

CATÁLOGO CURSOS STPS

SOMOS UN EQUIPO DE EXPERTOS EN DIVERSAS ÁREAS COMPROMETIDOS Y PREPARADOS PARA DARTE EL MEJOR SERVICIO, TÉCNICO PROFESIONAL Y HUMANO, DE ACUERDO A TUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES, AYUDÁNDOTE A LOGRAR TODAS TUS METAS Y SUEÑOS EN EL ÁMBITO PROFESIONAL.



STRATEGOS
CONSULTORES®

Autorización y
registro como
Agente Capacitador
Externo STPS
EIC-180820-SU7-0013

“SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ESPACIOS PÚBLICOS Y DE SALUD.”

BENEFICIOS.

1. Mejor limpieza y desinfección dentro de las instalaciones.
2. Amplio conocimiento de las NOMS.
3. Identificación de los factores de riesgo dentro de las instalaciones.

TEMAS.

- Conceptos y aplicación de limpieza y desinfección.
- Principales técnicas y productos.
- Áreas críticas, semicríticas y no críticas.
- Acciones de mejora en el ambiente laboral.
- Equipo de protección personal.
- Contenedores RPBI.

8 Horas.

OBJETIVOS.

- Aprender los conceptos básicos de limpieza y desinfección.
- Conocer e identificar que es un área crítica, semi-crítica y no crítica.
- Saber cual es el equipo de protección adecuado para tu personal de trabajo.
- Saber que es u contenedor RPBI y cual es su funcionamiento.
- Conocimientos de las NOMS con las cuales debes contar dentro del establecimiento de trabajo según la STPS.



“ BIOSEGURIDAD EN ESPACIOS OCUPACIONALES.”

BENEFICIOS.

Al concluir este curso sobre bioseguridad, podrás realizar eficazmente las acciones necesarias para prevenir, combatir y/o gestionar, según proceda, los riesgos para la vida y la salud en el sector particular de la bioseguridad.

TEMAS.

- **Conceptos en BIOSEGURIDAD.**
- **Espacios ocupacionales y elementos de riesgo.**
- **Categorías toxicológicas y señalética.**
- **Equipo de seguridad personal.**
- **Manejo de residuos.**
- **NOMS.**

8 Horas.



OBJETIVOS.

La bioseguridad es un conjunto de normas, medidas y protocolos que son aplicados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/físicos, como por ejemplo el manejo de residuos especiales, almacenamiento de reactivos y uso de barreras protectoras entre otros.



“

PREVENCIÓN DEL MALTRATO INFANTIL.

”

BENEFICIOS.

Al termino del curso contaremos con recursos y herramientas que podremos utilizar en la concientización de la prevención del maltrato infantil.

TEMAS.

- Qué es el maltrato infantil. Posibles causa y consecuencias.
- Identificación de riesgos y casos de maltrato infantil
- Los derechos Internacionales de las niñas y los niños. Denuncia y presunción.
- Detección de signos de alerta y alteración de conductas.
- Estrategias de intervención.

8 Horas.

OBJETIVOS.

Lograr esclarecer y concientizar sobre la identificación, resolución de problemas y acciones a realizar sobre la prevención del maltrato infantil.



“

IGUALDAD Y NO DISCRIMINACIÓN.

”

TEMAS.

- **Discapacidad y conceptos asociados.**
- **Clasificación y tipos de discapacidad.**
- **Atención a la diversidad.**
- **La equidad y la inclusión como estrategias efectivas de intervención.**
- **Líneas de ayuda.**



BENEFICIOS.

A la finalización del curso nos volveremos una persona con mucha más conciencia y capacidad de razonamiento en torno a la inclusión social y la batalla contra la discriminación.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Poner fin a todas las formas de discriminación contra las mujeres y niñas no es solo un derecho humano básico, sino que además es crucial para el desarrollo sostenible.

TEMAS.

- Lactancia materna.
- Fórmulas Infantiles.
- Consistencia de los alimentos de acuerdo con la edad.
- Dieta saludable.
- Aspectos socioemocionales.
- Medidas higiénicas.



“ALIMENTACIÓN PARA NIÑOS DE 0 A 6 AÑOS.”

BENEFICIOS.

La alimentación durante la primera infancia es fundamental para sentar las bases alimentarias del resto de la vida, así como también para proteger al niño de posibles enfermedades.

