

El Centro de Estudios y Capacitación Cooperativa CENECOOP R.L



Conciente de que la capacitación debe ser una actividad sistemática, planificada y permanente cuyo propósito general es preparar, desarrollar e integrar a los recursos humanos al proceso productivo, mediante la entrega de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño de todos los empleados en sus actuales y futuros cargos.

Le ofrece los siguientes cursos, campamentos y talleres

CURSOS DE CÓMPUTO E INFORMÁTICA

La presente oferta sobre capacitación informática es la clave para maximizar el rendimiento de la inversión en tecnología, aumentando la productividad, reduciendo los costos de soporte y motivando al personal.

Los cursos se desarrollarán en los Laboratorios de CENECOOP R.L, ubicados en el Edificio Cooperativo, 150m al Norte de la Fuente de la Hispanidad en San Pedro de Montes de Oca, San José, Costa Rica. La capacidad máxima de cada grupo es de veinte participantes.

*** CURSO DE PHOTOSHOP**

Preparar al alumno para el trabajo con esta potente herramienta de edición gráfica. Partiendo de sus opciones básicas, este curso le enseñará a crear y modificar sus propias imágenes, utilizando



COMPUTO

para ello el amplio espectro de opciones de retoque fotográfico de las que dispone Photoshop.

Duración: 20 Horas

Incluye:

- Uso Computadora y proyector para las presentaciones del Curso.
- Facilitador
- Certificado
- Computadora por Estudiante
- Alimentación

* CURSO BÁSICO DE COMPUTACIÓN E INTERNET

El curso básico de computación, busca que las personas se acerquen a las tecnologías de Información y aprendan a utilizarla de forma provechosa en su vida cotidiana.

Duración: 20 Horas

Incluye:

- Uso Computadora y proyector para las presentaciones del Curso.
- Facilitador
- Certificado
- Computadora por Estudiante
- Alimentación

* CURSO EXCEL BASICO

Al finalizar este curso, los participantes estarán en capacidad de diseñar hojas de cálculo básicas, de acorde a las exigencias competitivas de su lugar de trabajo.

Duración: 16 Horas

Incluye:

- Uso Computadora y proyector para las presentaciones del Curso.
- Facilitador
- Certificado
- Computadora por Estudiante
- Alimentación



COMPUTO

- **CURSO EXCEL AVANZADO**

El curso pretende proporcionar a los y las participantes utilidades avanzadas de la Hoja Electrónica Excel; que le permitirán desenvolverse eficientemente en su lugar de trabajo, obteniendo así una ventaja competitiva.

Duración: 16 Horas

Incluye:

- Uso Computadora y proyector para las presentaciones del Curso.
- Facilitador
- Certificado
- Computadora por Estudiante
- Alimentación

- * **CURSO CÓMO HACER UNA PRESENTACIÓN DE ÉXITO, UTILIZANDO PHOTOSHOP**

Duración: 20 Horas

Incluye:

- Uso Computadora y proyector para las presentaciones del Curso.
- Facilitador
- Certificado
- Computadora por Estudiante
- Alimentación



COMPUTO

SEMINARIOS - TALLERES DE ALTA GERENCIA

Estos seminarios son de tipo presencial y su enfoque metodológico comprende una combinación de exposiciones magistrales, reflexiones de grupo, dinámicas y apoyo audiovisual.

Se llevarán a cabo en las instalaciones del CENECOOP R.L, ubicadas en el Edificio Cooperativo, 150m al Norte de la Fuente de la Hispanidad en San Pedro de Montes de Oca, San José, Costa Rica.

La duración será de 08 horas, impartidas durante un día entre semana, con un horario de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Las actividades a desarrollar comprenden el desarrollo de los siguientes temas:

*** CURSO DE INTELIGENCIA EMOCIONAL**

Objetivo: Analizar el concepto y desarrollo de la inteligencia emocional, para facilitar su aplicación como herramienta de dirección y trabajo empresaria.

*** CURSO DE ECONOMÍA FAMILIAR EN TIEMPOS DE CRISIS**

Objetivo: Detectar las ventajas, oportunidades y dificultades que tiene cada familia en su situación económica a través del conocimiento de conceptos claves sobre el trabajo, la economía y su influencia en la vida cotidiana.

