

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PROCESO						
	Misión de la UAEH:	Impartir educación media superior, profesional media y superior; realizar investigación; crear y difundir la cultura, el deporte, la ciencia y la tecnología; vincular las funciones sustantivas al interior y con el entorno social y productivo, mediante programas educativos acreditados y asociados a proyectos de investigación que impulsan el desarrollo regional, nacional e internacional; en donde la formación integral, el espíritu emprendedor y el compromiso del estudiante con la sociedad son la prioridad.				
	Visión de la UAEH:	La UAEH es una universidad visible internacionalmente y aceptada como una institución educativa que trabaja con parámetros básicos de calidad académica y administrativa.				
DESCRIPCIÓN DE PROCESO						
	Dependencia responsable del proceso:	Fecha de Elaboración:	Fecha de Actualización:	Versión:		
	Centro de Negocios Universidad	05/06/2015	10/10/2016	2		
Nombre del Proceso:			Objetivo del Proceso:			
Servicio de Alimentos			Ofrecer el servicio de alimentos dentro de un ambiente armónico, que supere las expectativas de nuestros clientes.			
Alcance:		Políticas de Operación:				
Administración, compras, almacén y cocina.		El servicio de alimentos se proporcionará previa reservación; El horario de servicio es de 7:30 a 21:00 hrs; No se permite el ingreso de alimentos al área del restaurant; No se admiten tarjetas como medio de pago;				
Proveedor(es):	Entrada(s):	Especificaciones de las Entrada(s):	Proceso	Salida(s):	Especificaciones de las Salida(s):	Cliente(s):
Proveedor de frutas y verduras Carnicería	Frutas y Verduras Carnes frescas	Apariencia fresca, Olor Característico Color Res: rojo brillante Cordero: rosa palido Cerdo: Blanca o ligeramente amarilla Textura Firme y Elástica Olor Característico	solicitar insumos para la producción de alimentos repcionar y seleccionar insumos sanitizar insumos Porcionar insumos Rebanar, picar, filetear, etc	Alimentos Limpios Frescos Buen sabor Buen olor Textura Presentación Color de acuerdo a las características del alimento	Dependencias de Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Instituto del Seguro Social Secretaria de Educación Pública Dirección General de Educación Tecnológica Industrial/Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios El Instituto Nacional de Antropología e Historia CABLECOM INDEPAC	
Pollería	Aves	Color: Característico Textura Firme Olor característico	Cocinar (freir, asar, cocer, etc)	Alimentos Cocinados	Servicios de Salud	
pescadería	Pescados	Color: tornasolado, Agallas rojo brillante. Apariencia: Agallas húmedas, ojos sobresalientes brillantes. Textura: firme, traslucida y elástica. Olor: a mar y algas marinas temperatura de recepción	Emplatado de alimentos		Cámara Nacional de la Industria de Desarrollo y Promoción de Vivienda	
proveedor de abarrotes	Preenvasados	Envase Integro. Caducidad Vigente			Cámara Nacional de la Industria de la Transformación	
Proveedor de enlatados y conservas	Enlatados y bolsas selladas	Rechazar si están abombadas, oxidadas, con fuga, caducadas o abolladas			DINA	
proveedor de lacteos, embutidos	Congelados y refrigerados	Congelados: Sin signos de descongelación. Refrigerados: 4° c. o menos			Comision Nacional del Agua	
Elaboro: Lsc. Erandi Villalobos Monter						
Reviso: Mtra. María Cristina Sánchez Baños						

FICHA DE DESCRIPCION DE PROCESO

 Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo	Misión de la UAEH: Impartir educación media superior, profesional media y superior; realizar investigación; crear y difundir la cultura, el deporte, la ciencia y la tecnología; vincular las funciones sustantivas al interior y con el entorno social y productivo, mediante programas educativos acreditados y asociados a proyectos de investigación que impulsan el desarrollo regional, nacional e internacional; en donde la formación integral, el espíritu emprendedor y el compromiso del estudiante con la sociedad son la prioridad.
	Visión de la UAEH: La UAEH es una universidad visible internacionalmente y aceptada como una institución educativa que trabaja con parámetros básicos de calidad académica y administrativa.

DESCRIPCION DE PROCESO

 CENTRO DE NEGOCIOS UNIVERSIDAD	Dependencia responsable del proceso:	Fecha de Elaboración:	Fecha de Actualización:	Versión:
	Centro de Negocios Universidad	05/06/2015	10/10/2016	2

Nombre del Proceso: Arrendamiento de Aulas	Objetivo del Proceso: Ofrecer espacios cómodos y aptos para las diversas actividades de carácter académico y ejecutivo que deseen realizar los usuarios.
--	--

Alcance: Administración, coordinación de eventos, intendencia y meseros	Políticas de Operación: El servicio de aulas se proporcionará previa reservación; El horario de servicio es de 7:30 a 21:00 hrs; No se permite el ingreso de alimentos a aulas; No se admiten tarjetas como medio de pago;
---	--

Proveedor(es):	Entrada(s):	Especificaciones de las Entrada(s):	Proceso	Salida(s):	Especificaciones de las Salida(s):	Cliente(s):
----------------	-------------	-------------------------------------	---------	------------	------------------------------------	-------------

Arrendador de Mobiliario y mantaeleria	Mobiliario	Apariencia: sin roturas, bien pintadas, uniformes. Estructura: firme y aptas para el uso rudo. Sin manchas Sin arugas olores agradables cantidad de acuerdo a lo solicitado	listar requerimientos del cliente para el espacio arrendado solicitar y Recepcionar articulos/equipo verificar cantidad y especificaciones de los articulos/equipos Adecuar aula y Montaje de los articulos/equipos verificar aula de acuerdo a requerimientos del cliente Desmontar aula despues de su ocupacion	Aulas montadas	Aulas limpias Aulas ordenadas Aulas aptas para su uso de acuerdo a los requerimientos del cliente	Dependencias de UAEH IMSS SEP DGETIS/CBTIS INAH CABLECOM INDEPAC SERVICIOS DE SALUD CANADEVI CANACINTRA DINA CONAGUA
--	------------	--	--	----------------	---	--

Elaboro: Lsc. Erandi Villalobos Monter

Reviso: Mtra. María Cristina Sánchez Baños