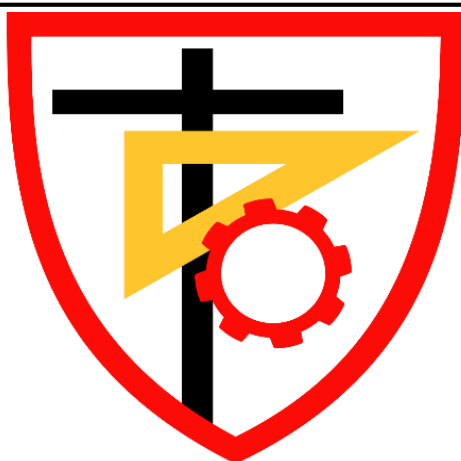


**Alumno / Grupo:**

Apellido	Nombre	Apellido	Nombre
Barrionuevo,	Sol	Luján Galván,	Julieta Antonella
Cañete Gaitán,	Daniela	Altamira,	Juana
García,	Tomás	Pérez Cárcamo,	Micaela

**2023**

# Trabajo Práctico de Sistemas y Organizaciones



# EL OBRAJE

**Profesor:**

Martín, Miguel

**Título de la especialidad:**

Técnico en Informática Profesional y Personal

**Tema: PyME****Nombre de la Pyme:**

Schiapparelli's Pizzas





3)

## **Las PyMEs y la Pandemia**

La pandemia trajo consigo desafíos inesperados para las pequeñas y medianas empresas, que son fundamentales en la economía de muchos países. Los gobiernos, tanto a nivel nacional como provincial, tomaron medidas rápidas para respaldar a estas empresas, ofreciendo créditos con tasas reducidas, permitiendo la postergación de impuestos y estableciendo programas de ayuda salarial.

A pesar de estos esfuerzos gubernamentales, la pandemia impactó negativamente en el crecimiento de muchas PyMEs. Las restricciones de movimiento y los cierres temporales dificultaron su operación, lo que llevó a una reducción significativa de los ingresos y, en algunos casos, al cierre definitivo de negocios. Sin embargo, también surgieron historias de empresas resilientes que se adaptaron mediante la digitalización y la exploración de nuevos nichos de mercado.

En retrospectiva, la pandemia ha dejado lecciones importantes para el mundo empresarial. Destaca la necesidad de ser adaptable y estar preparado para enfrentar lo inesperado. Además, resalta el papel crucial de los gobiernos al proporcionar apoyo y orientación en momentos críticos. También subraya la interconexión global de nuestras economías y la importancia de la colaboración para superar desafíos de esta magnitud.

4)

Una PyME, o Pequeña y Mediana Empresa, es una entidad empresarial que opera en un sector específico, como agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, y cumple con un límite definido de ingresos. Estas empresas tienen un rango mínimo y máximo de personal ocupado y obtienen beneficios financieros y fiscales al registrarse como tal. En Argentina, las PyMEs se caracterizan por su cultura empresarial de cercanía, manteniendo relaciones personales estrechas con clientes, proveedores y empleados. Además, son reconocidas por su capacidad de innovación y creatividad, y se distinguen por la pasión y compromiso que ponen en sus actividades.

### Webgrafía:

- “Euromoney distinguió a HSBC Argentina como el mejor banco del país para las pymes” – <https://www.infobae.com/economia/networking/2023/10/31/euromoney-distinguió-a-hsbc-argentina-como-el-mejor-banco-del-pais-para-las-pymes/>
- “La propuesta al Gobierno de 27 pymes para asegurar el gasoil para el campo” – [https://www.clarin.com/rural/propuesta-gobierno-27-pymes-asegurar-gasoil-campo\\_0\\_SZXSGcqKfF.html](https://www.clarin.com/rural/propuesta-gobierno-27-pymes-asegurar-gasoil-campo_0_SZXSGcqKfF.html)
- “Cómo darle más valor a la empresa invirtiendo en tecnología” – <https://www.a24.com/pymes/como-darle-mas-valor-la-empresa-invirtiendo-tecnologia-n1239764>



5)

Por último, a continuación, presentaremos un trabajo de investigación y desarrollo de una PyME que pertenece al ámbito gastronómico. Nuestro local se llama Schiapparelli's Pizza y se encarga de brindar servicio de comida que engloba a sector de comida italiana. Haremos esta actividad partiendo los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la actividad, como así también de las clases teórica prácticas, y por último nos serviremos de páginas especializadas en el tema como así también la interacción con comercios reales que nos ayuden a completar nuestro trabajo.

Nosotros los integrantes del Grupo N°02 conformado por Altamira Juana, Barrionuevo Sol, Cañete Daniela, García Tomás, Luján Antonella y Pérez Micaela presentamos a continuación este trabajo práctico para la materia de Sistemas y Organización de 5° Año C.

INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



9)

- a. Chiara Schiapparelli era una mujer italiana que se mudó a Argentina en el año 1971 cuando tenía dieciocho años, en donde conoció a Antonio López, un joven cordobés del que se enamoró. La feliz pareja contrajo matrimonio y concibió a una niña: Marcela.

Con la llegada de su hija, el matrimonio debió de ampliar su economía para poder mantenerla, ya que solo con el salario de playero en una estación de servicio de Antonio, ya no resultaba suficiente. La idea de comenzar a vender comidas resultó de Antonio, ya que al probar las típicas recetas italianas de Chiara encontró una solución momentánea. Ella podría realizar pedidos a conocidos mientras seguía pudiendo cuidar de su bebé en la comodidad de su casa. Así es como su negocio se fue ampliando gracias a la delicia de sus comidas, tales como: risotto, lasaña, spaghetti, ensalada Caprese, ravioli y muchos otros tipos de pastas. Ese fue solo el comienzo de Schiapparelli's.

Para el año 1997, el negocio ya contaba con su propia sucursal en Alta Gracia, Córdoba (lugar en el que se había establecido la familia), el cual se trataba de un negocio familiar manejado por Marcela, Antonio y encabezado por Chiara, quien siguió compartiendo sus recetas en el menú del local, con la diferencia de que decidieron especializarse en el área de la pizzería.

En la actualidad, el negocio sigue perteneciendo a la familia, con la diferencia de que ahora es manejado por el único nieto de la pareja y su mamá. Schiapparelli's ahora es un local moderno que se va guiando a través de diversas temáticas, acompañado de música, arte y por supuesto buena comida, pero sin nunca perder la esencia de sus creadores.



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

c.

MODELO DE CANVAS

<b>Aliados Clave</b>	<b>Actividades Clave</b>	<b>Propuesta de Valor</b>	<b>Relación con el Cliente</b>	<b>Segmentos de Clientes</b>
<b>Empresas de publicidad</b>	<b>Promoción y marketing del local</b>	<b>Innovación</b>	<b>Atención personalizada y de excelencia al cliente</b>	<b>Familias</b>
<b>Empresas de servicios financieros</b>	<b>Preparación de pizzas</b>	<b>Variedad de productos, postres, pizzas, bebidas.</b>	<b>Pedidos personalizados</b>	<b>Turistas</b>
<b>Proveedores de equipos</b>	<b>Atención y servicio al cliente</b>	<b>Servicio inmediato y de buena calidad.</b>	<b>Productos de primera calidad</b>	<b>Grupos grandes y chicos de personas.</b>
<b>Proveedores de materia prima</b>	<b>Gestión de pedidos y entregas</b>	<b>Experiencia enriquecedora en cultura sobre comida extranjera.</b>		<b>Adultos/ jóvenes/ adolescentes</b>
<b>Servicio de delivery</b>	<b>Mantenimiento y limpieza del local</b>			
<b>Empresas/ productoras locales.</b>	<b>Recursos Clave</b>		<b>Canales</b>	
	<b>Recursos humanos</b>		<b>Sucursal del local</b>	
	<b>Vehículos de entrega</b>		<b>Venta online</b>	
	<b>Sistema de gestión y contabilidad</b>		<b>(Página web, redes sociales, teléfono)</b>	
	<b>Equipos</b>		<b>Servicio de entrega a domicilio (delivery)</b>	
	<b>Ingredientes y suministros</b>			
	<b>Licencias y permisos</b>			
	<b>Renombre y notoriedad</b>			



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

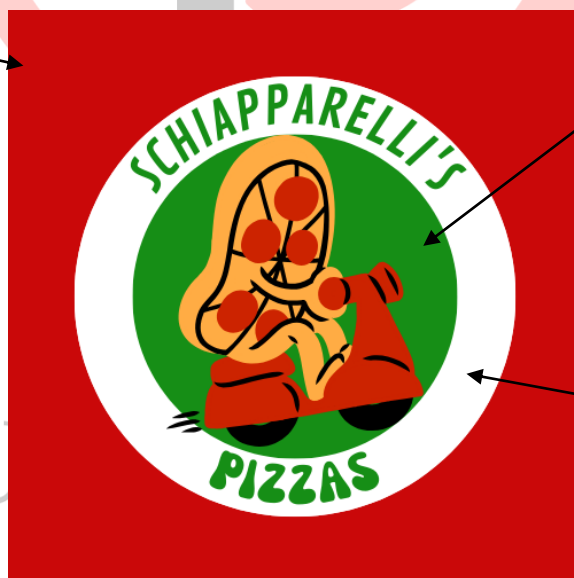
TP PYMES

Estructura de Costes	Estructura de Ingresos
Costos de alimentos y productos	Venta de pizzas
Salarios del personal	Bebidas y adiciones
Gastos de marketing y publicidad	Ventas de productos promocionados
Costos de entrega vía delivery	Servicio de delivery (con coste adicional)
Servicios públicos y mantenimiento	Eventos singulares
Equipo de cocina	Publicidad local
Seguros	
Licencias y permisos	

10)

a.

