

# MALLA DE CAPACITACIÓN

FORMACIÓN INTEGRAL  
EN HOSPITALIDAD Y  
SERVICIO HOTELERO



*Mejorando la Experiencia*

 +56 989594541

 apinto@acproyectosyservicios.cl

 www.acproyectosyservicios.cl

CATÁLOGO DE CURSOS  
ESPECIALIZADOS



# Tabla CONTENIDO

01

## Atención al Cliente y Hospitalidad

1. Atención al Cliente en Hoteles
2. Protocolo y Etiqueta para Personal de Hotelería
3. Comunicación Efectiva y Resolución de Conflictos con Huéspedes
4. Atención al Cliente en Restaurantes y Bares de Hoteles
5. Asesoría de Imagen para Recepcionistas y Personal de Front Office

02

## Imagen y Presentación Personal

1. Maquillaje Profesional para Personal de Hotelería
2. Vestimenta y Etiqueta para el Personal Hotelero
3. Cuidado del Cabello y Peinados para Personal de Hoteles
4. Maquillaje y Vestimenta para Personal de Eventos y Banquetes en Hoteles
5. Tendencias de Moda y Vestimenta para Hoteles de Lujo

03

## Alimentos y Bebidas

1. Manejo Higiénico de Alimentos
2. Servicio de Alimentos y Bebidas
3. Coctelería y Bartender para Hoteles
4. Técnicas de Sommelier y Servicio de Vinos
5. Preparación de Buffets y Presentación de Alimentos
6. Café y Barista Profesional
7. Maridaje de Alimentos y Bebidas

04

## Gestión y Operaciones

1. Gestión de Restaurantes y Bares en Hoteles
2. Administración de Eventos y Banquetes
3. Técnicas de Venta y Promoción para Hotelería
4. Gestión de Reservas y Atención Telefónica
5. Decoración y Ambientación de Espacios para Eventos Gastronómicos
6. Organización de Eventos y Planificación de Banquetes

05

## Seguridad y Prevención

1. Seguridad y Emergencias en Hoteles
2. Manejo de Quejas y Resolución de Conflictos
3. Primeros Auxilios para Personal Hotelero
4. Prevención de Incendios y Gestión de Riesgos en Hotelería





# ATENCIÓN AL CLIENTE Y HOSPITALIDAD

Catálogo de Cursos Especializados  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)

+56 9 89594541  
[apinto@acproyectosyservicios.cl](mailto:apinto@acproyectosyservicios.cl)  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)



# Atención al Cliente y Servicio de Excelencia

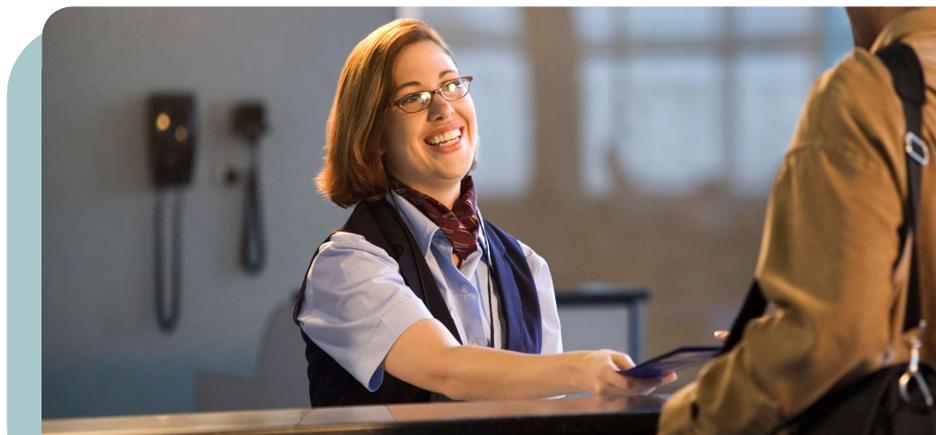
*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo de este curso es desarrollar habilidades de comunicación efectiva y una actitud profesional en la atención al cliente, implementando estrategias de servicio de excelencia para resolver quejas y problemas, mejorar la experiencia del cliente y fomentar su fidelización mediante técnicas de empatía y escucha activa.

