



Universidad  
Tecnológica  
del Perú

## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ

Primer Avance

### Curso:

Procesos para la ingeniería

### Docente:

Ing. Guerrero Renteros, Erick Wilfredo Jesús

### Alumnos:

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Alemán Medina, José Manuel          | U20203526 |
| 2. Ascencio Garrido, Sergio Dennis     | U20249806 |
| 3. Bonifaz Campos, Jorge Armando       | U20206004 |
| 4. Cárdenas Gutierrez, Lidia Alejandra | U20202881 |
| 5. Contreras Romero, César Jesús       | U2021079  |
| 6. Falconí Rodríguez, Renzo Daniel     | U20217199 |
| 7. Morales Acosta, Litzy Ariani        | U20205666 |
| 8. Rodríguez Quispe, Renzo André       | U20217871 |

### Ciclo:

V

Ica-Perú

2022

## ÍNDICE

1. Presentación de la Empresa para analizar.....	3
2. Modelo PEPSC del proceso de producción del vino Tacama.....	4
3. Tipo de Procesos: .....	7
Según su jerarquía:.....	7
Según su objetivo:.....	7
Según su cantidad y grado de personalización. ....	7
4. Tipo de Enfoque: .....	8
Enfoque funcional .....	8
Enfoque por procesos .....	9
5. Elementos del Planteamiento estratégico .....	10
Planteamiento estratégico .....	10
Visión .....	10
Misión .....	10
Objetivos a largo plazo:.....	11
Factores internos que influyen estas cuestiones: .....	11
Opciones estratégicas:.....	11
Elegir la opción más adecuada: .....	11
Monitoreo de resultados:.....	11
6. Anexos.....	12

## **1. Presentación de la Empresa para analizar**

La Viña Tacama, está situada a la altura del kilómetro 296 de la Panamericana Sur, en el distrito de la Tinguíña. Considerada como el primer viñedo de Sudamérica, fue creada alrededor del año 1540 por el viticultor Francisco de Carabantes, este apasionado de la vid encontró tierras en óptimas condiciones para el desarrollo del cultivo. De esta manera, en el siglo XVI Tacama se convirtió en el centro de la cultura vitivinícola sudamericana, desde Ica la vid se extendió hasta otros países exportadores del continente, tales como Chile y Argentina. Como consecuencia de su calidad, ha ganado múltiples premios internacionales como el International White e International Spirit Contes, Vinalíes de Francia, Citadel de Burdeos, entre otros. Al ser patrimonio vitícola peruano, está encargado de la valorización y rescate de las variedades de uva que se cultivan en el Perú para la producción de bebidas referentes como el pisco y el vino.

Habiendo explicado lo relacionado con esta empresa, en el presente trabajo de investigación realizado por alumnos de la “Facultad de Ingeniería de la Universidad Tecnológica el Perú sede Ica”, daremos a conocer múltiples detalles relacionados con su producción, como los diferentes procesos que se utilizan, el tipo de enfoque y los elementos de planteamiento estratégico de esta, para ahondar más en nuestra investigación hemos realizado visitas a la viña en sus múltiples áreas para ejecutar el trabajo de manera óptima y tener un acercamiento concreto y verdadero.



**TACAMA**  
LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

## 2. Modelo PEPSC del proceso de producción del vino Tacama

**PROVEEDOR:** Pueden ser internos o externos.

### **Proveedores internos:**

- Área de almacén.
- Área de finanzas.

### **Proveedores externos:**

- Fabricante de botellas.
- Fabricante de corchos.

**ENTRADA:** En la entrada se encuentran los insumos necesarios para el proceso.

Se agrupan en las 5 “M”

### **Materiales:**

- Uva (mostos)

### **Método:**

- Fermentación.

### **Máquinas:**

- Máquina de prensado
- Máquinas de macerado
- Máquinas de fermentación
- Máquina de envasado.



**TACAMA**

LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

**Mano de Obra:**

- Operarios que cultivan la uva.
- Operarios para el despallado de la vid.
- Operarios de *packing*.
- Trabajadores.

**Medio Ambiente:**

- Planta en la Tinguña, Ica.

**PROCESO:** Contiene las actividades de transformación y tienen un propietario (encargado).

**Elaboración del producto:**

- Los racimos de uvas ingresan por unas cintas.
- Las personas separan manualmente las ramas y hojas.
- Los granos de uva pasan por una máquina para ser prensados y estrujados.
- Luego de obtener el mosto, este cae a un tanque a no más de 5°C de temperatura.
- La cantidad de tiempo que el mosto reposa en los tanques varía de acuerdo al color que se necesite para cada tipo de vino.
- Para la fermentación el vino cae en unos tanques más pequeños, en los cuales el azúcar de la uva se convierte en alcohol.
- Control de Calidad
- Envasado.

**Packing:**

- Encajonado.

- El etiquetado de botellas se realiza poco tiempo antes de la entrega de un pedido, ya que después de ser embotellado el vino permanece en un almacén cuya temperatura varía entre los 15°C a 17°C, y las etiquetas se pueden dañar.

**Atención al cliente:**

- Distribución.
- Comercialización.

**SALIDA:** Bien o servicio resultante.

**Bien:**

- Botella de vino Tacama.

**Servicio:**

- Atención al cliente.

**CLIENTE:** Puede ser interno o externo.

**Cliente interno:**

- Restaurante Tacama.

**Cliente externo:**

- Países en el exterior:

- Estados Unidos
- Costa Rica
- Colombia
- Europa



**TACAMA**

LA PRIMERA VIÑA DE SUDAMÉRICA

### 3. Tipo de Procesos:

- **Según su jerarquía:**

Macroproceso de producción de vino

- Recolección de recursos:
  - Vendimia.
  - Despalillado.
  - Estrujado.
- Cadena de producción:
  - Maceración.
  - Descube.
  - Prensado.
  - Fermentación.
- Envasado:
  - Crianza.
  - Embotellamiento.

- **Según su objetivo:**

Es un proceso de producción, ya que el vino es producido por la empresa Tacama, por lo que es un bien industrial y está disponible para su consumo y exportación.

- **Según su cantidad y grado de personalización.**

En este caso, es un proceso en línea debido a que esta empresa produce a gran volumen todos los días y hasta se puede producir por adelantado para aumentar su stock y esperan el momento en que el cliente haga un pedido.

CARACTERÍSTICAS	
Tipo de proceso	Lineal
Volumen de producción	Gran volumen
Periodicidad	Repetitivo todos los días
Recursos	Rígidos
Stock del producto	Se puede producir por adelantado

#### **4. Tipo de Enfoque:**

La empresa Tacama enfoca sus productos a los deseos y necesidades del cliente, enviando productos a competencias internacionales totalmente imparciales, para demostrar su interés por la mejora de la calidad. Buscando establecer relaciones a largo plazo teniendo influencia directa en la confianza del cliente. Por consiguiente, se puede ver un claro enfoque procesal de la empresa para mejorar los procesos que permiten lograr los objetivos que tiene.

Sin embargo, este enfoque tiene un tiempo de aplicación de catorce años, ya que, en el 2008, con una inyección de 5.5 millones de dólares, la empresa invirtió en la modernización y tecnificación en el proceso productivo de última generación. Afianzando el compromiso de presentar una línea peruana de alta calidad. Esto significó un cambio de enfoque del funcional al procesal, pero manteniendo una parte del funcional en las áreas superiores, jerárquicamente hablando, de la empresa. Obteniendo la siguiente organización.

##### **Enfoque funcional**

La gestión que maneja Tacama según el enfoque funcional se basa en un funcionamiento vertical, seccionado en departamentos priorizando la agrupación por especialidad. Este enfoque permite a la empresa una eficiencia operativa en cada departamento, puesto que, es lo más adecuado para la producción de bienes y servicios estandarizados en volumen y a bajo costo.

