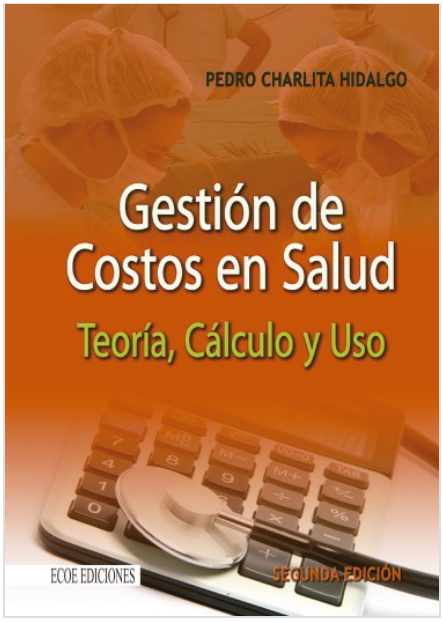
Gestión de costos en salud

Autor

Pedro Charlita Hidalgo

Sinopsis

Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental. Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal, apropiados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas, comparándolos críticamente. Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan. Analizar técnicas de dirección de personal aplicables en departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones. Ebook ajustado al certificado de profesionalidad de Gestión de procesos de servicio en restauración: HOT334_3, UC1104_3, MF1104_3 CONTENIDOS Planificación del Departamento de Servicio de Alimentos y Bebidas Introducción.



Impreso

Año de publicación: 2009

Presentación: Libro de tacto blando (Libro)

Número de páginas del contenido principal: 184 Páginas

ISBN13: 9789586486118

$60.000 COP

E-Book

Año de publicación: 2013

Presentación: PDF (Digital: online)

Número de páginas orientativo de un producto digital: 184 Páginas

ISBN13: 9789586489058

$29.900 COP

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

La planificación del Departamento de Servicio de Alimentos y Bebidas en el proceso de planificación empresarial hotelera. El plan empresarial en restauración. Definición del proceso de planificación de la actividad: apertura del establecimiento. La planificación de los Departamentos de Bar, Restaurante y Banquetes. Elaboración y revisión periódica de los planes del departamento en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas. Resumen. Organización en los establecimientos de restauración Introducción. Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración. Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes. Estructuras y relaciones departamentales y externas características de los distintos tipos de establecimientos de restauración. Diferenciación de los de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales. Resumen. Selección de personal y la función de integración de personal en los Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas Introducción. Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados. Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados. Relación con la función de organización del establecimiento y la selección del personal. Manuales de procedimientos y operaciones en los Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas: análisis, comparación y redacción. Programas de formación para personal dependiente de los Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas. Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones. Resumen. Dirección de equipos de trabajo en los Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas Introducción. La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones. Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones. Solución de problemas y toma de decisiones. Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo: justificación y aplicaciones. Análisis de herramientas para la toma de decisiones: Simulaciones. Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo. La motivación en el entorno laboral. Resumen. Gestión de la calidad en los Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas Introducción. Evolución histórica de la calidad. El

E-Book

Año de publicación: 2013

Presentación: EPUB (Digital: online)

Número de páginas orientativo de un producto digital: 184 Páginas

ISBN13: 9789585081116

$29.900 COP

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

concepto de calidad en la producción y en los servicios. La gestión de la calidad total 181 Peculiaridades en la producción y en los servicios culinarios. Sistemas y normas de calidad. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE): peculiaridades en el subsector de la restauración. Otros sistemas de calidad. La acreditación de la calidad. Implementación de un sistema de calidad en los Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas: factores claves, proyecto, programas y cronograma. Especificaciones y estándares de calidad, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo. Gestión de la calidad en restauración. La gestión por procesos. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad. La mejora continua y los planes de mejora. La evaluación de la satisfacción del cliente. Gestión documental del sistema de calidad. Evaluación del sistema de calidad. Autoevaluaciones y auditorías. Procesos de certificación. Resumen. Glosario Bibliografía



Sobre el autor

Pedro Charlita Hidalgo

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen