Fábricas de Productividad

- Cerrar ventana
- Imprimir esta página
- Ampliar todo | Plegar todo

Plan de Trabajo QUIRAMA ACEVEDO PATRICIA

Nombre de Plan de trabajo	Plan de Trabajo QUIRAMA ACEVEDO PATRICIA	**Empresa**	QUIRAMA ACEVEDO PATRICIA
Visita	A-0000100575	**Línea de Servicio**	Productividad Operacional
Tipo documento	NIT	**Número Documento**	42.103.854
Rango de la empresa	Micro	**Nombre del consultor**	JOHANNA ARIAS PINEDA
Fecha inicio intervención	26/08/2024	**Número de identificación Consultor**	42164531
Fecha fin intervención	21/11/2024	**Correo electrónico consultor**	fucar.fabricasdeproductividad@gmail.com
Nombre/Razón social Extensionista	FUCAR S.A.S	**Teléfono del consultor**	3146026082
Número indicadores	6	**Valor total intervención**	$ 14.100.000
Visita parte 2	A-0000105569	**Total horas intervención**	60
Gestor	Andrés Eduardo Muñoz Velásquez	**Total horas presenciales proyectadas**	
Líder de línea	Osman Benjamín Vargas Rozo	**Total horas virtuales proyectadas**	
Departamento	RISARALDA	**Teléfono Extensionista**	3122479029
Ubicación	Carrera 9# 9- 37	**Líder del Proyecto**	Patricia Quirama Acevedo
Municipio Ubicación	DOSQUEBRADAS	**Representante legal**	Patricia Quirama Acevedo
		Supervisor de FP	Kris Eliana Zapata Pérez

Hallazgos y Oportunidades de Mejora

Hallazgos	1. Se observan deficiencias en los procesos de producción e inconsistencias en la calidad de los productos, causadas por una baja estandarización en los procedimientos de fabricación, lo que resulta en una variabilidad tanto en la calidad como en los tiempos de producción. 2. La empresa carece de un sistema estandarizado para la gestión de inventarios, lo que provoca desequilibrios críticos en los niveles de materia prima, tanto por exceso como por déficit. Esto impacta negativamente la capacidad de respuesta ante la demanda del cliente y contribuye a un aumento en los niveles de desperdicio, comprometiendo así la eficiencia operativa y la rentabilidad. 3. Existe una baja coordinación entre las áreas clave del restaurante, como	**Oportunidades de mejora**	1. Para abordar la baja estandarización en los procesos de producción, se propone la elaboración y documentación exhaustiva de protocolos operativos estándar (POE) para cada fase del ciclo productivo. Paralelamente, se sugiere la implementación de programas de capacitación estructurados para el personal, orientados a garantizar la correcta adopción y aplicación de dichos manuales operativos. Esta medida contribuirá a una mayor eficiencia y predictibilidad en la cadena de producción. 2. Ante las falencias en la gestión de inventarios, se propone la implementación de un sistema integral de gestión de inventarios basado en la estandarización de formatos específicos. Se priorizará la capacitación del personal para garantizar la correcta adopción y uso de estos formatos. Esta

cocina, atención al cliente y administración, genera retrasos y errores en los pedidos, comprometiendo la eficiencia operativa.

4. La empresa enfrenta ineficiencias en el uso del agua y el consumo energético en sus operaciones diarias, resultando en elevados costos operativos.

medida permitirá un control riguroso de los niveles de inventario, eliminando desequilibrios críticos, optimizando la planificación de compras y mejorando la capacidad de respuesta a la demanda del cliente.

3. Se propone una intervención integral que abarca la optimización de espacios, la creación de manuales operativos específicos por área, y la capacitación del personal para mejorar la coordinación interdepartamental. Estas medidas estandarizarán procesos, clarificarán responsabilidades y optimizarán la comunicación, así reduciendo retrasos y errores en los pedidos, y mejorando significativamente la eficiencia operativa del restaurante.

