

PLAN DE ACCIÓN SERVICIO ALIMENTACION UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE PEREIRA

	Variable a evaluar	Estrategia	¿ Como ?	¿Con que ?	¿Cuándo?	¿Quién?
MENÚ	Variedad	Ampliar el número de menus	Se integran 12 menús adicionales al ciclo para un total de 24 menús completos	Recursos humanos	Primeros días del mes de febrero de 2026	Chef - Area de producción
	Opción vegana	Implementación de minuta vegana completa	Oferta de proteínas veganas tales como albondigas, Salteado Con gluten y verduras, granos estofados,Hamburguesas de granos, faláfel, chuleta y filetes, Además los acompañamientos son granos y verduras, tambien se estan ofreciendo sopas veganas	Recursos humanos	A partir de los primeros días de febrero de 2026, con seguimiento a lo largo del semestre academico	Chef - Area de producción
	Calidad	Mejoramiento operaciones	Adquisicion de equipos (Molino de carne) y procesos (Asado a la plancha) para mejorar la produccion y oferta de proteínas.	Recursos economicos	A partir de los primeros días de febrero de 2026	Gerencia - Area de producción
	Composición	Balance entre valor nutricional y preferencias	Se suprime el uso de ciertos ingredientes que aunque mejoran la calidad organoléptica de las preparaciones, generan un cierto rechazo entre algunas personas	Recursos humanos	A partir de los primeros días de febrero de 2026	Chef - Area de Compras

SERVICIO	Exhibición de producto	Mejorar la presentación y servido de los alimentos en la barra (Autoservicio)	Se realizan las inducciones correspondientes al personal nuevo y reinducciones al personal antiguo para la adecuada presentación y servido de los alimentos	Recursos humanos	A partir de los primeros días de febrero de 2026	Dirección operativa
	Servicio y atención	Capacitación del personal	Inducción a personal nuevo y reinducción a personal antiguo en servicio al cliente y manejo de situaciones expresadas por los estudiantes y clientes en la encuesta	Recursos humanos	A partir de los primeros días de febrero de 2026, con seguimiento a lo largo del semestre académico	Dirección operativa
	Oferta	Revisión de horarios y oferta de productos	Monitoreo a demanda de acuerdo con las opciones y horarios de consumo para evaluar tendencias y mejorar disponibilidad	Recursos humanos	A partir de los primeros días de febrero de 2026, con seguimiento a lo largo del semestre académico	Producción - Dirección operativa
	Menaje	Cambio de procedimientos en operaciones de higienización	Se implementan cambios tanto en los procedimientos de limpieza y desinfección del menaje, como de los productos utilizados para tal efecto.	Recursos humanos	A partir de los primeros días de febrero de 2026, con seguimiento a lo largo del semestre académico	Calidad