**** UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MEDICINA HUMANA

TALLER DEL EMPRENDEDOR

Dra. RODRIGUEZ ALFONZO MYREILLE ERENDIRA

TEMA:

ORGANIZACIÓN.

PRESENTAN:

CRÚZ DOMÍNGUEZ JESUS EDUARDO

LÓPEZ HERNANDEZ SANDIBEL

PÉREZ DURÁN MARTÍN

Séptimo semestre grupo único.

Comitán de Domínguez Chiapas a 10/06/2020

1. **¿Cuáles son los departamentos o áreas funcionales necesarias para su empresa?**

R=área administrativa con servicio de computación e internet, área de publicidad, área de gerencia, área de alimentación con acceso a nutrición, áreas de producción de alimentos, área de recepción para spa, áreas para fisioterapia, área de natación, área de consultorios médicos con acceso a internet, cada área con acceso telefónico, departamento de recursos humanos. Área de dirección general, áreas de mantenimiento y limpieza.

1. **¿Cuáles son los niveles jerárquicos necesarios?**

Estratégico: dirección general, gerencia,

Táctico: recursos humanos, área administrativa,

Operativo: área de producción, y servicio, capitán de meseros y capitán de cocina, área de limpieza,

**3. Desarrolla el organigrama de tu empresa, recuerda que no es necesario que sea muy amplio, si no que tenga los puestos necesarios para su operatividad.**

**4.- Perfil adecuado para cada puesto**

**Área de cuidados de la salud:**

* Médico General
* Fisioterapeuta (área de rehabilitación física)
* Nutriologo
* Enfermero

**Área de SPA:**

* Masajista
* Spa manager

**Área de administración:**

* Contador público ó LAE
* Recepcionista (escolaridad mínima preparatoria)

**Área de cocina**

* Cheff (espcialista en comida mediterranea)
* Lavalosa (escolaridad mínima primaria).
* Ayudante de cocinero (experiencia en cocinar)
* Mesero

**Personal de limpieza:**

* Escolaridad minina primaria

**5. ¿Cuáles serán las funciones, responsabilidades, actividades y obligaciones de cada puesto?**

**Área de cuidados de la salud**

**Médico General:** la función es en el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades referido a consecuencia de la hipertensión arterial y diabetes, su responsabilidad es atender a cualquier persona que desee de sus servicios, su actividad es valorar a los clientes que lo deseen llevando acabo las historias clínicas de cada cliente aunque tengan médico de cabecera y su obligación es cumplir con sus obligaciones dadas dentro del restaurante, ser responsable con su trabajo, ser amable con los clientes, y cualquier problema de salud que se requiera un especialista el médico debera referirlo o el cliente tendra derecho de buscar uno de su agrado.

**Fisioterapeuta:** la función es que se encarga de mitigar el dolor corporal, de realizar masajes, y de eliminar aquellas presiones físicas que, de diferentes formas, alteran el equilibrio del organismo, su responsabilidad es ser amable con los clientes, estar actualizado en cuestión de sus estudios y profesión, atenderlos con profesionalismo, no discriminar a nadie, cumplir con los horarios de trabajo, sus actividades es comprometerse en ayudar a las personas, tener ordenado el área donde se encuntre, reportar los materiales que se necesita y su obligación es cumplir con su trabajo, no tener relaciones amorosas dentro del SPA, no discriminar, y atender a los clientes por igual.

**Nutriologo:** la función es encargarse del área de los alimentos que se serviran en el restaurante, ayudar a los clientes que lo necesiten, su responsabilidad es que debera estar actualizado en su profesión y sobre los alimentos para personas diabeticas e hipertensas, sus actividades es dar el menu de cada día para los alimentos, en vez en cuanto supervisar que los alimentos se hagan como el da la receta sin cambiar productos, y su obligación es que debera cumplir con su trabajo, ayudar a las personas, no poner en peligro a personas con dietas que nunca verifico que sean las correcta.

**Enfermero:** la función es ayudar a los clientes que lo necesiten en cuestión a su salud dentro del establecimiento, ayudar al médico en sus consultas, apoyar a las personas más grandes de edad para su mayor comodidad, su responsabilidad es tratar bien a los clientes, no discriminar, ser honesto y no cobrar a los clientes, sus actividades son tomar la presión, el pulso, frecuencia cardíaca, la temperatura de los clientes, ayudarlos a moverse, y su obligación es respetar su trabajo, su horario, ayudar en lo que se necesite ya sea en el consultorio o en el area verde.

