



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 carness
- Seco para insumos



2. Preparación de Materia Prima

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



Armando del Trompo
(Carne marinada)



3. Cocción / Producción

- Trompo pastor
- Plancha/grill
- Gratinados



4. Ensamble del Producto

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



5. Prestación del Servicio

- Consumo local
- Para ilevar
- 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