*** CURSO DE EQUIDAD DE GÉNERO**

Objetivo: Facilitar a las y los participantes la aplicación de estrategias de mayor eficacia para lograr la equidad de género.

*** CURSO DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS Y FLUJOS DE CAJA**

Los Asistentes a este curso podrán conocer acerca de cómo realizar su presupuesto anual con el fin



ALTA GERENCIA

de tener una herramienta que de seguimiento y control financiero a los planes Estratégicos y Operativos

* **CURSO DE TÉCNICAS PARA LA GESTIÓN DE VENTAS**

El curso pretende que los presentes aprendan a reconocer las acciones que conducen a la consolidación de carteras de clientes sanas y rentables.

* **ETIQUETA Y PROTOCOLO CORPORATIVO**

El objetivo del curso es Desarrollar las competencias necesarias para que el personal, ejecutivos y directores empresariales, pueda desenvolverse adecuadamente y de forma cómoda en cualquier actividad, considerando las normas de protocolo y buenas maneras.

Duración: 08 horas

Incluye:

- Uso Computadora y proyector para las presentaciones del Curso.
- Facilitador
- Certificado
- Manual de Trabajo
- Material para tomar apuntes
- Alimentación



ALTA GERENCIA

TALLERES Y CAMPAMENTOS

* TALLER DE CUERDAS BAJAS

Al finalizar el taller se espera que los (las) participantes hayan desarrollado nuevas perspectivas, herramientas y metodología frente a las necesidades de la empresa, que podrán ser implementadas inmediatamente en el centro de trabajo.

Duración: 08 horas

Incluye:

- Facilitador
- Certificado
- Manual de Trabajo
- Material para tomar apuntes
- Alimentación

* TALLER DE FORMACIÓN PARA CAPACITADORES

Realizar una transferencia metodológica para el desarrollo de habilidades y destrezas que permita a los participantes implementar programas de capacitación altamente efectivos al interior de sus organizaciones, incluso para sus asociados, proveedores y distribuidores, en respuesta al diagnóstico de necesidades de capacitación desde una perspectiva de mejora continua.

Cada campamento tiene una duración de 2 días, y está diseñado para grupos de 25 personas.

Duración: 16 horas

Incluye:

- Facilitador
- Certificado
- Manual de Trabajo
- Material para tomar apuntes
- Alimentación



TALLERES Y CAMPAMENTOS



* **CAMPAMENTOS**

Los campamentos se desarrolla de acuerdo a una secuencia de actividades no competitivas, teniendo como base una serie de obstáculos y dinámicas de riesgo controlado que representan los diferentes retos que el grupo debe afrontar.

Cada campamento tiene una duración de 3 días y dos noches, y esta diseñado para grupos de 50 personas.

Incluye:

- Incluye alimentación
- Uso de las instalaciones
- Hospedaje
- Materiales para las actividades del campamento
- Certificado de participación
- Alimentación

* **CAMPAMENTOS PARA EL DESARROLLO ORGANIZACIONAL**

El objetivo del campamento es Identificar pensamientos distorsionados que impiden cambiar las actitudes para enfrentar la vida en forma adecuada. Conocer cómo influye la actitud en el liderazgo.

Cada campamento tiene una duración de 3 días y dos noches, y esta diseñado para grupos de 25 personas.

Incluye:

- Incluye alimentación
- Uso de las instalaciones
- Hospedaje
- Materiales para las actividades del campamento
- Certificado de participación
- Alimentación

* **CAMPAMENTOS JUVENILES**

Objetivo General: Fortalecer las relaciones grupales de fraternidad y confianza dentro de grupo mediante actividades lúdicas.

Cada campamento tiene una duración de 3 días y dos noches, y esta diseñado para grupos de 25 personas.

Incluye:

- Incluye alimentación
- Uso de las instalaciones
- Hospedaje
- Materiales para las actividades del campamento
- Certificado de participación
- Alimentación

Más Información y confirmaciones al
Teléfono: 2253-5590
o bien A los correos electrónicos:
jrojas@cenecoop.com, vramos@cenecoop.com
José Rojas Chaves / Vicky Ramos Acuña



TALLERES Y CAMPAMENTOS

SEMINARIOS - TALLERES EN HOTELERIA Y TURISMO

* ETIQUETA Y PROTOCOLO

Los cursos de etiqueta y protocolo están dirigidos a personas interesadas en conocer a fondo los elementos fundamentales que permitan desenvolverse con propiedad, seguridad y confianza en sus reuniones de trabajo y eventos sociales.