Al terminar el curso podrás afrontar estas problemáticas y resolverlas de la manera adecuada.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Asegurar un crecimiento y desarrollo adecuados, teniendo en cuenta su actividad física y promover hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades nutricionales a corto y largo plazo.

“AUTOESTIMA Y ASERTIVIDAD PARA EL DESARROLLO PERSONAL.”

TEMAS.

- **Mi yo interior.**
- **Niveles de autoestima.**
- **Comunicación asertiva.**
- **Retroalimentación.**



BENEFICIOS.

- **Aprender a comunicar tus ideas.**
- **Saber escuchar el punto de vista de los demás.**
- **Mejorar la percepción de tu propia persona.**
- **Conocerte mejor a ti mismo.**
- **Descubrirás tus FODA.**

8 Horas.



OBJETIVOS.

- **Mejorar la autovaloración y confianza del individuo.**
- **Darle validez a tus ideas y expresarlas sin temor a equivocarte.**
- **Encontrar siempre el lado bueno en las cosas y tomar cualquier error como una nueva enseñanza.**
- **Tener un mayor desempeño individual y colectivo.**

“PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN CENTROS DE ATENCIÓN INFANTIL.”

TEMAS.

- Definición de accidente.
- Incidencia de Accidentes infantiles.
- Medidas de seguridad.
- Riesgos y prevención de accidentes.
- Reglamentos y protocolos de intervención.
- Recomendaciones



BENEFICIOS.

Después de finalizar el curso contarás con las herramientas necesarias para poder brindar seguridad a tu centro de atención infantil.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Identificar de manera eficaz la prevención, riesgos, protocolos y maneras de actuar frente a accidentes en los centros de atención infantil.

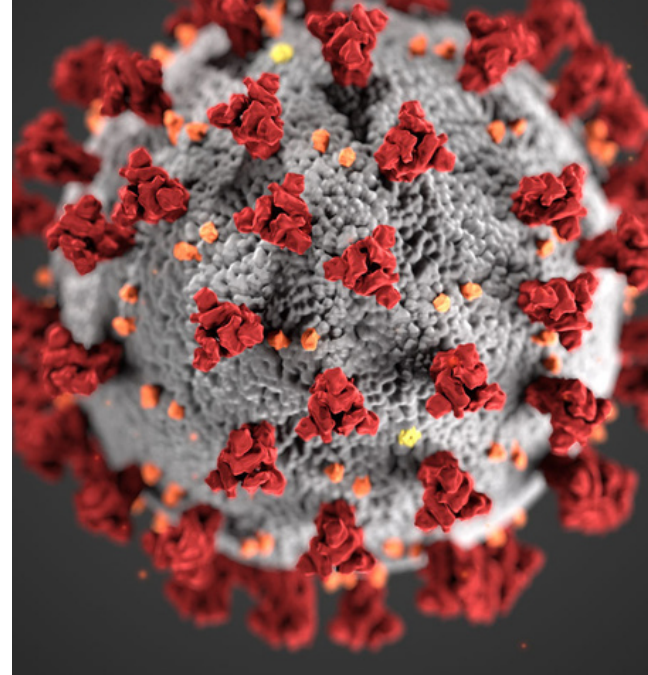


VIRUS

RESPIRATORIOS
INCLUIDO COVID-19
Y PROTOCOLOS DE
CONTINGENCIA
(OPS). ”

TEMAS.

- **Introducción a los virus respiratorios incluido el SARS2-COVID19.**
- **Detección y control.**
- **Detección de riesgos y participación social.**
- **Prevención y respuesta**



BENEFICIOS.

Después del curso contarás con todos los recursos necesarios para poder enfrentar y actuar frente a los distintos virus respiratorios que atentan contra la salud humana.

8 Horas.



OBJETIVOS.

A través del curso identificarás de manera correcta los distintos tipos de virus que afectan la respiración y la manera adecuada de actuar frente a estos para llevar a cabo una acción de respuesta.

“TÉCNICAS Y MÉTODOS EFECTIVOS DE LIMPIEZA.”

TEMAS.

- Preparar los utensilios y productos para los servicios de limpieza.
- Técnicas de limpieza en las áreas generales.
- Métodos de limpieza en baños.



BENEFICIOS.

