**ESTANDARIZACION DE ORALE MEX FOOD**



**PRESENTADO POR:**

ANDRES FELIPE FELICIANO

MANUEL ANTONIO JIMENEZ

DIEGO ALEXANDER RODRIGUEZ

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

GESTION DE LA PRODUCCION

BOGOTA

 2015

MISION

Preparar alimentos típicos mexicanos con una adaptación propia colombiana **atendiendo las necesidades de nuestros clientes,** ofreciendo platos de calidad, variedad en los sabores además de la rápida atención, **que asegure su satisfacción en el mejor ambiente.**

**VISIÓN**

**Posicionarnos para el 2018, como el restaurante número uno en platos típicos de México, buscando oportunidades de desarrollo. Agradando a los clientes, proveedores y empleados para lograr el crecimiento en participación del mercado. Innovando constantemente.** Con un servicio eficiente, precios accesibles y destacando  por su dedicación a la formación, y capacitación de nuestros empleados.

OBJETIVO GENERAL

**Conocer a profundidad los productos y servicios que ofrecemos y adecuarlos a las necesidades de nuestros clientes.**

**OBJETIVOS ESPECIFICOS**

* **Ofrecer la mejor atención a nuestros clientes de forma atenta y confiable.**
* **Darle importancia a cada uno de nuestros clientes pues de ellos depende nuestro éxito.**
* **Elaborar los platos gastronómicos llenos de sabores y sensaciones más placenteras para el paladar de nuestros clientes**
* **Pedir información y recoger las peticiones y quejas**

