Universidad Rafael Landívar Facultad de Ingeniería Laboratorio de Métodos I Sección 01 Catedrático: Inga. Ana Isabel García Paz

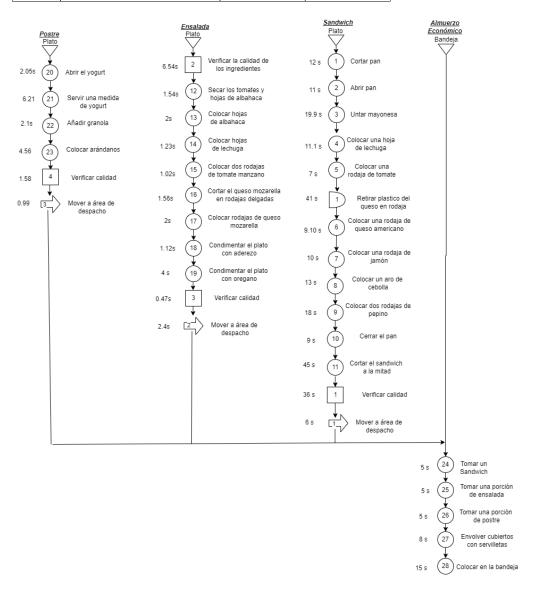
Laboratorio No. 04

Grupo No.02 – Integrantes: Diana Gabriela Andrade Ochoa - 1072120 Claudia Isabel Cámbara Sosa - 1075320 María Lucía Hernández López - 1004320 Laura Elizabeth Juárez Lossi – 1085919 Lester Raúl Flores Corado - 1214119

REPORTE

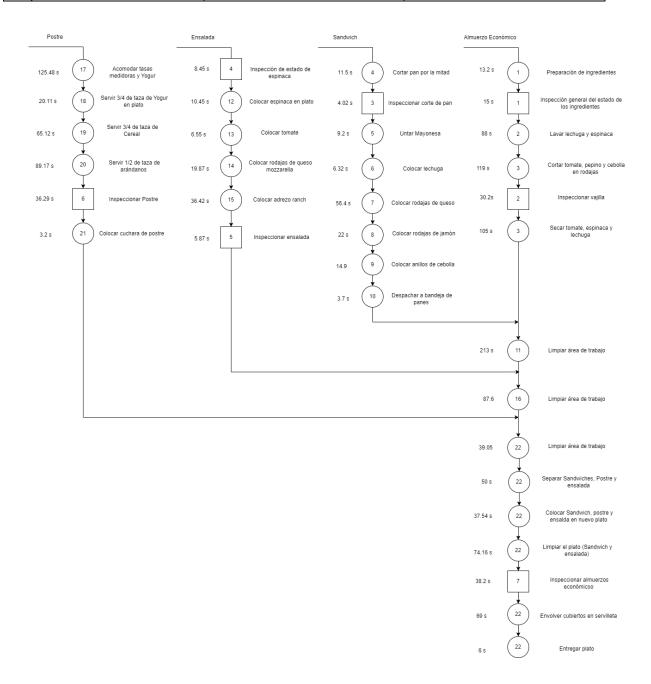
1. Elabore un diagrama detallado DFOP, de cada uno de los tres componentes del almuerzo económico (sándwich, ensalada, postre) con todos sus elementos y tiempos.

Diagra	ma de Material / Operario / Máquina	RESUMEN	Número
	Operario	Operaciones	28
Empresa	Panificadora URL	Transportes	3
Producto	Almuerzo Ec.	Demoras	1
Código	1	Inspecciones	4
Fecha	2/04/2023	Almacenamiento	4
Analista	Grupo No. 2	Otras	0
Método	Actual	Total	40



2. Usted contrató a una persona para atender el despacho de los almuerzos. Esta persona integra los componentes que su grupo ha elaborado, armando un almuerzo en bandeja que debe entregar al cliente y cobrar. Para su capacitación deberá hacerle un DOP con la información estrictamente necesaria que debe saber de su trabajo, ya que él no participa en la cocina. (i.e. este diagrama debe describir la sección marcada (*) Incluya el tiempo global de preparación de cada componente.

