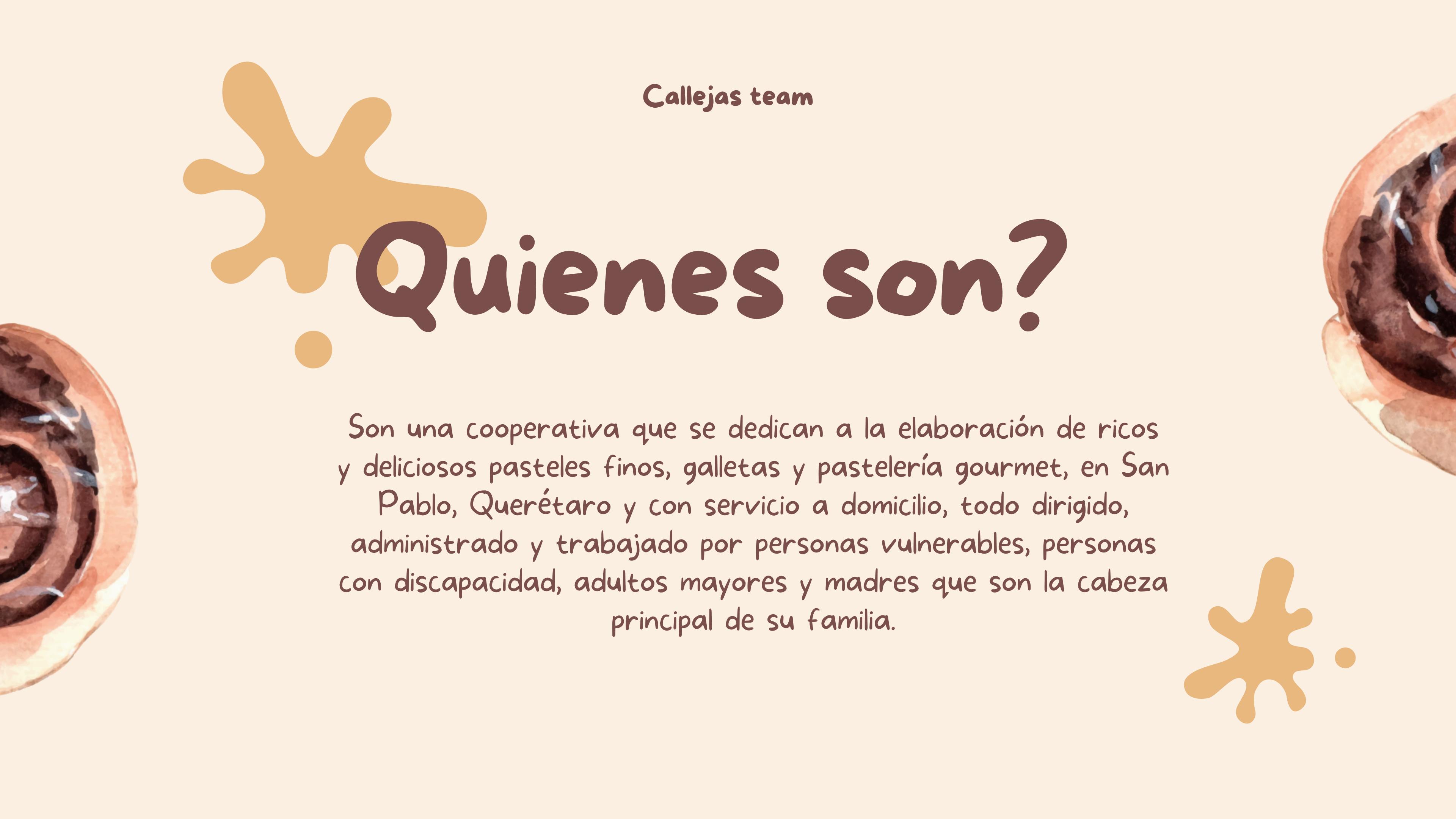


Callejas team

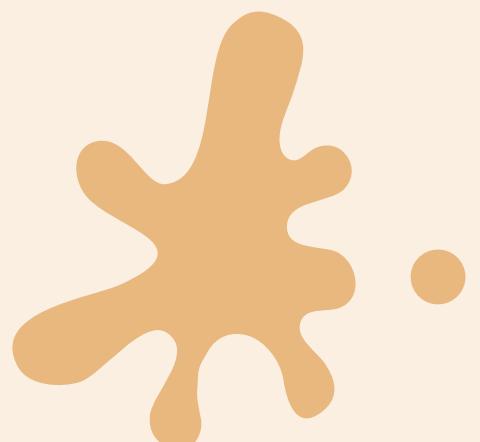
PAN
Q'AYUDA!



Callejas team

Quienes Son?

Son una cooperativa que se dedican a la elaboración de ricos y deliciosos pasteles finos, galletas y pastelería gourmet, en San Pablo, Querétaro