

# MÁSTER

## MÁSTER MBA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE CATERING



SELECT  
BUSINESS SCHOOL

SBS113

- CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL +  
RECONOCIMIENTO DE 60 ECTS -



## DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **MBA en Dirección de Empresas de Catering** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la dirección y gestión de Pymes, la empresa, organización y liderazgo, el plan de empresa, la gestión laboral y recursos humanos, la planificación de plantillas, la comunicación interna y externa, la seguridad social, el impuesto sobre sociedades, el servicio de catering, la logística, la organización y planificación, el servicio, el plan de trabajo, las normas de protocolo y las normas de comportamiento, el inglés profesional para servicios de restauración, la prestación de información gastronómica y documental en inglés y la expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA  
1500H



MODALIDAD  
MIXTA / ONLINE



\*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo

CURSO INICIAL  
ONLINE



TUTORIAS  
PERSONALIZADAS



IDIOMA  
CASTELLANO



DURACIÓN  
HASTA UN AÑO  
\*Prorrogable



## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~3880€~~  
VALOR ACTUAL: 1940€

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER MBA EN DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE CATERING**”, de SELECT BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.


Además, el alumno recibirá una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo – DQ y Universidad de CLEA con un reconocimiento de **60 ECTS**.

## REDES SOCIALES

---

 [www.facebook.com/SelectBusinessSchool](http://www.facebook.com/SelectBusinessSchool)

 [www.linkedin.com/school/select-business-school/](http://www.linkedin.com/school/select-business-school/)

 [@select\\_business\\_school](https://www.instagram.com/select_business_school)

 [www.escuelaselect.com](http://www.escuelaselect.com)

 [@escuela\\_select](https://twitter.com/escuela_select)

 [www.escuelaselect.com/blog](http://www.escuelaselect.com/blog)

# **CONTENIDO FORMATIVO**

---

## **PARTE 1. GESTIÓN LABORAL Y SEGURIDAD SOCIAL I**

### **INTRODUCCIÓN**

#### **MÓDULO 1. PROCESO DE FORMACIÓN DEL DERECHO DEL TRABAJO**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO DEL TRABAJO**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBJETO DEL DERECHO DEL TRABAJO**

1. Presupuestos sustantivos del Derecho del Trabajo
2. Presupuestos objetivos del Derecho del Trabajo
  - Exclusiones
  - Inclusiones

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DELIMITACIÓN CONCEPTUAL DEL DERECHO DEL TRABAJO**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. FUENTES DEL DERECHO DEL TRABAJO**

1. Relación ley-convenio colectivo
2. Costumbre laboral y principios generales del derecho

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRINCIPIOS DE APLICACIÓN E INTERPRETACIÓN DEL DERECHO DEL TRABAJO**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

#### **MÓDULO 2. NEGOCIACIÓN COLECTIVA Y CONVENIOS COLECTIVOS**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NEGOCIACIÓN COLECTIVA Y AL CONVENIO COLECTIVO**

1. Métodos de negociación colectiva

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE CONVENIOS COLECTIVOS**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DEL CONVENIO COLECTIVO**

1. Legitimación del convenio colectivo
  - Legitimación inicial
  - Legitimación plena
  - Legitimación decisoria
2. Procedimiento de negociación del convenio colectivo
  - Iniciativa para negociar
  - Deber de negociar
  - Aprobación del convenio colectivo
  - Control de la legalidad del convenio colectivo

### 3. Contenido del convenio colectivo

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. OBLIGATORIEDAD Y VIGENCIA DEL CONVENIO COLECTIVO**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MODIFICACIÓN DEL CONVENIO COLECTIVO**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONCURRENCIA DEL CONVENIO COLECTIVO**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 3. INTRODUCCIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA ESPAÑOL DE LA SEGURIDAD SOCIAL**

1. Campo de aplicación
2. Estructura del sistema de la Seguridad Social
  - Régimen General
  - Regímenes especiales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSCRIPCIÓN DE EMPRESAS, AFILIACIÓN, ALTAS Y BAJAS**

1. Inscripción de empresas
2. Afiliación
3. Altas y bajas
  - Situaciones de asimilación al alta
  - Alta presunta o de pleno derecho
  - Efectos de las altas y bajas

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 4. CONTRATACIÓN LABORAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL CONTRATO DE TRABAJO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASES Y MODALIDADES CONTRACTUALES**

1. Contratación indefinida
2. Contratación de duración determinada
  - Contrato de obra o servicio determinado
  - Contrato eventual por circunstancias de la producción
  - Contrato de interinidad
3. Contratos formativos
  - Contrato en prácticas
  - Contrato para la formación y el aprendizaje
4. Contrato a tiempo parcial
  - Contrato a tiempo parcial ordinario
  - Contrato de relevo y jubilación parcial

