



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:

- Descripción técnica de cada producto y/o servicio (fichas técnicas)**

La ficha técnica, es un documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características técnicas de un objeto, material, producto o bien de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o entidad descrita, pero en general contiene datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas, métodos de ensayo y especificaciones técnicas.

<https://www.icontec.org/Ser/Nor/Paginas/Nor/ftp.aspx>

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
Preparado Por:	FARIDES MADRID CASTILLO	Fecha:	21 DE JULIO DE 2020
NOMBRE DEL PRODUCTO	ABORRAJADO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	BOCADITO TRADICIONAL ELABORADO CON UNA BARRA DE QUESO FRESCO PRENSADA CON DOS DULCES TAJADAS DE MADURO FRITO, QUE SE BAÑAN EN UN REBOSADO DE HARINA DE TRIGO CON HUEVO, PARA SER FRITO EN ACEITE MUY CALIENTE, PARA CONVERTIRSE EN UN DELICIOSO ABORRAJADO.		
LUGAR DE ELABORACIÓN	CALLE 3B NUMERO 96-19 MELENDEZ		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	PLATANO MADURO	45	
	QUESO FRESCO	25	
	HARINA DE TRIGO	15	
	HUEVO	10	
	AZUCAR	10	



	SAL	5
PRESENTACION Y EMPAQUES	Plato para expendio a la mesa – bolsa de papel según la cantidad solicitada para domicilio	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	EL ABORRAJADO TIENE UN APETITOSO TONO DORADO, SUAVE CONSISTENCIA Y LA COMBINACION DEL DULCE DEL PLATANO Y EL SALADO DEL QUESO.	
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	SELECCION DE PRODUCTOS DE BUENA CALIDAD LAVADO Y SECADO PESO DE CADA INGREDIENTE PREPARACION DE LOS UTENCILIOS DE COCINA, LAVADOS Y DESINFECTADOS.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio ambiente	TEMPERATURA AMBIENTE
	Refrigeración	NO REQUIERE
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	POR SER UN PRODUCTO SEMI BLANDO, SE DEBE TENER EN CUENTA ORGANIZAR O APILAR MÁXIMO DE 3 UNIDADES, UTILIZANDO UN TENDIDO DE PLASTICO, O ALUMINIO, PARA QUE LA CUBIERTA DE UNO CON OTRO NO SE PEGUE Y EVITAR EL DESPRENDIMIETO DE PARTE DE ESTA.	
FORMULACION	MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
	Harina de trigo	15%
	Huevo	10%
	Queso	25%
	Plátano	45%
	SAL	5%
 FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
Preparado Por:	FARIDES MADRID CASTILLO	Fecha: 21 DE JULIO DE 2020
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTEL DE YUCA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	BOCADITO TRADICIONAL ELABORADO CON UNA BASE DE YUCA COCIDA MACERADA, QUE SE UTILIZA COMO MASA PARA ELABORAR EL MOLDE, EL CUAL TIENE FORMA DE UNA EMPANADA MUY ALARGADA. ESTA SE RELLENA CON DELICIOSA CARNE DESMECHADA PREVIAMENTE ADOBADA Y GUISADA DE	



