



18
19

¿HASTA DÓNDE
QUIERES LLEGAR?

FORMACIÓN INTEGRAL / CENTRO DE ASESORÍA

¿QUÉ ES LA METODOLOGÍA PENTA?

Nuestro **Centro de Formación Integral** es capaz de ofrecer las mejores garantías para las empresas, con los mejores contenidos formativos.

Campus Corporativo + Contenidos Multimedia con las mejores prácticas del sector.

Servicio de tutorías 24X7, con expertos dinamizadores.

Entertainment + Gamification

¿QUE OBTENDRÁS?

USER EXPERIENCE
TASAS DE FINALIZACIÓN DE MÁS DEL 90%
AUMENTO DE PRODUCTIVIDAD

PENTA REINVENTA:

Buscamos nuevas maneras de ofrecer **el mejor servicio y calidad** al alumno. Descubre un **campus único** en el mercado que garantiza una experiencia divertida y dinámica.

PENTA SOLVENTA:

100% de garantías europeas para poder cumplir con los requisitos en caso de formación Bonificada.

90% de finalización de todos nuestros alumnos gracias al increíble servicio de tutorías.

PENTA COMENTA:

La educación es nuestro principal finalidad y queremos que se hable de ello. **Trabajamos para mantener el liderazgo dentro de nuestro sector.**

BIENVENIDOS A TU Universidad Corporativa

“el espacio ideal para los alumnos de cada empresa”

● UNA PLATAFORMA ÚNICA ● EN EL MERCADO

● Apta para soportar cualquier contenido multimedia y con **la mejor UX** para los alumnos.

● MULTIPLATAFORMAS ● PERSONALIZADAS

● Adaptamos la plataforma para ti y tus necesidades, eleva el branding y la estética de **TU empresa.**

● COACH ASIGNADOS A LOS ALUMNOS

● Cada alumno tendrá asignado a un **tutor que le ayudará** durante el proceso de aprendizaje e irá marcando su trayectoria.

● TRAZABILIDAD AL MILÍMETRO

● Con **más de 12 años en el mundo** de la formación reflejamos todos los de elementos de medición y seguimiento para la gestión.

● DISEÑO Y FORMACIÓN 4.0

● Entramos en la **era de la digitalización** para las empresas con el mejor sistema de aprendizaje elearning.
● Big Data / Ciberseguridad / Talento / Videojuegos / Inteligencia Artificial...

¿EMPEZAMOS?

pentalearning.com

PENTA BCN

C/Isabel de Villena nº30
Granollers - Barcelona
Tel. 931 599 954

PENTA CALELLA

C/Noguera 1-local 3
Pineda de Mar - Barcelona
Tel. 937 664 354

PENTA MADRID

C/ de Orense, 20 - 28020
Madrid (Madrid)
Telf. 911 599 893

PENTA MÉXICO

Blvd Ramón G. Bonfil 1618,
Arboledas de San Javier,
42084 Pachuca de Soto, Hidalgo
Tel. 771 39 80 063

• cursos nuevos

ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA		
Tecnologías de la información	A360	50
Iniciación a la ofimática 2016	A030	150
Soporte técnico informático	A120	50
TÉCNICO EN OFFICE 2016		
Word Básico	A031	50
Word Avanzado	A032	50
Excel Básico	A033	50
Excel Avanzado	A125	50
Access	A527	50
PowerPoint	A528	50
Outlook	A114	50
OFFICE INMERSIVO		
• Word	A442	70
• Excel	A440	70
• Access	A441	70
• PowerPoint	A445	70
• Outlook	A443	50
TÉCNICO EN OFIMÁTICA EN LA NUBE		
• Introducción a Office 365	A533	20
• Office 365 inmersivo	A446	40
• Colaboración empresarial con Office 365	A379	30
• Office 365 - Administración básica	A386	10
• Ofimática en la nube: Google Drive	A193	100

TÉCNICO EN DISEÑO GRÁFICO		
Photoshop CC Básico	A048	50
Photoshop CC Avanzado	A049	50
InDesign CS6 Básico	A344	30
InDesign CS6 Avanzado	A345	30
Illustrator CS6 Básico	A354	50
Illustrator CS6 Avanzado	A350	50
Premiere CS6 Básico	A349	30
Premiere CS6 Avanzado	A348	30

TÉCNICO BÁSICO EN DISEÑO WEB		
• Wordpress · Creación de páginas web profesionales	A189	30
• Wordpress · Creación de blogs	A385	30
Woocommerce : Experto en creación de tiendas online	A126	50
Programación HTML5 + Hojas estilo CSS3	A362	50
Programación con Javascript	A363	30

