

# GERENCIAMENTO DE PROJETOS E OBRAS

## AULA 05 – PLANO OPERACIONAL

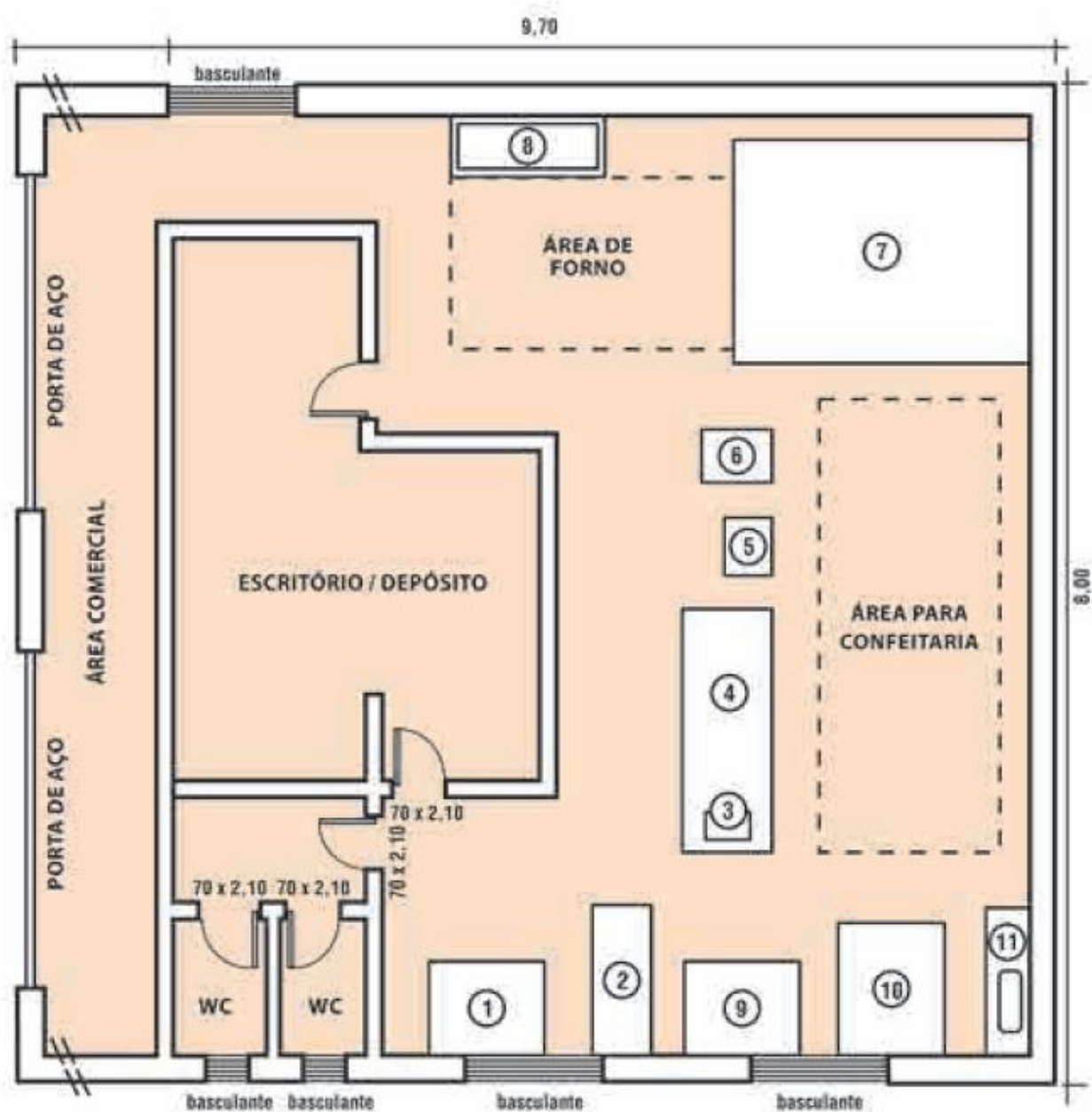
Faculdade Independente do Nordeste - FAINOR  
Colegiado de Arquitetura e Urbanismo  
Prof. Philipe do Prado Santos

# PLANO OPERACIONAL

# PLANO OPERACIONAL

O plano operacional descreve **como a empresa está estruturada**: localização, instalações físicas e equipamentos. O empresário também faz estimativas acerca da capacidade produtiva ou de quantos clientes consegue atender por mês, além de traçar quantos serão os funcionários e as tarefas de cada um.

# PLANO OPERACIONAL



## CONVENÇÕES

1. Depósito para farinha de trigo
2. Amassadeira
3. Balança

4. Mesa de serviço
5. Divisora
6. Modeladora

7. Forno elétrico
8. Tabuleiros
9. Fermentadeira

10. Cilindro
11. Pia

## 4.2 – Capacidade produtiva/ comercial/serviços

Você analisará a **capacidade da sua empresa de prestar um serviço**. Isso envolve a quantidade de empregados, clientes e serviços que poderão ser atendidos de acordo com a estrutura do local. Veja também o período em que os clientes mais compram (sazonalidade), faça uma projeção do volume de vendas de serviços.

Qual será a capacidade máxima de produção (ou serviços) e comercialização?

---

Qual será o volume de produção (ou serviços) e comercialização iniciais?

---

## 4.3 – Processos operacionais

### O que é e como fazer

É o momento de registrar como a empresa irá funcionar. Você deve pensar em como serão feitas as várias atividades, descrevendo, etapa por etapa, como será a fabricação dos produtos, a venda de mercadorias, a prestação dos serviços e, até mesmo, as rotinas administrativas.



Descreva como serão feitas as principais atividades do negócio.

---

---

