

23 de septiembre de 2024



No. Actividad: 10
Nombre de la actividad: La cafetería
del Profe Benji

Instituto Politécnico Nacional.
Escuela Superior de Cómputo.
Licenciatura en ciencia de datos.

Nombre de la materia: Computo de alto Desempeño
Grupo: 4AV1
Profesor: Benjamín Cruz Torres

Nombre del equipo: Equipo 4
Integrantes del equipo:

- Rivera Rodriguez Danny Jesus
- Moreno Hernandez Isaac
- Lopez Mendez Emiliano
- Martinez Chavelas Andres

Desarrollo de la Actividad

Elabora, en equipo, para cada escenario el procedimiento que deberá seguir el o la mesera para realizar la actividad. El procedimiento comienza desde que llega el cliente hasta que se va. Y el procedimiento está dividido en tareas. Trata de ser lo más detallado posible, pero sin llegar al extremo.

ESCENARIO 1 – Solamente un empleado/a

El procedimiento que debería de realizar el empleado:

1. Saludar ‘
2. Llevar a una mesa’
3. Dar el menú
4. Esperar ‘
5. Tomar la orden
6. Preparar
7. Servir ‘
8. Esperar ‘
9. Cobrar ‘
10. Despedir ‘

ESCENARIO 2 – 4 emplead@s solo un único activo en cada tarea

El procedimiento que debería de realizar los empleados:

1. Saludar ‘
2. Llevar a una mesa ‘
3. Si el menú esta disponible
 - a. Dar el menú
 - b. Si no esta disponible
 - i. Esperar
4. Esperar ‘
5. Si esta la libreta disponible
 - a. Tomar orden
 - b. Si no esta disponible
 - i. Esperar
6. Si esta disponible el sartén
 - a. Preparar orden
 - b. Si no esta disponible
 - i. Esperar
7. Servir ‘
8. Esperar ‘
9. Si esta disponible la terminal
 - a. Cobrar
 - b. Si no esta disponible

23 de septiembre de 2024

- i. Esperar
- 10. Despedir ‘

ESCENARIO 3 – 4 emplead@s cada uno tiene su propia activo en cada tarea

El procedimiento que debería de realizar el empleado:

1. Saludar ‘
2. Llevar a una mesa’
3. Dar el menú
 - a. Si no hay disponibles
 - i. Esperar
4. Esperar ‘
5. Tomar la orden
 - a. Si no hay libretas disponibles
 - i. Esperar
6. Preparar
 - a. Si no hay sartenes disponibles
 - i. Esperar
7. Servir ‘
8. Esperar ‘
9. Cobrar ‘
 - a. Si no hay terminales disponibles
 - i. Esperar
10. Despedir ‘

Cuestionario

Escenario 1 – Solamente un empleado/a

1. ¿En este escenario que tareas se pueden paralelizar si contrataran más empleados o empleadas?
 - a. Saludar, Llevar a la mesa, Esperar, Servir, Esperar, Cobrar, Despedir
2. ¿En este escenario qué tareas no es posible paralelizar, aunque se contraten más empleados o empleadas?
 - a. Dar el menú, Tomar a orden, Preparar,

Escenario 2 – 4 emplead@s solo un único activo en cada tarea

1. ¿Encontraste tiempos muertos en para alguno o alguna de las empleadas?
 - a. Si, si solo tenemos una cosa disponibles entonces hay que esperar a que el emplead@ termine con su actividad
2. ¿Qué tipo de eficiencia permite este procedimiento, reducir tiempos o reducir costos?

23 de septiembre de 2024

- a. Reducir costos

Escenario 3 – 4 emplead@s cada uno tiene su propia activo en cada tarea

1. ¿Qué conflictos encontrarías entre los empleados o empleadas?
 - a. Puede que muchos se confundan o por ejemplo en la cocina se sobre sature como paso en el ejemplo en clase
2. En cuanto a los costos, ¿cuánto aumentarían con respecto a los escenarios anteriores?
 - a. Un poco mas ya que como cada uno tiene su actividad, los costos suben por empleados

Conclusiones

En el Escenario 1, con solo un empleado, algunas tareas como servir o esperar podrían paralelizarse con más personal, pero otras como tomar la orden o preparar la comida deben seguir una secuencia y no pueden ejecutarse simultáneamente, limitando la eficiencia que se puede lograr con más empleados.

En el Escenario 2, aunque se cuenta con cuatro empleados, cada uno tiene acceso a un solo activo por tarea, lo que provoca tiempos muertos, ya que los empleados deben esperar la disponibilidad del recurso. Este enfoque ayuda a reducir costos operativos, pero afecta la productividad debido a la espera.

En el Escenario 3, cada empleado tiene su propio recurso, lo que elimina los tiempos muertos y mejora la eficiencia en términos de tiempo. Sin embargo, los costos aumentan debido a la necesidad de más activos y empleados. Además, pueden surgir problemas de coordinación, especialmente en áreas críticas como la cocina, lo que puede generar saturación y afectar el rendimiento.

Aunque la paralelización de tareas puede mejorar la eficiencia en algunos casos, también trae consigo un aumento en costos y la necesidad de una buena organización para evitar conflictos y saturaciones.