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OBJETO DEL CONTRATO DE TRABAJO Y DETERMINACIÓN DE LA PRESTACIÓN LABORAL**

1. Determinación de las funciones: clasificación profesional

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 5. JORNADA, HORARIO E INTERRUPCIONES DEL TIEMPO DE TRABAJO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. JORNADA DE TRABAJO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. HORARIO LABORAL**

1. Fijación y modificación del horario laboral
2. Clases de horario
3. Registro de la jornada de los trabajadores

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTERRUPCIONES DEL TIEMPO DE TRABAJO**

1. Interrupciones periódicas
2. Interrupciones no periódicas

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 6. SALARIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y ESTRUCTURA DEL SALARIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPIOS INFORMADORES DE LA RETRIBUCIÓN DEL TRABAJADOR**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS SALARIALES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DEL SALARIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PERCEPCIONES EXTRASALARIALES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DETERMINACIÓN DEL SALARIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ABSORCIÓN Y COMPENSACIÓN SALARIAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROTECCIÓN DEL SALARIO**

1. Garantías frente a los acreedores

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. FONDO DE GARANTÍA SALARIAL**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. LUGAR, TIEMPO Y FORMA DEL SALARIO**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 7. COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL Y NÓMINAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CÁLCULO DE LAS BASES DE COTIZACIÓN**

1. Base de cotización por contingencias comunes (BCCC)
2. Base de cotización por contingencias profesionales (BCCP)
3. Otras cotizaciones

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COTIZACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL**

1. Modelo RNT (TC2) – Relación Nominal de Trabajadores
2. Modelo RLC (TC1) – Recibo de Liquidación de Cotizaciones

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. NÓMINAS**

1. Casos prácticos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DOCUMENTO DE LIQUIDACIÓN O FINIQUITO**

1. Cálculo del finiquito

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **PARTE 2. GESTIÓN LABORAL Y SEGURIDAD SOCIAL II**

## **MÓDULO 8. VICISITUDES DEL CONTRATO DE TRABAJO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPALES VICISITUDES DEL CONTRATO DE TRABAJO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MODIFICACIÓN SUBJETIVA**

1. Sucesión o cambio de titularidad de empresa

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIÓN OBJETIVA**

1. Movilidad funcional
2. Movilidad geográfica por iniciativa empresarial
  - Tipos de movilidad geográfica
  - Garantías comunes
3. Movilidad geográfica por iniciativa del trabajador
4. Modificación sustancial de las condiciones de trabajo
  - Tipología de modificaciones sustanciales
  - Procedimiento

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO**

1. Voluntad conjunta de las partes
2. Incapacidad del trabajador
3. Maternidad y paternidad
4. Riesgo durante el embarazo o la lactancia natural
5. Adopción y guarda con fines de adopción o acogimiento
6. Ejercicio de cargo público representativo o de funciones sindicales y excedencia forzosa
7. Privación de libertad
8. Suspensión disciplinaria de trabajo y sueldo
9. Causas económicas, técnicas, organizativas, de producción o derivadas de fuerza mayor
10. Trabajadora víctima de violencia de género

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXCEDENCIA LABORAL**

1. Excedencia forzosa
2. Excedencia voluntaria
3. Excedencia por cuidado de hijos y familiares

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 9. EXTINCIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTINCIÓN DEL CONTRATO POR VOLUNTAD DEL EMPRESARIO**

1. Modalidades de despido
  - Despido disciplinario
  - Despido colectivo
  - Despido por fuerza mayor
  - Despido por causas objetivas
2. Impugnación del despido
  - Despido procedente
  - Despido improcedente
  - Despido nulo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTINCIÓN DEL CONTRATO POR VOLUNTAD DEL TRABAJADOR**

1. Libre desistimiento del trabajador
  - Dimisión con preaviso
  - Dimisión sin preaviso
2. Incumplimiento contractual del empresario
3. Dimisión de la trabajadora víctima de violencia de género

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXTINCIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO POR OTRAS CAUSAS**

1. Muerte, jubilación, incapacidad o extinción de la personalidad jurídica del empresario
  - Muerte del empresario



- Jubilación del empresario
  - Incapacidad del empresario
  - Extinción de la personalidad jurídica del empresario
2. Muerte, jubilación o incapacidad del trabajador
    - Muerte del trabajador
    - Jubilación del trabajador
  3. Extinción por voluntad conjunta de trabajador y empresario

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES I**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRABAJO Y SALUD**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FACTORES DE RIESGO**

