



CATÁLOGO DE ACCIONES FORMATIVAS

Alta calidad educativa con perfil humanista

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN CONTINUA
UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA

ÍNDICE

Presentación	6
La formación continua en la Universidad del Claustro de Sor Juana	7
Acciones formativas	7
Habilidades de Comunicación	8
1. Curso-taller: Redacción básica (30 horas)	8
2. Curso-taller: Redacción avanzada (30 horas)	8
3. Curso-taller: Comunicación asertiva (20 horas)	8
4. Curso-taller: Argumentación y comunicación oral (20 horas)	8
5. Curso-taller: Redacción creativa para internet (20 horas)	9
6. Curso-taller: Textos académicos: construcción y análisis (20 horas)	9
7. Curso-taller: Redacción y comunicación laboral (20 horas)	9
8. Curso-taller: Corrección de estilo (20 horas)	9
9. Curso: Técnicas de lectura rápida (27 horas)	9
10. Curso: Técnicas para hablar en público con eficacia (24 horas)	9
11. Curso: Comunicación organizacional (20 horas)	9
12. Curso-taller: Comunicación directiva y manejo de audiencias (15 horas)	9
13. Diplomado: Comunicación institucional y política (120 horas)	9
14. Diplomado: Edición de publicaciones impresas y digitales (120 horas)	10
15. Diplomado: Gestión de negocios de la comunicación (120 horas)	10
Desarrollo Profesional	11
1. Diplomado: Desarrollo de habilidades de liderazgo (120 horas)	11
2. Curso: Calidad, productividad y excelencia en el trabajo (30 horas)	11
3. Curso: Calidad en el servicio y atención a personas usuarias internas y externas (20 horas)	11
4. Curso: <i>Coaching</i> (20 horas)	12
5. Curso: Liderazgo y autogestión (20 horas)	12
6. Curso: Orientación a resultados (20 horas)	12
7. Curso: Trabajo en equipo (20 horas)	12
8. Curso: Visión y planeación estratégica (20 horas)	12
9. Curso: Técnicas de negociación (20 horas)	12
10. Curso: Liderazgo transformacional y toma de decisiones (20 horas)	12
11. Curso: El estilo personal y la imagen que proyectas (20 horas)	12
12. Curso: Formación de personas formadoras (20 horas)	12
Desarrollo Humano	13
1. Curso: Técnicas para el manejo del estrés (30 horas)	13
2. Curso: Los siete hábitos de la gente altamente efectiva (24 horas)	13
3. Curso: Clima laboral con enfoque en la salud, el servicio y la satisfacción de las personas (20 horas)	13
4. Curso: Inteligencia emocional y programación neurolingüística (20 horas)	13
5. Curso: Administración del tiempo (20 horas)	14
6. Curso: Manejo asertivo de conflictos (20 horas)	14
7. Curso: Autocuidado y bienestar (20 horas)	14
Psicología y Educación	15
1. Curso: Planeación pedagógica y diseño instruccional (20 horas)	15
2. Curso: Técnicas grafológicas, proyectivas y entrevista por competencias (44 horas)	15
3. Diplomado: Psicoterapia infantil y de la familia (120 horas)	15
4. Diplomado: Neuropsicología de las adicciones (120 horas)	16
5. Principios básicos de la clínica psicoanalítica (12 horas)	16

Administración y Recursos Humanos

17

1. Curso: Planeación y seguimiento de proyectos (30 horas)	17
2. Curso-taller: Matriz de marco lógico (20 horas)	17
3. Curso: Evaluación de programas (20 horas)	17
4. Curso: Desarrollo organizacional (20 horas)	18
5. Curso: Identificación de riesgos en procesos (20 horas)	18
6. Curso: Ley general de archivos (20 horas)	18
7. Curso: Gestión y administración de archivos (20 horas)	18
8. Curso: Uso de IA para optimizar procesos administrativos (20 horas)	18

Informática y Nuevas Tecnologías

19

1. Curso: IA y herramientas digitales para la creación de proyectos (36 horas)	19
2. Curso: Trabajo remoto y teletrabajo (20 horas)	19
3. Curso: Marketing digital (30 horas)	19
5. Curso-taller: Estrategias de comunicación en redes sociales: creación de contenidos (21 horas)	20
6. Taller: Fotografía digital (24 horas)	20
7. Curso: Word básico (20 horas)	20
8. Curso: Word intermedio (20 horas)	20
9. Curso: Word avanzado (20 horas)	20
10. Curso: Excel básico (20 horas)	20
11. Curso: Excel intermedio (20 horas)	20
12. Curso: Excel avanzado (20 horas)	20
13. Curso: Microsoft Office 365 (20 horas)	20
14. Taller: Elaboración de presentaciones efectivas (20 horas)	21
15. Curso-taller: Software de ambiente gráfico y editorial de Adobe Creative (30 horas)	21

Normatividad

22

1. Diplomado: Interpretación y argumentación jurídica (60 horas)	22
2. Diplomado: Ética y responsabilidad social (60 horas)	22
3. Curso: Actualización en juicios orales en materia penal (40 horas)	23
4. Curso: Derecho administrativo (40 horas)	23
5. Curso: Protección de datos personales (30 horas)	23
6. Curso: Introducción a las políticas públicas (30 horas)	23
7. Curso: Sistema Nacional Anticorrupción, transparencia y rendición de cuentas (20 horas)	23
8. Curso: Ley General de Responsabilidades Administrativas (20 horas)	23

Derechos Humanos y Género

24

1. Diplomado: Teorías, conceptos y herramientas para la igualdad (175 horas)	24
2. Diplomado: Reconstrucción del tejido social en México: democracia, ciudadanía y cultura de paz (120 horas)	24
3. Taller: Intervención en crisis y técnica de entrevistas a víctimas, con una perspectiva de derechos humanos (30 horas)	25
4. Curso: Derechos humanos para la igualdad de género (20 horas)	25
6. Curso: Personas migrantes, refugiadas y desplazadas (20 horas)	25
7. Curso: El trabajo periodístico y sus derechos (20 horas)	25
9. Taller: Igualdad laboral y no discriminación (20 horas)	25
10. Taller: Equidad de género, hostigamiento y diversidad sexual (20 horas)	25
11. Taller: Ambiente laboral incluyente (20 horas)	26
12. Curso-taller: Género y masculinidades: una deconstrucción (32 horas)	26
13. Curso-taller: Sensibilización en derechos humanos (15 horas)	26

Promoción del Arte y la Cultura	27
1. Diplomado: Historia del arte mexicano (160 horas)	27
2. Diplomado: Historia del arte (125 horas)	27
3. Diplomado: Derechos y gestión cultural (120 horas)	28
4. Curso: Producción de eventos masivos (40 horas)	28
5. Curso: Diseño y gestión de eventos culturales (24 horas)	28
6. Curso: Curaduría y diseño de exposiciones (20 horas)	28
7. Curso: Nociones generales de la gestión cultural (20 horas)	28
8. Curso-taller: Acercamiento al diseño artesanal de México (42 horas)	28
9. Curso: Fomento de la ética y los valores a través del arte (20 horas)	28
10. Curso-taller: Introducción a la arteterapia: explorando el arte de la sanación (40 horas)	28

Idiomas Claustro	29
-------------------------	-----------

Gastronomía	32
--------------------	-----------

Programas teóricos	32
---------------------------	-----------

1. Diplomado: Nutrición, hábitos alimentarios y estilo de vida (60 horas)	32
2. Taller: Nutrición en el servicio de alimentos (20 horas)	32
3. Taller: Diabetes mellitus, alimentación y cuidados (20 horas)	32
4. Taller: Manejo higiénico de alimentos (16 horas)	32
5. Taller: Trámites legales para negocios gastronómicos (16 horas)	33
6. Taller: Ingeniería del menú (16 horas)	33
7. Taller: Marketing gastronómico para tu negocio (20 horas)	33

Programas prácticos	33
----------------------------	-----------

1. Diplomado: Bases de la cocina profesional (60 horas)	33
2. Diplomado: Alta cocina (60 horas)	33
3. Diplomado: Cocina regional mexicana (60 horas)	33
4. Diplomado: Cocina mexicana contemporánea y vegetal (60 horas)	33
5. Diplomado: Cocina internacional: técnicas, ingredientes y recetas (60 horas)	33
6. Diplomado: Cocina mediterránea (60 horas)	33
7. Diplomado: Pastelería básica (60 horas)	33
8. Diplomado: Repostería (60 horas)	34
9. Diplomado: Alta pastelería (60 horas)	34
10. Diplomado: Panadería (60 horas)	34
11. Diplomado: Panadería europea (75 horas)	34
12. Diplomado: Panadería mexicana (60 horas)	34
13. Diplomado: Panadería creativa y experimental (60 horas)	34
14. Diplomado: Panadería y pastelería sin gluten (60 horas)	34
15. Diplomado: Planea y emprende tu panadería (64 horas)	34
16. Taller: Pastelería y pintura: Vincent Van Gogh (8 horas)	34
17. Taller: Barista (20 horas)	34
18. Taller: Cocina mexicana (20 horas)	34
19. Taller: Chef en casa internacional (20 horas)	34
20. Taller: Ensaladas para compartir (16 horas)	34
21. Taller: Cocina vegetariana (16 horas)	35
22. Taller: Calidad en el servicio (16 horas)	35
23. Taller Estilismo gastronómico. <i>Food styling</i> (20 horas)	35
24. Taller: Pasteles clásicos (20 horas)	35
25. Taller: Elaboración de panqués (16 horas)	35
26. Taller: Pastelería para tu cafetería (16 horas)	35
27. Taller: Panadería básica (16 horas)	35
28. Taller: Panadería integral (16 horas)	35
29. Taller: Panadería mexicana (16 horas)	35

30. Taller: Cocinas del mundo I (20 horas)	35
31. Taller: Cocinas del mundo II (20 horas)	35
32. Clase: Tacos de canasta (4 horas)	36
33. Clase: Chiles en nogada (4 horas)	36
34. Clase: Ramen (4 horas)	36
35. Clase: Hojas y tamales (4 horas)	36
36. Clase: Sushi (4 horas)	36
37. Clase: Pan de muerto (4 horas)	36
38. Clase: Rosca de reyes (4 horas)	36
39. Clase: Pasta y pizza (4 horas)	36
40. Clase: Fruit cake y tronco navideño (4 horas)	36

Características de los servicios	37
Modalidades de impartición	37

Precios	38
Cursos	39
Idiomas Claustro	39
Gastronomía	40





PRESENTACIÓN

La Universidad del Claustro de Sor Juana tiene como misión la formación integral del ser humano a través de la docencia, la investigación, la educación continua, la difusión de la cultura y la conciencia del compromiso con nuestra comunidad, con la sociedad y con México.

Con el propósito de cumplir esta misión, la Universidad ofrece programas de formación académica a nivel de educación superior, todos con RVOE de la Secretaría de Educación Pública.

Asimismo, y desde hace más de 40 años, nuestra Universidad ofrece una amplia propuesta de cursos, talleres y diplomados de Educación Continua, a público abierto, para lo cual contamos con un prestigiado grupo de personas docentes, académicas, investigadoras y especialistas, con un alto nivel y compromiso profesional en distintos campos del conocimiento. De la misma manera, nuestro Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía, ofrece programas de corte teórico y práctico en diferentes líneas de esta disciplina.