y con servicio a domicilio, todo dirigido, administrado y trabajado por personas vulnerables, personas con discapacidad, adultos mayores y madres que son la cabeza principal de su familia.



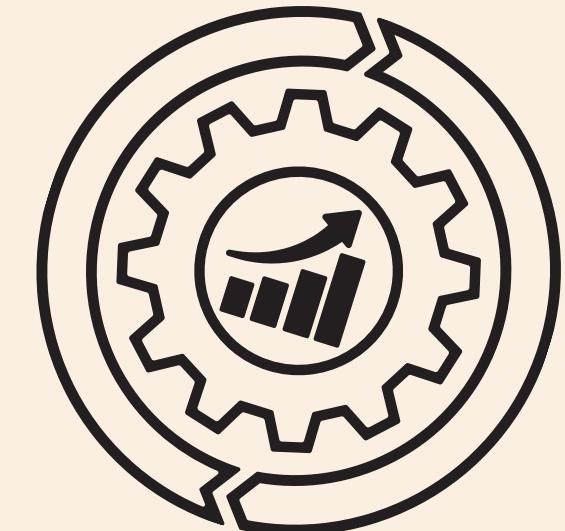
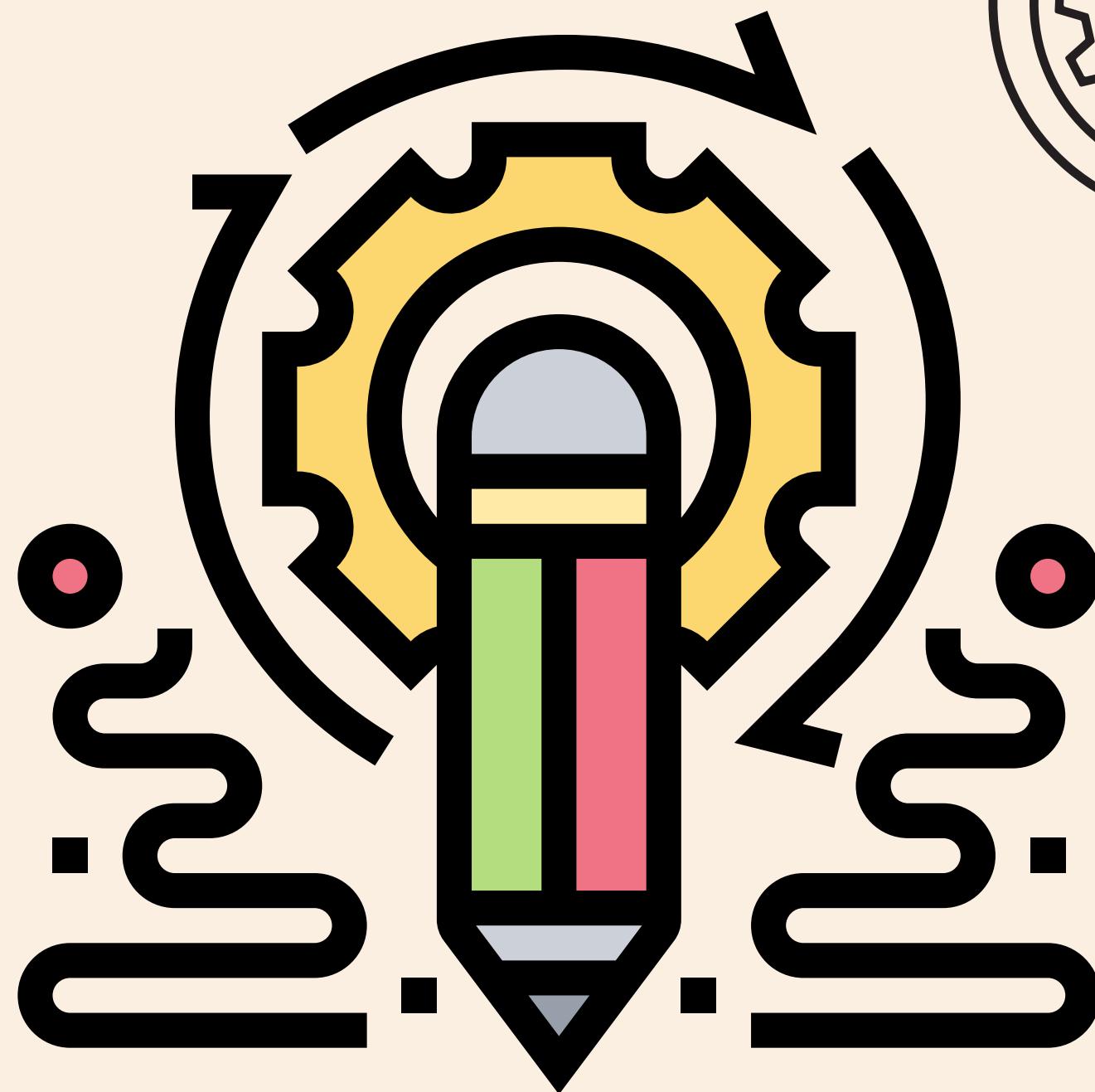
Callejas team

