

EMPRESA Y ENTORNO

Sesión 2: ENFOQUE SISTÉMICO

Profesor: Rubén Tsukazan



AGENDA

- El Enfoque sistémico



EL ENFOQUE SISTÉMICO



Fuente: C. Haskins, Systems Thinking

.....https://www.youtube.com/watch?v=GFED_nSY14E

EL ENFOQUE SISTÉMICO

Definimos que el **Enfoque Sistémico** sucede cuando uno considera la integridad del objeto de interés y sus interacciones con los otros elementos —equivalente a ver el bosque y los árboles. Como resultado uno tendrá un mejor entendimiento de por qué las cosas suceden del modo que suceden y diseñar intervenciones de cambio con mayores probabilidades de éxito y también mejorar la situación puesta en consideración.

Cecilia Haskins



Fuente: C. Haskins, Systems Thinking

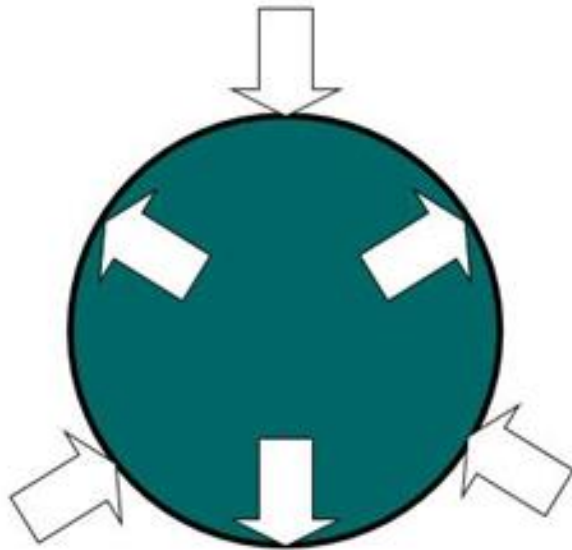
.....

EL ENFOQUE SISTÉMICO

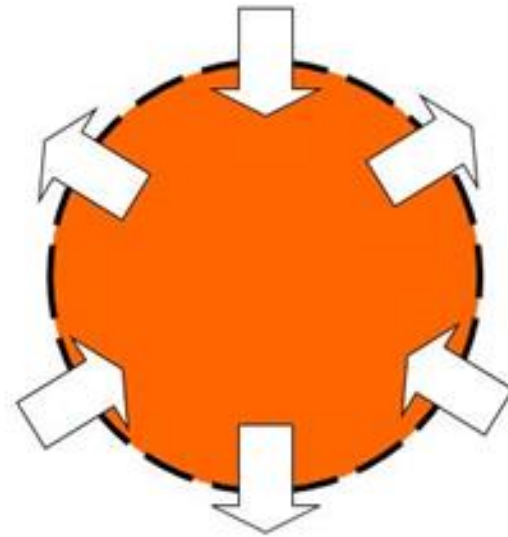
- Definición de sistema
 - Un conjunto de partes interrelacionadas e interdependientes dispuestas de tal forma que se produce un todo unificado.
- Tipos básicos de sistemas
 - Sistemas cerrados
 - ❖ No reciben influencia de su entorno ni interactúan con él (los elementos que entran y salen del sistema son internos).
 - Sistemas abiertos
 - ❖ Interactúan dinámicamente con sus entornos al tomar elementos, transformarlos y distribuirlos.