Color  
Primario  
Matiz: Rojo  
Luminosidad:  
Alta  
Saturación:  
Intermedia



Color  
secundario  
Matiz: verde  
Luminosidad:  
Alta  
Saturación:  
Intermedia

Color  
secundario

c. Este logotipo está diseñado con los colores de la bandera italiana, ya que de allí proviene su fundadora y es el lugar en el que está inspirado el restaurante. También se utiliza como recurso principal la imagen de una pizza porque pensamos que esa era la mejor manera de presentar el producto estrella del lugar.

El logo de “Schiapparelli’s Pizzas” fue pensado como el principal elemento para representar un espacio en dónde intenta resaltar la tradición y buena comida, siendo esta la primera impresión, intenta mostrar la identidad del restaurante.







EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

13)

	<b>Horno Convector Morelli Dorato Panadero Pastelero Repostero</b>	Precio unidad: \$316.026,54	Cantidad: 2
	<b>Mesas De Acero Inoxidable Gastronómicas</b>	Precio unidad: \$70.560	Cantidad: 2
	<b>Heladera Almacenera Gastroquil   44 ECO   4 Puertas   1400 Lts</b>	Precio unidad: \$1,384,680.00	Cantidad: 1
	<b>TST Nihuil Extractor/Purificador - 510 mm - 600 mm - 40 mm - Plateado - 220V - De pared</b>	Precio unidad: \$180.833	Cantidad: 1



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

	<b>Pizzeras Aluminio N°35 - Combo X 10 - Moldes - Pizza Grande</b>	Precio unidad: Promo 10 moldes: \$16.776	Cantidad: 1
	<b>Anafe eléctrico Orbis EV4DEO negro 220V</b>	Precio unidad: \$305.999	Cantidad: 2
	<b>Batidora de pie Moretti Comercial Mixer-5 plateada 50 Hz 220 V</b>	Precio unidad: \$300.823,20	Cantidad: 1
	<b>Fabricadora / Fabrica De Hielo Westinghouse Hielera Color Plateado</b>	Precio unidad: \$199.999	Cantidad:1





EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

	<b>Estantería Metálica 90x42x200 Cm Estantes Chapa Con Refuerzo</b>	<b>Precio Unidad: \$55.999</b>	<b>Cantidad: 1</b>
	<b>Set Juego Cuchillos 11 Piezas Acero Cocina Profesional Color Marrón</b>	<b>Precio Unidad: \$56.999,05</b>	<b>Cantidad: 2</b>
	<b>Cuchillo Tramontina Carnicero Profesional Acero Inox 34,5 Cm Color Mango Blanco</b>	<b>Precio Unidad: \$3.965,52</b>	<b>Cantidad: 2</b>
	<b>Licuada De Vaso Atma Pro Li8450ap 500w Jarra Vidrio Inox</b>	<b>Precio Unidad: \$39.999</b>	<b>Cantidad: 1</b>







EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

	<b>Sarten Fundición Hierro 20 Cm Provoletera Parrilla Horno</b>	Precio Unidad: \$10.614,42	Unidad: 2
	<b>Sarten Tefal 28 Cm Simple Primary Antiadherente Color Acero Inoxidable</b>	Precio Unidad: \$29.241	Unidad: 2
	<b>Cortador Para Pizza Mango De Polipropileno Profesional</b>	Precio Unidad: \$23.162	Cantidad: 2
	<b>Set Bateria Ollas Tramontina Turim Cocina 7 Piezas Teflon</b>	Precio Unidad: \$79.990	Cantidad: 1

14)

- Amasadora para pizza
- Contenedor para masas de pizza



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

- Formadoras de pizza
- Ollas, budineras, vaporeras, sartenes
- Baterías de cocina
- Horno
- Cuchillos
- Utensilios
- Utensilios de polietileno
- Tablas para cortar
- Insertos y fuentes
- Coladoras
- Carritos de servicio
- Anaqueles
- Fregaderos
- Repisas y garabatos
- Lavamanos
- Botes de basura
- Refrigeradores verticales
- Sillas
- Sillón
- Mesas
- Plato
- Cuchillos
- Tenedores
- Cuchara
- Vasos
- Bowl y tazones
- Bandejas
- Servilleta
- Hornos domésticos - microondas
- Licuadoras
- Parrillas
- Freidora
- Cuadros decorativos (plantas)
- Florero
- Flores falsas
- Lámparas
- Luces led (blancas)
- Pared blanca
- Baldosas circulares

INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



Ollas (5)	\$650.000
Vaporeras (4)	\$267.996
Sartenes (5)	\$176.345
Baterías de cocina (3)	\$444.768
Horno (2)	\$379.998
Cuchillos de cocina (8)	\$183.992
Utensilios de polietileno (5)	\$41.476,83
Tablas de cortar (10)	\$49.887,4
Insertos y fuentes (5)	\$13.620,6
Coladoras (2)	\$800
Carritos de servicio (2)	\$8.238
Anaqueles (10)	\$26.600
Mesas de trabajo (4)	\$27.780
Refrigerador vertical doble puerta (2)	\$67.970
Fregaderos (2)	\$35.550
Repisas (3)	\$63.000
Lavamanos (6)	\$76.170
Contenedor de basura (5)	\$391.725
Balanza (3)	\$22.497
Sillas (50)	\$2.300.000
Sillas grandes (6)	\$51.600
Sillon (8)	\$32.000
Mesas (12)	\$813.600
Plato (96)	\$321.456
Cuchillos (100)	\$189.261
Tenedores (100)	\$189.261
Cuchara grande (30)	\$219.600
Cuchara chiquita (x12) (30)	\$9774
Vasos (96)	\$98.010
Bowl y tazones (10)	\$33.118
Bandejas (6)	\$71.250
Servilletas (10)	\$4750
Enfriadores y calentadores de agua (2)	\$3500
Microondas (3)	\$380.997
2 licuadoras	\$60.000
Freidora (3)	\$133.197



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones

2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

15)

# SCHIAPPARELLI'S

## MENÚ DE PIZZAS Y ADICIONES

## MENÚ

### PIZZAS

### ESPECIALIDADES

Pepperoni (Muzzarella, pepperoni, salsa de tomate)	\$7.900 (8 porciones) \$5.880 (1/2 porción) \$4.410 (Mitad)
Margherita (Muzzarella, albahaca, tomate)	\$5.900 (8 porciones) \$4.410 (1/2 porción) \$3.330 (Mitad)
Muzzarella (Muzzarella, orégano)	\$5.900 (8 porciones) \$4.410 (1/2 porción) \$3.330 (Mitad)

### POSTRES

Tiramisú	\$1000
Chocotorta	\$800
Cannoli	\$400
Helado	\$800

### ENVÍOS A DOMICILIO

LLÁMANOS 3547-638312

SARMIENTO 388

# SCHIAPPARELLI'S

## MENÚ

### PIZZAS

### ESPECIALIDADES

Fugazzeta (Muzzarella y cebolla)	\$6.900 (8 porciones) \$5.175 (1/2 porción) \$3.938 (Mitad)
Napolitana (Muzzarella, tomate, ajo, orégano)	\$6.900 (8 porciones) \$5.175 (1/2 porción) \$3.938 (Mitad)
Calabresa (Salsa de tomate, longaniza calabresa, muzzarella)	\$6.900 (8 porciones) \$5.175 (1/2 porción) \$3.938 (Mitad)

### BEBIDAS

Jugos	\$1000
Gaseosa	\$1200
Cerveza	\$1700
Limonada	\$1000
Agua con gas	\$700
Agua	\$700

### ENVÍOS A DOMICILIO

LLÁMANOS 3547-638312

SARMIENTO 388



18)

Capítulo uno: Como el capítulo uno menciona los accidentes en el área gastronómica se pueden dar por distintas razones y si no hay una buena organización y cuidado son frecuentes.

Existen diferentes tipos de formas para reducirlos o inclusive eliminarlos, en nuestro país rige la Ley de Riesgos de Trabajo, como empresa tiene toda la responsabilidad de la salud del trabajador y la prevención de los accidentes, algunos de los principios generales que se tiene que tener en cuenta son:

Principios generales de prevención	
1.	Establecer una planificación de la prevención en seguridad.
2.	Identificar los riesgos.
3.	Eliminar todos los riesgos posibles.
4.	Evaluar los riesgos inevitables y mitigarlos.
5.	Adaptar el trabajo a la persona.
6.	Tener en cuenta la evolución de la técnica.
7.	Incorporar protección colectiva antes que individual.
8.	Dar formación, información y entrenamiento suficiente a los trabajadores.

