

2021. Docente de 3 webinar organizados por el Consejo andaluz de Cámaras de Comercio, Industria y Navegación los días 8,13 y 15 de julio sobre: **“Comercio consciente: una nueva propuesta para mejorar las ventas”, “Cómo afrontar la incertidumbre del mercado covid-19 desde tu comercio “ y “ Storytelling para mejorar tu comercio”** (90 minutos cada uno. Total 4,5h)

2021 Docente de 4 sesiones de formación online (aula virtual en directo con ZOOM) dentro del curso mixto organizado por CulinariaPlus para la plantilla de supervisores de Pomodoro S.L. **“Gestión de equipos eficaces: Influir y motivar en la Hostelería”**(4 horas)

2020. Docente de 3 sesiones de formación online (aula virtual en directo con ZOOM) dentro del curso mixto organizado por CulinariaPlus para la plantilla de supervisores de Pomodoro S.L. **“¿Cómo evitar la rotación de personal en negocios de hostelería?”** (4 horas)

2020 Docente de 1 sesión de formación online dentro del programa de Sevilla Emprendedora denominada: **“Presenta tu idea de negocio: Los 10 slides de Kawasaki”**. (aula virtual en directo con ZOOM) (3 horas)

2020 Docente 1 curso presencial organizado por CulinariaPlus para la plantilla de Nembus Gourmet S.L. **“Gestión de equipos eficaces: Influir y Motivar personal en negocios de hostelería”** (4 horas)

2020 Docente de 3 sesiones de formación online (aula virtual en directo con ZOOM) dentro del curso mixto organizado por CulinariaPlus para la plantilla de supervisores de Pomodoro S.L. **“¿Cómo evitar la rotación de personal en negocios de hostelería?”** (4 horas)

2020 Docente de 1 sesión de formación online dentro del programa de Sevilla Emprendedora denominada: **“Claves para hacer Storytelling: Historias que venden”**.(3 horas) (aula virtual en directo con ZOOM)

2020 Docente de 1 sesión de formación online (aula virtual en directo con ZOOM) dentro del programa de Sevilla Emprendedora denominada: **“¿Sabes comunicar tu idea de negocio? Encuentra tu ADN corporativo.** (3 horas)

2019 Docente de 14 Cursos presenciales **“Atención al Cliente, Motivación y Venta”**, desde Culinaria Plus para personal de servicio de los locales de Hostelería y Restauración franquiciado de Taberna El Papelón. (4 horas cada sesión. Total: 56 horas).

2019 Docente de 13 Cursos presenciales **“Atención al Cliente, Motivación y Venta”**, desde Culinaria Plus para personal de servicio de los locales de Hostelería y Restauración franquiciados de Pomodoro.(4 horas cada sesión . Total: 52 horas).

2017 Tutora y formadora de un Curso de formación continua (modalidad teleformación) de **“Comunicación efectiva y Trabajo en Equipo”** para el Consorcio Desarrollo Vega Sierra Elvira (60 horas). Análisis y Formación Aplicada.

2017 Tutora y formadora de un Curso de formación continua (modalidad teleformación) de **“Evaluación de la Calidad de los Servicios Públicos”** dentro del Programa Formativo de la Mancomunidad de Municipios de la Costa Tropical de Granada (30 horas). Análisis y Formación Aplicada.

2017 Docente de **Curso básico de “Protocolo”** impartiendo un total de 20 horas de formación en Sevilla durante los días 19,20,23 y 26 de Junio de 2017 (Mod: Origen del Protocolo,

Elementos, Protocolo institucional, Tratamientos, Colocación de Banderas, Ordenación autoridades y Técnicas básicas de organización de actos, etc) en la sede del Parlamento de Andalucía, a través de Análisis y Formación aplicada S.L.

2017 Docente de Curso **“Calidad en la Administración Pública: Atención al ciudadano”**, impartiendo un total de 20 horas de formación en Sevilla durante los días 29 de Mayo 5,6 y 9 de Junio de 2017 (Mod: Elementos de calidad en el servicio, Técnicas de comunicación, competencias profesionales, técnicas de gestión de reclamaciones, Técnicas de negociación, etc) en la sede del Parlamento de Andalucía, a través de Análisis y Formación aplicada S.L.

2013 Docente de curso de FPE de **“Actividades de Gestión Administrativa”** (Mod: Cultura empresarial, Técnicas de archivo, redacción de documentos, Técnicas de Comunicación, Atención al cliente y organización de actos y protocolo) organizado por Montesierra Formación en Sevilla.80 horas.