El Enfoque sistémico



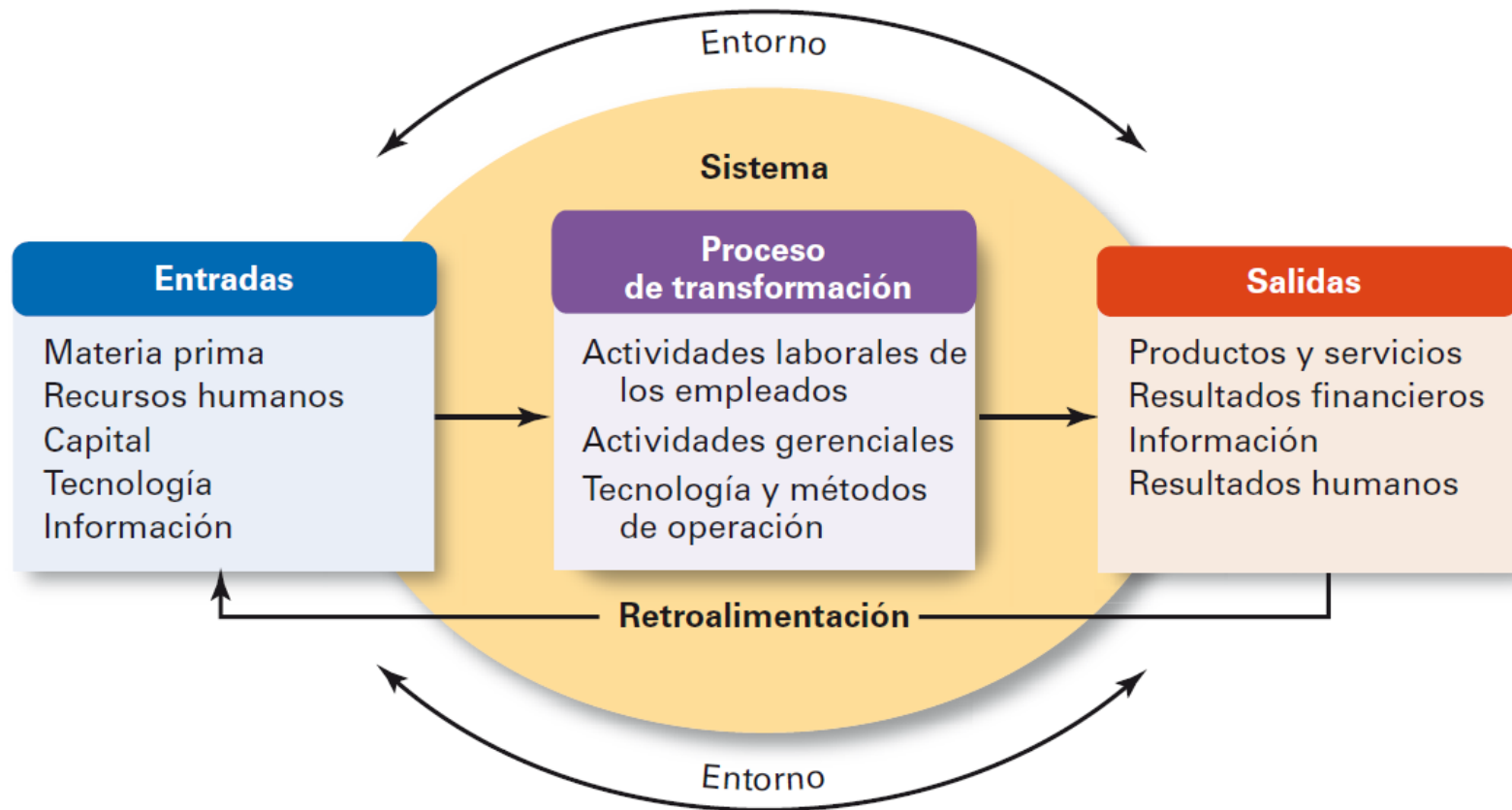
**SISTEMA
CERRADO**



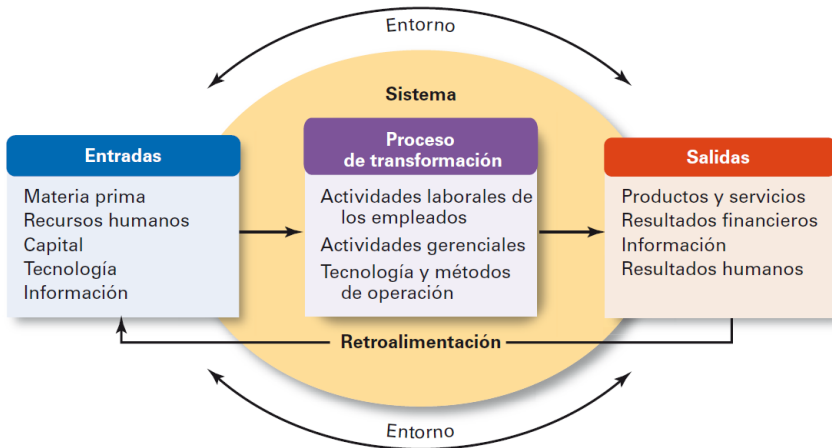
**SISTEMA
ABIERTO**



LA ORGANIZACIÓN COMO UN SISTEMA ABIERTO



LA ORGANIZACIÓN COMO UN SISTEMA ABIERTO



Proceso DE ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE



Cultivo

El cacao se cultiva en **climas tropicales**. Una vez recolectado, se desgrana y se deja fermentar. Después, se seca y se limpia.



Tostado

Con las semillas ya preparadas, se procede a la torrefacción o tostado. Es aquí donde se **realizan** el **aroma** y **sabor** del cacao.



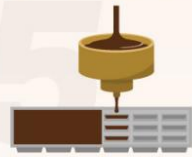
Molienda

Se descascarillan los granos y se separa la semilla de la piel obteniéndose **virutas de cacao**. Después se muelen las virutas hasta conseguir una masa semisólida llamada licor de cacao. Este se prensa para obtener la **pasta de cacao** libre de manteca.



Conchado

Es un proceso de refinamiento de la pasta de cacao que **suaviza**, **reduce** la **acidez** y **potencia** el **sabor** del cacao. Además, se añaden los últimos ingredientes según el tipo de chocolate.