**Diagrama de Gantt**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Proyecto** | **Fecha inicio prevista** | **Fecha final prevista** | **Situación** | **Días para el final** |
| visita 1 y creación de obj. | 1-oct-15 | 2-oct-15 | Terminado | 1 |
| análisis de recetas 2 | 3-oct-15 | 4-oct-15 | Terminado | 1 |
| visita 2 | 6-oct-15 | 6-oct-15 | Terminado | 0 |
| análisis de flujogramas | 7-oct-15 | 15-oct-15 | Terminado | 8 |
| realización de flujogramas | 16-oct-15 | 26-oct-15 | Terminado | 10 |
| realización misión visión objetivos | 27-oct-15 | 28-oct-15 | Terminado | 1 |
| ordenar información  | 29-oct-15 | 31-oct-15 | Terminado | 2 |
| visita 3 verificación | 1-nov-15 | 1-nov-15 | Terminado | 0 |
| proyecto en el blog  | 3-nov-15 | 7-nov-15 | Terminado | 4 |
| presentación del proyecto  | 19-nov-15 | 19-nov-15 | En curso | 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visita 1 y creación de obj. |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| análisis de recetas 2 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| visita 2 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| análisis de flujogramas |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| realización de flujogramas |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| realización misión visión objetivos |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ordenar información  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| visita 3 verificación |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| proyecto en el blog  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| presentación del proyecto  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **FECHA** | oct.1-2 | oct. 3-4 | oct. 6 | oct.7-15 | oct.16-26 | oct.27-28 | oct.29-31 | nov.1 | nov.3-7 | nov. 19 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:FRIJOL REFRITO  | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **UNIDAD** | **CANTIDAD** | **VALOR POR KG** | **VALOR UNIDAD POR GR** | **VALOR TOTAL** |
| FRIJOL | gr | 1000 | 4500 | 4,5 | 4500 |
| SAL | gr | 20 | 1200 | 60 | 80 |
| CEBOLLA | gr | 40 | 1600 | 40 | 80 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 4660 |
| Costo variable 10% |   |   | 466 |
| costo total |   |   | 5126 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 1** | **Página 1 De 2** | **Resumen** |
| **Proceso:** Frijol  | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:**  | **Operación** | 18 | 33.1 | 17 | 23.9 | 1 | 9.2 |
| **Transporte** |  3 | 1.5 | 3 | 1,5 | 0 | 0 |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  | 1 | 120 |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** | 1 | 20 |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual ( )** | **Almacenamiento** | 1 | **0** |  2 | 60 |  | 60 |
| **Propuesto ( x )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 174,6 | 84.9 | 69.2 |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| se saca el frijol  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| se remoja el frijol por una noche  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Se prende la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se pone a la olla en la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se lava el frijol | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se vierte en la olla exprés | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se le agrega agua  | X |  |  |  |  |  | 0,5 | 1 litro por libra |
| Se tapa la olla | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se deja por 40 minutos a que este el frijol |  |  |  |  | x |  | 40 | 40 min por kg |
| Se apaga la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,1 |  |
| Se le saca el aire a la olla exprés  | X |  |  |  |  |  | 1,5 |  |
| Se saca un sartén  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se pone el sartén en la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se le aplica aceite al sartén caliente  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se vierte el frijol en el sartén  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se sofríe el frijol por unos 7 minutos  | X |  |  |  |  |  | 7 |  |
| Después de sofreído el frijol se apaga la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,1 |  |
| Se espera a que se enfrié el frijol |  |  |  | X |  |  | 20 |  |
| Después se saca la licuadora  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se conecta  | X |  |  |  |  |  | 0,2 |  |
| Se vierten los frijoles en la licuadora  | X |  |  |  |  |  | 5 |  |
| Se licuan los frijoles.  | X |  |  |  |  |  | 5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **84,9****MIN.** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:ARROZ | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| ARROZ | gr | 500 |  $ 2.800,00  | 2,8 | 1400 |
| SAL | gr | 20 |  $ 1.200,00  | 1,2 | 24 |
| CEBOLLA | gr | 40 |  $ 1.600,00  | 40 | 80 |
| COLOR  | gr | 20 |  $ 3.200,00  | 3,2 | 64 |
| ACEITE  | ml | 60 |  $ 4.000,00  | 4 | 240 |
| ALVERJA | gr | 120 |  $ 2.000,00  | 2 | 240 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 2048 |
| Costo variable 10% |   |   | 204,8 |
| costo total |   |   | 2252,8 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 2** | **Página 1 De 2** | **Resumen** |
| **Proceso: ARROZ** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** cocinar arroz  | **Operación** | 22 | 47.9 | 13 | 29.5 | 9 | 18.4 |
| **Transporte** |  4 | 2 | 3 | 1.5 | 1 | 0.5 |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  | 1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  | 1 | 0.5 |  | 0.5 |
| **Método** | **Actual ( )** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( x )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 50.4 | 31.5 | 19.4 |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Sacamos el arroz  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se saca la olla  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se prende la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,2 |  |
| Se pone la olla en la estufa | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se vierte el arroz en la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se vierte el agua en la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se agrega la sal con un poco de color  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se agrega el aceite  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
|  Después se saca la alverja  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
|  se lava la alverja  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se vierten las alverjas en el arroz | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| se tapa la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se espera a que cocine el arroz |  |  |  |  |  |  | 20 |  |
| Inspeccionamos la cocción del arroz  |  |  |  | x |  |  | 0,5 |  |
| Revolvemos  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Tapamos el arroz por unos minutos  | X |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Apagamos la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Y nos disponemos a servir  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **31,5****MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:ENSALADA  | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| TOMATE | gr | 1100 |  $ 2.500,00  | 2,5 | 2750 |
| LECHUGA | gr | 1500 |  $ 1.200,00  | 1,2 | 1800 |
| MAIZ | gr | 150 |  $ 2.500,00  | 16,66666667 | 166,6666667 |
| LIMON | gr | 80 |  $ 2.700,00  | 2,7 | 216 |
| SAL | gr | 40 |  $ 1.200,00  | 1,2 | 48 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estandar | c/n |   | 4980,666667 |
| imprevistos 10% |   |   | 498,0666667 |
| costo total |   |   | 5478,733333 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:GUACAMOLE | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| AGUACATE  | gr | 2000 |  $ 3.600,00  | 3,6 | 7200 |
| CEBOLLA | gr | 40 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 64 |
| SAL | gr | 40 |  $ 1.200,00  | 30 | 70 |
| LIMON | gr | 80 |  $ 2.700,00  | 2,7 | 216 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 7550 |
| imprevistos 10% |   |   | 755 |
| costo total |   |   | 8305 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 3** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: Guacamole**  | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Guacamole  | **Operación** | 11 | 7.1 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  3 | 1.5 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** | 8.6 |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** |  |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se sacan los aguacates  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se lavan los aguacates  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Se pelan  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Se les saca la pepa  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Después sacamos las cebollas  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se lavan las cebollas  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Se saca la tabla para picar  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Picamos las cebollas en cuatro partes | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Después sacamos la licuadora  |  | X |  |  |  |  | 0,5  |  |
| Conectamos la licuadora  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Vertimos el aguacate con la cebolla en la licuadora  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| La tapamos  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Licuamos  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Y después vertimos en un recipiente el guacamole  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **8,6****MIN** |  |



|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:PICO E GALLO | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| TOMATE | gr | 880 |  $ 2.500,00  | 2,5 | 2200 |
| CEBOLLA | gr | 400 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 640 |
| SAL | gr | 20 |  $ 1.200,00  | 60 | 80 |
| LIMON | gr | 80 |  $ 2.700,00  | 2,7 | 216 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estandar | c/n |   | 3136 |
| imprevistos 10% |   |   | 313,6 |
| costo total |   |   | 3449,6 |



|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 4** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: PICO DE GALLO** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Pico de Gallo | **Operación** | 9 | 14 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  4 | 2 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 16 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se sacan los tomates y la cebolla  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| se lavan  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Se saca la tabla para picar  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Sacamos el cuchillo  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Picamos la cebolla | X |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Picamos el tomate  | X |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Sacamos los limones  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Partimos por la mitad los limones  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Extraemos el sumo de los limones  | X |  |  |  |  |  | 1,5 |  |
| Mezclamos las cebollas y los tomates en un recipiente  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Vertimos el zumo de limón con los tomates y las cebollas  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Revolvemos todo los ingredientes  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Vertimos todo en un recipiente  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **16 MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:SALSA TAMPIQUEÑA | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| TOMATE | gr | 440 |  $ 2.500,00  | 2,5 | 1100 |
| CEBOLLA | gr | 500 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 800 |
| SAL | gr | 40 |  $ 1.200,00  | 30 | 70 |
| PIMENTON | gr | 300 |  $ 2.200,00  | 2,2 | 660 |
| AJO | gr | 20 |  $ 5.500,00  | 5,5 | 110 |
| TOMILLO Y LAUREL  | gr | 10 |  $ 10.000,00  | 10 | 100 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 2840 |
| imprevistos 10% |   |   | 284 |
| costo total |   |   | 3124 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 5** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: SALSA TAMPIQUEÑA** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad: Sopa**   | **Operación** | 12 | 13.7 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  3 | 2 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** | 2 | 25 |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 40.7 |  |  |
| **Elaborado por:** Manuel A. Jiménez Sulbaran | **Aprobado Por:** Juan Carlos Acosta |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se sacan todos los vegetales  |  | X |  |  |  |  | 1 |  |
| Se lavan  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Se saca la tabla para picar  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se pican todos los vegetales  | X |  |  |  |  |  | 5 | Trozos grandes |
| Se saca la olla  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se prende la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Se pone la olla en la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Se le agrega agua  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Se le agrega la sal  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se vierten las verduras  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Y se deja a que hierva por 15 minutos  |  |  |  | X |  |  | 15 |  |
| Después de haber hervido se apaga la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,2 |  |
| Se deja enfriar por unos minutos |  |  |  | X |  |  | 10 |  |
| Después se saca la licuadora  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se conecta | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se vierte todo en la licuadora y se licua  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Por ultimo lo vertimos en un recipiente  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **40,7 MIN** |  |



|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:PECHO | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| PECHO DE RES  | gr | 1000 |  $ 12.000,00  | 12 | 12000 |
| CEBOLLA | gr | 90 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 144 |
| SAL | gr | 40 |  $ 1.200,00  | 30 | 70 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 12214 |
| imprevistos 10% |   |   | 1221,4 |
| costo total |   |   | 13435,4 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 6** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: PECHO** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Pechuga | **Operación** |  |  |  |  |  |  |
| **Transporte** |  |  |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual ( )** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( X )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** |  |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Sacamos el pecho de res  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Partimos el pecho en trozos | X |  |  |  |  |  | 1,5 |  |
| Sacamos la olla  |  | X |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Prendemos la estufa | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Ponemos la olla en la estufa | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Vertimos agua en la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Ponemos el pecho en la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Le agregamos la sal  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Y esperamos a que se cocine 35 minutos  | X |  |  |  |  |  | 35 | 35 min por kilogramo |
| Inspeccionamos la cocción  |  |  | X |  |  |  | 1 |  |
| Después de cocinado el pecho apagamos la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Sacamos el pecho de la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| La ponemos en un recipiente  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Dejamos a que se enfrié  | X |  |  |  |  |  | 10 |  |
| Llevamos el pecho a la maquina des mechadora  |  | X |  |  |  |  | 1 |  |
| Se desmechada el pecho  | X |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Se pone el pecho en otro recipiente | x |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **56.1 MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:PECHUGA | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| PECHUGA DE POLLO  | gr | 950 |  $ 5.600,00  | 5,6 | 5320 |
| CEBOLLA | gr | 90 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 144 |
| SAL | gr | 40 |  $ 1.200,00  | 30 | 70 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 5534 |
| imprevistos 10% |   |   | 553,4 |
| costo total |   |   | 6087,4 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 6** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: PECHUGA** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Pechuga | **Operación** |  |  |  |  |  |  |
| **Transporte** |  |  |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual ( )** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( X )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** |  |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Sacamos la pechuga  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Partimos la pechuga en trozos | X |  |  |  |  |  | 1,5 |  |
| Sacamos la olla  |  | X |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Prendemos la estufa | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Ponemos la olla en la estufa | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Vertimos agua en la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Ponemos la pechuga en la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Le agregamos la sal  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Y esperamos a que se cocine 15 minutos  | X |  |  |  |  |  | 15 | Al trocear la pechuga reduce a la mitad el tiempo de cocción |
| Inspeccionamos la cocción  |  |  | X |  |  |  | 1 |  |
| Después de cocinada la pechuga apagamos la estufa  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Sacamos la pechuga de la olla  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| La ponemos en un recipiente  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Dejamos a que se enfrié  | X |  |  |  |  |  | 10 |  |
| Llevamos nuestra pechuga a la maquina des mechadora  |  | X |  |  |  |  | 1 |  |
| Se desmechada la pechuga  | X |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Se pone la pechuga en otro recipiente | x |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **36.1 MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:PASTOR | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| MIANESA DE CERDO  | gr | 1800 |  $ 14.200,00  | 14,2 | 25560 |
| CEBOLLA | gr | 120 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 192 |
| SAL | gr | 40 |  $ 1.200,00  | 30 | 70 |
| PIMENTON | gr | 100 |  $ 2.200,00  | 2,2 | 220 |
| AJO | gr | 10 |  $ 5.500,00  | 5,5 | 55 |
| TOMILLO Y LAUREL  | gr | 10 |  $ 10.000,00  | 10 | 100 |
| PIÑA | gr | 100 |  $ 3.000,00  | 3 | 300 |
| TOMATE | gr | 100 |  $ 2.500,00  | 2,5 | 250 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estandar | c/n |   | 26747 |
| imprevistos 10% |   |   | 2674,7 |
| costo total |   |   | 29421,7 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:BURRITO  | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| pecho de res | gr | 100 |  $ 13.435,40  | 13,4354 | 1343,54 |
| queso  | gr | 100 |  $ 10.000,00  | 10 | 1000 |
| lechuga | gr | 50 |  $ 5.260,00  | 105,2 | 155,2 |
| guacamole  | gr | 60 |  $ 4.150,00  | 4,15 | 249 |
| frijol refrito  | gr | 60 |  $ 5.500,00  | 5,5 | 330 |
| salsa tampiqueña | gr | 20 |  $ 5.126,00  | 5,126 | 102,52 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estandar | c/n |   | 3180,26 |
| imprevistos 10% |   |   | 318,026 |
| costo total |   |   | 3498,286 |

|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 7** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: BURRITOS**  | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad: Burritos** | **Operación** | 13 | 7.8 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  1 | 1 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 8.8 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:** Juan Carlos Acosta |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se aumenta la temperatura a la plancha  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se pone la tortilla en la plancha  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se le agrega queso a la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se le agrega lechuga a la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se le agrega guacamole a la tortilla | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se le agrega frijol a la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se le agrega pico de gallo a la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se le agrega sour cream a la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Después de esto sacamos la carne  |  | X |  |  |  |  | 1 |  |
| La ponemos a calentar  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Se le agrega salsa tampiqueña a la carne  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Después que este la carne se la agregamos a la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Se enrolla la tortilla  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Y por último nos disponemos a servir y a emplatar | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **8,8 MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:PLANCHA MEX | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| LOMO DE CERDO  | gr | 200 |  $ 16.000,00  | 16 | 3200 |
| ARROZ | gr | 100 |  $ 4.505,60  | 4,5056 | 450,56 |
| FRIJOL REFRITO | gr | 100 |  $ 5.126,00  | 51,26 | 151,26 |
| GUACAMOLE | gr | 80 |  $ 8.305,00  | 8,305 | 664,4 |
| ENSALADA | gr | 80 |  $ 5.478,70  | 5,4787 | 438,296 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 4904,516 |
| imprevistos 10% |   |   | 490,4516 |
| costo total |   |   | 5394,9676 |



