

valtialive
CATÁLOGO
Elearning

valtia

Índice

• FV01 BIENESTAR PROFESIONAL Y EMPRESA SALUDABLE	P. 3
• FV02 NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	P. 4
• FV03 CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	P. 6
• FV04 COMPETENCIAS DIGITALES	P. 7 – 9
• FV05 COMPLIANCE Y OTRAS NORMATIVAS APLICABLES A LA EMPRESA	P. 10
• FV06 ESTRATEGIA DE CLIENTES Y VENTAS	P. 11
• FV07 ESTRATEGIA, PROYECTOS E INNOVACIÓN	P. 12 – 15
• FV08 FINANZAS Y GESTIÓN EMPRESARIAL	P. 16
• FV09 FORMACIÓN Y EDUCACIÓN: LIFE LONG LEARNING	P. 17 – 18
• FV10 IGUALDAD, DIVERSIDAD E INCLUSIÓN	P. 19 – 20
• FV11 DOMINANDO EL INGLÉS	P. 21
• FV12 INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y CIENCIA DE DATOS	P. 22
• FV13 MICROSOFT 365	P. 23
• FV14 SOFT SKILLS	P. 24 – 25
• FV15 SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA VERDE	P. 26
• FV16 TECNOLOGÍA Y SOFTWARE	P. 27
• FV17 TURISMO, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	P. 28

V001 Adaptabilidad y resiliencia.	→ 2h.
V002 Autoconocimiento y fortalecimiento de la autoestima.	→ 2h.
V003 Mindfulness: despierta tu potencial interior	→ 2h.
V004 Gestión del estrés.	→ 2h.
V005 Emociones básicas y gestión emocional.	→ 2h.
V006 Habilidades sociales: empatía, asertividad y escucha activa.	→ 2h.
V007 Mentalidad de crecimiento.	→ 2h.
V008 Pensamiento excelente.	→ 2h.
V009 Gestión del tiempo y desconexión digital.	→ 2h.
V010 Hábitos saludables para la persona.	→ 2h.
V011 Propósito y motivación: alcanza el éxito personal.	→ 2h.
V012 Bienestar profesional: claves para un balance saludable.	→ 5h.
V013 Bienestar físico: el cuidado como clave.	→ 5h.
V014 Bienestar a través del pensamiento: fortalece tu mente.	→ 10h.
V015 Bienestar a través del desarrollo emocional: emociones en equilibrio.	→ 10h.
V016 Actuaciones ante primeros auxilios.	→ 10h.
V017 Empresa saludable y bienestar personal: construyendo un healthy mindset.	→ 30h.



V018 Manipulación de alimentos y alérgenos.	→ 10h.
V019 Manipulación de alimentos: certificación.	→ 10h.
V020 Buenas prácticas sociales en la empresa agroalimentaria.	→ 10h.
V021 Prevención de riesgos penales en la empresa agroalimentaria.	→ 10h.
V022 Plan de continuidad del negocio en empresas de la industria agroalimentaria.	→ 10h.
V023 Manipulación de alimentos de alto riesgo.	→ 15h.
V024 Eficiencia energética en la empresa agroalimentaria.	→ 15h.
V025 Cocina sana.	→ 15h.
V026 Alergias e intolerancias alimentarias.	→ 20h.
V027 Análisis de puntos críticos.	→ 20h.
V028 Actualización norma International Food Standard (IFS).	→ 20h.
V029 Limpieza y desinfección en la industria alimentaria.	→ 20h.
V030 Gestión de la seguridad y calidad en la empresa agroalimentaria .	→ 20h.
V031 Gestión medioambiental en la empresa agroalimentaria.	→ 20h.
V032 Gestión de alérgenos en el sector de la restauración.	→ 25h.
V033 Conservación de alimentos.	→ 30h.
V034 El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios.	→ 30h.



V035 Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).	→ 30h.
V036 Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias .	→ 30h.
V037 Nutrición y dietética en el anciano.	→ 50h.
V038 Nutrición y dietética.	→ 50h.
V039 Gestión de crisis alimentarias.	→ 50h.
V040 Alergias e intolerancias alimentarias.	→ 50h.
V041 Gestión de sistemas de seguridad alimentaria.	→ 60h.



V042 Inspección y pruebas en la ingeniería de calidad.

V043 Estadística aplicada a la ingeniería de calidad.

