



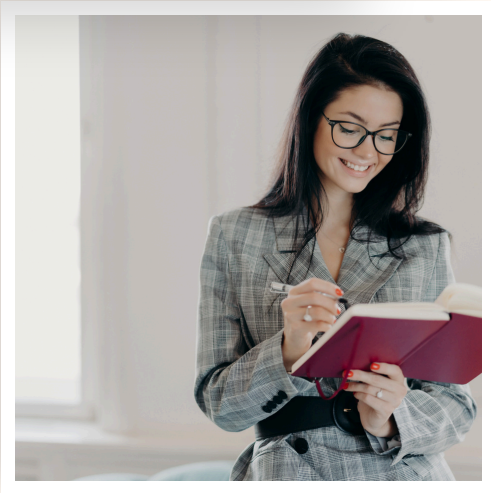
CATALOGO DE CURSOS

Formación ONLINE

GRUPO AUDIO FORMACIÓN

2026

V.1



NOVEDADES 2025

INICIACIÓN A LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL	55 H
MICROSOFT 365 NIVEL INICIACIÓN	55 H
MICROSOFT 365 NIVEL INTERMEDIO	55 H
TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE	60 H
ADGD096PO ESCUCHA ACTIVA, EMPATÍA Y ASERTIVIDAD	20 H
IMPLANTACIÓN DE LA PROTECCIÓN DE DATOS 2024	60 H
USO DE OFFICE CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL	60 H
USO DE EXCEL CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL	60 H
USO DE WORD CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL	60 H
INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA AL MARKETING	60 H
GUÍA 2024 GOOGLE ADS, SEM Y SEO	60 H
TRABAJO EN EQUIPO ADGD265PO	40 H
FACTURA ELECTRÓNICA OBLIGATORIA	50 H
CIBERSEGURIDAD PARA EMPRESAS	25 H
CIBERSEGURIDAD EN EL TRABAJO	20 H

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Sensibilización medioambiental	40 H
Transición hacia la economía verde	40 H
Gestión empresarial y actividad emprendedora	60 H
Dirección de equipos y coaching ADGD067PO	30 H
Eficiencia energética y sostenibilidad	40 H
Reforma laboral RDL 32/2021	20 H
Gestión de personal	60 H
Guía del teletrabajo. LEY 28/2020	40 H
Contratos, nóminas y seguros sociales 2022	60 H
Registro obligatorio de jornada laboral	40 H
Sistemas de gestión documental en la empresa	50 H
Suministro Inmediato de Información SII. IVA Online 2022	60 H
Iniciación a la contabilidad	30 H
Nueva Ley de Autónomos 6/2017	30 H
Nueva ISO 9001:2015 Gestión de calidad. Requisitos	60 H
Sistema de Liquidación Directa	60 H
Gestión contable y reforma PGC 2021	60 H
Búsqueda de información en internet	30 H
Gestión contable de una empresa: contaplus	50 H

ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Nominaplus	30 H
Contabilidad, administración y gestión	90 H
Contabilidad general, Contaplus y fiscalidad	120 H
Word. nivel avanzado	40 H
Contabilidad	50 H
Facturaplus: facturación en la empresa	40 H
Gestión de la morosidad	25 H
Gestión de cobros y reclamaciones	20 H
Internet, redes sociales y dispositivos digitales	30 H
Estrategia y comunicación empresarial	60 H
Control de quejas y reclamaciones	20 H
Dirección de equipos y coaching	25 H
Inglés empresarial	60 H
Gestión de la venta y su cobro. Atención de quejas y reclamaciones	30 H
Access. Nivel avanzado	50 H
Habilidades directivas: influir, motivar y toma de decisiones	60 H
Técnicas de negociación	60 H
Ofimática	100 H
Factura digital	30 H
Office: Word, Excel, Access y Power point	100 H
Herramientas en Internet Comercio Electrónico	80 H
Trámites Online con la Administración	25 H

ATENCIÓN AL CLIENTE

Atención al cliente (General)	60 H
Atención al cliente. Peluquerías	60 H
Resolución de incidencias en la atención al cliente	60 H
Atención al cliente. Gestión de calidad	60 H
Atención al cliente. Técnicas de comunicación	60 H
Recepción y atención al cliente	65 H