|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 10** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: PLANCHA MEX** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Plancha Mex  | **Operación** | 8 | 11.9 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  |  |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  | 1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 12.4 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se prepara la carne  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Subimos temperatura a la plancha | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Ponemos la carne a asar  | X |  |  |  |  |  | 8 | 4 min por cada lado  |
| Servimos el frijol en el plato | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Servimos el arroz en el plato | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Servimos la ensalada en el plato | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Servimos el guacamole en el plato  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Inspeccionamos la carne  |  |  | X |  |  |  | 0,5 |  |
| Servimos la carne bien asada encima del frijol y del arroz  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **12,4 MIN**  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:CHURRASCO | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| CHURRASCO | gr | 250 |  $ 11.000,00  | 11 | 2750 |
| PAPA FRANCESA | gr | 130 |  $ 5.400,00  | 5,4 | 702 |
| GUACAMOLE | gr | 80 |  $ 8.305,00  | 8,305 | 664,4 |
| ENSALADA | gr | 80 |  $ 5.478,70  | 5,4787 | 438,296 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 4554,696 |
| imprevistos 10% |   |   | 455,4696 |
| costo total |   |   | 5010,1656 |



|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 11** | **Página 1 De 2** | **Resumen** |
| **Proceso: CHURRASCO**  | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Churrasco  | **Operación** | 12 | 13 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  | 1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** | 1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 14.5 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se alista la carne  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se sube temperatura la plancha  | X |  |  |  |  |  | 0,3 |  |
| Ponemos la carne en la plancha  | X |  |  |  |  |  | 8 |  |
| Después buscamos las papas a la francesa |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se sube temperatura al freidor  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Ponemos la canastilla donde serán fritadas las papas  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Vertimos las papas en la canastilla  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| ponemos las papas a fritar  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Mientras se fritan las papas se sirve el plato  |  |  |  | X |  |  | 0,5 |  |
| Se sirve el guacamole en el plato  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se sirve la ensalada en el plato | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Después de haberse asado la carne, servimos la carne  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Inspeccionamos las papas  |  |  | X |  |  |  | 0,5 |  |
| sacamos las papas después de que estén fritas | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Servimos las papas  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **14,5****MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:COSTILLAS CHICANAS | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| COSTILLAS | gr | 350 |  $ 9.500,00  | 9,5 | 3325 |
| PAPA FRANCESA | gr | 130 |  $ 5.400,00  | 5,4 | 702 |
| GUACAMOLE | gr | 80 |  $ 8.305,00  | 8,305 | 664,4 |
| ENSALADA | gr | 80 |  $ 5.478,70  | 5,4787 | 438,296 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 5129,696 |
| imprevistos 10% |   |   | 512,9696 |
| costo total |   |   | 5642,6656 |



|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 12** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: COSTILLAS** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Costillas  | **Operación** | 10 | 15 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  1 | 0.4 |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 15.9 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Se alistan las costillas  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se aumenta temperatura al freidor | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Ponemos las costillas freidor  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Esperamos a que se friten |  |  |  |  |  |  | 7 |  |
| Después buscamos las papas a las francesa  |  | X |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Agregamos las papas en la canastilla | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| se fritan las papas  | X |  |  |  |  |  | 3 |  |
| Se sirve el guacamole en el plato | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se sirve la ensalada en el plato | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| servimos las costillas  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Inspeccionamos las papas  |  |  | X |  |  |  | 0,4 |  |
| Servimos las papas | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Agregamos salsa a las costillas  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **15,9 MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:FAJITAS MIXTAS | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| LOMO DE RES  | gr | 100 |  $ 16.000,00  | 16 | 1600 |
| PAPA FRANCESA | gr | 130 |  $ 5.400,00  | 5,4 | 702 |
| GUACAMOLE | gr | 80 |  $ 8.305,00  | 8,305 | 664,4 |
| ENSALADA | gr | 80 |  $ 5.478,70  | 5,4787 | 438,296 |
| PECHUGA DE POLLO  | gr | 100 |  $ 5.260,00  | 5,26 | 526 |
| PIMENTON  | gr | 20 |  $ 1.600,00  | 1,6 | 32 |
| CEBOLLA | gr | 20 |  $ 2.200,00  | 2,2 | 44 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estándar | c/n |   | 4006,696 |
| imprevistos 10% |   |   | 400,6696 |
| costo total |   |   | 4407,3656 |



