



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN C-I
LICENCIATURA EN SISTEMAS COMPUTACIONALES



9° “J”

MATERIA:

FORMULACIÓN DE PROYECTOS

DOCENTE:

MTRO. CONDE ESCAROS ALEJANDRO

TAREA:

U6A1. ESTUDIO TÉCNICO

INTEGRANTES EQUIPO #04:

CRUZ GALDÁMEZ GUILLERMO ANTONIO - A190395

DELGADO PASCACIO RICARDO - A190370

DIAZ DIAZ DIELY LLUDIANA - A190554

DURANTES VERA ANGEL DAVID – A190380

GARCÍA GÓMEZ ALAN ALEXIS - A190373

GUTIÉRREZ PÉREZ KEVIN BENJAMÍN - A191249

JUÁREZ VÁZQUEZ JUAN DIEGO – A191250

TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS, A 06 DE OCTUBRE DE 2023

ÍNDICE

1.Ingeniería del proyecto	3
2. Factores relevantes que determinan la adquisición de equipo y tecnología de información y comunicación.	5
3. Marco legal de la empresa, políticas, procedimientos y controles.....	8
4. Organización y estructura de la administración “fogón norteño”	14
5. Formulación de Estudio Técnico.....	21
Referencias Bibliográficas	33

1.Ingenieria del proyecto

El “Fogón Norteño” tiene las siguientes dimensiones: 20m de largo x 10m de ancho.

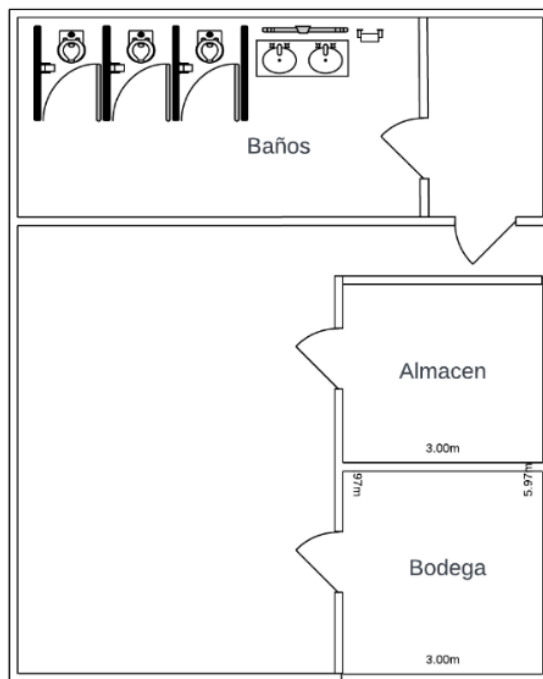
Se ubica en la Av. Central Ote. 784, Asamblea de barrio, San Roque, C.P. 29000 Tuxtla Gutiérrez, Chis.

Además, cuenta con dos plantas, en la planta baja se encuentra el área del comedor, la cocina y la caja. En la planta alta se encuentran los baños, el almacén y la bodega.

A continuación, se describe cada área del restaurante:

- Almacén: Donde se almacenan ingredientes y suministros. Además, puede incluir refrigeradores, congeladores y despensas.
- Baños: Espacio destinado para las necesidades sanitarias de los clientes y el personal.
- Bodega: Donde guardan sus equipos de limpieza y mantenimiento del restaurante.
- Caja: El lugar donde los clientes realizan el pago de sus comidas.
- Comedor: El espacio principal donde los clientes disfrutan de sus comidas.
- Cocina: Donde se preparan y cocinan los alimentos, puede dividirse en áreas como la de preparación, lavado de platos, etc.

Diseño de la planta



Descripción

Dimensiones del restaurante
20m de largo x 10m de ancho

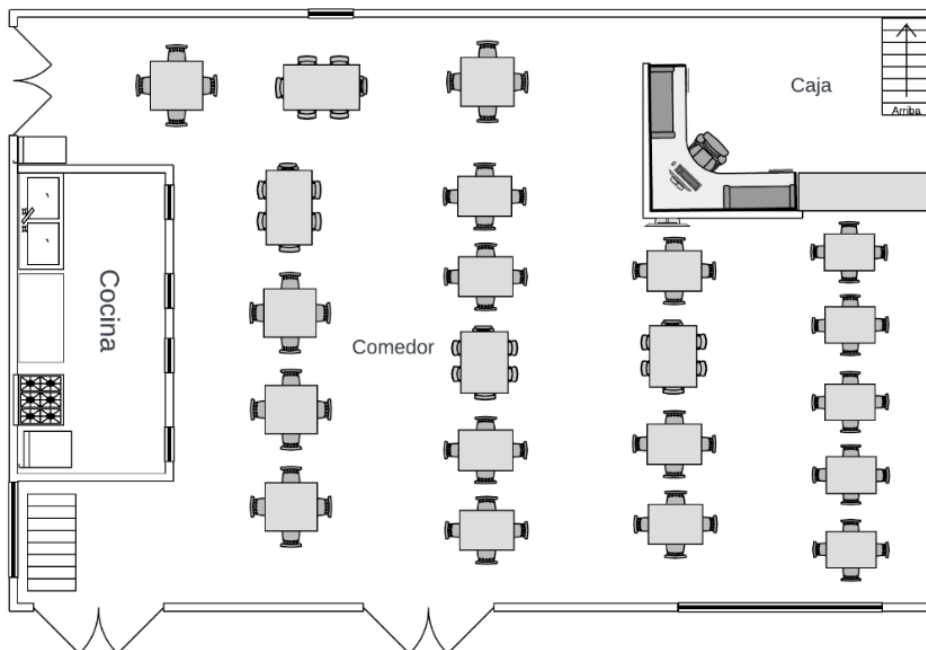
Ubicación
Av. Central Ote. 784, Asamblea
de barrio, San Roque, 29000
Tuxtla Gutiérrez, Chis.