## Contenido:

- Introducción a la Atención al Cliente
- Comunicación Efectiva
- Actitud Proactiva y Profesionalismo
- Estrategias de Servicio de Excelencia
- Manejo de Quejas y Solución de Problemas
- Fidelización del Cliente





# PROTOCOLO Y ETIQUETA PARA PERSONAL DE HOTELERÍA Y EL OBJETIVO GENERAL EN UN SOLO PARRAFO



## Objetivo:

Capacitar al personal de hotelería en el dominio de protocolos y etiquetas, desarrollando habilidades que aseguren un servicio excepcional y refinado a los huéspedes, promoviendo una imagen profesional y acorde con los estándares internacionales de la industria hotelera.

## Contenido:

- Introducción al Protocolo y Etiqueta
- Comunicación y Presentación Personal
- Servicio al Cliente
- Manejo de Situaciones Delicadas
- Protocolo en Eventos y Banquetes
- Etiqueta Internacional



# Comunicación Efectiva y Resolución de Conflictos con Huéspedes

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es dotar a los participantes de las herramientas y habilidades necesarias para establecer una comunicación efectiva y resolver conflictos de manera asertiva con los huéspedes, mejorando así la satisfacción del cliente y la reputación del establecimiento.

## Contenido:

- Comunicación efectiva
- Resolución de conflictos
- Atención al cliente
- Gestión de quejas
- Prevención de quejas
- Cultura de servicio
- Comunicación en la cultura de servicio

# Atención al Cliente en Restaurantes y Bares de Hoteles

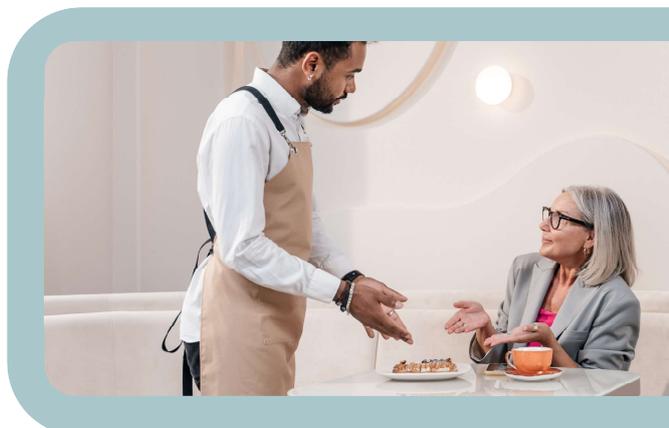
*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar a los participantes en las habilidades y conocimientos necesarios para brindar un servicio al cliente excepcional en restaurantes y bares de hoteles. Los participantes aprenderán a gestionar eficazmente las interacciones con los clientes, a resolver conflictos de manera proactiva y a contribuir a una experiencia gastronómica memorable, fortaleciendo así la satisfacción del cliente y la reputación del establecimiento.

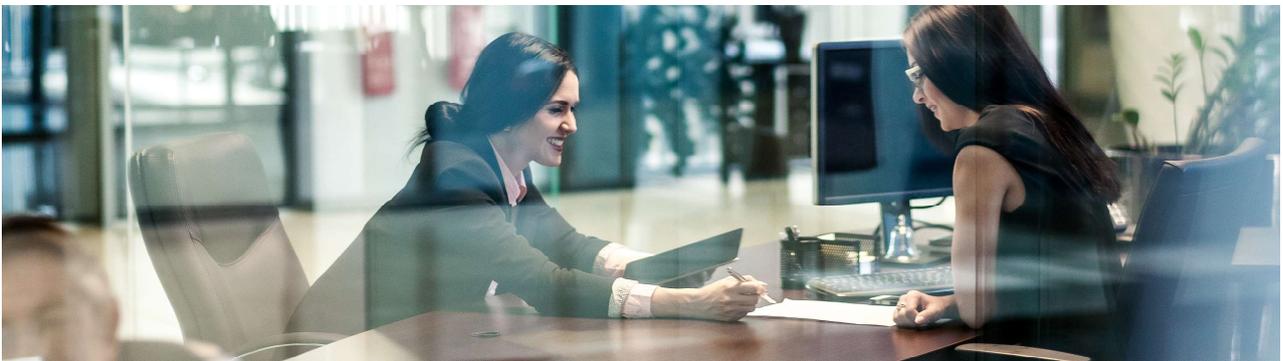
## Contenido:

- Fundamentos de la Atención al Cliente en la Hostelería
- Comunicación Efectiva con el Cliente
- Gestión de Situaciones Conflictivas
- Servicio al Cliente en Diferentes Escenarios
- La Cultura de Servicio en el Establecimiento





# ASESORÍA DE IMAGEN PARA RECEPCIONISTAS Y PERSONAL DE FRONT OFFICE



## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es dotar a los participantes de las herramientas y conocimientos necesarios para proyectar una imagen profesional y atractiva, acorde con los estándares de la industria hotelera. A través de este entrenamiento, los recepcionistas y personal de front office podrán fortalecer su imagen personal, mejorar su comunicación no verbal y transmitir una primera impresión positiva a los huéspedes, contribuyendo así a la satisfacción del cliente y a la reputación del establecimiento.

## Contenido:

- La Importancia de la Imagen Personal en la Industria Hotelera
- Análisis de la Imagen Personal
- El Vestido Profesional
- Comunicación No Verbal y Etiqueta Profesional
- Tendencias en Imagen Profesional



# IMAGEN Y PRESENTACIÓN PERSONAL

Catálogo de Cursos Especializados  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)



+56 9 89594541  
[apinto@acproyectosyservicios.cl](mailto:apinto@acproyectosyservicios.cl)  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)

# Maquillaje Profesional para Personal de Hotelería

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar al personal de hotelería en técnicas de maquillaje básicas y avanzadas, permitiéndoles proyectar una imagen profesional, impecable y acorde con los estándares de la industria. A través de este entrenamiento, los participantes podrán realzar sus rasgos faciales, corregir imperfecciones y adaptar su maquillaje a diferentes situaciones laborales, contribuyendo a una imagen corporativa sólida y a una mayor confianza en sí mismos

## Contenido:

- Fundamentos del Maquillaje Profesional
- Técnicas Básicas de Maquillaje
- Maquillaje para Diferentes Ocasiones
- Tendencias en Maquillaje Profesional
- Automaquillaje y Cuidado de la Piel



# Vestimenta y Etiqueta para el Personal Hotelero

*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es dotar al personal hotelero de las herramientas necesarias para proyectar una imagen profesional y elegante, acorde con los estándares de la industria. A través de este entrenamiento, los participantes aprenderán a seleccionar y utilizar la vestimenta adecuada, a comprender las normas de etiqueta y protocolo, y a desarrollar una imagen personal que contribuya a la satisfacción del cliente y a la reputación del establecimiento.

## Contenido:

- La Importancia de la Imagen Profesional en la Hotelería
- El Código de Vestimenta en la Hotelería
- Etiqueta y Protocolo en la Hotelería
- Situaciones Especiales y Protocolo
- Tendencias en Vestimenta Profesional





# CUIDADO DEL CABELLO Y PEINADOS PARA PERSONAL DE HOTELES



## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es proporcionar al personal hotelero las herramientas necesarias para cuidar su cabello y mantener un estilo adecuado que complemente su imagen profesional. A través de este entrenamiento, los participantes aprenderán a seleccionar los productos adecuados para su tipo de cabello, a realizar peinados sencillos y elegantes, y a cuidar su cabello para mantenerlo saludable y hermoso

## Contenido:

- Fundamentos del Cuidado Capilar
- Peinados Profesionales y Fáciles de Realizar
- Cuidado del Cabello en el Entorno Laboral
- Solución de Problemas Capilares



# Maquillaje y Vestimenta para Personal de Eventos y Banquetes en Hoteles

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es dotar al personal de eventos y banquetes de las herramientas necesarias para proyectar una imagen profesional y elegante, acorde con los estándares de la industria hotelera y los requerimientos de los eventos. A través de este entrenamiento, los participantes aprenderán a seleccionar la vestimenta adecuada, a realizar un maquillaje discreto y profesional, y a desarrollar una imagen personal que complemente la ambientación de los eventos y genere una excelente impresión en los invitados.

## Contenido:

- La Importancia de la Imagen Profesional en Eventos
- Código de Vestimenta para Eventos
- Maquillaje Profesional para Eventos
- Peinados para Eventos
- Etiqueta y Protocolo en Eventos



# Tendencias de Moda y Vestimenta para Hoteles de Lujo

*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar a los profesionales de la industria hotelera de lujo en las últimas tendencias de moda y vestimenta, permitiéndoles seleccionar y aplicar los conceptos más relevantes para crear ambientes sofisticados y memorables. A través de este entrenamiento, los participantes podrán desarrollar una visión estética actualizada, seleccionar mobiliario, textiles y elementos decorativos que reflejen las últimas tendencias, y crear espacios que cautiven a los huéspedes más exigentes.