TÉCNICO EN DISEÑO CAD		
• Autocad 2D Básico 2017	A137	50
• Autocad 2D Intermedio 2017	A138	50
• Creación de objetos 3D con Autocad 2019	A534	50

OTROS		
• Diseño de videojuegos con Unity	A384	80
• Ciberseguridad: Hacking ético	A378	10
• Virtualización con Hyper-V	A195	30

• cursos nuevos

TÉCNICO EN GESTIÓN DE PYMES		
El mercado y la dirección estratégica empresarial	A224	50
Gestión de PYMES	A080	60
Marketing empresarial	A258	30
Contabilidad financiera	A214	60
Excel de negocios	A130	30

TÉCNICO EN FINANZAS		
Análisis económico financiero de la empresa	A081	80
Excel 2016 financiero	A128	50

TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS EN LA RELACIÓN CON EL CLIENTE		
Atención al cliente en el proceso comercial	A211	50
Gestión administrativa del proceso comercial	A082	30
Técnicas de información y atención al cliente / consumidor	A131	50

TÉCNICO EN BIG DATA		
• Big Data y transformación digital	A139	50
• Business Intelligence y transformación digital	A135	30
• Business Intelligence con Excel: Power BI	A377	30

TÉCNICO EN RRHH		
• Nóminas y seguros sociales	A448	60
• Contratación laboral	A449	60
• La extinción del contrato de trabajo y el despido	A190	40
Nominaplus	A202	50

TÉCNICO EN GESTIÓN CONTABLE		
Contabilidad financiera	A214	60
• Contaplus	A451	40
Facturaplus	A299	50
Contabilidad previsional	A200	50
Excel Financiero	A128	50
Prevención y gestión de la morosidad y del recobro	A216	30

TÉCNICO EN FISCALIDAD		
• Impuesto sobre el valor añadido y sistema de gestión basado en el suministro inmediato (IVA + SII)	A136	30
• Impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF)	A519	30
Impuesto sobre sociedades (ISS)	A084	30
• Fiscalidad de inversiones	A458	20
• Sistema de gestión basado en el suministro inmediato (SII)	A432	10

DIRECCIÓN DE RRHH		
Seleccionar con éxito	A287	50
Dirección de recursos humanos	A288	50
• Inteligencia emocional	A186	50
El coaching para la excelencia en las empresas	A229	50
Gestión de conflictos	A132	50
• Prevención de riesgos psicosociales	A399	60

TENEMOS LAS formaciones del presente/futuro TIC



TICNOLÍZATE



LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD homologados en toda Europa harán de tu profesión una maestría

5 MASTERS

Nuevos **MÁSTers** con sello Universitario. Ponemos el prestigio en tus manos, impartido con los mejores profesionales del sector.

Masters reconocidos a nivel **MUNDIAL**. (doble titulación+ sello Universitario).

Tendrás más oportunidades profesionales y alcanzarás nuevos logros.



MBA

Gestión y Dirección de Recursos Humanos

QUIERO MÁSTer

Dirección de Marketing y de Ventas

Dirección Financiera y Gestión de Empresas

9 POSTGRADOS

METODOLOGÍA 100% ONLINE CONVIERTEN A LOS PROFESIONALES EN EXPERTOS PARA ESTAR AÚN MAS CERCA DE SER MASTERS

GESTIÓN FINANCIERA

DIRECCIÓN DE FINANZAS CORPORATIVAS

DIRECCIÓN DE FINANZAS INTERNACIONALES

DIRECCIÓN DE MARKETING Y VENTAS

DIGITAL BUSINESS

MARKETING DIGITAL

HABILIDADES DIRECTIVAS

GESTIÓN DEL CAPITAL HUMANO

DESARROLLO HUMANO EN LAS ORGANIZACIONES

TÉCNICO EN HABILIDADES DIRECTIVAS I: LA EXCELENCIA EN MANDOS INTERMEDIOS

Conviértete en un líder	A276	50
El coaching como herramienta de excelencia para las empresas	A229	50
Gestión del tiempo	A085	30
Técnicas de negociación	A231	50
• Presentaciones efectivas	A199	30
• Delegación eficaz de tareas	A457	30
• Efectividad para la excelencia	A191	60

TÉCNICO EN HABILIDADES DIRECTIVAS II: TALENT MANAGEMENT

Desarrollo de habilidades para la dirección de personas	A233	50
Desarrollo de habilidades para la comunicación	A236	50
• Gestión del cambio	A535	30
Gestión de conflictos	A132	50
• Mejora de las relaciones con personas difíciles	A187	30
• Liderazgo creativo de equipos	A198	30
• Educar en la creatividad	A196	40

TÉCNICO EN COMERCIO INTERNACIONAL

Comercio internacional I	A298	50
Comercio internacional II	A278	50
• Negociación internacional	A387	40
• Logística y transporte internacional	A388	40