4. Se propone implementar un sistema de gestión del agua que incluirá la optimización de espacios para mejorar el flujo de acciones y reducir el consumo innecesario. Además, se capacitará al personal en prácticas de ahorro de agua y en el uso eficiente de equipos que requiere este recurso.

Análisis de la Situación Actual

Situación actual

American Wings fue fundada en 2014 como un restaurante familiar especializado en alitas de pollo y ha estado operando en el mercado durante 3 años. El restaurante forma parte del sector económico de servicios de alimentación. American Wings atiende a una clientela diversa, que incluye familias y jóvenes de los alrededores, abarcando desde el estrato 1 hasta el estrato 4. El restaurante ha establecido convenios con empresas locales para facilitar pedidos a domicilio, ofreciendo diversas opciones de pago que se adaptan a las diferentes necesidades económicas de sus clientes. Su línea de producción se centra en alitas de pollo, ofrecidas con una extensa variedad de salsas, que van desde sabores picantes hasta dulces y cremosos, diseñadas para mejorar la experiencia del cliente. Además, American Wings complementa su oferta con comidas rápidas como hamburguesas, perros y desgranados, para aquellos clientes que prefieren estas opciones.
El portafolio de productos de American Wings también incluye un menú económico diario que ofrece un plato completo con sopa, arroz, ensalada, una selección de proteína, un acompañante y jugo, que cambia diariamente. Asimismo, dispone de un menú a la carta que varía según la disponibilidad del día e incluye opciones como costillas ahumadas BBQ, pechuga a la plancha, milanesa de pollo, mojarras fritas, chuleta de cerdo, churrasco de res y

Problemática actual

La empresa enfrenta una serie de complicaciones que impactan negativamente su productividad operacional. La falta de estandarización en los procesos de producción provoca variabilidad en la calidad y tiempos de entrega, afectando la consistencia del servicio al cliente. La gestión ineficiente de inventarios resulta en excesos o faltantes de materia prima, lo que genera problemas en la planificación de compras y en la satisfacción del cliente. Además, la baja coordinación entre las distintas áreas del restaurante, como cocina, atención al cliente y administración, ocasiona retrasos y errores en los pedidos, lo que incrementa los costos operativos y reduce la capacidad de respuesta ante la demanda del mercado. Finalmente el uso ineficiente de la energía en las operaciones diarias también contribuye a un desperdicio significativo y altos costos operativos.

	tablas mixtas de 2 y 3 carnes. Aunque American Wings opera cuatro locales entre Pereira y Dosquebradas, actualmente la empresa quiere centrarse en su local en La Macarena, ubicado en la Carrera 9 # 9 – 37, Antiguo Jota Gallo, Dosquebradas, en este local, opera con un equipo de cuatro empleados que se encargan de la preparación de alimentos, el servicio al cliente y la gestión operativa. La elección de enfocarnos en la línea de productividad operacional para American Wings se fundamenta en el perfil del negocio y las características inherentes a su ciclo de producción, que son cruciales para esta línea de intervención. Dado que el restaurante experimenta una alta rotación de personal, se enfrenta a desafíos significativos en la retención de procesos estandarizados y la consistencia en la ejecución de subprocesos, lo que resulta en una variabilidad en la producción y en la prestación de servicios. Esta situación aumenta la necesidad de aplicar herramientas para mitigar los desperdicios operativos, incluyendo tiempos de espera innecesarios, y movimientos redundantes. Implementar un proceso de productividad operacional mejora la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente, además es esencial para fortalecer la competitividad y promover un crecimiento de American Wings en el mercado. Al abordar estos puntos, se pretende estandarizar los procesos a pesar de la alta rotación de personal, asegurando una operación más fluida y eficiente.		
Objetivo de la intervención	Optimizar los procesos operacionales de American Wings mediante la implementación de estándares procedimentales y un sistema avanzado de gestión de inventarios. Esta intervención, llevada a cabo por el equipo consultor de Fucar SAS en colaboración con el equipo de gestión operativa y administrativa de American Wings, tiene como propósito mejorar la coordinación entre las áreas de cocina, atención al cliente y administración, reduciendo errores y retrasos en los pedidos, y aumentando la eficiencia y productividad general del restaurante. Las acciones se desarrollarán en las instalaciones de American Wings y se espera que la implementación se complete en un plazo de tres meses, utilizando nuevos procedimientos, capacitaciones al personal, y optimización del sistema de gestión de inventarios.	**Línea, producto y/o servicio**	Línea de producción de alitas
Metodología a utilizar	Mapas de la cadena de valor y análisis de valor - VSM	**Modalidad atención**	Mixto (presencial y virtual)
¿Cuál?			

