

CATÁLOGO FORMATIVO

info@eduka-te.com eduka-te.com



¿Quiénes somos?

eduka-te.com

Somos una consultora especializada en las áreas de Recursos Humanos, Formación y Selección, cuyo objetivo pasa por **satisfacer y aportar valor** a las necesidades de nuestros clientes, proporcionándoles en todo momento **soluciones eficaces, y de máxima calidad.**

NUESTROS SERVICIOS

Estamos especializados en **formación, selección y soluciones de RECURSOS HUMANOS**, proporcionando en todo momento soluciones **eficientes y de máxima calidad**



**FORMACIÓN
A MEDIDA**



**DISEÑO DE
PLATAFORMA
E-LEARNING**



**CONSULTORÍA
DE RRHH Y
FORMACIÓN**



**SELECCIÓN Y
RECRUITMENT**



**PLANES DE
IGUALDAD**



**EXPERTOS
EN FUNDAE**

ADAPTAMOS LA **MODALIDAD** A LAS NECESIDADES DE **CADA FORMACIÓN**

Si no encuentras un curso que se adapte exactamente a lo que buscabas consúltanos.

¡Buscamos la mejor opción para ti y tu equipo!



PRESENCIAL

Formación en nuestras aulas o las instalaciones de tu organización 100% seguras y adaptadas.

A través de nuestro campus ofrecemos una experiencia de aprendizaje con todos los beneficios de la formación presencial y total seguridad.



AULA VIRTUAL



E-LEARNING

Plataforma disponible 24/7. Nuestra formación se adapta a los alumnos para que puedan conectar siempre desde cualquier lugar.

Combinamos formación presencial y teleformación para que puedas sacar el máximo provecho de cada una de las modalidades.



BLENDED

TU FORMACIÓN *DÓNDE, CUÁNDO* *Y CÓMO* NECESITES

No dejes que nada te impida **seguir creciendo de la mano de tu equipo**. Siempre buscaremos lo mejor para tí.

Diseñamos cada acción con el número de horas idóneo según el punto de partida, modalidad y necesidades del alumno. **Buscamos formación orientada a cada puesto**.

Ofrecemos **formación presencial** en nuestras instalaciones, en tu centro de trabajo gracias a nuestra modalidad ***In Company***, **formación online** o **formación presencial a través de aula virtual**.

Trasladamos nuestros equipos ofimáticos donde requieras.



NUESTROS CLIENTES

Dácil Magdalena - Responsable de RRHH y Gestión del Talento Grupo los Menceyes



Llevamos tiempo colaborando con Eduka-te Solutions y la experiencia ha sido **muy positiva**. Nos brindan un **canal ágil y flexible** para dar visibilidad a nuestras oportunidades y llegar a perfiles diversos. Esta colaboración **aporta valor** a nuestra estrategia de comunicación y atracción de talento local.

Destacamos especialmente su **cercanía, profesionalidad y compromiso** para facilitar el encuentro entre empresas y personas con ganas de crecer.

Gara Ruiz - Responsable de RRHH, Formación y Desarrollo del talento de Seaside Collection



Grandes profesionales, servicio impecable, eficiencia, agilidad y calidad. **Sin duda, muy recomendables.**

Montse Pereira - Responsable de Personas y RSE en Grupo Valora



En Grupo Valora elegimos a **Eduka-te Solutions** para dar respuestas a nuestras necesidades de formación por su **capacidad para entender lo que necesitamos**, por su **variedad** de soluciones y por su **eficacia** en la consecución de los objetivos formativos que nos proponemos.

Estamos satisfechos por su agilidad, su cercanía y calidad en todo momento de los servicios prestados. Nuestra **experiencia es de sobresaliente**, saber que cuentas con un proveedor que te da soluciones más allá de lo que esperas es un lujo.



NUESTRA OFERTA FORMATIVA



Si no encuentras lo que buscas...
¡Solicita una propuesta personalizada!



Escríbenos a info@eduka-te.com

*Disponemos de alternativas en cuanto a la modalidad, duración, nivel y contenido de los cursos según tus necesidades. La duración de los cursos *online*, como los presenciales está sujeta a modificaciones.

MODALIDAD PRESENCIAL

Creamos experiencias formativas inmersivas, **impartidas por profesionales**, pensadas para desarrollar competencias clave en tu equipo.

Esta modalidad garantiza un **aprendizaje práctico, personalizado** y alineado con los objetivos de tu organización.



Disponibles en nuestra aula
o en tus propias instalaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

Formación en **nuestras aulas** o en las instalaciones de **tu empresa u organización**.

HABILIDADES PERSONALES	10
RECURSOS HUMANOS	11
SEGURIDAD ALIMENTARIA	12
OFIMÁTICA	13
PREVENCIÓN DE RIESGOS	14
HOSTELERÍA	15
SHOW COOKING	16
SEMINARIO/ASESORÍA VIRTUAL	24
TEAMBUILDING	31

ADAPTADO AL 100%

Adaptamos cualquier formación a las **necesidades específicas de tu equipo**.

HABILIDADES PERSONALES

Potencia las *soft skills* de tu equipo para afrontar con éxito los retos del día a día. A través de metodologías activas y dinámicas, trabajamos competencias como la **comunicación**, la **gestión emocional**, el **liderazgo** o la motivación. Una inversión clave en el **bienestar**, la **cohesión** y la **productividad** del equipo.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo I, página 56

RECURSOS HUMANOS

Formación técnica y actualizada en los aspectos clave de la **gestión de personas**. Ideal para departamentos de RRHH que quieren estar al día en **normativa**, **procesos** de selección, **igualdad** o **reforma laboral**. Diseñado para aportar valor estratégico y operativo en el equipo.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo I, página 57

SEGURIDAD ALIMENTARIA

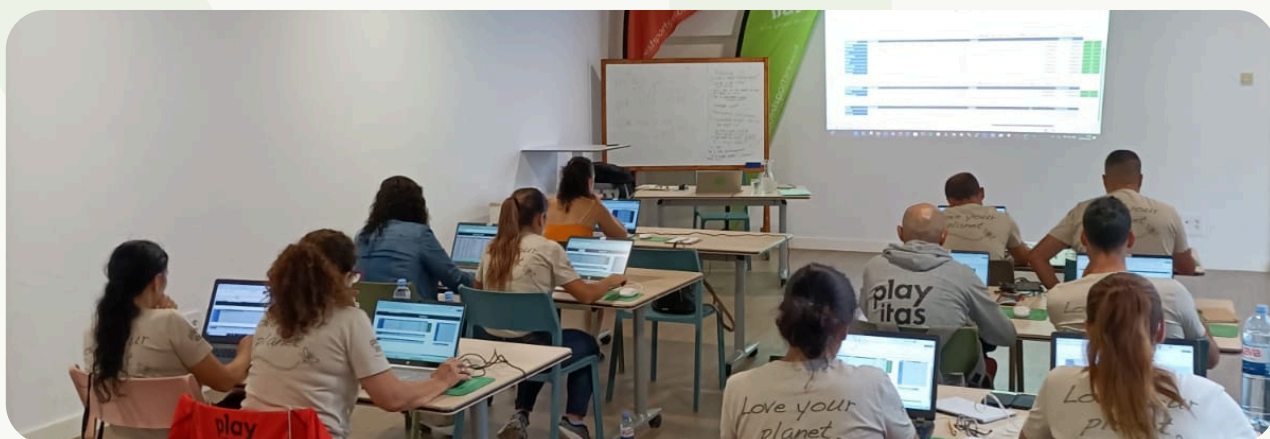
Asegura la **calidad y la higiene** en cada proceso. Formaciones dirigidas a profesionales del sector alimentación y hostelería que buscan cumplir con normativas, **reducir riesgos y mejorar la seguridad** de sus productos o servicios.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo I, página 58

OFIMÁTICA Y TIC'S

Mejora la productividad de tu equipo con herramientas digitales. **Desde el uso básico** de programas como Word o Excel, **hasta entornos colaborativos como Teams o Power BI**. Una categoría pensada para **impulsar la transformación digital** del día a día laboral.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo I, página 59

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Forma a tu equipo para trabajar de forma **segura, consciente y preparada**. Desde primeros auxilios hasta normativas específicas para sectores concretos. Nuestros cursos **combinan teoría y práctica** para crear entornos laborales más seguros.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo I, página 60

HOSTELERÍA

Formación pensada por y para profesionales del sector.

