



PROYECTO PRODUCTIVO

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Actividad No 4. ANALISIS TECNICO OPERATIVO

Elaborar el análisis técnico operativo del proyecto sirve para desarrollar la estructura de los productos o servicios a fabricar y/o comercializar. Conocer los requisitos mínimos para ofertar los productos o servicios. Identificar los equipos e insumos y recurso humano requerido para el funcionamiento de la empresa. Así como visualizar el espacio necesario para una adecuación operación de la actividad comercial y sus gastos operativos y administrativos.

DESARROLLO DE ACTIVIDAD:

a. Descripción técnica de cada producto y/o servicio (fichas técnicas)

NOMBRE DEL PRODCUTO	HAMBURGUESA 4TA	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	HAMBURGUESA GOURMET ELABORADA CON INGEREDIENTES SELECCIONADOS DE ALTA CALIDAD. ADEMAS DE LA CARNE, ES MUY IMPORTANTE QUE LOS VEGETALES SEAN FRESCOS Y SUS INGREDIENTES OFRESCAN A CADA BURGUER UN TOQUE DIFERENCIADOR.	
LUGAR DE LA ELABORACION	PRUDUCTO ELABORADO EN 4TA AVENIDA PARRILLA UBICADA AL SUR DE CALI. BARRIO/MELENDEZ—CALLE 4C # 93-26 TEMPERATURA PROMEDIO 38° TELEFONO DE CONTACTO: 484-7024 -- 3152709011	
COMPOSICION NUTRICIONAL	CARBOHIDRATOS	24g
	PROTEINAS	20g
	GRASA-LIQUIDOS	14g
	AGUA	10%
	CALORIAS APORTADAS POR 120g	295
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	INGREDIENTES	



Son en general de buena digestibilidad, porque la carne al ser picada facilita su disgregación y digestión de alto valor biológico por su alto contenido en proteína de origen animal de óptima calidad en hierro y vitaminas del grupo B.	Carne de res: agua, harina de trigo, sal, condimentos. Queso mozzarella Cebolla cabezona Tomate Lechuga cruesa Pan artesanal con ajonjolí negro	
--	--	--

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
Preparado Por:	Adriana González	Fecha:	22 10 2020
NOMBRE DEL PRODUCTO	BABY EN SALSA DE CHAMPIÑONES		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none">CORTE DE LOMO REDONDO DE 200 GRAMOS ASADO ALA PARRILLA YBAÑADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES		
LUGAR DE ELABORACIÓN	ELABORADO EN 4TA AVENIDA PARRILLA		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	CARBOHIDRATOS 15 g	COMPLEJO B	
	PROTEINA 200 g	MINERALES HIERRO	
	GRASA LIQUIDA 15 g		
	AGUA 10 g		
	CALORIAS 350		
PRESENTACION Y EMPAQUES	Plato para expendio a la mesa – bolsa de papel según la cantidad solicitada para domicilio		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	FACTORES IMPORTANTES COMO SON ASPECTO COLOR Y SABOR JUGOSIDAD FIRMEZA TERNURA EL ASPECTO DE LA CARNE DEBE PRESENTAR UN COLOR UNIFORME LIGERAMENTE HUMEDA.		
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	ASEGURAR LA CALIDAD SANITARIAE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO REQUISITOS SANITARIOS Y LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION.		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio ambiente	TEMPERATURA AMBIENTE	
	Refrigeración	NO REQUIERE	
	2 Y 15 GRADOS		
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	ESTE PLATO SE SACA ALA COMANDA NO TIENE NINGUN TIPO DE ALMACENAMIENTO.		



FORMULACION	MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
	LOMO BICHE	200 gramos
	TOCINETA	10 gramos
	SAL	3 gramos
	PIMIENTA	2 gramos
	HARINA DE TRIGO	10 gramos
	MANTEQUILLA	5 gramos
	CHAMPINGONES	15 gramos
	PAPAS	50 gramos