Al concluir el curso el participante estará preparado para llevar a cabo su labor de limpieza y desinfección en su centro de trabajo de manera eficiente y con altos estándares de calidad en su labor.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Llevar al participante a un nivel alto en las técnicas de limpieza para llevarlos a cabo de manera eficaz y rápida utilizando los correctos métodos y usos de utensilios en espacios generales y específicos en el centro de trabajo que se desempeñe

“ MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS.”

TEMAS.

- **Higienización, manejo y conservación de alimentos.**



BENEFICIOS.

Obtendrás los conocimientos y habilidades necesarias para saber desinfectar y manejar correctamente los alimentos y los utensilios dentro del establecimiento de trabajo; Además, Obtendrás técnicas que te ayudaran en tu desempeño laboral.

8 Horas.



OBJETIVOS.

- **Aprender correctamente los métodos de desinfección de alimentos.**
- **Usar de manera adecuada los utensilios en la preparación de alimentos.**
- **Aprender la manera correcta de conservación de los alimentos.**

“ ATENCIÓN,
CUIDADO Y
DESARROLLO
INTEGRAL DE
NIÑOS Y NIÑAS EN
CENTROS DE
ATENCIÓN
INFANTIL. ”

BENEFICIOS.

Preparar al personal de centros de atención infantil para llevar a cabo de manera óptima y responsable con las técnicas y conocimientos aprendidos en este curso.

TEMAS.

- **Desarrollo del niño de 0-6 años**
- **Actividades higiénico-asistenciales y pedagógicas.**



8 Horas.



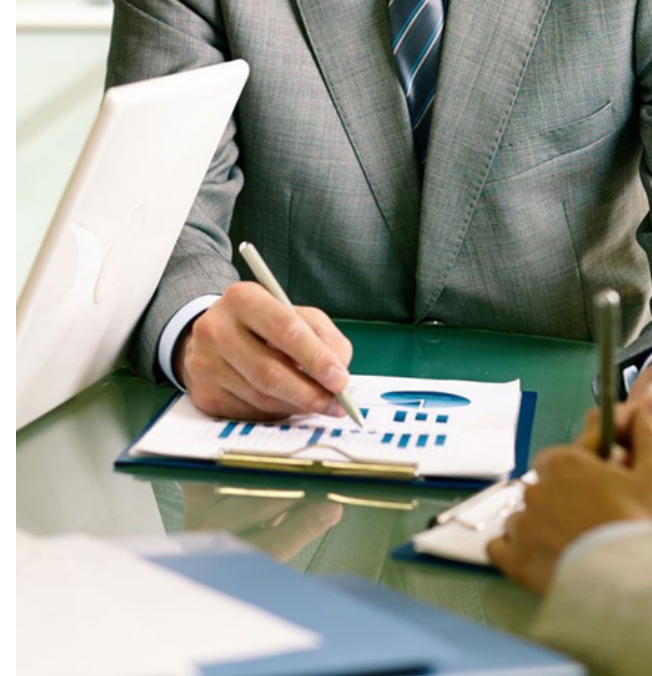
OBJETIVOS.

- **Atender niñas y niños lactantes, maternas y preescolares en Centros de Atención Infantil.**
- **Desarrollar integralmente a las niñas y los niños lactantes y maternas en Centros de Atención Infantil**

“CONSULTORÍA ESTRATÉGICA.”

TEMAS.

- Bases de la consultoría
- Diagnóstico, propuesta e intervención en la consultoría.



BENEFICIOS.

Cómo consultor estratégico aportarás tu experiencia y las herramientas metodológicas para formular e implementar las estrategias para incrementar los ingresos de tus clientes.

12 Horas.



OBJETIVOS.

El rol de la consultoría estratégica es proporcionar asesoría a las empresas para crear valor en forma sostenida. La consultoría estratégica le permitirá definir el rumbo estratégico del negocio y alinear los esfuerzos de las diferentes áreas de la empresa para cumplir con su misión y alcanzar sus objetivos y metas.

“VENTAS CONSULTIVAS.”

BENEFICIOS.

Al finalizar el curso obtendrás un amplio conocimiento de los productos o servicios que ofrecerás en tu campo laboral, los compradores y clientes, sus problemas o intereses.

TEMAS.