V044 Metrología.

V045 Gestión de calidad y certificación en la industria.

V046 Mejora continua y calidad total en la empresa.

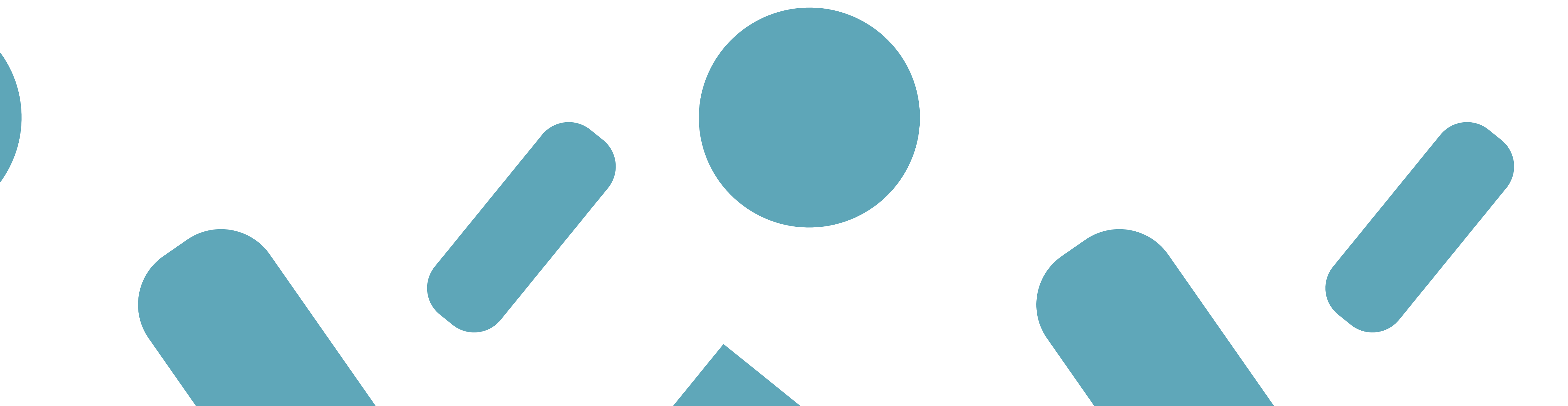
→ 30h.

→ 50h.

→ 60h.

→ 60h.

→ 60h.



V047 Huella digital.	→ 2h.
V048 Copias de seguridad.	→ 2h.
V049 Introducción a los sistemas operativos.	→ 3h.
V050 Capacitación digital básica resolución de problemas.	→ 5h.
V051 Capacitación digital básica seguridad.	→ 5h.
V052 Software para la productividad y gestión de equipos. Microsoft teams.	→ 5h.
V053 Netiqueta e identidad digital.	→ 5h.
V054 Impulsa la colaboración: onedrive y sharepoint.	→ 5h.
V055 Software, hardware y periféricos.	→ 5h.
V056 Dispositivos móviles.	→ 5h.
V057 Conocimiento del uso de las normas de propiedad intelectual.	→ 5h.
V058 Capacitación digital básica en comunicación y colaboración.	→ 8h.
V059 Capacitación digital básica en información y tratamiento de datos.	→ 8h.
V060 Ciberseguridad: gestión de riesgos.	→ 8h.
V061 Protección de sistemas informáticos.	→ 8h.
V062 Protección de datos y concienciación en ciberseguridad.	→ 8h.
V063 Resolución de problemas.	→ 10h



V064 Seguridad digital.	→ 10h.
V065 Trabajo en red: Microsoft Teams.	→ 10h.
V066 Nuevas tecnologías para el entorno productivo.	→ 10h.
V067 Trabajo colaborativo aplicado a la gestión de dispositivos y de datos en el entorno profesional.	→ 10h.
V068 Gestión de datos en sistemas digitales aplicados al entorno productivo.	→ 10h.
V069 Herramientas y servicios de comunicación en internet.	→ 10h.
V070 Fundamentos de seguridad en la organización.	→ 10h.
V071 Control de accesos en sistemas operativos.	→ 10h.
V072 Configuración y gestión de la ciberseguridad.	→ 10h.
V073 Políticas de seguridad y cumplimiento.	→ 10h.
V074 Introducción a internet y sus recursos.	→ 15h.
V075 Tecnologías de información y comunicación.	→ 15h.
V076 Ciberseguridad para usuarios.	→ 20h.
V077 Competencias digitales, habilidades y liderazgo.	→ 30h.
V078 Aplicación de políticas de seguridad en una organización.	→ 40h.
V079 Gestión de dispositivos y datos: competencias digitales.	→ 40h.
V080 Utilización de aplicaciones ofimáticas.	→ 40h.