TÉCNICO EN DESARROLLO PERSONAL

• Brain training	A185	30
• Mindfulness: Autoestima, equilibrio y bienestar	A376	30
• Inteligencia emocional	A186	50
• Habilidades sociales y asertividad	A194	30
• Efectividad para la excelencia	A191	60
• Conciliación de la vida familiar y laboral	A188	40

TÉCNICO EN LOGÍSTICA

• Gestión y valoración de stocks: Visión práctica	A450	30
Gestión de compras y aprovisionamiento	A357	50
Operaciones en almacén	A133	50
• Logística y transporte internacional	A388	40

TÉCNICO EN VENTA SECTOR COMERCIOS

Escaparatismo comercial y visual merchandising I	A086	30
Escaparatismo comercial y visual merchandising II	A087	30
Técnicas de venta para el sector comercio	A250	50
Potencia tu fuerza de ventas	A088	80
Personal Shopper	A390	60

TÉCNICO EN VENTAS

Potencia tu fuerza de ventas	A088	80
Técnicas de venta 2.0	A251	60
Técnicas de venta telefónica	A252	30

EXPERTO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD

Gestión de calidad: Normas ISO	A419	50
ISO 9001:2015	A127	50
• ISO 14001:2015	A518	30

TÉCNICO EN DIRECCIÓN COMERCIAL

Potencia tu fuerza de ventas	A088	80
Técnicas de fidelización de clientes	A257	50
Dirección comercial	A255	30

TÉCNICO EN MARKETING 2.0

Marketing empresarial	A258	30
Marketing digital I	A089	50
Marketing digital II	A090	50
• Community manager y redes sociales	A383	50
• Posicionamiento y analítica	A447	30
• Instagram	A526	20

LEGISLACIÓN Y OTROS

• Administración electrónica. Factura, DNI e identificación digital	A452	30
• Nuevo reglamento general de protección de datos (RGPD) de la UE	A343	40
Prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	A296	30

Certificación e Implantación

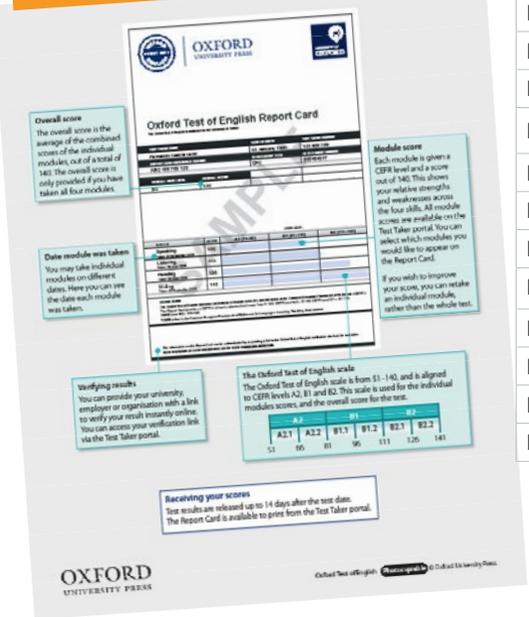
Certificación en Calidad, Medioambiente, Seguridad Laboral, Seguridad de la Información, Seguridad Alimentaria, etc.

Implantación, mantenimiento, adecuación, actualización y auditorías internas para: ISO9001, ISO14001, ISO45001, ISO27001, ISO22000, FSSC 22000

Centro Examinador
OXFORD
 UNIVERSITY PRESS

Método Revolucionario aplicado en **Universidades** para tener una visión más objetiva de tus competencias

🌱 cursos nuevos



INGLÉS		
English Level 1 - Elementary	A140	60
English Level 2 - Elementary Plus	A141	60
English Level 3 - Pre-Intermediate	A142	60
English Level 4 - Pre-Intermediate Plus	A143	60
English Level 5 - Intermediate	A144	60
English Level 6 - Intermediate Plus	A145	60
English Level 7 - Upper Intermediate	A146	60
English Level 8 - Upper-Intermediate Plus	A147	60
English Level 9 - Advanced	A148	60
English Level 10 - Advanced Plus	A149	60
English Level 11 - Upper-Advanced	A150	60
English Level 12 - Upper-Advanced Plus	A151	60

conversaciones con tu profesor

Todos los cursos de idiomas se centran en conversaciones y ejercicios **aplicados a las necesidades de cada alumno**



FRANCÉS		
Francés A1	A155	60
Francés A2	A156	60
Francés B1	A157	60
Francés B2	A158	60
Francés C1	A159	60
ALEMÁN		
Alemán A1	A160	70
Alemán A2	A161	70
CASTELLANO		
Castellano A1	A021	50
Castellano A2	A022	50
Castellano B1	A023	50



Sube de nivel en 2 meses
 Con la metodología **Penta Idiomas** recibirás todas las herramientas necesarias para mejorar día tras día.