## Contenido:

- La Moda como Elemento Clave en la Experiencia del Huésped
- Tendencias Actuales en Diseño de Interiores para Hoteles de Lujo
- Moda y Vestimenta del Personal
- Moda y Decoración en Diferentes Áreas del Hotel
- Sostenibilidad y Moda en la Hotelería





# ALIMENTOS Y BEBIDAS

Catálogo de Cursos Especializados  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)



+56 9 89594541  
[apinto@acproyectosyservicios.cl](mailto:apinto@acproyectosyservicios.cl)  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)



# MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS



## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar al personal de la industria hotelera y alimentaria en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria necesarias para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la calidad de los productos. A través de este entrenamiento, los participantes adquirirán los conocimientos y habilidades para manipular los alimentos de manera segura, siguiendo las normas y regulaciones sanitarias vigentes

## Contenido:

- Introducción a la Seguridad Alimentaria
- Higiene Personal
- Manejo Seguro de Alimentos
- Limpieza y Desinfección
- Trazabilidad y Registro
- Alergias Alimentarias y Dietas Especiales

# Servicio de Alimentos y Bebidas

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar al personal de servicio de alimentos y bebidas para que brinden una atención de excelencia a los clientes, garantizando su satisfacción y contribuyendo a la imagen de calidad del establecimiento. A través de este entrenamiento, los participantes adquirirán las habilidades necesarias para ofrecer un servicio eficiente, amable y personalizado, cumpliendo con los estándares de calidad y seguridad alimentaria

## Contenido:

- Introducción al Servicio de Alimentos y Bebidas
- Atención al Cliente
- Conocimiento de los Productos
- Técnicas de Servicio
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Etiqueta y Protocolo



# Coctelería y Bartender para Hoteles

*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar a los bartenders de hoteles para que puedan crear y servir cócteles de alta calidad, brindando una experiencia única a los huéspedes. A través de este entrenamiento, los participantes adquirirán las habilidades técnicas, el conocimiento de ingredientes y las destrezas necesarias para elaborar cócteles clásicos y contemporáneos, adaptándose a las tendencias actuales y a las necesidades de los clientes más exigentes

## Contenido:

- Fundamentos de la Coctelería
- Técnicas de Bar
- Coctelería Clásica
- Coctelería Contemporánea
- Gestión de la Barra
- Servicio de Barra





# TÉCNICAS DE SOMMELIER Y SERVICIO DE VINOS



## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es formar profesionales capaces de ofrecer un servicio de vinos de excelencia en establecimientos de hostelería. A través de este entrenamiento, los participantes adquirirán los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para seleccionar, almacenar, servir y maridar vinos, convirtiéndose en verdaderos expertos en la materia

## Contenido:

- Fundamentos de la Viticultura y Enología
- Cata de Vinos
- Maridaje de Vinos
- Gestión de la Bodega
- Servicio de Vinos
- Protocolo y Etiqueta

# Preparación de Buffets y Presentación de Alimentos

## Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar al personal de cocina y servicio para que puedan diseñar, preparar y presentar buffets atractivos y variados, garantizando la calidad, la higiene y la satisfacción del cliente. A través de este entrenamiento, los participantes adquirirán las habilidades necesarias para organizar y montar buffets de diferentes tipos y temáticas, utilizando técnicas de presentación creativa y manteniendo los estándares de calidad y seguridad alimentaria

## Contenido:

- Fundamentos de la Organización de Buffets
- Técnicas de Preparación de Alimentos para Buffet
- Diseño y Decoración de Buffets
- Higiene y Seguridad Alimentaria en Buffets
- Servicio en Buffets



