

MUSICONOMÍA

ENVIVO
LA VIDA NO ES UN ENSAYO





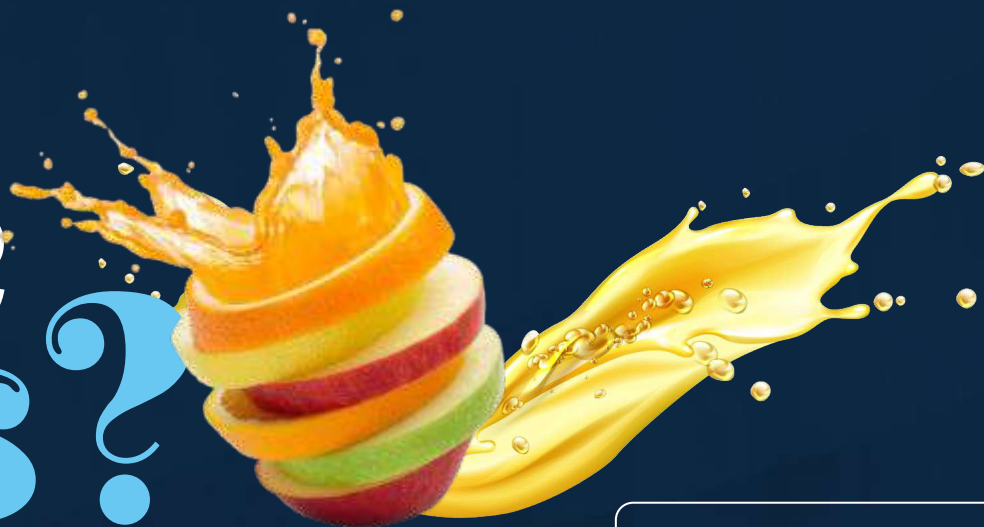
Un ambiente

**tan caliente
como la cocina**

**revela la cruda realidad del
equipo**



¿Qué es?



[Ver Trailer](#)

Es un proceso **PRESENCIAL** que se nutre del **ARTE CULINARIO** para diagnosticar a equipos de trabajo en relación con el conocimiento de la cadena de valor del negocio, la administración de los recursos, los niveles de confianza dentro de la organización y el compromiso con el cliente final.

Niveles de productividad



Respeto por la cadena de valor.



Asertividad y oportunidad en la comunicación.



Temáticas Blandas

Confianza entre los miembros del equipo y entre las cadenas de mando.



Eficiencia en la administración de los recursos.



Compromiso con el cliente final.





Cocinar

permite entender cómo andan estos temas:



LAS DINÁMICAS DE COMUNICACIÓN



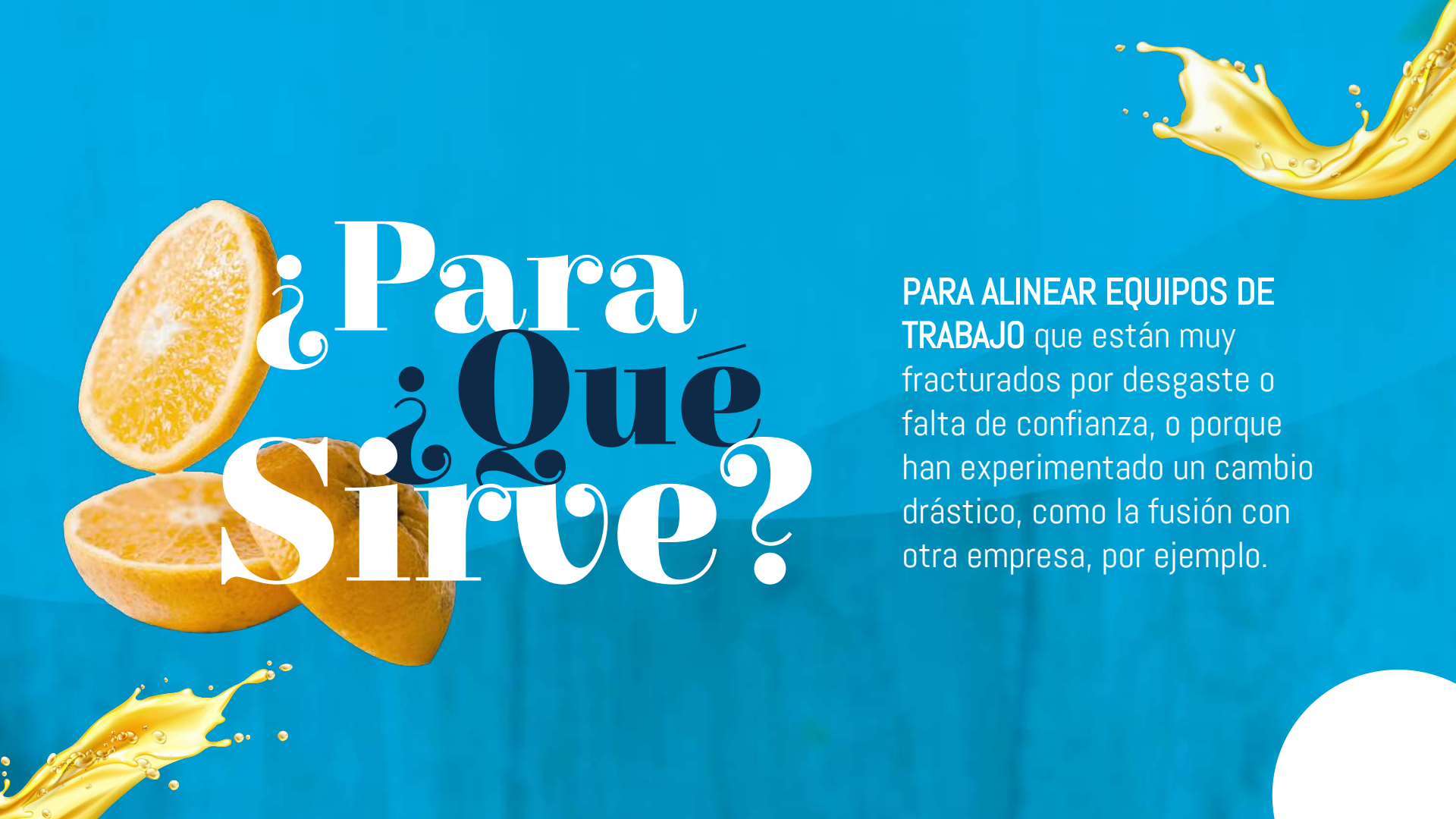
LA LÍNEA DE MANDO



LA UNIDAD DE CONTROL



EL LIDERAZGO

The background is a vibrant blue with a subtle wood-grain texture. On the left, there are three orange slices: one whole, one cut in half, and one cut in quarters. Golden-orange juice splashes are visible in the top right and bottom left corners. The text is centered on the left side.

¿Para ¿Qué Sirve?

PARA ALINEAR EQUIPOS DE TRABAJO que están muy fracturados por desgaste o falta de confianza, o porque han experimentado un cambio drástico, como la fusión con otra empresa, por ejemplo.



¿Para ¿Qué Sirve?

TAMBIÉN SIRVE PARA RELAJAR EQUIPOS que –dado la coyuntura por el COVID-19 y el teletrabajo– pueden estar experimentando altos niveles de estrés.





Cuáles son los
Logros
esperados del taller a realizar





Los participantes conocen la cadena de valor del negocio.



Reconocer la manera como se relacionan y toman decisiones en ambientes de alta presión por tiempo.



La capacidad de resiliencia al momento de experimentar cambios bruscos en la estructura.



Entender la importancia de la administración óptima de los recursos manejando el concepto de Justo a tiempo y cero desperdicios.



En un equipo comercial, medir sus habilidades para presentar producto y manejar objeciones.



Estructura del Taller



Movimiento

1

Planeación del plato

El grupo tiene un tiempo determinado para diseñar la estructura y la manera como será planeado, diseñado, preparado y cocinado el plato. El resultado de este movimiento es el plan de preparación de los platos y por escrito.



Estructura del Taller



Movimiento

2

Mise en Place

Durante este tiempo, el grupo alista todos los ingredientes que requieren para cocinar los platos. Deben también tener en cuenta locación y utensilios como parte del proceso de alistamiento. Aún no cocinan.



Estructura del Taller



Movimiento

2

Mise en Place

En el transcurso del alistamiento, los equipos recibirán estímulos externos que pondrán a prueba su capacidad de reacción frente a los cambios y las adversidades; es decir, los niveles de inteligencia emocional y adaptación al cambio que son pertinentes para que el plan se ejecute correctamente a pesar de los contratiempos.



Estructura del Taller



Movimiento

3

Cocinado, emplatado y
presentación del plato.

Cada grupo pone a rodar su plan de preparación. Luego, deben presentar el plato cumpliendo con las necesidades del comensal final.



Estructura del Taller



Movimiento

3

Cocinado, emplatado y presentación del plato.

Al final, todo el grupo –ayudado por el facilitador– saca sus propias conclusiones versus el desempeño como equipo y establece un plan de acción para adecuar las mejoras que se prometan hacer.





Contacto

Ricardo Gómez Garzón
MUSICONOMISTA
316 831 82 51



MUSICONOMÍA

ENVIVO
LA VIDA NO ES UN ENSAYO