Estado de Aprobación

Estado Aprobación Parte1	Aprobado	**Estado Aprobación Parte 2**	Aprobado
Creado por	FUCAR S.A.S, 12/08/2024, 11:53 a. m.	**Última modificación por**	Usuario17146911062126394447, 17/10/2024, 4:50 p. m.

Historial de Plan de trabajo

17/10/2024, 4:50 p. m.

Usuario **Usuario17146911062126394447**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Pendiente a Aprobado.**

17/10/2024, 4:50 p. m.

Usuario **Usuario17146911062126394447**
Acción **Registro bloqueado.**

15/10/2024, 4:50 a. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Registro bloqueado.**

7/10/2024, 7:25 p. m.

Usuario **Osman Benjamín Vargas Rozo**
Acción **Registro bloqueado.**

3/10/2024, 10:39 a. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Registro bloqueado.**

28/09/2024, 7:38 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Rechazado a Pendiente. Registro bloqueado.**

23/09/2024, 6:08 a. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Pendiente a Rechazado. Registro desbloqueado.**

17/09/2024, 9:03 p. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Registro bloqueado.**

15/09/2024, 4:27 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Rechazado a Pendiente.**

15/09/2024, 4:27 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Registro bloqueado.**

12/09/2024, 3:25 p. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Pendiente a Rechazado. Registro desbloqueado.**

11/09/2024, 3:15 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 de Nuevo a Pendiente.**

11/09/2024, 3:15 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Registro bloqueado.**

11/09/2024, 3:01 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte 2 a Nuevo**

10/09/2024, 9:03 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Aprobado.**

10/09/2024, 9:03 p. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Registro desbloqueado.**

8/09/2024, 7:59 p. m.

Usuario **Osman Benjamín Vargas Rozo**
Acción **Registro bloqueado.**

4/09/2024, 11:16 a. m.

Usuario **fabricasrisaraldag10**
Acción **Registro bloqueado.**

29/08/2024, 11:16 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Rechazado a Pendiente.**

29/08/2024, 11:16 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Registro bloqueado.**

29/08/2024, 11:11 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Situación actual.**

29/08/2024, 10:08 p. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Fecha fin intervención de 22/10/2024 a 21/11/2024.**

29/08/2024, 10:51 a. m.

Usuario **FUCAR S.A.S**
Acción **Se ha cambiado Situación actual.**

28/08/2024, 6:25 a. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**
Acción **Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Rechazado.**

28/08/2024, 6:25 a. m.

Usuario **Usuario17123323053507920323**

Acción	**Registro desbloqueado.**

22/08/2024, 3:07 p. m.

Usuario	**fabricasrisaraldag10**
Acción	**Registro bloqueado.**

14/08/2024, 9:27 p. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Rechazado a Pendiente.**

14/08/2024, 9:27 p. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Registro bloqueado.**

14/08/2024, 9:03 p. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Se ha cambiado Situación actual. Se ha cambiado Oportunidades de mejora. Se ha cambiado Hallazgos.**

12/08/2024, 5:35 p. m.

Usuario	**fabricasrisaraldag10**
Acción	**Se ha cambiado Estado Aprobación Parte1 de Pendiente a Rechazado.**

12/08/2024, 5:35 p. m.