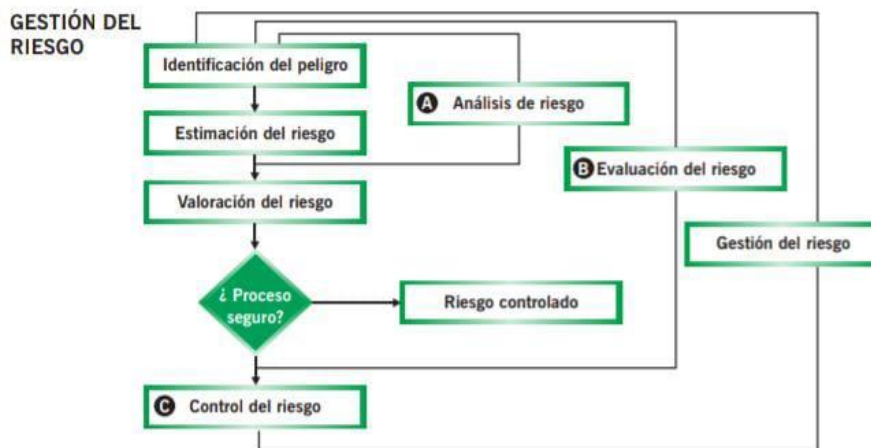
Existen diferentes tipos de riesgos y prevenciones a la hora de hablar de trabajo y se pueden agrupar de la siguiente manera:

COMPONENTES DEL TRABAJO	DISCIPLINAS DE PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	PELIGROS DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
Personas que realizan tareas	Seguridad	Lesiones por accidentes industriales y de trabajo
Instalaciones, equipos y materiales utilizados.	Higiene industrial	Enfermedades profesionales
Sistemas de gestión	Medicina laboral Ergonomía	Enfermedades comunes Fatiga nerviosa Fatiga muscular Trastornos por horarios de trabajo
	Psicosociología laboral	Falta de motivación Relaciones conflictivas Dificultades en la toma de decisiones Insatisfacción general





Dentro de la gestión de riesgos existen tres categorías Análisis, valoración y control, cada uno cumple una función a la hora de gestionar los riesgos.



Cada empresa tiene una normativa realizada por la misma empresa donde se encuentran documentos que varían según la cultura de cada empresa y estos son:

1. Manual de seguridad: Ayuda a definir el sistema de gestión adoptado por la empresa, así como misiones y aquellas actividades que se relacionan con la seguridad y salud de sus empleados, también alude a como se deben realizar correctamente las actividades y distingue dos tipos de actividades, Operativas son aquellas que demuestran la manera correcta en la que se llevan a cabo las actividades propias del negocio, (fabricación, elaboración inspección ,etc.) y las Organizativas son aquellas que demuestran la manera correcta de hacer las cosas pero del lado de gestión, control y salud laboral de la empresa.
2. Guías de prácticas recomendadas: Son documentos que demuestran pautas de comportamiento dentro de la empresa, establecen prácticas y dependen del área en la que se encuentren y tienen en cuenta las legislaciones del país.
3. Manual de seguridad para contratistas: Es un documento necesario para llevar a cabo la organización de los proveedores, contratistas y aquellos que den un servicio tercerizado a la empresa, contiene también pautas para estos proveedores.
4. Manual de fichas de seguridad: Es un documento donde se encuentra toda la información de seguridad sobre la mayoría de productos que son utilizados. Es uno de los documentos más importantes.

Los procedimientos operativos facilitan y aseguran que se realicen aquellas actividades que se vinculan con los procesos objetos de la empresa, desde que entra la materia prima hasta que sale como producto final incluyendo cada proceso. Estos procedimientos deben contemplar el actuar en una operación normal y en caso de emergencia. Estos procedimientos deben tener las siguientes características:

- Indicar su objetivo
- Aquellas acciones que involucren procedimientos tienen que ser realizados de manera automática por el trabajador por lo tanto tienen que ser registrados paso a paso evitando cometer errores.



- Indicar bien los equipos para evitar confusiones y accidentes y si es posible agregar esquemas o dibujos de señalamiento.
- Enumerar las acciones cronológicamente y no la acción.
- Si es posible poner pictogramas que llamen la atención sobre acciones que no se deben efectuar.

Los procedimientos organizativos es la manera de tener bien definidas las actividades y los procesos a realizarse para una buena gestión, organización, coordinación y supervisión de los recursos humanos para que las normas se cumplan, estos procedimientos son detallados con un sistema estandarizado.

### LISTADO DE EVALUACIÓN DE CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

Nº	ÍTEM	SÍ	NO	NC	OBSERVACIONES
<b>1</b>	<b>PROVISIÓN DE AGUA POTABLE</b>				
2	REALIZA ANÁLISIS FÍSICO-QUÍM. DEL AGUA PARA CONSUMO HUM.				
3	REALIZA ANÁLISIS BACTERIOL. DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO				
<b>4</b>	<b>EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</b>				
5	SE UTILIZA INDUMENTARIA DE TRABAJO				
6	SE REGISTRA EL CONTROL Y LA ENTREGA DE ESTOS ELEMENTOS				
7	SE UTILIZA EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL				
8	SE UTILIZA PROTECCIÓN ADECUADA EN LA CABEZA				
9	SE UTILIZAN PANTALLAS CONTRA PROYECCIÓN DE OBJETOS				
10	SE UTILIZA PROTECCIÓN OCULAR ADECUADA				
11	SE UTILIZA PROTECCIÓN AUDITIVA ADECUADA				
12	SE UTILIZA PROTECCIÓN DE LAS EXTREMIDADES ADECUADA				
13	SE UTILIZA LA PROTECCIÓN RESPIRATORIA ADECUADA				
14	SE UTILIZA PROTECCIÓN ADECUADA CONTRA RIESGOS DE CAÍDAS				
<b>15</b>	<b>EQUIPOS Y MÁQUINAS</b>				
16	DISPONEN DE LA PROTECCIÓN MECÁNICA ADECUADA				
17	TIENEN PUESTA A TIERRA				
<b>18</b>	<b>HERRAMIENTAS MANUALES</b>				
19	POSEEN CONDICIONES DE USO SEGURAS				
20	LOS EMPLEADOS SON CAPACITADOS EN SU USO CORRECTO				
<b>21</b>	<b>HERRAMIENTAS ELÉCTRICAS MANUALES</b>				
22	POSEEN CONEXIÓN DE PUESTA A TIERRA				
23	POSEEN DEFENSA EN LAS PARTES MÓVILES				
24	POSEEN PROTECCIÓN ELÉCTRICA ADECUADA				
<b>25</b>	<b>ESPACIOS DE TRABAJO</b>				
26	ESTÁN EN CONDICIONES DE ORDEN Y LIMPIEZA				
27	EXISTEN SUFICIENTES ELEMENTOS PARA EL DEPÓSITO DE RESIDUOS				
28	TIENE BUENA VENTILACIÓN DE AIRE				
<b>29</b>	<b>SEÑALIZACIÓN</b>				
30	EXISTE SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE				
31	EXISTE SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIA				
32	EXISTE SEÑALIZACIÓN DE PROHIBICIÓN				
33	MARCACIÓN DE LA CIRCULACIÓN SEGÚN NORMA IRAM				
34	MARCACIÓN DE RUTAS DE EVACUACIÓN DE EMERGENCIA				
35	MARCACIÓN TOTAL DE PARTES MÓVILES DE MÁQUINAS Y HERRAM. Y				
36	PINTADO DE CAÑERÍAS SEGÚN NORMA IRAM				
37	ELEMENTOS SALIENTES Y OBSTÁCULOS ESTÁN PROTEGIDOS Y SEÑALIZADOS				

