



cao

Centro de Actualización





“Actualización Profesional y Educación Continua”

Visión



Ser un vínculo entre los líderes de opinión y expertos en distintas áreas de la salud con el resto de la comunidad de profesionales de la salud y que dicha vinculación permita la actualización y trasmisión de conocimientos de nuevos métodos, técnicas y experiencias.

Misión



Hacer accesible la capacitación, actualización y educación continua de vanguardia para los profesionales de la salud.

Objetivo



Ser un centro de estudio donde el profesional de la salud actualice su formación multicultural y multidisciplinaria sobre temas específicos con fundamento teórico, de una forma práctica, con tecnología de vanguardia y de forma eficiente que aporte a su práctica diaria para beneficio de la sociedad encaminada a la certificación.

¿Por qué elegirnos?



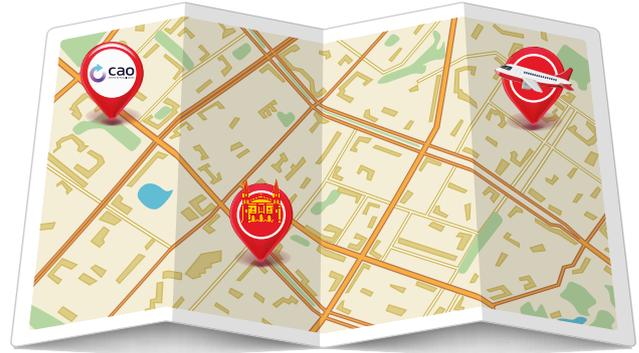
A solo 10 min del centro histórico.



A 35 min del Aeropuerto Internacional de Guadalajara.



Fácil acceso a centros comerciales, hoteles y restaurantes de todo tipo.



Ubicado en una zona céntrica y accesible de la ciudad, situado en los cruces de dos de las avenidas más importantes, Av. Américas y Av. Vallarta.

Cuenta con:



Nuestra sala de capacitación y área de coffee break tiene los requerimientos necesarios para una capacitación profesional y especializada.



Espacios Equipados.



Buena iluminación



Aire acondicionado



WiFi



Pantalla de televisión



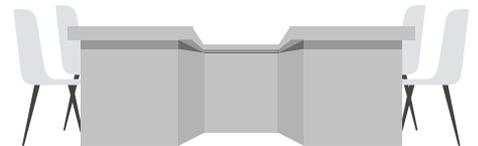
Proyector de 6000 lúmenes.

Capacidad y distribución

Montaje

El montaje puede adaptarse de acuerdo al número de personas y el carácter o motivo de la reunión.

- Montaje escuela
- Montaje "U" / herradura
- Montaje auditorio



Mobiliario Especializado

Contamos con mobiliario especial para la realización de talleres y workshop; nuestras mesas de trabajo de acero inoxidable están equipadas con instalaciones eléctricas para soportar equipo especializado, además, cuentan con instalaciones de aire comprimido de alta y baja velocidad para la utilización de equipos como piezas de mano, micromotores, etc., y sistemas para distribuir agua.

Equipo para Práctica

Incluye:
Un simulador dental por mesa de trabajo tipo cabeza de maniquí.



CAPACIDAD Y DISTRIBUCIÓN

salones/ Meeting Rooms	Escuela/ Classroom	Tipo U/ U Shape	Auditorio/ Theatre	Largo y ancho m/ Length Width m	Area m ²	Altura m / Height m	Renta / Rent			
							Hasta 4 hrs.	Hasta 8 hrs.	Hasta 10 hrs.	
1er Piso / 1st Floor	Sala 1	27	27	40	4.50 x 10.20	46.0	2.75	Hasta 4 hrs.	Hasta 8 hrs.	Hasta 10 hrs.
	Sala 2 (área coffee)	-	-	25	3.36/ 4.95 x 6.15	23.0	3.2			

Considerar la renta de salones más el 16% de IVA por día.
 La renta es negociable de acuerdo al consumo de alimentos y bebidas contratados dentro de la sala de capacitación. Precios sujetos a cambios.

Equipo especializado

Mesa CAO 1

Mesa de Acero Inoxidable

2 estaciones

Dimensiones: Largo 1.20m Ancho: .52m Alto: .75m

Mesa CAO 2

Mesa de Acero Inoxidable

3 estaciones

Dimensiones: Largo 1.80m Ancho: .52m Alto: .75m.

Mesa CAO 3

Mesa de Acero Inoxidable

4 estaciones

Dimensiones: Largo: 2.40m Ancho: .52m Alto: .75m

Cada mesa cuenta con:

- Entrada de aire
- Salida de aire
- Conector de luz
- Bomba de agua
- Salidas de agua
- Niveladores ajustables en cada pata
- Interruptor para despresurizar

Cada estación cuenta con:

- Gabinete con tapa.
- Contactos de luz
- Panel de control
- Mangueras de espiral para pieza de mano alta y baja
- Jeringa triple con manguera espiral
- Pedal neumático
- Riel ajustable
- Maneral regulador de presión





cao
Centro de Actualización

El área de coffee break incluye tablán con mantel.
En caso de traer su propio coffee break debe tener su servicio completo de catering y alimentos.
El horario de renta es a elegir de lunes a viernes de 8 a.m. a 8p.m., fuera de este horario y días tiene un costo diferente.



BÁSICO I



- 4 hrs



- Incluye:
 - Café, té, azúcar, sustituto azúcar, crema en polvo
 - 1 charola de galletas
 - 1 charola de madalenas, donitas o mini panques
 - 10 refrescos
 - 10 aguas
 - Platos, cucharas, batidores y vasos desechables
 - Tazas de cerámica
 - Servilletas



- Mínimo 10 personas

BÁSICO II



- 8 hrs, matutino y vespertino



- Incluye:
 - Café, té, azúcar, sustituto azúcar, crema en polvo
 - 2 charolas de galletas
 - 2 charolas de madalenas, donitas o mini panques
 - Surtido de papas, plátanos o betabel deshidratado, churritos y cacahuates
 - 20 refrescos
 - 20 aguas
 - Platos, cucharas, batidores y vasos desechables
 - Tazas de cerámica
 - Servilletas



- Mínimo 10 personas



COFFEE BREAK



CAO I



- Matutino 4 hrs



- Incluye:

- Café, té, azúcar, sustituto azúcar, crema en polvo
- Platos, cucharas, batidores y vasos desechables
- Tazas de cerámica
- Servilletas
- 1 charola de galletas
- 1 charola de madalenas, donitas o mini panques
- Aperitivos 10 piezas (A elegir entre sándwiches, baguettes, molletes o cuernitos)
- Crudivés 10 piezas (A elegir entre fruta picada o yogurt surtido)
- 10 aguas
- 10 jugos



- Mínimo 10 personas

CAO II



- Vespertino 4 hrs



- Incluye:

- Café, té, azúcar, sustituto azúcar, crema en polvo
- Platos, cucharas, batidores y vasos desechables
- Tazas de cerámica
- Servilletas
- 1 charola galletas
- 1 charola de madalenas, donitas o mini panques
- Aperitivos 10 piezas (A elegir entre sándwiches, baguettes, molletes o cuernitos)
- Crudivés 10 piezas (A elegir entre zanahoria, jícama o pepino)
- 10 refrescos
- 10 aguas



- Mínimo 10 personas





cao
Centro de Actualización

08

CAO III



- 8 hrs, matutino y vespertino
- Incluye:
 - Café, té, azúcar, sustituto azúcar, crema en p...
 - Platos, cucharas, batidores y vasos desechables
 - Tazas de cerámica
 - Servilletas
 - 1 charola galletas
 - 1 charola de madalenas, donitas o mini panques
 - Aperitivos 10 piezas (A elegir entre sándwiches, baguettes, molletes o cuernitos)
 - Crudivés 10 piezas por la mañana (A elegir entre fruta picada o yogurt surtido)
 - Crudivés 10 piezas por la tarde (A elegir entre zanahoria, jícama o pepino)
 - 10 aguas
 - 10 jugos
 - 10 refrescos
- Mínimo 10 personas



Todos los coffe break incluyen:
Mobiliario, vajilla y/o desechables, servicio de montaje y desmontaje de alimentos.
No incluye servicio de meseros.

COFFEE BREAK

Renta de la sala de capacitación

Con la intención de optimizar el uso de este espacio y procurar su preservación y mantenimiento, se establece el presente reglamento:

Objeto de la renta:

El uso es exclusivo para capacitaciones, adiestramiento y actualización profesional tales como cursos, conferencias, mesas redondas, reuniones de profesores, entre otras, en las fechas y horarios contratados.



Renta de la sala de capacitación

Solicitud

Para solicitar su uso se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1

- Descripción de la actividad planificada: tema, fecha, horarios y cantidad de personas que asisten.

2

- Indicar en la nota de pedido de sala los datos personales del responsable del evento: nombre completo, teléfono, horarios y e-mail de la persona responsable y/o de la institución/dependencia a la cual representa.

3

- Indicar claramente el tipo de procedimientos que llevarán a cabo dentro de la sala de capacitación, si se trabajara con simuladores, especímenes, paciente, equipo especial, etc.

4

- Una vez que comparta los requerimientos de su evento, el encargado/administrador del centro de capacitación le hará llegar la cotización formal.

5

- Una vez recibida la cotización, esta cuenta con una vigencia de 15 días, posteriormente está sujeta a cambios.

6

- Se reserva con solicitud por escrito y anticipo del 50%.



cao

Centro de Actualización

Informes



Gabriela Molina



33 3482 0384



cao@masporevento.com



CAOGuadalajara



cao.gdl

