



LICENCIATURA EN ENFERMERÍA.

9° CUATRIMESTRE

TALLER DEL EMPRENDEDOR

REALIZAR CAPÍTULOS 8 – 10 DEL LIBRO
EMPRENDEDOR DEL ÉXITO

E.L.E.: ALLYN GABRIELA FARFAN CÓRDOVA

CATEDRÁTICO: VÍCTOR ANTONIO GONZÁLEZ SALAS

TAPACHULA, CHIAPAS DE CÓRDOVA Y ORDOÑEZ

13 – JULIO - 2022





Capítulo 8

Producción



8.2 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO O SERVICIO



Jugo de naranja



Hot – Cakes de avena
Ensalada César con pasta y pechuga a la plancha
Ensalada de espinaca con mandarina y granada



Smoothie de
sandía y limón



8.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Proceso de producción de alimentos de Urban Fresh

La producción mensual de la empresa será de 15, 000 unidades, debido a que la empresa funcionará cinco días a la semana la producción diaria será de 750 porciones individuales, elaborándose las mismas en lotes de 250 porciones cada uno.

Para una producción de 250 porciones:

1. Lavado y desinfección de frutas y verduras (20 min).
2. Picar/ rallar frutas y verduras, sazonar pechuga de pollo (preparación al instante del pedido) (40 min).
3. Preparación de pasta para ensalada César (15 min)
4. Refrigeración de alimentos listos para emplatar (10 min).
5. Preparación de mezcla para Hot Cakes (5 min).
6. Emplatado de ensaladas (40 min).
7. Etiquetado (20 min).

Tiempo total del proceso de elaboración: 150 min (2 h 30 min)

8.4 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



Limpiar establecimiento y utensilios



Lavado y desinfectado de alimentos



Verificación de correcta desinfección de alimentos



Refrigeración



Etiquetado de envases para alimentos

8.5 CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA

Evaluación de la tecnología que emplea Urban Fresh.

La tecnología necesaria es sencilla en cuanto a la producción de nuestros alimentos. En la conservación y envasado no requerimos de tecnología muy avanzada, sin embargo, obtendremos asesoría profesional en estas áreas ya que, por tratarse de alimentos de corta duración nos vemos en la necesidad de hacerlo para que el cliente pueda gozar de la buena calidad y frescura del producto.

Respecto a la conservación y envasado, preguntaremos al doctor Ramiro Mendoza, catedrático del Departamento de Tecnología de Alimentos (ITESM, Campus Monterrey), para obtener la información necesaria.

En relación con el proceso de las ensaladas, se emplean recipientes de gran tamaño que permitan una buena desinfección de las mismas, se procede a colocar en escurridores para que los alimentos queden frescos y limpios, para la producción de Smoothie's y la mezcla para los Hot Cakes usamos una licuadora, para la cocción de la pasta se usa una olla de aluminio, para la cocción de los Hot Cakes y las pechugas de pollo se utiliza una parrilla con antiadherente, el proceso de cocción se lleva a cabo en una estufa de cuatro quemadores.

En caso de surgir un producto similar al nuestro, podemos ofrecer a los consumidores variedades del producto como: añadir aderezos extra a las ensaladas, añadir ingredientes extras como nuez, uvas, fresas, kiwi, pan integral, preparación de nuevos sabores de Smoothie's al gusto del cliente, añadir al menú más variedad de aguas naturales como Jamaica, guanábana, limón con pepino.

8.6 EQUIPO E INSTALACIONES

EQUIPO/HERRAMIENTA	CANTIDAD	MARCA
Estufa	1	Whirlpool \$7500
Fregadero	2	Italmex \$7,600 c/u - \$15,200
Refrigerador	2	Mabe \$16,500 c/u - \$33,000
Mesa	2	Lifetime \$3,000 c/u - \$6,000
Cuchillos	8	Cuisinart \$3,000
Recipientes para conservar	20	Nutrichef (Set 10 \$3,500) - \$7,000
Olla	1	Vasconia \$600
Parrilla antiadherente	2	Victoria \$1,400 c/u - \$2,800
	TOTAL	\$75, 100. 00