V081 Utilización de herramientas del entorno usuario que proporciona el sistema.	→	40h.
V082 Digital mindset: adopta una mentalidad digital.	→	60h.
V306 Comunicación y organización: domina Gmail y Coogle Calendar	→	10h.
V307 Herramientas para el trabajo remoto.	→	10h.
V310 Descubre las aplicaciones de Google.	→	10h.
V313 Almacenamiento y edición en la nube: Google Drive.	→	15h.

V083 Introducción al cumplimiento normativo.

V084 Cumplimiento normativo avanzado.

V085 RGPD. Reglamento general de protección de datos.

V086 Blanqueo de capitales.

V087 Prevención del blanqueo de capitales.

→ 5h.

→ 8h.

→ 10h.

→ 30h.

→ 30h.



V088 Técnicas de resolución de conflictos a través del canal telefónico.	→	5h.
V089 Social selling.	→	5h.
V090 Estrategias de branding y comunicación.	→	5h.
V091 Nuevos modelos de atención y fidelización de clientes.	→	5h.
V092 Customer experience.	→	5h.
V093 Fundamentos de analítica web.	→	10h.
V094 Excelencia telefónica y atención al cliente.	→	10h.
V095 Introducción a Google Analytics 4 y Google Tag Manager.	→	10h.
V096 Google Ads.	→	10h.
V097 Evaluación de la satisfacción digital.	→	25h.
V098 B2B en la era digital.		30h.
V099 Community manager.	→	30h.
V100 Estrategias B2B y venta compleja en la era digital.	→	30h.
V101 Estrategias de marketing digital.	→	30h.
V102 Estrategias en redes sociales y community manager.	→	35h.
V103 Desarrollo profesional de modelos de venta compleja.	→	50h.
V258 Potencia tu estrategia digital: monitorización y escucha activa.	→	5h.
V261 Excelencia telefónica y atención al cliente.	→	7h.
V348 Crea experiencias de onboarding exitosas: procesos que marcan la diferencia.	→	7h.



- V123** Creatividad aplicada al diseño de productos digitales.
- V124** Diseño y validación de productos digitales .
- V125** Optimización de productos digitales.
- V126** Introducción a la ideación y al pensamiento creativo.
- V127** El proceso estratégico de la innovación.
- V128** Estrategias de transformación digital.
- V129** La innovación en productos y servicios.
- V130** Mejora de procesos: optimización a través de lean y vsm.
- V131** La innovación en la relación con el cliente.

→ 10h.
 → 10h.
 → 10h.
 → 15h.
 → 15h.
 → 15h.
 → 15h.
 → 15h.

- V132** Lean startup y agile.
- V133** Revit architecture en entorno BIM iniciación.
- V134** La innovación en procesos.
- V135** Metodologías ágiles para el desarrollo de productos digitales.
- V136** Desarrollo de productos digitales.
- V137** Design thinking y lean startup.
- V138** Dirección de personas y desarrollo del talento.
- V139** Emprendimiento.
- V140** Gestión de la innovación en las organizaciones.

→ 20h.
 → 20h.
 → 20h.
 → 20h.
 → 30h.
 → 30h.
 → 30h.
 → 30h.
 → 30h

V141 Lean thinking aplicado.	→ 30h.
V142 Principios de la ideación y técnicas creativas.	→ 30h.
V143 Revit avanzado.	→ 30h.
V144 Scrum y las metodologías ágiles.	→ 30h.
V145 Lean manufacturing.	→ 50h.
V146 Metodologías ágiles en marketing.	→ 50h.
V147 Dirección estratégica y marketing en la gestión de proyectos.	→ 55h.
V148 Agile management.	→ 60h.
V149 Desarrollo de software con metodologías ágiles. Scrum.	→ 60h.
V150 Gestión de proyectos con metodología BIM.	→ 60h.
V151 Lean startup y agile project management.	→ 60h.
V152 Neuromarketing.	→ 60h.
V153 Creación y lanzamiento de productos digitales.	→ 60h.
V154 Programa avanzado de agile project management.	→ 60h.
V155 Programa avanzado en agile project management: scrum.	→ 120h.
V156 Programa avanzado en design thinking: rompiendo barreras con el poder de la Innovación.	→ 80h.
V157 Gestión del talento en compañías digitales.	→ 60h.

