 

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
   1. Dar el menú
   2. Si no esta disponible
      1. Esperar
4. Esperar ‘
5. Si esta la libreta disponible
   1. Tomar orden
   2. Si no esta disponible
      1. Esperar
6. Si esta disponible el sarten
   1. Preparar orden
   2. Si no esta disponible
      1. Esperar
7. Servir ‘
8. Esperar ‘
9. Si esta disponible la terminal
   1. Cobrar
   2. Si no esta disponible
      1. 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
   1. Si no hay disponibles
      1. Esperar
4. Esperar ‘
5. Tomar la orden
   1. Si no hay libretas disponibles
      1. Esperar
6. Preparar
   1. Si no hay sartenes disponibles
      1. Esperar
7. Servir ‘
8. Esperar ‘
9. Cobrar ‘
   1. Si no hay terminales disponibles
      1. Esperar
10. Despedir ‘

**Cuestionario**

**Escenario 1 – Solamente un empleado/a**

1. ¿En este escenario que tareas se pueden paralelizar si contrataran más empelados o empleadas?
   1. Saludar,Lllevar 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?
   1. 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?
   1. 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?
   1. 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?
   1. 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?
   1. 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.