

Simulación Empresarial

Tema 3

Actividad nº 2. Análisis de la Cadena de valor.

1. INTRODUCCIÓN

Como hemos visto en esta unidad, a la hora de analizar la cadena de valor se distinguen dos tipos de actividades: **primarias y de soporte**. Ambas generan un coste y un valor sobre el producto final. A este se le denomina el **margen**.

La cadena de valor es una **herramienta de análisis interno** que nos va a permitir ver que actividades generan ventaja competitiva. Y para eso tendremos que estudiar las distintas actividades que intervienen en la empresa, tanto aquellas relacionadas directamente con la producción como aquellas que dan soporte.

El término **cadena valor** fue introducido en el año 1985, en la universidad de Harvard, por el profesor **Michael Porter**, quien escribió sobre el análisis interno de la empresa, en su libro «Ventajas competitivas». A través de la cadena de valor, las empresas pueden tener una valoración favorable en el mercado.

1.1. OBJETIVO

- Saber identificar las distintas tareas que intervienen en una empresa y diferenciarlas entre primarias y de soporte. Para ello analizaremos la cadena de valor de un restaurante.

1.2. RELACIÓN CON OTRAS TAREAS

Esta tarea te ayudará a clarificar el proceso de producción de los bienes o servicios. A secuenciar las distintas actividades que intervienen en el mismo y a definir aquellas tareas que son esenciales y que dan soporte a la empresa. Una vez estructuradas todas nos va a ayudar a estudiar las ventajas competitivas con las que contamos en la empresa.

2. DESARROLLO DE LA TAREA

Realiza un esquema donde aparezcan las tareas que intervienen en el restaurante.

Para el desarrollo de esta actividad podéis incluir imágenes, flechas, cuadros, colores...de forma que se pueda entender a la perfección. No pueden aparecer solo imágenes o palabras, es decir, debe de estar lo más completo posible.

Un ejemplo de esquema podría ser el que aparece en la unidad en el punto 5.1. Análisis interno. La Cadena de Valor, aunque debéis de incluir más información adaptándola al caso del restaurante.

Puedes usar las plantillas del documento Word, Paint, imágenes de Internet o propias, etc.

IMPORTANTE

- Organizar bien los contenidos que vayas a explicar.
- Cuidar la presentación del texto. (Letra Calibri; tamaño 12; interlineado 1,5; justificación de márgenes)
- Usar tu imaginación y buen gusto para mejorar la presentación de la actividad.
- No superar 1 página.