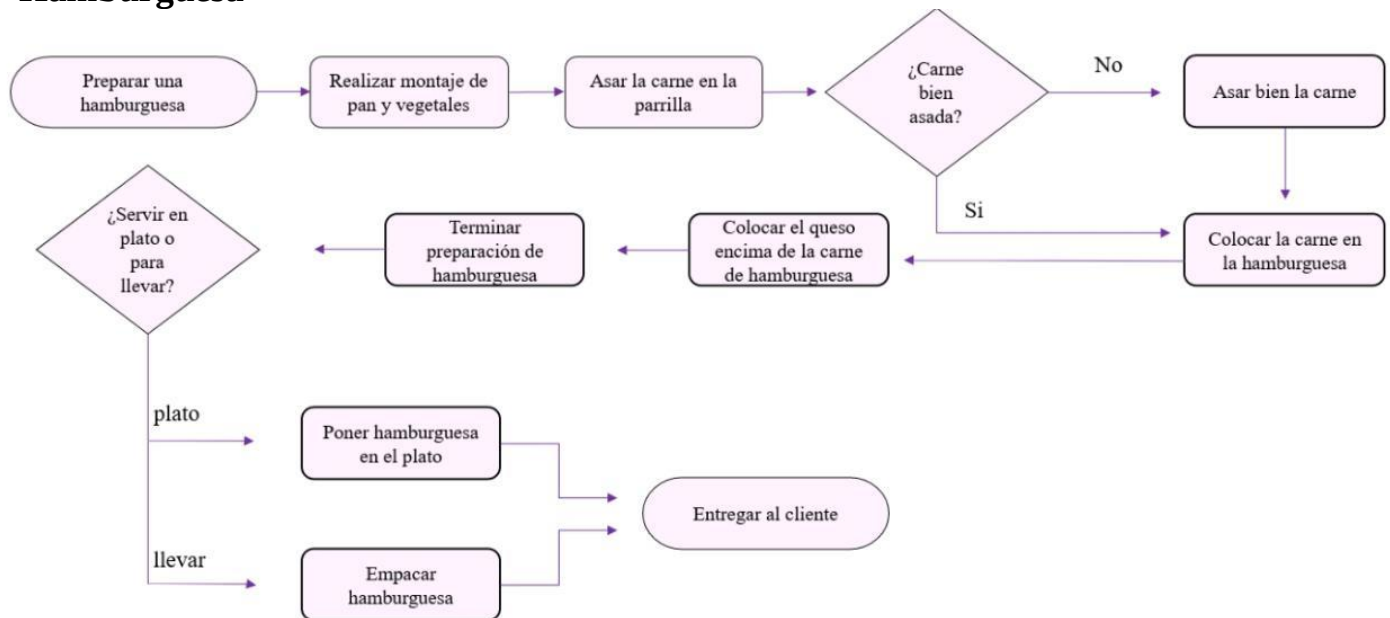
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
Preparado Por:	Adriana González	Fecha:	22 10 2020
NOMBRE DEL PRODUCTO	PICADA 4TA BIP		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	PICADA DIFERENTES CORTES DE CARNES QUE CONSTITUYEN UNA FUENTE PROTEICA DE ALTA CALIDAD TODAS LAS VITAMINAS DEL GRUPO B (HIDROSOLUBLES)		
LUGAR DE ELABORACIÓN	PRODUCTO ELABORADO EN 4TA AVENIDA RESTAURANTE PARRILLA UBICADA AL AL SUR DE CALI.BARRIO MELEMDEZ CLLE 4 C # 9326. TMPERATURA PROMEDIO 38 GRADOS		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	LOMO REDONDO 100 gramos	PAPA CRIOLLA 120 gramos	
	LOMO DE CERDO 100 gramos	PLATANO MONEDITAS 120 gra	
	FILETE DE POLLO 100 gramos	CHIMICHURRY	
	COSTILLA AHUMADA 100 gr	SALSAS	
	CHORIZO SANTOROSANO 50	VALOR PROTEICO 450 gramos	
PRESENTACION Y EMPAQUES	Plato para expendio a la mesa – bolsa de papel según la cantidad solicitada para domicilio		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	LAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS SE VEN EN SU COLOR OLOR JUGOSIDAD DE SUS COMPONENTES.		
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	ASEGURAR LA CALIDAD SANITARIA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO, REQUISITOS SANITARIOS Y LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION.		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio ambiente	TEMPERATURA AMBIENTE	
	Refrigeración	NO REQUIERE	



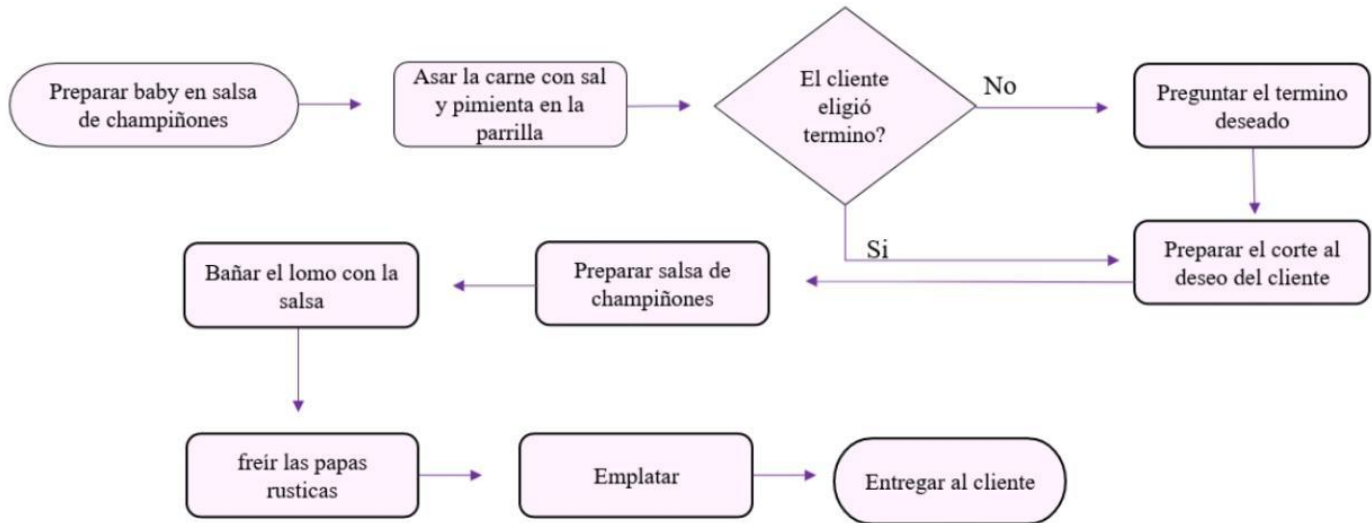
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO		
FORMULACION	MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
	LOMO REDONDO	100 GRAMOS
	LOMO DE CERDO	100 GRAMOS
	FILETE DE POLLO	100 GRAMOS
	COSTILLA AHUMADA	100 GRAMOS
	CHORIZO SANTOROSANO	50 GRAMOS
	PAPA CRIOLLA	120 GRAMOS
	PLATANO EN RODAJAS	120 GRAMOS
	CHIMICHURRY	20 ML
	SALSAS	20 ML

