



Ajuste: Revisa y ajusta la operación de tu empresa

Herramientas Prácticas.

Autor. Carolina Amaya Cetina.

2013

Revisa y ajusta la operación de tu empresa. Noviembre de 2013.
© Bogotá Emprende. Prohibida la reproducción total o parcial bajo cualquier forma.

GUÍA DE TRABAJO

Nombre de la Empresa:

Empresario:



Actividad 1. Analiza y evalúa según la escala cada uno de los siguientes factores de acuerdo a la situación actual de la organización.

0. El factor no se trabaja en la empresa.
1. El factor se trabaja pero presenta aspectos que deben ser mejorados.
2. El factor se trabaja y su comportamiento es destacado.

FACTOR	CALIFICACIÓN		
	0	1	2
Identificación de procesos.			
Mapa de procesos.			
Caracterización de procesos.			
Diagrama de flujos.			
Fichas técnicas			
Planeación de la producción y/o servucción.			
Tiempos estándar.			
Capacidad instalada.			
Manuales de procedimiento.			
Sistemas de programación y control para la operación.			
Distribución de planta			
Programa de mantenimiento.			
Sistema de inventarios.			
Certificaciones de calidad.			

GUÍA DE TRABAJO



Actividad 2.

Realiza un listado de cada uno de los procesos de tu empresa:

Procesos
Estratégicos
(Orientar la
organización)

Procesos
Misionales
(Orientados
razón de
ser)

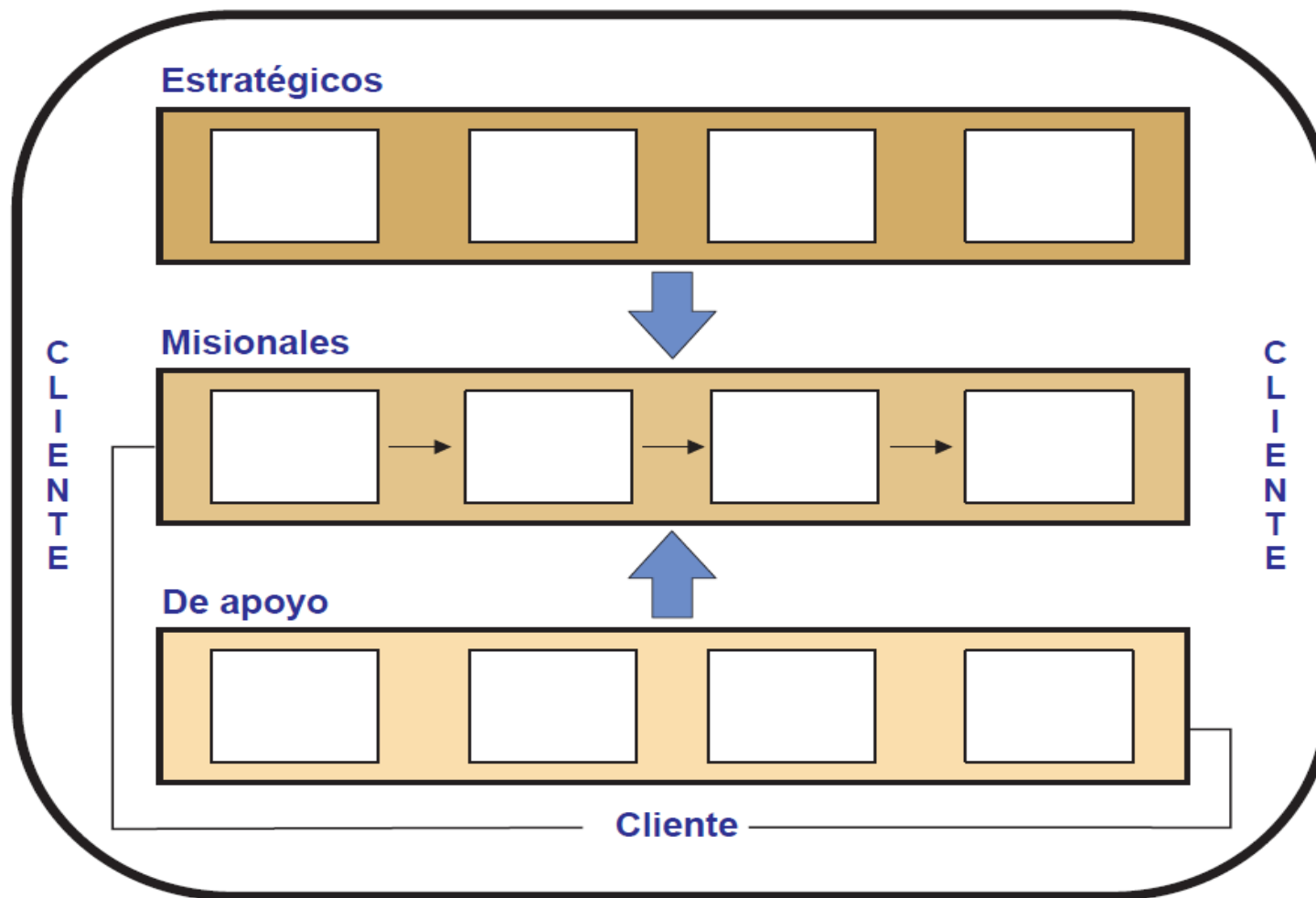
Procesos
de apoyo
(Complementan
los demás
procesos)