IN: AL  
EL OBRAJE





EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

N°	ÍTEM	SI	NO	NC	OBSERVACIONES
38	<b>PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO</b>				
39	EXISTE SISTEMA DE ALARMA				
40	EXISTE SISTEMA DE DETECCIÓN AUTOMÁTICO				
41	EXISTE SISTEMA DE HIDRANTES				
42	EXISTE SISTEMA DE EXTINCIÓN POR ROCIADORES				
43	EXISTE PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN				
44	HAY EQUIPOS DE EXTINCIÓN PORTÁTIL SUFICIENTES Y ADECUADOS				
45	EXISTE CONTROL PERIÓDICO DE EXTINTORES				
46	<b>SISTEMAS DE ALMACENAJE</b>				
47	PERMITEN ADECUADA CIRCULACIÓN DE PERSONAS				
48	PERMITEN LA LIMPIEZA SIN EL DESPLAZAMIENTO DE OBJETOS				
49	LAS ESTIBAS A GRANEL ESTÁN CONTENIDAS				
50	LOS PRODUCTOS INCOMPATIBLES ESTÁN SEPARADOS				
51	SE IDENTIFICAN LOS PRODUCTOS RIESGOSOS, INFLAM., ETC.				
52	HAY DUCHAS DE EMERGENCIA Y/O LAVA OJOS				
53	HAY SISTEMA PARA EL CONTROL DE DERRAMES				
54	<b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b>				
55	CABLES Y CONEXIONADO EN CONDICIONES				
56	HAY CIRCUITOS O RAMALES ELÉCTRICOS SOBRECARGADOS				
57	EXISTE CIRCUITO INDEPENDIENTE PARA LUZ DE EMERGENCIA				
58	LOS CABLEADOS ESTÁN ADECUADAMENTE CANALIZADOS				
59	HAY LÍNEAS VOLANTES PRECARIAS				
60	HAY MEDICIÓN PERIÓDICA DE RESISTENCIA A TIERRA				
61	HAY PARTES BAJO TENSIÓN EXPUESTAS A LA HUMEDAD				
62	HAY CONECTORES Y CONTACTOS ELÉCTRICOS DEFECTUOSOS				
63	POSEE LLAVES TERMO MAGNÉTICAS Y DISYUNTORES DIFERENCIALES				
64	PERSONAL CAPACITADO Y HABILITADO PARA TRABAJO BAJO TENSIÓN				
65	POSEE ELEMS. DE PROTEC. PERSONAL Y HERRAMIS ADECUADOS				
66	SE REALIZA MEDICI. DE RESISTENCIA DE PUESTA A TIERRA PERIÓDICO.				
67	SE ADOPTAN MEDIDAS PARA ELIMINAR LA ELECTRICIDAD ESTÁTICA				
68	CUENTA CON INSTALACIÓN DE PARARRAYOS				
69	<b>APARATOS A PRESIÓN Y CALDERAS</b>				
70	SE REALIZAN LOS CONTROLES REGLAMENTARIOS VIGENTES				
71	SON OPERADOS POR PERSONAL HABILITADO				
72	SE ELIMINAN TODAS LAS PÉRDIDAS EN MANGUERAS, UNIONES, ETC.				
73	HAY PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN ESCRITO EN EL LUGAR				
74	RECIPIENTES CON GASES A PRESIÓN (LICUADOS O NO)				
75	CUENTAN CON MANÓMETROS, REGULADORES Y DEMÁS INSTRUMENTAL				
76	CUENTAN CON VÁLVULAS DE SEGURIDAD				
77	SE ASEGURAN CICADAS				
78	ESTÁN PINTADOS CON COLORES REGLAMENTARIOS				
79	CUENTAN CON CIERRE O CAPUCHÓN DE SEGURIDAD				
80	CUMPLEN CON TODA LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE				
81	<b>ILUMINACIÓN EN LOCALES</b>				
82	SE REALIZAN MEDICIONES DE NIVELES LUMÍNICOS				
83	EN TODOS LOS PUESTOS DE TRABAJO ES SUFICIENTE				
84	LOS PASILLOS INTERNOS ESTÁN ADECUADAMENTE ILUMINADOS				
85	EN LOS ESPACIOS PÚBLICOS ES SUFICIENTE				
86	HAY ILUMINACIÓN DE EMERGENCIA INDEPENDIENTE				
87	<b>CARGA TÉRMICA</b>				
88	EXISTE PUESTOS DE TRABAJO SOMETIDOS A CARGA TÉRMICA				
89	EXISTE MEDICIÓN DE CARGA TÉRMICA				
90	SE UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL				
91	<b>RADIACIONES</b>				
92	EXISTEN PROCESOS QUE GENERAN RAD. IONIZANTES				
93	EXISTEN CONTROLES DE RADIA. IONIZANTES				
94	<b>BAÑOS, VESTUARIOS Y COMEDORES</b>				
95	SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES DE HIGIENE				
96	SANITARIOS DE ACUERDO A LA CANTIDAD Y SEXO DEL PERSONAL				
97	VESTUARIOS DE ACUERDO A LA CANTIDAD Y SEXO DEL PERSONAL				
98	POSEE COMEDOR DE ACUERDO A LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE				
99	POSEE COCINA DE ACUERDO A LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE				
100	<b>APARATOS PARA IZAR, ASCENSORES Y MONTACARGAS</b>				
101	SE IDENTIFICA EN FORMA VISIBLE LA CARGA MÁXIMA				

IN  
E

AL  
RT



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

N°	ÍTEM	SI	NO	NC	OBSERVACIONES
102	EXISTE UN REGISTRO REGLAMENTARIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO				
103	POSEEN PROTECCIÓN PARA PARADAS POR SOBRECARGA Y/O LÍMITES DE CARRERA				
104	PUEDEN SER CONTROLADOS EN CASO DE EMERGENCIA				
105	LAS CABINAS O PLATAFORMAS POSEEN PROTECCIÓN PERIMETRAL				
106	EXISTE SEÑALIZACIÓN DE USO RESTRINGIDO Y PERSONAS EN MONTACARGAS				
107	EXISTE SEÑALIZACIÓN PARA CASOS DE EMERGENCIA				
108	POSEEN ENCLAVAMIENTO DE PUERTAS				
109	<b>CAPACITACIÓN</b>				
110	SE IMPARTE CAPACITACIÓN A TODO EL PERSONAL				
111	SE DEJA CONSTANCIA ESCRITA DE CAPACITACIÓN				
112	CUENTA CON PLAN ANUAL DE CAPACITACIÓN				
113	SE REALIZA CON LA FRECUENCIA ADECUADA				
114	<b>PRIMEROS AUXILIOS</b>				
115	EL PERSONAL ESTÁ CAPACITADO EN PRIMEROS AUXILIOS				
116	EXISTEN BOTIQUINES DE ACUERDO A LOS RIESGOS EXISTENTES				
117	SE EFECTÚA CAPACITACIÓN ESPECÍFICA				
118	<b>VEHÍCULOS PROPIOS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS Y CARGA</b>				
119	POSEEN SEGUROS OBLIGATORIOS				
120	VEHÍCULOS Y CONDUCTORES CUMPLEN CON LA REGLAM. VIGENTE				
121	SE REALIZAN SERVICE DE MANTENIMIENTO				
122	<b>AUTOELEVADORES</b>				
123	SISTEMA DE FRENS				
124	ESPEJO RETROVISOR				
125	LUCE DE CIRCULACIÓN				
126	ALARMA ACÚSTICO - LUMINOSA DE RETROCESO				
127	SILENCIADORES				
128	CINTURONES DE SEGURIDAD				
129	CABINAS PARA PROTECCIÓN DE INCIENCIAS DEL TIEMPO				
130	DE EXISTIR EL RIESGO, JAULA ANTIVUELCO				
131	DE EXISTIR EL RIESGO, PROTECCIÓN CONTRA CAÍDA DE OBJETOS				
132	ENTRENAMIENTO Y AUTORIZACIÓN AL OPERADOR				
133	<b>SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO</b>				
134	POSEE SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO INTERNO				
135	POSEE INFRAESTRUCT. PARA EL SERVICIO DE MEDICINA INTERNO				
136	POSEE SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO EXTERNO				
137	LEGAJO MEDICO DEL TRABAJADOR				
138	LIBRO DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES				
139	REALIZA PLANES DE VACUNACIÓN				
140	<b>EXÁMENES MÉDICOS</b>				
141	REALIZA EXÁMENES PREOCUPACIONALES				
142	REALIZA EXÁMENES DE RETORNO				
143	REALIZA EXÁMENES PERIÓDICOS				
144	REALIZA EXÁMENES DE EGRESO				
145	REALIZA EXÁMENES PRETRANSFERENCIALES				
146	SE REALIZAN AUDIOMETRÍAS AL PERSONAL EXPUESTO				
147	<b>SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO</b>				
148	POSEE SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INTERNO				
149	POSEE INFRAESTRUCT. PARA EL SERVICIO DE SEGURIDAD INTERNO				
150	POSEE SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EXTERNO				
151	REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO				
152	PLAN DE MANTENIMIENTO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL				
153	IDENTIFICACIÓN DE SUSTANCIAS PELIGROSAS				
154	POSEE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD				
155	SE REALIZAN ANÁLISIS DE ACCIDENTES LABORALES OCURRIDOS				
156	CUENTA CON OBJETIVOS Y POLÍTICAS ESCRITAS EN HIG.Y SEGURID.				
157	<b>DESAGÜES INDUSTRIALES</b>				
158	EXISTEN SISTEMAS DE CAPTACIÓN, TRANSPORTE, TRATAMIENTO DISPOSICIÓN FINAL ADECUADOS				
159	EXISTEN RESIDUOS PELIGROSOS				
160	AGUAS RESIDUALES EN CONTACTO O PROXIMIDAD CON ALIMENTOS				
161	EXISTEN DESAGÜES ABIERTOS				
162	EXISTEN PLANES DE CONTINGENCIA PARA CASOS DERRAMES				
163	<b>CONTAMINACIÓN AMBIENTAL</b>				
164	EXISTE CONTROL DE PROCESOS QUE GENERAN CONTAMINACIÓN				

