



# UNIVERSIDAD VERACRUZANA

## FACULTAD DE NEGOCIOS Y TECNOLOGÍAS

### CAMPUS IXTACZOQUITLÁN

#### **PROGRAMA EDUCATIVO:**

Licenciatura en Administración

#### **ACTIVIDAD:**

Proceso de producción del producto y servicio

#### **EXPERIENCIA EDUCATIVA:**

Formulación y Evaluación de proyectos

#### **DOCENTE:**

Cecilia Goytia Acevedo

#### **PRESENTAN:**

Ibáñez Domínguez Carlos

Martínez Gorgonio Alfonso

Mata Martínez Ana Laura

Ponce Quiroz Flavio César

Rivera Luna Perla Guadalupe

Tolentino Campos Martín

Velázquez Pineda Gloria Anel

IXTACZOQUITLÁN, VER. A 13 DE NOVIEMBRE DE 2025

## 1. Adquisición de Insumos

Recepción y Verificación  
(Carne, tortillas, verduras, bebidas)

## Almacenamiento

- Refrigeración de carnes
- Seco para insumos

## 2. Preparación de Materia Prima

- Marinado pastor/árabe
- Preparación salsas
- Corte de vegetales

## Armando del Trompo

(Carne marinada)

## 3. Cocción / Producción

- Trompo pastor
- Plancha/grill
- Gratinados

## 4. Ensamble del Producto

- Tacos, quesadillas, platos
- Empaque factualmente manual; futura automatización)

## 5. Prestación del Servicio

- Consumo local
- Para llevar
- Domicilio (1:00 pm -12:00 am)

## **EXPLICACIÓN DEL PROCESO DETALLADO**

### **1. Adquisición de insumos**

Según el documento, cada día se reciben y verifican insumos frescos como carne, tortillas, verduras y bebidas. Esto incluye el registro de entrada y su almacenamiento adecuado.

### **2. Preparación de materia prima**

Incluye:

- Marinado del pastor por mínimo 12 horas.
- Marinado árabe con cítricos y especias.
- Preparación de salsas, guarniciones y verduras.
- Corte de carne para los platillos gratinados.

Todo esto se realiza principalmente en el turno matutino.

### **3. Armado del trompo**

Entre 10:00 y 11:00 a.m. se arma el trompo que será la base de la producción diaria.

### **4. Cocción y elaboración**

Se emplean tres técnicas principales:

- Cocción en trompo vertical (pastor).
- Plancha/parrilla para carne árabe y bistec.
- Gratinados con salamandra o plancha.

### **5. Ensamble de productos**

Dependiendo del pedido, se calientan tortillas, se agrega carne recién cortada, salsas, guarniciones y se procede al empaquetado (actualmente manual; planeación futura de automatización).

## 6. Prestación del servicio

Existen 3 modalidades:

- Consumo en local (atención por meseros).
- Para llevar.
- Servicio a domicilio, que representa el 70% de las ventas.

## 7. Entrega final y retroalimentación

El cliente recibe su producto y posteriormente comparte opiniones a través de plataformas como Rappi y Facebook, lo cual se utiliza para mejorar el servicio