Áreas

- Almacen
- Baños
- Bodega
- Caja
- Comedor
- Cocina

Diseño de Planta

Equipo #4 | October 5, 2023



2. Factores relevantes que determinan la adquisición de equipo y tecnología de información y comunicación.

La gestión de las adquisiciones de mobiliario y equipo en el restaurante familiar el “Fogón Norteño” es realizada por los propietarios del local, la familia Mendoza Sánchez. Precisamente quien gestiona este tipo de proceso es el C. Carlos Sandro Mendoza Sánchez, que es la persona que se encarga del local ubicado en Av. Central Pte. 1061, El Cerrito, 30540 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. El propietario asume el papel de autorizador de compras, colaboraciones y contrataciones de mobiliario y equipo que se realizara para su uso y beneficio en el restaurante.

Planificación de la gestión de las adquisiciones

Refrigeradores para refrescos enlatados y bebidas alcohólicas: Estos refrigeradores son dados por las empresas Coca Cola y Superior respectivamente. Para esto, el propietario del local tiene que cumplir con una serie de requisitos establecidos por las empresas ya mencionadas para obtención del mobiliario de refrigeración que estas proveen.

Para el resto de mobiliario y equipo no existe ningún tipo de planeación, ya que estos se adquieren a través de compras sin ningún tipo de contrato o colaboración con proveedores. Estas compras pueden ser realizadas por los empleados del local con la debida autorización del o los propietarios, o también puede ser realizada por los mismos propietarios del local. Dichas compras se realizan de acuerdo a las necesidades que tenga el negocio o para las mejoras que tendrá el mismo.

Efectuación de las adquisiciones

Refrigeradores para refrescos enlatados y bebidas alcohólicas: Como se mencionó anteriormente, para obtener los refrigeradores que proveen Coca Cola y Superior es necesario cumplir con los requisitos que dichas empresas establecen:

- Comprobante de domicilio.
- Dar de alta el negocio en hacienda.
- Solicitar la colaboración con la empresa, es decir, el restaurante tiene que vender productos de la marca correspondiente a la empresa.
- Colaborar con la empresa proveedora por un plazo de 3 a 6 meses.

Una vez completado un plazo de colaboración con la empresa proveedora y de cumplir con los demás requisitos, le empresa hará entrega de al menos un refrigerador para el uso exclusivo de ventas de bebidas de la propia marca.

Para el resto de mobiliario y equipo al no existir contrataciones y colaboraciones, de acuerdo a las necesidades que presente el negocio o las reformas que el propietario quiera hacerle, este mismo se dirigirá a los centros de comercio del mobiliario y equipo que necesite y efectuara la compra en el momento que encuentre lo que se necesita.

Control de las adquisiciones

Refrigeradores para refrescos enlatados y bebidas alcohólicas: Una vez efectuado la adquisición de estos refrigeradores, le empresa correspondiente establece un par de limitantes que el negocio beneficiado, en este caso, el restaurante “Fogón Norteño” tendrá que cumplir mientras use los refrigeradores con propósito de venta:

- Se deberá dar parte del monto generado en la venta de los productos de la marca.

- Mantener y respetar los precios de los productos establecidos por la empresa, solo bajara o subirá el precio cuando lo establezca la empresa proveedora.

El cumplimiento de esto es monitoreado por los surtidores de la empresa proveedora. Si no se cumplen se generará un reporte y una comisión al restaurante.

El mantenimiento básico o limpieza del refrigerador corresponde al negocio beneficiado. En caso de que el refrigerador tenga algún daño que afecten los productos que se almacenen allí, el propietario tiene dos opciones si quiere seguir usando el refrigerador para beneficio del restaurante:

- El propietario del restaurante puede conseguir los servicios de alguna persona o negocio que pueda arreglar el problema del refrigerador y cubrir todos los gastos por su cuenta, haciéndose responsable de la reparación del mismo.
- El propietario emite un reporte en el que se especifique los daños tanto externos como internos del refrigerador, los problemas que estos daños generan y de ser posible, el cómo se causaron estos daños. En este caso la empresa proveedora se hace responsable de la reparación del refrigerador. Por su parte, el restaurante tiene que esperar al menos un plazo de 4 meses para la devolución del refrigerador o en su caso, la entrega de uno nuevo.