##### **Beneficios**

- Hay una dirección administrativa correcta que permite el desempeño de las funciones de manera eficiente.
- Existe un balance de trabajo más idóneo por la similitud de las habilidades de los trabajadores.
- Se cumplen los objetivos de cada departamento.

##### **Debilidades operativas**

- Exceso de procedimientos y actividades manuales.
- Información aislada en cada área.



## **Enfoque por procesos**

Como el enfoque funcional que maneja Tacama es solo en la dirección de esta empresa, también existe un enfoque procesal que facilita la mejora de la eficiencia y eficacia de la gestión organizacional. Puesto que, esto permite adaptarse al gran dinamismo del mercado y las nuevas tecnologías. Esta gestión es horizontal, ya que, cruza barreras entre diferentes unidades funcionales, unificando sus enfoques hacia el objetivo principal de la empresa.

### **Beneficios**

- Satisfacción de clientes desde sistemas de gestión más eficaces.
- Comunicación y colaboración mejorada entre diferentes tareas funcionales.
- Medidas de desempeño alineadas con los objetivos del proceso.
- Cumplimiento de objetivos estratégicos.

### **Debilidades Operativas**

- Aumento de la experiencia funcional.
- Inconsistencia del desempeño funcional entre procesos.
- Incremento de la complejidad operacional.



## **5. Elementos del Planteamiento estratégico**

### **Planteamiento estratégico**

Para elaborar el planteamiento estratégico de la viña Tacama se recopiló información de los objetivos, la visión y misión de la empresa, teniendo en cuenta la meta que se desea alcanzar. A continuación, detallaremos las cualidades expresadas anteriormente.

#### **Visión**

“Superar las expectativas de nuestros visitantes, sorprendiéndolos en cada momento y en cada experiencia”.

Tacama es una empresa vitivinícola; la cual no solo se centra en la producción y venta de vinos y piscos, sino que abarca algo más cultural e histórico. Así mismo Tacama ofrece un servicio turístico que promueve la culturización contextual del área en la cual trabaja.

#### **Misión**

"Ser un centro de difusión de la enología, gastronomía y tradición cultural de la costa peruana, una parada obligada para los visitantes de la región Ica y una oportunidad de desarrollo para la zona"

Como ya hemos mencionado, Tacama desea ser un centro de difusión de la enología, gastronomía y tradición peruana junto a la venta de sus productos. Resolviendo la duda acerca de la razón de ser de la empresa, podemos decir que su existencia promueve el turismo y el conocimiento vitivinícola sudamericana.

Esta es una de los mayores referentes de la enología Iqueña, sin esta, la fomentación y culturización de estos factores podría ir en decadencia.

Sabiendo los puntos que ha conseguido la empresa y que rubros abarca, nace la siguiente intriga ¿Qué quiere ser?, la viña Tacama apunta a un propósito de incentivo cultural, tanto a los turistas llegados de diferentes lugares, como a los habitantes de la misma ciudad. Esto fusionado a la venta y producción de vinos, piscos y frutas; sin dejar de lado sus valores pilares que son el respeto, la calidad y la integridad, para que las personas puedan conocer acerca de su marco histórico y catar sus productos.

Después de analizar la visión y misión, junto a los valores de la organización, podemos concretar los siguientes puntos:

**Objetivos a largo plazo:**

- Brindar experiencias inigualables a los usuarios.
- Perfeccionar nuestros productos.

**Factores internos que influyen en estas cuestiones:**

- Calidad del producto.
- Calidad del servicio brindado por el personal
- Infraestructura de las instalaciones.
- Calidad de la información divulgada.
- Nivel de conocimiento de los empleados.

**Opciones estratégicas:**

- Consultar a los visitantes los puntos del recorrido que les parecieron más interesantes y aquellos que no, para de esta manera determinar cuáles puntos deben reforzar y cuales se deben tomar como ejemplo.
- Consultar a los visitantes las áreas que áreas no le parecieron de su agrado, para plantear remodelaciones.
- Consultar a los visitantes acerca del agrado de los productos y qué factores creen que se podrían mejorar.
- Capacitar a los empleados sobre los nuevos métodos de elaboración y sobre nuevos productos que se podrían llegar a elaborar.

