

UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS
TAPACHULA CHIAPAS

MATERIA: CALIDAD EN LOS SERVICIOS

DOCENTE: JHOANA LEAL LOPEZ

ALUMNA: DIANA FRANCELIA BRIONES

8VO CUATRIMESTRE

LICENCIATURA EN NUTRICION

ACTIVIDAD: RESUMEN DEL PARCIAL

GESTION DE LOS PROCESOS

La gestión de los procesos es el enfoque que permite planificar, ejecutar, controlar y mejorar las actividades dentro de una organización para lograr eficiencia y calidad en el servicio.

Términos clave en la gestión de procesos:

Eficiencia → Lograr resultados óptimos con el menor uso de recursos.

Eficacia → Cumplir con los objetivos planteados.

Optimización → Mejorar continuamente los procesos para obtener mejores resultados.

Estándares de calidad → Normas que garantizan un buen servicio.

Flujo de trabajo → Secuencia de actividades para alcanzar un objetivo.

Mejora continua → Estrategia de actualización y perfeccionamiento de los procesos.

Visión de los Procesos

La visión de los procesos implica analizar todas las actividades que componen un servicio de manera integral, asegurando que cada una aporte valor y eficiencia. No solo se trata de ofrecer un servicio, sino de que cada paso en la atención al paciente esté bien estructurado y optimizado para brindar la mejor experiencia.

Beneficios de una buena gestión de procesos en un consultorio de nutrición

Si aplico una correcta gestión de los procesos en mi consultorio de nutrición, podré ofrecer un servicio más organizado, rápido y efectivo. Esto me permitirá:

- Reducir tiempos de espera y mejorar la atención personalizada.
- Garantizar un seguimiento adecuado a cada paciente.

- Evitar errores en citas, planes nutricionales o recomendaciones.
Generar confianza y fidelidad en mis pacientes.
- Mantener una comunicación clara y efectiva.

Servicios extra para generar afinidad con los pacientes

Para que los pacientes se sientan cómodos y comprometidos con su proceso, puedo ofrecer servicios adicionales como:

Asesorías personalizadas en línea.

Seguimiento digital con recordatorios y ajustes al plan nutricional.

Recetarios saludables y guías de alimentación.

Talleres sobre hábitos saludables y preparación de comidas.

Colaboraciones con gimnasios o entrenadores personales.

Descuentos en paquetes de consultas o programas de salud.

Tener una buena gestión de los procesos no solo me ayudará a mejorar la calidad del servicio, sino que también hará que los pacientes se sientan acompañados y motivados en su camino hacia una mejor alimentación y salud.

BIBLIOGRAFIA: ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA
CHIAPAS