Usuario	**fabricasrisaraldag10**
Acción	**Registro desbloqueado.**

12/08/2024, 12:27 p. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Registro bloqueado.**

12/08/2024, 11:53 a. m.

Usuario	**FUCAR S.A.S**
Acción	**Creado.**

Indicadores por plan de trabajo

IPT-28431

Diligenciado	
Indicador	**Reducción de tiempo de no valor agregado (TNVA).**
Línea base	**10,00000**
Unidad de medida	**Minutos, horas, días, segundos**
Cálculo de la medición	**Para determinar los tiempos asociados con los subprocesos no valor agregados en un restaurante, se implementó una metodología que incluyó observación directa y cronometraje de las actividades, complementada por entrevistas y auto-reportes del personal. Se midió el tiempo dedicado a revisar y revolver innecesariamente los productos en el aceite, obteniendo 3,00 minutos (Subproceso A), la compra de ingredientes no disponibles, resultando en 5,00 minutos (Subproceso B), y el exceso de manipulación de vegetales y otros ingredientes, con 2,00 minutos (Subproceso C). La sumatoria total de estos tiempos de no valor agregado fue de 10,00 minutos**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**9,00000**
Variación porcentual esperada	**-10,00**

IPT-28432

Diligenciado	
Indicador	**Ahorros generados por reducción de desperdicios AD(TCP): Tiempo de ciclo product**

Línea base	**3.750,00000**
Unidad de medida	**pesos**
Cálculo de la medición	**Para calcular el tiempo total del ciclo desde que un cliente entra en el local Macarena hasta la facturación, se cronometraron todas las etapas del servicio, llegando a un total de 40 minutos. Este tiempo comprende desde la llegada del cliente, la toma de su pedido, la preparación de los alimentos, el servicio en mesa, y finalmente, la facturación. Además, para determinar el valor por minuto del servicio, se consideró el costo laboral diario, donde cada empleado recibe un pago de 45,000 pesos por una jornada de 8 horas. Esto nos permite asignar un valor monetario a cada minuto de servicio, facilitando así la evaluación de la eficiencia operativa y la rentabilidad del restaurante.**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**3.375,00000**
Variación porcentual esperada	**-10,00**

IPT-28433

Diligenciado	
Indicador	**Disminución del nivel de consumo de (Agua) en el Ciclo Productivo (NCA)**
Línea base	**0,00200**
Unidad de medida	**Metros cúbicos M3**
Cálculo de la medición	**El periodo de la factura del agua es desde el 03 de junio al 02 de julio de 2024 en el cual se tuvo un consumo de 8 metros cubicos Durante este tiempo se produjo un total de 4080 unidades de alitas por lo cual aproximadamente se utilizan 2 litros de agua por cada alita producida durante el periodo evaluado. En el ciclo de producción se consumió en el lavado de los productos, aseo del local, preparación de los alimentos y puesta a punto de la instalación.**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**0,00180**
Variación porcentual esperada	**-10,00**

IPT-28434

Diligenciado	
Indicador	**Consumo de materias primas (CMP).**
Línea base	**0,22000**
Unidad de medida	**Toneladas, metros u otra unidad de medida**
Cálculo de la medición	**Las cantidades de proteínas específicas consumidas en un día típico de la semana fueron 20 kg de codos y 10 kg de bombones de pollo. Este registro facilitó el cálculo del Consumo de Materias Primas (CMP), que se obtuvo dividiendo los 30 kg de materia prima consumida entre las 136 unidades vendidas ese día, desglosadas en 92 codos y 44 bombones. Este último dato proviene del conteo detallado del inventario realizado al final del día.**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**0,20000**
Variación porcentual esperada	**-9,09**

IPT-28435

Diligenciado	
Indicador	**Recuperación de espacios (RE).**
Línea base	**80,00000**
Unidad de medida	**Porcentaje**
Cálculo de la medición	**El espacio cuenta con metros cuadrados, en el cual se toma foto de las condiciones en las que se encuentra y donde se realiza cada proceso**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**88,00000**
Variación porcentual esperada	**10,00**