Para el resto de mobiliario y equipo al ser comprados sin ningún tipo de contratación o colaboración, el negocio se hace cargo tanto del mantenimiento como de la reparación o cambio de estos. El propietario tiene que llevar un inventario de todo lo que pertenece al negocio y en caso de que algo este dañado o inservible este se hará cargo de la reparación

o de la compra. En cuanto a la limpieza del mobiliario y equipo, esta será responsabilidad de los empleados del local.

3. Marco legal de la empresa, políticas, procedimientos y controles

En la actualidad, existen negocios de alimentos, y el fogón norteño no es la excepción, con los antecedentes e historia del restaurante, la empresa debe de cumplir requerimientos legales para poder operar sus servicios, los cuales se presenta en el siguiente rubro.

Permisos y licencias

El restaurante cumple con las leyes y regulaciones locales, estatales y federales que van relacionado con la operación del restaurante. Estos permisos y licencias incluyen el permiso de funcionamiento, licencias de alimentos, cumplimientos de normativas de salud e higiene, entre otros.

El fogón norteño cumple con los siguientes permisos y licencias:

- Uso del suelo
- Declaración de apertura de establecimientos mercantiles
- Licencia de funcionamiento
- Anuncio exterior
- Inscripción al registro federal de contribuyentes (RFC)
- Programa contra incendios
- Medidas de salud
- Medidas de seguridad del personal

Derechos laborales

Actualmente el restaurante sigue las leyes laborales para los empleados de la empresa como el pago de salarios mínimos, regulaciones sobre horas laborales o las condiciones de trabajo seguras.

Los derechos laborales que cuenta el empleado en esta empresa son las siguientes:

Meseros:

- Horas extras
- Horas de trabajo
- Salario mínimo
- División de propinas
- Permisos

Cocina:

- Horas extras
- Horas de trabajo
- Salario mínimo
- División de propinas
- Permisos

Cajeros:

- Horas extras
- Horas de trabajo

- Salario mínimo
- Permisos

Repartidor:

- Horas extras
- Horas de trabajo
- Salario mínimo
- Permisos

Encargados:

- Horas extras
- Horas de trabajo
- Salario mínimo
- Permisos

Impuestos

El fogón norteño cumple con todas sus obligaciones fiscales, incluyendo el pago de impuestos sobre las ventas y la renta, del mismo modo llevando los registros contables adecuados.

En este caso, los productos que vende el restaurante ya incluyen IVA, de la misma manera, cuando el cliente solicita una factura, se realiza y se le entrega.

Políticas

El fogón norteño cuenta con las siguientes políticas:

General:

- Ofrece un servicio de calidad, preparado, procesado, presentado y servido al cliente.
- Lleva a cabo un proceso del cuidado en la higiene en todas las áreas, muebles, el equipo de trabajo y alimentos.
- Tener un servicio rápido y eficiente.
- Proporcionar al cliente un producto en buen estado.
- Ofrecer una carta menú con opciones variadas.
- Brindar un buen trato a los clientes del restaurante.
- Los empleados deben de tener un buen comportamiento, de manera formal.
- Ningún empleado debe de rechazar sus actividades correspondientes.
- Los pagos de sueldo serán de manera quincenal, los días 15 y 30 de cada mes.

Servicio:

- Las propinas se van a repartir, meseros 50%, cocina 25% y bar 25%.
- Todo empleado debe portar su uniforme correspondiente proporcionado por la empresa.
- El procedimiento de higiene por parte del personal de cocina y mesero debe ser constante.
- No se permite el uso de celular mientras se está en el horario laboral para evitar distracciones, excepto por casos de emergencia.
- Al iniciar la jornada de trabajo, no se permite perder el tiempo platicando temas fuera de lo relacionado al trabajo.

Gerencia:

- El encargado debe elaborar un listado de los empleados que faltan durante el periodo de trabajo.
- El encargado deberá avisar a la administración del restaurante después o antes de realizar la contratación de un nuevo empleado.
- El encargado deberá realizar el reporte de ingresos y gastos del día.

Procedimientos**Procedimientos de preparación de alimentos:**

En el fogón norteño se siguen procedimientos específicos para la preparación de los platillos que se ofrecen, esto incluyendo la forma en que se cocina los diferentes ingredientes, así como la elaboración de salsas y bebidas y la higiene correspondiente.

Procedimientos de limpieza:

En el fogón norteño se tiene establecido los procedimientos para realizar la limpieza en todas las áreas e instalaciones.

Procedimientos de seguridad:

En el fogón norteño se tiene implementada los procedimientos de seguridad para prevenir accidentes protegiendo al personal y a los clientes, del mismo modo el uso adecuado de los equipos de cocina y el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

Controles

En el fogón norteño se cuenta con controles para mejorar y ofrecer un buen servicio a los clientes.