V158 Programa avanzado en transformación digital.	→ 60h.
V159 Project management y gestión integrada de proyectos.	→ 60h.
V160 Desarrollo ágil de proyectos digitales.	→ 60h.
V161 Gestión del talento en compañías digitales.	→ 60h.
V162 DBP. Digital Business Program.	→ 100h.
V163 Project management: certificaciones internacionales.	→ 100h.
V164 Programa avanzado en proyectos, estrategia e innovación digital	→ 120h.
V262 Diseña tu propuesta de valor: Cómo crear productos y servicios que tus clientes realmente quieren.	→ 5h.
V349 Lean thinking: fundamentos y herramientas.	→ 10h.

V165 Análisis económico-financiero.	→ 5h.
V166 Control presupuestario.	→ 5h.
V167 Finanzas para no financieros.	→ 20h.
V168 Fiscalidad y otras obligaciones para las personas trabajadoras autónomas.	→ 25h.
V169 Finanzas para directivos.	→ 30h.
V170 Gestión fiscal.	→ 30h.
V171 Gestión fiscal de la empresa.	→ 30h.
V172 Controller financiero.	→ 60h.
V173 Dirección financiera.	→ 60h.
V174 Contabilidad financiera.	→ 60h.



V175 Aprendizaje basado en proyectos.	→ 5h.
V176 Aprendizaje cooperativo.	→ 5h.
V177 Flipped classroom.	→ 5h.
V178 Gamificación.	→ 5h.
V179 Debate en el aula.	→ 10h.
V180 Introducción al ciberbullying.	→ 10h.
V181 Metodologías activas en la enseñanza (II): innovación y dinamismo en el aula.	→ 10h.
V182 Metodologías activas en la enseñanza (I): estrategias efectivas para el aprendizaje activo.	→ 10h.
V183 Oratoria en el aula.	→ 10h.
V184 Buenas prácticas en atención a la diversidad, ámbito educativo.	→ 10h.
V185 Metodologías activas en la enseñanza (III): aprendizaje cooperativo.	→ 10h.
V186 Metodologías activas en la enseñanza (IV): aprendizaje por proyectos.	→ 10h.
V187 Metodologías activas en la enseñanza (V): aprendizaje por problemas.	→ 10h.
V188 Atención a la diversidad, ámbito educativo.	→ 15h.
V189 Ecosistemas digitales para la docencia: explora nuevas posibilidades educativas.	→ 20h.
V190 Google classroom.	→ 20h.



V191 Habilidades para la docencia.	→ 20h.
V192 Mediación juvenil.	→ 30h.
V193 Acreditación docente: habilidades para la docencia en los nuevos ecosistemas digitales.	→ 30h.
V194 Aprendizaje y pedagogía digital.	→ 30h.
V195 El deporte como herramienta dinamizadora.	→ 30h.
V196 Metodologías activas en la educación.	→ 30h.
V197 Ciberbullying: prevención y protección en entornos educativos.	→ 50h.
V198 Altas capacidades.	→ 60h.
V199 Competencias digitales docentes.	→ 60h.
V200 Acreditación docente en teleformación.	→ 60h.
V201 Inteligencia emocional para docentes.	→ 60h.
V202 Las TIC en la enseñanza.	→ 60h.
V203 Metodologías activas en la educación.	→ 60h.



V204 Igualdad de oportunidades en el acceso al empleo.	→ 2h.
V205 Acciones y medidas de prevención del acoso.	→ 2h.
V206 Agentes de socialización en la inclusión y el lenguaje no sexista.	→ 2h.
V207 Conceptualización de la violencia de género.	→ 2h.
V208 Fundamentos de la igualdad de oportunidades.	→ 2h.
V209 Marco legal de la igualdad en el empleo.	→ 2h.
V210 Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo.	→ 2h.
V211 Igualdad en los procesos de selección de personal.	→ 5h.
V212 Plan de igualdad y diversidad.	→ 6h.
V213 Atención centrada en la persona.	→ 10h.
V214 Elementos espaciales y materiales favorecedores de la autonomía personal.	→ 10h.
V215 Actuaciones frente al acoso sexual.	→ 10h.
V216 Diversidad en acción: construye un futuro inclusivo.	→ 10h.
V217 Violencia de género y discapacidad.	→ 10h.
V218 Planes de igualdad.	→ 10h.
V219 Plan de igualdad. Desarrollo, implantación, seguimiento y evaluación.	→ 10h.
V220 Evaluación de planes de igualdad.	→ 10h.



