



2017



ACTUALIZADO CON  
NUEVAS TITULACIONES

*“La vida debe ser una continua formación”*

# CATÁLOGO

DE ACCIONES FORMATIVAS

Formación bonificada

Planes formativos a medida

Certificados de profesionalidad

Modalidad online, presencial y mixta

C/ Campiña, nº6, Planta 1, Oficina 3  
04700, El Ejido, Almería

[www.ropumarconsultores.es](http://www.ropumarconsultores.es)

[info@ropumarconsultores.es](mailto:info@ropumarconsultores.es)



950 938 561

622 856 626

Formación presencial, semipresencial  
y teleformación



**CATÁLOGO DE CURSOS**

CURSO	H@	@	P
<b>ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN</b>			
Análisis contable	80	✓	
Análisis contable y financiero	56	✓	
Análisis contable y presupuestario	120	✓	
Contabilidad práctica PYMES	60	✓	
Contabilidad previsional	40	✓	
ContaPlus	50	✓	
⊕ Creación de empresas	56	✓	✓
Experto en prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	100	✓	
FacturaPlus	50	✓	
Fiscalidad básica: IRPF, IVA, IS	60	✓	
Gestión contable	150	✓	
Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas	60	✓	
⊕ Gestión de IRPF	56	✓	✓
⊕ Gestión de Impuesto de Valor Añadido	56	✓	✓
Gestión laboral	56	✓	✓
Gestión de PYMES	70	✓	
Guía para emprendedores	90	✓	
Introducción a la Contabilidad	70	✓	
⊕ Impuesto sobre sociedades	56	✓	✓
Obligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	50	✓	
Plan General de Contabilidad	90	✓	
Responsabilidad social corporativa	15	✓	
Técnicas de Secretariado de dirección	100	✓	
<b>CALIDAD</b>			
Auditorías Internas Ambientales (ISO 14001)	40	✓	
Auditorías Internas de Calidad (ISO 9001)	40	✓	
Gestión de la calidad: ISO 9001 en el comercio	80	✓	
Gestión de la calidad: normas ISO	60	✓	
Gestión de la calidad y medioambiental en industrias de proceso	90	✓	
<b>COMERCIO Y MARKETING</b>			
Escaparatismo y visual merchandising	60	✓	
Gestión de stocks y logística básica	55	✓	
Interiorismo comercial. Vender desde la imagen	30	✓	
Introducción al Marketing en Internet: Marketing 2.0	40	✓	
⊕ Técnicas de venta y atención al cliente	56	✓	✓
<b>DERECHO</b>			
Administración de Fincas y Gestión de Comunidades	100	✓	
Auditoría de la LOPD	60	✓	
Curso Básico de la LOPD	25	✓	
El Controller jurídico de la empresa.			
Implantación de un programa de Compliance o cumplimiento normativo	50	✓	
Implantación de la LOPD en la empresa	70	✓	
Ley Orgánica de Protección de Datos	50	✓	
<b>DESARROLLO WEB – MULTIMEDIA</b>			
Adobe Flash CS6	30	✓	⊕
Crea tu sitio web con Joomla!	50	✓	
Diseño y desarrollo web con HTML 5 y CSS	100	✓	
Dreamweaver CS6	50	✓	
Wordpress. Cómo elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas	45	✓	

CURSO	H@	@	P
<b>DISEÑO CAD</b>			
AutoCAD 2010	75	✓	
<b>DISEÑO GRÁFICO</b>			
CorelDraw X5	50	✓	
Illustrator CS6	50	✓	
Photoshop CS6	75	✓	
<b>DOCENCIA – PEDAGOGÍA</b>			
Accesibilidad de la información y la comunicación. La diversidad de personas usuarias	30	✓	
Acción tutorial y mejora en la participación de las familias	30	✓	
Alimentación en las etapas de la vida	30	✓	
Alimentación en salud y enfermedad	30	✓	
Alimentación en situaciones especiales	30	✓	
Alimentación equilibrada y sus efectos en la salud de la población	30	✓	
Convivencia y buenas prácticas	30	✓	
El trabajo en colaboración, la tutoría y el equipo docente	30	✓	
Escuela como contexto educativo y de convivencia	30	✓	
Estrategias de afrontamiento y gestión de conflictos en la escuela	30	✓	
Fundamentos, organización y planificación de la acción tutorial orientadora	30	✓	
Higiene y control de calidad de alimentos	30	✓	
Integrar las TIC en la formación del docente	30	✓	
La comunicación en el contexto de la familia y la escuela	30	✓	
La Nube en Educación	30	✓	
La violencia filio-parental	30	✓	
Los alimentos: propiedades, conservación y manipulación	30	✓	
Los entornos virtuales como espacios de enseñanza y aprendizaje	30	✓	
Nuevas tendencias en alimentación y salud	30	✓	
Nutrición básica	30	✓	
Relaciones interpersonales en el aula y trabajo cooperativo	30	✓	
Técnicas específicas de evaluación y diagnóstico de la acción tutorial	30	✓	
Tutor-formador para certificados de profesionalidad en teleformación	60	✓	
Tutoría y alumnado con trastornos graves de conducta	30	✓	
Uso pedagógico de las TIC en los diferentes contextos educativos	30	✓	
Violencia de género en la adolescencia	30	✓	
Violencia y victimización escolar	30	✓	
Web 2.0 y Redes Sociales para docentes	30	✓	
<b>EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL</b>			
Presto 11	85	✓	
<b>HABILIDADES DIRECTIVAS</b>			
Aprende a negociar	50	✓	
⊕ Coaching	60	✓	
Coaching empresarial, creativo y gestión de equipos	15	✓	
Cómo reducir el estrés laboral	15	✓	
Contratación laboral	60	✓	
Dirección de Recursos Humanos	80	✓	
Dirección estratégica en la Empresa	40	✓	