COMERCIO, MARKETING Y VENTAS



Preparación de pedidos MF1326_1	40 H
Marketing de afiliación	50 H
Marketing para inmobiliarias	30 H
Distribución comercial	20 H
Técnicas comerciales: la fidelización de clientes	60 H
Técnicas comerciales: El cierre de la venta	60 H
Técnicas comerciales: Gestión de objeciones	60 H
Técnicas de Negociación	60H
Técnicas de venta. Preparación de la visita comercial	60 H
Técnicas de venta. La satisfacción del cliente	60 H

COMERCIO, MARKETING Y VENTAS

Técnicas de venta. Marketing e imagen	60 H
La Venta	60 H
Técnicas de venta. La escucha activa	60 H
Técnicas de venta. Programación Neurolingüística	60 H
Vender más con Inteligencia Emocional	60 H
Gestión de clientes difíciles con Inteligencia Emocional	60 H
Técnicas de venta. Prospección y preguntas clave	60 H
Técnicas de atención telefónica. Call Center	60 H
Técnicas de calidad. Call Center	60 H
Teleoperador	60 H
Telemarketing. Gestión de calidad	60 H
Técnicas de Telemarketing	60 H
Customer Service. La atención telefónica	60 H
Cómo elaborar un plan de marketing digital COMM119PO	50 H
Factura digital (ADGG022PO)	30 H
COMM122PO Uso empresarial de las Redes Sociales	20 H
COMM094PO Captación de clientes a través de Email Marketing, uso de MailChimp	20 H
ADGD345PO Novedades en la seguridad de los datos personales	20 H
FCOV011PO Reglamento Europeo de Protección de Datos	20 H

COMERCIO, MARKETING Y VENTAS

Comercio electrónico	40 H
Comunicación a través del correo electrónico	30 H
Firma y facturación electrónica	20 H
Internet, Redes Sociales y Dispositivos digitales	30H
Ofimática en la nube: Google Drive	100 H
Ofimática: aplicaciones informáticas de gestión	50 H
Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones	20 H
Atención al cliente y calidad en el servicio	25 H
Diseño del montaje de escaparates	100 H
Estrategias de servicios: Calidad y orientación al cliente	100 H
Fundamentos del plan de marketing en internet	30 H
Habilidades comerciales	60 H
Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores	50 H
Marketing básico en medios sociales	25 H
Mejora de gestión de stocks y beneficios en el comercio	50 H
Redes sociales y marketing 2.0	60 H
Tienda virtual: Prestashop	60 H
Venta online	30 H

COMERCIO, MARKETING Y VENTAS

Tecnologías aplicadas a la venta y atención al cliente	20 H
Gestión de ventas, marketing directo y utilización de redes en la gestión comercial	100 H
Fidelización, Calidad y Gestión de Clientes	110 H
Atención telefónica a clientes y tratamiento de situaciones conflictivas	40 H
Gestión de quejas y reclamaciones a través de medios interactivos digitales	20 H
Cómo elaborar un plan de marketing digital	50 H
Seguridad en el comercio electrónico	20 H
Estrategias de planificación y marketing corporativo	50 H
Previsión en la gestión comercial y herramientas	50 H
Gestión comercial y de ventas en microempresas	60 H
Organización del almacén	30 H
Las redes sociales como herramienta dinamizadora	30 H
Redes sociales y empresa	30 H
Marketing básico en medios sociales	25 H
Marketing relacional	30 H
Habilidades de Ventas	35 H
Negociación con proveedores	35 H

COMERCIO, MARKETING Y VENTAS

Habilidades directivas y gestión de equipos	65 H
Plan de marketing para emprendedores: comercialización y previsión de ventas	30 H
Comercio en internet. Optimización de recursos	90 H
Estrategias de venta omnicanal y experiencia de cliente	30 H
Dirección comercial y marketing. Selección y formación de equipos	75 H
Habilidades de comunicación con el cliente para vendedores	50 H
Gestión de compras y proveedores	20 H
Psicología aplicada a las ventas	40 H
Plan de marketing directo y fidelización de clientes	20 H
Gestión del marketing 2.0	90 H
Gestión de la calidad de servicio en el sector de la hostelería	40 H
Gestión de ventas, marketing directo y utilización de redes sociales en la gestión comercial	100 H
Publicidad eficaz en comercio	30 H
Técnicas de venta personal y negociación comercial básica	60 H
Organización del punto de venta y control de acciones promocionales	90 H