- Planear, ejecutar y analizar actividades de venta.
- Segmentación de Mercado
- Prospección.
- Ciclos de Venta.
- Técnicas para el manejo de objeciones.
- Técnicas de cierres de venta.

12 Horas.

OBJETIVOS.

Evaluar el proceso de análisis y segmentación de mercados y su relación con los servicios y productos ofrecidos, diseño de planes de ventas para segmentos o clientes específicos, la prospección de clientes, la aplicación de un método de venta que considere el ciclo de venta, el registro de las actividades a realizar y las realizadas en el proceso de atención a clientes,



“ COACHING Y LIDERAZGO. ”

BENEFICIOS.

El ser coach facilita las técnicas para potencializar las herramientas que tenías pero que no habías puesto en marcha y de esta manera planifiques con mayor eficacia, superes los obstáculos que no habías podido, y sobre todo logres llegar a las metas que tú desees en el menor tiempo posible.

TEMAS.

- Modelo de Coaching.
- Inteligencia Emocional.
- Ejecución de sesiones de coaching.



12 Horas.



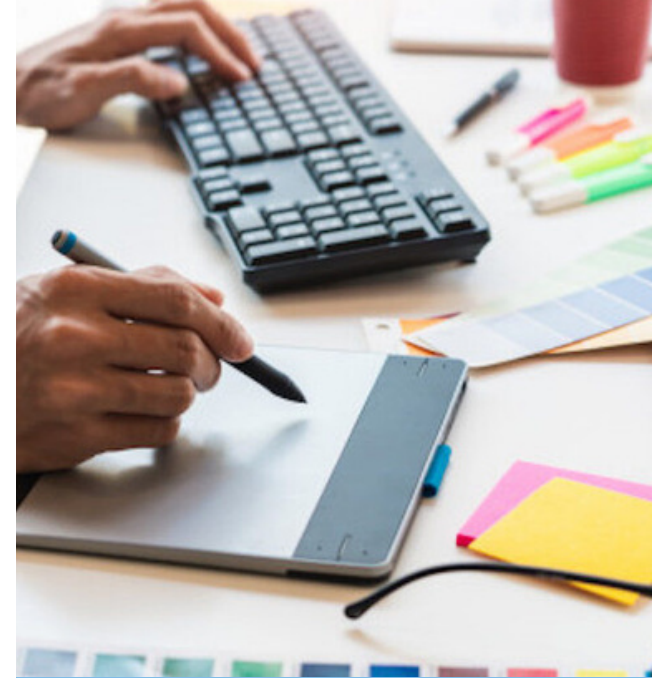
OBJETIVOS.

- Preparar las sesiones considerando metas a alcanzar, temas a tratar, y las herramientas y técnicas que se utilizarán.
- Facilitar las sesiones, estableciendo relación de confianza, empleando la escucha activa, planteando preguntas que clarifiquen, generen reflexión, descubrimiento y toma de conciencia, generando alternativas de acción y propiciando la retroalimentación.

“ IMPARTICIÓN Y DISEÑO DE CURSOS. ”

TEMAS.

- Roles y tipos de grupo.
- Técnicas instruccionales y grupales.
- Dominios de aprendizaje, redacción objetivos
- Manuales instructor y participante.
- Instrumentos de evaluación y carta descriptiva.



BENEFICIOS.

Ser instructor equivale a transformar lo complejo en simple. Mejorar la vida de los demás, en este cursos obtendrás los recursos necesarios para convertirte en el instructor y diseñador que siempre has deseado ser.

12 Horas.



OBJETIVOS.

Capacitar al participante para las funciones sustantivas de diseñar, preparar, conducir y evaluar cursos de capacitación.

“
APRENDIZAJES
CLAVE PARA LA
EDUCACIÓN
INTEGRAL EN EL
NIVEL PREESCOLAR.
”

TEMAS.

- Planes y programas de estudio
- Orientaciones didácticas
- Sugerencias de evaluación



BENEFICIOS.

Una vez el participante haya finalizado el curso, podrá aplicar las técnicas aprendidas en el mismo para realizar su labor de docente preescolar de una manera integral, eficiente y enriquecida con técnicas aprendidas durante el curso.

20 Horas.



OBJETIVOS.