Innovamos con formaciones como show cooking, coctelería, cocina temática o maridaje, impartidas por referentes de la gastronomía. Ideal para equipos que quieren **eleva**r el estándar del servicio.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo I, página 61

NOVEDAD **SHOW COOKING**

Formación práctica que combina **creatividad**, **aprendizaje** y **espectáculo** gastronómico.

De la mano de chefs reconocidos, tu equipo vivirá sesiones únicas donde aprenderán **técnicas**, **presentación de platos** y **tendencias del sector**.

Ideal para hoteles, restaurantes y eventos que buscan diferenciarse desde la cocina.



NOVEDAD *SHOW COOKING*

CONOCE A NUESTROS FORMADORES



**ÓSCAR
LAFUENTE**

SOLICITA
INFO AQUÍ



**ABEL
LÓPEZ**

SOLICITA
INFO AQUÍ



**NOEMÍ
DEL BARRIO**

SOLICITA
INFO AQUÍ



TIKKA.

SOLICITA
INFO AQUÍ



**ARMANDO
SALDANHA**

SOLICITA
INFO AQUÍ



**ADAY
MARTÍN**

SOLICITA
INFO AQUÍ

ÓSCAR LAFUENTE

MEJOR BARTENDER DEL MUNDO DE RON 2024

REFERENTE
COMO
FORMADOR,
DOCENTE,
ASESOR DE
HOSTELERÍA
Y PLANIFICADOR
DE EVENTOS
PERSONALIZADOS



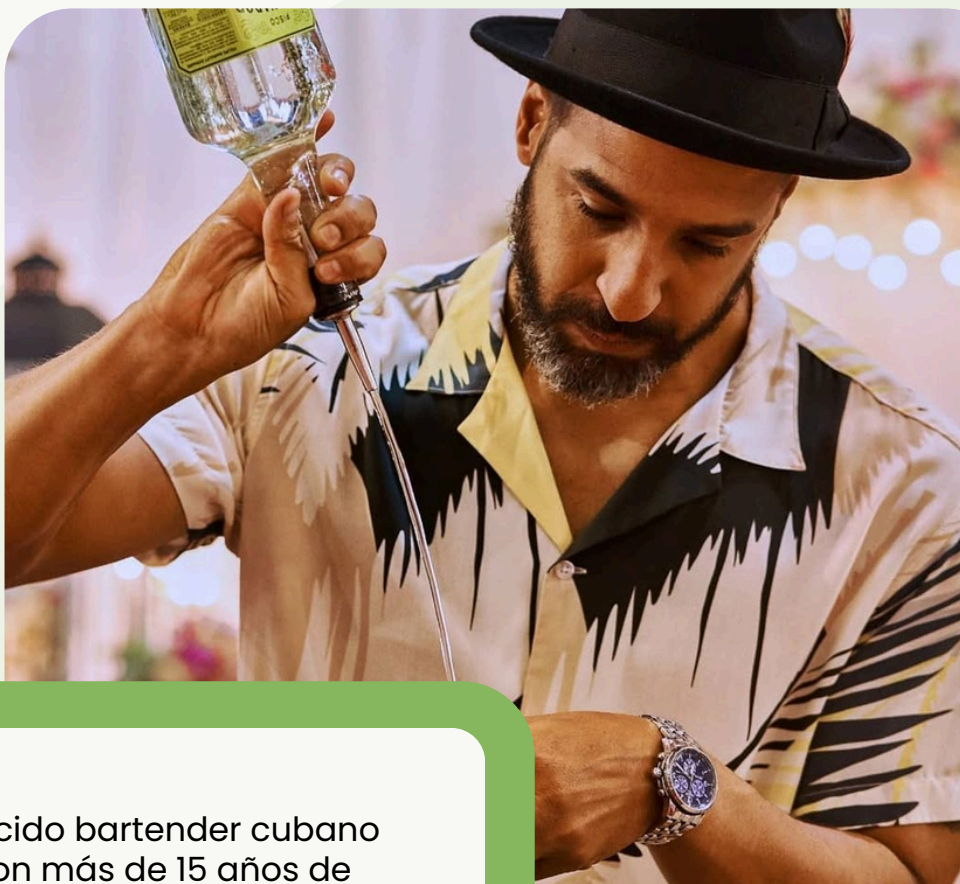
- **Ponencias** en la Universidad Gastronómica Europea del Basque Culinary Center, Salón Gourmet de Madrid, Madrid Fusión, Feria Alimentaria de Barcelona, Forum Gastronómico de Girona, Feria Internacional Cóctel Bar de Valladolid (Fibar), Salón Gastronómico de Canarias, Congreso de Gastronomía Turística de Canarias, San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country y embajador The Drink Show Madrid.
- Semifinalista en el Campeonato Europeo de diseño de vajilla para coctelería **"Glassology by Libbey"**.
- Director y organizador del curso presencial con titulación académica y del Gobierno de Canarias: **"Curso especialista en Bartender y Mixología"**.
- **Formador homologado** para impartir formaciones bonificadas del Fondo Social Europeo.
- **Brand Ambassador** Coca-Cola European Partners.
- En la actualidad, **Embajador Global de Destilerías Arehucas**, docente de Coctelería de las Escuelas de Hostelería **Hecansa**, Global Técnico **Mixólogo Soc Chef & Mixology Innovation**, Formador, Asesor y Ponente.



ABEL LÓPEZ

BARISTA, BARTENDER, SUMILLER Y FORMADOR

EXPERTO EN
**INNOVACIÓN Y
CONSULTORÍA**
DE BEBIDAS
PREMIUM
FORMADOR
EN DESTILADOS,
COCTELERÍA
Y BARISMO



- Abel López es un reconocido bartender cubano afincado en Canarias, con más de 15 años de trayectoria en el mundo de la coctelería profesional. Formado en técnicas clásicas e innovadoras, ha desarrollado su carrera como sumiller y mixólogo en hoteles, eventos y marcas de prestigio internacional.
- Actualmente es Embajador de Ron Aldea en La Palma y Gerente Regional en Canarias para Torres Brandy, labor que combina con su vocación como formador y divulgador en el ámbito de la hostelería y la restauración. Su enfoque combina elegancia, creatividad y conocimiento profundo de los destilados, lo que le ha llevado a colaborar en masterclasses, catas y formaciones para profesionales del sector.
- Con una visión que aúna tradición caribeña y vanguardia europea, Abel ofrece sesiones formativas dinámicas, técnicas y aplicadas, enfocadas en elevar el nivel del servicio y enriquecer la experiencia del cliente en entornos gastronómicos.



NOEMÍ DEL BARRIO

ESPECIALISTA EN BUFFET DE HOTEL / VISUAL MERCHANDISER

**30 AÑOS EN
EL SECTOR,
MÁS DE 23
AÑOS COMO
JEFE DE COCINA
ESPECIALIZADA
EN HOTELES,
11 DE ELLOS
COMO **CHEF
CORPORATIVO****



- Soy chef y soy una apasionada de mi trabajo, poder aunar **gastronomía, escaparatismo y atención al público**. Puede parecer que no tienen nada en común, pero juntos forman mi escenario perfecto, el buffet de hotel. Tengo una amplia experiencia en mi sector, nunca he tocado otro y disfruto con los retos. He tenido grandes equipos de trabajo, y también pequeños, en todos, me he dejado la piel para sentirme orgullosa de mi labor.
- Mi especialidad es mediante técnicas de marketing visual y una gastronomía cuidada conseguir **mejorar la satisfacción y experiencia del cliente en un buffet de hotel**.
- Te puedo ayudar a mejorar tu equipo, a formar y acompañar cualquier proceso de cambio, estudiando y mejorando vuestros protocolos de trabajo. Hacer equipo y trabajar en equipo es la clave.
- Trabajo a diario para seguir creciendo, mejorando y descubriendo nuevas formas de convertir el buffet en una experiencia gastronómica de la que disfruten los clientes y el equipo de trabajo.