Control de calidad:

En el fogón norteno se cuenta con un encargado, el encargado tiene la responsabilidad de ver la conducta de los empleados, el servicio que se le ofrece al cliente y de la misma forma ver la calidad del platillo que se le está ofreciendo al cliente.

Cada cierto tiempo llega un inspector de alimentos para ver el estado de los ingredientes que se usa para preparar los alimentos.

Del mismo modo, el encargado tiene la obligación de llenar un control de calidad sobre los ingredientes a guardar, el uso del agua, el enfriamiento del refrigerador y calidad de las carnes frías (ya sea entrante o salidas).

Control financiero:

En el rubro financiero, existe un contador que lleva a cabo con los pagos de las obligaciones fiscales, rentabilidad del negocio, imss y demás, por lo cual no se tiene información sobre este rubro.

Control de inventario:

El encargado tiene la obligación de realizar un control de inventario sobre los ingredientes que se usaron durante el día, donde incluye los tipos de frutas y verduras, carnes frías, carnes para asar, bebidas y licores entre otras cosas.

El objetivo que se tiene al realizar el control de inventario es para ver lo que más se consume al día, siendo el caso de las bebidas, licores y carnes frías, posteriormente al siguiente día, el turno matutino realizara los pedidos dependiendo de lo que no haya o halla pocos suministros para realizar los alimentos y atender las ventas del día.

4. Organización y estructura de la administración “fogón nortño”

Misión:

Satisfacer plenamente las necesidades de nuestros comensales ofreciéndoles productos insuperables y de gran sabor con un servicio de calidad dentro de una ambientación extraordinaria.

Visión:

Ser una cadena nacional altamente productiva y profundamente humana que ocupe posiciones de liderazgo a nivel nacional dentro del segmento taquerías-restaurantes ofreciendo un servicio que supere las expectativas de los comensales.

Valores:

- Honestidad
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Confianza
- Capacitación
- Satisfacción del comensal

Objetivos:

- Incrementar ventas en un 30% en los próximos seis meses mediante la implementación de promociones y estrategias de marketing digital.

- Mejorar la satisfacción del cliente es decir elevar la calificación promedio de las reseñas en línea de 4.0 a 4.5 estrellas en un año, mejorando la calidad y variedad de los productos ofrecidos.
- Expandir la presencia en redes sociales e incrementar la cantidad de seguidores en Instagram y Facebook en un 40% en los próximos seis meses, compartiendo contenido atractivo y de calidad regularmente.
- Reducir el tiempo de espera de los clientes en un 20% en los próximos seis meses, optimizando la eficiencia en la cocina y capacitando al personal en agilidad y organización.
- Fortalecer el compromiso con la comunidad en realizar al menos dos eventos o colaboraciones con organizaciones locales en el próximo año, para mejorar la imagen de la taquería y fomentar la responsabilidad social.

