INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR CIBERTEC DIRECCIÓN ACADÉMICA CARRERA PROFESIONALES



CURSO : 2317 – Fundamentos de Gestión Empresarial

PROFESOR: Martin Mendez Asmat

SEMESTRE : 2022 - 02 CICLO : Primero

SECCIÓN : T1KN_00 - T1KC_00

Fecha Inicio : 08/11/2022

NOTA

ALUMNO (A) : Hidetochi Junior Rodriguez Sandoval

SEGUNDA EVALUACIÓN TEÓRICA – CT2

Logro

Tenga presente que el <u>LOGRO, ES QUE USTED</u> trabaje de manera individual y a partir del correcto entendimiento de procesos y sus alcances en la organización, podrá ser capaz de representar gráficamente los procesos de negocio y sus actividades.

Consideraciones generales

- Considerar el orden, la limpieza y la claridad de las respuestas.
- NO olvide subir su archivo dentro del plazo establecido por el Docente.
- El plazo de entrega de hasta 6 horas, si es turno mañana o tarde, pero si pertenece al turno noche (incluye Domingo), corresponde extender hasta las 10:00 a.m. del día siguiente.
- No se aceptará el envío del examen CT2 por correo.
- No se aceptarán exámenes enviados posterior al plazo establecido por el Docente
- El nombre del archivo a subir de mantener la sgte. estructura. Evaluación_CT2_nombre y apellido. Ejemplo: Evaluacion_CT2_Luis Corcuera. (archivos sin nombre se penalizarán con 1 pto.)

Consolidado

Drogueto	Pun	itaje	Llenar solo en caso de Recalificación justificada			
Pregunta	Máximo	Obtenido	Sustento	Puntaje		
1.	08					
2.	06					
3.	06					
			Nota Recalificada			

Empresa Los Vinos EIRL

La empresa Los Vinos es una empresa familiar que tiene presencia en el mercado peruano desde hace 5 años, cuenta con dos sucursales de venta en Lima y Arequipa y una principal que es donde se fabrica y está ubicado en la ciudad de Trujillo - en esta ciudad no tiene sucursal de venta.

La distribución hacia las sucursales de venta se realiza todos los viernes con la cantidad de 150 docenas para cada sucursal, sin considerar las venta, lo que muchas veces trae consigo el sobre stock.

El proceso de producción de un lote de 30 docenas (aproximadamente), empieza con solicitud al proveedor de 50 Kilos de uva de primera calidad, entre la solicitud y la compra tiene una duración de 7 días, también se adquiere 50 kilos de azúcar esta compra tiene una duración de 1 día, cuando se tiene los ingredientes se inicia la producción de vino.

El cual inicia con el lavado y se selecciona las mejores uvas, luego se combina con el azúcar, a ambos ingredientes se añaden 50 litros de agua, se licua la mezcla, controlan que este bien licuado sino lo volverán a licuar más, esto tiene una duración de un día a más. Luego se colocan en recipientes de fermentación por un lapso de un día. Se espera el tiempo de fermentación que es 45 días(mientras tanto se inicia un nuevo el proceso de producción), luego pasa por el control de calidad el cual tiene una duración de un día a más para proceder, para finalmente pasar al área de envasado y etiquetado el cual tiene una duración de un día más.

<u>Pregunta 01</u>
Desarrolle un análisis SEPTE para la empresa presentada en el caso, teniendo en cuenta la coyuntura actual

Rúbrica							
Puntos	Excelente: 08 puntos	Bueno: 04 puntos	Regular: 03 puntos	Deficiente: 0 puntos			
00	Desarrolla todos los aspectos del análisis SEPTE, considerando el contexto en	Desarrolla más de un aspecto del análisis	Desarrolla sólo un	No desarrolla			
08 puntos	el que se desempeña la organización, explica de	SEPTE, pero éste no muestra el contexto en el que se desempeña la	aspecto del análisis SEPTE, de forma				
	forma clara y precisa.	organización.	poco clara.				