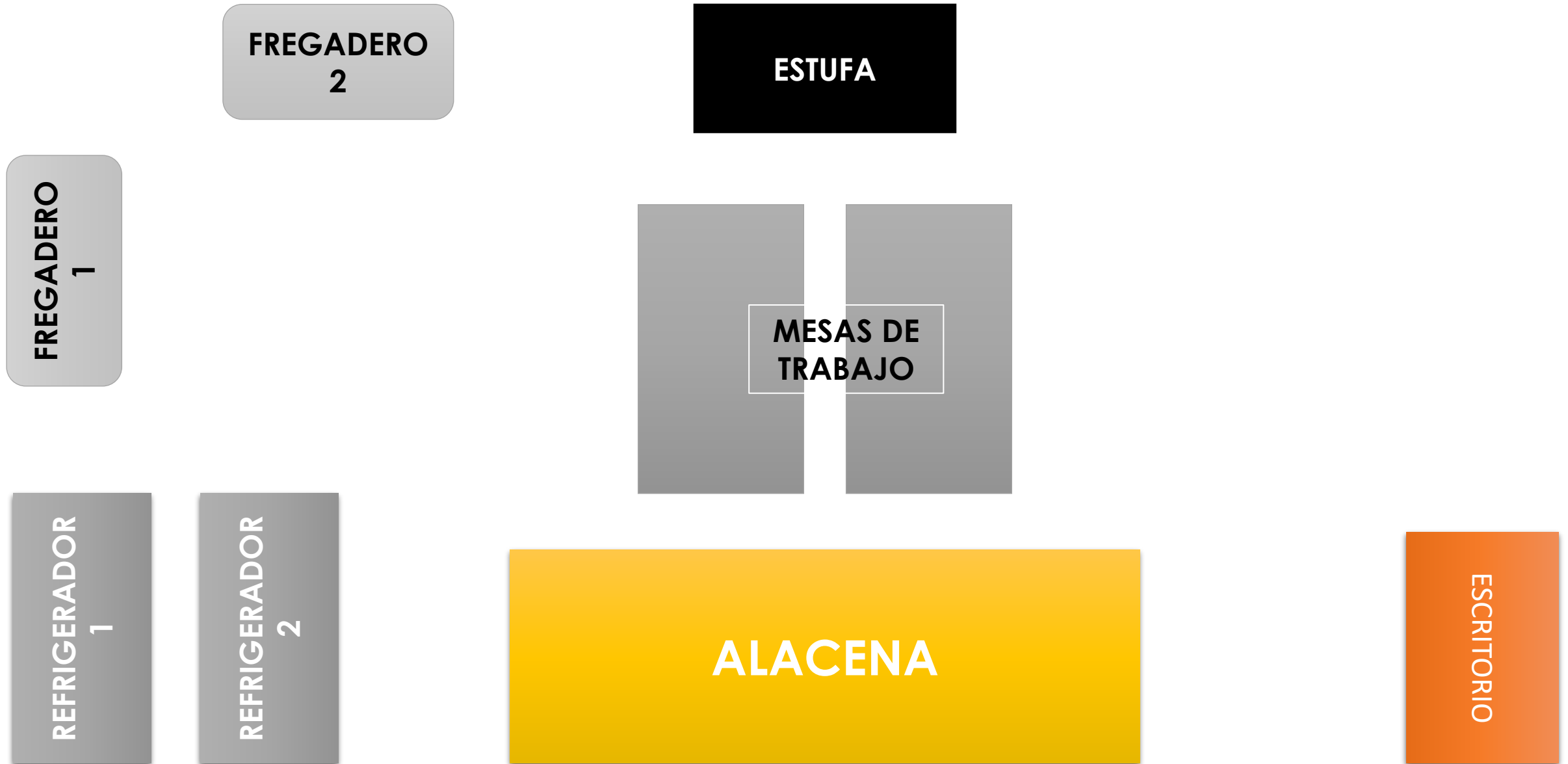
8.8 CAPACIDAD INSTALADA

Capacidad instalada de Urban Fresh

En el caso de Postres Mexicanos, su capacidad instalada y su capacidad actual de producción son equivalentes. La capacidad actual de producción corresponde a la demanda potencial actual del producto.

PERIODO	CANTIDAD DE PRODUCTO
1 Día	750 porciones
1 Semana	3, 750 porciones
1 Mes	15, 000 porciones

8.11 DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE PLANTA Y OFICINAS



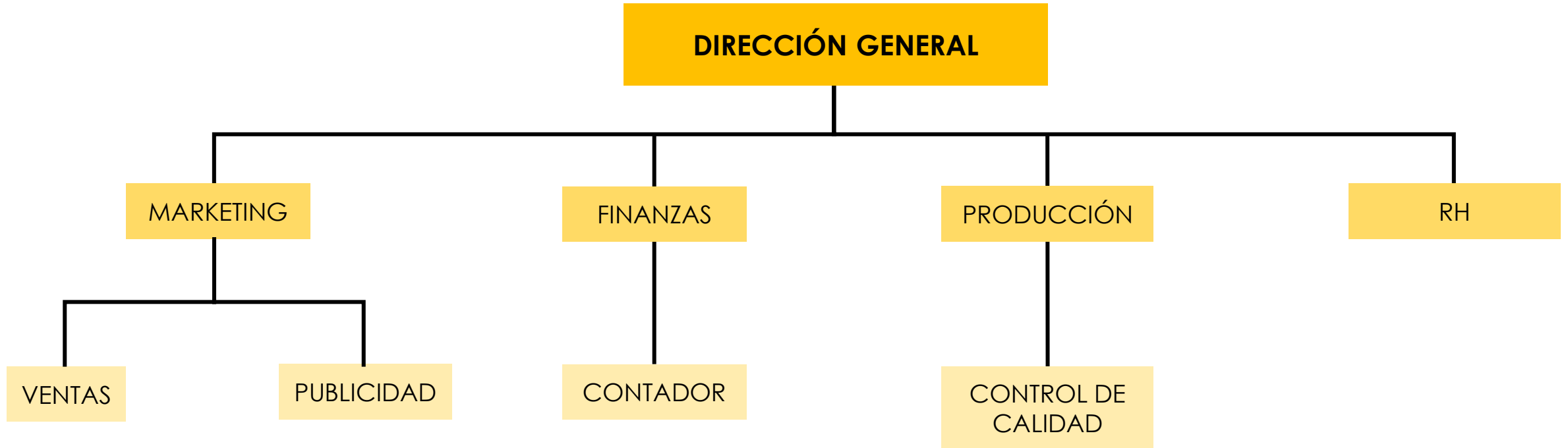


Capítulo 9

Organización



9.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



PUESTO O FUNCIÓN	RESPONSABLE
Dirección Gral. Y recursos humanos	Allyn Cordova
Producción y Marketing	Gabriela García
Finanzas	Isabel González

9.3 FUNCIONES ESPECÍFICAS POR PUESTO

FUNCIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LA EMPRESA URBAN FRESH

Dirección general: Es la parte de la empresa que se encargará de la administración, el control y el desarrollo de la misma, cuidando que las distintas áreas lleven a cabo, de la mejor manera posible, sus funciones; es decir, que cumplan con sus objetivos de manera que el desempeño en general sea de alta calidad y satisfactorio.

Las funciones específicas son:

- Coordinar a los equipos de trabajo.
- Orientar la dirección de la empresa.
- Determinar y planear la proyección de la empresa en la industria.
- Definir y planear las metas y objetivos, determinando qué se quiere lograr, además de cómo y cuándo se conseguirá en los diferentes plazos (corto, mediano y largo).
- Controlar y ampliar la ventaja competitiva empresarial.
- Vigilar y planear de forma integral las funciones de los diferentes departamentos (marketing, producción, finanzas y recursos humanos).

Producción: En este puesto se busca que la persona dirija las funciones relacionadas con el proceso de producción del artículo, como elegir la materia prima (arroz, leche, azúcar, canela, etc.); buscar al proveedor, cuidar el proceso de preparación, envasado y etiquetado; así como regular la frecuencia de compra de materia prima y la disponibilidad del producto cuando se solicite.

En esta área de la empresa intervendrán cuatro personas que se encargarán de la preparación y envasado-etiquetado del producto:

- Para la preparación deberán tener conocimientos de cocina, además que estarán apoyados por las instrucciones y fórmulas de elaboración que se les proporcionarán, también contarán con las especificaciones de mantenimiento de equipo y utensilios.
- Para el envasado deben colocar el arroz en los envases y sellarlos con una tapa, además se encargarán de etiquetarlos y almacenarlos en un refrigerador previamente regulado.

Las funciones específicas de esta área son:

- Elegir la materia prima.
- Planear y definir metas de producción.
- Establecer puntos críticos de producción, así como los procedimientos para su medición y registro.
- Determinar los niveles de producción con base en las estimaciones de la demanda.
- Establecer los programas de pedidos y recepción de productos.
- Planear y supervisar el área en su totalidad.

9.3 FUNCIONES ESPECÍFICAS POR PUESTO

FUNCIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LA EMPRESA URBAN FRESH

Recursos humanos: La persona responsable en esta área se encargará de las relaciones laborales, del reclutamiento de personal y adiestramiento. Asimismo, deberá instruir a la persona que prepara el arroz, capacitándola, así como a los encargados de etiquetado, envasado, almacenaje y distribución, inculcándoles el concepto de calidad, higiene y rapidez. Se hará cargo de la etapa de inducción a la empresa y de las relaciones que se lleven a cabo dentro de la misma (tanto con proveedores y trabajadores, como con el cliente o distribuidor).

Las funciones específicas en esta área son:

- Ser responsable de las relaciones laborales al cuidar que sean cordiales y respetuosas.
- Inducir, adiestrar y capacitar a los empleados.
- Planear y definir las metas del departamento.
- Evaluar el desempeño del personal.
- Cumplir con los requisitos legales para el registro adecuado del personal.
- Llevar a cabo todo el proceso de reclutamiento y selección de personal.