Nuestro producto

SNACK DE GRILLO



Callejas team



Aplicaremos las 5's en Pan Q' Ayuda porque esta metodología permite establecer un ambiente de trabajo más organizado, limpio y eficiente, lo cual es fundamental en espacios donde se manejan alimentos. Con esto queremos estandarizar las actividades diarias, optimizando los recursos y garantizando una mayor calidad en los productos ofrecidos.

5's

Clasificación

Actividades

- Etiquetar utensilios
- Eliminar ingredientes vencidos
- Verificar caducidad en refrigeración
- Actualizar recetas
- Eliminar versiones antiguas

Beneficios clave:

- Reducción de tiempos muertos
- Flujo de trabajo ágil
- Aceleración en la preparación de pedidos



Actividades

- Etiquetar estantes y recipientes
- Asignar lugar a utensilios por uso
- Etiquetas con fechas en envases
- Delimitar zonas de máquinas con cinta

Beneficios clave:

- Menos tiempo buscando materiales
- Flujo continuo de trabajo
- Fácil adaptación de nuevos operarios

Orden

Limpieza

Actividades

- Limpieza profunda del horno
- Cronograma semanal de limpieza
- Lista de chequeo por estación

Problemas detectados:

- Acumulación de harina
- Restos de masa
- Herramientas sucias

Beneficios clave:

- Mejor calidad del producto
- Mayor vida útil de equipos
- Menos paradas por contaminación



Actividades

- Manuales visuales
- Instructivos plastificados
- Etiquetas por color
- Roles definidos por turno

Beneficios clave:

- Menos errores humanos
- Mejor coordinación
- Rápida adaptación de nuevos trabajadores
- Menores tiempos de producción