Preparar al participante para llevar a cabo el papel de educador preescolar para propiciar el desarrollo integral y armónico del niño a través de los campos formativos de desarrollo personal y social, lenguaje y comunicación, pensamiento matemático, exploración y conocimiento del mundo, expresión y apreciación artística, desarrollo físico y salud.

“ESTIMULACIÓN TEMPRANA.”

TEMAS.

- Cuidado y atención a niños y lactantes.
- Masaje infantil.
- Psicomotricidad y neuromotricidad.
- Bases y fundamentos de la estimulación temprana.



BENEFICIOS.

Al finalizar este curso habrás adquirido el conjunto de técnicas y actividades diseñadas con base científica para llevar a cabo las actividades estimulación temprana en los niños de primera infancia.

20 Horas.



OBJETIVOS.

Obtener las habilidades necesarias para estimular a los niños de manera oportuna, y de esa manera poder ofrecerle una gama de experiencias que le permitirán formar las bases para la adquisición de futuros aprendizajes.

“SERVICIOS DE JARDINERÍA.”

TEMAS.

- Cultivo de planta de ornato.
- Mantenimiento básico y completo en jardines.
- Herramienta y maquinaria.
- Plagas y enfermedades



BENEFICIOS.

Al finalizar el curso el participante contará con los conocimientos y herramientas necesarias para poder ofrecer y llevar a cabo sus labores de jardinería con altos estándares de calidad.

8 Horas.



OBJETIVOS.

El objetivo del curso en mantenimiento de jardines es adquirir los conocimientos necesarios respecto a las propiedades del suelo, las labores de jardinería, el clima y su influencia en las plantas, tipos de plantas, árboles y arbustos y sus enfermedades.

“SERVICIO DE VIGILANCIA PRESENCIAL DE BIENES Y PERSONAS.”

TEMAS.

- Control de ingreso y salida de personas.
- Control de ingreso y salida de bienes.
- Control de entrada y salida de vehículos.
- Vigilancia en puntos fijos y/o rondines.
- Reporte de anomalías y emergencias.



BENEFICIOS.

- Desarrollar en el guardia de seguridad, conocimiento y habilidades para el desarrollo de su función.
- Mejorar las acciones de vigilancia.
- Lograr una conducta en los participantes que sea en concordancia con la visión y valores de la organización.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Serás competente cuando demuestres los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes para proteger propiedades o personas, con la finalidad de reducir riesgos por medio de la vigilancia desde un punto fijo y/o de recorridos constantes.

“

SERVICIOS DE RECEPCIÓN.

”

BENEFICIOS.

- La evolución de la demanda turística, modo que pueda desempeñar las funciones del departamento de reservas y recepción considerando las necesidades de cada huésped y las que marca el mercado.
- Las habilidades comunicativas y sociales a desarrollar, para optimizar la atención que presta al cliente.

TEMAS.

- Registrar el ingreso del visitante para su alojamiento temporal.
- Preparar la asignación del área de visita o habitaciones reservadas por el huésped para su alojamiento temporal.
- Atender solicitudes y quejas de los visitantes durante su alojamiento temporal.
- Registrar la salida de visitante al final de su alojamiento temporal.

8 Horas.



OBJETIVOS.

La Recepción es el centro nervioso del hotel, donde el cliente recién llegado tiene su primer contacto directo con la empresa, y por ende obtiene sus primeras impresiones acerca del servicio, que en general ofrece la entidad. Es necesario que estas impresiones sean positivas y para ello necesitamos buenos profesionales, capaces de ofrecer a los clientes un servicio de calidad y un alto grado de satisfacción.



“

LIDERAZGO EMPRESARIAL.

”

BENEFICIOS.

Al concluir el curso tendrás las herramientas y habilidades necesarias para la mejora del rendimiento empresarial, mantener a los empleados contentos y motivados favoreciendo el trabajo en equipo, así como un aumento de ventas y beneficios para la empresa.

TEMAS.

- Desarrollo de habilidades colectivas para la resolución de problemas.
- Valores de liderazgo.
- Educación financiera.
- Definición de objetivos y metas.
- Espíritu de equipo.
- Comunicación verbal y no verbal.



8 Horas.



OBJETIVOS.

Mejorar el rendimiento empresarial. Crear un ambiente de trabajo idóneo para aumentar la productividad así que los empleados se encuentren más contentos y motivados, disminuyendo el ausentismo laboral y el malestar de los trabajadores.