Cabe destacar que el Claustro, es reconocido a nivel internacional por su calidad en la enseñanza de este campo del conocimiento y ha sido, durante los últimos diez años, galardonada como la mejor universidad del país.

**J V A N A Y N E S
D E L A C R U Z**

LA FORMACIÓN CONTINUA EN LA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA

Nuestra casa de estudios tiene como objetivo aportar al desarrollo del capital humano que requieren los sectores productivos y de servicios de los niveles público, privado y social en el país, contribuyendo a que las organizaciones e instituciones que invierten en acciones de capacitación en sus numerosas vertientes cumplan sus metas y alcancen mejores resultados mediante temas especializados y pertinentes.

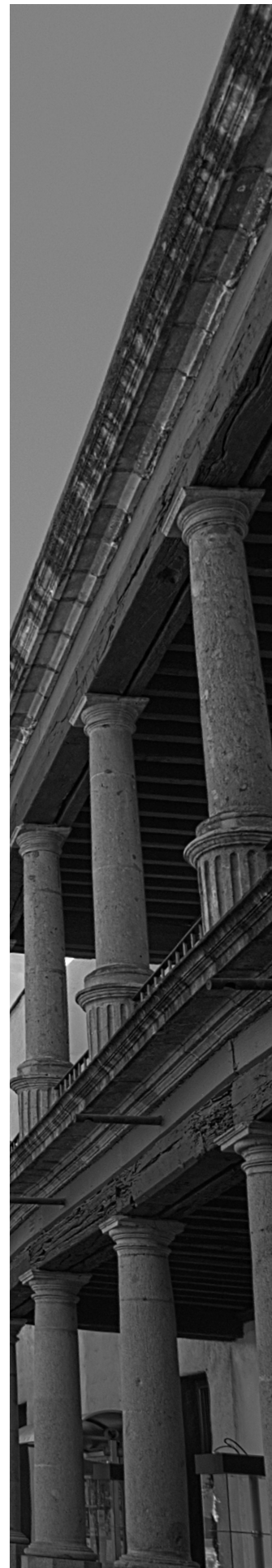
La UCSJ cuenta con reconocimiento de la Secretaría de Educación Pública como Institución de Excelencia Académica, con el registro: SEP/PSA/2004/004, por haber satisfecho los requisitos establecidos en el Acuerdo 279, así como por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social como agente capacitador, con número de registro UCS-941021-DY0-0013, lo que avala la calidad educativa y de formación que reconoce a la Universidad del Claustro de Sor Juana como una de las mejores instituciones educativas, de formación y de capacitación en México.

Asimismo, la Universidad forma parte de organismos nacionales e internacionales que reconocen la calidad académica y los resultados de la formación a lo largo de la vida, como la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, ANUIES, y la Red de Educación Continua de Latinoamérica y Europa, RECLA.

En cuanto a los programas académicos de nuestra casa de estudios, distintas instancias acreditadoras le han otorgado reconocimiento nacional de calidad. Entre otros, los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior, CIEES; el Consejo Nacional para la Enseñanza e Investigación en Psicología, CNEIP; el Consejo de Acreditación de la Comunicación y las Ciencias Sociales, CONAC; y el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior de las Artes, CAESA.

La Universidad cuenta con los recursos necesarios para garantizar una óptima cobertura en la Ciudad de México y el interior de la República mexicana. Nuestro modelo se basa en la educación personalizada, el desarrollo de habilidades y la responsabilidad del aprendizaje, para fortalecer elementos de análisis, herramientas teóricas y técnicas que permiten a las personas su transformación en el ámbito profesional e institucional.

Las acciones de capacitación de Educación Continua de la Universidad del Claustro se desarrollan tomando en cuenta las necesidades específicas de las personas usuarias.





ACCIONES FORMATIVAS

A continuación, se presenta el listado de cursos, talleres y diplomados, ordenados por temática.

HABILIDADES DE COMUNICACIÓN

1. Curso-taller: Redacción básica (30 horas)

Objetivo: aprender los conocimientos necesarios para utilizar los principios de la buena redacción y lograr una comunicación eficaz.

2. Curso-taller: Redacción avanzada (30 horas)

Objetivo: analizar la lógica de la redacción desde la oración simple hasta la estructura general de un texto para comprender los procesos de escritura y la formación de sentido de la palabra escrita.

3. Curso-taller: Comunicación asertiva (20 horas)

Objetivo: identificar y utilizar las herramientas necesarias para lograr una comunicación de opiniones directa, respetuosa y honesta, por medio de la asertividad, a efecto de mejorar las relaciones interpersonales y laborales.

4. Curso-taller: Argumentación y comunicación oral (20 horas)

Objetivo: identificar perfectamente en qué áreas se debe trabajar para mejorar las habilidades de expresión oral y qué acciones específicas hay que practicar para lograrlo. Conocer y aplicar las técnicas de la oratoria para lograr una comunicación más efectiva en cada una de sus interacciones orales con la gente.

5. Curso-taller: Redacción creativa para internet (20 horas)

Objetivo: aprender a redactar de forma creativa y sintética en los distintos espacios de internet.

6. Curso-taller: Textos académicos: construcción y análisis (20 horas)

Objetivo: identificar nociones y estrategias prácticas en la redacción de distintos trabajos académicos, desde su naturaleza textual hasta la estructura y presentación final.

7. Curso-taller: Redacción y comunicación laboral (20 horas)

Objetivo: identificar las implicaciones de la comunicación en el ambiente laboral. Mejorar en la selección y uso de los distintos canales de comunicación disponibles en la organización.

8. Curso-taller: Corrección de estilo (20 horas)

Objetivo: identificar los alcances de la corrección de estilo y poner en práctica las técnicas y herramientas de dicha corrección en textos.

9. Curso: Técnicas de lectura rápida (27 horas)

Objetivo: identificar y evitar los principales errores que se cometen al leer, realizando una variedad de ejercicios que mejorarán las habilidades de las personas participantes, al aplicar, de forma reflexiva, la estrategia de lectura más conveniente en función de su propósito lector.

10. Curso: Técnicas para hablar en público con eficacia (24 horas)

Objetivo: elaborar mensajes organizados, interesantes, puntuales, productivos y apropiados a su público, mediante los cuales la persona mostrará mayor seguridad al expresarse con soltura y claridad en sus participaciones ante cualquier tipo de audiencia.

11. Curso: Comunicación organizacional (20 horas)

Objetivo: potenciar la influencia interpersonal, así como la gestión de los recursos humanos, a través de una comunicación asertiva que genere acuerdos y sinergias operativas.

12. Curso-taller: Comunicación directiva y manejo de audiencias (15 horas)

Objetivo: comprender que todo mensaje verbal y no verbal comunica, y para hacer efectiva la transmisión de cualquier mensaje, hay que dominar la metodología de la comunicación. Asimismo, aplicar las técnicas de la oratoria para mejorar las habilidades de expresión oral y generar discursos apropiados en cualquier ambiente o contexto.



13. Diplomado: Comunicación institucional y política (120 horas)

Objetivo: analizar los retos de la comunicación en el contexto político, a fin de mejorar el intercambio de información estratégica, a nivel personal, político, legislativo y gubernamental.

- Módulo 1. Comunicación e imagen estratégica en las democracias del siglo XXI (20 horas)
- Módulo 2. Comunicación e imagen personal para personas públicas en el mundo legislativo, gubernamental y político (20 horas)
- Módulo 3. Comunicación verbal en el mundo legislativo, gubernamental y político (20 horas)
- Módulo 4. Comunicación política y de gobierno (20 horas)
- Módulo 5. Políticas públicas: diseño, gestión, evaluación y comunicación (20 horas)
- Módulo 6. Cabildeo y gestión (20 horas)

14. Diplomado: Edición de publicaciones impresas y digitales (120 horas)

Objetivo: estudiar las distintas facetas que integran el proceso editorial, desde la conceptualización hasta su concreción en una textualidad, tanto impresa como electrónica, a través herramientas básicas que permitirán conformar un perfil de editor.

- Módulo 1. Taller de ortografía y redacción en lo editorial (16 horas)
- Módulo 2. Introducción al trabajo editorial (16 horas)
- Módulo 3. Gestión editorial (40 horas)
- Módulo 4. Diseño para editores (32 horas)
- Módulo 5. Publicaciones digitales (26 horas)

15. Diplomado: Gestión de negocios de la comunicación (120 horas)

Objetivo: proporcionar herramientas prácticas para la administración, vertebración y gestión de empresas, a fin de innovar la práctica profesional o empresarial para una mejor planeación de procesos relacionados con la comunicación.

- Módulo 1. Fundamentos de la administración (20 horas)
- Módulo 2. Gestión estratégica de empresas de la comunicación (20 horas)
- Módulo 3. Marketing para las empresas de la comunicación (30 horas)
- Módulo 4. Innovación de las empresas de la comunicación (20 horas)
- Módulo 5. Plan de negocios (30 horas)





DESARROLLO PROFESIONAL

1. Diplomado: Desarrollo de habilidades de liderazgo (120 horas)

Objetivo: desarrollar habilidades de liderazgo, basadas en los principios del humanismo, buscando, con ello, que el actuar personal y colectivo se consolide a través del respeto al ser humano, al potenciar lo mejor de cada integrante en un equipo de trabajo.

- Módulo 1. La persona líder que transforma (6 horas)
- Módulo 2. Inteligencia emocional (16 horas)
- Módulo 3. Habilidades de comunicación (16 horas)
- Módulo 4. Negociación (16 horas)
- Módulo 5. Equipos de alto desempeño (16 horas)
- Módulo 6. Creatividad (12 horas)
- Módulo 7. Gestión del tiempo (12 horas)
- Módulo 8. Dirección y toma de decisiones productivas (22 horas)
- Trabajo final (4 horas)

2. Curso: Calidad, productividad y excelencia en el trabajo (30 horas)

Objetivo: contar con herramientas para potenciar las competencias y aptitudes, a fin de generar los resultados necesarios de acuerdo con la visión, misión y objetivos de una organización.

3. Curso: Calidad en el servicio y atención a personas usuarias internas y externas (20 horas)

Objetivo: analizar la naturaleza de la atención y servicio a toda persona usuaria bajo un esquema de calidad



en el servicio, a través de la gestión de actitudes, aptitudes y acciones que generen satisfacción en el servicio, con la finalidad de cubrir necesidades, expectativas y preocupaciones.

4. Curso: Coaching (20 horas)

Objetivo: proporcionar herramientas necesarias para incrementar y fortalecer aspectos de liderazgo, para que a través de la técnica del coaching o acompañamiento profesional se obtengan mejores resultados en el contexto laboral.

5. Curso: Liderazgo y autogestión (20 horas)

Objetivo: aplicar técnicas y herramientas que ayuden a las personas participantes a formarse como líderes eficaces, y que, al mismo tiempo, les permitan ejercer una dinámica de trabajo en equipo positiva, así como mejorar la comunicación dentro del ambiente laboral y personal.