TIKKA. SHAILA CHULANI

COCINA SENSITIVA DE CARÁCTER ÚNICO: CANARINDIA

OFRECER
EXPERIENCIAS
ÚNICAS
QUE SIGAN
HACIÉNDONOS
DISFRUTAR



- Si unimos arte y gastronomía, el plato resultante tendría matices de una cocina que se define como artística. Amante confesa del mundo del catering y dedicándose a los eventos y experiencias gastronómicas, Shaila Chulani se desarrolla en la dinámica sensitiva y prioriza en sus recetas emoción, carácter y energía con su filosofía de carácter único: cocina Canarindia.
- La cocina sensitiva lleva consigo una filosofía que va más allá del cocinar, pues afecta de lleno cuando hablamos del ser y del sentir. Dicen que no siempre recibimos lo que damos, pero siempre damos lo que somos y eso es lo que importa. De ahí que cada miembro que forma parte de cada receta, cada ingrediente, con su forma y su cocción, su recepción, su transformación y el momento de comerlo signifiquen casi todo.
- Manteniendo ese compromiso inquebrantable con la calidad, la creatividad y el respeto por el mundo de las experiencias gastronómicas, Tikka nace desde el amor de las manos que lo forman.



ARMANDO SALDANHA

PREMIO MEJOR COCINA INTERNACIONAL 2020

CREAMOS
**CONCEPTOS
Y ASESORÍAS
GASTRONÓMICAS**
CURSOS, EVENTOS
Y CATERING



- Director gastronómico de los restaurantes: Amorcito corazón (mexicano), Amor de mis amores (peruano), y el Gato negro. Desde 2014 a 2021.
- En 2009 recibe el primer premio de "Bocadillo de autor" y consecutivamente, en el 2010, el primer premio de "Tapa de diseño" dentro de la cumbre internacional "Madrid Fusión".
- Representante de la isla de Tenerife en la feria internacional de la Expo Shangai 2010 en una semana gastronómica, dentro e las actividades del pabellón español.
- Nominación a restaurante revelación por "AMARANTO" en Madrid Fusión 2011. Recibe el primer premio del concurso de cocina creativa Gusti Negrini Madrid Fusión 2013.
- Febrero 2015 ganador del concurso de la trufa blanca del Gastrofestival Madrid en el Club Allard.



ADAY MARTÍN

SEGUNDA MEJOR PAELLA DEL MUNDO / CHEF

30 AÑOS EN
EL SECTOR,
MÁS DE 23
AÑOS COMO
JEFE DE COCINA
ESPECIALIZADA
EN HOTELES,
11 DE ELLOS
COMO **CHEF
CORPORATIVO**



- Nacido en La Laguna, con más de 30 años de experiencia culinaria, Aday Martín es un referente en la cocina de arroces en Canarias.
- Hace diez años, se especializó como **maestro arrocero**, y desde entonces ha logrado un lugar destacado en el mundo de la alta cocina española.
- En 2024 compitió en el Concurso Internacional de Paella Valenciana bajo la representación del restaurante Atlantis, del grupo «La Cuadra del Palmero», portando con orgullo **los sabores canarios a un escenario internacional**.
- Ganó bronce en el Concurso Internacional de Fideuá de Gandía.
- Fue reconocido como el “**mejor arrocero de Canarias**” en distintas ocasiones, posee nominaciones consecutivas en Sueca (antes de ganar la plata) como representante de las Islas.



ASESORÍA

SEMINARIO VIRTUAL

NOVEDAD

Recibe orientación directa de expertos sin salir de tu empresa. **Analizamos tus necesidades formativas y te conectamos con profesionales especializados** en RRHH, liderazgo, inteligencia emocional, IA aplicada o igualdad.

*Sesiones prácticas, interactivas y
100% adaptadas a tus objetivos.*



ASESORÍA SEMINARIO VIRTUAL

Formación en **nuestras aulas** o en las instalaciones de **tu empresa u organización. (cambiar)**

MARKETING Y VENTAS	26
CONSULTORÍA LABORAL	27
EXCELENCIA EN EL SERVICIO	28
IA Y TECNOLOGÍA	29
LIDERAZGO Y BIENESTAR	30



MARKETING Y VENTAS

ASESORÍA SEMINARIO VIRTUAL

Formación especializada para mejorar tus estrategias comerciales, captar nuevos clientes y aplicar técnicas de marketing digital e inteligencia artificial adaptadas a tu sector.



MÓNICA SALVADOR

EXPERTA EN **VENTAS,**
MARKETING E IA

CONSULTORÍA LABORAL

ASESORÍA SEMINARIO VIRTUAL

Resuelve tus dudas sobre contratación o normativa vigente con la ayuda de expertos en RRHH y legislación laboral. Mejora tus procesos con seguridad y eficiencia.



MARTA REYES

**GRAD. SOCIAL DERECHO
LABORAL Y GESTIÓN
DE PERSONAL**



FRANCISCO LLARENA

**EXPERTO EN PEOPLE
ANALITYCS Y RRHH**

EXCELENCIA EN EL SERVICIO

ASESORÍA SEMINARIO VIRTUAL

Potencia la calidad del trato con clientes mediante atención personalizada. Ideal para equipos de contacto directo con el público.



SANDRA MARTÍNEZ

**ESCUELA DE LIDERAZGO PARA
GOBERNANT@S. CREADORA DE
LA METODOLOGÍA GOBER360.
SPEAKER & VOCAL ASEGO BALEARES**

IA Y TECNOLOGÍA

ASESORÍA SEMINARIO VIRTUAL

Explora cómo la inteligencia artificial, la automatización o la ciberseguridad pueden transformar tu forma de trabajar. Seminarios prácticos para entender y aplicar la tecnología de forma realista.



TONI GIMENO

CONSULTOR Y FORMADOR DE
INBOUND RECRUITING,
EMPLOYER BRANDING,
ATRACCIÓN DE TALENTO E IA
PARA RRHH



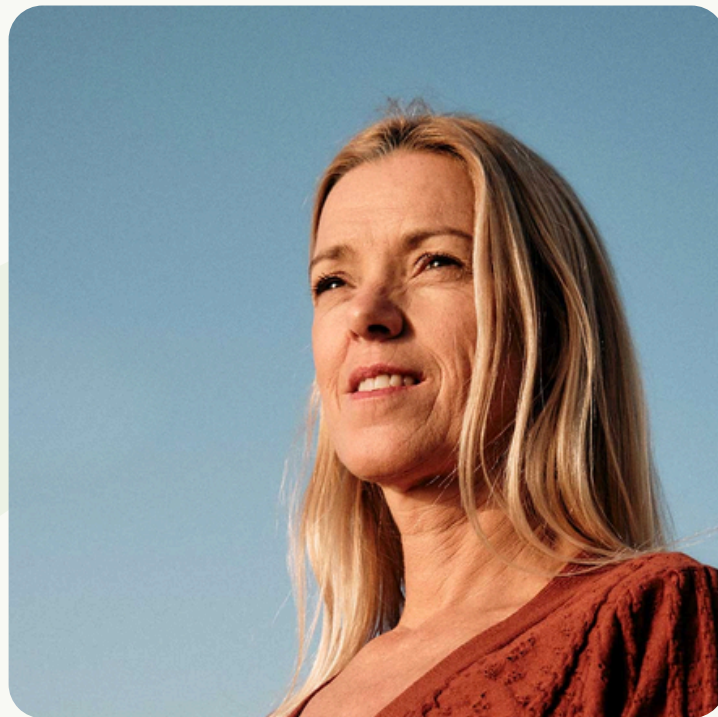
ELEAZAR GONZÁLEZ

**DOCENTE DE
CIBERSEGURIDAD**

LIDERAZGO Y BIENESTAR

ASESORÍA SEMINARIO VIRTUAL

Fortalece el liderazgo, la inteligencia emocional y la cohesión de equipos. Fomenta entornos saludables y motivadores que impulsen el compromiso y el bienestar en tu organización.