Estandarizar

Sostener

Actividades

- Rutinas de revisión diarias
- Reuniones breves semanales
- Responsable por estación
- Reconocimientos mensuales

Beneficios clave:

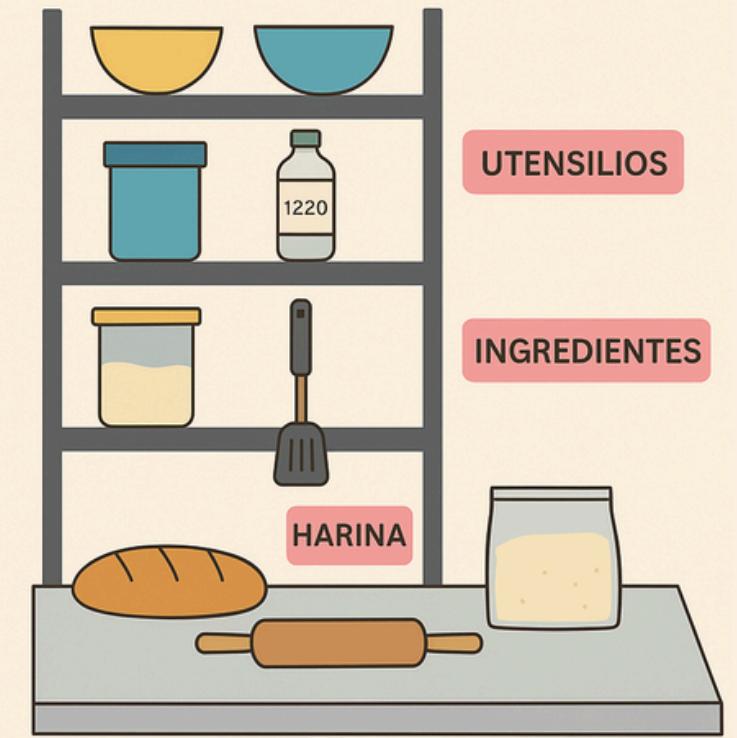
- Mejora continua
- Procesos estables
- Producción fluida
- Cultura profesional y ordenada



