

Horas de curso

30 h

90 h

60 h

70 h

60 h

50 h

35 h

30 h

90 h

50 h

25 h

100 h

60 h

50 h

6. Prevención y Riesgos Laborales



6. Prevención y Riesgos Laborales

Curso

Horas de curso

Actuaciones en Primeros Auxilios	50 h
Atex - Atmósferas Explosivas	80 h
Auditor PRL	80 h
Delegado de Igualdad	60 h
Desconexión Digital en el ámbito laboral	60 h
Gestión del PRL Básico	50 h
Gestión de Planes de Igualdad en la Empresa	60 h
Implantación y Gestión Planes de Igualdad	60 h
Introducción a los primeros Auxilios	20 h
Manipulación de Cargas con Carretillas Elevadoras	30 h
Manipulación de Cargas con Puentes-Grua y Poliplastos	20 h
Manipulación y Movimientos con Traspaleas y Carretillas de Mano	50 h
Emergencias y Evacuación	60 h
Prevención del Acoso Laboral en la Empresa: Asesor/a Confidencial	60 h
Prevención Burnout o Estrés Laboral	60 h
Prevención del Mobbing o Acoso Psicológico Laboral	60 h
Prevención de Incendios	80 h
Prevención y Tratamiento de Incendios Forestales	60 h
Prevención de Riesgos Ambientales	40 h
Prevención de Riesgos Laborales. Nivel Básico	50 h

7. Formación Presencial en Seguridad



7. Formación Presencial en Seguridad

Curso	Horas de curso
Aplicador de productos Biocidas para la Madera Tp8	25 h
Cursos de Cabinas de Bronceado	20 h
Desfibrilador Semi Automático (DESA)	6 h
Espacios Confinados	6 h
Fitosanitario	25 h
Operador de Carretillas/ Plataformas Elevadoras	8 h
Operador de Puente-Grua y Manipulación de Poliplastos	8 h
Prevención de Incendios de 1ª/2ª Intervención	8 h
Trabajos en altura con líneas de vida	8 h
Tarjeta Profesional del Metal. Directivos	6 h
Tarjeta Profesional del Metal. Personal de Oficinas	6 h
Tarjeta Profesional del Metal. Reciclaje	4 h
Tarjeta Profesional del Metal. Trabajadores de Producción	20 h
Tarjeta Profesional del Metal. Técnico Básico en PRL	50 h



8. Seguridad Privada



8. Seguridad Privada

Curso

Horas de curso

Control de Acceso en Grandes Eventos	50 h
Detención, Armas, Artefactos y Explosivos (Radioscopia)	20 h
Servicio de Vigilancia en Eventos Deportivos y Espectáculos	20 h
Fevs Servicios de Vigilancia Centros Comerciales	20 h
Fevs Vigilancia con Perros	20 h
Fevs Vigilancia en Centros Hospitalarios	20 h
Fevs Vigilancia en Centros de Internamiento	20 h
Fevs Vigilancia de Patrimonio Histórico y Artístico	20 h

¿No encuentra lo que desea?