Finanzas: En esta área se deben manejar de manera eficiente las operaciones financieras de la empresa, así como mantener la contabilidad del negocio al día, informar mensualmente los estados financieros y proporcionar los análisis de la empresa por medio de las razones financieras.

Las funciones específicas son:

- Presentar los siguientes registros: diario, mayor, inventarios, cuentas de bancos, estados financieros a presentar (balance general, estado de resultados y flujo de efectivos), indicadores financieros.
- Realizar comparaciones con periodos anteriores y proyecciones financieras.
- Llevar a cabo el pago de impuestos y trámites legales.
- Describir y discutir los contratos, licencias, marcas y seguros.
- Establecer la estructura legal para la operación de la empresa.
- Planear inversiones y relaciones con instituciones financieras.
- Organizar y controlar todas las actividades del área contable y financiera de la empresa.

9.3 FUNCIONES ESPECÍFICAS POR PUESTO

FUNCIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LA EMPRESA URBAN FRESH

Marketing: Se ocupará de las estrategias de mercado, como publicidad, promoción y ventas, para difundir de manera rápida el producto y acrecentar las ventas, estimulando en los clientes el deseo o la necesidad de adquirirlo.

Las funciones específicas son:

- Elaborar un plan de trabajo.
- Crear estrategias de promoción.
- Diseñar estrategias de publicidad y ventas para difundir de la manera más rápida el producto.
- Evaluar el mercado potencial, así como determinar su crecimiento.
- Planear el sistema de distribución.
- Determinar la política de precios (en conjunto con los departamentos de producción y finanzas).
- Definir el mercado meta.
- Interactuar con los clientes para establecer un punto de contacto con la empresa.
- Planear y definir las metas de este departamento

9.6 ADMINISTRACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS

PUESTO	CATEGORÍA	SUELDO	PRESTACIÓN	TOTAL
Director general	1	\$1, 500 /Mes	\$400 /Mes	\$1, 900 /Mes
Marketing	2	\$1, 500 /Mes	\$400 /Mes	\$1, 900 /Mes
Finanzas	2	\$1, 500 /Mes	\$400 /Mes	\$1, 900 /Mes
Producción	2			
RH	2			
Cocinero 1	3	\$1, 000 /Mes	\$300 /Mes	\$1, 300/Mes
Cocinero 2	3	\$1, 000 /Mes	\$300 /Mes	\$1, 300 /Mes
			TOTAL	\$8, 300 /Mes

9.8 RELACIONES DE TRABAJO

ASPECTOS MOTIVACIONALES Y RELACIONES LABORALES EN URBAN FRESH

Para que las relaciones de trabajo se logren de manera efectiva dentro de la empresa, es preciso tener una buena comunicación y respeto entre los empleados; esto es, que se entiendan las instrucciones y la manera de realizar cada una de las actividades.

Es importante que, dentro de la empresa, la comunicación sea en orden ascendente y lateral, para lograr entre todos la armonía necesaria para que el negocio se encamine al éxito.

Para motivar al personal que laborará dentro de la empresa se evaluará cada mes su desempeño, entonces el empleado que haya realizado mejor sus actividades será recompensado con un bono de productividad.



Capítulo 10

Finanzas



10.2 SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA

Responsable de la contabilidad de Urban Fresh

Lo llevará a cabo el responsable del área de Finanzas, es decir, Isabel González.

Su sueldo mensual es de \$1, 500.00.

Cabe aclarar que se contará además con el apoyo de la C.P. María Dolores Díaz, quien no recibirá remuneración alguna inicialmente, por haberlo convenido así con ella.

10.2.2 CATÁLOGO DE CUENTAS

NÚMERO DE CUENTA	NOMBRE DE LA CUENTA
100	Caja
101	Bancos
102	Materiales de trabajo
103	Transporte
104	Sueldos por pagar
105	Gasolina
106	Renta local

10.2.3 SOFTWARE A UTILIZAR

Software que utilizará Urban Fresh para realizar su contabilidad

Para llevar la contabilidad, se utilizará el paquete **Excel** para Macintosh que será utilizado por Dulce Anduaga, quien ya está capacitada para el uso de este paquete, por lo cual no se incurrirá en gastos de adiestramiento.

10.3.3 ENTRADAS

*Primer mes

CONCEPTO	CANTIDAD
Ingreso por ventas	\$52, 500. 00
Capital Social	\$32, 000. 00
Total	\$84, 500. 00

*Siguietes cinco meses

CONCEPTO	CANTIDAD
Ingreso por ventas	\$105, 000. 00
Total	\$105, 000. 00