GUÍA DE TRABAJO



Actividad 3.

Elabora el mapa de procesos:



GUÍA DE TRABAJO



Actividad 4.

Identifica un proceso que puedas mejorar y descríbelo:

Nombre del proceso:		Código del proceso:		
Nombre del subproceso:				
Responsable:				
Misión del proceso:				
Alcance:				
Documentos soporte:		Registros:		
Recursos:				
Procesos relacionados:		Tiempo de ciclo:	Costo ciclo:	
Proveedores	Entradas	Actividades	Salidas	Clientes
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

GUÍA DE TRABAJO



Actividad 5.

Realiza el diagrama de flujo con la herramienta que encuentras en www.bogotaemprende.com para detallar el paso a paso de la fabricación del producto o la prestación del servicio que estas ofreciendo y así determinar los recursos que debes usar de manera pertinente:

bogotáemprende				Ayuda	Graficar	Reiniciar	Terminar
PRODUCTO:				DIAGRAMA DE FLUJO DEL PRODUCTO			
No.	PASOS PARA LA ELABORACIÓN DE SU PRODUCTO	ACCIÓN REALIZADA	TIEMPO EN MINUTOS				
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

GUÍA DE TRABAJO



Actividad 6.

Elabora la ficha técnica de un producto/servicio estrella:

Ficha técnica del producto/servicio		
Tiempo de la Producción P/S:		Minutos:
Características del p/s:		
Equipo humano requerido	Competencias equipo humano	
Tiempo total H/H por unidad		Minutos
Maquinaria y equipo por utilizar	Cantidad	
Insumos por emplear		
Información complementaria		

GUÍA DE TRABAJO



Actividad 7.

Visualiza y describe cuatro aspectos que puedan ser determinantes para que tu empresa sea más productiva:

GUÍA DE TRABAJO

Ejemplo de la descripción de un proceso:

Proceso. Elaboración de tinto en cafetera con filtro desechable

No.	Proceso de origen	Entrada (E.) / recurso(R.)	Requisitos de la entrada (E.) / recurso(R.)	Actividad	Resultado	Requisitos del resultado	Proceso destinatario
1	Compras	E. Café	Tostado, molido y para colar	Alistamiento de materiales	Materiales en las cantidades necesarias	Suficientes para una unidad de producción	Preparación
2		E. Azúcar	En empaque unitario				
3		R. Cuchara					
4		R. Cafetera					
5		R. Filtro					
		Detergente		Limpieza de equipos			
		Paños					

Seguimiento, medición y control

No.	Riesgos	Seguimiento y medición	Control
1	Enfermedades o insatisfacción del consumidor por producto contaminado o vencido.	Condiciones del café: almacenamiento, olor, color.	En caso de duda, no usarlo y disponerlo adecuadamente.
2			

Procedimientos, especificaciones y registros

No.	Procedimientos	Especificaciones	Registros
1	Alistamiento de materiales	Ficha técnica del café	Consumo de materiales
2	Limpieza de equipos		