ANTES



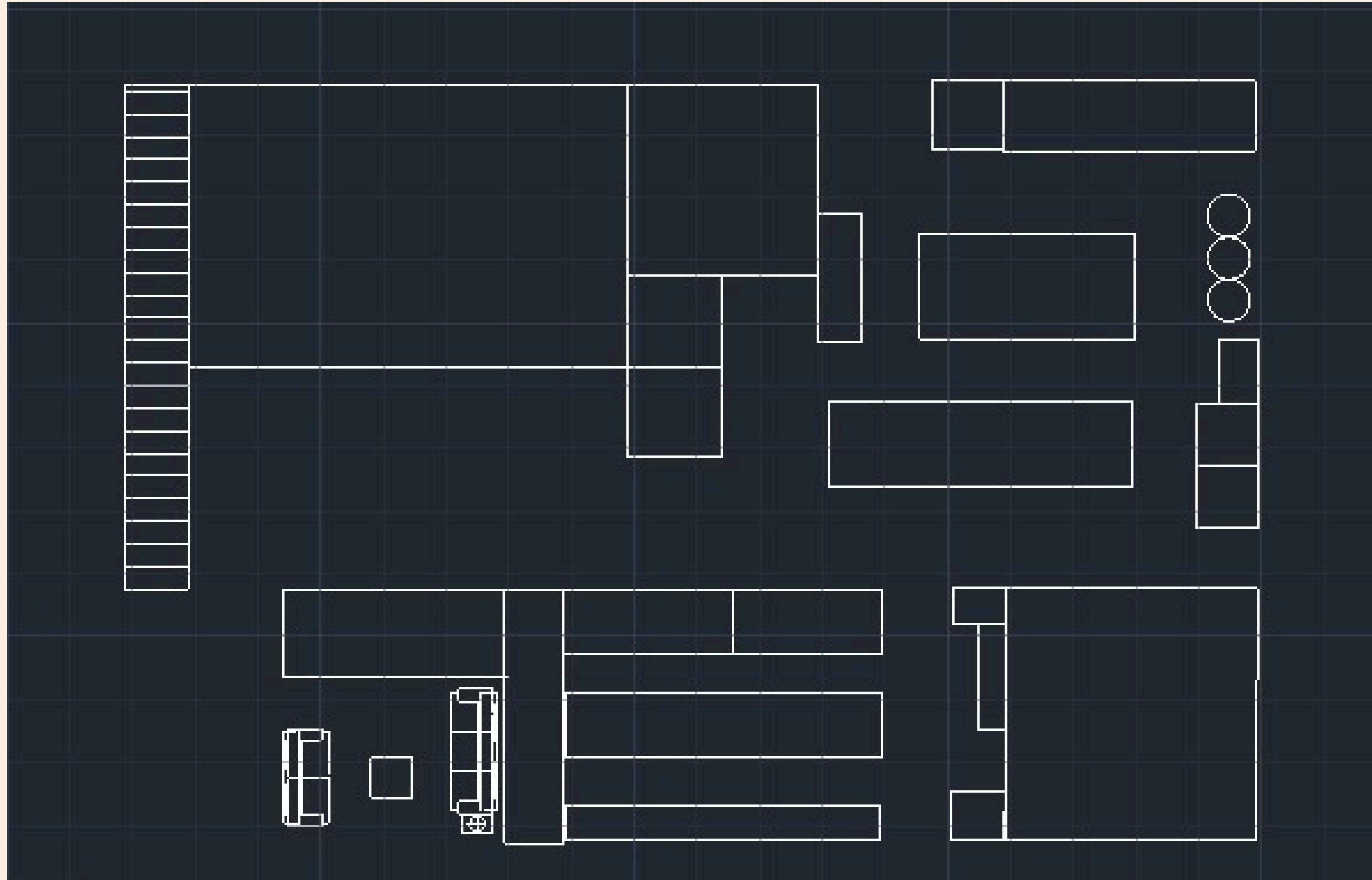
DESPUÉS



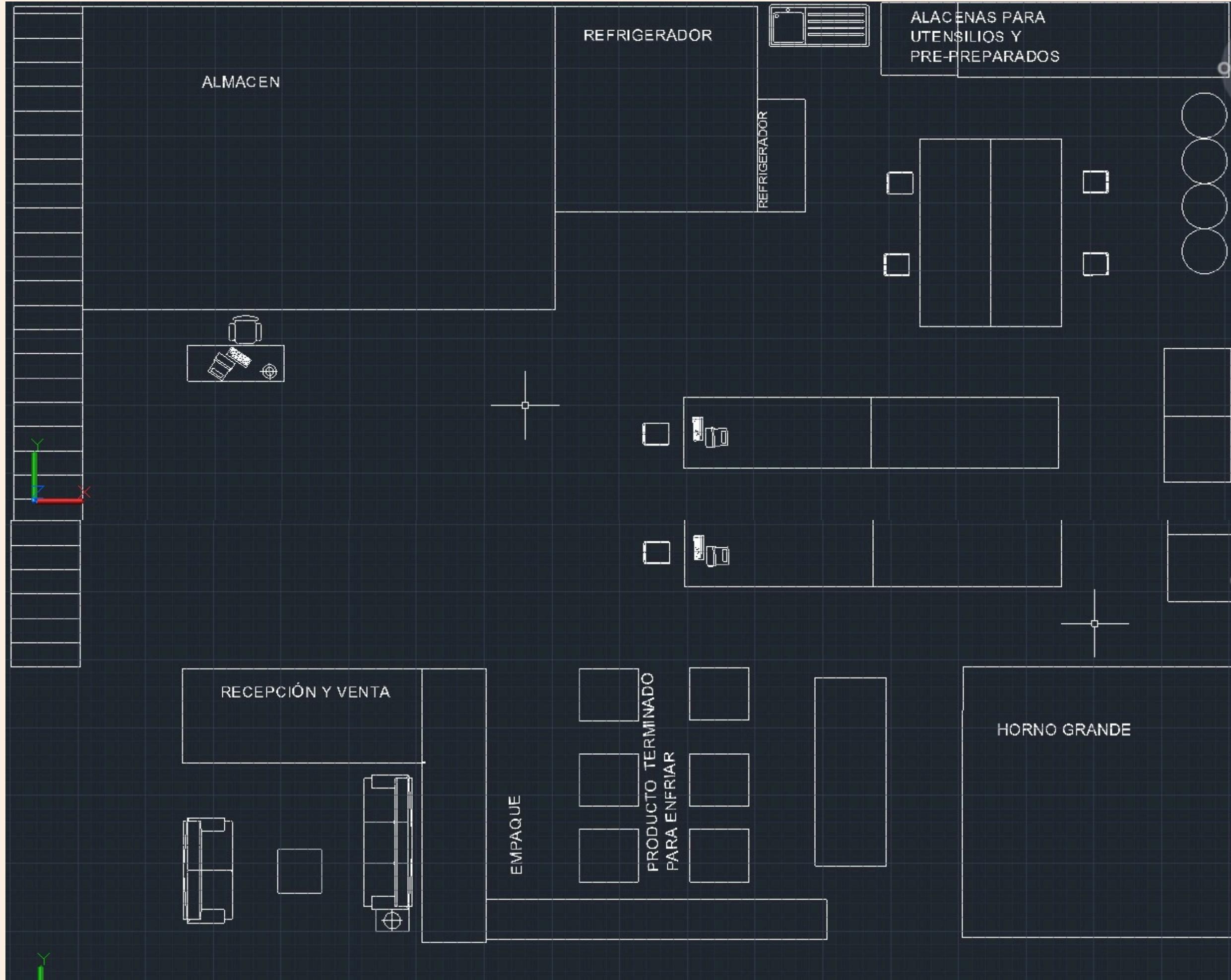
- Reducción de tiempos
- Flujo de producción constante
- Mejora de calidad
- Preparación para expansión nacional/internacional