6. Curso: Orientación a resultados (20 horas)

Objetivo: identificar las etapas clave de un proceso, a fin de comprender el impacto que éstas tienen para el logro de objetivos. Asimismo, analizar los recursos que se necesitan para definir de forma correcta las tareas que conduzcan a la meta planteada.

7. Curso: Trabajo en equipo (20 horas)

Objetivo: aprender y practicar una serie de herramientas y estrategias básicas para lograr que los equipos de trabajo sean eficientes, tanto en el desarrollo de proyectos y generación de soluciones, como en el manejo de las relaciones interpersonales.

8. Curso: Visión y planeación estratégica (20 horas)

Objetivo: aplicar los enfoques actuales de planeación estratégica, táctica y operativa, orientados al logro de los resultados de la organización en un entorno complejo.

9. Curso: Técnicas de negociación (20 horas)

Objetivo: desarrollar las herramientas necesarias para generar acuerdos y negociaciones efectivas y favorables, así como las bases para generar un clima de diálogo en los diversos ámbitos en que se desenvuelven las relaciones interpersonales.

10. Curso: Liderazgo transformacional y toma de decisiones (20 horas)

Objetivo: reconocer áreas de oportunidad para mejorar la capacidad del liderazgo y la toma de decisiones, asimismo, establecer un plan de acción que pueda ser aplicado de forma inmediata en beneficio propio, de los colegas y de la institución en su conjunto.

11. Curso: El estilo personal y la imagen que proyectas (20 horas)

Objetivo: identificar a la imagen y el protocolo como herramientas fundamentales para desarrollarse a nivel profesional, lo que ayudará a posicionarse en la mente de las personas a las que se quiere llegar, desenvolviéndose de manera óptima en diferentes situaciones ejecutivas y cotidianas. Asimismo, se tendrá la capacidad de aplicar elementos que ayuden a mejorar la comunicación en su ámbito laboral.

12. Curso: Formación de personas formadoras (20 horas)

Objetivo: reforzar y complementar las habilidades, conocimientos y desempeños como personas instructoras de formación, considerando las herramientas didácticas para la elaboración de cursos desde los estándares de capacitación actualmente establecidos, a fin de replicar con mayor eficacia las acciones formativas.



DESARROLLO HUMANO

1. Curso: Técnicas para el manejo del estrés (30 horas)

Objetivo: mejorar el funcionamiento de los mecanismos de adaptación para eliminar los síntomas de estrés, prevenir los trastornos de ansiedad, las enfermedades funcionales y mejorar la calidad de vida, aprovechando nuestras capacidades y habilidades.


2. Curso: Los siete hábitos de la gente altamente efectiva (24 horas)

Objetivo: identificar los siete hábitos que permitan mejorar la calidad de vida en las diferentes áreas que la conforman: familia, pareja, trabajo, vínculos sociales y profesionales.

3. Curso: Clima laboral con enfoque en la salud, el servicio y la satisfacción de las personas (20 horas)

Objetivo: fortalecer la consciencia y la responsabilidad, con base en el comportamiento individual, el clima laboral y los resultados de trabajo. Contar con herramientas para gestionar la emocionalidad, adaptabilidad, comunicación, diferencias interpersonales y profesionales, así como el trabajo en equipo. Identificar comportamientos que favorezcan la convivencia y el trabajo.

4. Curso: Inteligencia emocional y programación neurolingüística (20 horas)



Objetivo: identificar y aplicar técnicas para mejorar la inteligencia emocional y lograr la programación neurolingüística, destacando su importancia, estructura y características, con el fin de mejorar la calidad de vida en las diferentes áreas que la conforman: familia, pareja, trabajo, vínculos sociales y profesionales.

5. Curso: Administración del tiempo (20 horas)

Objetivo: elevar la productividad de las áreas laborales mediante la adquisición de técnicas para administrar el tiempo de una manera efectiva.

6. Curso: Manejo asertivo de conflictos (20 horas)

Objetivo: brindar herramientas para la solución asertiva de conflictos. Identificar las fortalezas y áreas de oportunidad que se tienen para comunicarse, y cómo esto se refleja en las relaciones laborales, en la productividad y en el alcance de metas. Identificar las emociones y sus manifestaciones conductuales ante la imposibilidad de finalizar proyectos, e iniciar nuevos.

7. Curso: Autocuidado y bienestar (20 horas)

Objetivo: Brindar a las personas participantes herramientas prácticas y conocimientos para cultivar una vida más saludable, equilibrada y feliz, abordando cuerpo, mente y emociones de forma integral.

*Juana Ines de
La Cruz*



PSICOLOGÍA Y EDUCACIÓN

1. Curso: Planeación pedagógica y diseño instruccional (20 horas)

Objetivo: identificar y aplicar la metodología didáctica para la elaboración de programas educativos, mediante el estudio y aplicación de sus elementos y características esenciales, analizando, a su vez, su relación con el proceso de diseño instruccional, desarrollando éste a grandes rasgos e indicando los perfiles profesionales relacionados con su desarrollo.

2. Curso: Técnicas grafológicas, proyectivas y entrevista por competencias (44 horas)

Objetivo: manejar una muestra de pruebas proyectivas, técnicas grafológicas y entrevista por competencias, con la finalidad de que el personal de recursos humanos las utilice en el proceso de selección de personal y pueda tomar las mejores decisiones sobre el capital humano.

3. Diplomado: Psicoterapia infantil y de la familia (120 horas)

Objetivo: analizar los fundamentos de la terapia infantil general, el neurodesarrollo y la dinámica familiar, y a su vez, conocer los instrumentos de evaluación específica y las bases y técnicas de interpretación de juego, con el fin de generar una actitud analítica y de visión aguda para la detección de trastornos infantiles mediante una visión multidisciplinaria del campo sistémico de las familias.

- Módulo 1. Conceptos básicos y antecedentes de la psicoterapia infantil y familiar (15 horas)
- Módulo 2. Evaluación psicodinámica infantil (15 horas)
- Módulo 3. La familia como sistema (15 horas)
- Módulo 4. Psicopatología del desarrollo infantil (15 horas)
- Módulo 5. Evaluación del sistema familiar (15 horas)
- Módulo 6. Psicoterapia de juego (15 horas)
- Módulo 7. Modelos e intervención familiar (15 horas)
- Módulo 8. Análisis e integración de casos (15 horas)

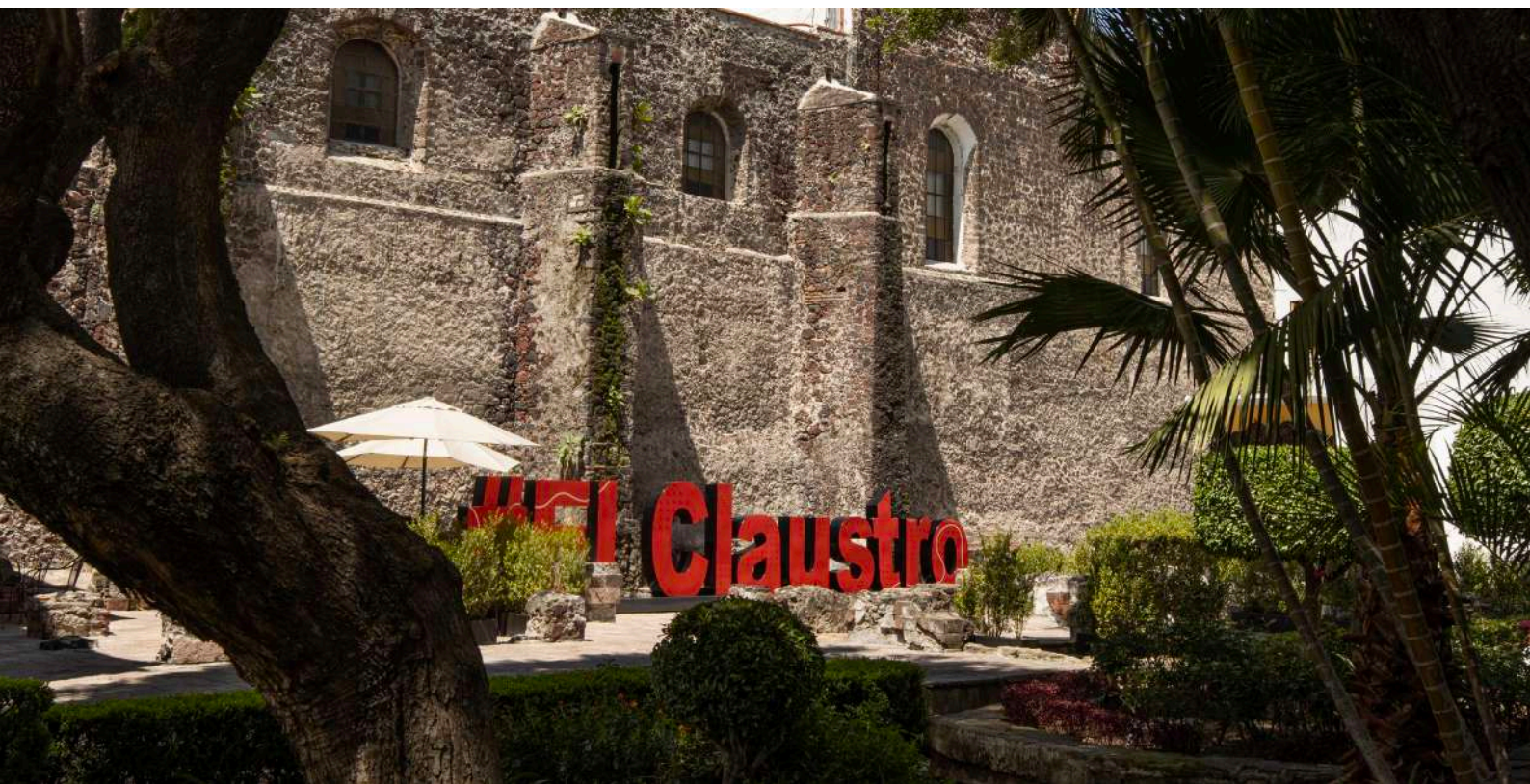
4. Diplomado: Neuropsicología de las adicciones (120 horas)

Objetivo: conocer los fundamentos teóricos de la neuropsicología general y el neurodesarrollo, para posteriormente profundizar en la neuropsicología de las adicciones y, con ello, poder evaluar los casos de alteración, diagnosticar los trastornos asociados a la adicción y aplicar técnicas de rehabilitación, desde una visión multidisciplinaria de las neurociencias.

- Módulo 1. Conceptos básicos y antecedentes de la neuropsicología (18 horas)
- Módulo 2. Clasificación y uso de las drogas y estupefacientes (17 horas)
- Módulo 3. Neurofisiología de las adicciones (17 horas)
- Módulo 4. Síndromes neurológicos asociados a las drogas (17 horas)
- Módulo 5. Evaluación neuropsicológica de las adicciones (17 horas)
- Módulo 6. Modelos de intervención multidisciplinaria I (17 horas)
- Módulo 7. Modelos de intervención multidisciplinaria II (17 horas)

5. Principios básicos de la clínica psicoanalítica (12 horas)

Objetivo: Obtener una base sólida acerca de los conceptos clave en psicoanálisis, como son: la sexualidad, el complejo de Edipo, el funcionamiento del aparato psíquico y cuestiones centrales de la terapia psicoanalítica. Esto te permitirá un acercamiento sólido a la teoría y podrás fortalecer algunos de los elementos esenciales de la enseñanza freudiana.