# Café y Barista Profesional

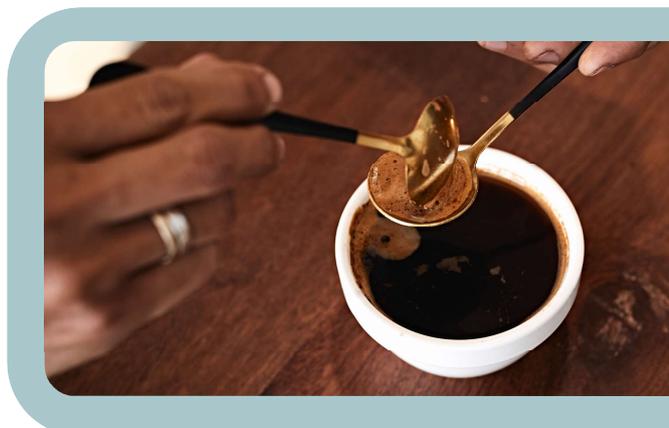
*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de este tipo es formar profesionales capacitados en la preparación de café de especialidad, desde la selección del grano hasta la elaboración de bebidas clásicas y creativas. Se busca desarrollar un profundo conocimiento sobre los diferentes tipos de café, métodos de extracción, técnicas de barismo y atención al cliente.

## Contenido:

- Introducción al mundo del café
- Cata de café
- Equipamiento de la cafetería
- Preparación de café
- Cocktails de café
- Higiene y seguridad alimentaria





# MARIDAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Maridaje de Alimentos y Bebidas es desarrollar la capacidad de armonizar de manera óptima diferentes tipos de alimentos y bebidas, potenciando sus sabores y creando experiencias gastronómicas únicas y memorables. Se busca que los participantes adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para seleccionar los maridajes más adecuados según las características de cada plato y bebida.

## Contenido:

- Introducción al mundo del vino
- Cata de vinos
- Introducción a otras bebidas
- Principios básicos del maridaje
- Maridaje por sabores
- Maridaje por texturas
- Maridaje por temperatura
- Maridaje por ocasión
- Maridaje con diferentes cocinas del mundo



# GESTIÓN Y OPERACIONES

Catálogo de Cursos Especializados  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)



+56 9 89594541  
[apinto@acproyectosyservicios.cl](mailto:apinto@acproyectosyservicios.cl)  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)

# Gestión de Restaurantes y Bares en Hoteles

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Gestión de Restaurantes y Bares en Hoteles es formar profesionales capacitados para dirigir y administrar de manera eficiente y eficaz los establecimientos de alimentos y bebidas dentro de un entorno hotelero. Se busca desarrollar competencias en áreas como la planificación, organización, dirección y control de operaciones, gestión de personal, control de costos, atención al cliente y desarrollo de productos gastronómicos, con el fin de garantizar la calidad del servicio, la satisfacción del cliente y la rentabilidad del negocio.

## Contenido:

- Introducción a la industria hotelera
- Gestión de alimentos y bebidas
- Servicio al cliente
- Gestión de personal
- Marketing y ventas
- Control de costos
- Tendencias gastronómicas
- Gestión de bares



# Administración de Eventos y Banquetes

*Transforma cada interacción en una experiencia inolvidable*

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Administración de Eventos y Banquetes es formar profesionales capaces de planificar, organizar y ejecutar eventos de manera eficiente y exitosa. Se busca desarrollar competencias en áreas como la gestión de proyectos, la coordinación de equipos, el manejo de presupuestos, la atención al cliente y la resolución de problemas, con el fin de garantizar el éxito de todo tipo de eventos, desde reuniones corporativas hasta bodas y fiestas privadas.

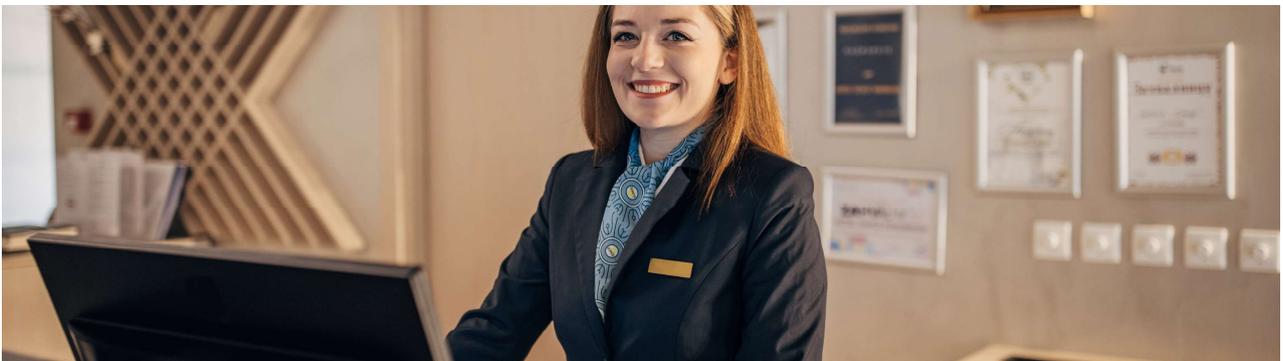
## Contenido:

- Introducción a la organización de eventos
- Planificación y diseño de eventos
- Gestión de presupuestos
- Marketing y promoción de eventos
- Protocolo y etiqueta
- Gestión de proveedores
- Logística y producción
- Atención al cliente
- Tendencias en la organización de eventos





# TÉCNICAS DE VENTA Y PROMOCIÓN PARA HOTELERÍA



## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Técnicas de Venta y Promoción para Hotelería es desarrollar en los participantes las habilidades necesarias para comercializar de manera efectiva los productos y servicios hoteleros. Se busca capacitar a los profesionales del sector para identificar las necesidades de los clientes, crear estrategias de venta personalizadas, aumentar las reservas y maximizar los ingresos del establecimiento.

## Contenido:

- Introducción al marketing hotelero
- Técnicas de venta
- Productos y servicios hoteleros
- Atención al cliente
- Técnicas de venta telefónica
- Ventas cruzadas y upselling
- Marketing digital
- Gestión de reservas
- Gestión de reservas
- Ventas a grupos

# Gestión de Reservas y Atención Telefónica

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Gestión de Reservas y Atención Telefónica es formar profesionales capaces de gestionar de manera eficiente y eficaz las reservas de un hotel, restaurante o cualquier otro establecimiento que ofrezca servicios de alojamiento o restauración. Se busca desarrollar competencias en áreas como la atención al cliente, la utilización de sistemas de reservas, la resolución de problemas y la venta de productos y servicios adicionales, con el fin de garantizar la satisfacción del cliente y optimizar la ocupación del establecimiento.



## Contenido:

- Introducción a los sistemas de reservas
- Atención telefónica
- Gestión de reservas
- Tarifas y políticas de cancelación
- Upselling y cross-selling
- Gestión de quejas y reclamaciones
- Marketing telefónico
- Uso de herramientas informáticas



# Decoración y Ambientación de Espacios para Eventos Gastronómicos

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Decoración y Ambientación de Espacios para Eventos Gastronómicos es formar profesionales capaces de crear espacios únicos y memorables para eventos culinarios. Se busca desarrollar la capacidad de diseñar ambientes que complementen la experiencia gastronómica, generando atmósferas que estimulen los sentidos y creen recuerdos inolvidables en los invitados.

## Contenido:

- Principios básicos del diseño
- Estilos decorativos
- Materiales y texturas
- Iluminación
- Floristería para eventos
- Mantelería y vajilla
- Mobiliario
- Ambientación temática
- Tendencias en decoración de eventos
- Gestión de proveedores





# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PLANIFICACIÓN DE BANQUETES



## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Organización de Eventos y Planificación de Banquetes es formar profesionales capaces de planificar, organizar y ejecutar eventos de manera eficiente y exitosa. Se busca desarrollar competencias en áreas como la gestión de proyectos, la coordinación de equipos, el manejo de presupuestos, la atención al cliente y la resolución de problemas, con el fin de garantizar el éxito de todo tipo de eventos, desde reuniones corporativas hasta bodas y fiestas privadas.