	PARA SER FRITO EN ACEITE MUY CALIENTE, PARA CONVERTIRSE EN UN DELICIOSO PASTEL DE YUCA.	
LUGAR DE ELABORACIÓN	CALLE 3B NUMERO 96-19	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	YUCA	
	CARNE	
	CEBOLLA	
	TOMATE	
	AJO	
	SAL	
PRESENTACION Y EMPAQUES	Plato para expendio a la mesa – bolsa de papel según la cantidad solicitada para domicilio	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	BOCADITO TRADICIONAL DE COLOR BLANCO PERLADO, CON FORMA DE EMPANADA ALARGADA QUE TIENE UNA CONSISTENCIA BLANDA Y DEJA VER POR SU ABULTADA FORMA, QUE ESTÁ RELLENA DE UN DELICIOSO GUIZO CON CARNE.	
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	SELECCION DE PRODUCTOS DE BUENA CALIDAD LAVADO Y SECADO PESO DE CADA INGREDIENTE PREPARACION DE LOS UTENCILIOS DE COCINA, LAVADOS Y DESINFECTADOS.	
TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio ambiente	TEMPERATURA AMBIENTE
	Refrigeración	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	POR SER UN PRODUCTO SEMI BLANDO, SE DEBE TENER EN CUENTA ORGANIZAR O APILAR MÁXIMO DE 3 A 4 UNIDADES, UTILIZANDO UN TENDIDO DE PLASTICO, O ALUMINIO, PARA QUE LA CUBIERTA DE UNO CON OTRO NO SE PEGUE Y EVITAR EL DESPRENDIMIETO DE PARTE DE ESTA.	
FORMULACION	MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
	YUCA	30%
	CARNE	30%
	TOMATE	10%
	CEBOLLA	20%
	AJO	10%
		FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Preparado Por:	FARIDES MADRID CASTILLO	Fecha:	21 DE JULIO DE 2020
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLITAS DE CARNE		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	ALBONDIGA MUY BIEN SAZONADA, QUE SE FRITA A FUEGO MUY LENTO Y SE SIRVE POSTERIORMENTE A LA MESA, ACOMPAÑADA DE UNA AREPA O TOSTADA DE PLATANO (PATACON).		
LUGAR DE ELABORACIÓN	CALLE 3B NUMERO 96-16 MELENDEZ		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	CARNE MOLIDA		
	CEBOLLA		
	AJO		
	SAL		
PRESENTACION Y EMPAQUES	Plato para expendio a la mesa – bolsa de papel según la cantidad solicitada para domicilio		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	DELICIOSA Y APETITOSA ALBONDIGA FRITA DE COLOR MARRON OSCURO, CON ALGUNOS PUNTOS VERDES Y ROJOS DEL TOMATE Y CEBOLLA.		
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	SELECCION DE PRODUCTOS DE BUENA CALIDAD LAVADO Y SECADO PESO DE CADA INGREDIENTE PREPARACION DE LOS UTENCILIOS DE COCINA, LAVADOS Y DESINFECTADOS.		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Medio ambiente	TEMPERATURA AMBIENTE	
	Refrigeración		
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	POR SE UN PRODUCTO A BASE DE CARNE, NO TIENE PROBLEMAS PARA APILAR GRAN CANTIDAD. LO REALMENTE IMPORTANTE, ES QUE SEA CUBIERTO Y CONSERVADO, PREFERIBLEMENTE EN REFRACTARIAS DE VIDRIO O ALUMINIO.		
FORMULACION	MATERIA PRIMA	PORCENTAJE	
	CARNE MOLIDA	80%	
	CEBOLLA	10%	
	AJO	5%	
	SAL	5%	



- **Diagramas de Proceso de cada producto o servicio**

Un diagrama de procesos es una representación gráfica de los pasos que se siguen en una secuencia de actividades y que son identificados mediante símbolos determinados, incluyendo toda la información que sería necesaria para un posterior análisis, que son los datos sobre distancia recorridas, cantidad considerada y tiempo requerido, que se especifican en el diagrama como “operaciones, transportes, inspecciones, retrasos o demoras y almacenajes”. Por lo tanto, un diagrama de procesos muestra los detalles de fabricación o

DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN PRODUCTO ABORRAJADO



DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN PRODUCTO PASTELES DE YUCA

