



Institución: Universidad Del Sureste.

Materia: Organización y Administración De Servicios.

Licenciatura: Nutrición.

Tema: Manuales.

Docente: Luz María Castillo Moreno.

Alumno(a): Sandra Ramos Solis.

Cuatrimestre: "7".

Fecha: 11-11 2023. Comitán De Domínguez.

Manuales

¿Qué Son?

Son documentos detallados que contienen en forma ordenada y sistemática.

La información acerca de la organización de la empresa.

Pueden ser manuales de organización, departamentales, interdepartamentales y de procedimiento.

Tipos De Manuales

Manual de organización: incluye las funciones de las áreas mas importantes de la organización.

Departamentales: contienen información sobre las áreas específicas o departamentales de la empresa.

Interdepartamentales: incluyen a todos los departamentos de la organización.

De Procedimiento

Sirven para describir las operaciones que se realizan en un área.

Organigramas

Son representaciones graficas de la estructura formal.

Que muestran las interrelaciones y las funciones y los niveles jerárquicos.

Los tipos de organigramas son; organigrama vertical, circular, horizontal y mixto.

Tipos Organigramas

Vertical: representa cada puesto en el interior de una celda o un cuadro.

Horizontal: es aquel que representa la estructura de una empresa de izquierda a derecha.

Mixto: se caracteriza por que los empleados trabajan en mas de un departamento, reportándose a dos o mas jefes al mismo tiempo.

Formatos

Es el diseño o forma de una organización.

Es de vital importancia debido a que a través de ellos se registran la información necesaria.

Para la operación de la empresa; debe observar los siguientes puntos:
- tamaño de los espacios acorde con la información solicitada.
Claridad en las instrucciones.

Bibliografía

uds. (2004). Organización y Administración De Servicios. México.