# *(las anotaciones en color rojo son sólo orientativas)*

# PLAN DE TRABAJO

**Objetivos Generales:**

* Obtener datos para transformarlos en información que nos ayude a mejorar el nivel de calidad y resultados de los sectores de venta de productos cárnicos dentro del supermercado.

I. PERFIL DEL PRACTICANTE: **Competencias**

**Conocimientos Técnicos:**

* Estudiante avanzado de la carrera de Ingeniería en Eléctrica/Electromecánica
* Cursado y aprobado materias relacionadas con Procedimientos y Costos.

**Actitudes:**

* Responsabilidad y Compromiso
* Autonomía
* Buen nivel de Comunicación
* Buen nivel de Interacción
* Capacidad para trabajar en Equipo

II. PLAN DE TRABAJO

* Duración aproximada de la practica: Doscientas (200) horas
* Áreas involucradas: Gerencia Comercial, Sector frescos

Gerencia de Auditoria, Sector Análisis de Gestión

* Distribución horaria: 4 hs. por día de lunes a viernes
* Tutor del practicante en ........................

III. ROL DEL PRACTICANTE

1. Colaborar en el sector de trabajo en la obtención de datos
2. Generación de información a partir de los mismos
3. Relevamiento de tareas en cada sector
4. Se estudiará los motivos que generan pérdidas de mercadería por oreo, desposte de animales, desperdicios, etc.., analizando cada tipo de productos según las características de los mismos.
5. Se analizará la evolución de distintos productos desde que ingresan a una sucursal hasta que se vendan.
6. Se elaborará un manual con todos los temas analizados con el objetivo de transmitir esa información a todos los sectores de la empresa para explicar técnicamente los motivos que generan mermas y pérdida de mercadería.

Firma

Cargo en la empresa