DECORACIÓN

Escaparatismo Comercial	80 H
Escaparatismo de interiores	60 H
Visual Merchandising	60 H
Animación en el punto de venta	60 H
Técnicas de merchandising	60 H
Imagen y posicionamiento del punto de venta	50 H
Decoración en tiendas y escaparates	35 H

DERECHO

Delegado de Protección de Datos	180 H
Prevención Blanqueo de Capitales y Financiación del Terrorismo	60 H
Implantación de la protección de datos 2019	60 H
Protección de datos 2019. RGPD Y LOPDGDD	20 H
Protección de datos para inmobiliarias	40 H
Protección de datos para trabajadores	40 H
LSSI Ley de Servicios de la Sociedad de la Información	60 H
Protección de datos 2018. Reglamento y Ley	60 H
Nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD)	20 H
Compliance. Prevención de Riesgos Penales en la Empresa	30 H
Prevención Blanqueo de Capitales y Financiación del Terrorismo	60 H
Implantación de la protección de datos 2019	60 H
Protección de datos 2019. RGPD Y LOPDGDD	20 H

HABILIDADES SOCIALES



Motivación y liderazgo	60 H
Comunicación eficaz en la empresa	60 H
Técnicas para hablar en público	60 H
Gestión eficaz del tiempo y control del estrés	60 H
Desarrollo de habilidades directivas	35 H
Técnicas para mejorar la autoestima	60 H
Control del estrés con Inteligencia Emocional	60 H

HOSTELERIA Y TURISMO

Técnicas de atención a clientes en la hostelería	60 H
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	40 H

IDIOMAS

Inglés básico. Nivel iniciación	60 H
Inglés básico. Comercio y hostelería	60 H
Inglés para el sector de comercio	90 H
Inglés para taxistas	60 H
Inglés para farmacias	60 H
Inglés Intermedio	60 H
Inglés Básico. Atención al cliente	60 H

IDIOMAS

Inglés Básico. Atención telefónica	60 H
Inglés Básico. Comunicación escrita	60 H
Inglés para peluquerías	60 H
Inglés. Atención al paciente	60 H
Guía práctica de inglés para camareros	60 H

INFORMÁTICA

Posicionamiento SEM y SEO	40 H
Google mi negocio	50 H
Tienda virtual: PRESTASHOP COMPT099PO	60 H
Competencias digitales básicas IFCT45	60 H
Transición hacia la economía digital (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	40 H
Microsoft PowerPoint 2019	25 H
Ofimática en la nube.Google Drive	60 H
Competencias digitales avanzadas ifct46	60 H
Microsoft Access 2019	40 H
Microsoft Office 2019	60 H
Word 2019	40 H
Excel 2019	40 H
Iniciación a la informática	40 H
Guía básica de ciberseguridad para empresas	50 H
Excel avanzado para empresas	50 H
Microsoft TEAMS	50 H
Uso empresarial de TikTok	50 H
Google ADS, SEM Y SEO	50 H

INFORMÁTICA

Microsoft 365 Avanzado	60 H
Digitaliza tu negocio	60 H
Community Manager 2022	60 H
Posicionamiento SEO 2022	60 H
Iniciación Adobe InDesign CC2020	60 H
Iniciación Adobe Illustrator CC2020	60 H
Adobe Photoshop CC2019	60 H
Word y Excel 2019	60 H
Autocad 2020	60 H
Iniciación a Wordpress	25 H
Office 2013.Word y Excel	60 H
Internet para mayores	50 H
La venta online	60 H
Office 2007. Word y Excel	60 H
Microsoft Word 2007	55 H
Word 2013	55 H
Excel 2013	55 H
Microsoft Excel 2007	55 H
Comercio electrónico	60 H
La Web 2.0	55 H
Iniciación a Internet	55 H
Guía práctica de Internet	60 H
Iniciación a las Redes Sociales	60 H
Guía básica de Facebook	60 H
Guía de seguridad en Internet	60 H

INFORMÁTICA

Vender más con Dropshipping	55 H
Google y sus aplicaciones	30 H
Internet avanzado	40 H

