

PLAN DE TRABAJO

CENTRO DE DESARROLLO COMUNITARIO

El presente plan de trabajo tiene como finalidad sistematizar las diferentes actividades que se realizan dentro del centro de desarrollo comunitario (CEDECO) para mejorar la programación de cada uno de los talleres y aprovechar al máximo el tiempo y las herramientas con las que se cuentan.

Objetivo: lograr mejorar el servicio que se brinda a la comunidad y así tener mejores oportunidades de aprendizaje que se utilizara para tener una oportunidad de auto empleo.

ESTRATEGIAS:

Como administrativos y talleristas nos interesa conseguir que la comunidad aproveche al máximo los servicios brindados en esta institución así también mejorar el entorno familiar, por lo que se pretende aplicar las siguientes estrategias de servicio.

- 1.- amar lo que uno hace
- 2.- resolver problemas siempre, no dejar para después.
- 3.- evitar frases negativas
- 4.- explotar los conocimientos del personal
- 5.- mantener una buena comunicación tanto como el personal como también con los que utilizan el servicio.

SERVICIOS QUE SE BRINDAN:

- Talleres
- Odontología

METAS

Se pretende que el área de servicio médico comience a funcionar para dar un servicio más a la comunidad, ya que realizando un estudio de necesidades en la comunidad, se encuentra la del servicio de salud. Es sumamente importante que la comunidad cuente con un servicio médico de calidad.

PLAN DE TRABAJO DEL ÁREA DE BELLEZA DE CEDECO.

OBJETIVO GENERAL:

El objetivo principal del área de belleza es ofrecer servicios de cuidado y embellecimiento a las mujeres y escasamente a los hombres.

Para conseguir este objetivo el área de belleza cuenta con los aparatos necesarios para los distintos temas de belleza así como elementos de comodidad de forma que las alumnas se sientan a gusto trabajando en equipo.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Dar Herramientas de trabajo.
- Lograr Independencia.
- Transformación de imagen.
- Desarrollo de habilidades.

METAS:

Lograr que cada una de mis alumnas adquieran el conocimiento de identificar los temas y materiales a conocer dando como resultado la creatividad, combinación y satisfacción con el trabajo realizado, en este sentido manifestar la forma, el aspecto visual con la belleza con el fin de desarrollar las diferentes habilidades y enseñarles que la belleza es un concepto subjetivo que se aprecia más en la esencia de las personas que en el físico pero, esto no quiere decir que no cuidemos de nuestra higiene o de una imagen saludable y agradable tomando en cuenta lo siguiente.

- Tipo de evento.
- Vestuario.
- Maquillaje.
- Herramientas.
- Productos.

ESTRATEGIAS:

Mantener un dialogo entre mis alumnas intercambiando ideas de acuerdo al tema dado y ofrecer la seguridad y confianza para realizar su trabajo, así como también brindarles un lugar cómodo para realizar las actividades dándoles a conocer promociones, productos naturales como también químicos, dando como resultado el mejoramiento tanto físico como interno ya que la belleza es parte de la naturaleza y nos da seguridad.

- Diseño
- Facilidad de temas.
- Variedad en proyectos.
- Formación de equipo.
- Creatividad.

TALLER DE MANUALIDADES

Objetivo: realizar actividades que desarrollen habilidades artísticas, en la confección de diversos y variados trabajos con diferentes tipos de materiales que permitan potenciar las capacidades creativas de los alumnos (as).

Objetivo específico:

- Dar una herramienta de trabajo
- Aprender a trabajar en equipo
- Fomentar la iniciativa y la creatividad
- Desarrollar la atención y la concentración de cada alumno (a).
- Fomentar la motivación en cada alumno

Metas: lograr que los alumnos adquieran habilidades en sus propios trabajos y les sirvan como herramienta en la vida cotidiana, de las cuales ellos puedan sacar provecho.

- Terminar el trabajo que se está emprendiendo
- Profesionalizar su terminado

i. Manualidades:

1. Tejido:

- a. Elaboración de diferentes prendas (suéteres, gorros, blusas, bufandas).
- b. Bordados en listón fantasía.

2. Pintura en tela:

- a. Manta.
- b. Tergales.
- c. Organdí.

3. Manualidades en general:

- a. Reciclaje.
- b. Fomy.
- c. Fieltro.

- i. Repostería y cocina:
 - 1. Cocina básica (carne revolcada, pollo enfrutado y mole verde).
 - 2. Postres varios (pay de queso, roscas y gelatina de durazno).
 - 3. Pastelería básica (pastel de tres leches, pastel tradicional y pastel cremoso).
 - 4. Comida regional (mole, chile en relleno y barbacoa).
 - 5. Comida internacional (arroz tailandés, bistec cantonés y lasaña).
- ii. Corte y confección:
 - 6. Principiantes:
 - a. Manejo de maquinaria.
 - b. Faldas (medidas, elaboración de patrones, corte y armado de prendas).
 - c. Blusas (elaboración de patrones de blusas básicas, corte y armado de blusas).
 - 7. Avanzado:
 - d. Pantalones (medidas, elaboración de patrones, corte y armado de pantalones).
 - e. Sacos (medidas, elaboración de patrones, corte, armado y terminado de sacos).