1. Accidentes de trabajo
  - Tipos de accidentes de trabajo
  - Repercusión y coste de los accidentes de trabajo
2. Enfermedades profesionales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DERECHOS, OBLIGACIONES Y SANCIONES**

1. Derechos, obligaciones y sanciones del empresario
2. Derechos, obligaciones y sanciones del trabajador
3. Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 11. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES II**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREVENCIÓN Y SEGURIDAD**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS DE TRABAJO, MATERIALES, HERRAMIENTAS Y MÁQUINAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEÑALIZACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INCENDIOS Y EXPLOSIONES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. RIESGO ELÉCTRICO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. HIGIENE INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE**

1. Contaminantes químicos
2. Contaminantes físicos
3. Contaminantes biológicos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ERGONOMÍA Y PSICOSOCIOLOGÍA**

1. Carga física
2. Carga mental y síndrome de *burnout*

## **UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMAS DE PROTECCIÓN**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECONOCIMIENTOS MÉDICOS**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. PLAN DE EMERGENCIAS Y EVACUACIÓN**

1. Plan de autoprotección
2. Simulacros

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 3. CONTABILIDAD Y ANALÍTICA CONTABLE**

### **INTRODUCCIÓN**

### **MÓDULO 1. CONTABILIDAD**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD**

1. Tipos de contabilidad
2. Relación con las finanzas
3. Regulación contable

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PATRIMONIO EMPRESARIAL**

1. Masas patrimoniales
  - Activos
  - Pasivos
  - Patrimonio neto
  - Balance de situación

*Resumen*

*Espacio didáctico*

### **MÓDULO 2. HECHOS CONTABLES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTO DINÁMICO DEL PATRIMONIO**

1. Variación de los bienes patrimoniales
  - Tipos de hechos contables
  - Cuenta
  - Partida doble

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE CONTABILIZACIÓN**

1. Libro diario
2. Libro mayor
3. Balance de comprobación
  - Recomendaciones

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 3. RESULTADO DE LA EMPRESA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. GANANCIAS Y PÉRDIDAS**

1. Ingresos
  - Operacionales y no operacionales
2. Gastos
  - Operacionales y no operacionales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RESULTADO**

1. Consumo de materiales
2. Amortización

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CUENTA DE RESULTADOS**

1. Ordenación de la cuenta de resultados
2. Cuenta de resultados en las NIIF y en el PGC

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 4. CONTABILIDAD DE GESTIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES LA CONTABILIDAD DE GESTIÓN?**

1. Contabilidad de gestión vs. contabilidad financiera

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE COSTES**

1. Costes fijos y variables
2. Costes directos e indirectos
3. Costes históricos y previstos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE COSTES**

1. Empresas uniproducto
2. Empresas multiproducto
  - *Direct costing*
  - *Full costing*
3. Sistema ABC

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 5. PGC Y LIBROS CONTABLES**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MARCO LEGAL DE LA CONTABILIDAD EN ESPAÑA**

1. Plan de cuentas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA DEL PGC PARA PYMES**

1. Marco conceptual de la contabilidad
2. Normas de registro y de valoración
3. Cuentas anuales
4. Cuadro de cuentas
5. Definiciones y relaciones contables

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIBROS CONTABLES**

1. Libros obligatorios y voluntarios
2. Libros principales y auxiliares
3. Legalización de los libros

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 6. DOCUMENTACIÓN COMERCIAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DOCUMENTOS COMERCIALES NEGOCIABLES**

1. Cheque
  - Tipos de cheques
2. Letra de cambio
  - Tipos de letras de cambio
3. Libranza
4. Pagaré
  - Tipos de pagaré

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DOCUMENTOS COMERCIALES NO NEGOCIABLES**

1. Pedido
2. Albarán
  - Tipos de albarán
3. Recibo
  - Tipos de recibo
4. Tique
5. Factura
  - Tipos de factura
6. Comprobante de pago
7. Notas de contabilidad, de débito y de crédito

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 7. ANÁLISIS DE LA CONTABILIDAD**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DEL BALANCE**

1. Cálculo de porcentajes
2. Representación gráfica
3. Estado de origen y aplicación de fondos
4. Estado de flujos de efectivo
5. Estado de cambios en el patrimonio neto
6. Estudio de las ratios
  - Ratio de endeudamiento
  - Ratio de liquidez
  - Ratio de cobro y pago
  - Ratio de rotación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS ECONÓMICO**

1. Cálculo de porcentajes
2. Representación gráfica
3. Tasa de expansión de las ventas
4. Destino de cada 100 unidades monetarias vendidas
5. Análisis de los gastos
6. Punto de equilibrio

