



Procesos Y Manejo De Cocinas

iBER@CINAS



No debe hacerse lo que yo
quiero, ni lo que quieren los
demás, sino debe hacerse lo que
reclame la situación.

IBER@CINAS

Centro de desarrollo e identidad alimentaria

Espacio generador de pertenencia comunitaria

Centro de producción

Eje unificador de proyectos

COCINA





¿Cómo debemos desarrollar
el trabajo en la cocina?

IBER@CINAS

Organización

Dirección

Planeación

Control

PROCESO ADMINISTRATIVO



Planeación ¿qué vamos a hacer?

1

¿Cuál es nuestra meta?

2

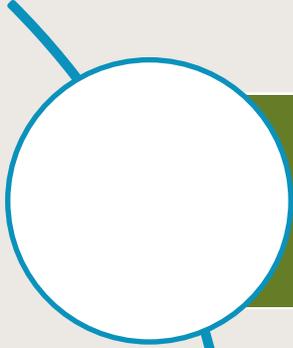
Establecer objetivos a corto, mediano y largo plazo

3

Desarrollar planes para lograr esos objetivos

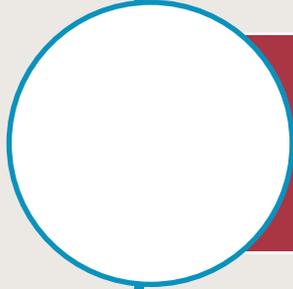


Determinar necesidades (recursos)



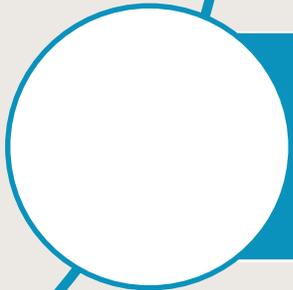
Materiales

- Equipo, utensilios, maquinaria



Económicos

- Pago de servicios, salarios, insumos

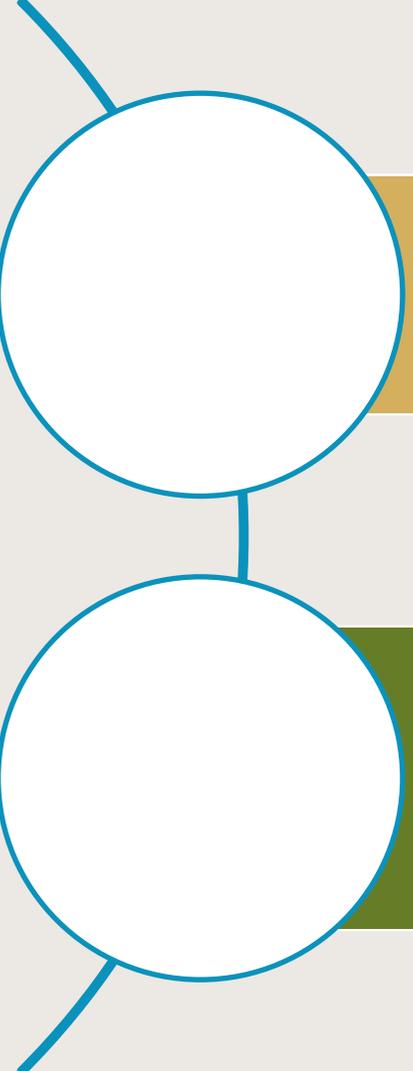


Humanos

- ¿Cuántas personas necesitamos para funcionar?



Organización, definir funciones y procesos



¿Quién hace qué?

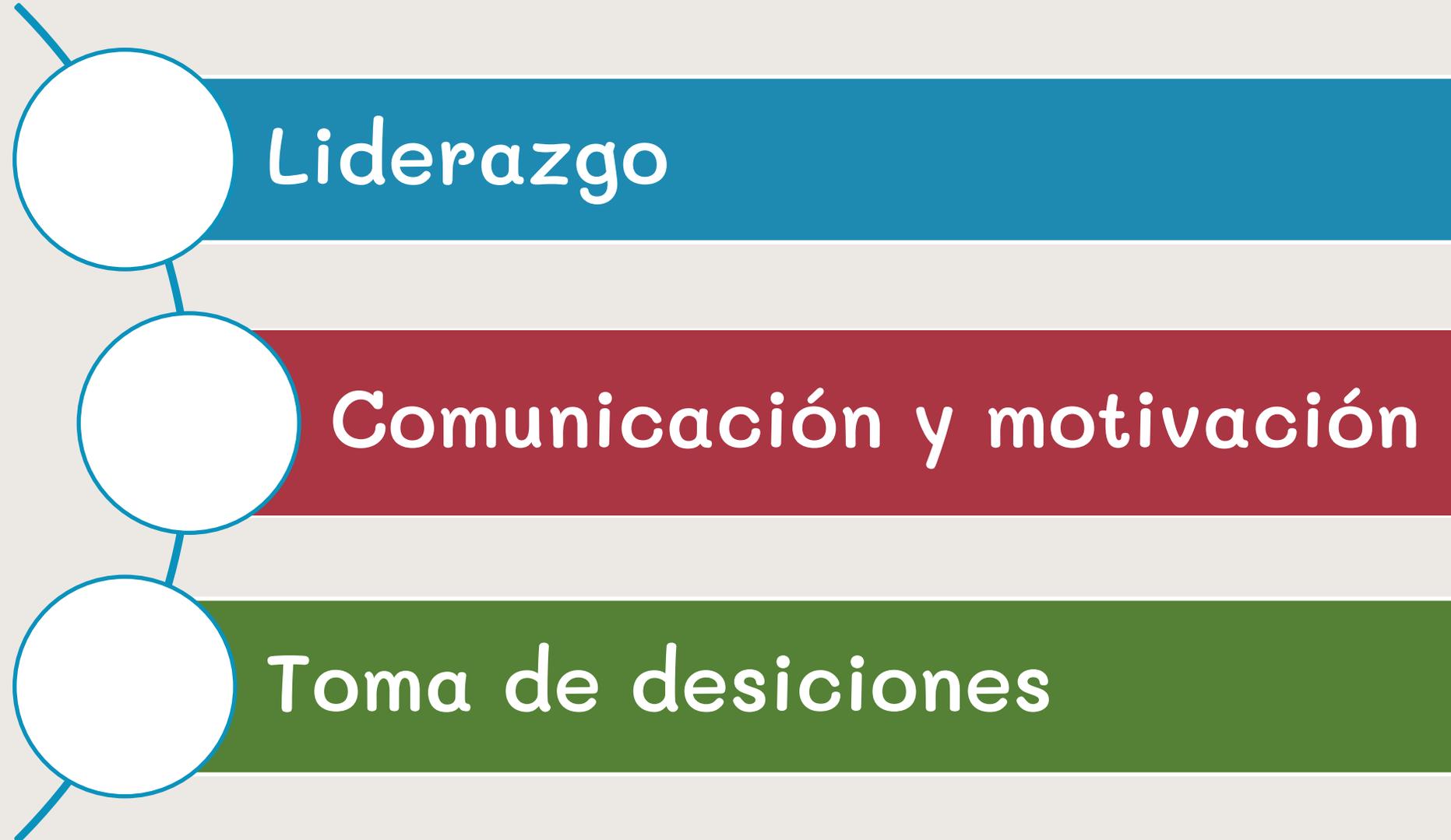
- Estructura orgánica

¿Cuándo y como se hace?

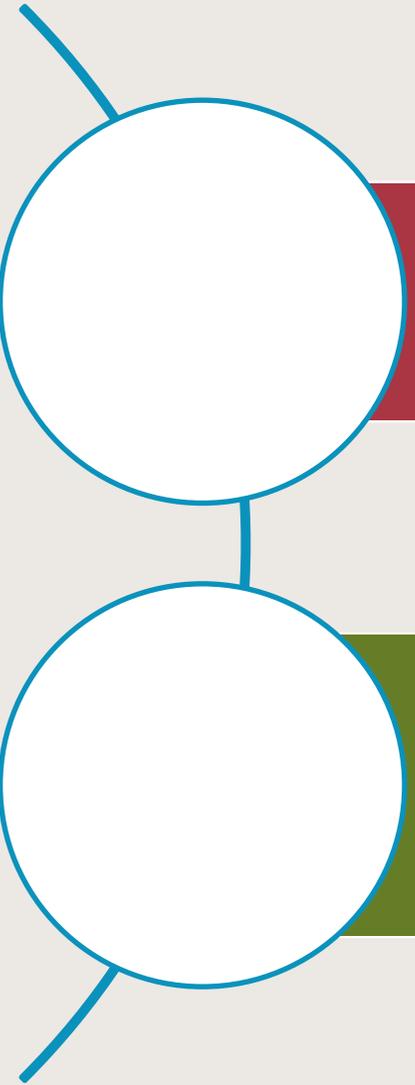
- Programa de actividades



Dirección, hacer lo planeado



Control, evaluar qué se hizo



¿Cómo salieron las cosas?

- Retroalimentación de las actividades

Establecer Estándares

- Tener puntos de referencia para evaluar



IBER@CINAS