ELS VAN LEEMPUT

INVERTIR EN LAS **PERSONAS Y EN LA RELACIÓN ENTRE ELLOS** ES LA INVERSIÓN MÁS SOSTENIBLE QUE PUEDAS HACER EN TU **ORGANIZACIÓN**

TEAMBUILDING

CIMENTANDO EQUIPOS

DESCUBRE NUESTROS MEJORES CURSOS **OUTDOOR** E **INDOOR**

Fortalece la **cohesión y la motivación de tu equipo**.
Actividades **dinámicas, personalizadas** y orientadas a
mejorar la comunicación, el liderazgo y el bienestar en
tu **organización**.



UNA FORMACIÓN QUE SACA A LAS PERSONAS
DE SU DÍA A DÍA PARA **CONSEGUIR UNA NUEVA
Y MEJOR VERSIÓN DE CADA UNO**

TEAMBUILDING OUTDOOR

Las actividades de **teambuilding en el exterior** son experiencias diseñadas para fomentar la **cohesión, la colaboración y el desarrollo de habilidades interpersonales** dentro de un equipo de trabajo, llevadas a cabo en entornos naturales o al **aire libre**.

Al salir de la oficina y enfrentar desafíos en conjunto, los empleados fortalecen los lazos, **mejoran la comunicación, aumentan la confianza mutua y desarrollan habilidades** de resolución de problemas.

- Forestal Park
- Inteligencia experimental
- Master Chef Outdoor
- Pintura en acción



COHESIONA TU EQUIPO
AL AIRE LIBRE

TEAMBUILDING INDOOR

Las actividades de **teambuilding en interiores ofrecen una alternativa versátil y adaptable**. Al trasladar el enfoque al interior, las empresas pueden aprovechar **la comodidad y los recursos disponibles en sus propias instalaciones**.

Estas actividades promueven la comunicación efectiva, la colaboración y el desarrollo de habilidades interpersonales, al tiempo que fortalecen los vínculos entre los miembros del equipo y crean un **ambiente de trabajo más positivo y productivo**.

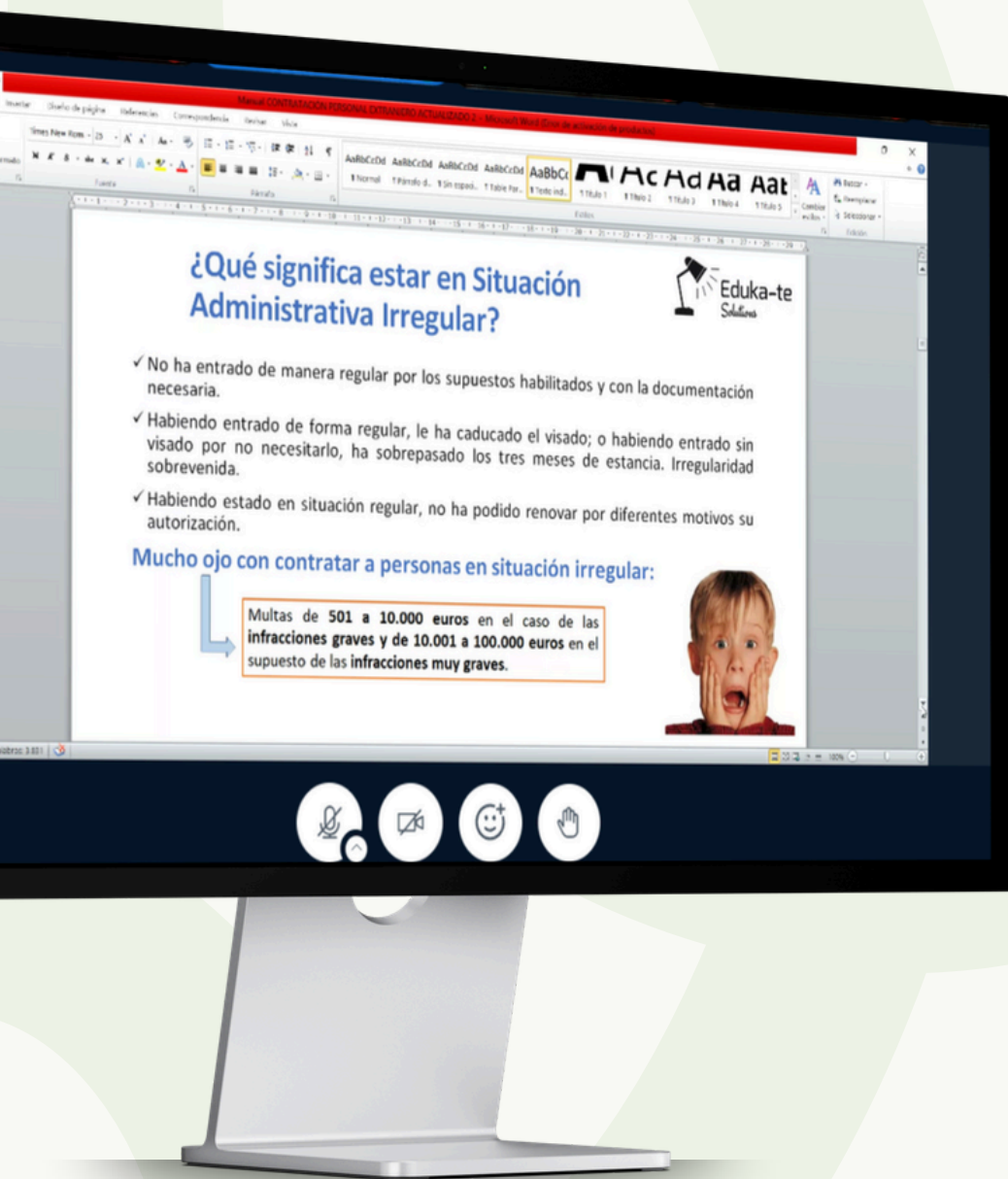
- Risoterapia
- Dinámicas de comunicación
- Escape Room Corporativo
- Juegos de rol cooperativos



**COHESIONA TU EQUIPO
EN UN DÍA DIFERENTE**

MODALIDAD ONLINE

Nuestra modalidad online combina **flexibilidad**, **calidad** y **seguimiento** continuo. A través de nuestra plataforma disponible 24/7, los alumnos pueden **acceder** desde **cualquier lugar y dispositivo**, avanzando a su propio ritmo con el apoyo de tutores y contenidos actualizados.



MODALIDAD ONLINE

Nuestra formación se adapta a los **alumnos** para que puedan conectar siempre **desde cualquier lugar**.

IA Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL	36
GESTIÓN DE PERSONAS Y TALENTO	37
PREVENCIÓN DE RIESGOS	38
HABILIDADES PERSONALES	39
MARKETING Y VENTAS	40
ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD	41
IGUALDAD	42
CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE	43
TURISMO, HOSTELERÍA Y REST.	44
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN	45
EMPRESA	46

DISPONIBILIDAD 24/7

Nuestra plataforma está disponible
24 horas al día los 7 días de la semana.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

Prepárate para el presente y el futuro con **competencias clave en IA**, automatización y herramientas digitales. Ideal para equipos que quieren **liderar el cambio, innovar y optimizar procesos**.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 63

GESTIÓN DE PERSONAS Y TALENTO

Impulsa el **desarrollo profesional** desde la **gestión emocional**, la **conciliación** y la **prevención** de riesgos psicosociales. Pensado para organizaciones que cuidan de su equipo.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 65

PREVENCIÓN DE RIESGOS

Formación esencial para garantizar la **seguridad**, el **cumplimiento normativo** y el **bienestar** de tus trabajadores. Incluye desde primeros auxilios hasta PRL avanzada.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 66

HABILIDADES PERSONALES

Mejora competencias transversales como el **liderazgo**, la **comunicación** o la **productividad**.