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD**

1. Rendimiento del activo
2. Rentabilidad del patrimonio neto

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 4. EXPERTO FISCAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMAS MULTIMEDIA**

1. Impuesto sobre la renta de las personas físicas
2. Ambito de aplicación
3. Hecho imponible
4. Rentas que no deben declararse
5. Obligados a realizar la declaración del IRPF
6. No obligados a declarar
7. Como y cuando debe presentarse la declaración
8. Rentas que se deben declarar en cada periodo.
9. Tributación individual y conjunta
10. Rendimientos del trabajo I
  - Rendimientos del trabajo II
11. Capital inmobiliario

12. Rendimientos del capital mobiliario
13. Rendimientos de actividades económicas I
  - Rendimientos de actividades económicas II
  - Rendimientos de actividades económicas III
14. Ganancias y pérdidas patrimoniales
  - Ganancias y pérdidas patrimoniales
15. Regímenes especiales
16. Clases de renta
17. Base imponible
18. Base liquidable.Reducciones
19. Circunstancias personales y familiares
20. Determinación de la cuota íntegra
21. Determinación de la cuota líquida
22. Deducciones de la cuota líquida I
23. Deducciones de la cuota líquida II
24. Pagos a cuenta y cuota resultante de la declaración
25. Caso práctico final

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANUALES Y EJEMPLOS**

1. Indemnización por contrato de seguro
2. Dietas por desplazamiento
3. Retribuciones en especie
4. Alquiler de un apartamento
5. Traspaso de un local
6. Dividendos e intereses bancarios
7. Usufructo
8. Letras del tesoro
9. Seguro de vida
10. Estimación directa simplificada
11. Estimación objetiva por signos, índices y módulos
12. Ejercicio Liquidación Anual Renta

## **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMAS MULTIMEDIA (CURSO IVA)**

1. Régimen general del IVA I
  - Régimen general del IVA II
  - Régimen general del IVA III
  - Régimen general del IVA IV
2. La regla de la prorrata
3. Operaciones intracomunitarias
4. Regímenes especiales I
  - Regímenes especiales II
  - Regímenes especiales III

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMAS MULTIMEDIA (CURSO GESTIÓN DEL IMPUESTO DE SOCIEDADES)**

1. Impuesto sobre sociedades parte I
2. Impuesto sobre sociedades parte II
3. Impuesto sobre sociedades parte III
4. Impuesto sobre sociedades parte IV

5. Impuesto sobre sociedades parte V
6. Impuesto sobre sociedades parte VI
7. Impuesto sobre sociedades parte VII

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CURSO DE CONTAPLUS**

1. Alta de empresa
2. Plan General Contable
3. Gestión de asientos
4. Opciones IVA
5. Gestión de cheques
6. Inventario
7. Comprobación de asientos
8. Contabilidad de costes
9. Vencimientos
10. Balances
11. Ejercicio
12. Cierre de ejercicio
13. Problemas de impresión
14. Plan presupuestario
15. Caja auxiliar
16. Banca electrónica

## **PARTE 5. RECURSOS HUMANOS, SOFT SKILLS Y COACHING I**

### **INTRODUCCIÓN**

### **MÓDULO 1. GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORIGEN Y ANTECEDENTES HISTÓRICOS**

1. Etapas de evolución

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

1. Tipos de organización
2. Departamentalización

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

1. Funciones del Departamento de Recursos Humanos
2. Formación y desarrollo en la empresa
  - Detección de las necesidades

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO**

*Resumen*

*Espacio Didáctico*

## **MÓDULO 2. RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE PERSONAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECLUTAMIENTO**

1. Plan de reclutamiento
2. Búsqueda de perfiles directivos o *headhunter*
3. *Social recruiting*

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN**

1. Proceso selectivo
  - Perfil de la vacante y del candidato ideal
2. Técnicas selectivas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIENVENIDA Y PLAN DE ACOGIDA**

*Resumen*

*Espacio Didáctico*

## **MÓDULO 3. FORMACIÓN EN LA EMPRESA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DETECCIÓN DE LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN**

1. Análisis de detección de las necesidades formativas
  - Cómo identificar las necesidades formativas
  - Modelos de detección de necesidades formativas
  - Técnicas para la detección de necesidades formativas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLAN DE FORMACIÓN**

1. Objetivos del plan formativo
2. Diseño del plan formativo
  - Formadores
  - Organización
  - Duración
  - Presupuesto
  - Recursos
3. Comunicación del plan formativo
  - A la dirección y al personal de línea
  - A los formadores
  - A los participantes

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGUIMIENTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EVALUACIÓN**

