PROGRAMA

GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - Código 621308

Norma/Unidad de Competencia: Administrar los recursos del área de acuerdo con políticas de la organización. código 260201001.

Nombre de la Competencia: Gestión de recursos del área.

Resultado de aprendizaje:

Diseñar plan de trabajo del área de alimentos y bebidas teniendo en cuenta pronóstico de ventas y recursos del área.

Actividad de Aprendizaje:

- Interactuar a nivel grupal que favorezca el conocimiento entre los participantes e interpretar CONCEPTO, ANTECEDENTES, TEORÍAS, MODELOS ADMINISTRATIVOS de PLAN DE TRABAJO.
- Reflexionar sobre las distintas herramientas para graficar los planes de trabajo (modelos de diagramas) y ejercicio de proyectar estos conceptos en sus ideas de negocio (proyectos).

TALLER: TEORÍAS PLAN DE TRABAJO

Actividad individual y Colectiva

Presentación

Un plan de trabajo es una herramienta se utiliza para organizar y sistematizar información relevante para la realización de un proyecto, investigación o tarea específica con objetivos y metas definidos. El **plan de trabajo** tiene que llevar un orden lógico en donde cada punto se deriva del anterior, ya que de otra forma no sería coherente.

El Plan anual de trabajo debe considerar un conjunto de elementos estructurados en forma lógica, de tal manera que obtenga coherencia interna, es decir, correspondencia entre sus partes:

1. Diagnostico o identificación de las necesidades prioritarias.
2. Objetivos
3. Metas.
4. Estrategias.

5. Actividades
6. Recursos.
7. Evaluación

Para ampliar los conocimientos que son fundamentales en el diseño de planes de trabajo, se proyectará en debate de clase sobre los modelos de cronogramas y planeación y de manera sincrónica, se construyan estructuras mentales que faciliten la aplicación de estos en los proyectos de cada aprendiz.