Duración: 8 horas

Costo: 20.000 colones.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm. Una o dos veces por semana según disponibilidad de los participantes.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

* SERVICIO AL CLIENTE

Los cursos se centran en valorar la contribución que el servicio al cliente puede hacer como herramienta de gestión para mejorar los niveles de calidad personales. El desarrollo de la temática busca como resultado generar oportunidades de mejora en la administración y dirección estratégica de las empresas u organizaciones.

Duración: 8 horas

Costo: 20.000 colones.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm.



HOTELERIA Y TURISMO

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

GASTRONOMÍA*** MANIPULACION DE ALIMENTOS**

La temática del curso abarca los elementos fundamentales de la correcta manipulación de los alimentos mediante la aplicación de las técnicas y normas de higiene establecidas en la legislación nacional, con el fin de obtener alimentos inocuos y proteger la salud del consumidor.

Duración: 20 horas

Costo: Se cotizará según sede del curso y número de participantes.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm. Una o dos veces por semana según disponibilidad de los participantes.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

*** CURSO DE COCINA BASICA I**

Los cursos de Cocina básica I se desarrollan bajo una metodología teórico-práctico, en donde se abarcan conceptos y vocabularios básicos gastronómicos, así como la elaboración "in situ" de las técnicas básicas de la cocina moderna tales como cortes, métodos de cocción, elaboración de fondos, entre otros.

**HOTELERIA Y TURISMO**



Duración: 40 horas

Costo: Se cotizará según sede del curso y número de participantes.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm. Una o dos veces por semana según disponibilidad de los participantes.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

*** CURSO DE COCINA BASICA II**

Los cursos de Cocina básica II se desarrollan bajo una metodología teórico-práctico, en donde se abarcan generalidades sobre el manejo y selección de materias primas en la industria gastronómica. A la vez, se desarrollarán las técnicas básicas para la elaboración de ensaladas, emparedados, cocteles, guarniciones, arroces, entre otros.

Duración: 40 horas

Costo: Se cotizará según sede del curso y número de participantes.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm. Una o dos veces por semana según disponibilidad de los participantes.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación



* CURSO DE COCINA BASICA III

Los cursos de Cocina básica III se desarrollan bajo una metodología teórico-práctico, en donde se abarcan generalidades de las carnes blancas y rojas, tipos de cortes, pescados y mariscos. Se elaborarán junto al instructor marinados previos, distintas carnes a la plancha, parrilla, recetas de pescados básicos, empanizados, etc.

Duración: 40 horas

Costo: Se cotizará según sede del curso y número de participantes.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm. Una o dos veces por semana según disponibilidad de los participantes.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

* TALLER DE TECNICAS Y GESTION DE COSTOS

El taller está dirigido a reconocer la importancia, clasificación y estructura de los costos de un establecimiento gastronómico para obtener rendimientos óptimos, de manera que se logre conocer en profundidad los aspectos que deriven en una efectiva toma de decisiones de la empresa.

Duración: 8 horas

Costo: 20.000 colones.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

*** TALLER SOBRE PLANEAMIENTO Y ELABORACION DE MENÚS.**

Los cursos están enfocados en la aplicación de las técnicas principales para el diseño de menús y recetas estándar para establecimientos gastronómicos, utilizando las elaboraciones más representativas tanto nacionales como internacionales, así como la estructura operativa a ejecutar en el negocio.

Duración: 8 horas

Costo: 20.000 colones.

Sedes: Pérez Zeledón, Ochomogo de Cartago y San Pedro de Montes de Oca.

Horario: A convenir. De Lunes a Sábado de 8:00 a 5:00 pm.

Incluye:

Material didáctico
Materia Prima para elaboraciones
Uso de instalaciones
Certificado de participación

Más Información y confirmaciones al
Teléfono: 2253-5590
o bien al correo electrónico:
aalvarez@cenecoop.com / Andrés Álvarez



HOTELERIA Y TURISMO