2012 Docente de curso de FPE de **“Gestión de la Calidad”** (Mód: Elementos del Servicio, Sistemas de Gestión de la calidad, Procedimientos, Instrucciones, Indicadores de Calidad, Niveles de Servicio, Sistemas de Gestión de la Calidad ISO) en el sector comercio organizado por Fundación Formación y Empleo de Andalucía (FOREM)Sevilla .40 horas

2012 Docente de curso de FPE de **“Prevención de riesgos laborales en el sector comercio”** organizado por Fundación Formación y Empleo de Andalucía (FOREM)Sevilla .40 horas

2012 Docente de curso de FPE de Modalidades de Contratación en el sector comercio organizado por Fundación Formación y Empleo de Andalucía (FOREM)Sevilla .40 horas

2012 Docente de Curso **“Gestión de la Calidad para la actividad de Corredurías”** (Mod: Cultura y valores de la Empresa, Procedimientos de trabajo, Técnicas de atención y calidad en el servicio, indicadores, Sistemas de Gestión de la Calidad) en cursos de Formación Continua organizados por Montesierra Formación en Sevilla. 40 horas.

2011 Docente de curso de FPE de **Empleado de Información al cliente** organizado por

2011 Docente de módulos transversales (**Prevención de riesgos laborales, inserción laboral, sensibilización medioambiental, Igualdad de género**) en cursos de FPE de Interpretación de Lenguaje de signos y Gestor de Calidad organizados por Montesierra Formación en Sevilla. 36 horas.

2011 – 2010. Docente de curso de FPE de **“Secretariado de Dirección”** organizado por FAFPE en Sevilla. 300 horas.

2010. Docente de curso de formación continua de **“Técnicas de Ventas”** organizado por ASIMAG en Sevilla. 44 horas.

2009 – 2008. Docente dentro del curso presencial Técnico Superior en Recursos Humanos. FPO de los siguientes módulos: **Prevención de riesgos laborales, Gestión de la Calidad, Orientación Profesional y Autoempleo, Técnicas de selección de personal, Igualdad de Género, Sensibilización medioambiental, Gestión y Evaluación del desempeño, Motivación y Clima Laboral, Análisis y Descripción de puestos de trabajo, Comunicación Interna, Gestión del Conocimiento, Diseño de políticas retributivas.** (200 horas en total) ARELANCE Formación.

2009. Tutora y formadora de un Curso de formación continua (modalidad semipresencial o mixta) de **“Prevención de riesgos laborales básico para el sector de Limpieza”** (63 horas)

2009-1993. Monitora y /o tutora de formación en los programas de formación profesional ocupacional y continua, realizados por encargo de distintas entidades públicas y privadas como la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), Federación Andaluza de Hostelería (FAH)etc, impartiendo, tutorizando y diseñando el contenido de los materiales didácticos de algunos módulos tales como:

-Acogida y organización de actos (protocolo) (25 horas en curso de FPO de Gestión Hotelera de CEA)

-Atención al cliente. La excelencia en los servicios. (20 horas en curso de FPO de Gestión Hotelera, Marketing Turístico y Organización de Congresos de CEA)

-Técnicas de Ventas. (35 horas en curso de FPO de Gestión Hotelera , Proyecto Empresa y Marketing Turístico de CEA, y en cursos de Camareros de la Federación Andaluza de Hostelería).

-Organización de actos. (24 horas en curso de FPO de Gestión Hotelera y de Secretariado de Dirección en varias ediciones de 1999 a 2003)

-Gestión Básica de empresa (38 horas) en curso de FPO de Gestión Básica empresarial e CEA de sus ediciones 1993 y 1994.

-Marco jurídico mercantil. (15 horas) en curso de FPO de Gestión Hotelera , Proyecto Empresa y Emprendedores turísticos en las ediciones 1998 a 2003 de CEA,

-Marco Laboral de la empresa. (21 horas) en curso de FPO de Gestión Hotelera)

-Gestión Comercial. (30 horas) en cursos de FPO de CEA de Gestión Básica de Empresa, Gestión Hotelera y Proyecto Empresa en las ediciones de 2001 a 2004.

-Técnicas de redacción de documentos para secretarias. (35 horas) En curso de secretariado de Dirección de FPO de CEA de las ediciones 1998 a 2004)

-Trámites para la Creación de empresas. (20 horas en curso de Emprendedores Turísticos de FPO de CEA durante cuatro ediciones:1999 a 2002)

-Técnicas de Orientación Profesional y autoempleo. (15 horas como módulo transversal en nueve cursos de FPO de CEA, en las ediciones del 95 al 2005)

-Prevención de riesgos laborales (15 horas como módulo transversal en seis cursos de FPO de CEA, en las ediciones del 95 al 2005)

-El valor de los RRHH en la gestión de la calidad. (20 horas en curso de FPO de CEA de Gestión de los recursos Humanos de CEA de ediciones 2001 a 2005)

-Gestión de la Calidad (20 horas en curso de FPO de Gestión de los recursos humanos de CEA y de Gestión Hotelera, Emprendedores Turísticos y Marketing Turístico de ediciones de 2000 a 2005)

-Presentaciones eficaces (30 horas en tres ediciones de curso de Secretariado de Dirección y Gestión Industrial de FPO de CEA)