ADMINISTRACIÓN Y RECURSOS HUMANOS

1. Curso: Planeación y seguimiento de proyectos (30 horas)

Objetivo: aplicar las técnicas y herramientas de administración de proyectos para planear, organizar, controlar, y evaluar proyectos en el tiempo establecido, utilizando eficientemente los recursos con un mínimo costo y cumpliendo con los requisitos de calidad que se especifiquen.

2. Curso-taller: Matriz de marco lógico (20 horas)

Objetivo: proporcionar los conocimientos necesarios para utilizar la Matriz de Marco Lógico como una herramienta de apoyo para la planeación, instrumentación, revisión y gestión de proyectos, con la finalidad de lograr una mayor eficiencia en la toma de decisiones, así como una mejor participación en las mismas.

3. Curso: Evaluación de programas (20 horas)

Objetivo: proporcionar información, visión y herramientas para el análisis integral de programas derivados de la naturaleza y operación de la empresa u organización, favoreciendo así la optimización de los recursos, la transparencia, la rendición de cuentas y el impacto sobre el público atendido.



4. Curso: Desarrollo organizacional (20 horas)

Objetivo: contar con herramientas para lograr cambios individuales, grupales y organizacionales que vayan orientados a la misión, visión y principios de la institución a la que se pertenece.

5. Curso: Identificación de riesgos en procesos (20 horas)

Objetivo: proporcionar los conceptos y herramientas necesarias para que la persona participante identifique los riesgos a que se encuentran sujetas las operaciones cotidianas de la administración, con la finalidad de lograr una mayor eficiencia en la toma de decisiones mediante la solución, prevención y mitigación de posibles riesgos y amenazas.

6. Curso: Ley general de archivos (20 horas)

Objetivo: conocer las obligaciones de la Ley General de Archivos, así como los retos y beneficios de su implementación.

7. Curso: Gestión y administración de archivos (20 horas)

Objetivo: establecer, a partir de las prácticas y técnicas de la archivística y administración de documentos, las bases para el diseño del cuadro general de clasificación archivística. Asimismo, establecer una base metodológica que oriente la elaboración de instrumentos específicos de disposición documental.

8. Curso: Uso de IA para optimizar procesos administrativos (20 horas)

Objetivo: aprender el uso de herramientas de inteligencia artificial para analizar, simplificar y automatizar y mejorar procesos administrativos, incrementando la eficiencia, reduciendo errores y apoyando la toma de decisiones.





INFORMÁTICA Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

1. Curso: IA y herramientas digitales para la creación de proyectos (36 horas)

Objetivo: aprender herramientas digitales para el desarrollo personal, además de descubrir cómo trabajar a distancia de manera más eficiente, con videollamadas, herramientas colaborativas, de gestión de proyectos y de planeación. Se aprenderá a crear contenido para dar a conocer proyectos, y se conocerán herramientas de IA que facilitan y agilizan la gestión de actividades.

2. Curso: Trabajo remoto y teletrabajo (20 horas)

Objetivo: obtener una serie de herramientas que permitirán introducirse en los medios digitales y redes sociales, con las cuales se podrán desarrollar las labores profesionales y actividades personales de la mejor manera; optimizando las oportunidades tecnológicas existentes para ello.

3. Curso: *Marketing* digital (30 horas)

Objetivo: aprender y poner en práctica el proceso del marketing digital a partir de las herramientas disponibles y que pueden aprovechar las empresas, a fin de crear y cultivar usuarios, clientes y público potencial por medios digitales, y fomentar el incremento de ventas y posicionamiento de marca.

5. Curso-taller: Estrategias de comunicación en redes sociales: creación de contenidos (21 horas)

Objetivo: aprender a estructurar un plan de comunicación en medios digitales, desde la investigación de datos, la creación de una narrativa personal y el uso de herramientas de creación, edición y publicación de contenidos.

6. Taller: Fotografía digital (24 horas)

Objetivo: aprender a captar imágenes con calidad, estética y originalidad. Lo que implica, en primer lugar, conocer el manejo de la cámara, así como conceptos fotográficos y de composición, lo que también requiere de una exploración del mundo interior, de impresiones y sensaciones propias. Se revisarán, asimismo, las bases de la edición digital y algunas opciones para compartir el portafolio fotográfico personal.

7. Curso: Word básico (20 horas)

Objetivo: aplicar los elementos de archivo y las cintas de inicio, insertar y diseño de página, que se utilizan en la edición de documentos, para dar formato y configurar los documentos que se utilizan normalmente en el centro de trabajo.

8. Curso: Word intermedio (20 horas)

Objetivo: lograr documentos de mayor calidad y presentación, a partir de la creación de tablas que permitirán una mejor vista de información, manejo de estilos, formularios, insertar marcadores, colocar títulos y referencias cruzadas. Asimismo, colocar índices y tablas de contenido.

9. Curso: Word avanzado (20 horas)

Objetivo: elaborar un documento dinámico a partir del conocimiento de las herramientas disponibles para crear y editar objetos gráficos, así como generar combinaciones de correspondencia, publicaciones, plantillas y macros en Word.

10. Curso: Excel básico (20 horas)

Objetivo: aplicar los elementos de archivo, cintas de inicio, fórmulas e insertar, las cuales se utilizan para desplazarse por la hoja de cálculo, dar formato y configurar libros de Excel.



11. Curso: Excel intermedio (20 horas)

Objetivo: crear tablas de datos en las que se aplicarán las principales funciones integradas de Excel, que permitirán construir cuadros de información resumidos de una manera rápida y confiable. Asimismo, se podrá optimizar la captura de información mediante el uso de nombres de rango, validaciones de entrada y vínculos. Adicionalmente, se identificará el procedimiento para la elaboración de tablas dinámicas y la creación de Macros grabadas para automatizar procesos.

12. Curso: Excel avanzado (20 horas)

Objetivo: comprender las funciones más avanzadas de Microsoft Excel, así como su uso práctico orientado al análisis de bases de datos, operaciones matemáticas y funciones básicas, al igual que el manejo de gráficas basado en tablas de información. Crear y analizar escenarios y resolver problemas a través de la utilización del complemento Solver.

13. Curso: Microsoft Office 365 (20 horas)

Objetivo: adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para manejar y aprovechar con mayor beneficio las herramientas que ofrece la suite de Microsoft Office 365, a fin de lograr mejores resultados en las actividades laborales y profesionales.

14. Taller: Elaboración de presentaciones efectivas (20 horas)

Objetivo: proporcionar los conceptos básicos, funciones, elementos y buenas prácticas para realizar presentaciones efectivas a través de Canva o PowerPoint.

15. Curso-taller: Software de ambiente gráfico y editorial de Adobe Creative (30 horas)

Objetivo: manejar las herramientas de la suite de Adobe, para generar documentos con una mejor organización y edición para diversos materiales impresos e interactivos que logren una mejor comunicación visual.





NORMATIVIDAD

1. Diplomado: Interpretación y argumentación jurídica (60 horas)

Objetivo: comprender qué son la interpretación y la argumentación jurídica a través de una perspectiva conceptual y teórica en el marco del proyecto jurídico moderno, para reconocer el Derecho Comparado, el Nuevo Sistema Acusatorio, las principales teorías y los exponentes más destacados a partir del estudio de normatividad vigente en materia constitucional.

- Módulo 1. Interpretación y argumentación jurídica (20 horas)
- Módulo 2. Derecho comparado (20 horas)
- Módulo 3. Nuevo sistema penal acusatorio (20 horas)

2. Diplomado: Ética y responsabilidad social (60 horas)

Objetivo: obtener conocimientos jurídicos y antropológicos que permitan identificar problemáticas del ámbito laboral y diseñar una propuesta de intervención, analizando críticamente el concepto de responsabilidad social de las empresas e instituciones.

- Módulo 1. Ética, derecho y política (28 horas)
- Módulo 2. Los derechos y el mundo del trabajo (32 horas)
- Módulo 3. La responsabilidad social desde la psicología (32 horas)
- Módulo 4. Desigualdades estructurales y el mundo del trabajo (28 horas)

3. Curso: Actualización en juicios orales en materia penal (40 horas)

Objetivo: obtener los conocimientos, actitudes y habilidades básicas para el análisis, comprensión y estudio profundo del nuevo sistema penal acusatorio oral.

4. Curso: Derecho administrativo (40 horas)

Objetivo: distinguir los diversos ámbitos de competencia y la aplicación de la normatividad, en relación con los diferentes procesos de gestión administrativa. Asimismo, identificar estrategias para impedir la imposición de sanciones administrativas.

5. Curso: Protección de datos personales (30 horas)

Objetivo: proporcionar a las personas participantes conocimientos necesarios, para distinguir correctamente entre los marcos normativos relativos al acceso a la información pública gubernamental, y a la protección de datos personales en poder del sector público y de los particulares, así como los cambios recientes al sistema.

6. Curso: Introducción a las políticas públicas (30 horas)

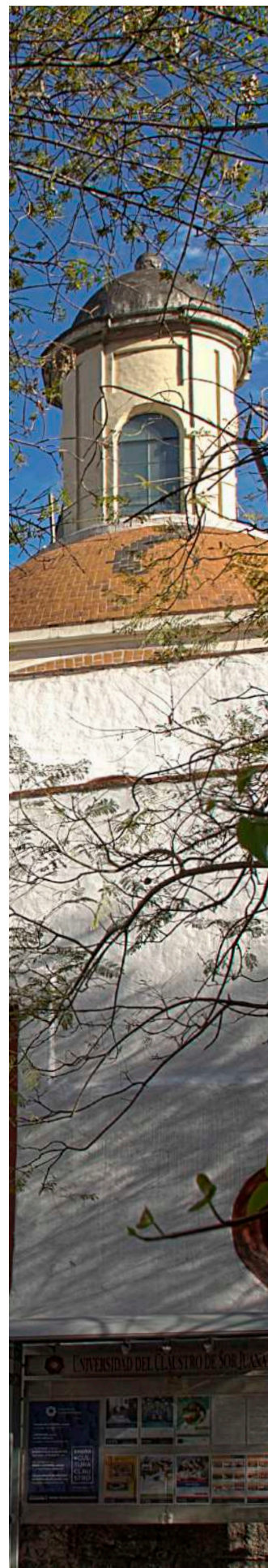
Objetivo: brindar un curso básico sobre políticas públicas, para que las personas participantes conozcan la importancia de la responsabilidad de los distintos niveles de gobierno como herramienta para el desarrollo económico. Se llevará a cabo una aproximación al marco teórico que conlleva su instrumentación, análisis e impacto.

7. Curso: Sistema Nacional Anticorrupción, transparencia y rendición de cuentas (20 horas)

Objetivo: conocer la normativa nacional e internacional en materia de transparencia, rendición de cuentas y anticorrupción, con el fin de analizar las herramientas que impidan los delitos en esta materia.