IN  
E

AL  
E



N°	ÍTEM	SÍ	NO	NC	OBSERVACIONES
165	SE EFECTÚAN Y REGISTRAN LAS MEDICIONES DE CONTAMINANTES				
166	HAY PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES				
167	SE GENERA CONTAMINACIÓN AÉREA				
168	SE EFECTÚAN MEDICIONES				
169	<b>VENTILACIÓN</b>				
170	LA RENOVACIÓN DE AIRE ES SUFICIENTE				
171	EXISTE POSIBILIDAD DE INTERCAMBIO DE OLORES Y HUMOS POR LA DISTRIBUCIÓN DE CONDUCTOS				
172	<b>RUIDOS Y VIBRACIONES</b>				
173	HAY PUESTOS DE TRABAJO SOMETIDOS A NIVELES SONOROS ELEVADOS				
174	SE REALIZAN MEDICIONES DE RUIDOS				
175	SE REALIZAN MEDICIONES DE VIBRACIONES				
176	EXISTEN PUESTOS DE TRABAJO SOMETIDOS A VIBRACIONES				
177	EN LOS CASOS NECESARIOS SE UTILIZAN EPP				
178	<b>MÁQUINAS FIJAS</b>				
179	POSEEN DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD				
180	EXISTE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO BASADO EN LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE				
181	HAY NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESCRITOS PARA TRABAJAR EN LAS MÁQUINAS				
182	EL PERSONAL ESTA CAPACITADO EN EL USO DE LAS MAQUINAS				
183	<b>TRABAJOS VARIOS DE CONTRATISTAS CON PERSONAL A CARGO</b>				
184	POSEE CERTIFICADO DE COBERTURA DE SEGUROS DE RIESGOS DE TRABAJO C/ NÓMINA DEL PERSONAL A CARGO				
185	POSEE PROGRAMA DE SEGURIDAD –RESOLUCIÓN 51/96 Ó 319/99 PRESENTADO ANTE LA ART PARA TODAS LAS TAREAS A REALIZAR DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO.				
186	LIBRETA SANITARIA ACTUALIZADA DE TODO EL PERSONAL A CARGO.				
187	POSEE SEGUROS DE LOS VEHÍCULOS Y MAQUINARIAS QUE INGRESEN A CUALQUIER SECTOR DEL EDIFICIO Ó INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO. (SI CORRESPONDE)				
188	ACREDITACIÓN SERVICIO DE SEG. E HIG. (MATRICULA PROFESIONAL) RESOLUCIÓN 231/96.				
189	CONSTANCIA DE CAPACITACIONES (DEC N° 351/79)				
190	CERTIFICACIÓN DE ENTREGA DE E.P.P. ESPECÍFICO A SU TAREA				
191	LISTADO DE CENTROS DE ATENCIÓN DE LA ART AMBULANCIA Y TELÉFONOS DE EMERGENCIA.				
192	HERRAMIENTAS ELÉCTRICAS APROBADAS.				
193	BOTIQUÍN FIJO Y/O TRANSPORTABLE, MATAFUEGO TRICLASE ABC. (SI CORRESPONDE)				
194	SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE INTERNA Y/O EXTERIOR AL EDIFICIO, PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS CONTRATADAS (CARTELES INDICADORES, CINTAS, CONOS, ETC.)				
195	REPORTE DE ACCIDENTES GENERALES Y ESTADÍSTICAS.				
196	REMITOS DE ENTRADA Y SALIDA DE MATERIAL Y/O HERRAMIENTAS PARA EL GUARDIA DE SEGURIDAD Ó ENCARGADO DE CONTROL DEL ESTABLECIMIENTO.				
197	RESERVA DEL DERECHO DEL LOCAL A NO AUTORIZAR EL INGRESO DE DETERMINADOS TRABAJADORES, SIN RENDIR CUENTA DE RAZONES Ó CAUSAS.				
198	<b>TRABAJOS DE SUBCONTRATISTAS AUTÓNOMOS / INDEPENDIENTES</b>				
199	PÓLIZA DE ACCIDENTES PERSONALES DE TRABAJO, MONTO MÍNIMO \$180.000. ACREDITAR COMPROBANTE DE PAGO.				
200	CERTIFICADO DE COBERTURA DE SEGURO DE VIDA OBLIGATORIO.				

La documentación técnica es aquellos documentos que recogen los códigos y estándares técnicos legales que funcionan para la planificación de los distintos servicios en cada sector y el control técnico de las mismas, tienen que ser mantenidas día a día, también se deben incluir los documentos de legislación (Servicio de seguridad e higiene, plan de emergencia, acreditaciones del personal, etc.)



Organismos y organizaciones con dedicación a la seguridad y salud ocupacional		
ORGANISMOS	TEMA/OBJETO	DATA
Poder Ejecutivo Nacional	Ley de Riesgos de Trabajo 24557	
SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo	Decreto 351 Decreto 911	<a href="http://www.srt.gov.ar/">http://www.srt.gov.ar/</a>
IRAM Instituto Argentino de Normalización y Certificación	Normas y certificación de materiales	<a href="http://www.iram.com.ar/">http://www.iram.com.ar/</a>
CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO	Normas del Código Alimentario	Ley 18.284 18/07/69 Código Alimentario Argentino
INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial Argentina	Prueba y análisis de materiales industriales	Consultas sin cargo desde todo el país 0800 444 4004consultas@inti.gov.ar
International Electrotechnical Commission	Comisión electrotécnica internacional	<a href="http://www.iec.ch/">http://www.iec.ch/</a>
NSC National Safety Council	Salud ocupacional	1121 Spring Lake Drive Itasca, IL 60143-3201 (630) 285-1121 (630) 285-1315 fax info@nsc.org
American National Standards Institute	ISO Federación Internacional de Estandarización de normas y procedimientos, científicos, tecnológicos.	International Organization for Standardization (ISO)
ANSI American National Standards Institute	Instituto Americano de estandarización	<a href="http://web.ansi.org/">http://web.ansi.org/</a>
NFPA National Fire Protection Association	Prevención Normas, reglamentos generales de incendio	NFPA 1 Batterymarch Park Quincy, Massachusetts USA 02169-7471 <a href="http://www.nfpa.org/">http://www.nfpa.org/</a>

Dentro de una empresa es bueno que haya una comunicación fluida entre los empleados y el empleador, esto va a depender del compromiso de cada una de las partes. Existen diferentes tipos de comunicaciones:

- Reuniones de trabajo, grupos de trabajo.
- Tableros en accesos del establecimiento o carteleros de seguridad e higiene en sectores del personal.
- Anuncios, consignas, encuestas, gráficos, estadísticas.
- Manual de Procedimientos, instructivos, informes de seguridad.

Debe haber una completa comunicación jerárquica, tiene que ser inmediata y permanente respecto a la violación o incumplimiento de la seguridad de cualquier sector o establecimiento.

Existen varios sistemas de medición de seguridad uno de ellos es el SCIS (sistema de Clasificación Internacional de Seguridad).



Sistema de Clasificación  
Internacional de Seguridad  
(SCIS, 1996)

1	Liderazgo y administración
2	Entrenamiento del liderazgo
3	Inspecciones planeadas y mantenimiento
4	Análisis y procedimientos de tareas críticas
5	Investigación de accidentes e incidentes
6	Observaciones de tareas
7	Preparación para emergencias
8	Reglas y permisos de trabajo
9	Análisis de accidentes / incidentes
10	Entrenamiento de conocimiento y habilidades
11	Equipo de protección personal
12	Control de salud e higiene ocupacional
13	Evaluación del sistema
14	Ingeniería y administración de cambio
15	Comunicaciones personales
16	Promoción general
17	Contratación y colocación
18	Administración de materiales y servicios
19	Seguridad fuera del trabajo

Actualmente se espera que en un futuro la seguridad e higiene laboral este mas amplificada a las ergonomías y la inclusión de la salud laboral con el objetivo de reducir gastos a causa de una mala administración de los recursos asignados.

- Las empresas incluirán un enfoque administrativo en el control del gasto en materia de demandas y perdidas por accidentes laborales.
- La actitud del personal sobre estos aspectos será un factor de evaluación importante a la hora de medir el desempeño individual.
- Se desarrollará una actitud de análisis sobre los accidentes ocurridos para evitar su repetición, en lugar de buscar los culpables como sucede en la actualidad.
- Se extenderá la práctica de realizar auditorías externas de valoración y cumplimiento de seguridad e higiene.
- Mayor prestigio social a la empresa que “trabaja con seguridad” de parte de los usuarios
- Se asociará cada vez más el área de seguridad e higiene con los sistemas de producción, para evitar daños al trabajador y errores en la fabricación de productos o servicios.