				IMPACT	DURACIÓ			
				0	N			
CRITERIO		SI M	DESCRIPCIÓN	Alto = 3 puntos Medio = 2 puntos Bajo = 1 punto	> 6 meses = 3 puntos <6 meses = 2 puntos <1 mes = 1 punto	TOTA L	Oportunida d Marcar con una "X"	Amenaz a Marcar con una "X"
			Corrupción	3	3	9		X
		P5	Contrabando	2	2	4		X
P	POLÍTICO	Р6	Informalidad	2	3	6		X
		P7	Sistema del gobierno	2	3	6		X
	500NÁN4100	E1	PBI nacional	2	3	6	Х	,,
	ECONÓMICO	E2	PBI percápita	2	2	4		X

			i					
		E3	Tasa de interés	2	2	4	х	
	F		Tasa de					
L		E4	inflación	1	2	2	Х	
		E5	Costo de mano de obra	2	2	4	Х	
			Nivel de					
		S4	pobreza	1	2	2	X	
		S5	Inmigración extranjera	2	3	6	Х	
			Preferencia	_				
			de los					
			peruanos a comprar por					
		S6	internet	3	3	9	X	
			Nivel de					
S	SOCIAL	S 7	pobreza extrema	1	1	1	Х	
			Distribución					
		S8	de la riqueza	1	1	1	X	
			Tasa de analfabetism					
		S9	0	1	1	1	Х	
			Nivel					
		S10	promedio de educación	2	3	6	Х	
			Cultura y					
		S11	creencias	2	2	4		X
			Avance en ciencia de los					
		T2	materiales	2	3	6	X	
			Desarrollo de soluciones					
_	TECNOLÓGIC	Т3	informáticas	2	3	6	Х	
	O		Mejoras e					
•		T4	innovaciones tecnológicas	3	3	9	Х	
			Desarrollo de					
			canales de					
		T5	distribución on-line	3	3	9	Х	
Ε			Cultura de					
		A4	reciclaje	2	1	2		Х
	ECOLÓGICO		Manejo de desperdicios					
		A5	y desechos	2	3	6		Х
		A6	Conservación de la energía	1	1	1	Х	
		AU	Regulación de	T	1		X	
	LEGAL		delitos			_		
		L3	informáticos	1	3	3		X

L	L4	Normas legales	2	3	6	Х

Pregunta 02

Elija el proceso que a su criterio se ha vuelto el más significativo para la empresa y <u>liste</u> cada una de las actividades y/o tareas que resulten para tener el producto final de ese proceso.

	Rúbrica								
Puntos	Excelente: 06 puntos	Bueno: 03 puntos	Regular: 02 puntos	Deficiente: 0 puntos					
06 puntos	Identifica actividades y tareas considerando las personas (área) a cargo de forma clara, precisa y ordenada.	Identifica algunas tareas y actividades sin seguir una secuencia.	Identifica solo algunas tareas de forma desordenada.	No desarrolla					

El proceso de producción

- Solicitud al **proveedor** de 50 Kilos de uva de primera calidad, entre la solicitud y la compra tiene una duración de 7 días
- Se adquiere 50 kilos de azúcar esta compra tiene una duración de 1 día (al proveedor)
- Cuando se tiene los ingredientes se inicia la producción de vino.
- Inicia con el lavado y se selecciona las mejores uvas (área de producción)
- Luego se combina con el azúcar, a ambos ingredientes se añaden 50 litros de agua (área de producción)
- se licua la mezcla (área de producción)
- controlan que este bien licuado sino lo volverán a licuar más, esto tiene una duración de un día a más. (área de producción)
- Luego se colocan en recipientes de fermentación por un lapso de un día. Se espera el tiempo de fermentación que es 45 días (mientras tanto se inicia un nuevo el proceso de producción) (área de producción)
- luego pasa por el control de calidad el cual tiene una duración de un día a más para proceder (área de control de calidad)
- finalmente pasar al área de envasado y etiquetado el cual tiene una duración de un día más. (área de control de calidad)

Pregunta 03

Teniendo en cuenta la información de la pregunta anterior elabore un flujograma de procesos, considerando la secuencia de actividades descritas y el encargado de ejecutarlas.

	Rúbrica							
Puntos	Excelente: 06 puntos	Bueno: 03 puntos	Regular: 02 puntos	Deficiente: 0 puntos				
06 puntos	Identifica actividades y tareas considerando las personas (área) a cargo de forma clara, precisa y ordenada.	Identifica solo algunas tareas de forma desordenada.	Identifica solo algunas tareas de forma desordenada.	No desarrolla				