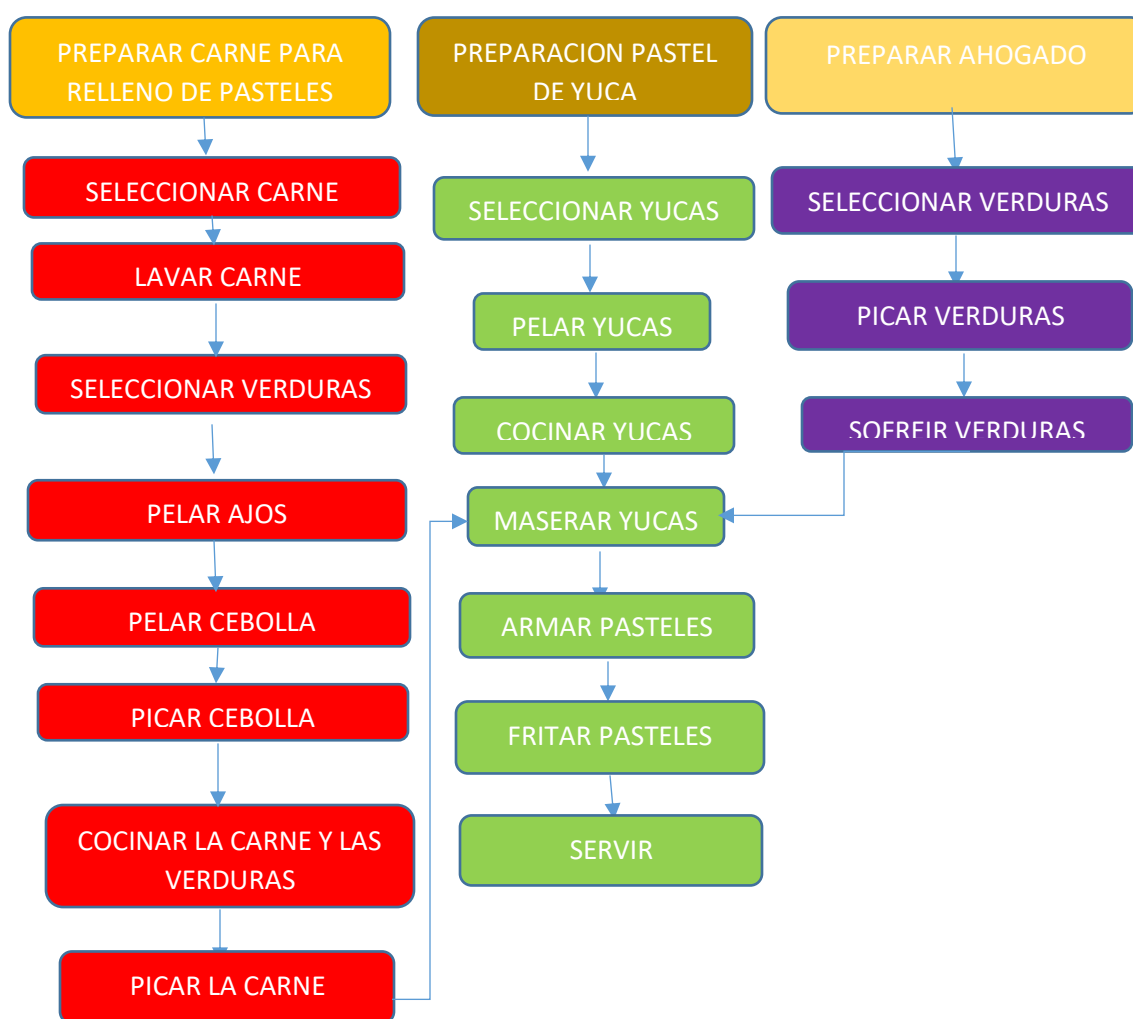




DIAGRAMA DE FLUJO ELABORACIÓN PRODUCTO BOLITAS DE CARNE



• 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.

Formato Cotización

Empresa: BOCADITOS TRADICIONALES		
Dirección: CALLE 3B NUMERO 96-19 MELENDEZ		
Teléfono : 3145188994		
Cotizado a: Unidad Residencial Bosques de San Joaquín		Fecha: 21 DE JULIO DE 2020
Válido Hasta: 21/08/2020		



		Tiempo de entrega: 24 horas		Forma de Pago: Estricto Contado.	
	Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor
1	ABORRAJADO	unidad	100	2000	200.000
2	PASTELES DE YUCA	unidad	100	2000	200.000
3	BOLITAS DE CARNE	unidad	100	1000	100.000
4					
5					
6					
Observaciones ES NECESARIO EL PAGO ANTICIPADO DEL 50% PARA TENER EN CUENTA EL PEDIDO.				Sub Total	500.000
				menos % Dcto	0
				Total	500.000
Recibida por: Oscar Cortes		Aceptada Por:		Elaborada por: Farides Madrid Castillo	

• **Equipos Requeridos (maquinaria, equipos y herramientas)**

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

MAQUINARIA:

EQUIPOS:

HERRAMIENTAS:

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	VARIOS	1	600.000	600.000
NEVERA	HACEB	1	1.600.000	1.600.000
CARRO DE PERROS	VARIOS	1	2.500.000	2.500.000
LICUADORA	OSTER	3	250.000	750.000
PLANCHA PARA AZAR	VARIOS	1	600.000	600.000
TOTAL INVERSION MAQUINARIA Y EQUIPO				6.050.000

b. REQUERIMIENTO DE MUEBLES Y ENSERES				
DESCRIPCION	REF.	CANTIDAD	V/R. UNITARIO	V/R. TOTAL
COMEDORES	RIMAX	10	200.000	2.000.000
TELEVISOR	LG	1	800.000	800.000
UTENSILIOS DE COCINA	VARIOS	1	3.000.000	3.000.000