1. Agentes evaluativos
2. Elementos evaluativos
3. Momentos evaluativos
4. Instrumentos evaluativos

*Resumen*

*Espacio Didáctico*



## **MÓDULO 4. COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMUNICACIÓN INTERNA**

1. Elementos de la comunicación
2. Códigos de comunicación
  - Lenguaje
  - Paralenguaje o comunicación no verbal
  - Proxémica
  - Kinésica
  - Expresión facial
  - Postura
  - Símbolos físicos
3. Tipos de comunicación
4. Niveles de comunicación
5. Barreras de la comunicación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMUNICACIÓN NO VERBAL**

1. Elementos de la comunicación no verbal
  - Expresión facial
  - Expresión corporal
  - Paralingüística
  - Relación con el espacio
2. Uso de la comunicación no verbal

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN INTERPERSONAL**

1. Conversación
2. Entrevista
  - Pasos de la entrevista
3. Hablar en público y comunicación grupal
4. Dinámicas de grupo
  - Técnicas de grupo
  - Técnicas de presentación
  - Técnicas de conocimiento y confianza
  - Técnicas de creatividad
  - Técnicas de *feedback*

*Resumen*

*Espacio Didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **PARTE 6. RECURSOS HUMANOS, SOFT SKILLS Y COACHING II**

## **MÓDULO 5. GESTIÓN DE PERSONAL Y HABILIDADES DIRECTIVAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE TRABAJO**

1. Tipos de equipos de trabajo
2. Diferencia entre equipo y grupo

### 3. Proceso de formación de un equipo de trabajo

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO**

1. Estrategias de gestión y dirección de equipos de trabajo
2. Herramientas de trabajo en equipo
3. Lluvia de ideas o *brainstorming*
4. Diagrama de afinidad
5. Técnica de grupo nominal
6. Diagrama de causa-efecto

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EMPOWERMENT**

1. Tipos de *empowerment*
2. Relación entre líder y empleado

*Resumen*

*Espacio Didáctico*

## **MÓDULO 6. SOFT SKILLS I**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. HABILIDADES EN EL MUNDO LABORAL**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIDERAZGO.**

1. Papel del líder
  - Toma de decisiones
  - Estilos de liderazgo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRABAJO EN EQUIPO**

1. Valores del trabajo en equipo
  - Fases y comportamiento grupal

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL TIEMPO**

1. Principios y leyes sobre el tiempo
2. Modelo de las 5S

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ORIENTACIÓN AL CAMBIO**

1. Adaptación a las transformaciones

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. FLEXIBILIDAD**

1. Flexibilidad y productividad
2. Resistencia al cambio

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. EMPATÍA**

1. Características de la empatía

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASERTIVIDAD**

1. Técnicas asertivas

*Resumen*  
*Espacio Didáctico*

## **MÓDULO 7. SOFT SKILLS II**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. NEGOCIACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOTIVACIÓN**

1. Teorías de la motivación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORIENTACIÓN AL CLIENTE**

1. Técnicas de orientación al cliente

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTELIGENCIA EMOCIONAL**

1. Emociones
2. Técnicas de inteligencia emocional

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CREATIVIDAD**

1. Pensamiento creativo
2. Estrategias, métodos y técnicas creativas

*Resumen*  
*Espacio Didáctico*

## **MÓDULO 8. COACHING EJECUTIVO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DEL COACHING**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. BASES DEL COACHING EJECUTIVO**

1. Ventajas de la implantación del *coaching* ejecutivo
2. Consecución de objetivos empresariales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE UN PROCESO DE COACHING EJECUTIVO**

1. Análisis de la organización
2. Planificación del programa
3. Evaluación
  - Herramientas de evaluación
4. Devolución de la información de la evaluación
5. Diseño de un plan de acción individualizado
  - Fases del plan
6. Puesta en marcha del plan
7. Sesiones de seguimiento
8. Evaluaciones periódicas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. RENTABILIDAD DEL COACHING**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. COACHING DE EQUIPOS**

1. Elementos clave del *coaching* de equipos
2. Proceso del *coaching* de equipos

*Resumen*

*Espacio Didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 7. MARKETING ESTRATÉGICO I**

### **INTRODUCCIÓN**

### **MODULO 1. PRINCIPIOS DEL MARKETING**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MARKETING**

1. Conceptos básicos del *marketing*
2. Valor del *marketing*

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL MARKETING**

1. Orientaciones del *marketing*
2. Tendencias actuales del *marketing*

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIMENSIONES DEL MARKETING**

1. *Marketing* estratégico
  - Fases del *marketing* estratégico
  - Sistemas de información de *marketing*
2. *Marketing* operativo
3. *Marketing* estratégico vs. *marketing* operativo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁMBITOS DE APLICACIÓN DEL MARKETING**