8. Curso: Ley General de Responsabilidades Administrativas (20 horas)

Objetivo: analizar y explicar el contenido de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, por medio de la cual se regula la instrucción del procedimiento disciplinario y la imposición de sanciones a personas servidoras públicas y particulares por la Comisión de faltas administrativas no graves y graves; así como los medios de impugnación que se pueden utilizar para la anulación de dichas sanciones.





DERECHOS HUMANOS Y GÉNERO

1. Diplomado: Teorías, conceptos y herramientas para la igualdad (175 horas)

Objetivo: formar y capacitar en torno a la igualdad haciendo un recorrido desde el origen, las posturas y los debates en materia de género, tomando en cuenta las reivindicaciones, los estudios y las intervenciones sociales para erradicar las desigualdades. Se busca que las personas participantes sean capaces de operativizar la perspectiva de género, desde distintos sectores, en aras de impulsar acciones encaminadas a lograr la igualdad sustantiva entre hombres y mujeres.

- Módulo 1. Género y feminismos: corrientes teóricas y prácticas de igualdad (25 horas)
- Módulo 2. Derechos humanos y argumentación jurídica con perspectiva de género (25 horas)
- Módulo 3. Apropiación tecnológica y seguridad digital con perspectiva de género (25 horas)
- Módulo 4. Políticas públicas en materia de igualdad entre hombres y mujeres (25 horas)
- Módulo 5. Atención a la violencia de género: metodologías de intervención (25 horas)
- Módulo 6. Masculinidades y relaciones de género equitativas (25 horas)
- Módulo 7. Participación ciudadana y acciones prácticas para la igualdad (25 horas)

2. Diplomado: Reconstrucción del tejido social en México: democracia, ciudadanía y cultura de paz (120 horas)

Objetivo: abordar las problemáticas que contribuyen a la descomposición social en el país, con base en una mirada crítica, un enfoque transversal de género y de derechos humanos, a partir de la revisión de los aspectos sustantivos sobre la democracia, la participación ciudadana, la construcción de ciudadanía y la cultura de

paz, reflejados en situaciones concretas, y poniendo en relieve la aplicación de herramientas de mediación, negociación y no violencia, que permiten la resolución pacífica de conflictos.

- Módulo 1. Democracia y participación política (40 horas)
- Módulo 2. Ciudadanía, sociedad civil y agentes políticos (40 horas)
- Módulo 3. Problemas sociales y cultura de paz (40 horas)

3. Taller: Intervención en crisis y técnica de entrevistas a víctimas, con una perspectiva de derechos humanos (30 horas)

Objetivo: aplicar las herramientas de atención a personas víctimas del delito y de violaciones de derechos humanos, mediante la comprensión de afectaciones por actos violentos y técnicas de intervención adecuadas al hecho victimizante.

4. Curso: Derechos humanos para la igualdad de género (20 horas)

Objetivo: brindar las herramientas necesarias para identificar y aplicar el marco de los derechos humanos, con el objetivo de llevar a la práctica la perspectiva de género, desde distintos sectores y sus responsabilidades.

5. Diplomado: Derechos de las mujeres y otros grupos vulnerables (120 horas)

Objetivo: explicar, analizar y conocer los derechos humanos, con el fin de reafirmar la convicción en los derechos fundamentales, la dignidad y el valor de la persona, así como la igualdad de derechos de hombres y mujeres, generando conciencia con perspectiva de género, para permitir la adecuada impartición de justicia para una vida libre de violencia y sin discriminación.

- Módulo 1. Grupos vulnerables (20 horas)
- Módulo 2. Subjetividades femeninas (20 horas)
- Módulo 3. Masculinidades alternas (20 horas)
- Módulo 4. Tratados internacionales en materia de género (20 horas)
- Módulo 5. La violencia simbólica como dispositivo de interacción (20 horas)
- Módulo 6. La impartición de justicia para la construcción de igualdad sustantiva (20 horas)

6. Curso: Personas migrantes, refugiadas y desplazadas (20 horas)

Objetivo: fortalecer los conocimientos y las habilidades de las personas juzgadoras federales, para incorporar en su labor la protección efectiva de grupos en situación de vulnerabilidad, en especial, de personas migrantes, refugiadas y desplazadas.



7. Curso: El trabajo periodístico y sus derechos (20 horas)

Objetivo: comprender los aspectos laborales de la actividad periodística, los alcances y limitaciones de esta profesión, así como los derechos con los cuales cuentan para efectos de protección en este ámbito.

9. Taller: Igualdad laboral y no discriminación (20 horas)

Objetivo: promover una reflexión profunda a fin de aprender teórica y prácticamente los conceptos de igualdad laboral y no discriminación, por medio de una metodología teórico vivencial, ofreciendo herramientas que garanticen el respeto a los derechos humanos en el ámbito laboral.

10. Taller: Equidad de género, hostigamiento y diversidad sexual (20 horas)

Objetivo: comprender la concepción del género en cuanto construcción social e histórica. Asimismo, analizar los diferentes factores que han dado paso a condiciones de hostigamiento y diferenciación de oportunidades para evitar conductas discriminatorias y construir igualdad.

11. Taller: Ambiente laboral incluyente (20 horas)

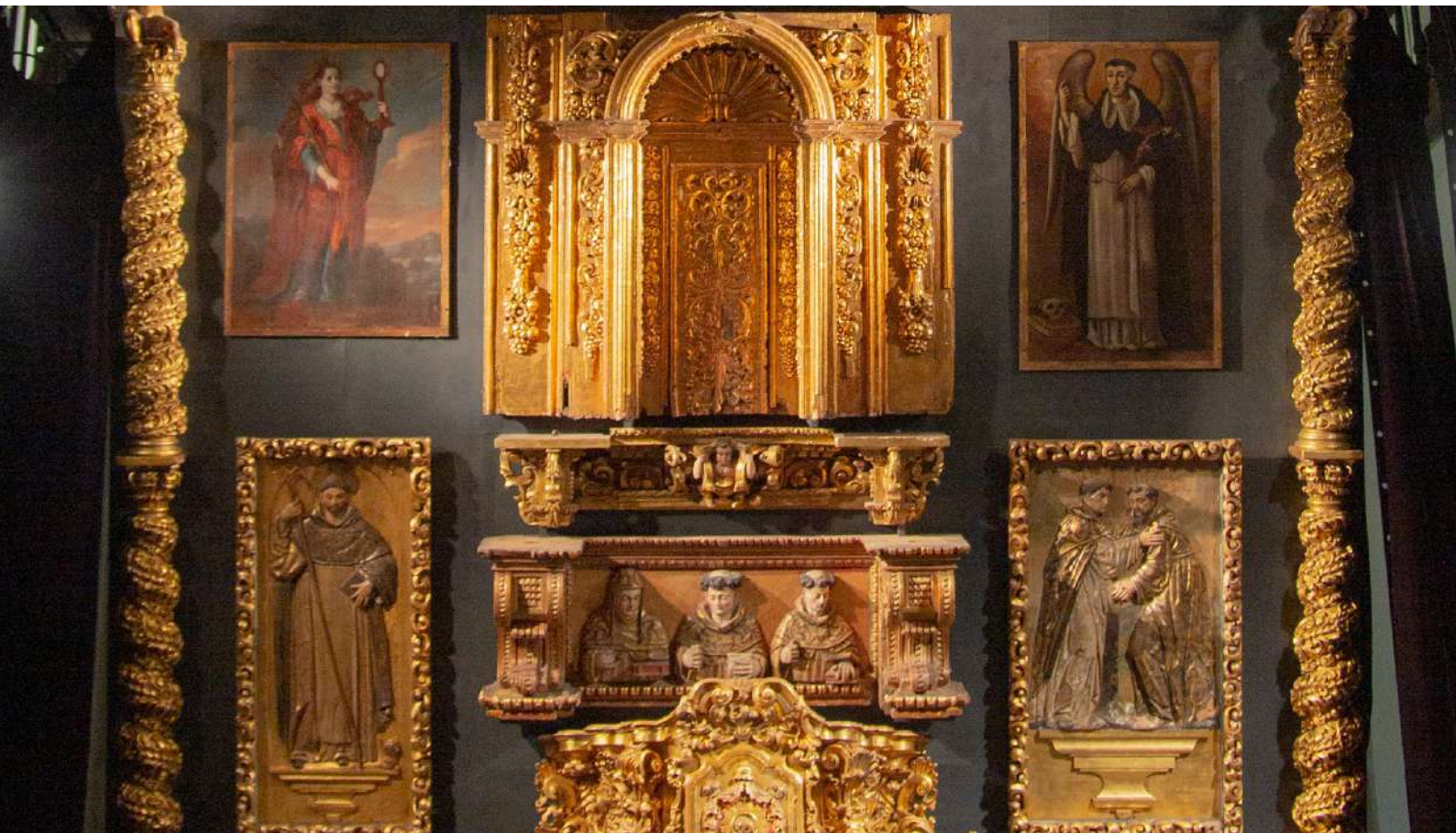
Objetivo: incorporar la perspectiva de género en la cultura institucional, con el fin de lograr un ambiente laboral incluyente, libre de violencia laboral, sexual y de discriminación.

12. Curso-taller: Género y masculinidades: una deconstrucción (32 horas)

Objetivo: aprender los componentes teóricos de los estudios en torno a la masculinidad. El lugar de los hombres en las teorías de género. Ubicar la violencia de género en el contexto de una concepción hegemónica de la masculinidad. Definir nuevos conceptos de hombría en ámbitos como la paternidad, la sexualidad y el cuidado. Incentivar la participación activa y armoniosa de los varones en las actividades consideradas históricamente «de mujeres». Analizar y valorar políticas públicas enfocadas en los varones. Aplicar modelos de intervención para identificar y erradicar la violencia machista.

13. Curso-taller: Sensibilización en derechos humanos (15 horas)

Objetivo: reconocer los conceptos básicos y fundamentales de los Derechos Humanos para incidir favorablemente en la cultura del respeto en los ámbitos personal e institucional.





PROMOCIÓN DEL ARTE Y LA CULTURA

1. Diplomado: Historia del arte mexicano (160 horas)

Objetivo: realizar un recorrido por las principales manifestaciones artísticas del arte mexicano, desde el periodo prehispánico hasta nuestros días. Se estudiarán las obras de arte más representativas de cada periodo tomando en cuenta el contexto histórico social, y se fomentará el valor del patrimonio artístico de México.

- Módulo 1. Arte prehispánico (40 horas)
- Módulo 2. Arte virreinal (40 horas)
- Módulo 3. Arte del siglo XIX (40 horas)
- Módulo 4. Arte de los siglos XX y XXI (40 horas)

2. Diplomado: Historia del arte (125 horas)

Objetivo: identificar, conocer y comprender las diferentes manifestaciones artísticas a través del tiempo, y como éstas se vinculan con la sociedad y la cultura en la que se desarrollaron.