“

DISCAPACIDAD E INCLUSIÓN.

”

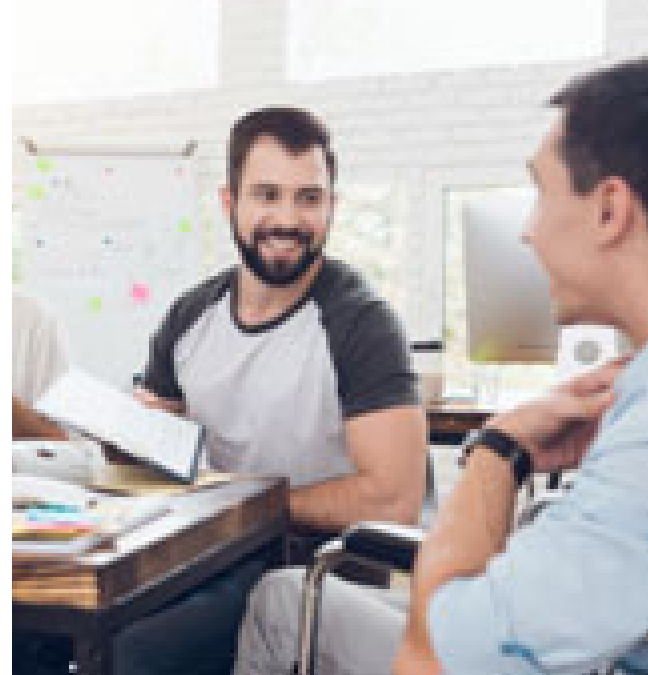
BENEFICIOS.

Al término del curso los participantes contarán con experiencias diversas que aplican enfoques diferentes para solucionar un problema.

Todo el mundo se beneficia de un lugar de trabajo incluyente, no solo las personas con discapacidad.

TEMAS.

- **Antecedentes de la capacidad.**
- **Clasificación y tipos de discapacidad.**
- **Políticas de inclusión.**



8 Horas.



OBJETIVOS.

La inclusión social consiste en la participación igualitaria de todas las personas en la sociedad. Los diversos proyectos van encaminados a mejorar la empleabilidad, la autonomía y el desarrollo de habilidades sociales, desde el punto de vista de la diversidad funcional.

“ CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS CENTROS DE TRABAJO. ”

TEMAS.

- Principios de la gestión de seguridad y salud ocupacional.
- Reconocimiento, evaluación y control de riesgos.
- Norma de comunicación de peligros.
- Fundamentos de higiene industrial.



BENEFICIOS.

Sensibilizar a los asistentes acerca de la importancia de la prevención de riesgos de trabajo para mitigar accidentes y enfermedades de trabajo, generar ambientes saludables, cumplir con la capacitación necesaria para patrones y trabajadores y cumplir con la normatividad de la STPS.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Adquiere conocimientos que te permitan detectar y controlar los riesgos de trabajo, realizar diagnósticos e implementar programas de seguridad e higiene orientados a la prevención de accidentes y enfermedades de trabajo

“

LOS FACTORES PSICOSOCIALES Y EL AMBIENTE FAVORABLE DEL TRABAJO.

”

BENEFICIOS.

Al finalizar este curso habrás obtenido el conjunto de conocimiento y técnicas para identificar y valorar y saber lidiar con los riesgos psicosociales que puedan presentarse en el ambiente laboral.

TEMAS.

- ¿Qué son los factores psicosociales?
- ¿Cuales son los factores psicosociales más importantes en el trabajo?
- Estrés laboral.
- Medio ambiente físico de trabajo.
- Medidas preventivas.

8 Horas.



OBJETIVOS.

El objetivo principal es identificar, evaluar y valorar los riesgos psicosociales presentes en una situación de trabajo para eliminar o atenuar tales riesgos y establecer las medidas preventivas que resulten oportunas y sean relativas a la organización del trabajo.

“

RESOLUCIÓN Y MANEJO DE CONFLICTOS.

”

BENEFICIOS.

Facilitaras la resolución de conflictos de una manera efectiva entre personas al mismo tiempo que se fortalecerá la escucha activa y la empatía de esta manera podrás identificar las necesidades propias y ajenas y sabrás gestionarlas y mejorar así la capacidad de negociación.

