



“Universidad del Sureste”

Turno matutino.

Desarrollo empresarial.

“Producción.”

Presenta:

Yadira Barrios López.

Sexto Cuatrimestre ‘U’.

Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Catedrático:

Lic. Víctor Antonio González Salas

Domingo 12 de julio de 2020

Tapachula, Chiapas, México.

Postres mexicanos.

Especificaciones del producto o servicio.

Nuestro producto es un postre elaborado a base de huevos, azúcar, leche condensada, leche evaporada, vainilla, queso crema, azúcar y agua para el caramelo. Se envasará en un recipiente rectangular de aluminio, que no es adecuado para el uso de microondas, con una capacidad de 220 g y una etiqueta con información completa del producto (empresa elaboradora, información nutricional, etc.). El flan casero se sellará con una tapa de plástico transparente. Su consistencia es semigelatinosa y su textura es suave y cremosa. Debido a la presencia del azúcar, que funciona en este caso como un conservador, nuestro producto tendrá una vida de anaquel de cinco días, mientras permanezca almacenado a una temperatura de refrigeración de 4-5 °C.

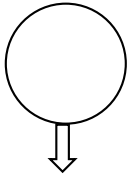
Descripción del proceso de producción.

La producción mensual de la empresa será de 30 000 unidades, debido a que la empresa funcionará cinco días a la semana la producción diaria será de 1 500 porciones individuales, elaborándose las mismas en lotes de 300 porciones cada uno. Para una producción de 300 porciones:

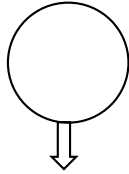
1. Pesado y medición de la leche evaporada y condensada, el queso crema, la vainilla y el azúcar (15 min).
2. Preparación del caramelo a fuego bajo (30 min).
3. Licuar todos los ingredientes a excepción de ingredientes para el caramelo (10 min).
4. Poner la mezcla en los envases individuales (10 min).
5. Cocción en horno (45 min).
6. Etiquetado (20 min).

Tiempo total del proceso de elaboración: 130 min (2 h 10 min).

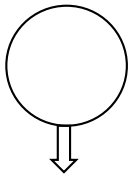
Diagrama de flujo del proceso.



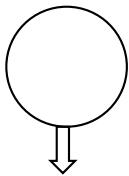
Limpiar el establecimiento, así como todos los utensilios (830 min).



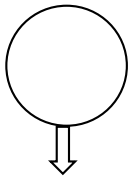
Pesar y/o medir todos los ingredientes: huevos, queso crema, leche condensada, leche evaporada, vainilla, azúcar (15 min).



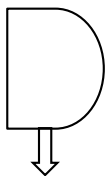
Licuar todos los ingredientes a excepción de ingredientes para el caramelo (10 min).



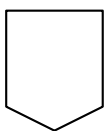
Poner la mezcla en los envases individuales (10 min).



Cocción en horno (45 min).



Enfriar a temperatura ambiente (aprox. 25 °C, 30 min).



Refrigerar a 4 o 5 °C.

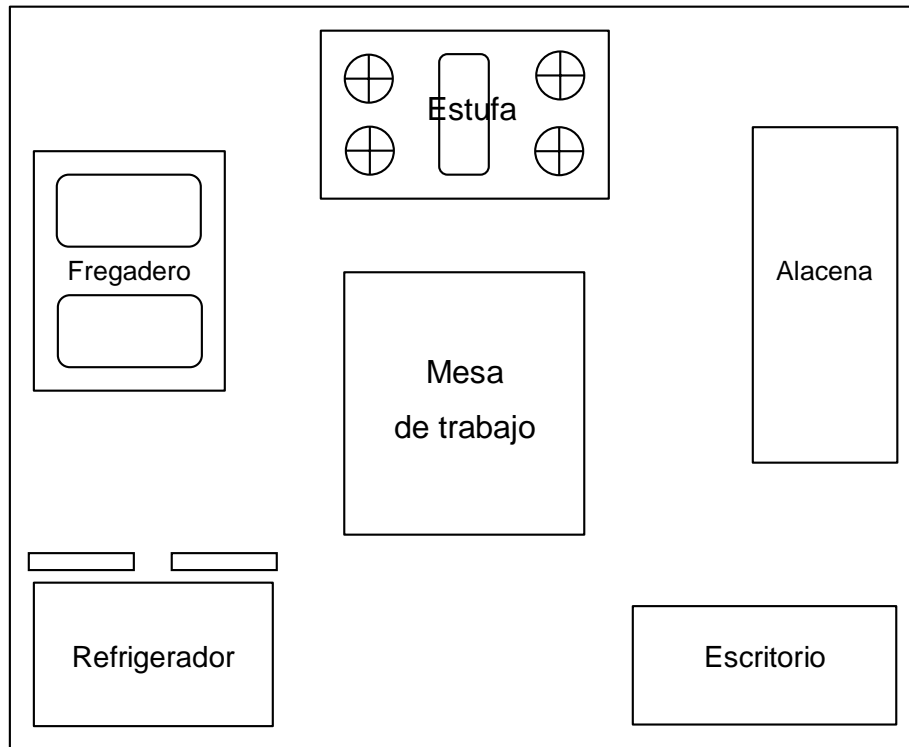
Equipo e instalaciones.

Equipo / herramientas	Cantidades	Marca
Estufa con horno	1	Denort
Fregadero	1	Italmex
Refrigerador	1	Denort
Mesa	1	Italmex
Báscula	1	Denorf
Licuadaora	5	T-fal
Cucharas	3	Oneida
Recipientes de aluminio	3	SuntekStore

Materia prima.

Materia prima	Cantidad / lote
Azúcar	6.375 kg
Leche evaporada	450 onzas
Leche condensada	525 onzas
Queso crema	300 onzas
Huevos	187 piezas
Vainilla	180 ml
Envase y tapa de plástico	300 unidades
Etiqueta	300 unidades
Por lote de producción se estimó un total de	\$525

Diseño y distribución de planta y oficinas.



Mano de obra requerida.

Actividad	Núm. de personas	Tipo de habilidad
Pesar, cocinar, envasar, etiquetar	4	Saber cocinar

Mano de obra total requerida: 4 personas en el área de producción, dos en el turno matutino y dos en el turno vespertino. Cada turno es de 6 horas.