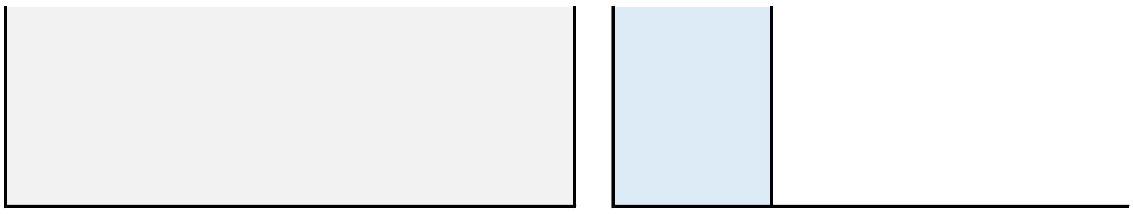
59		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	**100 - 20 I trim.**	GESTIONAR LOS RE TRABAJO DEL ÁREA ORGANIZACIÓN.
	16	
CONOCIMIENTOS DEL SABER	2	EMPRESA: CONCEP
	1	ADMINISTRACIÓN: ADMINISTRATIVOS.
	2	ÁREAS FUNCIONAL
	2	PROCESO ADMINIS PRINCIPIOS, FASES.
	1	RECURSOS: CONCE
CONOCIMIENTOS DE PROCESO	3	ANALIZAR PRONOS
	3	ANALIZAR EL PUNT BEBIDAS.
	2	TRAMITAR LOS REC TRABAJO.



ADMINIST

CURSOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE . DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN POLÍTICAS DE LA	**100** **-** **20** **II trim.**
	18
TO, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, LEGALIZACIÓN.	2
CONCEPTO, ANTECEDENTES, TEORÍAS, MODELOS .	3
ES: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN.	3
TRATIVO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, NATURALEZA,	
PTO, CLASIFICACIÓN.	
TICO DE VENTAS	2
O DE EQUILIBRIO DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y	3
CURSOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE	3
	2

'RAR LOS RECURSOS DEL ÁR

DISEÑAR PLAN DE TRABAJO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBI
CUENTA PRONÓSTICO DE VENTAS Y RECURSOS DEL ÁREA.

PLAN DE TRABAJO: CONCEPTO, ELABORACIÓN.

PRONÓSTICOS DE VENTAS: CONCEPTO, MÉTODOS DE DETER
ANÁLISIS.

GESTIÓN DE LA CALIDAD: CONCEPTO, MODELOS, COMPONE
IMPORTANCIA, OBJETIVOS

CRONOGRAMAS: CONCEPTO, TÉCNICA DE ELABORACIÓN.

PUNTO DE EQUILIBRIO: CONCEPTO, ELEMENTOS, MÉTODOS

PROGRAMAR LAS ACTIVIDADES PARA EL PLAN DE TRABAJO D
ALIMENTOS Y BEBIDAS

ELABORAR EL CRONOGRAMA DEL PLAN DE TRABAJO DEL ÁRI
BEBIDAS.

APLICAR MODELOS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.

DETERMINAR RECURSOS PARA EL PLAN DE TRABAJO DEL ÁRI

BEBIDAS

REA DE ACUERDO CON POLÍTICA

DAS TENIENDO EN	**55 - 11 III trim.**	ELABORAR PRESUPUESTO DEL PLAN DE BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA PUNTO ORGANIZACIONALES.
	15	
	1	MANUALES DE PROCEDIMIENTO: INTER
MINACIÓN,	3	
NTES, PRINCIPIOS,	3	
	2	PRESUPUESTOS: CONCEPTO, TIPOS, TÉC INTERPRETACIÓN, CONTROL PRESUPUE
DE CÁLCULO.	1	
DEL ÁREA DE	1	CALCULAR LOS COSTOS DEL PLAN DE TR BEBIDAS.
EA DE ALIMENTOS Y	1	ANALIZAR LA DISPONIBILIDAD DE RECU ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
	1	MANEJAR POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS C
EA DE ALIMENTOS Y		

	2	ELABORAR EL PRESUPUESTO DEL ÁREA I

S DE LA ORGANIZACIÓN

TRABAJO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y DE EQUILIBRIO Y LINEAMIENTOS	**45 - 9 III trim.**	VERIFICAR LA EJECU TRABAJO DEL ÁREA GESTIÓN DE CALIDA
	10	CONTABILIDAD BÁS
PRETACIÓN.	2	ESTADOS FINANCIE
	2	INDICADORES DE G INTERPRETACIÓN.
		IMPUESTOS: CONCI
NICAS DE PROYECCIÓN, STAL.		
ABAJO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y	1	COORDINAR LA REA DIFERENTES ÁREAS
RSOS PARA EL PLAN DE TRABAJO DEL	1	EJECUTAR EL PRESU
	2	ANALIZAR EL CUMP
ORGANIZACIONALES.	2	AJUSTAR EL PLAN T

DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.		SEGUIMIENTO.

UCIÓN PRESUPUESTAL SEGÚN CRONOGRAMA, PLAN . DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, INDICADORES Y MODELO DE AD.
SICA Y DE COSTOS: CONCEPTOS, PUC, PARTIDA DOBLE, ROS. ESTIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN Y CÁLCULO, EPTO, CLASES, CÁLCULO.
ALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS CON LAS . JPUESTO PLIMIENTO PRESUPUESTAL EN LOS PERÍODOS ESTABLECIDOS. TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS PLANTEADOS EN EL