**Consúltenos.
Nos ajustamos a lo que necesita.**



9. Idiomas



9. Idiomas

Curso

Horas de curso

Inglés A1/ A2/ B1/ B2

150 h

Inglés Básico

120 h

Inglés Iniciación

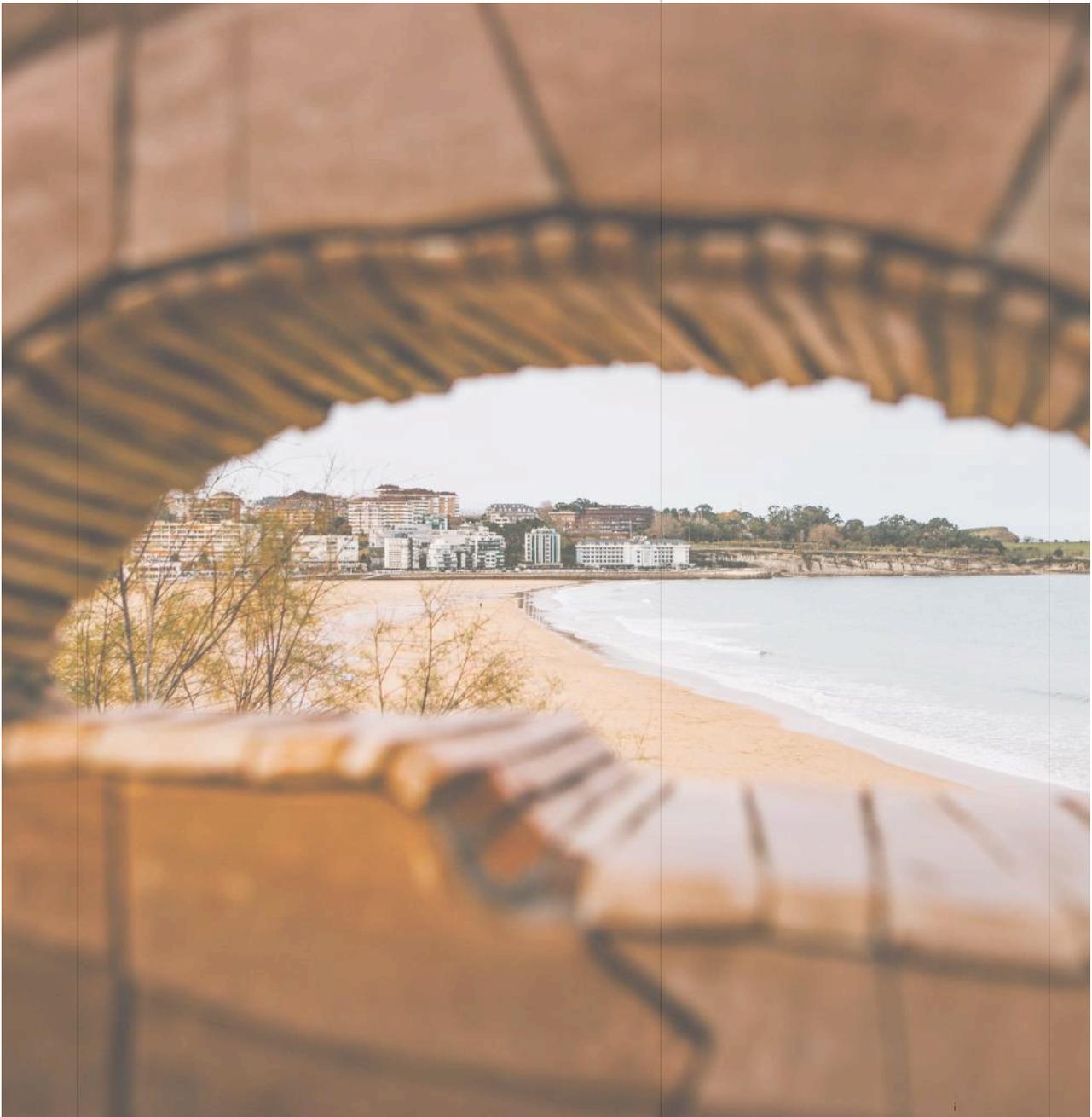
40 h

Inglés para Comercio/ Hostelería

80 h

Inglés para Internet

20 h



10. Sanidad y Residencias de Mayores



10. Sanidad y Residencias de Mayores



Curso

Horas de curso

Apoyo a las Gestiones Cotidianas de las Personas Dependientes

30 h

Atención al enfermo de Alzheimer

20 h

Atención Farmacéutica

90 h

Características y Necesidades de Atención Higiénico-Sanitaria de Dependientes

70 h

Cuidados Auxiliares de Enfermería en Residencias de Personas Mayores

40 h

Dependencia Aicp

30 h

Intervención ante el Maltrato de Personas Dependientes

80 h

Nutrición y Dietética

60 h

Teleasistencia

50 h

Motivación y Aprendizaje de las Personas mayores, Discapacitadas y/o enfermas

20 h

Apoyo en la recepción y Acogida en Instituciones de Personas Dependientes

30 h

Animación Social de Personas Mayores, Discapacitadas y/o Enfermas

30 h

Técnicas de Comunicación con Personas Dependientes en Instituciones

40 h

Reducción de Sujeciones en Personas dependientes

30 h

Reconocimiento de las Necesidades Especiales de las Personas Dependientes en Instituciones

20 h

Comunicación de las Personas Dependientes

30 h



11. Calidad y Medio Ambiente

Curso	Horas de curso
Calidad total en las Organizaciones	50 h
Calidad para la mejora del Almacén	22 h
Certificación de Calidad en Alimentación	50 h
Puesta en marcha del Sistema de Gestión Ambiental (SGA)	60 h
Gestión de la Calidad ISO 9001: 2015	80 h
Gestión de la Calidad y Respeto del Medio Ambiente en pequeños negocios o microempresas	17 h
Gestión y Evaluación Medioambiental ISO 14001: 2015	60 h
Gestión de Residuos Peligrosos	30 h
Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001: 2015	57 h
Normativa de Calidad Alimentaria BRC V5	20 h
Medioambiente y Actividad Empresarial	50 h
Operaciones para la Gestión de Residuos Industriales	40 h
Sensibilización Medioambiental: Concienciación hacia el Medio Ambiente	30 h
sistemas de Gestión de la Seguridad y salud en el trabajo ISO 45001: 2018)	60 h

Organizamos formación presencial y online a medida

**Consúltenos.
Nos ajustamos a lo que necesita.**

12. Hostelería y Turismo



12. Hostelería y Turismo

<u>Curso</u>	<u>Horas de curso</u>
Colaboración a la Organización de Eventos y Protocolo	80 h
Creación de Cartas y Menús	30 h
Desperdicio Alimentario. Gestión y Prevención	30 h
Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración	50 h
Gestión de Eventos	50 h
Inglés Profesional para servicios de Restauración	90 h
Manipulación de Alimentos de Alto Riesgo	25 h
Planificación de Menús y Dietas Especiales	20 h
Recepción y Atención al Cliente en Hostelería	65 h
Sistema APPCC y Prácticas correctas de Higiene	60 h
Servicio de Catering	40 h

