



BÚSQUEDA TESORO "GEO-COOKING"

Team Building en Cascada de las Ánimas



Programa de capacitación de Team Building de un día (aprox 9 horas) para grupos de empresas, cuya actividad principal es una búsqueda del tesoro para encontrar los ingredientes de unos ricos panqueques que luego deben preparar y degustar. Incluye sala, relator-Coach, actividades complementarias indoor y outdoor, desayuno, menú Cascada Premium de almuerzo y un coffee de cierre



Escanea para
ver video
del programa



CMN



METODOLOGÍA Y OBJETIVOS GENERALES

Nuestros programas de TEAM BUILDING están diseñados con un enfoque específico en el fortalecimiento de habilidades esenciales para un Trabajo en Equipo efectivo. Utilizamos la metodología del Aprendizaje Experiencial, que se materializa a través de una serie de dinámicas y desafíos vivenciales grupales. Estas actividades se adaptan a entornos tanto indoor como outdoor, ofreciendo una experiencia de aprendizaje completa y diversa.

Cada uno de nuestros talleres es dirigido por un consultor senior altamente experimentado, apoyado por monitores especializados, quienes facilitan análisis reflexivos después de cada actividad, asegurando que el aprendizaje sea tanto significativo como aplicable.

DESARROLLO DEL PROGRAMA

1

Diagnóstico & elaboración de la propuesta

Reunión previa con los organizadores para definir las necesidades y objetivos específicos del equipo, y así ajustar el programa, a ellos estableciendo también la cantidad de horas que serán requeridas.



2

Ejecución del programa en Cascada de las Ánimas

Una jornada que consiste en:

- Sesiones interactivas en sala (INDOOR)
- Sesiones de juegos en la naturaleza (OUTDOOR)



3

Cierre

Espacio para reflexión y feedback sobre la experiencia y resultados del programa.



4

Seguimiento (sólo si aplica)

Jornadas trimestrales o semestrales de seguimiento, donde se evaluará la puesta en práctica e integración de lo aprendido y SE profundizará en aquellas áreas más débiles.

LOS FACTORES CLAVE QUE TRABAJAREMOS

- Orientación al objetivo
- Generar mayor confianza
- Sentido de pertenencia
- Buena comunicación (saber escuchar)
- Ser flexible y saber aceptar críticas
- Generar soluciones en conjunto (inteligencia colectiva)
- Responsabilidad compartida (tareas divididas)
- Ser empáticos
- Valorar la diversidad
- Compromiso

BENEFICIOS DE LA CAPACITACIÓN EXPERIENCIAL OUTDOOR

- ✓ Mejora la capacidad de trabajo en equipo
- ✓ Mejora de la comunicación
- ✓ Mejora de la negociación y la capacidad de resolución de conflictos
- ✓ Fortalecimiento de las relaciones y vínculos en el entorno de trabajo
- ✓ Gestión del Estrés y mejora del Bienestar
- ✓ Desarrollo de la inteligencia emocional (Adaptabilidad y Flexibilidad)
- ✓ Desarrollo de habilidades de liderazgo
- ✓ Reconocimiento de las Fortalezas y Debilidades
- ✓ Mayor facilidad a la hora de salir de la zona de confort habitual
- ✓ Mejora el ambiente laboral después del Team Building outdoor

Todos nuestros programas outdoor cuentan con un estricto estándar de seguridad y calidad determinadas por la norma Iso 9001. Ver protocolo de seguridad.



CMN



ITINERARIO DEL PROGRAMA

Con un mínimo de 4 días hábiles de antelación al taller, el relator concretará una reunión previa con el cliente, para conocer el contexto, perfil de los participantes, definir objetivos y selección de actividades complementarias.

- 9:00** Desayuno de Bienvenida
- 10:00** Sesiones Interactivas en sala y fuera de sala:
- Presentación de facilitadores y actividades rompehielo de integración, empatía y apertura.
- Revisar los objetivos del taller y tomar acuerdos para el buen funcionamiento del mismo.
- Actividades Indoor para generar confianza, actitud positiva y lograr una buena conexión, tales como Descubrimiento Arqueológico, Tipos de Personalidad, Descubriendo nuestras Fortalezas, etc..
- 11:00** Actividades Outdoor Complementarias tales como: Argolla Sinérgica, Desconectando la Bomba y Balde de los Ciegos. (Serán definidas con el relator en la reunión previa según las necesidades específicas de la empresa.)
- 12:00** Búsqueda Tesoro "Geo Cooking" en la naturaleza.
- 14:00** Almuerzo con Menú Cascada Premium o Menú Cascada Premium Veggie.
- 15:30** Actividad colaborativa Indoor para resumir los hallazgos de la jornada y generar Planes de Acción.
- 17:30** Coffee de Cierre con reflexiones sobre las experiencias vividas en la jornada.

OPCIONAL: Agregar actividad complementaria con costo extra, tales como: Paintball, Canopy, Masajes, Rafting, etc... (con cobro extra de 0,5UF pp).

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Búsqueda de elementos en terreno para preparar unos ricos panqueques.

Resumen

Desafío de comunicación, trabajo en equipo y liderazgo. Muy entretenido y motivador ya que deben armar sub-equipos para buscar los elementos escondidos en el terreno para preparar finalmente unos ricos panqueques y celebrar. Desafía al equipo a desarrollar su comunicación, planificación, coordinación y liderazgo.



- 1,5 horas
- Actividad Outdoor
- Colaborativo
- 10 a 80 personas

¿Qué traer?

Ropa cómoda, zapatillas de trekking, bloqueador solar, botella de agua para rellenar y gorro para el sol.

Resultados esperados

Búsqueda del Tesoro "Geo Cooking" es una actividad colaborativa que mejora la comunicación, el liderazgo y la capacidad de trabajo en equipo para la planificación, organización, coordinación de acciones y la gestión del tiempo. Permite tomar conciencia de las fortalezas y debilidades que tiene el equipo para lograr sus objetivos.

DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN

Desayuno

Buffet servido
a la mesa

- Pan de zapallo / Pan Blanco
- Masas dulces
- Tomate/ Palta/ Huevo
- Granola / Fruta / Yogurt
- Leche / Te / Café de Grano / Jugo
- Plato con jamón / Queso / Salame
- Mermelada / Mantequilla

Almuerzo

Se debe avisar a vendedor(a) con anticipación cuántos de cada uno son:

Menú Cascada Premium

18,27 kg 

Aperitivo: Pisco Sour.

Entrada: Ceviche de pescado fresco del día.

Principal: Parrillada de lomo vetado, pollo, longanizas, chuletitas de cerdo, acompañado de ensalada de choclo con queso de cabra o queso fresco según temporada, ensalada chilena, ensalada verde y papas rústicas (caliente).

Pan con salsas de pebre y salsa lactonesa.

Bebestibles: Bebidas, jugos, cervezas y vino reserva (2 bebestibles p/p).

Postres: Mousse de la casa, Leche asada, arroz con leche casero o sémola con leche. (Según disponibilidad 1p/p)

Mesa de Café, hierbas y té.

Menú Cascada Premium Veggie

10,11 kg 

Aperitivo: Pisco Sour (el vegano es sin albúmina).

Entrada: Quiche de alcachofas o verduras (vegetariano o vegano).

Fondo: Hummus con vegetales asados, tempeh y palta (vegetariano, vegano y celíaco); acompañado de ensaladas de: choclo con queso de cabra o queso fresco según temporada, ensalada chilena, ensalada verde y papas rústicas (caliente).

Pan con salsas de pebre y salsa lactonesa.

Bebestibles: Bebidas, jugos, cervezas, vino reserva (2 bebestibles p/p).

Postres: Copa vegana de crema de coco, castaña, avena y frutos secos, o fruta fresca.

Mesa de Café, hierbas y té.

Coffee Break de Cierre

- Jugos de fruta, café, té y leche
- 2 Masas dulce p/p

*En sala de reuniones o en Restaurant (si son más de 40 personas este debe servirse en restaurant)

RELATOR



Carlos Claussen

- Facilitador Senior con 18 años de experiencia en actividades de aprendizaje experiencial
- Coach con enfoque Organizacional
- Ingeniero de ejecución en Comercialización (UDP)
- 20 años de experiencia en cargos ejecutivos en empresas como Bci, Wella, Bayersdorf

VALOR DEL PROGRAMA

4 UF por persona

4,5 UF por persona con actividad adicional como paintball, rafting, canopy, masajes, etc.

CONTACTA A TU EJECUTIVA

Para reservas:

info@cascadadelasanimas.cl

+56 2 8611301 - Anexo 3

¡Contamos con código SENCE en todos los programas para que puedas aprovechar los beneficios tributarios!