

tarea sesion 4

Simulación de sistemas



15 de febrero de 2024

Universidad del valle

Integrantes:

**Freddy Rugama**

**Elgin Méndez**

**Fase 1: Desarrollo del Modelo**

**Identificar Elementos:**

Cocina: lugar de elaboración de comestibles.

Área de Atención: sección de servicio a los clientes.

Equipo: cocineros, camareros, personal de limpieza, etc.

Materias Primas: ingredientes esenciales en la preparación de los platos.

Comensales: individuos que solicitan y consumen los platos.

**Establecer Conexiones entre los Elementos:**

El personal de cocina elabora los platos, que luego son entregados por los camareros en el área de atención.

Los comensales ordenan los platos a los camareros, quienes transmiten los pedidos a la cocina.

La disponibilidad de las materias primas afecta la capacidad de la cocina para elaborar los platos requeridos.

**Definir Variables Relevantes:**

Tiempo de Elaboración: duración necesaria para preparar cada plato.

Tiempo de Servicio: intervalo entre el pedido y la entrega del plato en la mesa del cliente.

Calidad del Servicio: medida de la satisfacción del cliente respecto al servicio recibido.

Costo de Materias Primas: gasto asociado a la adquisición de ingredientes para la preparación de los platos.

**Fase 2: Ejecución del Modelo**

**Seleccionar Parámetros de Entrada:**

Cantidad de Clientes: número de individuos presentes en el restaurante en un período definido.

Menú: selección de platos disponibles para los comensales.

Inventario de Materias Primas: cantidad de ingredientes disponibles para elaborar los platos.

Simular el Proceso durante un Tiempo Determinado:

Emplear los parámetros elegidos para simular el funcionamiento del restaurante durante un período de tiempo específico.

**Registrar los Resultados Obtenidos:**

Documentar información como el tiempo de espera de los clientes, el grado de satisfacción del cliente, la eficacia en la elaboración de los platos, etc.

**Fase 3: Análisis de los Resultados del Modelo**

**Examinar los Datos Generados:**

Analizar los registros para identificar áreas de mejora, como tiempos de espera prolongados, problemas de calidad en los platos, etc.

**Calcular Indicadores Significativos:**

Evaluar métricas como el tiempo promedio de espera, la rotación de clientes, la satisfacción del cliente, el costo promedio por plato, entre otros.

**Mejora del Proceso**

Una vez identificadas áreas de mejora mediante el análisis de datos, se pueden implementar modificaciones en el proceso, tales como optimizar la gestión del inventario, mejorar la capacitación del personal, ajustar el menú, etc. Luego, se puede repetir el ciclo de evaluación y mejora para continuar optimizando el funcionamiento del restaurante.