**Elegir la opción más adecuada:**

- Consideramos que la opción más viable sobre el ámbito turístico es la de consultar a los visitantes con respecto a los puntos más interesantes y los menos llamativos, ya que el mejorarlos involucra un gasto económico menor al que se debería realizar en una remodelación.
- Acerca de las opciones sobre la perfección de los productos, la opción adecuada sería el análisis de opiniones de los clientes acerca de los productos expuestos.

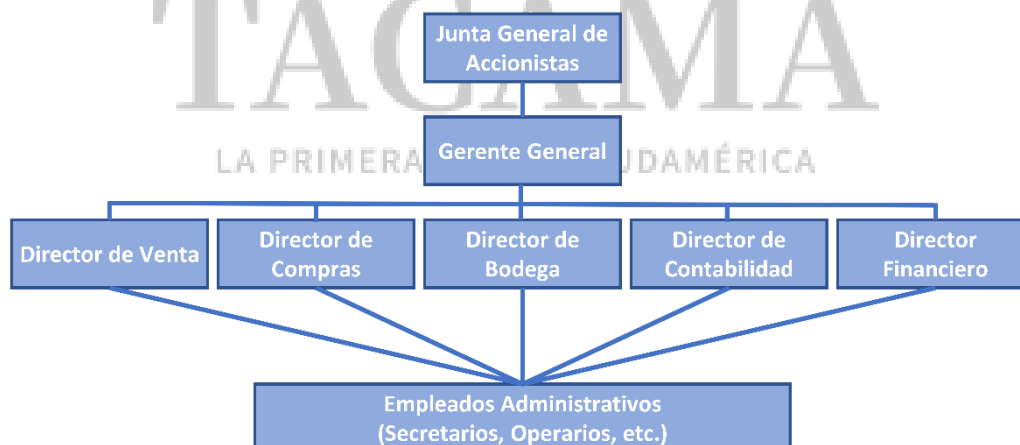
**Monitoreo de resultados:**

- Se debe tener reuniones con el equipo debido para comunicar los avances que se han obtenido.

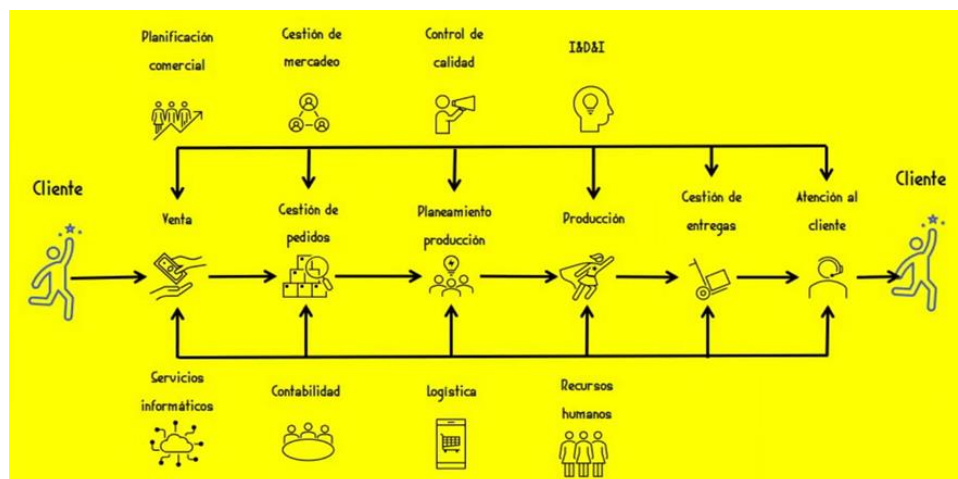
## 6. Anexos



**Anexo 1: Maquinaria de fermentación**



**Anexo 2: Enfoque funcional**



### Anexo 3: Enfoque procesal