Una formación clave para crear equipos más **eficaces y comprometidos**.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 67

MARKETING Y VENTAS

Cursos prácticos y actualizados en **marketing digital, ventas, posicionamiento y herramientas** como WordPress, LinkedIn o estrategias de fidelización. Ideal para potenciar la visibilidad y los resultados comerciales de tu equipo.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 68

ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD

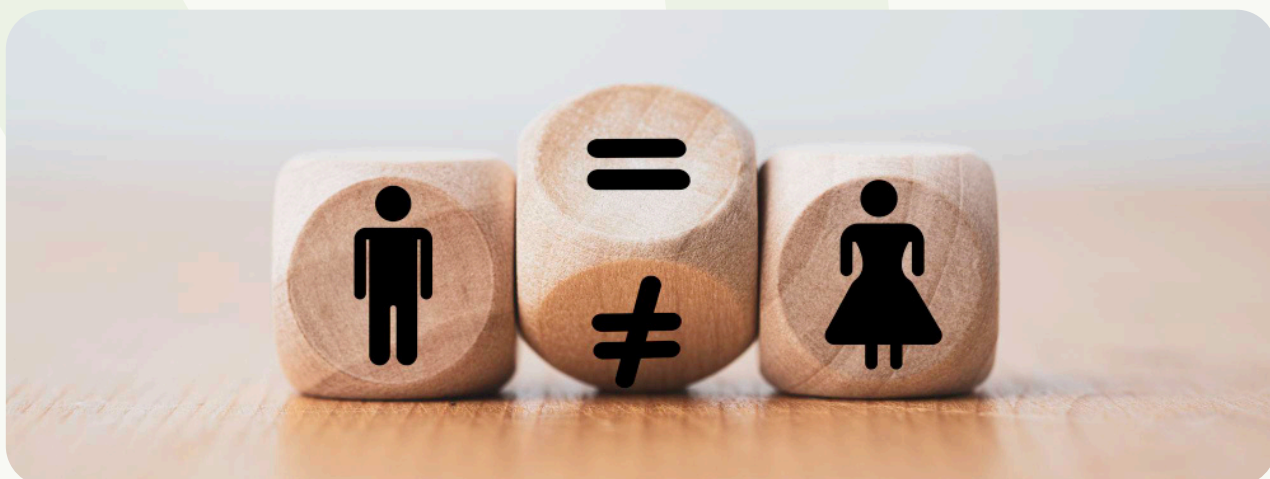
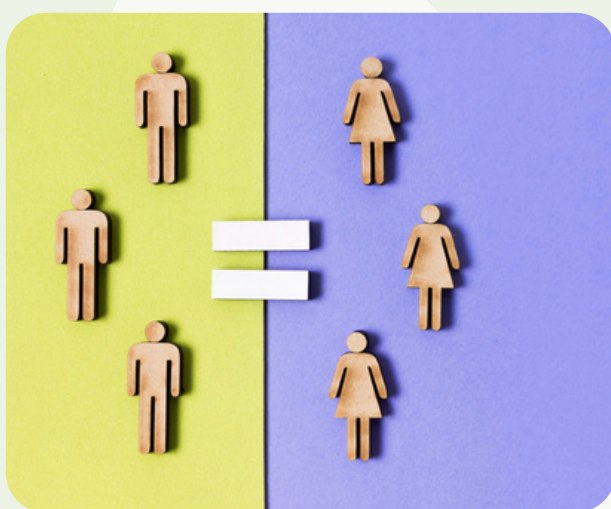
Formación técnica dirigida a profesionales del sector alimentario y hostelero. Incluye trazabilidad, alérgenos, etiquetado, APPCC y control de riesgos. **Asegura la calidad y el cumplimiento normativo.**



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 69

IGUALDAD

Formaciones orientadas a construir entornos laborales **inclusivos, equitativos y respetuosos**. Incluye contenidos sobre planes de igualdad, lenguaje no sexista, acoso, diversidad y nuevas masculinidades.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 70

CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

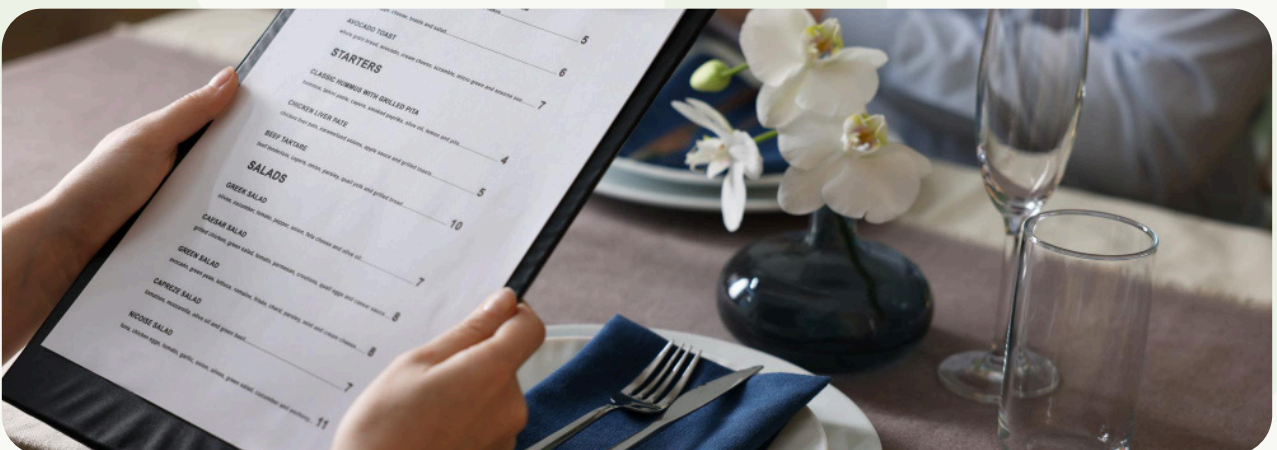
Capacita a tu equipo en **sostenibilidad, eficiencia energética** y normativas clave como ISO o food defense. Formación aplicada para organizaciones comprometidas con la mejora continua y el respeto medioambiental.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 71

TURISMO, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

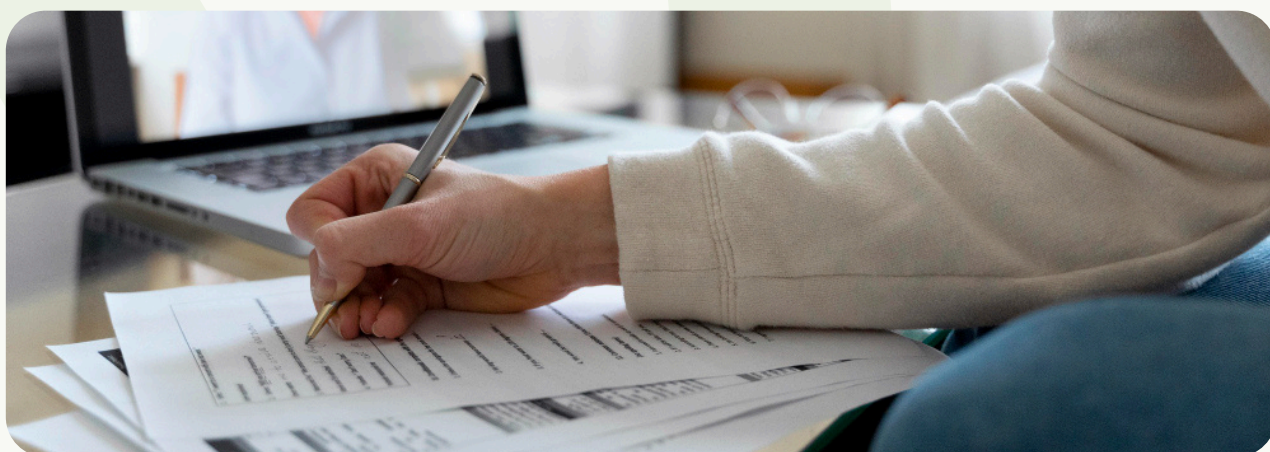
Mejora la **experiencia del cliente y la competitividad** de tu negocio con formaciones diseñadas para el **sector turístico y gastronómico**. Desde gestión de alérgenos, diseño de cartas o ventas. Nuestros cursos combinan técnica, creatividad y orientación al cliente.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 72

