Dirección Regional Turrialba-Jiménez Colegio Técnico Profesional La Suiza Departamento de Productividad y Calidad

Profesor: Ing. Greivin Mata Sojo



# Estrategia de Evaluación Resolución de Caso *Nivel: 11*

Nombre y apellidos:	Sección: 11- 1 B
Fecha de Resolución: Del 09 al 16 de noviembre.	
Fecha de devolución al docente: IX Jornada de En	trega de Alimentos (fecha límite)
Medio de Entrega: Según Escenarios al correo <u>gre</u>	eivin.mata.sojo@mep.go.cr. Si lo entrega en físico
deberá entregarlo en la IX Jornada de entrega de a	alimentos.
Puntaje: 12 pts. Valor: 30%	
Firma de padre de familia o encargado:	

#### Instrucciones Generales:

- Lea cuidadosamente todo el instrumento antes de responderlo.
- Haga buena letra y cuide su ortografía.

# "La productividad en Panificadora San Nicolás"

El Sr. Méndez considera que su empresa no está funcionando al máximo de su capacidad; él siente que los resultados obtenidos en la actualidad pueden ser mejorados de manera significativa. Por lo que ha solicitado a nuestra compañía que se le asesore al respecto.

El Sr. Méndez ha escuchado constantemente que un factor muy importante en el cumplimiento de los objetivos trazados es la productividad, sin embargo, él no tiene pleno conocimiento lo que ese término significa y mucho menos conoce las técnicas o herramientas para poder medirlo. Es por este motivo que ha solicitado a nuestra empresa los servicios de asesoría para determinar si el factor productividad puede ser mejorado contribuyendo al mejor funcionamiento de su empresa.

Para poder brindar este servicio se le ha pedido al Sr. Méndez que nos diera una reseña de lo que hace, cómo lo hace, lo que utiliza y todo lo relacionado con el proceso productivo que emplea. La explicación que dio fue la siguiente:

La empresa panificadora San Nicolás produce panes y pasteles a una red de panaderías de una colonia del Distrito Federal. En el turno de la mañana la empresa se dedica exclusivamente a la producción de bolillos. El proceso de producción de bolillos está semiautomatizado. Se utiliza una máquina que masa la harina y los otros ingredientes (levadura, sal, etc.); la máquina corta la masa, es decir, produce la masa en trozos del mismo peso cada uno de los cuales corresponde aun bolillo. Luego de producida la masa, un operario se encarga de darle forma y deposita los bolillos en un molde de metal, donde la masa reposa el tiempo requerido hasta que se pueda empezar la carga del horno. En cada turno de la mañana trabajan tres operarios en el proceso de producción de bolillos, un operario se encarga de cargar la máquina de amasado con los ingredientes requeridos, el segundo operario le da la forma a los bolillos, los deposita en el molde y acomoda los moldes en las mesas de espera, el tercer operario se encarga de la carga y descarga del horno. La máquina de amasado utiliza energía eléctrica, mientras que el horno utiliza combustible de petróleo. En el Cuadro

1 se han resumido los consumos de la materia prima (harina, levadura, sal, etc.), y energía (combustible y electricidad) en cada día de una semana, así como la producción de bolillos. Para uniformar las unidades, los datos de consumos se han multiplicado por su precio y se han sumado para obtener los consumos de materias primas y de combustible.

normal.					
Día	Consumo prima (\$)	de m	nateria Consumo ( (\$)	de combustible	Producción (núm.de bolillos)
Lunes	5,150		110		52,000
Martes	4,930		110		49,000
Miércoles	4,950		120		50,000
Jueves	5,050		115		51,000
Viernes	4,980		105		50,000
Sábado	5,200		120		52,000
	- 1				,

### Parámetros estándar semanales en la producción de

bolillos	
Producción estándar de bolillos	350,000 pizas.
	Consumo estándar
Materia prima	\$30,260
Combustible	\$680
Mano de obra	\$800
Depreciación	\$700
Gastos generales	\$800

 Determine los índices de productividad de la panificadora, y que elabore el diagrama de flujo del proceso productivo. Deberá comparar los índices de productividad actuales con los estándares y concluir si la empresa es productiva o no. En caso de no serlo, se pide que concluya cinco causas por las cuales se pueda estar presentando la deficiencia. Dirección Regional Turrialba-Jiménez Colegio Técnico Profesional La Suiza Departamento de Productividad y Calidad

Profesor: Ing. Greivin Mata Sojo

### INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN SUMATIVA

Nivel: 11

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_ Sección: 11- 1B

Fecha de Resolución: Del 09 al 16 de noviembre.

Fecha de devolución al docente: IX Jornada de Entrega de Alimentos (fecha límite)

Medio de Entrega: Según Escenarios al correo greivin.mata.sojo@mep.go.cr. Si lo entrega en físico

deberá entregarlo en la IX Jornada de entrega de alimentos.

Firma d	le pac	lre c	le '	famili	a	o encargado	[
---------	--------	-------	------	--------	---	-------------	---

### Instrucciones Generales:

- Lea cuidadosamente todo el instrumento antes de responderlo.
- Haga buena letra y cuide su ortografía.

Criterios			Escala			
		1	2	ε		
Criterios de funcionalidad						
Describe todos los elementos que componen los Indicado						
Utiliza los Indicadores de Productividad para la resolución de problemas.						
Conoce los Indicadores de Productividad para la resolución de problemas.						
Desarrolla de forma asertiva las tareas asignadas.						
Categoría	Descripción					
Logrado (3)	Descripción detallada de la situación. (El estudiante demuestra un nivel máximo de desempeño donde es capaz de desarrollar las actividades solicitadas considerando la totalidad de los elementos esperados.)					
En Proceso (2)	Descripción parcial de la situación. (El estudiante demuestra un nivel de desempeño que alcanza el logro de algunos de los elementos o procesos solicitados.)					
Aun no Logrado(1)	Descripción ambigua de la situación. (El estudiante no logra un nivel básico de avance, o del todo no alcanza a desarrollar las actividades planteadas.)					