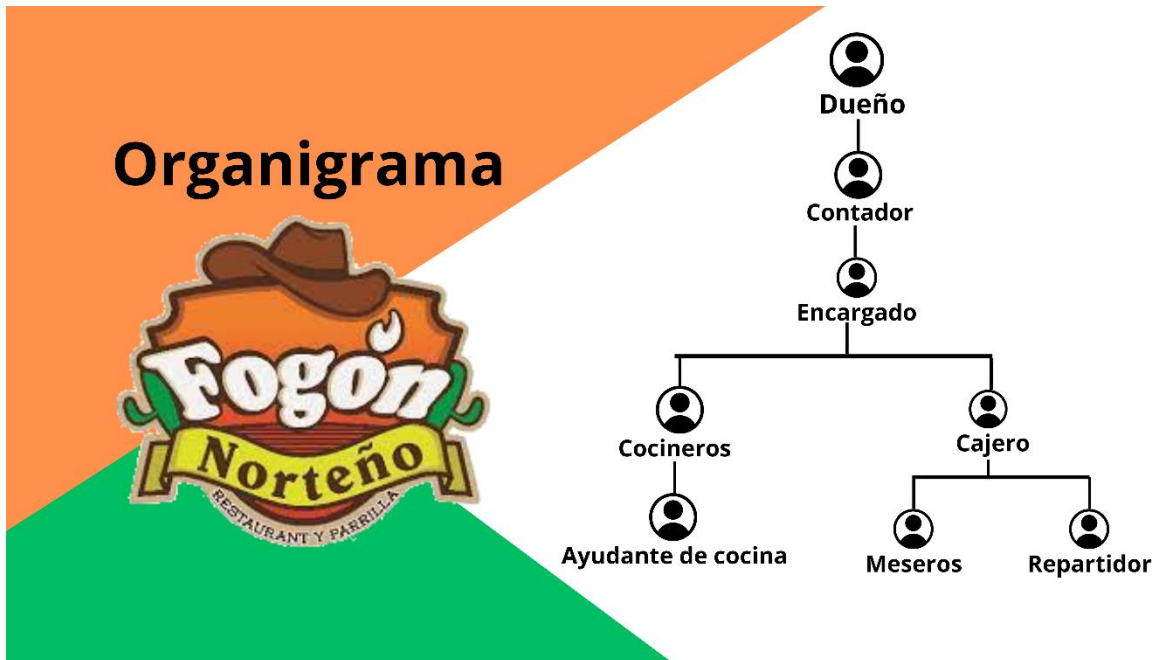
Áreas o departamentos

“Fogón Norteño” Cuenta con diferentes sucursales, pero, aunque cada una se encuentre en diferentes puntos de la localidad chiapaneca cada una de ellas cuenta con las mismas áreas donde el personal correspondiente desempeña sus funciones. A continuación, se muestran sus áreas correspondientes:

- Cocina: La función principal del área de cocina es preparar los alimentos que se servirán a los clientes. Esto implica cortar, cocinar, hornear, freír u otras técnicas de preparación de alimentos según el menú del restaurante. A si mismo se lleva a cabo el Inventario de los alimentos donde deben llevar un registro y control del inventario de alimentos para garantizar que haya suficientes ingredientes para el servicio y realizar pedidos de reposición cuando sea necesario.

- Comedor: El área del comedor se encarga de atención a los clientes, tomar sus pedidos, llevar la comida a las mesas y garantizar que tengan una experiencia agradable. Así mismo es importante mantener el área de comedor limpio y ordenado, incluyendo la disposición de las mesas y sillas, es esencial contar con un menú de los platillos.
- Área de Administración: En el área de administración se encarga la gestión financiera del restaurante como puede ser la contabilidad, el presupuesto, la facturación y el pago a proveedores y empleados. Por otra parte, se encuentra recursos humanos enfocado a la contratación, capacitación y gestión de personal, así como la administración.
- Área de pago: En algunos casos, el personal del comedor puede encargarse de procesar los pagos de los clientes o los clientes se dirigen al lugar y proporcionarles la factura.

Organigrama



Asignación de Responsabilidades del personal

- **Dueño:** El dueño del “Fogón Norteño” es el propietario y el máximo responsable del negocio. Sus responsabilidades incluyen la toma de decisiones estratégicas, la gestión financiera, la supervisión general del negocio, la adquisición de suministros y la contratación de personal clave.
- **Encargado:** El encargado es el líder de la taquería en ausencia del dueño. Sus funciones suelen incluir la supervisión del personal, la gestión de horarios, la atención al cliente, la gestión de inventario y la resolución de problemas diarios.
- **Contador:** El contador se encarga de llevar registros financieros precisos, gestionar el flujo de efectivo, preparar informes financieros, realizar el seguimiento de los gastos y los ingresos, y asegurarse de que el negocio cumpla con sus obligaciones fiscales.

- **Cajero:** El cajero se encarga de recibir pagos de los clientes, gestionar el efectivo, procesar transacciones con tarjeta de crédito o débito y entregar recibos a los clientes. También puede ser responsable de hacer el cierre de caja al final del turno.
- **Cocineros:** Los cocineros son responsables de preparar los alimentos que se sirven en la taquería. Esto implica la preparación de los ingredientes, la cocción de los platillos de acuerdo con las recetas, la presentación de los alimentos y el mantenimiento de los estándares de calidad e higiene.
- **Ayudante de cocina:** se encargará de la preparación de Ingredientes es decir ayudan en la preparación de ingredientes para la elaboración de platos, como lavar, pelar, cortar y medir alimentos. Colaboran con los cocineros en la preparación de los platos siguiendo las recetas y procedimientos establecidos, Pueden estar a cargo de la cocción de ciertos elementos de los platos, como carnes a la parrilla, y asegurarse de que se cocinen adecuadamente. En situaciones ayudan a montar y presentar los platos de manera atractiva antes de que se sirvan a los clientes y Mantener limpias las áreas de trabajo, utensilios y equipos de cocina, y siguen prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- **Meseros:** Los meseros atienden a los clientes en el área de comedor. Sus responsabilidades incluyen tomar pedidos, servir comida y bebidas, mantener las mesas limpias, proporcionar información sobre el menú y asegurarse de que los clientes tengan una experiencia agradable.
- **Repartidores:** los repartidores tienen la responsabilidad de entrega de Pedidos de comida u otros productos del restaurante hasta el destino designado por el cliente. Esto puede incluir entregas a domicilio, a empresas u otros lugares, con dispositivos

de navegación y rutas ya sea como GPS, para encontrar la ubicación de entrega y seleccionar las rutas más eficientes. A si mismo el manejo de Pagos ya sea que en algunos casos, los repartidores pueden ser responsables de recoger pagos en efectivo y hacer entrega al cajero del restaurante. Ante todo, lo anterior es importante que el personal siga las normas de tráfico y el buen mantenimiento de su vehículo para fines de que conduzcan de manera segura para garantizar su propia seguridad y la de los demás en la carretera.