1. *Marketing* empresarial
2. *Marketing* no empresarial
3. *Marketing* ecológico

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ÉTICA DEL MARKETING**

1. Código deontológico de la American Marketing Association

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 2. MARKETING MIX**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE MARKETING MIX**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTO**

1. Tipos de productos o servicios
2. Atributos, marca, *packaging* y etiquetado

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECIO**

1. Métodos para fijar precios
2. Estrategias de precios

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. POSICIÓN**

1. Tipos de canales de distribución
2. Intermediarios

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROMOCIÓN**

1. Publicidad
2. Promoción de ventas
3. Relaciones públicas
4. Venta personal
5. *Marketing* directo

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVOLUCIÓN DE LAS 4P**

1. Modelo de las 7P
2. Modelo de las 4C

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 3. ANÁLISIS DEL ENTORNO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DEL MACROENTORNO**

1. Factores socioculturales
2. Factores políticos y legales
3. Factores económicos
4. Factores tecnológicos y científicos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DEL MICROENTORNO**

1. Recursos y capacidades de la empresa
2. Proveedores
3. Intermediarios
4. Clientes
5. Competencia

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA**

1. Identificación, evaluación y selección de la competencia
2. Niveles de la competencia

3. Métodos para identificar a la competencia
4. Análisis de los competidores
  - *Benchmarking*
5. Ventaja competitiva

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DAFO**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 4. ANÁLISIS DEL MERCADO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DELIMITACIÓN DEL MERCADO**

1. Mercado de referencia y producto-mercado
  - Ampliación del mercado de referencia

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEMANDA DE MERCADO**

1. Mercados según la demanda
2. Estados de la demanda
3. Análisis de la demanda

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGMENTACIÓN**

1. Métodos de segmentación
2. Estrategias de segmentación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. POSICIONAMIENTO**

1. Proceso de posicionamiento

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 5. ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE CONSUMIDORES**

1. Características de los clientes
2. Comportamiento de los clientes

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIÓN CON EL CLIENTE**

1. *Marketing* relacional
  - Relaciones con el cliente
  - Relaciones con los públicos
2. Lealtad del cliente
3. Fidelización del cliente
  - Programas de fidelización

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR**

1. Modelos de medición de la satisfacción del cliente
  - Barómetro sueco de satisfacción del cliente

- Índice estadounidense de satisfacción del cliente
- Barómetro noruego de satisfacción del cliente
- Índice europeo de satisfacción del cliente

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRATEGIAS DESLEALES**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **PARTE 8. MARKETING ESTRATÉGICO II**

### **MÓDULO 6. APLICACIÓN DEL MARKETING**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MISIÓN Y OBJETIVOS CORPORATIVOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRATEGIAS DE MARKETING**

1. Estrategias de ventaja competitiva
  - Estrategias de liderazgo en costes
  - Estrategias de diferenciación
  - Estrategias de enfoque o especialización
2. Estrategias según el entorno y los competidores
  - Estrategias para líderes de mercado
  - Estrategias para empresas retadoras
  - Estrategias para empresas seguidoras
  - Estrategias para especialistas en nichos
3. Estrategias de crecimiento, mantenimiento y desinversión

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA CARTERA DE PRODUCTOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CANALES DE MARKETING**

1. Modelos convencionales o *above the line*
  - Televisión y cine
  - Radio
  - Prensa
  - Publicidad exterior
  - Internet
2. Modelos no convencionales o *below the line*
  - *Marketing* de guerrilla
  - *Marketing* directo
  - *Telemarketing*
  - *Marketing* de *influencers*
  - Patrocinio y mecenazgo
  - *Merchandising*

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 7. MARKETING DIGITAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEL MARKETING TRADICIONAL AL MARKETING DIGITAL**

1. Medios empleados
  - Medios propios u *owned media*
  - Medios pagados o *paid media*
  - Medios ganados o *earned media*
2. Objetivos del *marketing* digital

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS**

1. Segmentación de mercado y *buyer* persona

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRATEGIAS DE MARKETING DIGITAL**

1. *Marketing* de contenidos
2. *Marketing* viral
3. Vídeo *marketing*
4. Posicionamiento en motores de búsqueda
  - *Search engine optimization* (SEO)
  - *Search engine marketing* (SEM)
5. Estrategias de redes sociales
  - Social Ads
6. *Email marketing*
7. *Automation marketing*
8. *Mobile marketing*
9. Publicidad *online*: *display* y publicidad nativa
10. *E-commerce*

