



# Planificación empresarial en el proyecto de restauración

**Sku:** CT1760

**Horas:** 23

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

### **1. Elementos del proceso de planificación empresarial.**

- 1.1. Misión.
- 1.2. Objetivos.
- 1.3. Estrategias.
- 1.4. Políticas.
- 1.5. Procedimientos.
- 1.6. Reglas.
- 1.7. Programas.
- 1.8. Presupuesto.

### **2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.**

- 2.1. Metas de la empresa.
- 2.2. Capacidades de los directivos.
- 2.3. Fortalezas y debilidades internas.
- 2.4. Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
- 2.5. Desarrollo de planes.
- 2.6. Selección de alternativas.
- 2.7. Medición de resultados y control estratégico.

### **3. Objetivo empresarial y plan estratégico.**

- 3.1. Posición competitiva óptima.
- 3.2. Planificación de la organización.
- 3.3. Descripción del mercado. existente o por crear.
- 3.4. Ventajas competitivas.
- 3.5. Definición de objetivos corporativos. departamentales e individuales.
- 3.6. Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
- 3.7. Comunicación interna y externa en la empresa.