- Módulo 1. Arte de la Antigüedad al Medioevo (25 horas)
- Módulo 2. Del Renacimiento al Neoclasicismo (25 horas)
- Módulo 3. Del Romanticismo al Modernismo (25 horas)
- Módulo 4. De las Vanguardias a la Modernidad: (25 horas)
- Módulo 5. Postmodernidad y Contemporaneidad (25 horas)

3. Diplomado: Derechos y gestión cultural (120 horas)

Objetivo: desarrollar perfiles y tipos de gestión cultural desde el enfoque de los derechos culturales, visualizando los distintos desafíos que imponen el pensar y promover un desarrollo cultural regional crítico y reflexivo que impulse y contribuya a la profesionalización de la gestión cultural con una visión centrada en los distintos públicos.

- Módulo 1. De las políticas culturales a la gestión cultural (40 horas)
- Módulo 2. Una aproximación a los derechos culturales (40 horas)
- Módulo 3. Del diseño a la acción cultural (40 horas)

4. Curso: Producción de eventos masivos (40 horas)

Objetivo: identificar los aspectos necesarios en la producción de cualquier evento masivo, relacionados con la producción, logística, administración y mercadotecnia que posibiliten el desarrollo adecuado del programa planteado.

5. Curso: Diseño y gestión de eventos culturales (24 horas)

Objetivo: se explorarán las bases fundamentales de la gestión cultural para comprender el desarrollo de proyectos y la organización de eventos de diferentes disciplinas, formatos, escalas y enfoques. Se facilitarán conceptos teóricos con herramientas prácticas y metodológicas, junto con el análisis de casos concretos para familiarizarse con el ecosistema cultural, su vocabulario y los procesos de trabajo.

6. Curso: Curaduría y diseño de exposiciones (20 horas)

Objetivo: conocer el contexto museográfico vigente, orientado a diversos tipos de exposiciones, analizando las buenas prácticas, así como los usos contemporáneos de la didáctica museográfica que se emplea en otros países.

7. Curso: Nociones generales de la gestión cultural (20 horas)

Objetivo: dotar a la persona participante de las nociones del ejercicio profesional de la persona gestora cultural, así como de las herramientas necesarias para llevar a cabo su labor.

8. Curso-taller: Acercamiento al diseño artesanal de México (42 horas)

Objetivo: reconocer el origen, evolución y nuevas tendencias del arte popular mexicano, en sus diversas ramas, para valorar las raíces culturales de los pueblos indígenas y su incorporación a distintas disciplinas artísticas, formas de comunicación y líneas del diseño.

9. Curso: Fomento de la ética y los valores a través del arte (20 horas)

Objetivo: a través de un encuentro con diferentes expresiones artísticas y culturales, desarrollar y comprender que los procesos creativos son resultado, no solamente de la acción individual, sino que involucran un contexto sociohistórico. Asimismo, se comprenderá que la apreciación artística y el contacto con sus distintos lenguajes amplían y mejoran las formas de comportamiento y relación social.

10. Curso-taller: Introducción a la arteterapia: explorando el arte de la sanación (40 horas)

Objetivo: proporcionar una experiencia educativa integral que permita comprender, aplicar y beneficiarse de los principios y prácticas de la arteterapia, a través de un enfoque teórico-práctico, desarrollando competencias para utilizar el arte como una herramienta terapéutica efectiva en diversos contextos, incluyendo el educativo, comunitario y la práctica psicoterapéutica clínica.





IDIOMAS CLAUSTRO

El programa de idiomas de la Universidad del Claustro de Sor Juana, fue diseñado para ofrecer herramientas prácticas de conocimiento, con una metodología centrada en el desarrollo de las habilidades comunicativas. Todas nuestras clases se realizan 100 % en el idioma meta, a través de dinámicas grupales y de pares mediante una conducción docente de calidad abocadas a la adquisición y práctica de las habilidades productivas.

De acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL), nuestros programas se integran para dotar al estudiantado de un desarrollo con bases bien fundadas. Los niveles se componen de la siguiente forma:

1. Inglés

EQUIVALENCIA MERL

A1 (138 HORAS)

NIVEL

BÁSICO 1 (46 HORAS)
BÁSICO 2 (46 HORAS)
BÁSICO 3 (46 HORAS)

A2 (138 HORAS)

BÁSICO 4 (46 HORAS)
BÁSICO 5 (46 HORAS)
BÁSICO 6 (46 HORAS)

EQUIVALENCIA MERL	NIVEL
B1 (138 HORAS)	INTERMEDIO 1 (46 HORAS) INTERMEDIO 2 (46 HORAS) INTERMEDIO 3 (46 HORAS)
B1+ (138 HORAS)	INTERMEDIO 4 (46 HORAS) INTERMEDIO 5 (46 HORAS) INTERMEDIO 6 (46 HORAS)
B2 (184 HORAS)	AVANZADO 1 (46 HORAS) AVANZADO 2 (46 HORAS) AVANZADO 3 (46 HORAS) AVANZADO 4 (46 HORAS)

2. Italiano

EQUIVALENCIA MERL	NIVEL
A1 (104 HORAS)	BÁSICO 1 (52 HORAS) BÁSICO 2 (52 HORAS)
A2 (156 HORAS)	BÁSICO 3 (52 HORAS) BÁSICO 4 (52 HORAS) BÁSICO 4 (52 HORAS)
B1 (156 HORAS)	INTERMEDIO 1 (52 HORAS) INTERMEDIO 2 (52 HORAS) INTERMEDIO 3 (52 HORAS)
B2 (192 HORAS)	AVANZADO 1 (48 HORAS) AVANZADO 2 (48 HORAS) AVANZADO 3 (48 HORAS) AVANZADO 4 (48 HORAS)

3. Francés

EQUIVALENCIA MERL	NIVEL
A1 (132 HORAS)	BÁSICO 1 (44 HORAS) BÁSICO 2 (44 HORAS) BÁSICO 3 (44 HORAS)
A2 (176 HORAS)	BÁSICO 4 (44 HORAS) BÁSICO 5 (44 HORAS) BÁSICO 6 (44 HORAS) BÁSICO 7 (44 HORAS)
B1 (184 HORAS)	INTERMEDIO 1 (46 HORAS) INTERMEDIO 2 (46 HORAS) INTERMEDIO 3 (46 HORAS) INTERMEDIO 4 (46 HORAS)
B2 (192 HORAS)	AVANZADO 1 (48 HORAS) AVANZADO 2 (48 HORAS) AVANZADO 3 (48 HORAS) AVANZADO 4 (48 HORAS)

4. Alemán

EQUIVALENCIA MERL	NIVEL
A1 (144 HORAS)	BÁSICO 1 (48 HORAS) BÁSICO 2 (48 HORAS) BÁSICO 3 (48 HORAS)
A2 (192 HORAS)	BÁSICO 4 (48 HORAS) BÁSICO 5 (48 HORAS) BÁSICO 6 (48 HORAS) BÁSICO 7 (48 HORAS)
B1 (360 HORAS)	INTERMEDIO 1 (60 HORAS) INTERMEDIO 2 (60 HORAS) INTERMEDIO 3 (60 HORAS) INTERMEDIO 4 (60 HORAS) INTERMEDIO 5 (60 HORAS) INTERMEDIO 6 (60 HORAS)
B2 (600 HORAS)	AVANZADO 1 (60 HORAS) AVANZADO 2 (60 HORAS) AVANZADO 3 (60 HORAS) AVANZADO 4 (60 HORAS) AVANZADO 5 (60 HORAS) AVANZADO 6 (60 HORAS) AVANZADO 7 (60 HORAS) AVANZADO 8 (60 HORAS) AVANZADO 9 (60 HORAS) AVANZADO 10 (60 HORAS)

5. Náhuatl

PARTE 1 (32 HORAS)

PARTE 2 (32 HORAS)

PARTE 3 (32 HORAS)

PARTE 4 (32 HORAS)

PARTE 5 (32 HORAS)

Para la integración y atención de grupos, la universidad aplica exámenes de colocación y/o entrevistas que permiten situar a cada participante en el nivel que corresponda.

El Claustro funge como centro aplicador para obtener **reconocimiento en el dominio del español como lengua extranjera** a través del certificado SIELE.



GASTRONOMÍA

- **Programas teóricos:** están disponibles en modalidad presencial, con clases en las aulas de la universidad; o bien, de manera virtual, a través de una plataforma digital. El contenido amplía los conocimientos de profesionales de la gastronomía y también establece las bases para aquellas personas interesadas en tomar posteriormente un programa práctico.

1. Diplomado: Nutrición, hábitos alimentarios y estilo de vida (60 horas)

Objetivo: comprender el impacto positivo que tiene la inclusión de hábitos alimentarios saludables en el estilo de vida.

2. Taller: Nutrición en el servicio de alimentos (20 horas)

Objetivo: conocer y aplicar conceptos básicos de salud y nutrición para mejorar los servicios de alimentos.

3. Taller: Diabetes mellitus, alimentación y cuidados (20 horas)

Objetivo: utilizar la información básica relacionada con la diabetes, para contribuir a la mejora en la calidad de vida, autocuidado y alimentación de las personas que viven con diabetes.

4. Taller: Manejo higiénico de alimentos (16 horas)

Objetivo: identificar los peligros que guardan los alimentos y bebidas a través de conocimiento de los conceptos fundamentales del manejo higiénico de los alimentos.

5. Taller: Trámites legales para negocios gastronómicos (16 horas)

Objetivo: identificar los ordenamientos, normas, reglamentos y leyes que aplican para la apertura y gestión de los negocios gastronómicos.

6. Taller: Ingeniería del menú (16 horas)

Objetivo: conocer la ingeniería del menú mediante la elaboración práctica y la aplicación de técnicas de planificación, diseño y optimización de platillos.

7. Taller: *Marketing* gastronómico para tu negocio (20 horas)

Objetivo: utilizar conocimientos básicos e indispensables sobre marketing, para aplicarlos a negocios gastronómicos, obteniendo herramientas estratégicas que contribuyan al desarrollo de tu negocio.

- **Programas prácticos:** se imparten a través de talleres especializados de cocina, pastelería o panadería, en los que se utiliza materia prima, equipo y utensilios profesionales. Se llevan a cabo dentro de las instalaciones de la universidad y sientan las bases para que las personas asistentes puedan desarrollar un oficio, emprender un negocio o aplicar a vacantes en negocios de alimentos y bebidas.

1. Diplomado: Bases de la cocina profesional (60 horas)

Objetivo: aprender los métodos y técnicas culinarias fundamentales para elaborar diversas recetas con un enfoque profesional.

2. Diplomado: Alta cocina (60 horas)

Objetivo: aplicar diversos métodos y técnicas culinarias de manera profesional para preparar recetas con un enfoque contemporáneo.

3. Diplomado: Cocina regional mexicana (60 horas)

Objetivo: explorar la riqueza gastronómica de México mediante la preparación de recetas representativas de sus regiones, utilizando ingredientes diversos y aplicando técnicas y métodos culinarios profesionales.

4. Diplomado: Cocina mexicana contemporánea y vegetal (60 horas)

Objetivo: explorar la cocina mexicana contemporánea mediante la elaboración de platillos tradicionales reinterpretados con un enfoque fresco, saludable y creativo, incorporando más vegetales sin perder los sabores auténticos.