Nuestro **centro de formación** colabora con la fundación de ayuda contra el cáncer:



● cursos nuevos

TÉCNICO EN GESTIÓN HOTELERA

● Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	A394	30
● Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	A392	30
● Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	A393	50
● Optimización en la gestión de hoteles	A395	50

TÉCNICO EN RESTAURACIÓN

● Catering, buffets y decoración	A396	50
● Protocolos en hostelería	A391	20
● Recepción y lavado de servicios de catering	A397	80
● Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	A398	50

Manipulador de Alimentos	A171	30
--------------------------	------	----

ALIMENTACIÓN

Dietética y nutrición	A333	50
-----------------------	------	----

TÉCNICO EN MARIDAJE

● Iniciación a la cata del vino (Merixell Falgueras)	A423	30
● Beer Sommelier	A525	20

Conviértete en un Chef o técnico especialista en el Sector

Con los cursos de Creative Signatures cocineros con Estrella Michelin te asesorarán para sacar lo mejor de ti

GASTRONOMÍA GOURMET

Tapas en la alta gastronomía: · Tapas en la alta cocina (Paco Roncero) · Cocina en miniatura (Ramón Freixa) · Desvelando los secretos de la trufa (Nandu Jubany)	A165	50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----

Alta cocina Mediterránea: · Clasicos modernos de la cocina catalana (Carles Gaig) · Alta cocina vegetal (Rodrigo de la Calle) · El arte de comprar (Carles Gaig)	A166	50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----

Postres en la alta gastronomía: · La heladería de los sentidos (Jordi Roca) · Técnicas de pastelería creativa (Josep Maria Ribé) · Figuras de chocolate: Texturas y técnicas (Raúl Bernal)	A167	50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----

● Panadería y pastelería gourmet: · El pan artesano del s. XXI: introducción, bases y técnicas (Xavi Ramón) · Clásicos de la pastelería tradicional (Daniel Álvarez) · Bollería Gourmet: masas fermentadas dulces y saladas (Daniel Álvarez)	A426	50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----

● Cocinas del mundo: · Cocina japonesa: las claves del sushi y el sashimi (Hideki Matsuhisa) · Las claves de la pasta fresca y rellena (Félix Martínez) · Cocina al vacío: recetas del mundo con técnicas de hoy (Tony Botella) · Esencias de la cocina India (Anjalina Chugani)	A425	70
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----

● Iniciación a la cata del vino (Merixell Falgueras)	A423	30
------------------------------------------------------	------	----

● Cocktail Experience (Javier de las Muelas)	A424	30
----------------------------------------------	------	----

legislación alimentaria

Proteger la salud del consumidor estableciendo obligaciones legales en relación a las correctas prácticas de higiene y seguridad en la industria alimentaria

Proteger al consumidor de fraudes, adulteraciones, etc. que, sin suponer un riesgo para su salud supongan un menoscabo en la calidad de los productos alimenticios.

EXPERTO EN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Sistemas de autocontrol sanitario en la industria agroalimentaria (APPCC)	A337	50
Plan de prerrequisitos	A170	50
Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	A320	30
● Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	A398	50
Trazabilidad en la industria alimentaria	A322	50
Control y análisis de etiquetado de productos alimenticios	A178	30
Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria	A319	50
● La norma mundial BRC (British Retail Consortium)	A184	30
● Legislación sanitaria y legionelosis	A517	30
Manipulador de Alimentos	A171	30

● cursos nuevos

TÉCNICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Prevención de riesgos laborales	A415	50
Prevención de riesgos laborales Básico	A417	30
● Primeros auxilios, Soporte Vital Básico y DEA (modalidad mixta) prácticas incompany	A529	38
● PRL Ergonomía e higiene postural y espalda sana	A375	30
Elaboración de un plan de emergencias	A179	30
Protección contra incendios	A180	30

OPERADOR DE MAQUINARIA DE ELEVACIÓN

Manipulación de cargas con carretillas elevadoras (modalidad mixta) prácticas incompany	A181	32
Operador de plataformas elevadoras (modalidad mixta) prácticas incompany	A182	32
Operador de puente-grúa (modalidad mixta) prácticas incompany	A183	32



Descubre un nuevo Universo

plataforma**para**empresas.com

Un campus elearning que permitirá dar el salto de tu empresa al **mundo digital**.



UN CAMPUS ÚNICO

- POTENCIAR EL TALENTO - FLEXIBILIDAD 360 - CONTENIDOS 4.0 - DIGITALIZACIÓN -