b. Diagramas de Proceso de cada producto o servicio

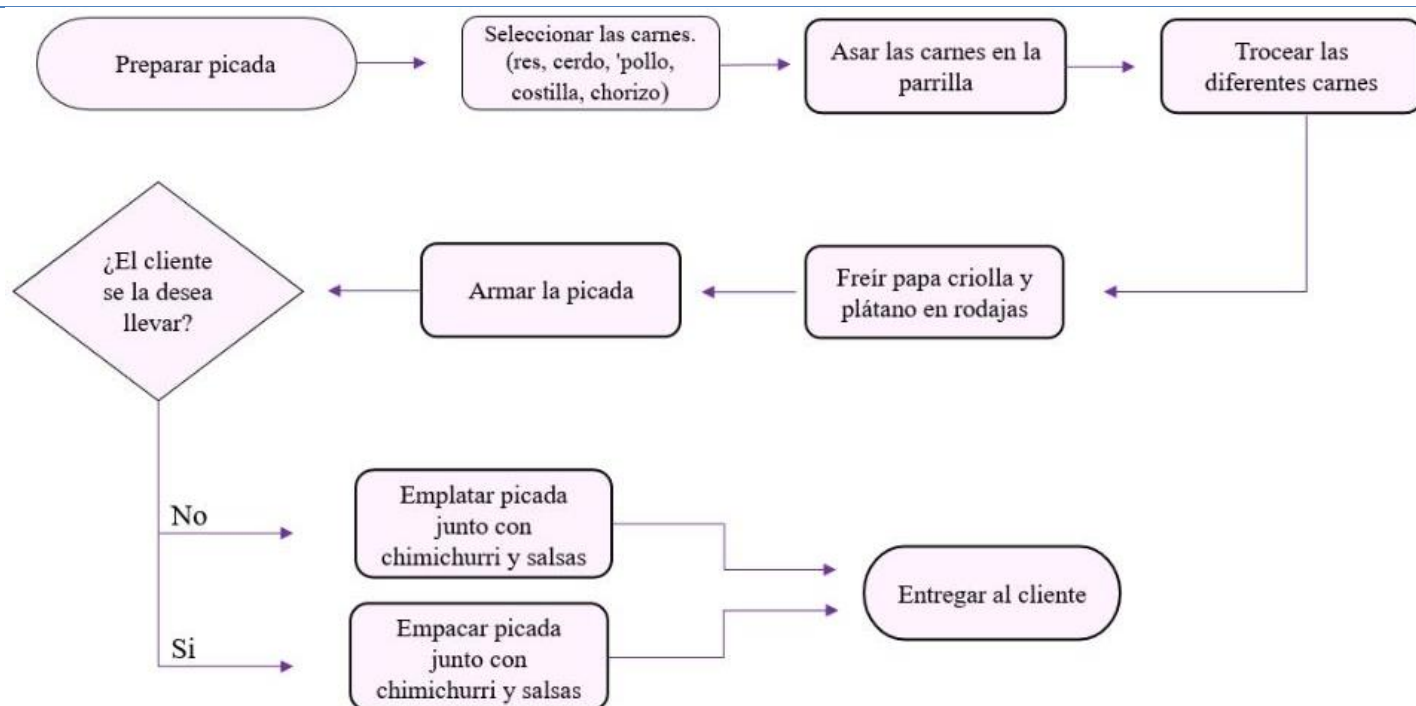
Hamburguesa



Baby en salsa de champiñones



picada



c. Oferta comercial: cotización productos o servicios

La cotización, como acción misma, es el informar del valor (precio)-características-condiciones de algún producto o servicio a un posible cliente para nuestra empresa. Es un documento oficial en donde se detalla el precio de un bien o servicio para el proceso de compra/venta posterior.

<https://denegocios.cl/blog/que-es-una-cotizacion-de-productos-y-o-servicios-definicion-y-ejemplos/>

Empresa: 4TA AVENIDA PARRILLA					
Dirección: CALLE 4 C 93 26 BARRIO MELENDEZ					
Teléfono : 3152709011					
Cotizado a: Luz Sanchez			Fecha: 22/10/2020		
Válido Hasta: 22/10/2020		Tiempo de entrega: 24 horas		Forma de Pago: Contado	
	Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor
1	Hamburguesa 4ta	unidad	50	10.000	500.000
2		unidad			
3		unidad			
4					
5					
6					



Observaciones Descuento del 10% por compras superiores a 300.000	Sub Total	500.000
	Menos 10% Dcto	50.000
	Total	450.000
Recibida por: GONZALEZ	Aceptada Por: LUZ SANCHEZ	Elaborada por: ADRIANA

d. Equipos Requeridos (maquinaria, equipos y herramientas)

Relacionar los equipos requeridos para el correcto desarrollo de la actividad del proyecto productivo.

a. REQUERIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS (Listar todas las maquinas, equipos y herramientas que se requieran para la elaboración de los productos descritos anteriormente)				
DESCRIPCION	REF.	CANTIDAD	V/R. UNITARIO	V/R. TOTAL
ESTUFA INDUSTRIAL	Todo en Aceros del valle	1	600000	600000
NEVERA INDUSTRIAL	Todo en Aceros del valle	1	9000000	9000000
CONGELADOR INDUSTRIAL	Todo en Aceros del valle	1	1500000	1500000
FREIDORA INDUSTRIAL	Todo en Aceros del valle	1	1100000	1100000
PARRILLA A GAS	Todo en Aceros del valle	1	3500000	3500000
KIT ELEMENTOS DE COCINA	Varios	1	1000000	1000000
LICUADORA	Todo en Aceros del valle	1	500000	500000
TOTAL INVERSIÓN maquinaria y equipo				17200000

b. REQUERIMIENTO DE MUEBLES Y ENSERES				
DESCRIPCION	REF.	CANTIDAD	V/R. UNITARIO	V/R. TOTAL
MESAS	RIMAX	10	80000	800000
SILLAS	RIMAX	40	40000	1600000
PARASOL	RIMAX	1	300000	300000
TOTAL INVERSIÓN MUEBLES Y ENSERES				2700000



c. INVERSION EN OBRAS FISICAS DE ADECUACIÓN (INCLUYE MANO DE OBRA Y MATERIALES)				
DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MOSTRADOR	1	1	500000	500000
CAJA REGISTRADORA	1	1	400000	400000
DECORACION	1	1	1000000	1000000
TOTAL				1900000

e.

f. Insumos (materia prima)

Con base en la ficha técnica se podrán identificar los insumos requeridos para la fabricación del producto o desarrollo del servicio.