|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 14** | **Página 1 De 1** | **Resumen** |
| **Proceso: FAJITAS MIXTAS** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Fajitas Mixtas  | **Operación** | 11 | 19.9 |  |  |  |  |
| **Transporte** |  1 | 1 |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  |  |  |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** | 2 | 1 |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 21.9 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Preparamos todos los ingredientes  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Pesamos cantidades iguales de carne de res y de pollo  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Después de haber pesado la carne la picamos en cuadritos  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Subimos temperatura a la plancha  | X |  |  |  |  |  | 0,4 |  |
| Sofreímos la carne de pollo junto con la de res  | X |  |  |  |  |  | 8 |  |
| Se saca la cebolla y el pimentón  |  | X |  |  |  |  | 1 |  |
| Se pica la cebolla junto con el pimentón  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Se ponen a freír las papas  | X |  |  |  |  |  | 4 |  |
| Se sirve ensalada  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se sirve guacamole  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se inspecciona la carne de pollo con la de res |  |  |  | X |  |  | 0,5 |  |
| Servimos la carne en el plato junto con la ensalada y el guacamole  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Inspeccionamos las papas  |  |  |  | x |  |  | 0,5 |  |
| Después de sofritas las papas las servimos  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **21,9****MIN** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORALE****MEX FOOD** |  |
| Receta estándar de:GRINGA MIX | Versión: N° 1 noviembre de 2015 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| producto | unidad | cantidad | valor por kg | valor por gr | valor total |
| POLLO  | gr | 50 |  $ 5.260,00  | 5,26 | 263 |
| RES | gr | 50 |  $ 16.000,00  | 16 | 800 |
| GUACAMOLE | gr | 80 |  $ 8.305,00  | 8,305 | 664,4 |
| ENSALADA | gr | 80 |  $ 5.478,70  | 5,4787 | 438,296 |
| QUESO  | gr | 150 |  $ 10.000,00  | 10 | 1500 |
| CHAMPIÑON | gr | 50 |  $ 3.200,00  | 3,2 | 160 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| costo estandar | c/n |   | 3825,696 |
| imprevistos 10% |   |   | 382,5696 |
| costo total |   |   | 4208,2656 |



|  |
| --- |
| **Diagrama De Flujo Del Proceso** |
| **Fecha de Realización:** | **Ficha Numero:** 1 |
| **Diagrama No. 15** | **Página 1 De 2** | **Resumen** |
| **Proceso: GRINGA MIX** | **Actividad** | **Actual** | **Propuesto** | **Economía** |
| **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** | **Cant.** | **Tiempo** |
| **Actividad:** Gringa Mix | **Operación** | 14 | 13.5 |  |  |  |  |
| **Transporte** |   |  |  |  |  |  |
| **Tipo de Diagrama** | **Material ( )** | **Retraso**  | 1 | 0.5 |  |  |  |  |
| **Operario (x)** | **Inspección** |  |  |  |  |  |  |
| **Método** | **Actual (X)** | **Almacenamiento** |  |  |  |  |  |  |
| **Propuesto ( )** | **Distancia Total** |  |  |  |
| **Área / Sección** | **Tiempo total** | 14 |  |  |
| **Elaborado por:**  | **Aprobado Por:**  |
| **Descripción** |  |  |  |  |  | **Distancia****(metros)** | **Tiempo****(Min)** | **Observaciones** |
| Alistamos todos los ingredientes  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Subimos temperatura a la plancha  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Pesamos cantidades iguales de pollo carne de res y champiñón  | X |  |  |  |  |  | 1,5 |  |
| Agregamos los ingredientes a la plancha  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Ponemos a sofreír la carne de res el champiñón y el pollo  | X |  |  |  |  |  | 4 |  |
| Se sirve un plato con ensalada y guacamole  | X |  |  |  |  |  | 1 |  |
| Ponemos a calentar tres tortillas en la plancha | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se les agrega queso a las tortillas | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Inspeccionamos cómo va la sofreída de las carnes con el champiñón  |  |  | X |  |  |  | 0,5 |  |
| Después de que estén bien sofreídas se sacan  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Se agregan a una de las tortillas de maíz carne de res  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| En la otra tortilla se agrega la carne de pollo  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Y en la última tortilla de maíz se agrega el champiñón  | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| Después ponemos a dorar las tres tortillas por unos minutos  | X |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Después de sofreídas las tortillas nos disponemos a servir nuestro plato. | X |  |  |  |  |  | 0,5 |  |
| **TOTAL**  |  |  |  |  |  |  | **14 MIN** |  |