IPT-28436

Diligenciado	

Indicador	**Nivel de rotación de inventario (NRI).**
Línea base	**1,65543**
Unidad de medida	**Veces.**
Cálculo de la medición	**Para el cálculo del Nivel de Rotación de Inventario (NRI), se tiene en cuenta que la unidad más vendida es un combo de 8 alitas por lo cual se calcula el valor unitario de la alita con este combo, el cual tiene un precio de venta de 3,000 COP por alita. Se realizó el calculo en un día promedio en el cual se vendieron 136 alitas (92 codos y 44 bombones), generando ventas totales de 408,000 COP (136 alitas x 3,000 COP). Para calcular el NRI, se considera el valor del inventario compuesto por la Materias Primas (MP) que se tiene diaríamente, los Productos en Proceso (PP) y Productos Terminados (PT) ya que debido a las dinamicas de la empresa esto no se puede cuantifar toda vez que se da por demanda especifica. Las MP corresponden a 300 unidades de alitas crudas listas para la producción los cuales tienen un costo unitario de 890 por lo cual se multiplican esas unidades con el costo unitario para obtener 267,000.**
Período de la medición	**Agosto de 2024**
Meta del indicador	**1,82097**
Variación porcentual esperada	**10,00**

Detalle de Plan de Trabajo

Fase 1: Evaluación inicial y diagnóstico detallado

Duración estimada	**8**
Descripción de la actividad	**Realizar una evaluación de los procesos actuales para identificar ineficiencias y áreas críticas que requieran intervención.**

Fase 2: Diseño e implementación de procedimientos

Duración estimada	**24**
Descripción de la actividad	**Desarrollar y establecer manuales de procedimientos estandarizados para todas las áreas operativas de American Wings, incluyendo herramientas de gestión de inventarios integrado y optimización del uso del espacio físico.**

Fase 3: Capacitación y puesta en marcha

Duración estimada	**22**
Descripción de la actividad	**Asegurar que todo el personal esté adecuadamente capacitado y que los nuevos procedimientos estén correctamente implementados (Manuales, semáforo, gestión de inventarios) .**

Fase 4: Evaluación de implementación y ajustes

Duración estimada	**6**
Descripción de la actividad	**Realizar una evaluación de las nuevas implementaciones, incluidos los manuales de procedimientos, la herramienta de gestión de inventarios, y la optimización del espacio, para determinar su efectividad en el entorno operativo de American Wings.**

Historial de aprobaciones

17/10/2024, 4:50 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Usuario17146911062126394447**
Aprobador real	**Usuario17146911062126394447**
Comentarios	

15/10/2024, 4:50 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Usuario17123323053507920323**
Aprobador real	**Usuario17123323053507920323**
Comentarios	**Aprobado.**

7/10/2024, 7:25 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

3/10/2024, 10:39 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	

28/09/2024, 7:38 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

23/09/2024, 6:08 a. m.

Estado	**Rechazado**
Asignado a	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Rechazado.** **Realizar los ajustes indicados por el líder de línea.**

20/09/2024, 10:44 a. m.

Estado	**Reasignada**
Asignado a	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Ajustes requeridos para aprobación:** **1. Para el indicador “nivel rotación inventario” no son del todo claros los cálculos ya que tradicionalmente este indicador se calcula con valores monetarios. Por favor revisar y ajustar o revisar y aclarar por medio de un anexo el detalle de los cálculos.** **2. Para el indicador “recuperación de espacios” hace falta adjuntar el plano del espacio físico que se espera optimizar.** **3. El indicador de “consumo de agua” tiene como propósito analizar el consumo/unidad producida, en este caso solo se está referenciando el consumo, pero no se hace el cálculo de referencia frente al número de unidades producidas. Por favor revisar y ajustar.**

17/09/2024, 9:03 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	

15/09/2024, 4:27 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

12/09/2024, 3:25 p. m.