Resultados esperados

Callejas team



Layout
actual



Layout propuesto

Reducción de tiempos

Proceso actual

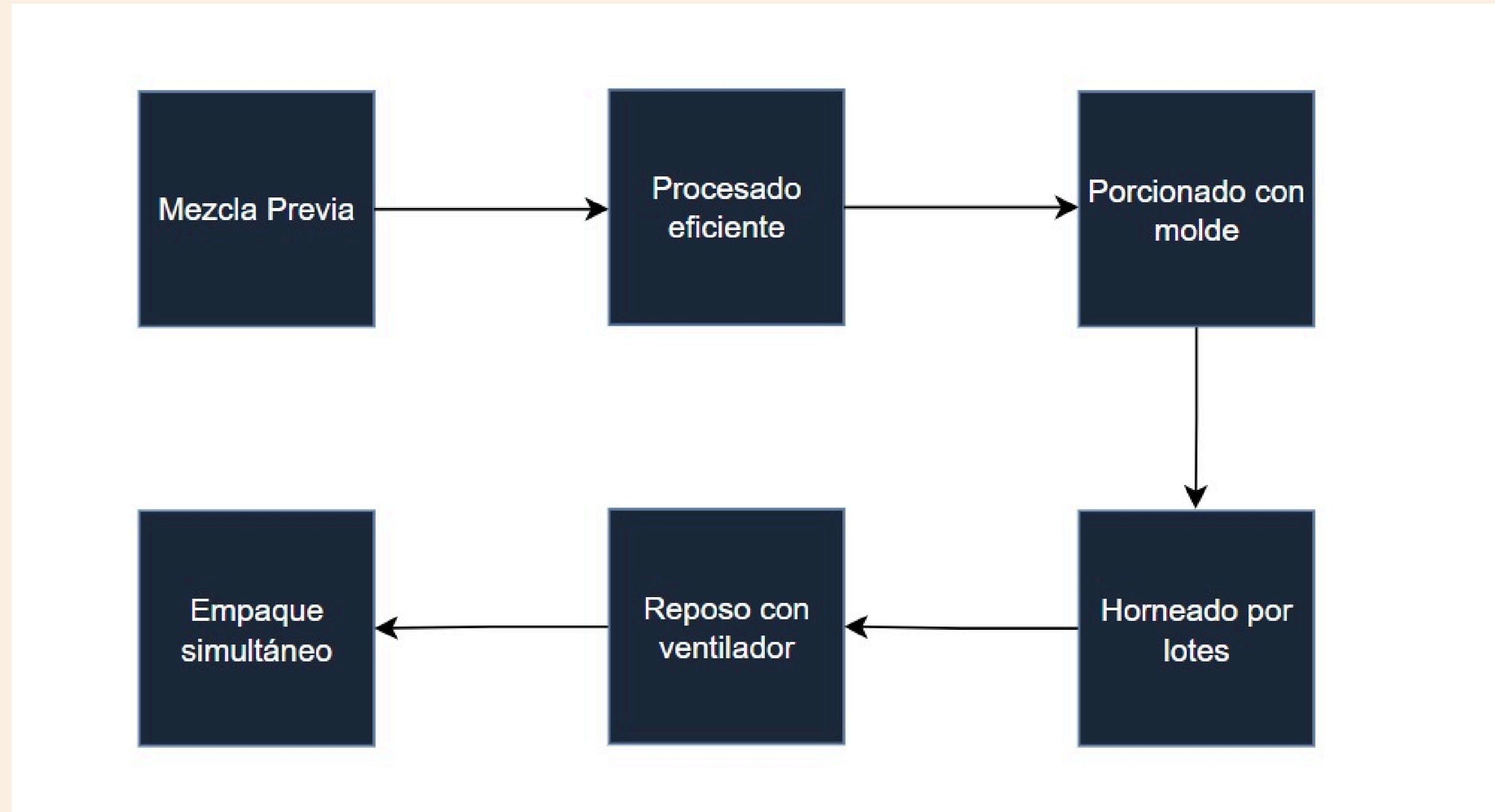
Etapa	Tiempo Actual (min)	Problemas Observados
Pesaje	15	Sin premezcla, se repite en cada lote.
Procesado	18	Capacidad limitada del procesador, mezcla inconsistente.
Porcionado	20	Manual, sin molde, solidificación rápida.
Horneado	15	Supervisión constante, riesgo de error.
Reposo	20	Proceso pasivo, sin aceleración de enfriamiento.
Empaque	13	Sellado manual y lento.

