

Sistema de
desarrollo y aprendizaje

PARA EMPRESAS

12 POWER SKILLS
... más demandadas



Hyggelink





LO QUE OFRECEMOS

Creamos y llevamos a cabo programas de formación presenciales y online sobre las Power Skills o competencias “blandas” más importantes del mercado que ayuden a los participantes a lograr el éxito personal y profesional.

- Nuestro diferencial es el enfoque en los «cómos», logrado a través de ejercicios, ejemplos y dinámicas que inviten a la acción.



●●●● Bajo la metáfora culinaria "Y eso, ¿cómo se come?", busca explicar un "menú" que muestre cómo aterrizar las ideas y llevar a cabo una estrategia, concepto, tarea, emprendimiento o iniciativa, ayudando a los profesionales y empresas a conocer las recetas para desarrollar las competencias claves que exige el mercado laboral actual y futuro.

¿CÓMO SE COME ESTE SERVICIO?

- Proponemos comenzar a disfrutar del menú desde el aperitivo hasta el postre



APERITIVO

Una sesión de trabajo para comprender la situación actual de tus colaboradores y cuáles son las necesidades reales y expectativas de transformación. Esto nos permitirá diseñar una ruta de aprendizaje personalizada y útil.



PLATO FUERTE

¡Vayamos a la acción! Disfrutaremos de experiencias de aprendizaje dinámicas, proactivas, orientadas a la reflexión y a la puesta en práctica de manera simple y efectiva.



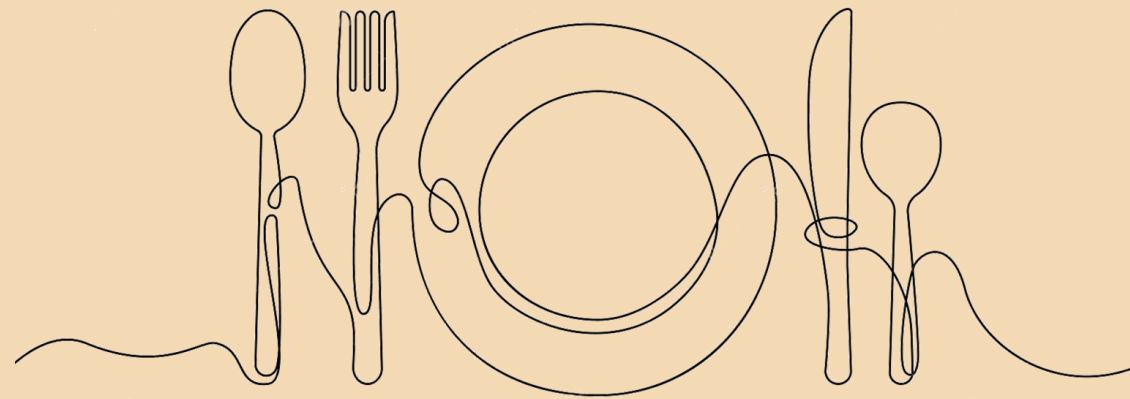
POSTRE

Durante el desarrollo de cada programa de formación, detectamos oportunidades de mejora para el desempeño de tu empresa. Al finalizar, entregamos un informe con las oportunidades de mejoras identificadas y las soluciones que proponemos.

CONOCE EL MENÚ



Programas de formación por niveles basados en las 12 competencias blandas claves de la próxima década



Desarrolla tu potencial



Desarrollo personal

Ingredientes

1. Inteligencia emocional
2. Construyendo la autoestima
3. Automotivación
4. Cómo afrontar el estrés
5. Asertividad y resiliencia
6. Equilibrio entre vida personal y laboral



Gestión del tiempo

Ingredientes

1. Hábitos y paradigmas
2. La magia de los objetivos
3. Lo urgente vs lo importante
4. Planificando el uso del tiempo
5. Reuniones
6. Delegación



Comunicación

Ingredientes

1. Mente, energía, carisma y voz
2. Escucha activa
3. Empatía y asertividad
4. Conexión con la contraparte
5. Cómo estructurar el contenido con claridad
6. Comunicación no verbal e imagen