Estado	**Rechazado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	**Buenas tardes** **Por favor tener en cuenta las siguientes recomendaciones:** **1. No se encuentran los soportes para validar el cálculo de las líneas base de los indicadores.** **2. Revisar las alertas en cuanto al cumplimiento de la variación mínima del 8% en los indicadores.**

	Estaré atento a cualquier solicitud

11/09/2024, 3:15 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

10/09/2024, 9:03 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Usuario171233230535079203 23**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Aprobado.**

8/09/2024, 7:59 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

4/09/2024, 7:06 p. m.

Estado	**Reasignada**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Osman Benjamín Vargas Rozo**
Comentarios	

4/09/2024, 11:16 a. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	

29/08/2024, 11:16 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

28/08/2024, 6:25 a. m.

Estado	**Rechazado**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**
Comentarios	**Rechazado.** **Revisar y ampliar la información de la situación actual de la empresa: número de empleados, justificar la línea de intervención seleccionada, revisar la lista de chequeo para completar la información.** **Revisar las demás recomendaciones del Líder de Línea sobre el tiempo de la intervención y la programación de actividades con alta intensidad horaria en un mismo día.**

26/08/2024, 9:40 p. m.

Estado	**Reasignada**
Asignado a	**Jeisson Villalobos Alonso**
Aprobador real	**Usuario171233230535079203 23**

Comentarios	**El plan de trabajo 1 está muy bien redactado, es claro y preciso en cuanto a hallazgos, oportunidades, problemática y objetivos del acompañamiento , sin mabargo se requierne algunos ajustes en los siguientes campos :** **Situación Actual** **Para dar un contexto claro, se debe usar la lista de chequeo para cubrir todos los aspectos relevantes de la situación actual. Además, es esencial mencionar cuántos empleados están involucrados y explicar por qué elegimos enfocarnos en la línea de productividad operacional.** **Tiempo de intervención** **Es necesario revisar el tiempo propuesto para la intervención. La duración de referencia de una intervención es de 3 a 6 meses para garantizar el desarrollo de las actividades, calidad y cumplimiento de los objetivos planteados por parte de las empresas beneficiadas** **Detalle de plan de trabajo** **Posteriormente a revisar el tiempo de intervención, es necesario validar si generar sesiones de 6 a 8 horas diarias realmente son efectivas en una intervención en productividad operacional. Se pueden presentar algunas desventajas de estas sesiones largas donde se puede mencionar:** ***Fatiga del personal, lo que reduce la concentración y eficiencia.** ***Incremento en errores, debido al cansancio.** ***Disminución de interés en el acompañamiento técnico por parte del empresario o las personas asignadas *, afectando la motivación.** ***Menor capacidad de retención de información*, limitando el aprendizaje y aplicación de mejoras.** ***Riesgo de sobrecarga y agotamiento* llevando a una posible disminución en la productividad interna de la empresa**

22/08/2024, 3:07 p. m.

Estado	**Aprobado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	

14/08/2024, 9:27 p. m.

Estado	**Enviado**
Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**

12/08/2024, 5:35 p. m.

Estado	**Rechazado**
Asignado a	**fabricasrisaraldag10**
Aprobador real	**fabricasrisaraldag10**
Comentarios	**Respetados Todos** **Reciban un cordial saludo** **Por favor tener en cuenta las siguientes observaciones:** **1. Ampliar el Análisis situacional de la empresa, definiendo mejor el tipo de cliente y la dirección en donde se va a desarrollar la intervención. Además es importante mencionar los otros productos que comercializa para ampliar el contexto de la intervención.** **2. Detallar mejor las actividades, las cuales deben justificar la intervención en el marco del objetivo, ya que hay algunas muy generales como "Capacitación en procedimientos".** **Se debe ser específico en las actividades a realizar.** **Estaré atento a cualquier solicitud**

12/08/2024, 12:27 p. m.

Estado	**Enviado**

Asignado a	**FUCAR S.A.S**
Aprobador real	**FUCAR S.A.S**
Comentarios	**Submitting request for approval.**