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

PLANILLA MODELO PARA EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS										
SECTOR DE TRABAJO		PUESTO					FECHA:			
RIESGOS OBSERVADOS	REF	G	P	R = G x P	MEDIDAS EXISTENTES PARA CONTROL DE RIESGOS	BAJO CONTROL		NEEDS CORRECTIVAS ADICIONALES	RESPONSABLE Y FECHA DE IMPLANTACIÓN	VERIFICACIÓN NOBRE Y FECHA

REFERENCIAS DEL RIESGO					
G: GRAVEDAD	3 ALTA	2 MEDIA	1 BAJA		
P: PROBABILIDAD	3 ALTA	2 MEDIA	1 BAJA		
R: RIESGO	9 INACEPTABLE	6 ALTO	4/5 MEDIO	2 BAJO	1 ACEPTABLE
REALIZADO POR:			APROBADO POR LA EMPRESA		
NOMBRE Y CARGO			NOMBRE Y CARGO		
FIRMA			FIRMA Y FECHA		

19)

a. Introducción:

La señalética es un distintivo de seguridad que informa sobre los potenciales riesgos de una determinada área. Esta provee orientación/guías hacia la vía de evacuación o zonas de seguridad. También indica ubicaciones de equipos o sistemas que controlan las emergencias.

b. Señaléticas a utilizar (informáticas, información de emergencia, precaución, restrictivas, obligación):

- No estacionar
- No fumar
- Riesgos de caída a distinto nivel
- Dirección salida de emergencia
- Depositar la basura
- Hora de apertura y cierre del negocio
- Máximo aforo y capacidad en el cierre restaurante
- Hojas para reclamaciones
- Restricciones a menores de edad (no pueden comprar alcohol ni fumar)
- Iluminación de emergencia
- Vías de escape y salidas de emergencia
- Área de video vigilancia o cámaras de seguridad
- Seguridad alimentaria.



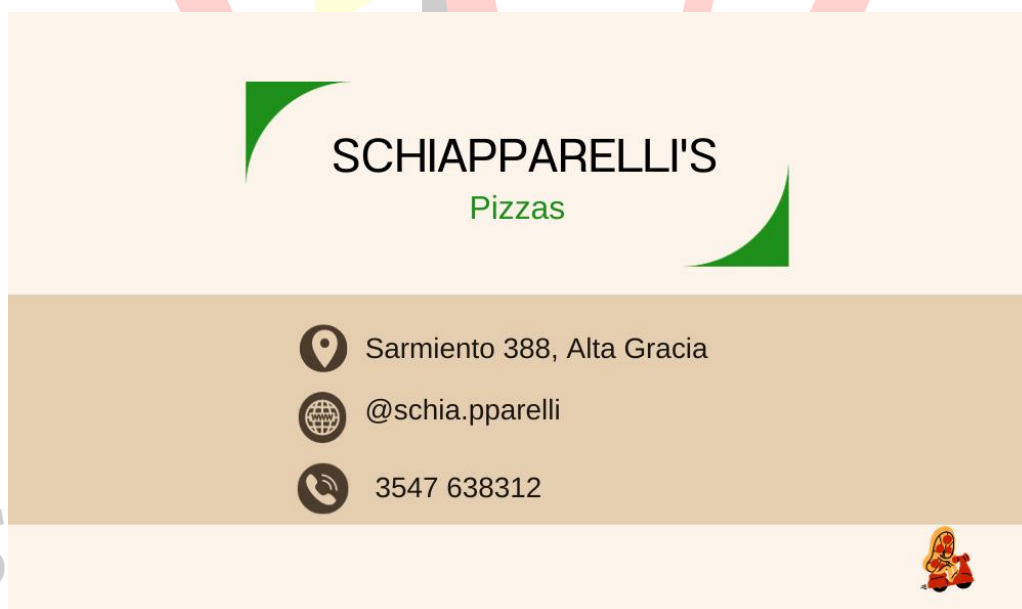
EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

20)



22)

Áreas funcionales de la empresa

Área de producción:

2 Chef. \$171.22 c/uno

1 Asistente de cocina. \$117.034

5 Meseros. \$133.047 c/uno

Área de Marketing:

1 Diseñador Gráfico. \$171.177



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Área de finanzas:

1 Contador. \$133.047

Área de administración:

3 Distribuidores de productos. \$119.472 c/uno

1 Abogado. (Licitaciones y concurso de precios).

1 Chef. (Control de stock).

1 Gerente de recursos humanos.

Área de Recursos Humanos:

1 Gerente de Recursos Humanos. \$117.034

24)

Área: Diseño y publicidad.

Puesto: Diseñadora gráfica.

Apellido y Nombre: Fernández, Carola

Fecha de Nacimiento: 20/07/2001

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltera.

Teléfono: 3547 - 66527

Tareas:

- Creación de identidad visual.
- Asesorar a clientes sobre cómo llegar a su público.
- Establecer el mensaje de las piezas.
- Desarrollar las imágenes o vídeos correspondientes a cada proyecto.
- Elegir los mejores colores, tipografías y layouts.
- Diseño web.
- Diseño editorial.

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta las 14:00 am

Su salario será de \$125.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 04/10-04/11-04/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia



INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE





EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Área: Cocina.

Puesto: Chef.

Apellido y Nombre: Rescala, Victoria.

Fecha de Nacimiento: 04/11/2001

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltera.

Teléfono: 3547 - 651598

Tareas:

- Planificar el menú y la forma de preparación de cada uno de los platos.
- Seleccionar y comprar los ingredientes de calidad.
- Preparar y supervisar los platillos con técnicas culinarias y presentación adecuadas.
- Liderar y gestionar al personal de la cocina.
- Controlar el inventario, el presupuesto y el cumplimiento de normas de salud y seguridad alimentaria.

Su horario de trabajo será de:

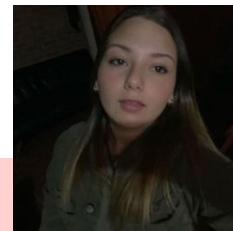
10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00 pm hasta 00:00 am

Su salario será de \$171.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 04/10-04/11-04/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia



Área: Cocina.

Puesto: Ayudante de cocina.

Apellido y Nombre: Escurri, Pablo.

Fecha de Nacimiento: 19/08/2001

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltero.

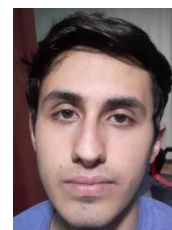
Teléfono: 351 - 7452132

Tareas:

- Preparar los ingredientes y utensilios para la cocción.
- Limpiar, pelar y cortar frutas y verduras.
- Mezclar ingredientes para aliños o salsas.
- Ayudar en la preparación y presentación de platos.
- Mantener el área de trabajo limpia y organizada.
- Seguir las instrucciones y recetas del cocinero.
- Colaborar en el mantenimiento de inventarios y pedidos de alimentos y suministros.

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00 pm hasta 00:00 am



INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Su salario será de \$117.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 04/10-04/11-04/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia

Área: Leyes.

Puesto: Abogada.

Apellido y Nombre: Pérez, Micaela.

Fecha de Nacimiento: 10/03/1989

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltera.

Teléfono: 3547 - 5121132

Tareas:

- Orientar a sus clientes sobre sus derechos en lo concerniente a asuntos legales.
- Representar a sus clientes en tribunales o presentar denuncias en la corte.
- Estudiar e interpretar la legislación nacional.
- Negociar acuerdos y resolver disputas.
- Asesorar a sus clientes sobre la mejor manera de proceder en situaciones legales.
- Redactar documentos legales, como contratos y testamentos.
- Resolver disputas entre partes.



Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am

Su salario será de \$240.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 04/10-04/11-04/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia

Área: Atención al cliente.

Puesto: Jefe de meseros.

Apellido y Nombre: Sanchez, Fernanda.

Fecha de Nacimiento: 12/01/1980

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Casada.

Teléfono: 3547 - 532514

Tareas:

- Acomodar a cada comensal en su mesa y brindarle el menú.



INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

- Dar órdenes directas a los meseros, además de asegurarse de que cumplan con buena presentación y buen trato para con los clientes.
- Estar atento a las necesidades de los comensales.
- Presentar la cuenta al final del servicio.
- Se encarga de entrenar nuevos mesoneros y personal de limpieza de sala.

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$133.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia

Área: Atención al cliente.

Puesto: Mesonero.

Apellido y Nombre: Salgado, Joaquín.

Fecha de Nacimiento: 12/12/1997

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltero.

Teléfono: 3547 - 805671

Tareas:

- Encargado de llevar comandas u órdenes a la cocina y de entregar los platillos una vez están listos.
- Limpiar y reorganizar la mesa una vez el comensal se ha retirado.
- • Otras funciones incluyen entregar la cuenta a los comensales, recibir quejas o felicitaciones y comunicarlas al personal de cocina, e incluso encargarse del cobro de los servicios.



Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$133.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia

INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Área: Atención al cliente.

Puesto: Mesonera.

Apellido y Nombre: Galetto, Julieta.