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Cultura de seguridad alimentaria	60 H
Seguridad alimentaria y planes de higiene. Nuevo Reglamento (UE) 2021/382	60 H
Sistema APPCC y protocolos COVID-19	60 H
Alergias alimentarias	60 H
Gestión de alérgenos en hostelería	60 H
Información y etiquetado nutricional	60 H
Alérgenos e intolerancias en comercios y supermercados	60 H
Manipulador de alimentos. Delivery & Take away	20 H
Métodos de Conservación de los Alimentos	60 H

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Sensibilización contra la violencia sexual en el ámbito laboral (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	40 H
Prevención de riesgos laborales. Riesgo eléctrico (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	60 H
Prevención de acoso laboral (básico) (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	20 H
Prevención y extinción de incendios	40 H
Plan de igualdad RD 901/2020 (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	25 H
Plan de igualdad y Auditoría Retributiva RD 901/2020 (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	60 H
Registro Retributivo (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	60 H



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Manejo de extintores R.D.513/2017 (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	20 H
Protocolo de desconexión digital en el ámbito laboral (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	30 H
Manipulador de alimentos. Nivel básico (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	20 H
Riesgo eléctrico Real Decreto 614/2001 (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	20 H
PRL en pantallas de visualización de datos (PVD) (OBLIGADO CUMPLIMIENTO)	15 H
Protocolo de acoso laboral, sexual y por razón de sexo	40 H
Manipulador de cargas manuales	30 H
Manipulador de alimentos y protocolos COVID-19	50 H
Prevención Legionella UNE 100030 2017	60 H
Operador de carretillas elevadoras	25 H
PRL Trabajos en altura	10 H
PRL en la construcción	20 H
Prevención de riesgos laborales. Comercio y hostelería	60 H
Prevención de riesgos laborales. Cocinas, bares y restaurantes	80 H
Prevención de riesgos laborales. Despachos y oficinas	30 H



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Primeros auxilios en la empresa	10 H
Prevención riesgos laborales. Personal de limpieza	60 H
Soporte vital básico y desfibrilador externo semiautomático	10 H
Prevención de riesgos laborales. Nivel básico	50 H
Manipulador de alimentos de alto riesgo	40 H
Seguridad y salud laboral	20 H
Prevención de Riesgos Laborales (GENERAL)	40 H
Sistema APPCC	50 H
Manipulador de alimentos	40 H
Guía básica de manipulación de alimentos	50 H



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Básico de Prevención de Riesgos Laborales para Centro Infantil	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Agricultura	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Almacén	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Electricidad	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Farmacia	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Gasolineras	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Hostelería	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Lavandería	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Limpieza	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Oficina-Comercio	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Peluquería	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para el Sector Transportes	30 H
Básico de Prevención de Riesgos Laborales para Trabajo en altura	30 H

SECRETARIADO



Conocimientos básicos de secretariado	55 H
Secretariado. Gestión de calidad	60 H
Secretariado. Gestión de archivos	60 H
Secretariado. Técnicas de comunicación	60 H
Secretariado. Relaciones públicas y protocolo	50 H
Secretariado. Atención al cliente	60 H

HOSTELERIA

Manipulador de alimentos. Sector Actividades auxiliares en la alimentaria	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Almacenes y grandes superficies	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Bebidas	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Cárnicas	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Conservas, precocinados y cocinados	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Industria del aceite y grasas	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Lácteos	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Panadería, pastelería, confitería y molinería	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Pequeño comercio y ultramarinos	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Productos pesqueros	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Restauración	20 H

HOSTELERIA

Manipulación de alimentos de alto riesgo	25 H
Manipulación en crudo y conservación de alimentos	125 H
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene	60 H
Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50 H
Ley de seguridad alimentaria y nutrición	25 H
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria	30 H
Manipulador de alimentos. Sector Pequeño comercio y ultramarinos	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Productos pesqueros	20 H
Manipulador de alimentos. Sector Restauración	20 H

DOCENCIA

Calidad de la formación	20H
Creatividad para docentes	30 H
Formación de formadores en e-learning	120 H
Formación de formadores	70 H
La formación profesional para el empleo y el sistema nacional de cualificaciones	60 H
Teleformación para docentes	50 H
Creación de contenidos y recursos didácticos en internet (MOODLE)	90 H

GRUPO AUDIO FORMACIÓN S.L.
AVDA BUENOS AIRES,30
38003-SANTA CRUZ DE TENERIFE

922-244-425 / 692-136-600
INFO@GRUPOAUDIOFORMACION.COM

SOLICITUD DE CONTENIDOS