TOTAL INVERSIÓN MUEBLES Y ENSERES				5.800.000

c. INVERSION EN OBRAS FISICAS DE ADECUACIÓN (INCLUYE MANO DE OBRA Y MATERIALES)

DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
PINTURA	GALÓN	2	50.000	100.000
MANO DE OBRA (PINTOR)	UNIDAD	1	200.000	200.000
INSTALACIONES ELECTRICAS	UNIDAD	1	200.000	200.000
TOTAL				500.000
TOTAL				

• **Insumos (materia prima)**

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

ABORRAJADO

NOMBRE	UNIDAD DE COMPRA	VALOR UNIDAD	CANTIDAD REQUERIDA	PRECIO TOTAL (Sin IVA)
PLATANO	LIBRA	700	2,5	280
QUESO	LIBRA	5000	20	250
HARINA DE TRIGO	LIBRA	3000	50	60
SAL	LIBRA	500	50	10
HUEVO	UNIDAD	400	10	40
			TOTAL	640

PASTEL DE YUCA				
NOMBRE	UNIDAD DE COMPRA	VALOR UNIDAD	CANTIDAD REQUERIDA	PRECIO TOTAL (Sin IVA)
YUCA	LIBRA	500	10	50
CARNE	LIBRA	7.000	10	700
TOMATE	LIBRA	1.000	50	20
CEBOLLA	LIBRA	1.000	50	20
AJO	LIBRA	4.000	100	40
			TOTAL	830