## Contenido:

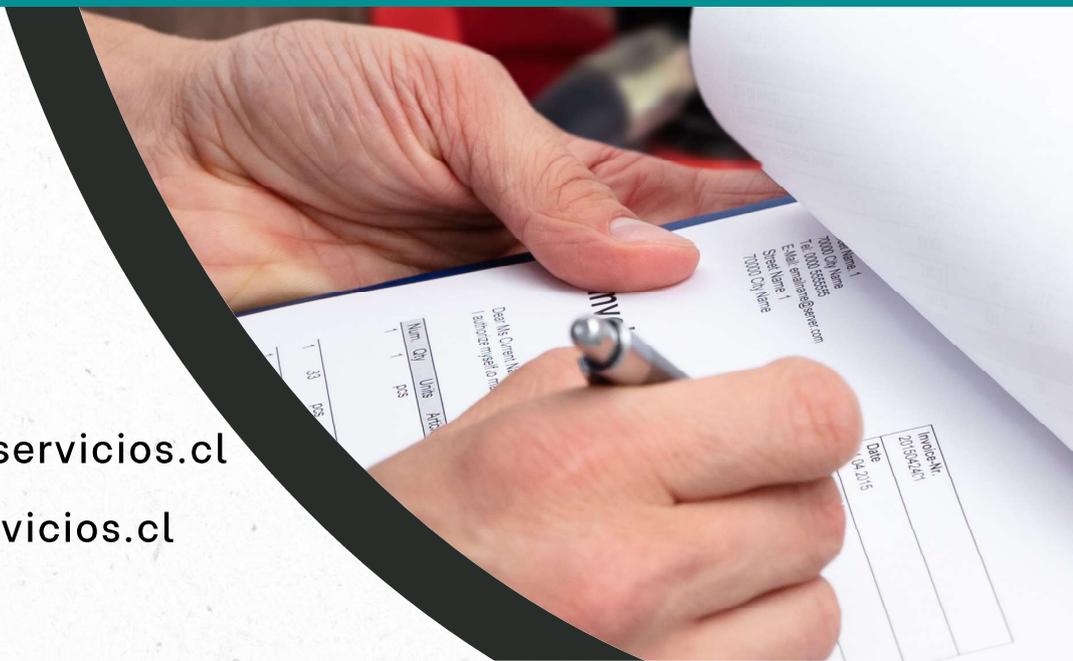
- Introducción a la organización de eventos
- Planificación y diseño de eventos
- Gestión de presupuestos
- Marketing y promoción de eventos
- Protocolo y etiqueta
- Gestión de proveedores
- Logística y producción
- Atención al cliente
- Tendencias en la organización de eventos



# SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Catálogo de Cursos Especializados  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)

+56 9 89594541  
[apinto@acproyectosyservicios.cl](mailto:apinto@acproyectosyservicios.cl)  
[www.ACproyectosyservicios.cl](http://www.ACproyectosyservicios.cl)



# Seguridad y Emergencias en Hoteles

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Seguridad y Emergencias en Hoteles es formar a los empleados del sector hotelero para que puedan prevenir, gestionar y responder de manera efectiva ante cualquier situación de emergencia que pueda ocurrir en un establecimiento hotelero. Se busca garantizar la seguridad de los huéspedes, empleados y bienes del hotel, minimizando los riesgos y daños.

## Contenido:

- Introducción a la seguridad en hoteles
- Prevención de riesgos
- Plan de emergencia
- Primeros auxilios
- Evacuación
- Extinción de incendios
- Seguridad en la piscina
- Seguridad en la cocina
- Seguridad en las habitaciones
- Seguridad informática