Templado y moldeado

Se temple el chocolate para obtener una textura homogénea y brillante. Después se vierte en los **moldes**, se enfría, se envasa y se distribuye.



Degustación

Aquí se ve reflejado todo el trabajo y cuidado del proceso de elaboración del chocolate y puede disfrutarse de todo su **sabor**.

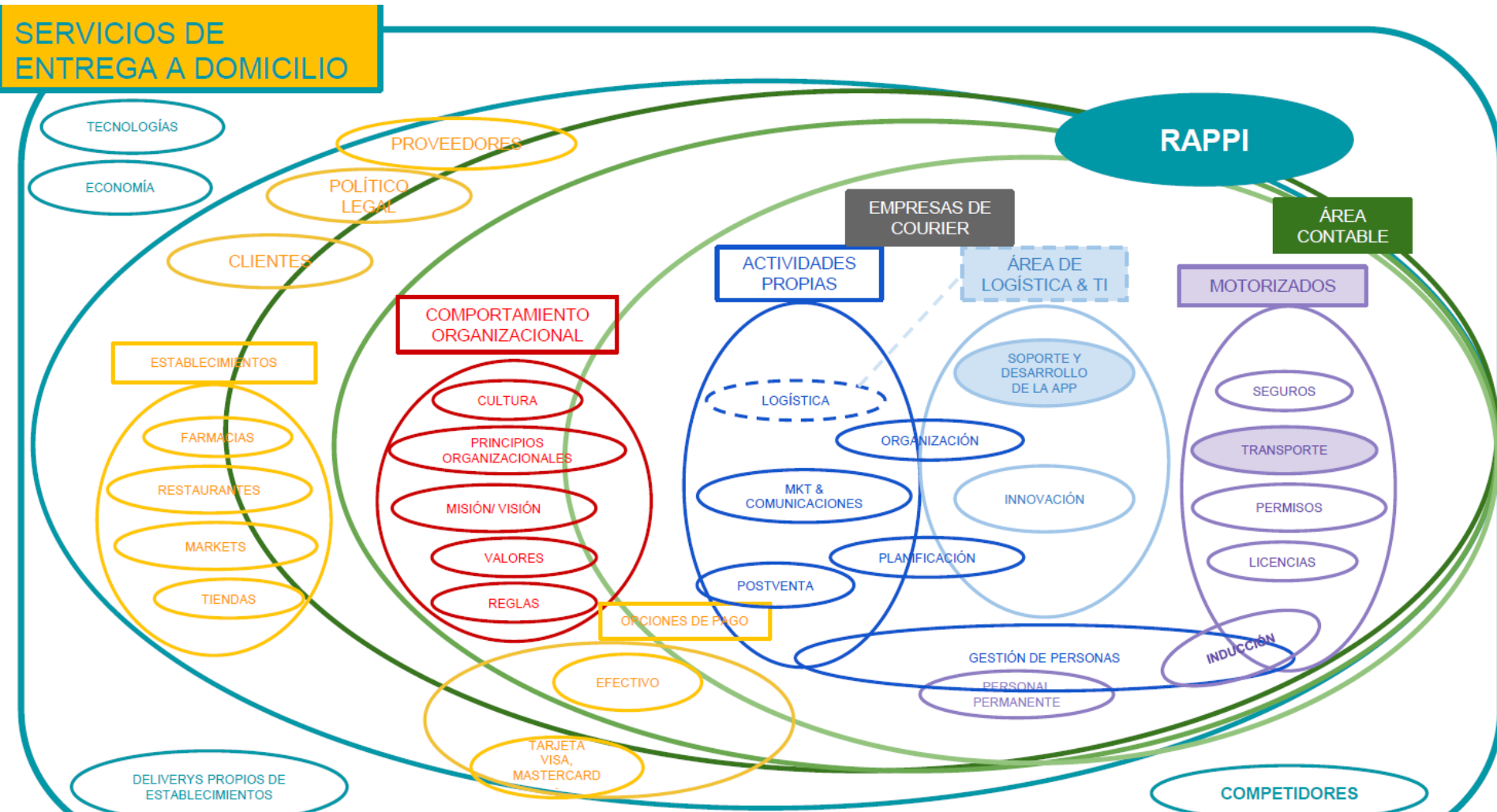


IMPLICACIONES DEL ENFOQUE SISTÉMICO

- La coordinación de las partes de la organización es esencial para todo su funcionamiento apropiado.
- Las decisiones y las acciones de un área de la organización afectará a otras áreas.
- Las organizaciones no están aisladas, por lo tanto deben adaptarse a los cambios externos.



¿QUÉ ELEMENTOS DEL SISTEMA SERÍAN IMPORTANTES PARA RAPPI?



AMEBA ORGANIZACIONAL

Representación del flujo del proceso sobre el organigrama

