



SUSHI: Una Técnica Culinaria para el Trabajo en Equipo y la Flexibilidad

La flexibilidad al cambio debe ser considerada como una de las características más requeridas de las organizaciones. La capacidad de adaptarse a nuevos escenarios, está directamente relacionada con la flexibilidad que tienen las personas al interior de la organización y de cómo los equipos de trabajo reaccionan a los nuevos requerimientos.

El Sushi es un plato de origen japonés a base de arroz sazonado con vinagre y relleno de pescado fresco, mariscos, verduras o huevo. Si bien se asocia el Sushi normalmente con el pescado crudo, los rellenos tradicionales incluyen también preparaciones hervidas, fritas o marinadas. El Sushi se prepara típicamente en unidades pequeñas, aproximadamente del tamaño de un bocado, enrolladas en una tira de algas, extendidas sobre varillas de arroz moldeadas a mano, su proceso de producción exige equipos de trabajo:

- Con conocimientos técnicos especiales.
- Con capacidad para planificar y definir tareas.
- Altamente Coordinados y Flexibles.
- Orientados a la búsqueda de un Objetivo Común.

Muchas de estas, corresponden a su vez a exigencias impuestas por el mercado, para los equipos de trabajo que conforman nuestras Organizaciones.

Potencie el desarrollo de equipos de trabajo de alto rendimiento basándose en innovadores metodologías de capacitación que buscan que sus integrantes apliquen cada uno de los conceptos.

Aspectos Generales

Duración Actividad: 8 hrs.

Público Objetivo: Toda la organización

Requisitos Mínimos: No aplica

Perfil de salida Esperado: Equipos de trabajo sensibles a la importancia de la flexibilidad y con mayor capacidad de coordinación.



Objetivo General

Al Finalizar la actividad los asistentes estarán sensibilizados acerca de la importancia de la flexibilidad y su valor en el desempeño de los equipos de trabajo.

Tabla de Contenidos

Módulo 1: Flexibilidad al Cambio	2 horas
Módulo 2: Trabajo en Equipo	2 horas
Módulo 3: El Sushi	30 minutos
Módulo 4: Preparación del Sushi	3 horas
Módulo 5: Cierre y Degustación	30 minutos



CINCUS CAPACITA
Luis Thayer Ojeda 0180, of. 305
Providencia - Santiago
Fono: 6577615 Fax: 6577617
www.cincus.cl - info@cincus.cl