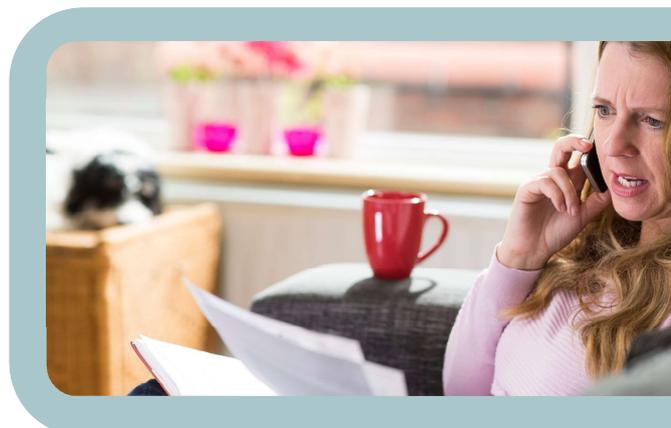
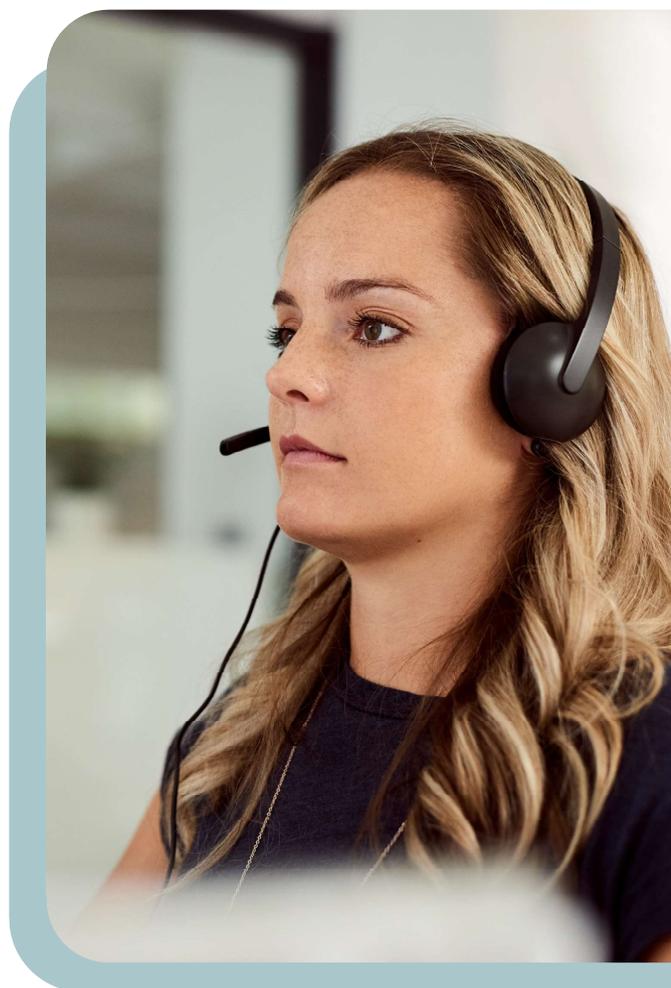
# Manejo de Quejas y Resolución de Conflictos

## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Manejo de Quejas y Resolución de Conflictos es dotar a los participantes de las herramientas y habilidades necesarias para gestionar de manera eficaz las situaciones conflictivas que puedan surgir en un entorno laboral o de servicio al cliente. Se busca desarrollar competencias en comunicación efectiva, empatía, negociación, y resolución de problemas, con el fin de transformar las quejas en oportunidades de mejora y fortalecer las relaciones con los clientes.

## Contenido:

- Conceptos básicos de la atención al cliente
- Comunicación efectiva
- Identificación y análisis de quejas
- Técnicas de resolución de conflictos
- Manejo de clientes difíciles
- Escalamiento de conflictos
- Prevención de conflictos
- La queja como oportunidad de mejora





# PRIMEROS AUXILIOS PARA PERSONAL HOTELERO



## Objetivo:

El objetivo principal de un curso de Primeros Auxilios para Personal Hotelero es capacitar a los empleados del sector hotelero para que puedan brindar una respuesta rápida y efectiva ante cualquier emergencia médica que pueda ocurrir en el establecimiento. Se busca equipar al personal con los conocimientos y habilidades necesarias para atender a personas lesionadas o enfermas hasta la llegada de los servicios de emergencia, minimizando los riesgos y salvaguardando la vida de los huéspedes y empleados.

## Contenido:

- Introducción a los primeros auxilios
- Valoración inicial de la víctima
- Posición de recuperación
- Hemorragias
- Heridas
- Quemaduras
- Fracturas y esguinces
- Atragantamiento
- Intoxicaciones
- Picaduras y mordeduras
- Shock
- Emergencias cardíacas

# RISK MANAGEMENT

## Prevención de Incendios y Gestión de Riesgos en Hotelería

### Objetivo:

El objetivo principal de este curso es capacitar al personal hotelero para identificar, evaluar y mitigar los riesgos de incendio en sus instalaciones. Se busca formar profesionales capaces de prevenir incendios, implementar medidas de seguridad y responder de manera eficaz ante una emergencia de este tipo, garantizando así la seguridad de huéspedes, empleados y bienes del hotel.

### Contenido:

- Introducción a la seguridad contra incendios
- Causas comunes de incendios en hoteles
- Prevención de incendios
- Sistemas de detección y alarma de incendios
- Extinción de incendios
- Evacuación
- Mantenimiento de equipos de seguridad
- Gestión de riesgos



**¿QUIERES CONOCER MAS DE ESTE  
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN?**



**+56 989594541**



**apinto@acproyectosyservicios.cl**



**www.acproyectosyservicios.cl**

**Contáctanos**

**Cotiza tus capacitaciones con  
nosotros**



**PROYECTOS Y SERVICIOS**