**Área de SPA**

**Masajista:** su función escalmar dolores o, simplemente, proporcionar tratamientos relajantes en las diferentes partes del cuerpo del paciente, su responsabilidad es respetar la privacidad del cliente al proporcionarle una bata o cobertor para que pueda cambiarse antes de que comience el masaje, debera hacer que el cliente llene un formulario en donde indica cualquier problema de salud o inquietudes, sus actividades son respetar, tener higiene dentro del cuerto de masaje, que las batas y toallas esten limpias y su obligación es atender al cliente que solo se haya anotado, explicarle el procedimiento que llevara acabo, no discriminar y sobre todo no acosar a nadie.

**SPA manager:** su función es dirigir las actividades de todo el personal de plantilla, verificar que todo este en orden, que todos cumplan con sus actividades, , su responsabilidad es verificar la seguridad y la calidad de todos los aspectos de los servicios e instalaciones, gestión y organización del equipo y los servicios, sus actividades son participar en las reuniones de los equipos de trabajo e informar a los superiores de todos los aspectos relacionados con el SPA, capacitar a los masajitas y su obligación es tratar bien a los clientes y a las masajistas, ser honesto.

**Área de administración**

**Contador público:** dedicado a aplicar, manejar e interpretar la contabilidad de la empresa o con la finalidad de producir informes para la gerencia, su responsabilidad es tener que asumir su compromiso y actuar de forma correcta, sus actividades es documentar informes financieros, analizar las ganancias y los gastos, elaborar el balance de los libros financieros y su obligación es trabajar honestamentes, ser responsable con su trabajo, y no alterar los numeros de los gastos.

**Recepcionista:** darle la bienvenida a los visitantes e indicarles a dónde se deben dirigir. También se encargan de responder los requerimientos de clientes y empleados, tanto en persona como por vía telefónica, su responsabilidad son recibir, clasificar y entregar la correspondencia, ir de manera apropiada al trabajo pulcra, sus actividades son Archivar y organizar documentos (correos electrónicos, facturas, recibos, reportes, entre otros) tanto físico como en formato digital, controlar las entradas y salidas de clientes, atender con amabilidad, y su obligación es no dejar solo la recepción o dejar a alguien a cargo, dirigirse de manera amable a los cliente, no discutir con los clientes.

**Área de cocina**

**Cheff:** su función es encargarse de hacer la comida con la dieta del nutriologo, con la ayuda de otros cocineros, su responsabilidad es verificar que los cocineros lleven acabo sus ordenes en cada platillo, su actividad es conocer de los platllos, verificar que valla bien y su obligación es que verifique que no haya cambios en los alimentos, que lleve la porción de ingredientes necesarios a cada platillo.

**Lavalosas:** su función es lavar y limpiar todo el área de la cocina, lavar las vajillas, su responsabilidad es que todo quede limpio, sus actividades es mantener limpia el área, tener horario para comer y su obligación es tener ordenado las cosas y limpias.

**Ayudante de cocina:** su función es recibir ordenes del cheff, ayudar a hacer los platillos, ser limpio, su responsabilidad es que debe hacer lo que el cheff le pide simpre y cuando sea lo correcto, tener limpia su área de trabajo, sus actividades, es cocinar, emplatar si es necesario y su obligación es llegar puntual al trabajo, ser responsable y honesto.

**Mesero:** su función es servir los platillos a los clientes, y pedir la orden, su responsabilidad es tratar a los clientes con amabilidad y responsable, su actividad es pedir la orden a la cocina y llevarlo a su mesa de destino y su obligación es ser responsable, no hablar mal del restaurante, tener limpias las mesas.

**Personal de limpieza:** su función es tener limpia las áreas del restaurante, su responsabilidad es que no haya basura, que siempre se encuentre limpias y que valla con protección por los químicos a utilizar, su actividad es mantener limpia las áreas, sus productos químicos y las cosas a utilizar mantenerlos en el lugar que corresponde y su obligación es que siempre se encuentre en las mejores ocndiciones el lugar y si necesita algo hablar con el gerente.