Evento	Número	Tiempo
Operaciones	22	1313.97
Inspecciones	7	138.03



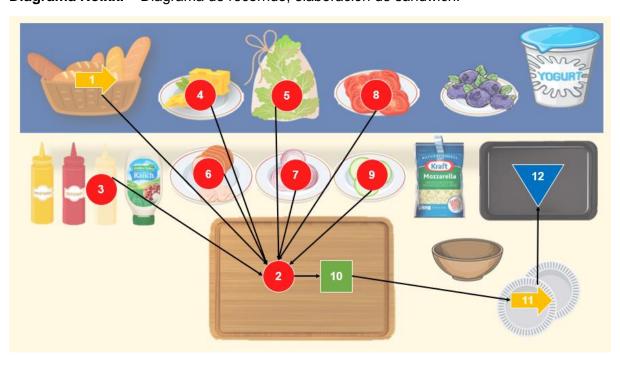
3. Realice el diagrama de recorrido, aplicado a la fabricación de un almuerzo económico. Tome como referencia el diagrama de operaciones de proceso elaborado.

Figura No.xx. – Estación de trabajo.



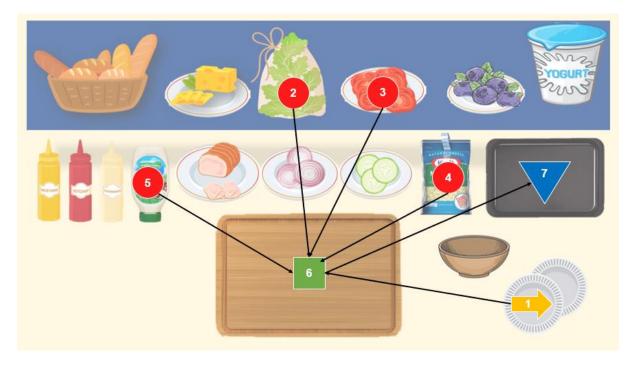
Fuente: propia (2023).

Diagrama No.xx. – Diagrama de recorrido, elaboración de sándwich.



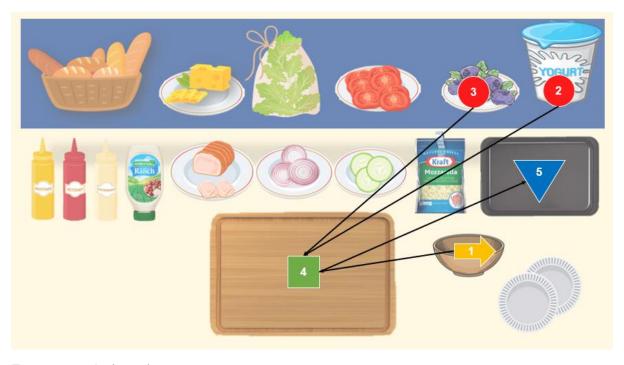
Fuente: propia (2023).

Diagrama No.xx. – Diagrama de recorrido, elaboración de ensalada



Fuente: propia (2023).

Diagrama No.xx. - Diagrama de recorrido, elaboración de postre



Fuente: propia (2023).

4. Asuma que una sola persona elabora todo el menú de principio a fin y que los tiempos estándar de cada componente (que en realidad su grupo logro trabajando en equipo) son los que esta persona tarda personalmente ¿Cuánto tiempo debería esperar un cliente para poder obtener su almuerzo, contando desde el momento en que éste se empieza a preparar hasta que está completamente listo para entregarse?

El cliente debería esperar 6.11 minutos que es el tiempo total de elaboración del sándwich, ensalada y postre incluyendo la posterior inspección de los tres platos, siendo este el tiempo para completar una orden.