Reducción de tiempos

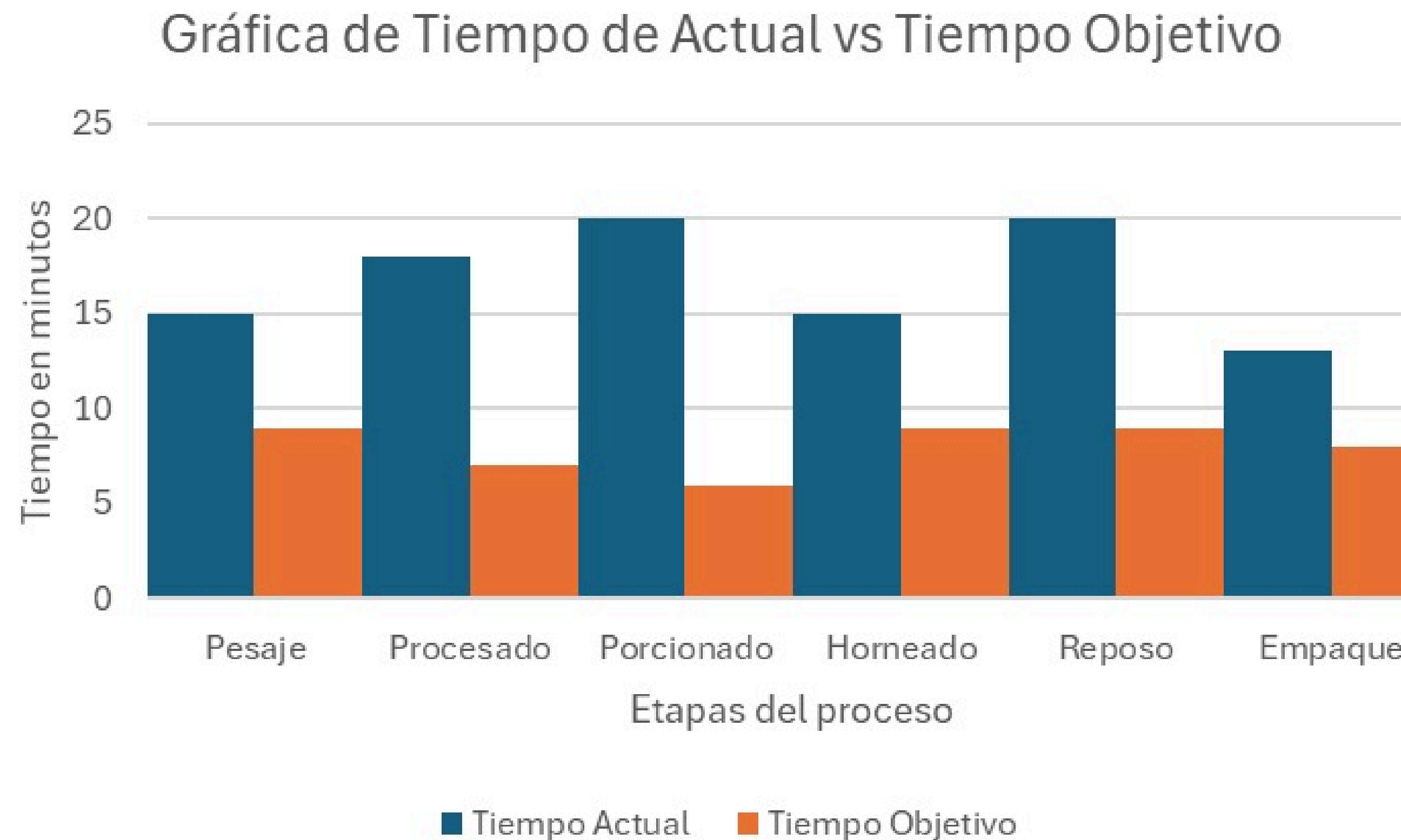
Proceso propuesto

Tiempo Actual (min)	Tiempo Objetivo (min)	Causa Raíz	Solución Propuesta
15	9	Repetición de tareas por lote.	Premezclas y recipientes medidos por lote.
18	7	Capacidad insuficiente del equipo.	Procesador de mayor capacidad o tandas pequeñas.
20	6	Sin herramientas, mezcla se solidifica.	Molde con cavidades de 10g y dosificador.
15	9	Espacio limitado, carga manual.	Horno con múltiples charolas y cronómetro.
20	9	Enfriamiento natural pasivo.	Ventilador o superficie fría para enfriar.
13	8	Sellado manual, una a una.	Selladora de pedal o bandejas múltiples.

Flujo de producción propuesto



Resultados esperados



KPI's

(INDICADOR DE DESEMPEÑO)

Indicador	Meta	Frecuencia de Medición
Tiempo por lote	≤ 60 min	Diario
Peso promedio por unidad	$10g \pm 0.5g$	Cada lote
Porcentaje de retrabajo	< 5%	Semanal
Bolsas por hora	≥ 9	Diario

Callejas team

Gracias

