

## MASTERCLASS

# Seminario on-line: Prevención, Manejo y Resolución de conflictos y el Mindfullnes



### Descripción del evento

El próximo día 22 de SEPTIEMBRE, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre la Prevención, Manejo y Resolución de Conflictos y el Mindfulness. Los participantes aprenderán a enriquecer sus relaciones a través de la gestión de las emociones, y el manejo de las tensiones y conflictos que frecuentemente surgen en las relaciones. Aprenderán a prevenir y resolver los conflictos a través del conocimiento de las bases de las relaciones humanas y las principales técnicas como la negociación y la mediación.

Así mismo, conocerán el concepto y los efectos beneficiosos del Mindfulness, como forma de detección de patrones y tendencias comportamentales beneficiosas en el ámbito de las relaciones. Servirá para dotar a los participantes de competencias y recursos internos necesarios para identificar las reacciones habituales presentes en los conflictos, y generar nuevas soluciones en los retos diarios.



### Objetivos

- Aprender a enriquecer las relaciones a través de la gestión de las emociones.
- Manejo de las tensiones y conflictos que frecuentemente surgen en las relaciones.
- Conocer el concepto y los efectos beneficiosos del Mindfulness



### Dirigido a

Público en General

# 22

## SEPTIEMBRE

2016

### Horario

De 16:00 Hora Española



### Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA.



### Máx de participantes

50 personas



### Precio

70 EUR

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



### CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



### VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



### FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en elaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.



## Temario

1. Bases de la relaciones humanas
2. Prevención y resolución de conflictos
3. Mindfulness aplicado a la gestión de conflictos



# CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

<p><b>Prevención del lavado de activos: claves para su detección y gestión en España y Latinoamérica</b></p>	<p><b>Gestión avanzada de procesos: cómo transformar el mapa de procesos en una herramienta real de direcc</b></p>	<p><b>ISO/UNPD 53001. La norma para contribuir a los ODS ya es una realidad</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 30/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 24/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 23/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>
<p><b>Auditoría Integrada ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001: claves para superar auditorías con éxito y mejo</b></p>	<p><b>Serie ISO 22002: Requisitos de los Programas Prerrequisitos para la Industria Alimentaria</b></p>	<p><b>Integración de ISO 42001 en ISO 27001 - El marco de referencia para la nueva seguridad de la informa</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 09/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 02/09/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 19/08/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>
<p><b>El desperdicio alimentario en los sistemas de gestión: retos y oportunidades</b></p>	<p><b>SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Exce</b></p>	<p><b>ISO 9001:2026 cuenta atrás hacia la publicación: cambios confirmados del FDIS y cómo preparar la tra</b></p>
<p><b>Fecha/s:</b> 15/07/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 26/06/2026 16:00 a 18:00 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>	<p><b>Fecha/s:</b> 25/06/2026 16:00 a 17:30 Hora española <b>Precio:</b> 70 EUR</p>