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. GROWTH HACKING**

1. Perfil del *growth hacker*
2. Herramientas de *growth hacking*

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 8. ELABORACIÓN DE UN PLAN DE MARKETING**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILIDAD DEL PLAN DE MARKETING**

1. Mapa de ejecución

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DEL PLAN DE MARKETING**

1. Análisis de la situación
2. Análisis PEST o PESTEL
3. Análisis SWOT, DAFO, FODA
4. Plan estratégico de mercado
5. Estrategia de *marketing mix*
6. Presupuesto de *marketing*
7. Medición de resultados



8. Valoración de resultados

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN DEL PLAN DE MARKETING**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ADAPTACIÓN AL MARKETING DIGITAL**

1. Estructura del plan

- Análisis de la situación y del entorno
- Establecimiento de los objetivos
- Diseño de las estrategias
- Seguimiento de los resultados

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 9. MEDICIÓN Y VALORACIÓN DE RESULTADOS I**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MÉTRICAS DE MARKETING**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MÉTRICAS DE CAMPAÑA**

1. Métricas de adquisición de clientes
2. Métricas de rentabilidad comercial del cliente
3. Métricas de rentabilidad comercial del producto
4. Métricas de publicidad
5. Métricas de calidad

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **MÓDULO 10. MEDICIÓN Y VALORACIÓN DE RESULTADOS II**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MÉTRICAS DIGITALES**

1. Métricas para SEO
2. Métricas para SEM
3. Métricas para *e-commerce*
4. Métricas para *emailing*
5. Métricas para redes sociales
6. Métricas para vídeo
7. Métricas para móvil

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ERRORES A EVITAR**

*Resumen*

*Espacio didáctico*

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **PARTE 9. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE PYMES**

### **MÓDULO 1. LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO**

8. Las PYMES como organizaciones
9. Liderazgo
10. Un nuevo talante en la Dirección

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PLAN DE EMPRESA I. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO**

1. Introducción
2. Utilidad del Plan de Empresa
3. La introducción del Plan de Empresa
4. Descripción del negocio. Productos o servicios
5. Estudio de mercado

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PLAN DE EMPRESA II. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LA ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN**

1. Plan de Marketing
2. Plan de Producción

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PLAN DE EMPRESA III. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH RECURSOS FINANCIEROS**

1. Infraestructura
2. Recursos Humanos
3. Plan Financiero
4. Valoración del Riesgo. Valoración del proyecto
5. Estructura legal. Forma jurídica

### **MÓDULO 2. GESTIÓN LABORAL Y RECURSOS HUMANOS**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE PLANTILLAS**

1. Introducción
2. Concepto de planificación de Recursos Humanos
3. Importancia de la planificación de los Recursos Humanos: ventajas y desventajas
4. Objetivos de la planificación de Recursos Humanos
5. Requisitos previos a la planificación de Recursos Humanos
6. El caso especial de las Pymes
7. Modelos de planificación de los Recursos Humanos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE RR EN LA ORGANIZACIÓN. GESTIÓN POR COMPETENCIAS**

1. Formación en la empresa. Desarrollo del talento
2. Marketing de la formación

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA**

1. Introducción
2. Comunicación interna
3. Herramientas de comunicación
4. Plan de comunicación interna
5. La comunicación externa
6. Cultura empresarial o corporativa
7. Clima laboral
8. Motivación y satisfacción en el trabajo

## **UNIDAD FORMATIVA 2. GESTIÓN LABORAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTRATOS I. LA RELACIÓN LABORAL**

1. El contrato de trabajo
2. Las empresas de trabajo temporal (ETT)
3. Tiempo de trabajo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTRATOS II. MODALIDADES DE CONTRATACIÓN**

1. Tipologías y modalidades de contratos de trabajo
2. Contratos indefinidos
3. Contratos temporales
4. Contratos para personas con discapacidad
5. Transformación en indefinidos de los contratos en prácticas, de relevo y de sustitución por anticipación de la edad de jubilación
6. Otros tipos de contratos
7. Modificaciones sustanciales del contrato de trabajo
8. Ineficacia, suspensión y extinción del contrato de trabajo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA SEGURIDAD SOCIAL**

1. Introducción. El Sistema de la Seguridad Social
2. Campo de aplicación del sistema de Seguridad Social
3. Regímenes de la Seguridad Social
4. Sistemas especiales de la Seguridad Social
5. Altas y bajas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. GESTIÓN DE NÓMINAS**

1. El Salario
2. Cotización a la Seguridad Social
3. Retención por IRPF

## **MÓDULO 3. GESTIÓN CONTABLE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

### UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD**

1. Introducción a la contabilidad
2. La dualidad de la contabilidad
3. Valoración contable
4. Anotación contable
5. Los estados contables
6. El patrimonio de la empresa
7. Normativa: Plan General Contable