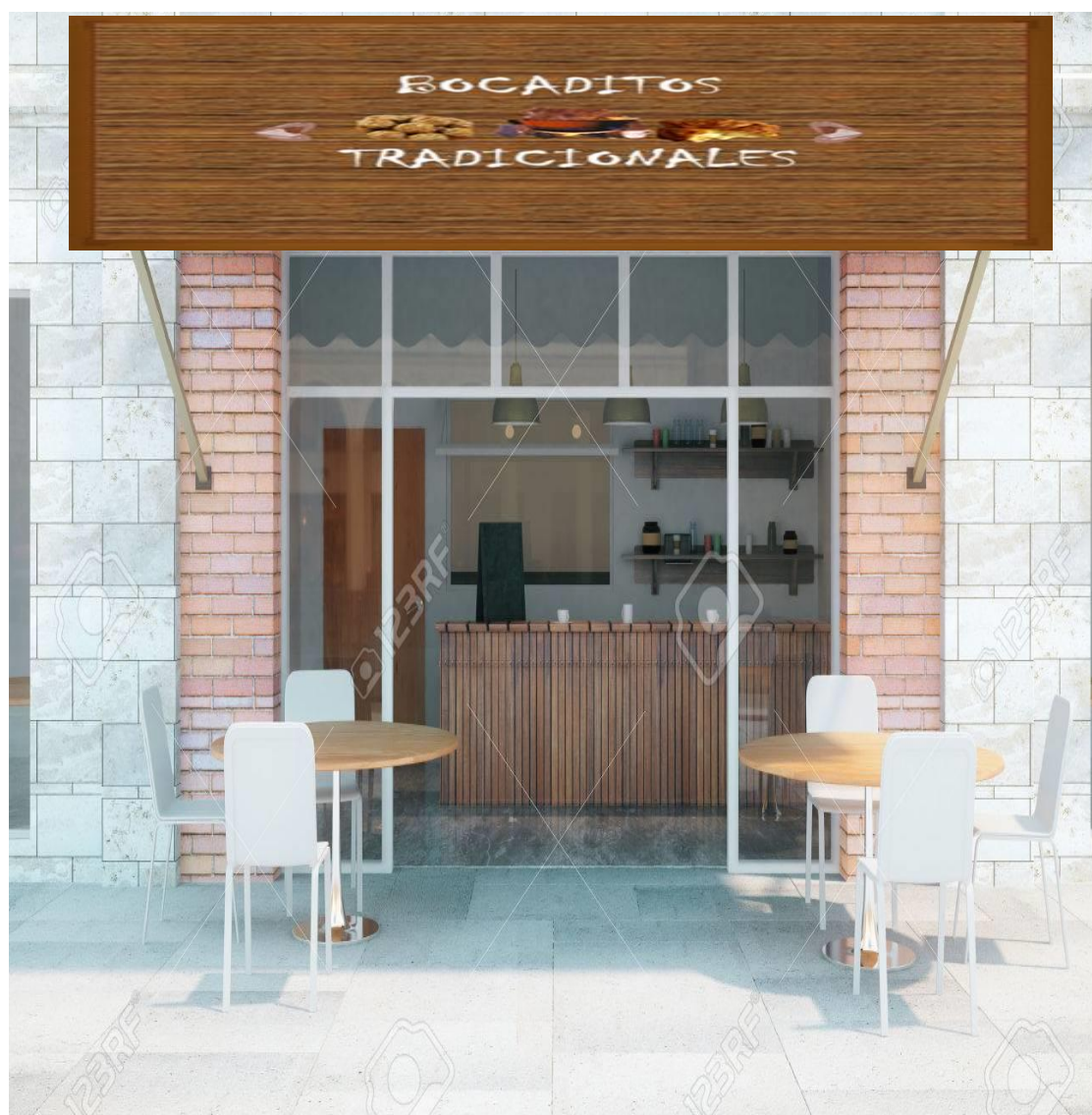
BOLITAS DE CARNE

NOMBRE	UNIDAD DE COMPRA	VALOR UNIDAD	CANTIDAD REQUERIDA	PRECIO TOTAL (Sin IVA)
CARNE MOLIDA	LIBRA	7.000	15	466
CEBOLLA	LIBRA	5000	100	50

AJOS	LIBRA	3000	200	15
SAL	LIBRA	500	50	10
			TOTAL	541

- **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.





- **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	800.000
PAPELERIA	15.000
ENERGIA	150.000
AGUA	200.000
INTERNET - TELEFONO	60.000
TOTAL	1.225.000

GASTO SALARIOS	VALOR
GERENTE	2.500.000
ASISTENTE ADMINISTRATIVO	950.000
COCINERO	1.200.000
AUXILIAR DE COCINA	950.000
MESERO 1	950.000
MESERO 2	950.000
TOTAL	7.300.000

- **Recurso humano requerido**

- Organigrama
- 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.

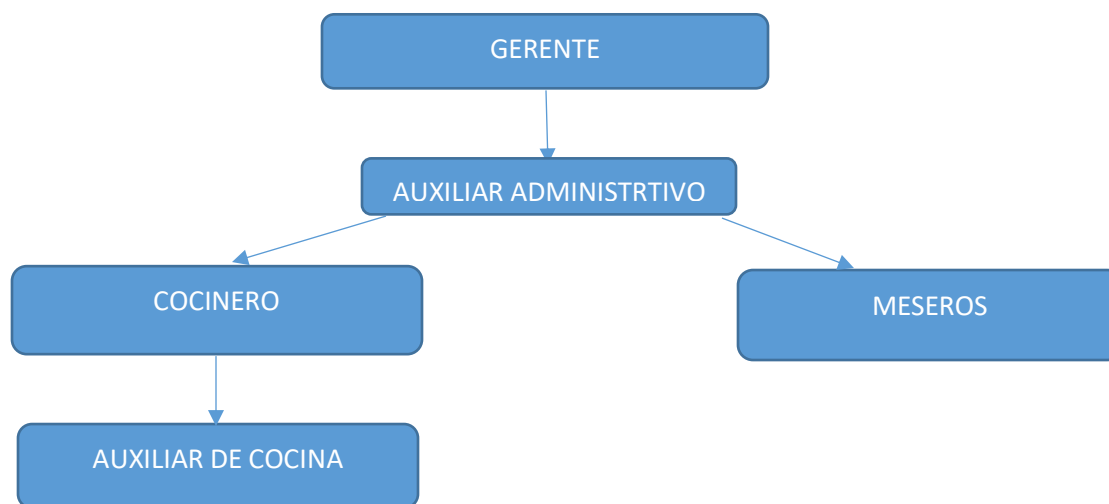


- Relacionar número de empleados por cada cargo y sus funciones.

Perfiles y funciones:

- Nombre del cargo
- Área de dependencia
- Salario mensual:
- Nivel académico: bachiller, técnico, tecnólogo, profesional)
- Años de experiencia
- Funciones

ORGANIGRAMA DE MICROEMPRESA BOCADITOS TRADICIONALES.