- V221** Sensibilización en la igualdad de oportunidades.
- V222** Perspectiva de género. Igualdad y desarrollo personal.
- V223** Prevención del acoso sexual y por razón de sexo.
- V224** Lenguaje no sexista para la igualdad de género.
- V225** Empoderamiento de la mujer con discapacidad.
- V226** Modificación de conducta en personas con discapacidad.
- V227** Igualdad de oportunidades. Objetivos y herramientas en el entorno laboral.

- 10h.
- 10h.
- 15h.
- 20h.
- 20h.
- 40h.
- 60h.



- V228** Inglés B1: comunicación e interacción conversacional.
- V229** Inglés A2: comunicación e interacción conversacional.
- V230** Inglés B1: expresión escrita y comprensión lectora.
- V231** Inglés empresarial.
- V232** Inglés para restauración.
- V233** Inglés A2: expresión escrita y comprensión lectora.
- V234** Inglés profesional para turismo.
- V235** Inglés A1: comunicación e interacción conversacional.
- V236** Inglés A1: expresión escrita y comprensión lectora.
- V237** Programa avanzado en inglés comercial.

- V238** Programa profesional en inglés A2.
- V239** Programa profesional en inglés B1.
- V263** Inglés C1: comunicación e interacción conversacional.
- V311** Inglés C1: expresión escrita y comprensión lectora.
- V339** Inglés B2: comunicación e interacción conversacional.
- V340** Inglés B2: expresión escrita y comprensión lectora.
- V341** Programa profesional en inglés C1.
- V342** Programa profesional en inglés C2.
- V343** Programa profesional en inglés B2.
- V344** Programa profesional en inglés A1.

- 40h.
- 30h.
- 40h.
- 40h.
- 60h.
- 30h.
- 20h.
- 50h.
- 50h.
- 80h.

- 60h.
- 80h.
- 40h.
- 40h.
- 50h.
- 50h.
- 80h.
- 80h.
- 100h.
- 100h.

V240 Conceptos básicos de programación.	→ 8h.
V241 IA generativa y Chat GPT.	→ 10h.
V242 Power BI y visualización de datos.	→ 20h.
V243 Visualización de datos con power BI.	→ 30h.
V244 Fundamentos de programación en Python.	→ 50h.
V245 Análisis de datos excel: Power Query, Power Pivot y Power BI.	→ 60h.
V246 Introducción a la inteligencia artificial generativa.	→ 60h.
V247 Proyectos de ciencia de datos con inteligencia artificial y machine learning.	→ 60h.
V248 Herramientas big data y gobierno del dato.	→ 60h.
V249 Data science, inteligencia artificial y machine learning.	→ 60h.
V250 Inteligencia artificial generativa y aplicaciones prácticas de chatgpt en la empresa.	→ 60h.
V251 Inteligencia artificial generativa aplicada al marketing.	→ 60h.
V252 Programa avanzado en inteligencia artificial y data science.	→ 100h.
V253 Introducción a la inteligencia artificial.	→ 10h.
V254 Fundamentos de la inteligencia artificial generativa.	→ 15h.



V255 Word.

V256 Access.

V257 Powerpoint.

V259 Onenote.

V264 Descubriendo Excel. Primeros pasos en el análisis de datos.

V314 Maximizando la colaboración con Microsoft 365: estrategias efectivas para profesionales y empresas.

V345 Productividad Profesional con Excel.

V346 Excel para el manejo y la analítica de datos.

V347 Explorando el potencial de Excel.

→ 5h.

→ 5h.

→ 5h.

→ 5h.

→ 20h.

→ 15h.

→ 20h.

→ 25h.

→ 40h.



V266 Escucha activa, empatía y asertividad.

→ 8h.

V267 Comunicación persuasiva.

→ 10h.

V268 Equipos de alto rendimiento.

→ 10h.

V269 Gestión del cambio.

→ 10h.