Fecha de Nacimiento: 13/12/1999

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltera.

Teléfono: 3547 - 901006

Tareas:

- Encargado de llevar comandas u órdenes a la cocina y de entregar los platillos una vez están listos.
- Limpiar y reorganizar la mesa una vez el comensal se ha retirado.
- Otras funciones incluyen entregar la cuenta a los comensales, recibir quejas o felicitaciones y comunicarlas al personal de cocina, e incluso encargarse del cobro de los servicios.

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$133.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia



Área: Atención al cliente.

Puesto: Mesonera.

Apellido y Nombre: Sosa, Martina.

Fecha de Nacimiento: 15/06/2001

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltera.

Teléfono: 3547 - 141615

Tareas:

- Encargado de llevar comandas u órdenes a la cocina y de entregar los platillos una vez están listos.
- Limpiar y reorganizar la mesa una vez el comensal se ha retirado.
- Otras funciones incluyen entregar la cuenta a los comensales, recibir quejas o felicitaciones y comunicarlas al personal de cocina, e incluso encargarse del cobro de los servicios.

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$96.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia



INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Área: Atención al cliente.

Puesto: Mesonero.

Apellido y Nombre: Pérez, Lautaro.

Fecha de Nacimiento: 10/01/1990

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Casado.

Teléfono: 3547 - 532316

Tareas:

- Encargado de llevar comandas u órdenes a la cocina y de entregar los platillos una vez están listos.
- Limpiar y reorganizar la mesa una vez el comensal se ha retirado.
- Otras funciones incluyen entregar la cuenta a los comensales, recibir quejas o felicitaciones y comunicarlas al personal de cocina, e incluso encargarse del cobro de los servicios.

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$133.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia



Área: Limpieza.

Puesto: Conserje

Apellido y Nombre: Díaz, Amelia.

Fecha de Nacimiento: 24/10/1990

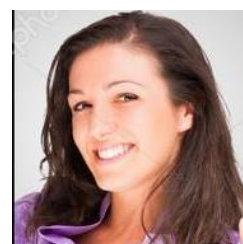
Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Soltera

Teléfono: 3547 - 657154

Tareas:

- Limpieza de la vajilla y cubertería durante el servicio de almuerzos y cenas para agilizar el ritmo y rotación de clientes.
- Mantener el mayor número de platos, fuentes, vasos, tazas y enseres de la cocina limpios y listos para ser usados en cualquier momento.
- Limpieza ligera o de superficies, como aspirar, quitar el polvo y limpiar ventanas y puertas, así como de la limpieza profunda.
- Mantener en las mejores condiciones sanitarias y de higiene establecimientos por los que circulen personas; tanto ambientes privados como públicos.
- Barrer, limpiar, aspirar, pulir, lustrar, lavar y realizar funciones vinculadas a la higienización de espacios.



INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$133.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia

Área: Limpieza.

Puesto: Conserje

Apellido y Nombre: Fuentes, José.

Fecha de Nacimiento: 15/05/1987

Tipo de Contratación: Permanente.

Estado Civil: Casado.

Teléfono: 3547 - 465783

Tareas:

- Limpieza de la vajilla y cubertería durante el servicio de almuerzos y cenas para agilizar el ritmo y rotación de clientes.
- Mantener el mayor número de platos, fuentes, vasos, tazas y enseres de la cocina limpios y listos para ser usados en cualquier momento.
- Limpieza ligera o de superficies, como aspirar, quitar el polvo y limpiar ventanas y puertas, así como de la limpieza profunda.
- Mantener en las mejores condiciones sanitarias y de higiene establecimientos por los que circulen personas; tanto ambientes privados como públicos.
- Barrer, limpiar, aspirar, pulir, lustrar, lavar y realizar funciones vinculadas a la higienización de espacios.



Su horario de trabajo será de:

10:00 am hasta 14:00 am/ 20:00pm hasta 00:00am

Su salario será de \$96.000

Tipo de pago: Mensual.

Fecha de pago: 06/10-06/11-06/12

Método de pago: Efectivo / Transferencia

INSTITUTO PARROQUIAL  
EL OBRAJE





EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

25)



26)

**Elevator Pitch:** Es la presentación de un negocio, empresa o producto a un potencial comprador o inversor en un corto periodo de tiempo.

Creemos que para nuestra pizzería es importante esto ya que con una presentación eficaz del negocio se puede llegar a reconocer nuestra empresa y así llegar a posibles consumidores de este.

**Community manager:** es el encargado de mostrar la empresa hacia la sociedad.

Nos parece importante ya que al mostrar cómo es nuestro negocio, los usuarios pueden confiar en las opciones que nosotros aportamos y así puedan optar de nuestros servicios. Sin embargo, se debe tener un buen especialista que dirija nuestras redes sociales.

**Redes sociales:** Son los verdaderos protagonistas para poder interactuar con otras personas y empresas.

Creemos que las redes sociales son importantes ya que, como aclaramos anteriormente, a través de las redes podemos llegar a crecer y transmitir nuestra profesión al público, así como también poder interactuar con los clientes.

**Hoja de ruta:** Tanto las empresas como sus profesionales y clientes deben saber adaptarse a las nuevas situaciones y afrontar adecuadamente los cambios, no solo los que ya han llegado, sino los que aún quedan por venir.

Nosotros creemos que este ítem es importante ya que siempre en las empresas se suelen afrontar cambios radicales. Esto nos puede ayudar a manejar y controlar la empresa. Para poder obtener la satisfacción del cliente.



**Comunicación interna:**

A través de él llevaremos al mercado la imagen que queremos como empresa, incrustaremos en la mente de nuestros clientes un conjunto de valores que nos definen y dotarán a nuestra marca de una identidad diferenciada que nos permitirá convertirnos en una fuerza más competitiva.

**Marketing operativo y estratégico:**

El marketing estratégico es de utilidad para nuestra empresa ya que con ella podemos identificar cuáles son las necesidades básicas de nuestros clientes y así poder manejar la pizzería en base a eso. El marketing estratégico es importante ya que gracias a este podemos hacer que la empresa se pueda destacar en la mente de los consumidores.

El marketing operativo es de utilidad para nuestra empresa ya que nos ayuda a llegar a nuestros objetivos propuestos.

27)

a. PUBLICIDAD TELEVISIVA Guión

INT. CASA/ COCINA, COMEDOR, LIVING, ENTRADA – TARDE

Daniela abre el horno y con cara de decepción y asombro dice:

– Daniela: ¡No, se quemó la pizza!

Aparecen Sol y Antonella de los costados observando la catástrofe con asombro y gritan:

– Sol y Antonella: ¡La pizza!

Daniela cierra el horno y entre todas se miran preocupadas

– Daniela, Sol y Antonella: ¿Y ahora qué hacemos?

Desde afuera hace una aparición Tomás contento.

– Tomás: Chicas, yo tengo la solución.

Todas lo miran contentas y con cierto asombro. Él levanta el dedo con felicidad y seguridad

– Tomás: Schiapparelli Pizza.

Entra a la casa rápidamente y se dirige hasta el teléfono fijo. Toma el teléfono fijo con fuerza y seguridad. Marca el teléfono y espera.

– Tomás: ¿Hola?

Atiende la mesera con rapidez.

– Juana: Hola

– Tomás: Sí. ¿Con Schiapparelli Pizza?

– Juana: Sí. ¿Que se lo ofrece?

– Tomás: Una pizza de muzarella porfavor.

La mesera sonríe

– Juana: Okey, dale. Ya va en camino.

– Tomás: Gracias. Chau.

Tomás cuelga el teléfono.

Aparece la preparación de las pizzas, primero esparce la salsa con suavidad, después pone la ultima rodaja de queso con suavidad, y por último cuando la pizza está lista le agrega el orégano.

Se muestra la puerta.

– Micaela: ¡Schiapparelli's Pizzas!

– Tomás: Que rápido che.

Tomás abre la puerta.





Micaela sonríe.

– Micaela: Buenas.

– Tomás: Hola.

Micaela con dulzura y felicidad le dice:

– Micaela: Que disfrute su pedido.

Tomas le da el dinero y con la misma dulzura responde:

– Tomás: Muchas Gracias.

Tomás pone la pizza sobre la mesa.

Tomás, Daniela, Sol, Antonella se sientan a disfrutar felices de la pizza.

b. JINGLE Letra

Schiapparelli's Pizzas, ¡qué delicia!  
Con 26 años de experiencia,  
nuestras pizzas son la mejor elección,  
para una cena en familia o con amigos.

Nuestras pizzas son ricas y sabrosas,  
con ingredientes frescos y de calidad,  
en cada bocado sentirás la pasión,  
de la cocina italiana en tu paladar.

Schiapparelli's Pizzas, ¡qué delicia!  
Ven a probar nuestras pizzas,  
y descubre por qué somos la mejor opción,  
para satisfacer tus antojos de pizza.