IDENTIFICACIÓN DE PERFILES Y FUNCIONES

GERENTE: Persona responsable de velar por el buen funcionamiento y condiciones idóneas de los colaboradores, instalaciones, medios, recursos y equipos, para alcanzar los objetivos propuestos en los diferentes campos que se requiere.

NIVEL DIRECTIVO

TECNICO O PROFESIONAL

TIEMPO DE EXPERIENCIA: Mínimo 2 años

SALARIO: 2.500.000

FUNCIONES:



*Liderar un grupo de colaboradores a través del ejemplo, partiendo de fomentar valores tan importantes como: respeto, responsabilidad, seriedad, cumplimiento, lealtad, entre otros.

*Crear las estrategias necesarias para lograr con los objetivos propuestos.

* Generar las soluciones a inconvenientes que sus demás colaboradores no puedan atender.

*Generar u ambiente ideal para el personal, los clientes, proveedores y el mismo, para trabajar en armonía.

*Responsabilizarse de los resultados generador a través de los procesos orientados por él, o la persona que el designe para hacerlo.

AUXILIAR ADMINISTRATIVO: Persona encargada del seguimiento de los diferentes procesos, resultados y necesidades que se evidencien a medida que se ejecutan las tareas.

NIVEL ADMINISTRATIVO

TECNICO

TIEMPO DE EXPERIENCIA: Mínimo 1 año.

SALARIO: 950.000

FUNCIONES:

* verificar las necesidades con respecto a los insumos requeridos para la producción.

* Elaborar el presupuesto de los insumos requeridos

* Presentar reporte al gerente de los acontecimientos a nivel de producción, personal, clientes y requerimientos.

* dar solución a los posibles requerimientos en los distintas áreas, que sean de fácil e inmediato manejo.

* Prever o prevenir al gerente de posibles necesidades, inconvenientes u oportunidades.

COCINERO: Persona a cargo de preparar los alimentos de una forma responsable y muy profesional, de tal forma que satisfaga continuamente a los clientes, y así contribuya al cumplimiento de los objetivos.

NIVEL OPERATIVO

TECNICO O PROFESIONAL

TIEMPO DE EXPERIENCIA: Mínimo 2 años

SALARIO: 1.200.000

FUNCIONES

- Elaborar la minuta
- Elaborar la lista de compras de insumos
- Orientar y dirigir al auxiliar de cocina, para crear un equipo ideal de trabajo.



- Generar novedades con respecto a la presentación y sabor de los productos.
- Evidenciar a través de los resultados, posibles desperdicios o pérdidas, con el objeto de evitarlos.
- Conservar una excelente asepsia en su presentación personal, su sitio de trabajo, los utensilios, materia prima, vajilla y todo lo que incluya el trabajo que ejerce.

AUXILIAR DE COCINA: Persona capacitada para apoyar al cocinero dispuesto y atento a seguir sus indicaciones y conservar una asepsia integral en su parte personal, física, sitio de trabajo, herramientas, espacio y todo lo que se requiera o se presente.

NIVEL OPERATIVO

TECNICO O BACHILLER

TIEMPO DE EXPERIENCIA: Mínimo 2 años

SALARIO: 950.000

FUNCIONES:

- Pelar
- Picar
- Lavar
- Seleccionar
- Fritar
- Escurrir
- Servir
- Empacar
- Despachar
- Verificar puntos de cocción.
- Y todas las demás que se deriven de su actividad.

MESERO: Personas que cuentan con excelente presentación, una gran calidad humana, expertos en un excelente servicio y trato respetuoso al cliente.

NIVEL OPERATIVO

TECNICO O PROFESIONAL

TIEMPO DE EXPERIENCIA: Mínimo 1 años

SALARIO: 950.000

FUNCIONES:

- Conservar excelente presentación personal.
- Asepsia total de los diferentes espacios, materiales, equipos y utensilios a cargo.
- Ofrecer un servicio de excelente calidad que evidencie el respeto, la cordialidad, el compromiso por su trabajo.



Nombre Aprendiz: FARIDES MADRID CASTILLO		ID: 55199306
Programa: TECNICO EN COCINA	Ficha No.: 1598433	Calificación: A
Líder programa: FABIAN CASTAÑEDA		
Instructor emprendimiento: WILMER GONZALEZ BECERRA		
Fecha: 28/07/2020		