V270 Growth mindset. Adaptabilidad y resiliencia.

→ 10h.

V271 Gestión del tiempo, proactividad y procrastinación.

→ 10h.

V272 Habilidades para enseñar.

→ 10h.

V273 Hablar en público.

→ 10h.

V274 Inteligencia emocional y mindfulness.

→ 10h.

V275 Liderazgo.

→ 10h.

V276 Motivación.

→ 10h.

V277 Negociación y resolución de conflictos.

→ 10h.

V278 Pensamiento crítico.

→ 10h.

V279 Toma de decisiones.

→ 10h.

V280 Trabajo en equipo.

→ 10h.

V281 Trabajo remoto.

→ 10h.

V282 Gestión emocional en situaciones de emergencia.

→ 20h.

V283 Habilidades para el crecimiento y la eficiencia.

→ 30h.



V284 Habilidades para el liderazgo.	→ 30h.
V285 Habilidades para la comunicación.	→ 30h.
V286 Habilidades para la innovación.	→ 30h.
V287 Habilidades y competencias de gestión, personales y sociales para el entorno digital.	→ 30h.
V288 Gestión del tiempo, proactividad y procrastinación.	→ 40h.
V289 Negociación y resolución de conflictos.	→ 40h.
V290 Habilidades esenciales para profesionales de la era digital.	→ 60h.
V291 Habilidades para la empleabilidad.	→ 60h.
V292 Habilidades clave para el éxito profesional.	→ 60h.
V293 Orientación y emprendimiento laboral.	→ 60h.
V294 Programa avanzado en liderazgo y competencias esenciales.	→ 90h.



V295 Análisis para la gestión de los residuos sólidos urbanos (I) .	→ 10h.
V296 Análisis para la gestión de los residuos sólidos urbanos (II).	→ 20h.
V297 Eficiencia energética. Implantación de medidas para la sostenibilidad.	→ 30h.
V298 Competencias básicas en sostenibilidad para el empleo GreenComp.	→ 40h.
V299 Economía verde y sostenibilidad apoyadas por el uso de la ia.	→ 60h.
V300 Eficiencia energética.	→ 60h.
V301 Fundamentos y prácticas de ecodiseño.	→ 60h.
V302 Introducción a la economía circular.	→ 60h.
V303 Gestión integral de residuos tóxicos y peligrosos.	→ 60h.

V304 Adobe Illustrator: nivel intermedio.
V305 Principios de UX y diseño web.
V308 Configuración y diseño web con Wordpress.
V309 Adobe Illustrator: nivel básico.
V312 Adobe Illustrator: nivel avanzado.
V315 Adobe Illustrator.
V316 Autoedición y diseño gráfico.
V317 CMS. Wordpress.
V318 Blockchain avanzado.

→ 10h.
 → 10h.
 → 10h.
 → 10h.
 → 10h.
 → 30h.
 → 30h.
 → 30h.
 → 50h.

V319 Blockchain básico.
V320 Virtualización con VMware y Microsoft.
V321 Desarrollo web back-end.
V322 Front-end web developer.

→ 50h.
 → 50h.
 → 60h.
 → 120h.



V323 Habilidades y competencias en la dirección de cocina.	→ 10h.
V324 Sumillería y maridaje.	→ 10h.
V325 Optimización de la gestión de hoteles.	→ 12h.
V326 Creación de cartas y menús.	→ 15h.
V327 Introducción a la gestión económico-financiera del restaurante.	→ 15h.
V328 Cocina para celíacos.	→ 20h.
V329 Innovación en la cocina.	→ 20h.
V330 Seguridad e higiene en la restauración.	→ 20h.
V331 Cocina italiana.	→ 25h.
V332 Logística en la cocina. Aprovisionamiento de materias primas.	→ 25h.
V333 Eventos, catering y banquetes.	→ 25h.
V334 Comercialización de productos turísticos.	→ 25h.
V335 Gestión del bar-cafetería.	→ 30h.
V336 Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos.	→ 30h.
V337 Cocina creativa y de autor.	→ 35h.
V338 Gestión de la restauración.	→ 40h.



The background is a solid orange color. It is decorated with several white geometric shapes: two large zigzag lines on the left and right sides, and a cluster of smaller shapes (two circles, two rectangles, and two zigzags) at the bottom.

valtialive
CATÁLOGO
Elearning

valtia