TEMAS.

- Definición de conflicto
- Conceptos manejo de conflictos.
- Etapas del desarrollo de un conflicto.
- Tipos de conflictos.
- Técnicas de resolución de conflictos.

8 Horas.

OBJETIVOS.

El objetivo de este curso-taller es que los participantes conozcan una serie de técnicas de manejo de conflictos y desarrollen habilidades para enfrentar los conflictos desde una nueva perspectiva, que le permita mejorar su clima laboral, social y profesional.



“ ATENCIÓN A COMENSALES (MESEROS). ”

TEMAS.

- Preparar la estación y equipo de operación para la atención al comensal.
- Servir alimentos y bebidas al comensal.
- Cobrar la cuenta de consumo del comensal.



BENEFICIOS.

Ofrecerás una mejor presentación de estación y equipo de operación, para así agilizar el servicio, obtendrás el conocimiento del servicio en la mesa de tus clientes para una mejor atención y asegurarás la calidad higiénica de las preparaciones que se ofrecen.

8 Horas.



OBJETIVOS.

Otorgar los conocimientos necesarios a la persona para ser capaz de atender a las necesidades de los clientes, ofreciendo servicios disponibles en el establecimiento, según el estándar de calidad definido, teniendo como objetivo la satisfacción del cliente.

“

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (COCINERO PROFESIONAL).

”

BENEFICIOS.

Al finalizar este curso habrás adquirido los conocimientos necesarios para ofrecer tus servicios como manipulador de alimentos y todo lo que conlleva con los mas altos estándares de calidad.

TEMAS.

- Disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina.
- Coordinar la pre-elaboración de alimentos.
- Elaborar platillos.
- Dar el terminado al platillo.

8 Horas.

OBJETIVOS.

El objetivo del curso para manipuladores de alimentos es garantizar la seguridad e higiene alimentaria en todos los procesos vinculados a esta actividad y que tengan que ver, por tanto, con la preparación, fabricación, transformación, elaboración, entre otros.



“

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS (BARTENDER).

”

BENEFICIOS.

Obtendrás los conocimientos y herramientas necesarias para ofrecer el mejor servicio como bar tender profesional, abriendo tu visión y oportunidades en el ámbito laboral.

TEMAS.

- Área de servicio de bebidas.
- Equipo de operación y cristalería.
- Surtido y monta de barra.
- Guarnituras y tipos de cocteles.
- Preparación y servicio

8 Horas.



OBJETIVOS.

El objetivo de este curso es brindar los conocimientos básicos, tanto teóricos como prácticos necesarios para la elaboración de las bebidas clásicas más famosas de la coctelería de la mejor calidad para los clientes, mientras aprendes sobre el trato hacia los mismos.

“

CAPTACIÓN DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL

”

BENEFICIOS.

Aprenderás como son aplicados instrumentos para recopilar información en el ámbito empresarial mediante protocolos de privacidad, incluyendo el pre-procesamiento y entrega de resultados para apoyar el proceso de gestión organizacional.

TEMAS.

- Preparación de instrumentos para recopilar Información.
- Implementación de instrumentos para recopilar Información.
- Procesamiento previo y preparación de resultados.



8 Horas.



OBJETIVOS.

Dotar a candidatos en promotoría con la metodología necesaria para captar información por medio de instrumentos especializados, produciendo valor a manera de datos para instituciones públicas o privadas.

“ ELABORACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS CUANTITATIVA ”

BENEFICIOS.

Con este curso aprenderás a comunicarte con el cliente para así obtener datos más estructurados de lo que piensan acerca de un producto, llevarás un mejor análisis estadístico, definirás tu estrategia de venta, minimizarás los riesgos y de igual forma ahorrarás costes y tiempo.

TEMAS.

- Establecer una meta.
- Herramientas necesarias para llevar a cabo la investigación.
- Recolección de datos mediante encuestas, observaciones, investigaciones concluyentes.
- Análisis de datos recopilados.
- Informes de investigación con gráficos o tablas.

8 Horas.

OBJETIVOS.

Proporcionar los conocimientos acerca de la elaboración de una investigación de mercado cuantitativa, obteniendo las herramientas y la metodología adecuada para ofrecer la investigación adecuada al cliente de acuerdo a sus necesidades y requerimientos.