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Formación para profesionales de la enseñanza que buscan **innovar y mejorar su práctica docente**. Desde formador de formadores hasta gamificación o acreditación en teleformación. Formación **útil, actual** y aplicable en cualquier entorno educativo.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 73

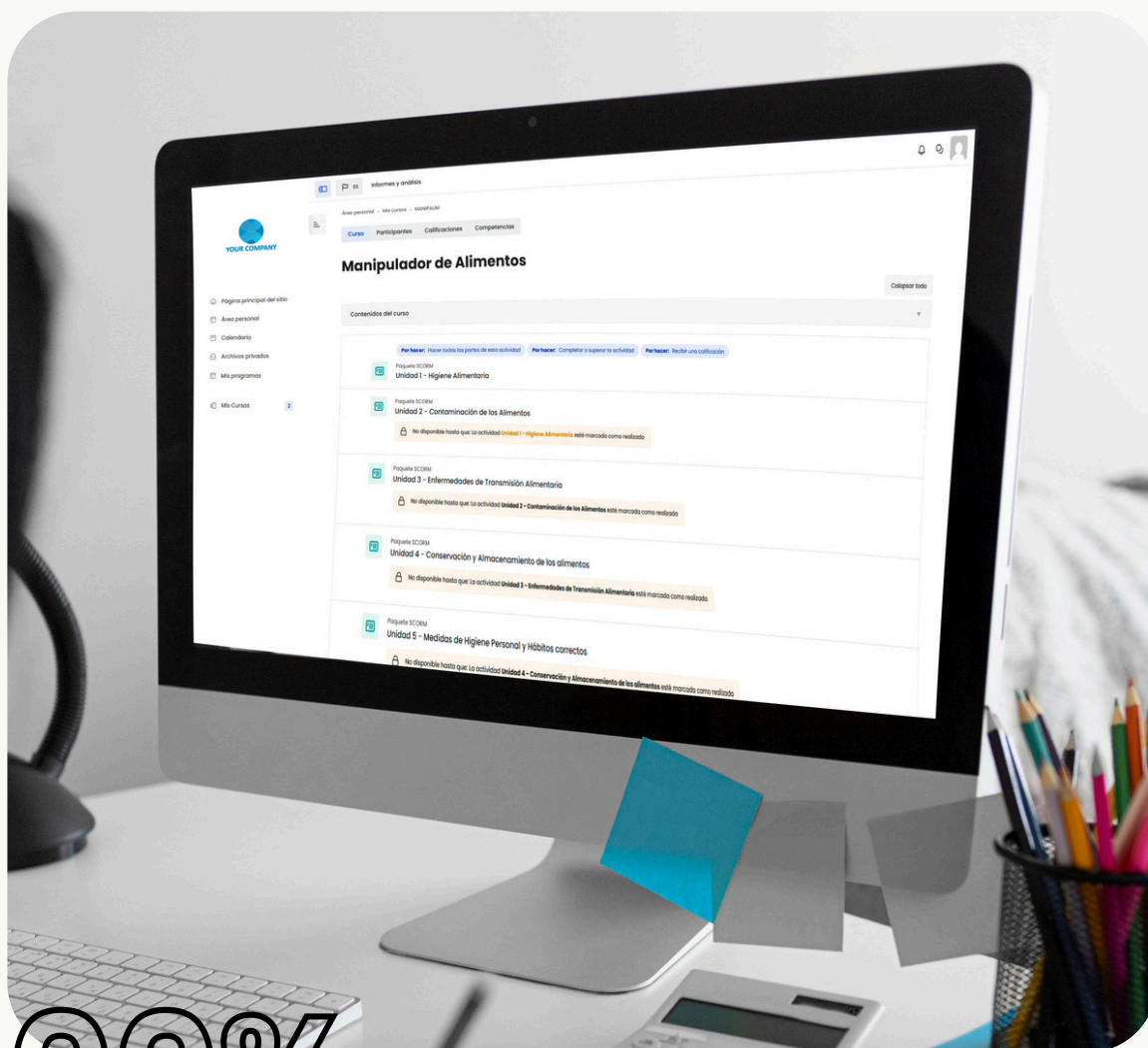
EMPRESAS

Formación práctica en áreas clave de la gestión empresarial: **facturación electrónica, normativa laboral, negociación colectiva o habilidades administrativas**. Pensada para optimizar procesos y cumplir con los requisitos legales actuales.



Descubre todas las formaciones posibles en el Anexo II, página 73

PLATAFORMAS CORPORATIVAS



100%
**CORPORATIVAS Y
PERSONALIZABLES**



¿QUIÉRES VER UN EJEMPLO?

HAZ CLICK AQUÍ



Usuario: demoedukate

Contraseña: Edukate2026!

DESCUBRE NUESTRAS PLATAFORMAS CORPORATIVAS PARA LA FORMACIÓN DE TU EQUIPO

Una **solución ideal para departamentos de RRHH** que necesitan flexibilidad, control y autonomía para formar a sus equipos sin depender de calendarios rígidos ni trámites bonificables

De una forma rápida, sencilla e intuitiva **podrán disponer de un catálogo formativo de píldoras básicas a la medida de las necesidades de su equipo**, en modalidad de tarifa plana.

Desarrollamos contenidos interactivos de alta calidad con el objetivo de convertir **tu formación e-learning en una experiencia valiosa y entretenida**.

¿Has pensado qué utilizar?

Fotos, vídeos de galería,
infografías, ilustraciones...

Define el nivel de interactividad

¿Cuánto quieres involucrar a tus estudiantes? ¿Quieres que tus estudiantes puedan **navegar libremente** o que la experiencia formativa siga un **camino predefinido**?

Diseñaremos una experiencia formativa única para tu equipo

Nuestra especialidad es crear historias y metáforas.

Cursos personalizables



SERVICIO DE IDIOMAS

**APRENDE IDIOMAS A TRAVÉS DE NUESTRA
PLATAFORMA O EN SESIONES PRESENCIALES**



UNA **METODOLOGÍA INNOVADORA** QUE PERMITE EL PROGRESO
PAULATINO Y PERSONALIZADO DEL DOMINIO DE LENGUAS AL ALUMNO

*Disponemos de alternativas en cuanto a la modalidad, duración, nivel y contenido de los cursos según tus necesidades. Actualmente contamos con 4 idiomas (A1-C1).

PLATAFORMA DE IDIOMAS

BENEFICIOS



PRUEBA DE NIVEL

Analizamos tu punto de partida antes de asignar un curso



TEST DE PROGRESO

Al finalizar cada unidad didáctica analizamos tu avance



SEGUIMIENTO CONTÍNUO

Ofrecemos una visión detallada en tiempo real del avance



PUNTOS A REFORZAR

Detectamos aquellos aspectos en los que se debe hacer hincapié



GRUPOS DE CONVERSACIÓN

El alumno puede acceder a salas donde practicar con compañeros



TUTORÍAS EN TIEMPO REAL

El tutor podrá programar reuniones con alumnos por videoconferencia



PRONUNCIACIÓN

Evaluamos su avance a través del software de reconocimiento de voz más avanzado



MULTIDISPOSITIVO

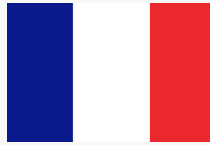
Los cursos se adaptan perfectamente a cualquier dispositivo digital

IDIOMAS

LA MEJOR EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE
ADAPTADA A TU NIVEL Y NECESIDADES



INGLÉS



FRANCÉS



PORTUGUÉS



ALEMÁN



NIVELES A1 – C2 35 HORAS

HELLO

SALUT

OLÁ

HALLO

DESCUBRE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS DE IDIOMAS POR SECTORES Y OCUPACIONES

SOLICITA YA TU DEMO ¡SIN COMPROMISO!

A woman with curly hair, wearing a striped shirt and a name tag, smiles in a retail setting. Other people are visible in the background.

COMERCIO

A man in a white shirt and dark apron holds a tablet, interacting with a customer in a bar or restaurant setting.

HOSTELERÍA

A close-up of several hands placing colorful puzzle pieces (yellow, green, blue, orange) onto a dark surface. A calculator and a notebook are also visible.