28)

Precio	Cantidad	Elemento	Total
\$ 17.000,00	3	Cuadro de flores	\$ 114.918,00
\$ 15.000,00	2	Cuadro de plantas	
\$ 43.390,00	2	Mesa con florero	
\$ 16.000,00	2	Florero	
\$ 5.800,00	7	Lamparas	
\$ 17.728,00	7	Lamparas colgantes	

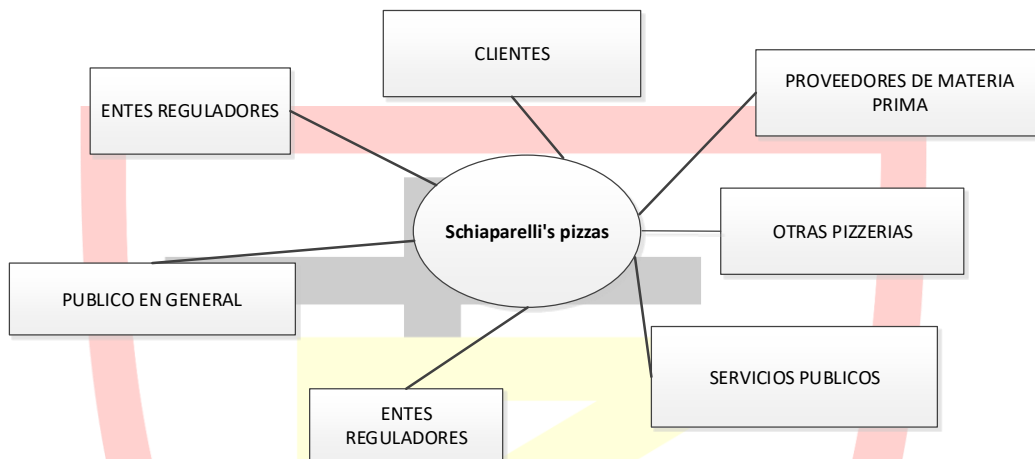
32)

a. Objetivo.

El objetivo principal de nuestra pizzería, como cualquier otro negocio, es generar ganancias a través de la venta de los productos, en nuestro caso, las pizzas. También tenemos como objetivos la satisfacción del cliente, eficiencia operativa, crecimiento del negocio, responsabilidad social.



b. Ambiente. (Graficarlo)



c. Alcances (al menos 5):

- Recibimiento de materia prima para la elaboración de productos de pizzas.
- Realizar la catalogación y actualización del vencimiento de los productos.
- Venta de productos de pizza como también los insumos
- Distribución de productos a otras pizzerías.
- Mantenimiento de la estructura de la pizzería

d. Límite.

Desde la compra de la materia prima hasta la producción y la venta de las pizzas.

e. Metasistema.

Cámara de comercio de la ciudad Alta Gracia

f. Subsistemas.

- Área de producción.
- Área de ventas.
- Área de atención al cliente.
- Área de tesorería.

g. Recursos.

- Humanos: clientes, cocinero, mozos, encargados, abogado, diseñador gráfico.
- Tecnológicos: cámara de seguridad, teléfonos/tablet, computadoras, heladeras inteligentes.
- Materiales: estantes, mesas, sillas, caja registradora, materiales de cocina, ingredientes.
- Logísticos: fecha de pago de salarios, horario de trabajo de empleados, distribución de tareas de los empleados, seguimiento de empleados, catálogo de productos.



- Financieros: pago de sueldos, pago seguro de los empleados, administración del ingreso económico, compra de los materiales, cobro mayorista/minorista.

h. Entradas-Procesos-Salidas (Tres)

ENTRADAS	PROCESO	SALIDAS
Elaboración de la pizza	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tener organizados todos los ingredientes necesarios para elaborar pizzas.</li><li>• Tomar los ingredientes necesarios para elaborar la salsa de tomate.</li><li>• Tomar lo necesario para hacer la base de la pizza y formar su base.</li><li>• Precocer la base de la pizza.</li><li>• Agregar los ingredientes que lleva la pizza junto a la salsa de tomates.</li><li>• Meter la base de la pizza al horno para terminar de cocerla con los ingredientes.</li><li>• Una vez horneada la pizza, sacarla del horno y cortarla.</li><li>• Empacar la pizza en la caja</li></ul>	Entregar la pizza al cliente o al repartidor si es que se venda a domicilio.



EL OBRAJE

5° C – Sistemas y Organizaciones  
2023

Profesor: Miguel Martín

TP PYMES

Solicitud de nuevo empleado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recibir la solicitud de un postulante</li><li>• postulante</li><li>• Verificar que la solicitud este correcta con todos los datos solicitados</li><li>• Organizar una entrevista con el postulante</li><li>• Evaluar al postulante para ver si es apto o no para el empleo</li><li>• Verificar los resultados de las pruebas ya realizadas para contratarlo o no</li><li>• Solicitar una reunión para confirmar o rechazar al trabajador</li><li>• Registrar al nuevo trabajador si es que fue contratado</li></ul>	Registro de nuevo empleado
Atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dirigirse a la mesa del cliente.</li><li>• Ofrecer el menú</li><li>• Ofrecerle recomendaciones del lugar.</li><li>• Esperar a que el cliente tome sus decisiones.</li><li>• Tomar nota del</li></ul>	Satisfacción del cliente



	<p>pedido del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Repetirle su pedido para la comprobación del mismo</li><li>• Retirarse</li><li>• Transmitir el pedido del cliente a la cocina</li><li>• Esperar a que esté listo</li><li>• Una vez terminado, llevarle el pedido al cliente</li><li>• Cobrar el costo del pedido luego que el cliente terminara con este.</li></ul>	
--	--	--

### 35) Conclusiones.

Juana Altamira:

Me pareció una gran experiencia para un futuro en el que quiera armar mi pyme o formar parte de ella. Creo que la división fue muy equitativa y cada uno pudo elegir en lo que más se destacaba y sacar el mayor potencial con entusiasmo, por ejemplo, a mí me gusta toda la parte audiovisual, artística y la pasé muy bien elaborando las publicidades, dirigiendo, creando el guion, la historia perfecta, editando, agregándole música que me gustaría escuchar en una publicidad. La verdad fue una experiencia muy linda dónde pude hacer cosas que disfruto mucho. El trabajo en grupo fue bastante individual, cada uno con su trabajo, pero siempre que había dudas nos ayudamos, yo organicé y ayudé a algunos de mis compañeros y ellos se esforzaron y trabajaron mucho, veo el esfuerzo y las ganas de realizarlo.

Sol Barrionuevo:

A lo largo del trabajo práctico, aprendí a trabajar en equipo y pude desarrollar algunas habilidades culinarias y aprender sobre la industria de la comida. Algunas partes del trabajo resultaron aburridas o pesadas, pero al trabajar en equipo se hizo más dinámico.

Realmente espero salir con un título de costeo de recetas después del curso 😊.



Daniela Cañete:

Este trabajo me pareció un buen método para comenzar a indagar más sobre los temas referidos a la experiencia laboral, las entrevistas y el método que se suele utilizar antes de contratar a alguien para un puesto de trabajo. También creo que la idea de desarrollar una PYME en grupo es muy útil para desenvolver nuestro lado creativo y conocer más acerca del proceso que requiere construir un emprendimiento desde cero, teniendo en cuenta todos los factores que son necesarios para que este salga bien.

En general me gustó hacer el trabajo, aunque hayamos tenido algunos altibajos como grupo pero que bien creo que pudimos superar.

Micaela Pérez:

Me pareció un trabajo largo y con algunas consignas complicadas para las cuales no nos vi muy capacitados, lo que si me pareció bueno es que nos unió bastante como curso el preguntarnos y pedir ayuda a otros grupos cuando una actividad no era comprendida.

También nos enseñó un poco de la realidad de cómo sería tener una pyme desde cero en algunos casos, la organización que se necesita, la dedicación, los gastos, el compromiso que conlleva tener una empresa así.

Al mismo tiempo nos ayudó a entender y a relacionar conceptos de la economía que algunos capaz no estábamos muy familiarizados con estos.

Tomás García:

Participar en este trabajo ha sido revelador. Descubrir la diversidad y dinamismo de las PyMEs más allá de la coyuntura actual me ha motivado a valorar aún más su contribución al tejido empresarial. Este conocimiento refuerza la convicción de que estas empresas son fundamentales para el crecimiento económico sostenible, independientemente de los desafíos que enfrenten.

Antonella Luján:

Para armar esta pyme implica saber elementos claves que van desde la calidad de los ingredientes hasta eficiencia operativa y satisfacción del cliente. Para llevar a cabo esta empresa tuvimos que tener en cuenta y aprender varias cosas como, por ejemplo, la planificación, calidad de los ingredientes, el menú, tecnología y marketing, servicio al cliente, gestión financiera, entre otras cosas.

Me pareció un trabajo muy entretenido pero largo, aunque fue bueno ya que me ha dejado, por supuesto, muchas enseñanzas. Aprendí varias cosas que no sabía, me hizo aprender cómo se manejaría una empresa y cómo son las cosas actualmente.