CURSOS	H@	@	P	CURSOS	H@	@	P
Equipos de trabajo y liderazgo	70	✓	✓	PowerPoint 2013. Nivel avanzado	56	✓	✓
Gestión de Recursos Humanos	50	✓		Word 2013. Nivel básico	56	✓	✓
Gestión del estrés	30	✓	✓	Word 2013. Nivel medio	56	✓	✓
Habilidades de Coaching	30	✓		Word 2013. Nivel avanzado	56	✓	✓
Habilidades sociales y asertividad	30	✓	✓	<b>MEDIO AMBIENTE</b>			
Inteligencia emocional	60	✓	✓	Gestión ambiental y desarrollo sostenible	50	✓	
La Inteligencia Emocional en la organización empresarial	50	✓		Técnico en Gestión Integral de Residuos	50	✓	
Mediación y resolución de conflictos	40	✓	✓	<b>SANIDAD</b>			
Planificación de Recursos Humanos	70	✓	✓	Primeros auxilios	30	✓	✓
PNL para empresas. Programación Neurolingüística	30	✓		<b>SEGURIDAD</b>			
Potencia tus capacidades mentales	30	✓	✓	Nociones básicas en PRL	10	✓	✓
Protocolo empresarial	60	✓		Operador de carretillas elevadoras	20	✓	✓
Selección de personal	40	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico	50	✓	✓
Síndrome de la mujer trabajadora	40	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Agricultura	50	✓	✓
Toma de decisiones	30	✓		Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Almacén	50	✓	✓
<b>IDIOMAS</b>				Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Hostelería	50	✓	✓
Atención telefónica en inglés	20	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Oficina-Comercio	50	✓	✓
Inglés A1	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Peluquería	50	✓	✓
Inglés A2	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Transportes	50	✓	✓
Inglés B1	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Centro Infantil	50	✓	✓
Inglés B2	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Electricidad	50	✓	✓
Inglés C1	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Farmacias	50	✓	✓
Inglés - Atención al cliente	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Gasolineras y Estaciones de Servicio	50	✓	✓
Inglés - Hostelería	60	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Sector Lavanderías	50	✓	✓
Inglés comercial Elemental (B1)	40	✓	✓	Prevención de Riesgos Laborales Básico. Trabajo en altura	50	✓	✓
Inglés comercial Pre Intermedio (B2)	40	✓	✓	Riesgos específicos y medidas preventivas en limpieza	50	✓	✓
Inglés para viajar	60	✓	✓	Uso y prevención de Riesgos Laborales en Plataformas	10	✓	✓
<b>IMAGEN PERSONAL</b>				<b>SOCIALMEDIA</b>			
Arte en las uñas	120	✓		Facebook para empresas y emprendedores	45	✓	✓
Elaboración de propuestas de cambios de estilo del cabello en cuanto a la forma, el color o el peinado para cambios de imagen. Asesoría integral de imagen personal.	60	✓		Hootsuite: gestionando los medios sociales	50	✓	✓
<b>INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>				Promoción de la empresa en Internet y Redes Sociales	50	✓	✓
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015	56	✓	✓	Twitter en la empresa	45	✓	✓
Calidad alimentaria - Implantación de la Norma ISO 22000-2005	30	✓		<b>Podremos desarrollar un plan formativo adaptado a sus necesidades con la ayuda de un magnífico equipo de comerciales, que se preocupan de: obtener, analizar, evaluar y, por supuesto trasladar la mejor oferta, que más se adapte y optimice sus recursos.</b>			
Manipulador de alimentos	18	✓	✓	<b>Nuestros cursos, planificados y actualizados periódicamente para adaptarse al entorno empresarial cambiante, darán solución a sus necesidades mediante una enseñanza innovadora, de calidad y diseñada para responder a las necesidades de aprendizaje de cada alumno.</b>			
Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending	20	✓		<b>En caso de necesitar información detallada sobre alguno de los cursos o necesita formación más especializada en su sector, no dude en ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de resolver sus dudas.</b>			
Seguridad alimentaria. Sistema APPCC	30	✓					
Trazabilidad y seguridad alimentaria	25	✓					
<b>INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES</b>							
Access 2013. Nivel básico	56	✓	✓				
Access 2013. Nivel medio	56	✓	✓				
Access 2013. Nivel avanzado	56	✓	✓				
Adobe Acrobat 9	30	✓	✓				
Crea tus aplicaciones Android con App Inventor 2	70	✓					
Excel 2013. Nivel básico	56	✓	✓				
Excel 2013. Nivel medio	56	✓	✓				
Excel 2013. Nivel avanzado	56	✓	✓				
Google Drive. Trabajando en la nube	50	✓					
Informática básica	56	✓	✓				
Moodle para profesores-editores	70	✓					
Posicionamiento web y marketing en buscadores. SE y SEM	50	✓					
PowerPoint 2013. Nivel básico	56	✓	✓				
PowerPoint 2013. Nivel medio	56	✓	✓				



Con la colaboración de



Toda la información en nuestra web

[www.ropumarconsultores.es](http://www.ropumarconsultores.es)

Síguenos en nuestras redes sociales



# “La formación es tu futuro”

En caso de necesitar información detallada sobre alguno de los cursos o necesita formación más especializada en su sector, no dude en ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de resolver sus dudas.

**Formación presencial, semipresencial y teleformación.**





**Contacto**

C/ Campiña, nº6, Planta 1, Oficina 3  
04700, El Ejido, Almería

950 938 561

663 894 560



[www.ropumarconsultores.es](http://www.ropumarconsultores.es)  
[info@ropumarconsultores.es](mailto:info@ropumarconsultores.es)