Fortalece relaciones



Negociación

Ingredientes

1. Intereses
2. El poder
3. Mapa estratégico
4. Rango de negociación
5. Influencia es energía
6. Acuerdos de calidad



Ventas

Ingredientes

1. Cómo vender
2. Personalidad vendedora
3. Procesos y control de las ventas
4. Argumentar: manejo de objeciones
5. Percepción humana y el proceso de compras
6. Lecciones y puesta en práctica



Servicio y atención al cliente

Ingredientes

1. El viaje del cliente
2. Recuperación del servicio
3. Comunicación del servicio 360°
4. Cultura de excelencia
5. Contratación de personal
6. Manejo de quejas

Transforma el entorno



Resolución de problemas

Ingredientes

1. Análisis y solución de problemas
2. Soluciones simples a problemas complejos
3. Toma de decisiones
4. Decisiones en solitario o en equipo
5. Pensamiento crítico
6. Herramientas para la toma de decisiones



Creatividad e innovación

Ingredientes

1. Pensamiento lineal vs creativo
2. Divergencia y convergencia
3. El líder en una empresa creativa
4. Mente creativa
5. Kit de herramientas
6. Ejercicios para la creatividad



Visión tecnológica

Ingredientes

1. Administración, gerencia y gestión tecnológica
2. Visión sistémica
3. Ciclo tecnológico de la empresa
4. Investigación y desarrollo
5. La empresa virtual
6. De las mega tendencias al Kaiser Digital

Moviliza equipos



Liderazgo de personas y equipos

Ingredientes

1. La visión del líder-coach
2. Liderazgo situacional
3. Talento humano
4. Equipos de alto desempeño
5. Comunicación versátil
6. Aplicación y práctica del modelo



Liderazgo de proyectos

Ingredientes

1. Proyectos ágiles
2. Estimulando la productividad
3. De lo abstracto a lo concreto
4. Planificación: hoja de ruta
5. Ejecución y seguimiento a nivel maestro
6. Herramientas para la cooperación



Gestión del cambio

Ingredientes

1. Cambio y resistencia
2. Modelos de cambios
3. Baterías del cambio
4. Cultura saludable
5. Conexión con los empleados
6. Poniendo en marcha el cambio

Y eso,
¿cómo se come?

Guía práctica para desarrollar
las competencias profesionales
más importantes
de la próxima década

Gustavo Yepes Pereira | Vanesa G. Urbina
Mónica G. Sempere | José Gumersindo Da Costa Miranda
Marelbis Pimentel Salazar | Arnaldo González Graterol
Julio César Gutiérrez Sánchez | Paul André
Pedro Solorzano García | Juan Diego Suárez Domínguez
Luis Edgardo Campos | Alberto Medina del Río

... ¡TENEMOS UN LIBRO!

Encontrarás métodos, ejercicios y sugerencias prácticas de 12 «chefs» que, desde diferentes partes del mundo, se unen para explicar cómo se comen las 12 competencias profesionales de hoy y del futuro.

¿Listo para degustar el menú?

NUESTRA METODOLOGÍA

- Aplicamos diferentes instrumentos de diagnóstico, tecnología, casos de estudio y métodos para fijar conocimientos e invitar a la acción



MODELO DE APRENDIZAJE DE DAVID KOLB

Aprendemos según cómo percibimos y luego procesamos lo que percibimos. Por ello evaluamos el estilo predominante de aprendizaje del grupo para adaptar la formación y lograr mejores resultados.



Y ESO, ¿CÓMO SE COME?

Contenido orientado a los "cómo". Aplicamos ejercicios y dinámicas grupales que ayudan a los participantes a relacionar lo aprendido con sus necesidades reales y a poner en práctica rápidamente cada concepto.



PENSAMIENTO MUSICAL

La música emociona, facilita la retentiva y conecta, sin importar la edad, nivel de estudio o posición. Incorporamos cantantes e instrumentos musicales para crear un espacio auténtico y multiplicar los niveles de integración, adaptación y bienestar en los equipos.

EN LOS MEDIOS



CLIENTES

indra

ExxonMobil

BAT



BBVA



CONTACTO

 www.hyggelink.com

 info@hyggelink.com

 [+34 722 58 03 70](tel:+34722580370)

 **hyggelink**
conectamos contigo

