

1. Un informe de la situación actual de la empresa donde desarrollará el proyecto, el día 19 de abril de 2023; en donde indique lo siguiente:

a) Razón social de la empresa.

Nombre: Panadería “La Flor De Mayo”

Horario:

Domingo	Cerrado
Lunes	07:30–20:00
Martes	07:30–20:00
Miércoles	07:30–20:00
Jueves	07:30–20:00
Viernes	07:30–20:00
Sábado	07:30–20:00

Dirección: Calle José María Morelos Pte 181, Centro, 63000 Tepic, Nay.

La panadería Flor de Mayo es una segunda sucursal en la cual se produce pan dulce a pequeña escala, solamente para la venta en tienda, a diferencia de la sucursal original.

b) Proceso completo que se pretende simular.

En el proceso de la producción del pan en este establecimiento se siguen los siguientes pasos:

1. **Obtención de las materias primas.** En este paso se traen los diferentes ingredientes para la preparación de la masa correspondiente.
2. **Adecuación del lugar y los instrumentos necesarios.** Aquí se arregla el lugar, limpiando las zonas necesarias y acercando los instrumentos que se necesitarán posteriormente.
3. **Preparación de los ingredientes.** Se preparan los ingredientes, se toman medidas, se pesan, y se rompen los huevos.
4. **Mezcla de la masa.** Se inicia el proceso de mezclado en la máquina.
5. **Pesado y reposo según el tipo de masa (royal o levadura).** Después de mezclar los ingredientes, una vez lista la masa, se pesa por porciones, y se deja que la masa con levadura repose un poco para que esta haga su reacción.
6. **Colocación y formación del pan.** En este paso se colocan los panes en una charola y se les da la forma correspondiente.
7. **Horneado.** Se hornea el pan.
8. **Enfriamiento.** Se deja reposar el pan para que esté a una temperatura adecuada para el siguiente paso.
9. **Decorado.** Aquí se le agrega la decoración correspondiente a cada pan.
10. **Colocación en las vitrinas.** Se colocan las charolas en las vitrinas o estantes para su venta al público.

Tiempos tomados en 4 días, redondeados para mejor manipulación de los datos.

Proceso	Tiempo	Observaciones
Obtención de las materias primas.	25 min	Se traen muchos ingredientes una sola vez, y se sube de nuevo hasta que alguno se termine. Entonces por cada ida extra es un tiempo extra por determinado ingrediente.
	23 min	
	20 min	
	27 min	
Adecuación del lugar y los instrumentos necesarios	5 min	
	6 min	
	4 min	
	5 min	
Preparación de los ingredientes	16 min	Cuando se termina de pesar la masa y de ponerla en el contenedor, inician con la preparación de los ingredientes de la masa del siguiente pan.
	14 min	
	15 min	
	13 min	
Mezcla de la masa.	5 min	
	3 min	
	4 min	
	5 min	
Pesado y reposo según el tipo de masa (royal o levadura).	28 min	En este paso solo la masa a base de levadura reposa antes de entrar al horno.
	30 min	
	28 min	
	35 min	
Colocación y formación del pan. (Tiempos por charola)	3 min	
	4 min	
	5 min	
	4 min	

Horneado	Royal: 20min; Lev: 12 min	El horneado se divide en si es pan de royal o levadura, el primero era royal y el segundo levadura. Suele variar solo unos minutos.
	Royal: 19 min; Lev: 15 min	
	Royal: 20 min; Lev: 13 min	
	Royal: 20 min; Lev: 13 min	
Enfriamiento.	5 min	
	4 min	
	5 min	
	5 min	
Decorado	3 min	
	2 min	
	3 min	
	4 min	
Colocación en las vitrinas.		

c) Número y descripción de las estaciones de servicio (servidores o puntos de atención) de los clientes (entidades).

Estaciones de servicio y las funciones que se realizan en cada uno de ellos.

Almacén - Obtención de las materias primas.

Mesa de trabajo - Adecuación del lugar y los instrumentos necesarios, preparación de los ingredientes, pesado y reposo según el tipo de masa (royal o levadura), Colocación y formación del pan, Decorado.

2 Mezcladoras - Mezcla de la masa.

1 Horno - Horneado.

Espiguero para 36 charolas - Horneado, Se deja reposar el pan para que esté a una temperatura adecuada para el siguiente paso.

Vitrinas - Colocación en las vitrinas.

d) Número y longitud observada de las líneas de espera existentes y su organización.

Línea de espera a la mezcladora: al solo haber 2 mezcladoras las masas tienen que esperar a que termine una para poder meter otra, así mismo cada mezcladora es para un tipo de masa. Longitud observada: 2 entidades en espera.

Línea de espera al horno: dentro del horno solo puede haber panes de 1 mismo tipo de masa, por lo que los panes que sean de diferente masa esperan a que los primeros en

ingresar terminen su proceso, sin embargo, se pueden agregar más panes del mismo tipo durante el proceso. Longitud observada: 15-30 grupos de entidades en espera.

Línea de decorado: un trabajador puede atender solo una charola a la vez, las demás permanecen en espera mientras ese proceso termina. Longitud observada: 20 entidades en espera.

e) Tiempo observado de espera de los clientes en las líneas de espera.

Cuanto dura en total todo el proceso de cocinado de ese pan

Línea de espera a la mezcladora: 4-5 minutos.

Línea de espera al horno: 10 - 20 minutos.

Línea de decorado: 2 - 4 minutos.

f) Número observado de clientes en el sistema.

número de panes que salen cocinados

5 charolas por masa. Cada charola tiene 20 o 24 panes. Por lo tanto, tenemos alrededor de 120 piezas de pan producidas por masa.

g) Nombre y teléfono del contacto de la empresa

Encargada Eva: 311 149 04 81