Líneas de Comunicación

- Reuniones Regulares el Propósito de las reuniones regulares se llevan a cabo periódicamente (por ejemplo, semanalmente, mensualmente o trimestralmente) y tienen como objetivo principal promover la comunicación, la colaboración y la toma de decisiones dentro del equipo o la organización o si en su momento se presentara un detalle de algún personal.
 - Contenido: El contenido de una reunión regular puede variar según la naturaleza del equipo, pero generalmente incluye actualizaciones sobre proyectos, discusión de temas relevantes, revisión de metas y objetivos, solución de problemas y coordinación de tareas futuras.
 - Participantes: Los participantes son los personales del Restaurante como el dueño, encargado, contador, cocineros y cajero.
 - Beneficios: Las reuniones regulares proporcionan un espacio para compartir información, mantener a todos al tanto de los avances y desafíos, fomentar la alineación de objetivos y fortalecer las relaciones interpersonales.

- los informes son documentos escritos o presentaciones que resumen información clave sobre el estado de un proyecto, un área de negocio o cualquier otro aspecto relevante de la operación de la empresa.
- Las capacitaciones son sesiones de aprendizaje diseñadas para mejorar las habilidades y conocimientos de los empleados en áreas específicas o cumplimiento normativo.
 - Contenido: El contenido de una capacitación varía según el objetivo, pero puede incluir presentaciones, ejercicios prácticos, discusiones en grupo, estudios de caso y evaluaciones.
 - Participantes: Los participantes son los empleados que requieren capacitación en una determinada área. Esto puede incluir a nuevos empleados, personal existente que necesita actualizar sus habilidades o aquellos que buscan el desarrollo profesional.
 - Beneficios: Las capacitaciones ayudan a mejorar la competencia y la eficiencia de los empleados, lo que puede aumentar la productividad, la calidad del trabajo y la satisfacción laboral. También pueden ser beneficiosas para mantener al personal actualizado con las últimas tendencias y prácticas en su campo.

5. Formulación de Estudio Técnico

Objetivos

Objetivo General

Realizar un estudio técnico y financiero para modernizar el Restaurante Fogón Norteño sucursal centro que se encuentra ubicado en Av. Central Ote. 784, Asamblea de barrio, San Roque, Tuxtla Gutiérrez. Chiapas.

Objetivos específicos

- Diseñar estrategias para impulsar al éxito al proyecto.
- Desarrollar una descripción detallada del proyecto, para que los clientes se encuentren cómodos al visitar las instalaciones.
- Realizar un estudio técnico donde se describan la localización, dimensiones y equipamiento del restaurante.

Descripción del proyecto

El Restaurante Fogón Norteño sucursal centro se encuentra ubicado en Av. Central Ote. 784, Asamblea de barrio, San Roque, 29000 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Por lo regular se encuentra abierto de domingo a lunes incluyendo días festivos de 9:00 a.m. a 12 a.m. ofreciendo los servicios de desayunos, comidas, parrilladas, bebidas. Dentro de los alimentos preparados se venden antojitos, ensaladas, tacos, hamburguesas, tortas, burritos, gringas, dentro de los platos fuertes están las parrilladas, combos de quesadillas además de otras preparaciones basadas en carne, por otra parte, tienen a disposición de los clientes 2 televisiones y bocinas vinculadas para escuchar música o para ver el fútbol.

El Restaurante Fogón Norteño ha tenido un gran impacto en su etapa operativa es por ello que se ve la necesidad de implementar una remodelación del lugar con diversas alternativas para atraer nuevos clientes y prestarle un mejor servicio de confort a los clientes con los que se cuentan actualmente por lo que es más viable mejorar la capacidad instalada y agregar más atracciones.

Tecnología y equipo

Se buscará la compra de equipo que garantice la eficiencia, que ayude a maximizar los insumos y simplifique los tiempos en la preparación de alimentos para ofrecer productos de alta calidad

Para la parte administrativa se necesitan los siguientes equipos:

- Teléfono local
- Computadoras
- Impresora
- Mesa de escritorio
- Sillas giratorias
- Archivador
- Cámaras de seguridad
- Sistema de inventario

Para obtener las características que poseen los equipos es indispensable elaborar una ficha técnica, este es un documento en donde se determinan todas las características que posee una maquinaria, materia prima o equipo. Los elementos importantes que debe tener la ficha técnica son los siguientes:

- El tipo de proceso y función: nombre del equipo y su función (calentar, cortar, evaporar, lavar, refrigerar, etc.)
- Capacidad o rendimiento
- Dimensiones
- Vida útil
- Costo

Para el restaurante en si se ocupa lo más importante para la comodidad de los clientes y enlistan a continuación:

- Ventiladores
- Focos ahorradores
- Internet
- Pantallas de Tv
- Bocinas
- Extintores

Con respecto a la actividad tecnológica es importante considerar que para este tipo de servicio no es necesario tener tecnología de punta, aquí se debe tener en cuenta que lo importante es utilizar la tecnología adecuada que permita mantener los alimentos frescos y que no pierdan su sabor. Para brindar este servicio que se plantea en el proyecto se consideró lo más importante e indispensable que son las siguientes máquinas o instrumentos de cocina:

Los principales instrumentos de cocina que se utilizan son los siguientes para los alimentos:

- Cocina Industrial
- Plancha de Cocina Industrial

- Congelador
- Horno de microondas
- Parrillas
- Extractores
- Tanque de Gas
- Refrigerador
- Licuadora
- Batidora
- Cafeteras
- Mesa de trabajo para cocina
- Mesa de prelavado
- Estantes
- Repisas para la pared

Mano de obra

Se estableció que las necesidades que se tendrán se pueden cubrir sin ningún problema, ya que la zona en que está localizado el restaurante permite una cercanía con los distribuidores de suministros llevan hasta la ubicación del restaurante o los repartidores se encargan de ir por lo que falte.

El personal necesario para que el negocio este puesto en marcha se clasifica en:

Mano de obra directa: son las personas que intervienen directamente en el proceso operativo de la empresa, es decir los que transforman la materia prima en productos, aquí están los operarios.

- Cocineros
- Ayudante de cocina
- Meseros
- Cajero
- Repartidores

Mano de obra indirecta: son aquellas personas que no tienen relación directa con la producción del producto.

- Dueño
- Contador
- Encargado

Proceso de producción

En el proceso de producción se define como la forma en la que una serie de insumos se transforman en producto mediante la participación de una determinada tecnología en este caso se hace la combinación de mano de obra, maquinaria, métodos y procesos de operación.

Para comprender este proceso se debe dividir en 3 partes:

Estado inicial: son todos los insumos sobre los cuales se efectuará el proceso de transformación para lograr el producto final.

Proceso transformador: son las operaciones que realiza el personal y los instrumentos para elaborar el producto final.

El proceso final: se ubica el producto o bienes finales el cual es el resultado del proceso de transformación.

Flujograma del proceso de venta del restaurante

1. El cliente entra al restaurante
2. El cliente se dirige a la mesa
3. El cliente espera ser atendido
4. El mesero se acerca a la mesa
5. El mesero entrega menú
6. El mesero pregunta sobre pedido de bebida
7. El cliente hace el pedido de bebida
8. El mesero anota pedido de bebida
9. El mesero lleva pedido de bebida a la cocina
10. El mesero sirve bebidas
11. El mesero lleva bebida a la mesa
12. El mesero sirve Bebida
13. El mesero pregunta sobre pedido de comida
14. El cliente hace el pedido de comida
15. El mesero anota pedido de comida
16. El mesero retira menú
17. El mesero lleva la comanda con el pedido a la cocina
18. El encargado de cocina recibe la orden de comida
19. El cocinero prepara la comida
20. El ayudante de cocina sirve la comida
21. El mesero recibe la comida
22. El mesero lleva la comida al cliente

23. El mesero sirve la comida a la mesa correspondiente
24. El mesero se retira
25. El cliente consume la comida
26. El mesero regresa a la mesa
27. El mesero pregunta si puede retirar los platos
28. El mesero recoge los platos
29. El mesero lleva platos a la cocina al área donde se lavan
30. El mesero regresa a la mesa
31. El mesero pregunta si desea postre
32. El cliente ordena postre
33. El mesero anota pedido de postre
34. El mesero lleva la orden de postre a la cocina
35. El mesero sirve postre
36. El mesero lleva postre a la mesa
37. El mesero sirve postre al cliente
38. El mesero se retira
39. El cliente llama al mesero
40. El mesero regresa a la mesa
41. El cliente pide cuenta
42. El mesero se dirige a la caja
43. El mesero pide cuenta de la mesa del cliente al cajero
44. El cajero hace la cuenta
45. El cajero entrega cuenta
46. El mesero recibe la cuenta

47. El mesero lleva cuenta al cliente sobre la cantidad a pagar
48. El cliente recibe cuenta
49. El mesero recoge los platos
50. El cliente revisa cuenta
51. El cliente entrega dinero
52. El mesero recibe dinero
53. El mesero lleva pago a la caja
54. El mesero entrega dinero al cajero
55. El cajero recibe dinero
56. El cajero revisa la cuenta y el dinero
57. El cajero guarda el dinero en la caja
58. El cajero saca el cambio
59. El cajero entrega cambio y ticket al mesero
60. El mesero recibe cambio y ticket
61. El mesero lleva cambio y ticket al cliente
62. El mesero entrega cambio y ticket.
63. El cliente recibe cambio y ticket
64. El cliente sale del restaurante
65. El mesero limpia mesa

Para completar todo el proceso se lleva un aproximado de 45 minutos.