5. Presentar las hojas de tiempos originales y pasadas en limpio con el cálculo del tiempo estándar para cada ítem del menú: sándwich, ensalada, limonada

Método: Tiempo Secuencial

							FURIVIAT	SIIVIPLII	FICADO PARA C	DOEKVA	CIONES D	EL ESTUD	NO DE ITE	IVIPUS								
ESTUDIO	O No. 1		FECHA:	9/04/2	023	PROCES	0:	Pan, ensa	alda y Yogurt				N	/IÉTODO	: ACTUAL	⊠ PR	OPUESTO) 🗆				
						ı			ANALI	STAS: 0	Grupo 2			1								
DESCE	RIPCIÓN DEL	***************************************	Estac	rión	•••••	•••••	Pre	narar nan	***************************************		Desnac	har nan		***************************************	Sui	rtir		Armar				
	EMENTO								Ensal	lada												
NOTA	6161.6	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	
NOTA	CICLO 1	90	13.2	13.2	11.88	114	39.05	25.85	29.469	80	69	29.95		126	81	12	15.12	90	87.6	6.6	5.94	
	2	115	13.2	-74.4	-85.6	120	88.8	75.6	90.72	116 141 52.2 60.55		130	147	6	7.8	70	154.8	7.8	5.46			
	3	109	13.2	-142	-154	109	181.8	168.6	183.774	109	202.8	21	22.89	144	207	4.2	6.048	110	213	6	6.6	
	4	110	13.2	-200	-220	146	242.4	229.2	334.632	140	267.6	25.2	35.28	142	273.6	6	8.52	80	301.8	28.2	22.56	
	5	110	13.2	-289	-317	150	309.6	296.4	444.6	150	319.2	9.6	14.4	150	327	7.8	11.7	75	361.2	34.2	25.65	
SI	JMA TO		-69	1.2				795.65			137	7.95			3	6			82	.8		
SI	JMA TN		-765	.264			1	083.195			157	.082			49.3	188			66.	21		
PRO	PROMEDIO TN -153.0528 216.639 31.4164 9.8376									13.2	242											
Н	HOLGURA 9% 9% 9% 9%									99	%											
TIEMP	O ESTÁNDAR		-166.8	27552			23	86.13651			34.24	13876			10.72	2984		14.43378				
		·				·																
SIIMAT	ORIA TIEMPO E	STANDA	R CORRID	A 1:							128	3.709598										

STUDIO	O No. 1		FECHA:	PROCESO: Pan, ensalda y Yogurt MÉTODO : ACTUAL 🗵 PROPUESTO I																	
			•						ANALI	STAS: 0	Grupo 2										
	RIPCIÓN DEL EMENTO		Surtir \			***************************************		ar Postre			Armar			Inspección de plato				Despacho			
NOTA	CICLO	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN
	1	90	45.02	45.02	40.52	114	63	17.98	20.4972	80	66	3	2.4	126	73.2	7.2	9.072	90	86.4	13.2	11.88
	2	115	120.6	34.2	39.33	120	141.6	21	25.2	116	116 146.4 4.8 5.568		130	149.4	3	3.9	70	145.8	-3.6	-2.52	
	3	109	183	37.2	40.55	109	198	15	16.35	109 202.2 4.2 4.578		144	204.6	2.4	3.456	110	212.4	7.8	8.58		
	4	110	257.4	45	49.5	146	267	9.6	14.016	140	140 273 6 8.4		142	301.2	28.2	40.04	80	306	4.8	3.84	
	5	110	319.2	13.2	14.52	150	325.2	6	9	150	330.6	5.4	8.1	150	333.6	3	4.5	75	360	26.4	19.8
SI	JMA TO		174	1.62				69.58			23	3.4			43	3.8			48	.6	
SI	JMA TN		184.	.416			8	5.0632			29.	046			60.	972			41.	58	
PRO	MEDIO TN		36.8	8832			1	7.01264		5.8092 12.1944							8.3	16			
Н	OLGURA		9	%				9%			9	%		9%					99	%	
TIEMP	O ESTÁNDAR		40.20	2688			18.	.5437776			6.33	2028		13.291896					9.06	444	
					<u> </u>																