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL EJERCICIO CONTABLE**

1. Planteamiento caso práctico
2. Balance de situación inicial
3. Registro de las operaciones del ejercicio
4. Ajustes previos a la determinación del beneficio generado en el ejercicio
5. Balance de sumas y saldos
6. Cálculo del resultado: beneficio o pérdida
7. Asiento de cierre de la contabilidad
8. Cuentas anuales
9. Distribución del resultado

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO CONCEPTUAL Y PRINCIPIOS**

1. Principios de la contabilidad
2. Valoración de la contabilidad

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTABILIZACIÓN DE GASTOS E INGRESOS**

1. Diferenciación de pagos y cobros
2. Diferenciación de gastos e ingresos
3. Cuentas del grupo 6 y 7
4. Cálculo del resultado contable
5. Contabilización de los gastos
6. Contabilización de los ingresos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTABILIZACIÓN DEL INMOVILIZADO**

1. Definición del inmovilizado
2. Integrantes del inmovilizado material
3. Integrantes del inmovilizado intangible
4. Contabilización del inmovilizado
5. Amortización y deterioro

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTABILIZACIÓN DE OPERACIONES DE TRÁFICO**

1. Definición de operaciones de tráfico y clasificación
2. Contabilizar operaciones con clientes y deudores
3. Contabilizar operaciones con proveedores y acreedores
4. Débitos por operaciones no comerciales

## UNIDAD FORMATIVA 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

1. Introducción
2. El trabajo
3. La salud
4. Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud
5. La calidad

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS RIESGOS PROFESIONALES**

1. Introducción
2. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
3. Riesgos higiénicos
4. Riesgos ergonómicos
5. Absentismo, rotación y riesgos psicosociales asociados al sector
6. El acoso psicológico en el trabajo
7. El estrés laboral

## **MÓDULO 4. ADMINISTRACIÓN FISCAL**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO TRIBUTARIO**

1. El Tributo
2. Hecho imponible
3. Sujeto pasivo
4. Determinación de la deuda tributaria
5. Contenido de la deuda tributaria
6. Extinción de la deuda tributaria

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS I**

1. Introducción
2. Elementos del impuesto
3. Rendimientos del trabajo
4. Rendimientos de actividades económicas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS II**

1. Rendimientos de capital inmobiliario
2. Rendimientos de capital mobiliario
3. Ganancias y pérdidas patrimoniales
4. Regímenes especiales: imputación y atribución de rentas
5. Liquidación del impuesto
6. Gestión del Impuesto

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO**

1. Naturaleza del impuesto
2. Hecho imponible

3. Operaciones no sujetas y operaciones exentas
4. Lugar de realización del hecho imponible
5. Devengo del impuesto
6. Sujetos pasivos
7. Repercusión del impuesto (Art. 88 LIVA)
8. Base imponible
9. Tipos de Gravamen
10. Deducción del impuesto
11. Gestión del Impuesto
12. Regímenes especiales

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES**

1. Naturaleza y ámbito de aplicación
2. Hecho imponible
3. Sujeto Pasivo
4. Base imponible
5. Periodo impositivo y devengo del impuesto
6. Tipo impositivo
7. Bonificaciones y Deducciones
8. Regímenes especiales. Empresas de reducida dimensión
9. Régimen especial de las fusiones y escisiones
10. Régimen fiscal de determinados contratos de arrendamiento financiero
11. Otros regímenes especiales
12. Gestión del impuesto

## **PARTE 10. SERVICIO DE CATERING**

### **MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CATERING**

1. Tipologías de catering a ofertar.
2. Relaciones con otros departamentos.
3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
6. Maquinaria y equipos habituales.
7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
9. Especificidades en la restauración colectiva.
10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CATERING**

1. Tipologías de catering.
2. Materiales necesarios según el catering a ofertar.
3. El proceso de montaje de servicios de catering.
4. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CATERING**

1. Categorías de empresas de catering.
2. Normativas de las empresas de catering.
3. Control de flota de vehículos.
4. Control de documentación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CATERING**

1. Creación de manuales de trabajo.
2. Planificación de recursos.
3. Registros documentales y control sanitarios.
4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

## **MÓDULO 2. NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS**

1. El concepto de protocolo:
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas:
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN**

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.
8. Planos de mesa y meseros.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

1. Aperitivos, cócteles y recepciones.
2. Discursos y brindis.
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Confección de cartas y menús.
9. Encoche y desencoche de personalidades.

## **MÓDULO 3. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.**

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.**

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE.**

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.