SOFT SKILLS

A woman in a light blue shirt stands and presents to a group of four people who are seated and listening in a meeting or training session.

**RECURSOS
HUMANOS**

A hand points to a whiteboard with the word "Marketing" written on it. Several yellow sticky notes with words like "TEAM", "Plan", and "Finance" are attached to the board.

**MARKETING
Y VENTAS**

A close-up of two hands in business suits shaking hands, symbolizing a business agreement or partnership.

BUSINESS

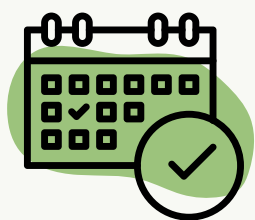
¡NOVEDAD!

TUTOR VIRTUAL CON IA

EN TODOS LOS NIVELES DE INGLÉS

Asistente virtual con inteligencia artificial que ayuda a resolver dudas en tiempo real dentro de las propias lecciones del curso. Esta asistencia puede resultar muy útil para ampliar conocimientos acerca de la temática vista en los ejercicios y maximizar el potencial de aprendizaje.

VENTAJAS DEL ROLE-PLAY EN LA ENSEÑANZA DE IDIOMAS:



PRÁCTICA FLEXIBLE EN HORARIO

Estas actividades están disponibles en la plataforma listas para usarse a **cualquier hora del día**



PRÁCTICA SIN LÍMITE DE TIEMPO

La conversación en la actividad de **role-play** se desarrolla libremente mientras el alumno estime oportuno



PRÁCTICA LIBRE

El alumnado quien elige en cada intervención **cómo participará**



CONTEXTO DISCERNIDO

Para **mejorar la confianza**, en muchas ocasiones hablar frente a otras personas aumenta el nerviosismo.



DESARROLLO DE LAS HABILIDADES LINGÜÍSTICAS

Facilita la oportunidad de **mejorar en su fluidez** oral, también la gramática y el vocabulario



CONTACTA CON NOSOTROS

 eduka-te.com

 info@eduka-te.com

 C/ Londres 11, Adeje

 822 615 260



**TAMBIÉN PUEDES
CONTACTARNOS O
VER ACERCA DE NUESTRO
TRABAJO A TRAVÉS DE
NUESTRAS REDES SOCIALES**



Eduka-te Solutions



@edukatesolutions

ANEXO I:

FORMACIONES PRESENCIALES

A continuación, te presentamos nuestro **listado de formaciones presenciales**

Contamos con formaciones en áreas como:
Habilidades Personales, Recursos Humanos, Seguridad Alimentaria, Ofimática y Tic's, PRL y Hostelería



HABILIDADES PERSONALES

Curso	Horas
Inteligencia emocional	4
Liderando equipos de trabajo	8
Lenguaje no verbal	4
Potenciar el liderazgo en el entorno laboral	6
Trabajo en equipo	8
Gestión del tiempo y optimización de tareas	4
Sentido de pertenencia, motivación y cohesión del equipo	6
Risoterapia	2
Comunicación y oratoria	4
Tácticas de upselling y cross selling	8
Conexión cuerpo y mente: técnicas de bienestar	4-8
Bienestar emocional y gestión del estrés	8
Atención al cliente, sé tú la diferencia en el servicio	8
Comunicación para el liderazgo	6
Comunicación y resolución de conflictos	6

RECURSOS HUMANOS

Curso	Horas
Entrevista de selección	6
Contratación de personal extranjero	2
Reforma laboral: permisos retribuidos, refuerzo a la conciliación, adaptación de jornada y parejas de hecho	3
Sensibilización en materia de igualdad	4
Prevención del acoso laboral, acoso sexual y acoso por razón de sexo para la comisión de igualdad	4

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Curso	Horas
Manipulador de alimentos	6
Prevención de desperdicios alimenticios	6
APPCC	6
Alergias alimentarias en hostelería	6

OFIMÁTICA Y TIC'S

Curso	Horas
Office 365 Empresas	2 / 6 horas
Seguridad con dispositivos móviles	12 horas
Trabajo en equipo con Microsoft Teams	12 horas
Outlook – Competencias básicas digitales	12 horas
Excel (básico, intermedio y avanzado)	20 horas
Word (básico, intermedio y avanzado)	12 horas
Power BI (básico, intermedio y avanzado)	12 horas

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Curso	Horas
Prevención de trastornos musculoesqueléticos, técnicas de relajación y bienestar	3/6 horas
Prevención de riesgos laborales para conductores/as y mozos/as repartidores	4
Primeros auxilios en hostelería	8
Primeros auxilios en oficinas	5
Seguridad en altura	6
Primeros auxilios para monitores/as de comedor	6
Formación superior contra incendios, emergencias y primeros auxilios	8
Carretilla elevadora	2
Seguridad en el manejo	5
Simulacros de emergencia y evacuación	5

HOSTELERÍA

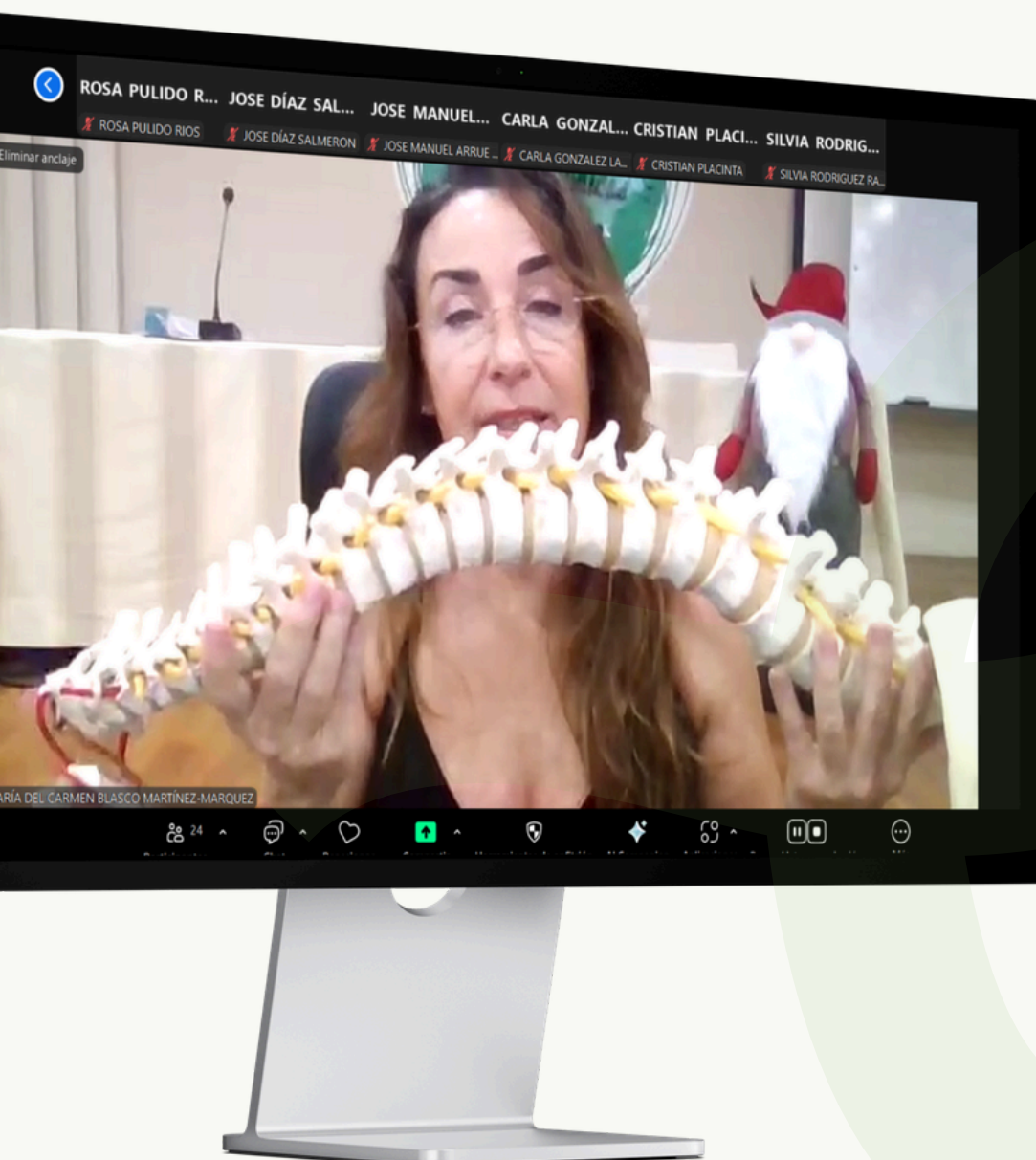
Curso	Horas
Cocina vegana y vegetariana	8
Street food	6
Cocina asiática	6
Cocina de temporada	6
Cocina mexicana (by Armando Saldanha)	6
Cocina con flores	6
Cocina temática	8
Postres en vaso	8
Cocina nikkei	6
Coctelería clásica y moderna	6
Maridaje	8 / 20 horas
Servicio de bar	12
Cata de vino	6
Pastelería moderna	10
Bartender profesional	8
Coctelería japonesa	8

