



Universidad del sureste



Nombre de la materia: taller del emprendedor

Catedrático: Víctor Salas

Carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia

Grado: 9º cuatrimestre

Alumno: Daniel Juárez Bravo

Fecha de realización: 12/julio/2020

Especificaciones del producto o servicio.

El producto que estamos por comercializar es la carne de cordero preparada en distintos estilos tales como la barbacoa, asada, mixiote, consomé entre otras presentaciones posibles de la carne de borrego utilizando hojas distintas y los diferentes productos para presentar la carne van destinados según al tipo de estilo en que será cocinada la carne.

Presentación mixiote de borrego (hoja de maguey).



Presentación barbacoa de borrego (hoja de plátano)



Consomé de borrego (plato de barro o vasos de unicel)



Descripción del proceso de producción o prestación del servicio.

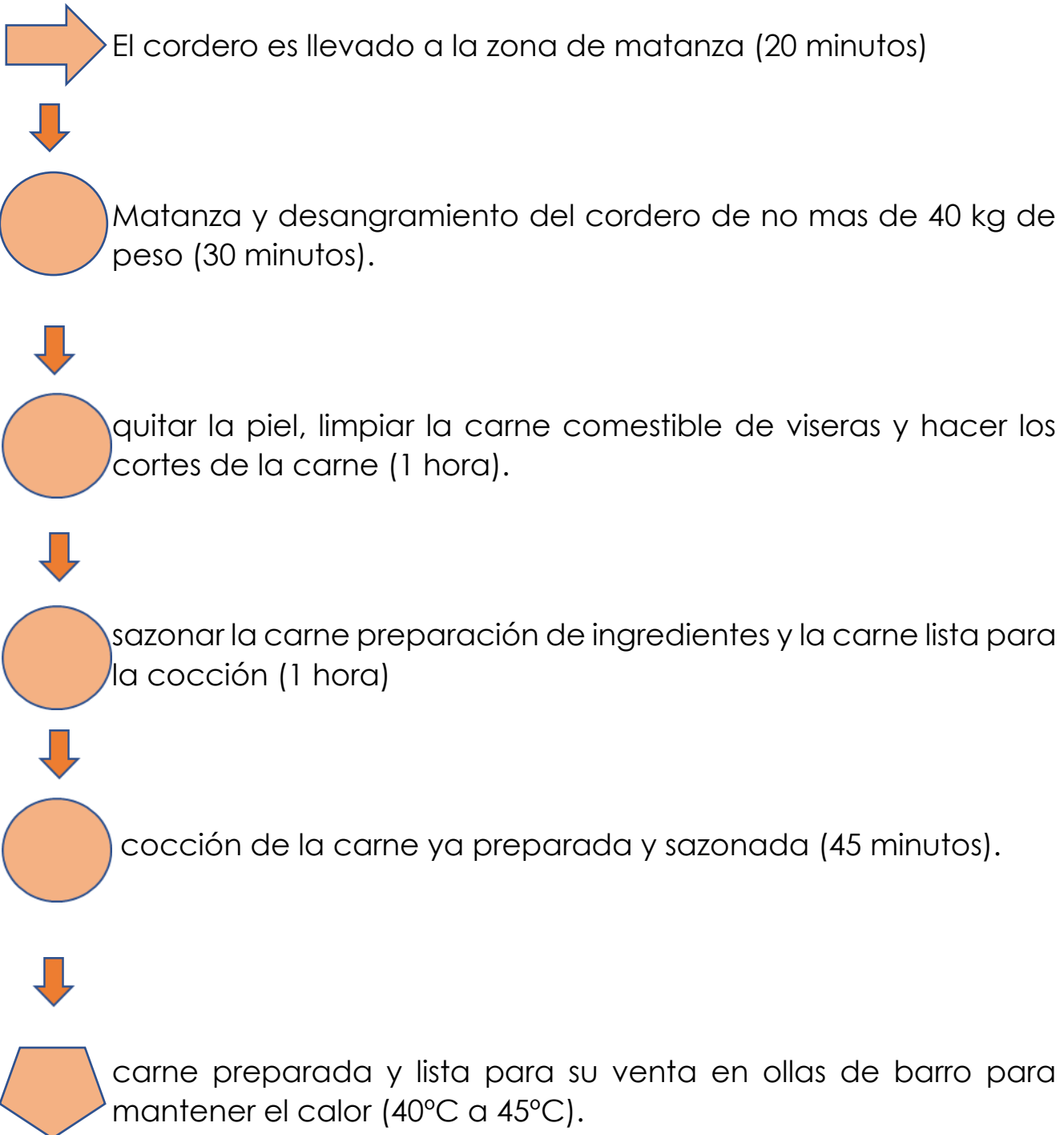
El proceso de la materia prima será un día a la semana comenzará con el sacrificio de un cordero con no mas de 40 kg de peso corporal, temprano para aprovechar el tiempo, la matanza y el desangramiento lleva un tiempo estimado de 30 minutos, para la preparación de la carne que es quitar la piel, limpiar la carne comestible de viseras y hacer los cortes de la carne lleva un tiempo estimado de 1 hora aproximadamente quedando así la carne lista para pasar a la cocción, el estilo de la preparación de la carne será variado, un estilo por cada semana es decir solo los domingos habrá matanza, y cada domingo será un estilo de platillo diferente.

Para cada platillo y la preparación de cada uno de los ingredientes, sazonando y envolviendo la carne tomara un tiempo aproximado de 1 hora.

El tiempo de cocción de la carne ya sazonada y con todos los ingredientes necesarios es de aproximadamente 45 minutos.

La presentación del servicio.

Diagrama de flujo.



Equipo e instalaciones (zona de matadero).

Equipo/ herramienta	Cantidad	Marca
Cuchillos	4	Dexter
Lazos	3	charro
Fregadero	1	kuroda
Tijeras p/cortar carne	3	ekco
Bascula grande	1	Lanxi
Mesa	2	congo
Guantes anti cortes	4	Uline
mandil	2	Uline
Cubre boca	1 caja	Ambiderm
Gafas de seguridad	2	Handi works

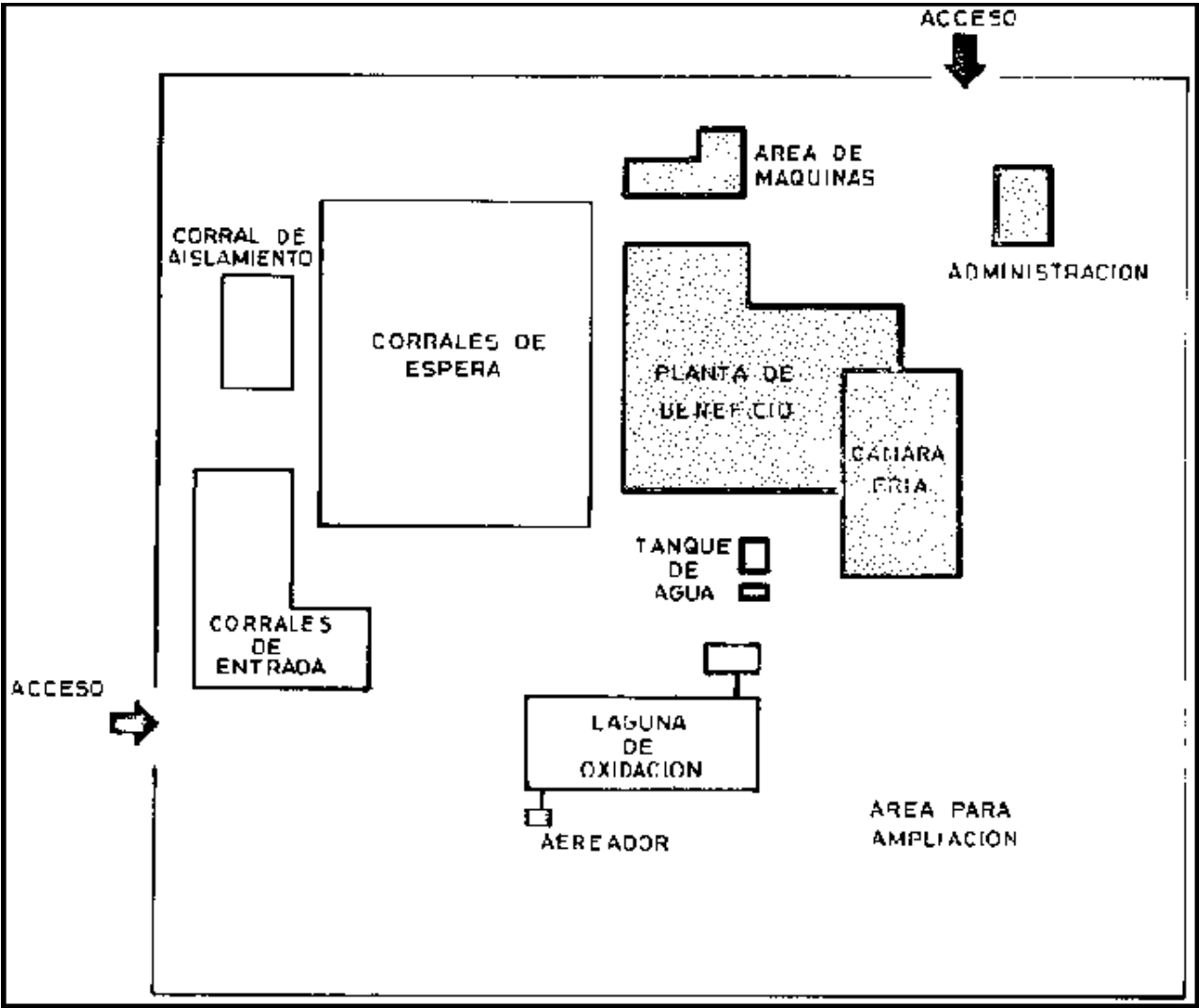
Total: \$8,462.

Equipo e instalaciones (zona de cocina).

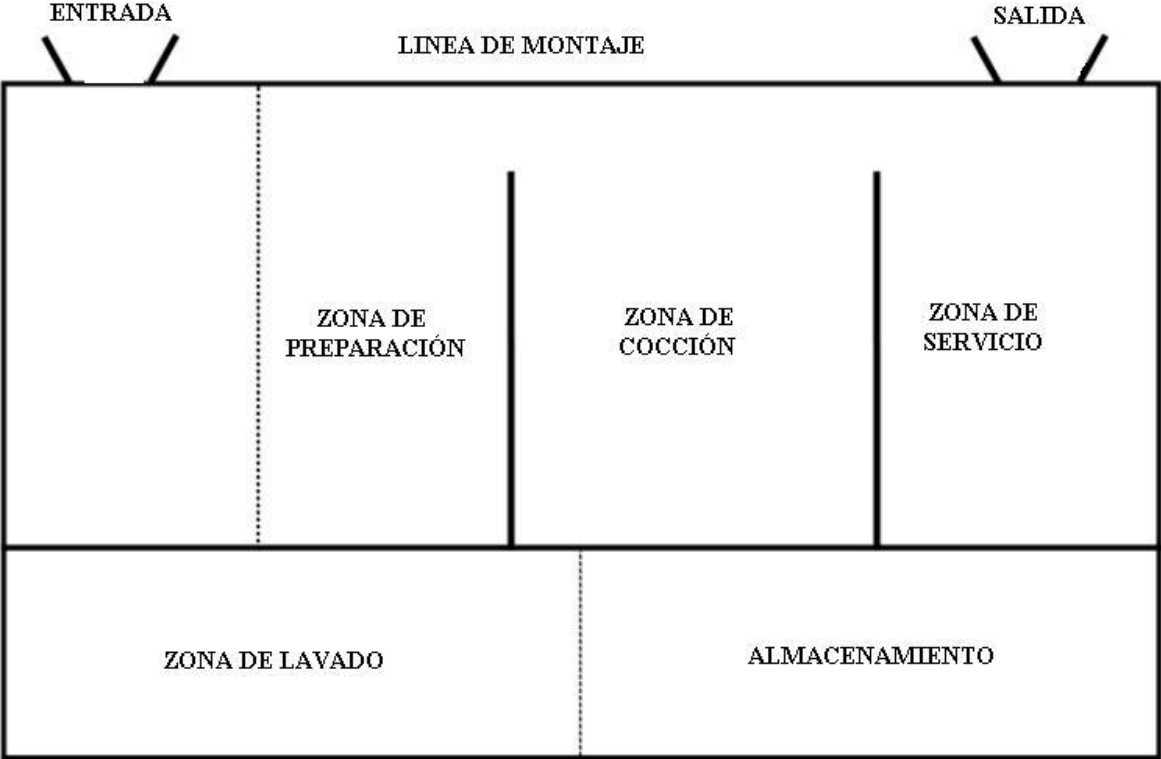
Equipo/ herramienta	Cantidad	Marca
Estufa con horno	2	Acros
Refrigerador	1	LG
Recipientes de plástico	2 juego	Tupperware
Juego de cuchillos	1 juego	Oster
Utensilios de cocina	2 juego	T-fal
Fregadero	2	Kuroda
Ollas	1 juego	Tramontina
Mesa	2	Congo
Microfibra	10	Scotch
Mandil de cocina	3	Jinyi
Guantes de cocina	4	Unline
Malla para la cabeza	1 caja	Exceart
Cubre bocas	1 caja	

Total: 39,730

Diseño y distribución de planta y oficina (área de matadero).



Diseño y distribución de planta y oficina (área de cocina).



Mano de obra requerida (área de matadero).

Actividad	Num. De persona	Tipo de habilidad
Pesar al animal	2	Manejo de animales correctamente
Limpieza del lugar de matanza	1	Experiencia en limpieza
Matanza del animal	1	Experiencia matando animales correctamente

Mano de obra requerida (área de cocina).

Actividad	Num. De persona	Tipo de habilidad
Preparación de la carne, cocinar, sazonar	2	Experiencia amplia cocinando.
Embolsar y servir	1	Experiencia en venta de comida.