5. Diplomado: Cocina internacional: técnicas, ingredientes y recetas (60 horas)

Objetivo: descubrir la gastronomía de diferentes partes del mundo, mediante la preparación de recetas representativas de varios países, aplicando técnicas y métodos culinarios profesionales.



6. Diplomado: Cocina mediterránea (60 horas)

Objetivo: conocer recetas características de la dieta mediterránea, utilizando distintos ingredientes y aplicando técnicas y métodos culinarios de forma profesional.

7. Diplomado: Pastelería básica (60 horas)

Objetivo: aplicar técnicas y métodos culinarios esenciales de la pastelería básica, elaborando masas, cremas, coberturas y decoraciones para crear distintos productos dulces.

8. Diplomado: Repostería (60 horas)

Objetivo: elaborar diversos productos de repostería, aplicando técnicas y métodos intermedios de pastelería.

9. Diplomado: Alta pastelería (60 horas)

Objetivo: aplicar técnicas y métodos de pastelería contemporánea para crear productos dulces innovadores que respondan a las tendencias del sector.

10. Diplomado: Panadería (60 horas)

Objetivo: elaborar una variedad de recetas de pan aplicando las técnicas fundamentales de panadería, explorando panes típicos de distintas regiones del mundo.

11. Diplomado: Panadería europea (75 horas)

Objetivo: aplicar técnicas y métodos de panadería para elaborar recetas representativas de la tradición europea, destacando el uso de pre-fermentos, diversas harinas y formulaciones específicas.

12. Diplomado: Panadería mexicana (60 horas)

Objetivo: preparar recetas tradicionales de la panadería mexicana, empleando las técnicas y métodos característicos de este tipo de pan.

13. Diplomado: Panadería creativa y experimental (60 horas)

Objetivo: explorar la panadería mediante la elaboración práctica de diversas recetas, desarrollando habilidades paso a paso y creando panes propios con creatividad y sello personal.

14. Diplomado: Panadería y pastelería sin gluten (60 horas)

Objetivo: crear productos de panadería y pastelería sin gluten, utilizando técnicas e ingredientes especializados para garantizar su sabor y calidad.

15. Diplomado: Planea y emprende tu panadería (64 horas)

Objetivo: aplicar conocimientos de administración, mercadotecnia, finanzas y producción en panadería que contribuyan al emprendimiento de una panadería.

16. Taller: Pastelería y pintura: Vincent Van Gogh (8 horas)

Objetivo: combinar técnicas de pastelería y pintura para diseñar y decorar un pastel inspirado en las obras de Vincent Van Gogh.

17. Taller: Barista (20 horas)

Objetivo: poner en práctica las técnicas necesarias para la elaboración de bebidas sin alcohol, a base de té y de café.





18. Taller: Cocina mexicana (20 horas)

Objetivo: conocer y practicar los métodos y técnicas de cocción, para la elaboración de algunos de los platillos de la gastronomía mexicana.

19. Taller: Chef en casa internacional (20 horas)

Objetivo: conocer la cocina internacional a partir de la elaboración práctica de algunos de sus platillos y la aplicación de sus métodos y técnicas de cocción.

20. Taller: Ensaladas para compartir (16 horas)

Objetivo: elaborar diversas ensaladas poniendo en práctica los métodos y técnicas de cocción.

21. Taller: Cocina vegetariana (16 horas)

Objetivo: explorar la cocina vegetariana mediante la elaboración de diversas recetas, aplicando distintos métodos y técnicas de cocción.

22. Taller: Calidad en el servicio (16 horas)

Objetivo: adquirir el conocimiento y las herramientas necesarias para mejorar el servicio al comensal dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas.

23. Taller Estilismo gastronómico. *Food styling* (20 horas)

Objetivo: aprender técnicas de estilismo gastronómico para presentar alimentos de manera atractiva y creativa.

24. Taller: Pasteles clásicos (20 horas)

Objetivo: conocer la pastelería clásica a partir de la elaboración práctica de pasteles tradicionales y la aplicación de sus métodos y técnicas básicas.

25. Taller: Elaboración de panqués (16 horas)

Objetivo: elaborar distintas recetas de panqués mediante la práctica de sus técnicas y métodos de cocción.

26. Taller: Pastelería para tu cafetería (16 horas)

Objetivo: conocer la pastelería aplicada a cafeterías mediante la elaboración práctica de productos clásicos y la aplicación de sus métodos y técnicas.

27. Taller: Panadería básica (16 horas)

Objetivo: aprender de forma práctica las técnicas básicas y fundamentales de la panadería.

28. Taller: Panadería integral (16 horas)

Objetivo: aprender de forma práctica las técnicas básicas y fundamentales de la panadería integral.

29. Taller: Panadería mexicana (16 horas)

Objetivo: elaborar distintos productos de panadería mexicana mediante la práctica de sus técnicas y métodos de cocción.

30. Taller: Cocinas del mundo I (20 horas)

Objetivo: conocer y elaborar algunas de las recetas tradicionales de distintas regiones del mundo.

31. Taller: Cocinas del mundo II (20 horas)

Objetivo: conocer y elaborar algunas de las recetas tradicionales de distintas regiones del mundo.

32. Clase: Tacos de canasta (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de tacos de canasta.

33. Clase: Chiles en nogada (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de chiles en nogada.

34. Clase: Ramen (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de ramen.

35. Clase: Hojas y tamales (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de tamales.

36. Clase: Sushi (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de sushi.

37. Clase: Pan de muerto (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de pan de muerto.

38. Clase: Rosca de reyes (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de rosca de reyes.

39. Clase: Pasta y pizza (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de pastas y pizza.

40. Clase: *Fruit cake* y tronco navideño (4 horas)

Objetivo: poner en práctica los métodos y técnicas para la elaboración de *fruit cake* y tronco navideño.





CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

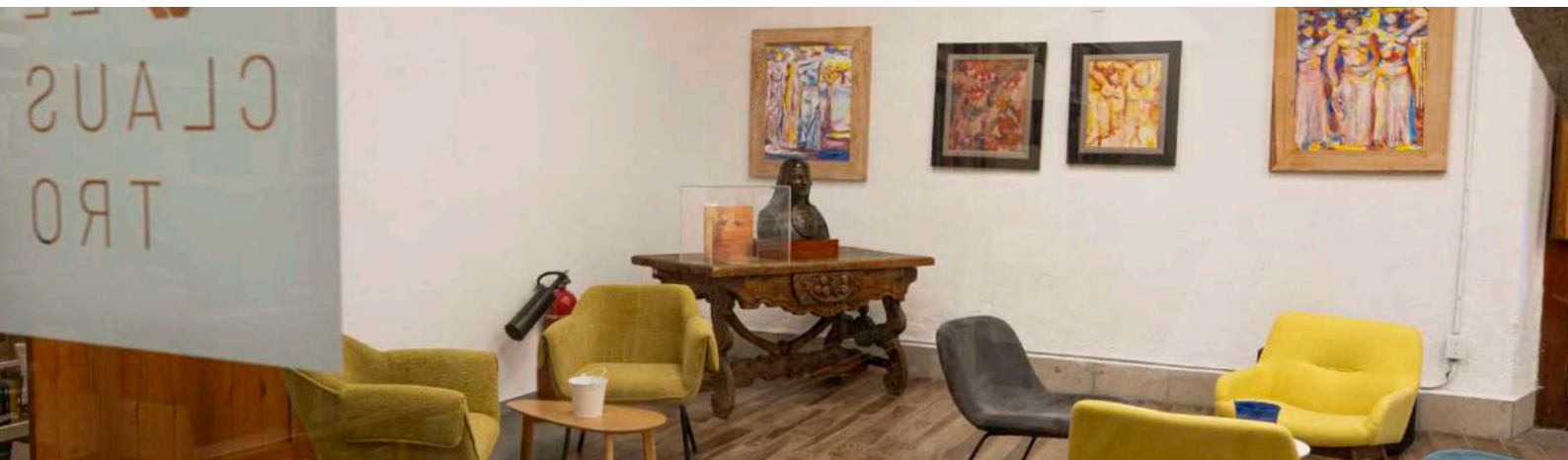
Modalidades de impartición

- **Presencial.** Impartición de clases frente a grupo por parte del profesorado, en espacio físico, en fechas y horarios específicos. Es posible capacitar en el interior de la República. Cuando es el caso, se consideran costos de traslado, hospedaje y viáticos para definir el precio final.
- **A distancia con sistema de videoconferencia.** Impartición de clases por parte del profesorado, a través de aula virtual, en fechas y horarios específicos, y en cualquier parte del mundo con acceso a internet.
- **En línea** Impartición de clases a través de plataforma Moodle, en periodos definidos (semanas/ meses), con seguimiento académico de profesorado. La comunicación con el profesorado es asíncrona, y en cualquier parte del mundo con acceso a internet.
- **Híbrida/mixta.** Combinación de cualquiera de las modalidades anteriores.

Descripción general

- Las acciones formativas, preferentemente, se dirigen a grupos de máximo 25 participantes. Este máximo puede ser ajustado, para ello, se consideran los costos adicionales.
- Los cursos, talleres y diplomados contenidos en este documento, pueden ser adaptados en cuanto a su duración en horas, fechas, horarios o periodos de impartición, modalidad y profundidad en el tratamiento de los temas, con el propósito de cubrir las necesidades específicas de las instituciones u organizaciones.

La Universidad del Claustro tiene la posibilidad de desarrollar acciones formativas específicas a solicitud de las personas y las instituciones usuarias.



PRECIOS

Los precios aquí presentados son de carácter demostrativo. Las variables de las acciones formativas en cuanto a profundidad en el tratamiento de los temas, nivel de experiencia del profesorado, lugar de impartición, materiales a utilizar, número de participantes, modalidad, duración, entre otros, pueden modificar los precios al alza o a la baja. La cotización final se define una vez que se acuerdan los términos específicos del servicio.