Método: Tiempo por partes

								FORMATO	O SIMPLIFICAD	O PARA OBSE	RVACIONES D	EL ESTUDIO D	E TIEMPOS								
ESTUDIO No.	1		FECHA:	9/04/2023		PROCESO:		Pan, ensalda	y Yogurt					MÉTO	DO : ACTUAL	⊠ PROPUE	sто 🗆				
										ANALISTA	S: Grupo 2										
DESCRIP(ELEM			Esta	ción			Prepai	rar pan			Despac	har pan			Su Lech				Arr Ensa		
NOTA	CICLO	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN
	6	95	13.2	13.2	12.54	85	32.2	19	16.15	90	35.4	3.2	2.88	148	30.3	-5.1	-7.548	90	20.1	-10.2	-9.18
	7	150	13.2	-6.9	-10.35	70	44.2	31	21.7	18	32.9	-11.3	-2.034	123	43.5	10.6	13.038	74	45	1.5	1.11
	8	100	13.2	-31.8	-31.8	105	33.2	20	21	111	41.6	8.4	9.324	115	24.1	-17.5	-20.125	80	27.8	3.7	2.96
	9	109	13.2	-14.6	-15.914	145	26.7	13.5	19.575	147	27.8	1.1	1.617	150	26.9	-0.9	-1.35	91	36.9	10	9.1
	10	120	13.2	-23.7	-28.44	119	31.6	18.4	21.896	118	40.7	9.1	10.738	128	33.5	-7.2	-9.216	100	37.1	3.6	3.6
SUM	IA TO		-63	3.8			10	1.9			10).5			-2	0.1			8	.6	
SUM	IA TN		-73.	.964			100	.321			22.	525			-25	.201			7.	.59	
PROME	DIO TN		-7.3	3964			10.0	0321			2.2	525		-2.5201				0.	759		
HOLO	LGURA 9% 9% 9%							g	1%												
TIEMPO E	MPO ESTÁNDAR -8.062076 10.934989 2.455225 -2.746909							0.8	2731												
SUMATORIA	TIEMPO ESTA	NDAR CORRI	DA 1:									3.408539									

TUDIO No.				9/04/2023		PROCESO:		Dan anadda						MÉTO	DO : ACTUAL		сто П				
TUDIU NO.	. 1		FECHA:	9/04/2023		PROCESO:		Pan, ensalda	y rogurt					IVIETO	DO : ACTUAL	M PROPUL	310 🗖				
										ANALISTA	S: Grupo 2										
DESCRIP	CIÓN DEI		Surtir	Vogurt			Armar	Postro			Δrma	r Plato			Inspe	cción		Despacho de plato			
ELEMENTO								1 03010				11100			de p				Безраси	oc plato	
NOTA	CICLO	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN	С	LC	то	TN
	6	95	19.34	19.34	18.373	85	26.7	7.36	6.256	90	12	-14.7	-13.23	148	6	-6	-8.88	90	5	-1	-0.9
	7	150	15.07	10.07	15.105	70	29.3	14.23	9.961	18	10	-19.3	-3.474	123	16	6	7.38	74	9	-7	-5.18
	8	100	39.02	30.02	30.02	105	50.17	11.15	11.7075	111	15	-35.17	-39.0387	115	8	-7	-8.05	80	3	-5	-4
	9	109	26.2	23.2	25.288	145	46.9	20.7	30.015	147	19	-27.9	-41.013	150	11	-8	-12	91	8	-3	-2.73
	10	120	17.4	9.4	11.28	119	31.6	14.2	16.898	118	23	-8.6	-10.148	128	18	-5	-6.4	100	12	-6	-6
SUM	1A TO		92	2.03			67	.64			-10	5.67	'		-5	20	•		-	22	
SUM	1A TN		100	0.066			74.8	8375			-106	.9037			-27	.95			-18	3.81	
PROME	EDIO TN		10.	0066			7.4	8375			-10.6	59037			-2.	795			-1.	881	
	GURA	9% 9% 9%								%											
	ESTÁNDAR			07194				72875				525033			-3.0					5029	
0 2	-5171115/AIT	l	10.5	0,10,		l	0.13	, 20, 3			11.0.	,			3.0	1000			2.0	3023	