Flujograma para el proceso de preparación de alimentos

1. El mesero lleva orden de comida al ayudante del cocinero
2. El ayudante de cocina recibe la orden de comida

3. El ayudante pasa orden de comida al cocinero
4. El chef da instrucciones acerca del plato/s a cocinar
5. El ayudante se lava sus manos
6. El cocinero se lava las manos
7. El cocinero prepara utensilios
8. El cocinero pasa utensilios al ayudante
9. El ayudante lava los vegetales
10. El ayudante saca carne (res, pollo y/o puerco) del congelador
11. El ayudante prepara las carnes
12. La ayudante entrega los vegetales limpios al cocinero
13. La ayudante entrega las carnes al cocinero
14. El cocinero recibe los alimentos
15. El cocinero corta los vegetales
16. El cocinero corta las carnes
17. El ayudante prepara los ingredientes
18. La ayudante entrega los ingredientes al cocinero
19. El cocinero recibe los ingredientes
20. El ayudante enciende la parrilla o la plancha (dependiendo del platillo) que se van a ocupar para cocinar
21. El ayudante enciende la parrilla
22. El cocinero prepara los vegetales a agregar al platillo
23. El cocinero prepara las carnes con ingredientes para condimentar
24. El cocinero prepara la carne con ingredientes correspondientes
25. El cocinero toma el tiempo para la cocción los alimentos

26. El ayudante espera tiempo de cocción de los alimentos
27. El ayudante saca platos para colocar la comida
28. El cocinero sirve la comida en plato
29. El cocinero decora los platos que se van a servir
30. El ayudante del cocinero ayuda a servir los platos
31. El ayudante lleva los platos a la barra y llama al mesero
32. El mesero toma los platos
33. El mesero lleva los platos a la mesa correspondiente

Para completar todo el proceso se lleva un aproximado de 15 minutos.

Cronograma

Tabla 1. Cronograma de actividades



Cronograma del proyecto

ACTIVIDAD	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBERO
Recabar información del Fogón Norteño	■	■					
Levantamiento de requisitos		■					
Caso de estudio y project Chart		■					
Propuesta del proyecto a presentar su sitio web a el dueño del Fogón Norteño		■	■				
Identificación y aplicación de la metodología del proyecto			■	■			
Estudio de mercado			■	■			
Estudio técnico			■	■			
Estudio económico y financiero				■	■		
Evaluación económica				■			
Integración final del proyecto				■			
Presentación final del proyecto				■			
Aprobación final del proyecto por el dueño					■	■	

Fecha estimada para la presentación del informe: 17 de noviembre de 2023

Factibilidad del estudio técnico

El estudio técnico nos ayudó a definir la función de producción que optimice la utilización de los recursos disponible con los que cuenta el restaurante para la producción del bien o servicio del proyecto. Por medio del estudio técnico se puede obtener la información de las necesidades del capital, así como la mano de obra y como se hace el proceso de producción, así como la posterior operación del proyecto. Es importante saber que el estudio técnico también nos ayuda a resolver el cómo, cuando, donde y con que se va a elaborar un producto y como prestar el servicio, es decir todo lo comprende al proyecto con el funcionamiento y operatividad del proyecto. El estudio técnico respalda la viabilidad técnica y operativa del restaurante Fogón Norteño, se mencionó su ubicación geográfica, la tecnología y equipos adecuados de acuerdo al presupuesto que tiene el restaurante, la mano de obra directa como indirecta, el proceso de producción eficiente, así como también el proceso de remodelación. El proyecto tiene el potencial suficiente para ofrecer alimentos de excelente calidad y un adecuado servicio que es satisfactorio para los clientes tomando en cuenta que mantienen los costos adecuados bajo control. El implementar las recomendaciones técnicas y la gestión efectiva de los recursos son fundamentales para el éxito continuo del restaurante.

Referencias Bibliográficas

Covarrubias, M. (n.d.). Conoce los aspectos legales de tu restaurante. Cookingdepot.com. Retrieved October 6, 2023, from <https://blog.cookingdepot.com/conoce-los-aspectos-legales-de-tu-restaurante>

Empleados de restaurantes. (n.d.). Empleadosderestaurantes.com. Retrieved October 6, 2023, from <https://empleadosderestaurantes.com/>

Políticas de Un Restaurante. (n.d.). Scribd. Retrieved October 6, 2023, from <https://es.scribd.com/document/331236788/Políticas-de-Un-Restaurante>

Pimentel, E. P. (2019). Los Aspectos Técnicos en la Formulación de Proyectos de Inversión (Parte I). es.linkedin.com. <https://es.linkedin.com/pulse/los-aspectos-t%C3%A9cnicos-en-la-formulaci%C3%B3n-de-proyectos-parte-pimentel>

Sapag Chain, Nassir y Sapag Chain, Reinaldo “Preparación y Evaluación de Proyectos”. 5ª Edición. Año 2008. Editorial: McGraw-Hill <https://www.lifeder.com/area-produccion-empresa/>

Meneses Gonzalez, J. M. (2019, October 19). ESTUDIO TÉCNICO- EVALUACIÓN DE PROYECTOS. SlideShare. <https://es.slideshare.net/manroland700/estudio-tnico-evaluacin-de-proyectos>