ANEXO II:

FORMACIONES ONLINE/AULA VIRTUAL

A continuación, te presentamos nuestro
listado de formaciones virtuales

Contamos con formaciones en áreas como:
Habilidades Personales, Recursos Humanos, Seguridad Alimentaria, Ofimática y Tic's, PRL y Hostelería



INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

Curso	Horas
Copilot en Microsoft 365	25
ChatGPT aplicado a Microsoft 365	25/10
Gestión de proyectos con IA	60/10
ChatGPT e IA aplicadas al reclutamiento y a los RRHH	25/20
ChatGPT e inteligencia artificial	35/30
ChatGPT e IA aplicadas a la docencia y creación de contenidos	20
Gestión de proyectos con inteligencia artificial	20
ChatGPT para usuarios: de cero a experto	30
ChatGPT, Gemini, Copilot y otras herramientas de IA	25
IA aplicada al marketing de contenidos	20
Adobe Firefly: creación de arte digital con IA	20
Photoshop con IA: innovación en diseño gráfico y edición	30
Gestión avanzada de proyectos con IA	25
GPTs personalizados y automatización con IA: crea tu asistente	20
Diseño y gestión de agentes autónomos de IA	10
Introducción a ChatGPT, Gemini, Copilot, Claude y herramientas IA	15
Prompts efectivos con inteligencia artificial	30
Creación de contenido audiovisual con IA generativa	30

INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

IA aplicada a la evaluación de desempeño: herramientas y estrategias éticas	30
Seguridad en internet y dispositivos móviles (IFCT89)	30
Auditoría de seguridad informática y protección de datos personales	40
Estudio mágico en Canva: creación de contenidos con IA	10
Modelos personalizados de IA generativa: desarrolla tu propio chatbot	20 / 30
Ciberseguridad para usuarios. Protección y prevención	50
Norma ISO 27001	10
Microsoft Planner: planificación de tareas de equipo	35
Analista SOC Nivel 1: introducción y preparación para certificación en ciberseguridad	10
Instalación y configuración de un IDS: sistema de detección de intrusiones SNORT	25
Introducción a la inteligencia artificial	30
Introducción al hacking ético y seguridad en redes	45
Gestión de la experiencia de cliente con IA: diseño y automatización	20
Evaluación de solvencia y riesgos comerciales con ChatGPT	20
Desarrollo de software con IA: de la planificación a la optimización de código	45

GESTIÓN DE PERSONAS Y TALENTO

Curso	Horas
Motivación personal	20
Dirección de Recursos Humanos	10
Habilidades personales y sociales	25
Absentismo laboral: prevención y gestión	20
Mobbing en las organizaciones	40
Yoga para el bienestar corporativo	30
Atención a la diversidad	50
Conciliación de la vida familiar y laboral	12 / 15
Reclutamiento y selección de personal online	15

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Curso	Horas
Whistleblowing: implantación del canal de denuncias interno (Ley 2/2023)	15 / 20
Hábitos de vida saludables: ejercicio, alimentación y descanso	10 / 30
Función del mando intermedio en PRL	30 / 60
Desconexión digital	60
Prevención de riesgos laborales (básico / avanzado)	35
Auditor en prevención de riesgos laborales	5 / 10
Planes de evacuación y emergencia	20
Cómo implantar un programa de promoción de la salud en el trabajo	30
Higiene postural y espalda sana	10
Gestión psicosomática del estrés: el lenguaje de tu cuerpo	20

HABILIDADES PERSONALES

Curso	Horas
Filosofía aplicada al liderazgo: ética y estrategia en la gestión organizacional	15
Escucha activa, empatía y asertividad	8 / 30
Comunicación consciente: escucha, claridad y respeto	15 / 40
Comunicación institucional en la era de la IA: innovación y aplicación práctica	30 / 25
Pensamiento crítico y estrategias creativas en la era de la IA	15
Metodología LEAN para mejorar la eficiencia y la productividad	20
Productividad personal: técnicas, herramientas y aplicaciones	20
Liderazgo situacional: dirección flexible para entornos cambiantes	40
Orientación a resultados y objetivos	10
Cómo crear una estrategia altamente competitiva	40
Cómo lograr tu desarrollo y crecimiento personal	20
Dirección de personas y desarrollo del talento	40
Claves para aumentar la productividad personal	10

MARKETING Y VENTAS

Curso	Horas
Inbound Marketing y marketing de contenidos	20
Psicología aplicada a las ventas	40
Revenue Management	20
Fidelización y retención de clientes	24
WordPress	30
Programación en HTML y CSS	25
Diseño de estrategias digitales	30
Atención al cliente y calidad del servicio	25
Marketing online: diseño y promoción de sitios web	30
ChatGPT para estructurar y optimizar procesos comerciales	35
Web scraping con Selenium: extracción y automatización de datos	12
LinkedIn: funcionalidades, posicionamiento y desarrollo profesional	20
Instagram: optimización y visibilidad de tu marca	15

ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD

Curso	Horas
Control de alérgenos e intolerancias alimentarias	30
APPCC: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control	30
Etiquetado nutricional	10
Trazabilidad y seguridad alimentaria	30
Manipulador de alimentos	10
Food Defense: manipulador en la industria alimentaria	30

IGUALDAD

Curso	Horas
Sensibilización en acoso sexual y por razones de sexo	15
Sensibilización en igualdad de trato y no discriminación de personas LGTBI	10
Plan de igualdad: desarrollo, implantación, seguimiento y evaluación	20
Comisión de igualdad	25
Uso no sexista del lenguaje. Discriminación por razón de sexo	10
Información y sensibilización para la igualdad	20
Evaluación de planes de igualdad	25
Micromachismos, microagresiones y nuevas masculinidades: transformando la cultura de género	5
Intervención sociolaboral con mujeres en situación de violencia de género	12
Nuevas masculinidades	40

CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Curso	Horas
Sensibilización en acoso sexual y por razones de sexo	15
Sensibilización en igualdad de trato y no discriminación de personas LGTBI	10
Plan de igualdad: desarrollo, implantación, seguimiento y evaluación	20
Comisión de igualdad	25
Uso no sexista del lenguaje. Discriminación por razón de sexo	10
Información y sensibilización para la igualdad	20
Evaluación de planes de igualdad	25
Micromachismos, microagresiones y nuevas masculinidades: transformando la cultura de género	5
Intervención sociolaboral con mujeres en situación de violencia de género	12
Nuevas masculinidades	40

TURISMO, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Curso	Horas
Gestión de los alérgenos en el sector de la restauración	50
Growth marketing gastronómico: impacto, recuerdo y acción	20
Restauración comercial: modelos de negocio innovadores y sostenibles	10
Diseño de cartas y gestión de precios: neuroventas para hostelería	20

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Curso	Horas
Acreditación del docente para teleformación	30 / 60
Gamificación del aprendizaje	35 / 60
Formador de formadores	30

EMPRESA

Curso	Horas
Verifactu y factura electrónica: adapta tu facturación a la Ley Antifraude	36
Negociación colectiva	10