Nota: La Universidad del Claustro de Sor Juana no grava IVA en los precios de sus servicios

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO
175 horas	Presencial	\$583,700.00
	Videoconferencia	\$566,000.00
160 horas	Presencial	\$535,600.00
	Videoconferencia	\$520,000.00
125 horas	Presencial	\$438,880.00
	Videoconferencia	\$422,240.00
120 horas	Presencial	\$427,440.00
	Videoconferencia	\$411,840.00
60 horas	Presencial	\$177,840.00
	Videoconferencia	\$174,720.00
44 horas	Presencial	\$118,560.00
	Videoconferencia	\$114,400.00
42 horas	Presencial	\$113,000.00
	Videoconferencia	\$104,000.00
40 horas	Presencial	\$107,120.00
	Videoconferencia	\$102,960.00
36 horas	Presencial	\$93,600.00
	Videoconferencia	\$88,400.00
32 horas	Presencial	\$89,000.00
	Videoconferencia	\$85,418.00

DURACIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO
30 horas	Presencial	\$84,240.00
	Videoconferencia	\$80,080.00
27 horas	Presencial	\$75,920.00
	Videoconferencia	\$72,800.00
24 horas	Presencial	\$69,680.00
	Videoconferencia	\$65,520.00
21 horas	Presencial	\$69,680.00
	Videoconferencia	\$65,520.00
20 horas	Presencial	\$60,320.00
	Videoconferencia	\$56,160.00
15 horas	Presencial	\$47,840.00
	Videoconferencia	\$43,680.00

Idiomas Claustro

ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO	
1. Inglés (46 horas por nivel)	Presencial	\$64,480.00	
	Videoconferencia	\$53,040.00	
2. Italiano (48 y 52 horas por nivel)	48 horas	Presencial	\$66,560.00
		Videoconferencia	\$55,120.00
	52 horas	Presencial	\$71,760.00
		Videoconferencia	\$58,240.00
3. Francés (44, 46 y 48 horas por nivel)	44 horas	Presencial	\$62,400.00
		Videoconferencia	\$49,920.00
	46 horas	Presencial	\$64,480.00
		Videoconferencia	\$53,040.00
	48 horas	Presencial	\$66,560.00
		Videoconferencia	\$55,120.00
4. Alemán (48 y 60 horas por nivel)	48 horas	Presencial	\$66,560.00
		Videoconferencia	\$55,120.00
	60 horas	Presencial	\$83,000.00
		Videoconferencia	\$69,000.00
5. Náhuatl (32 horas por nivel)	Presencial	\$43,680.00	
	Videoconferencia	\$38,480.00	

Gastronomía

Cabe señalar que ciertas acciones formativas en materia de gastronomía sólo pueden impartirse en la modalidad presencial (como se muestra en la siguiente tabla de precios). En estos casos, el cupo máximo es de 15 personas, dado que se trata de cursos, talleres y diplomados que requieren de la práctica en cocinas especializadas y de manejo de equipo y utensilios.

Los programas prácticos incluyen:

- Cursos a partir de 60 horas: filipina, mandil, gorro, red para el cabello, recetario impreso, materia prima y seguro contra accidentes.
- Cursos menores a 60 horas: mandil, red para el cabello, recetario impreso, materia prima y seguro contra accidentes.

Programas teóricos (máximo 25 participantes)

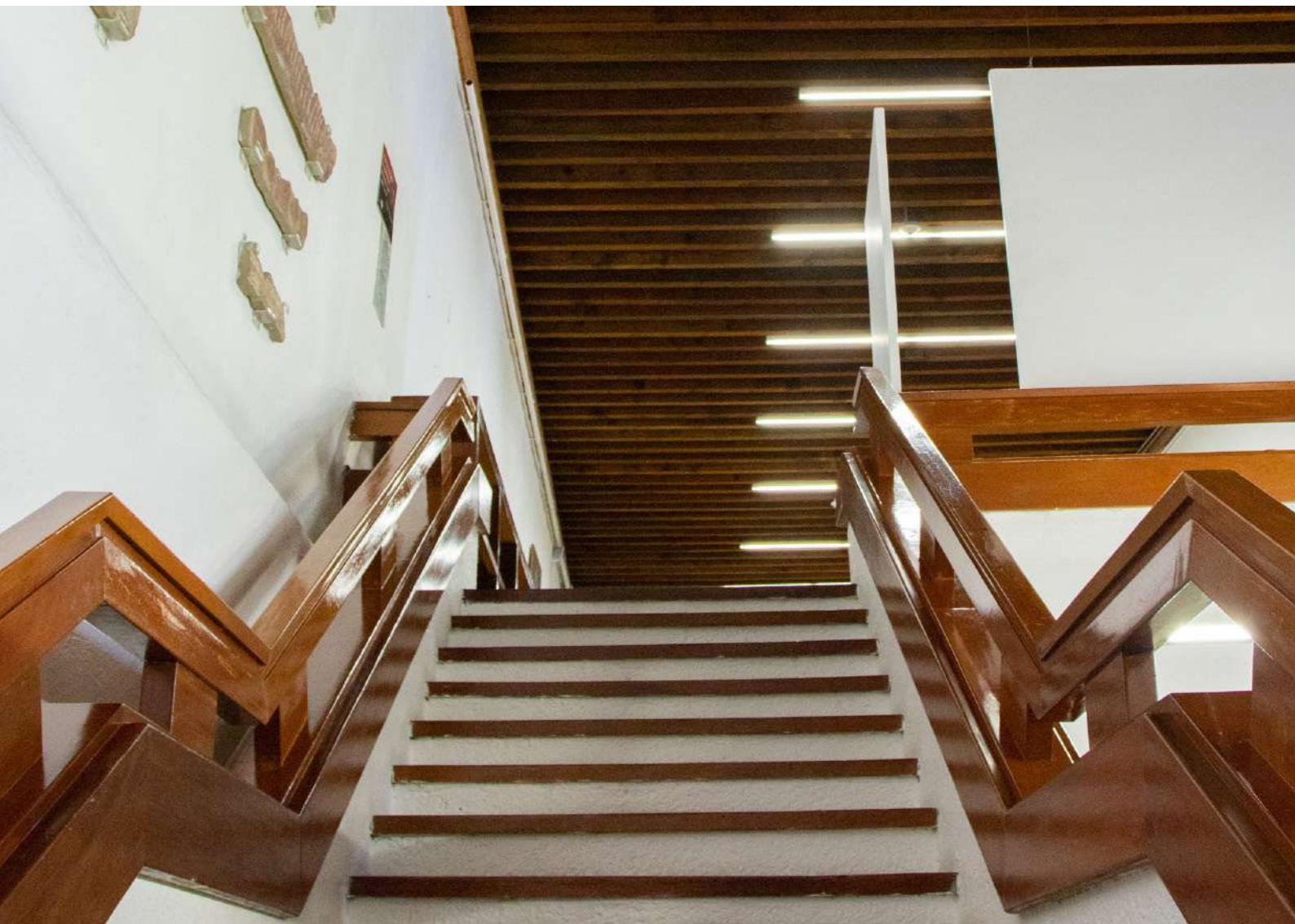
ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO
1. Diplomado: Nutrición, hábitos alimentarios y estilo de vida (60 horas)	Presencial	\$400,000.00
	Videoconferencia	\$300,000.00
2. Taller: Nutrición en el servicio de alimentos (20 horas)	Presencial	\$162,500.00
	Videoconferencia	\$102,500.00
3. Curso: Diabetes mellitus, alimentación y cuidados (20 horas)	Presencial	\$162,500.00
	Videoconferencia	\$102,500.00
4. Taller: Manejo higiénico de alimentos (16 horas)	Presencial	\$142,500.00
	Videoconferencia	\$85,000.00
5. Taller: Trámites legales para negocios gastronómicos (16 horas)	Presencial	\$142,500.00
	Videoconferencia	\$85,000.00
6. Taller: Ingeniería del menú (16 horas)	Presencial	\$142,500.00
	Videoconferencia	\$85,000.00
7. Taller: <i>Marketing</i> gastronómico para tu negocio (20 horas)	Presencial	\$162,500.00
	Videoconferencia	\$102,500.00

Programas prácticos (máximo 15 participantes)

ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO
1. Diplomado: Bases de la cocina profesional (60 horas)	Presencial	\$420,000.00
2. Diplomado: Alta cocina (60 horas)	Presencial	\$426,000.00
3. Diplomado: Cocina regional mexicana (60 horas)	Presencial	\$441,000.00
4. Diplomado: Cocina mexicana contemporánea y vegetal (60 horas)	Presencial	\$442,500.00
5. Diplomado: Cocina internacional técnicas, ingredientes y recetas (60 horas)	Presencial	\$447,000.00
6. Diplomado: Cocina mediterránea (60 horas)	Presencial	\$423,000.00

ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO
7. Diplomado: Pastelería básica (60 horas)	Presencial	\$417,000.00
8. Diplomado: Repostería (60 horas)	Presencial	\$426,000.00
9. Diplomado Alta pastelería (60 horas)	Presencial	\$432,000.00
10. Diplomado: Panadería (60 horas)	Presencial	\$387,000.00
11. Diplomado: Panadería europea (75 horas)	Presencial	\$381,000.00
12. Diplomado: Panadería mexicana (60 horas)	Presencial	\$346,500.00
13. Diplomado: Panadería creativa y experimental (60 horas)	Presencial	\$378,000.00
14. Diplomado: Panadería y pastelería sin gluten (60 horas)	Presencial	\$399,000.00
15. Diplomado: Planea y emprende tu panadería (64 horas)	Presencial	\$138,000.00
16. Taller: Pastelería y pintura: Vincent Van Gogh (8 horas)	Presencial	\$54,000.00
17. Taller: Barista (20 horas)	Presencial	\$97,500.00
18. Taller: Cocina mexicana (20 horas)	Presencial	\$100,500.00
19. Taller: Chef en casa internacional (20 horas)	Presencial	\$103,000.00
20. Taller: Ensaladas para compartir (16 horas)	Presencial	\$87,000.00
21. Taller: Cocina vegetariana (16 horas)	Presencial	\$91,500.00
22. Taller: Calidad en el servicio (16 horas)	Presencial	\$88,500.00
23. Taller: Estilismo gastronómico. Food styling (20 horas)	Presencial	\$99,000.00
24. Taller: Pasteles clásicos (20 horas)	Presencial	\$102,000.00
25. Taller: Elaboración de panqués (16 horas)	Presencial	\$90,000.00
26. Taller: Pastelería para tu cafetería (16 horas)	Presencial	\$90,000.00
27. Taller: Panadería básica (16 horas)	Presencial	\$84,000.00
28. Taller: Panadería integral (16 horas)	Presencial	\$84,000.00
29. Taller: Panadería mexicana (16 horas)	Presencial	\$84,000.00
30. Clase: Tacos de canasta (4 horas)	Presencial	\$33,000.00
31. Clase: Chile en nogada (4 horas)	Presencial	\$36,000.00
32. Clase: Ramen (4 horas)	Presencial	\$34,500.00

ACCIÓN FORMATIVA	MODALIDAD	PRECIO
33. Clase: Hojas y tamales (4 horas)	Presencial	\$34,500.00
34. Clase: Sushi (4 horas)	Presencial	\$37,500.00
35. Clase: Pan de muerto (4 horas)	Presencial	\$34,500.00
36. Clase: Rosca de reyes (4 horas)	Presencial	\$34,500.00
37. Clase: Pasta y pizza (4 horas)	Presencial	\$34,500.00
39. Clase: <i>Fruit cake</i> y tronco navideño (4 horas)	Presencial	\$34,500.00







Para cuestiones relacionadas con la presente propuesta, por favor, sírvase contactar con:

Héctor Hugo Ramírez Hernández
Subdirector de Proyectos Institucionales
hramirezh@elclauastro.edu.mx

María Fernanda Zenón Ávila
Coordinadora de Capacitación
mzenon@elclauastro.edu.mx

WhatsApp: 56 2139 9597

Conmutador: 51-30-33-00, extensiones: 3485 y 3252.

Horario de atención: de lunes a viernes de 9:00 a 19:00 horas

Para solicitar propuestas adicionales, o si requiere conocer otros servicios de EDUCACIÓN CONTINUA de la Universidad del Claustro de Sor Juana, también puede contactar con:

Mtra. María Teresa Atrián Pineda
Directora General de Educación Continua
matrianp@elclauastro.edu.mx

<https://educacioncontinua.elclauastro.mx/>