4-7-2021

Abalos Gisela Soledad

Tecnico Superior en Analisis de Sistemas y Programacion

Trabajo Integrador

Administración de la Producción

***Trabajo Evaluativo: Administración de la Producción***

***Elementos de la Administración de la Producción:***

* Cliente:

El contacto con el cliente, estaría principalmente en la entrada al restaurante y en la atención de las mesas, por los **meseros** y **mozos** encargados de cada una de ellas.

* **Recepcionista y Meseros**, ambos a cargo del supervisor de meseros; que se encuentra en el departamento de servicio.
* **Mozos**, a cargo del supervisor de cocina; dentro del departamento de cocina.
* Comercialización: estaría a cargo de dos departamentos, el de **cocina y el de administración**, específicamente la parte de compras a cargo del jefe de compras y su asistente. En la parte de compras, se establecería el contacto con los proveedores, quienes harían llegar los insumos necesarios y requeridos al restaurante, el cual está a cargo del **asistente de compras**. Mientras que, en la cocina, se desarrolla la transformación de esos insumos para hacer llegar el producto final a la mesa del comensal, el cual está a cargo del **jefe de cocina**; quien informará al chef lo que debe realizar y este, repartirá a los demás las tareas requeridas.
* Innovación: Estaría a cargo del **gerente general**, el cual al estar en contacto con todo lo que sucede dentro del restaurante, sabría qué tipo de innovaciones se podría aplicar y cuales serían benéficas para el crecimiento del mismo. Tales innovaciones pueden incluir el MENU EN CODIGO QR, deliveris, entre otras.
* Productividad: se vería reflejado en el **encargado del inventario**, puesto que allí se vería reflejado como se van manejando los recursos que se tienen. Y también en el **cajero departamental**, donde se evidencia si la productividad es buena o no, es decir, si está siendo eficiente el negocio y no hay perdidas que solventar.
* Ganancia: se la obtendría en la **contabilidad general**, después de haber pagado la nómina y los impuestos. Luego de haber hecho todo eso y repuesto lo que hacía falta, se obtendría la ganancia neta del restaurante.

***Funciones Básicas de la Administración de la Producción:***

* Desarrollo del producto: se vería reflejado en el **departamento de cocina** a cargo del **chef**, quien sabe cómo se prepararía determinado plato, y a su vez deriva tareas secundarias a sus ayudantes.
* Diseño del Proceso: se vería reflejado en el **departamento de cocina**, a cargo de los cocineros y ayudantes del chef, quienes realizan el proceso de producción del producto.
* Capacidad: a cargo del **gerente general**, a grandes rasgos, puesto que el supervisa las instalaciones para observar la capacidad de las máquinas y del personal. Y a su vez, de la **recepcionista**, **del departamento de servicio**, quien sabe la capacidad de clientes del local.
* Administración de la cadena de Suministros: a cargo del **departamento de administración**, específicamente del **jefe de compras y su asistente**, quienes tienen relación con los proveedores, para abastecer los insumos que falten en el local.
* Contacto con los Clientes: A cargo del **departamento de servicio**, específicamente de los **meseros y recepcionistas**, a cargo del supervisor de meseros.
* Inventario: A cargo del **departamento de Administración**, específicamente del **encargado del inventario**, el cual está a cargo del jefe de almacén.
* Fuerza de Trabajo: se ve en todos los departamentos, a cargo de sus respectivos jefes, quienes saben y tienen contacto con su personal.
* Localización y Diseño de Planta: A cargo del **Propietario**, quien escoge el diseño y el lugar del local.
* Gestión de Calidad: A cargo del **propietario,** quien decide y se asegura la calidad tanto del producto como de sus empleados.
* Mantenimiento: A cargo del **departamento de mantenimiento**, específicamente de su **jefe**, quien se asegura que todo esté funcionando correctamente; a su vez cuenta con un **vigilante**, para establecer un cierto respeto y de **ayudantes de limpieza** para mantener el orden.

1. **Se agrega una línea nueva, para probar la versión de github, en ingeniería en software…. No tiene nada que ver con este trabajo**