



31-3-2022

La organización como sistema

María Alicia Galo
Daniel Gustavo Vespo
UTN - FRCU

DESCRIPCIÓN:

Se ha seleccionado para el análisis una fábrica de elaboración de cerveza artesanal.

Esta organización es un sistema conformado por un conjunto de partes, que interactúan y se relacionan entre sí. Siendo todos estos subsistemas importantes para el correcto funcionamiento de la empresa como un todo.

Esta organización, o sistema social se encuentra organizado en base a sus componentes, personas que la conforman, maquinarias y normas que se interrelacionan y vinculan sistemáticamente con el objetivo de alcanzar metas y objetivos por medio de diferentes áreas como lo son la de marketing, recursos humanos, el área administrativa, el sector de producción, ventas, etc.

ENTORNO

En 1880 Bieckert y Quilmes se establecieron en Buenos Aires y desde ese momento se comenzó de a poco a identificar la diferencia de lo que es una cerveza artesanal de una industrializada y es lo que llevó a que este tipo de empresas se encuentre hoy entre unas de las industrias en continuo crecimiento.

Este sistema de producción artesanal se encuentra directamente influenciado por sus consumidores gracias a la novedad que causa, principalmente, entre los jóvenes y adultos (variable - público al que va dirigido), el experimentar diferentes estilos de cerveza (salida) como por ejemplo: Golden Ale - refrescante y ligera y fácil de tomar, Amber Ale, India Pale Ale, más conocida como IPA de origen intenso y alto nivel de amargor y Hefeweizen a base de trigo, las cuales están definidas por su receta y los porcentajes extremadamente precisos en el uso de las materias primas (entrada) y en el delicado proceso de elaboración:

- AGUA: Apropiaada composición mineral (diferentes cervezas requieren diferentes minerales específicos).
- CEBADA / MALTA / TRIGO: Son los componentes de la receta que comúnmente es llamada el “corazón de la cerveza” ya que es el ingrediente básico que se utiliza en la producción de cerveza.
- LÚPULO: Es uno de los contribuyentes principales al amargor, sabor y aroma de la cerveza. Es “El condimento” de la cerveza.
- LEVADURA: Encargada de digerir los azúcares extraídos convirtiéndolos en alcohol y CO₂

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Malteado
2. Molienda
3. Macerado
4. Cocido
5. Enfriado
6. Fermentación
7. Envasado o embotellado
8. Segunda fermentación

Actualmente la elaboración de cerveza artesanal se ha distribuido y establecido por cada provincia de nuestro país y si bien como se dijo anteriormente es una de las industrias en continuo crecimiento no se puede obviar lo complejo que resulta a veces el camino en el proceso de elaboración debido del contexto en el que nos encontramos inmersos cada vez más complejo y afectado directamente por la globalización que a veces favorece al sistema y en otras lo perjudica.

Un ejemplo de esto se vio durante la pandemia, la paralización de algunos sectores productivos, proveedores de materias primas necesarias en el proceso de producción, quienes se vieron imposibilitados de realizar entrega de mercaderías, o se retrasaron en la entrega. Si bien esta empresa cuenta con reservas para casos de emergencias, la incertidumbre a nivel nacional sumado al problema de la inflación, con la economía del país dolarizada, la pérdida del valor de la moneda nacional, y actualmente al conflicto bélico en Europa llevó a la improvisación en la resolución de problemas, con el riesgo que eso conlleva.

Teniendo como referencia las normas internacionales de gestión de la calidad, ISO 9001- 2015, en su última revisión, donde SE CERTIFICA EL PROCESO MEJORA CONTINUA DE LA ORGANIZACIÓN la cual pide tener en cuenta tanto los aspectos EXTERNOS (legales políticos, económicos y tecnológicos), como los INTERNOS, (valores, la cultura organizacional, el conocimiento, el desempeño de los empleados, etc.) se pueden reconocer los diferentes aspectos que benefician o perjudican a esta empresa:

CONTEXTO EXTERNO (A nivel global)

- NEGATIVO - situación sanitaria y económica - inflación - cambios en la bolsa - conflicto bélico con impacto a nivel global en mediano y largo plazo - crisis climática - costos impositivos - el cambio de divisas dólar/peso - real/peso, cambio y disminución en hábitos de compra y consumo.
- POSITIVO - avances tecnológicos - hábitos de compra y consumo.

CONTEXTO INTERNO (Lo que tiene que ver dentro de la empresa)

Recursos e inversiones - motivación de los empleados , capacitación, canales de comunicación, inclusión laboral, herramientas de pago on line para clientes, aumento de salarios, experiencia en el puesto, etc.

PARTES INTERESADAS (Tienen algún tipo de interés en la organización - Responsabilidades, etc.)

EXTERNAS: proveedores, calidad de productos, capacidad de respuesta, habilitación, entidades de financiación, organismos de control, etc.

INTERNAS : empleados, diferentes departamentos o áreas: RRHH, sector de calidad, sector administrativo, ventas, marketing, etc.).

- Proyecto para la organización desde el rol del “Programador”.

Nombre del proyecto: Gestión bar



Descripción y objetivo:

Se desarrollará un software para una empresa de cerveza artesanal mediana, con proyección internacional. El objetivo será agilizar, administrar y gestionar la información de la empresa de manera dinámica y precisa en tiempo real y permanente.

El personal podrá comunicarse con las diferentes áreas mediante el uso de una intranet y se podrán hacer sugerencias mediante mensajes instantáneos.

Trabajaremos fundamentalmente con el sector de márketing y la gerencia para traducir sus necesidades y sugerencias en el sistema.

Crearemos un sector para poder ingresar CV, eso deberá tratarse con el área de RRHH.