NOMBRE DEL PRODUCTO:

NOMBRE	UNIDAD DE COMPRA	VALOR UNIDAD	CANTIDAD REQUERIDA	PRECIO TOTAL (Sin IVA)
CARNES DE RES	LIBRA	12.000	20	240000
CARNES BLANCAS	LIBRA	8.000	20	160000
VEGETALES	LIBRA	300000	1	300000
INSUMOS PARA ACOMPAÑANTES	LIBRA	500.000	1	500.000
INSUMOS PARA BEBIDAS	KILO	400.000	1	400.000
INSUMOS PARA PREPARACIONES	LIBRA	600.000	1	600.000
TOTAL				2200000

g. Plano (infraestructura – muebles y enseres e insumos de oficina, TIC'S)

Elaborar la representación gráfica (a escala) de la distribución de la planta de producción, punto de venta u oficina donde se desarrollarán las actividades comerciales.



h. Gastos operativos y administrativos

Los **gastos operativos** son aquellos que permiten mantener la actividad diaria de una compañía, que no suelen estar vinculadas de manera directa con la producción.

<https://www.economiasimple.net/glosario/gastos-operativos>.

Los **gastos administrativos** son los **gastos** en los que incurre una empresa que no están directamente vinculados a una función elemental como la fabricación, la producción o las ventas

ITEM	VALOR
ALQUILER	0
PAPELERIA	10.000
ENERGIA	650.000
AGUA	350.000
INTERNET - TELEFONO	145.000
TOTAL	1.155.000

GASTO SALARIOS	VALOR
GERENTE	1.500.000
COCINERO	900.000
PARRILLERO	1.200.000
MESERO	900.000



CAJERO	900.000
TOTAL	5.400.000

i. Recurso humano requerido

i. Organigrama



ii. Identificación de perfiles y funciones

Organigrama: Es el marco en el que se desenvuelve la organización de acuerdo con el cual las tareas son divididas, agrupadas y coordinadas y controladas para el logro de un objetivo.

Para la realización de la estructura organización se debe identificar los siguientes aspectos:

- Los niveles directivo, administrativo y operativo.
- Relacionar los cargos previstos y la identificación de perfiles.
- Relacionar número de empleados por cada cargo y sus funciones.

Perfiles y funciones:

- a. Nombre del cargo
- b. Área de dependencia
- c. Salario mensual:
- d. Nivel académico: bachiller, técnico, tecnólogo, profesional)
- e. Años de experiencia
- f. Funciones



PERFILES Y FUNCIONES.

NOMBRE DEL CARGO:	Gerente (propietario)	Cocinero	Parrillero	Mesero
AREA DE DEPENDENCIA:	Establecimiento	Cocina	parrilla	mesas
SALARIO MENSUAL:	150.000.00	900.000	1.200000	900000
NIVEL ACADEMICO:	Técnico	Bachiller, auxiliar cocina	Bachiller	Bachiller
AÑOS DE EXPERIENCIA:	3 años	2 años	5 años	1 año
FUNCIONES:	Fortalecer la imagen de la empresa a través de la innovación, planificar, dirigir, controlar y evaluar su operatividad	preparar la dieta propuesta por el restaurante, procurar, que los alimentos se preparen en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas	La función es revisar la carne al llegar a la parrilla Responsable de la parrilla, asar y dar término deseado a los comensales.	Darles la bienvenida a los clientes, guiarlos hasta sus mesas de ser necesario. Entregar y describir los menú y especiales del día Hacer recomendaciones Y dar respuesta a cualquier inquietud.

Nombre Aprendiz: ADRIANA GONZALEZ		ID: 31974587
Programa: AUXILIAR COCINA	Ficha No.:2039654	Calificación: A
Líder programa: CARLOS IVAN GONZALEZ		
Instructor emprendimiento: WILMER GOZALEZ		
Fecha: 30 OCT 2020		