



## UNIVERSIDAD VERACRUZANA

FACULTAD DE NEGOCIOS Y TECNOLOGÍAS  
CAMPUS IXTACZOQUITLÁN

**PROGRAMA EDUCATIVO:**

Licenciatura en Administración

**ACTIVIDAD:**

Taqueria TAKIRIN

**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

## Descripción del proceso de preparación (Manufacturación)

El proceso de preparación combina técnicas de adobo (marinado), cocción vertical (trompo) y cocción a la plancha/parrilla, típicas de una taquería profesional.

### Fase 1: Preparación de Materia Prima (Insumos)

- Marinado de Pastor (Adobo):** La carne de cerdo se corta en láminas y se sumerge en el **adobo** (mezcla de chiles secos rehidratados, especias, vinagre y achiote) por un mínimo de 12 horas para asegurar la penetración del sabor.
- Marinado Árabe:** La carne (cerdo o mixta) se marina con especias orientales, pimienta y cítricos.
- Preparación de Bases Gratinadas:** Las carnes (bistec, longaniza, tocino) y vegetales (cebolla, poblano) se cortan y reservan para la cocción rápida.
- Salsas:** Se preparan diariamente por cocción y molienda de chiles, tomatillos y especias.

### Fase 2: Procesos Tecnológicos de Cocción

Proceso	Técnica / Herramienta	Aplicación Específica
Cocción de Pastor	Trompo Vertical a Gas/Carbón (giratorio).	Las láminas de carne adobada se ensartan en el trompo y se cocinan lentamente con calor lateral, asegurando una capa externa crujiente y un interior jugoso. El taquero realiza cortes verticales y finos (rasurado).
Cocción de Árabe	Parrilla o plancha de Metal.	La carne se cocina a alta temperatura, a veces con un ligero contenido de grasa para sellar los jugos.

Platillos Gratinados	Plancha de metal.	La carne y vegetales se saltean en la plancha. Se agrega el queso rallado y se coloca bajo un Salamandra (grill superior) o se tapa para el proceso de gratinado, que derrite y dora el queso rápidamente.
----------------------	-------------------	--

### Fase 3: Ensamblaje y Finalización

1. **Tacos:** Se calientan las tortillas. El taquero coloca la carne recién cortada del trompo o la plancha sobre la tortilla, y añade piña (en caso del pastor). El cliente agrega cilantro, cebolla y la salsa de su elección.
2. **Gringas / Quesadillas:** Se calientan las tortillas de harina, se esparce el queso y la carne. Se dobla la tortilla para derretir el queso uniformemente antes de servir.
3. **Servicio:** Los platillos gratinados se sirven humeantes en platos de servicio así mismo como la variedad de tacos.

Este proceso garantiza que los productos de Takirín La Chimenea mantengan la frescura de los ingredientes y la autenticidad del sabor del adobo, combinados con la técnica de cocción distintiva del trompo y la plancha.

### Organización de la jornada laboral

El trabajo diario está dividido en dos turnos que permiten una operación eficiente:

- Turno matutino: 9:00 a.m. – 5:00 p.m.
- Turno vespertino: 4:00 p.m. – 1:00 a.m.

Cada turno realiza tareas específicas que contribuyen al correcto funcionamiento del negocio, desde la preparación de materias primas hasta la atención al cliente.

#### 9.3.3 Procesos del turno matutino (9:00 a.m. – 5:00 p.m.)

### 3.1 Apertura y preparación del local (9:00 – 10:00 a.m.)

- Revisión de instalaciones, encendido de equipos (parrillas, planchas y refrigeradores) y verificación de sistemas de gas y agua.
- Limpieza general de áreas de cocina, mostradores, mesas y baños.
- Organización de áreas de trabajo y preparación de utensilios.

### 3.2 Armado del trompo y preparación básica (10:00 – 11:00 a.m.)

- En este horario se realiza principalmente el armado del trompo de carne al pastor, actividad fundamental para el servicio del día.
- Se supervisa el estado del producto cárnico y se colocan las piezas marinadas para su cocción posterior.

### 3.3 Recepción de insumos y abastecimiento (10:00 a.m. – 12:00 p.m.)

- Recepción de proveedores, quienes entregan carne, tortillas, refrescos y gas estacionario.
- El departamento de compras realiza la adquisición de verduras, especias y otros ingredientes frescos necesarios para la elaboración de salsas y guarniciones.
- Se realiza el registro de entradas y la correcta colocación en cámaras de refrigeración o almacenamiento.

### 3.4. Preparación operativa y servicio limitado (12:00 p.m. – 1:00 p.m.)

- Revisión final de equipos y productos para el inicio del servicio.
- Ajuste del trompo y organización de estaciones de trabajo.

### 3.5. Inicio del servicio y coordinación con entregas (1:00 p.m. – 5:00 p.m.)

- Comienza el servicio a domicilio y el despacho de pedidos en el local.
- Preparación de tacos, cocción de carnes y atención a clientes en mostrador o mesas.

- Coordinación con repartidores y seguimiento de pedidos externos.

#### **4. Procesos del turno vespertino (4:00 p.m. – 1:00 a.m.)**

##### **4.1. Preparación del área y ajuste del servicio (4:00 – 5:00 p.m.)**

- Revisión del estado del trompo y cocción constante de carne.
- Verificación de inventarios y reposición de insumos necesarios.
- Elaboración de guarniciones básicas para el día siguiente, con el fin de optimizar tiempos al día siguiente.
- Encendido de parrillas y planchas, y acondicionamiento de guarniciones y salsas preparadas.

##### **4.2. Servicio continuo y horas pico (5:00 p.m. – 11:00 p.m.)**

- Atención constante al público en el local y vía pedidos a domicilio.
- Cocción y despacho de tacos, tortas, quesadillas y otros productos.
- Supervisión de calidad, sabor, temperatura y presentación en cada pedido.
- Coordinación eficiente entre cocina, atención al cliente y repartidores.

##### **4.3. Servicio final y cierre (11:00 p.m. – 1:00 a.m.)**

- Disminución progresiva de la producción conforme baja la demanda.
- Última tanda de pedidos a domicilio (hasta las 12:00 a.m.).
- Limpieza profunda del área de trabajo, utensilios, planchas, parrillas, refrigeradores y baños.
- Registro de ventas, control de inventario final y desecho adecuado de residuos.
- Apagado de equipos, aseguramiento del local y cierre general del negocio.

##### **9.3.1. Adquisición de recursos y preparación**

La taquería Takirin requiere de una adecuada planeación para garantizar la disponibilidad de los recursos necesarios en cada jornada de trabajo. El proceso inicia con la adquisición de insumos frescos, materias primas, utensilios y combustibles, los cuales representan la base de la operación diaria.

En cuanto a insumos, se establece una relación con proveedores confiables que garantizan la entrega puntual de carne de cerdo y res, tortillas, vegetales, especias y refrescos. La carne es marinada con anticipación, siguiendo la receta tradicional de la taquería, lo que asegura la consistencia en el sabor y la calidad de los productos. Para complementar, se adquieren empaques biodegradables y resistentes, destinados principalmente a los pedidos a domicilio.

La preparación del servicio comienza con la recepción y verificación de los productos entregados. Posteriormente, se almacenan bajo condiciones óptimas: refrigeradores para carnes y verduras, así como áreas de resguardo seco para tortillas, especias y bebidas. Esto permite cumplir con los estándares de higiene y conservación de alimentos establecidos por la normativa sanitaria.

Además de los insumos, se consideran recursos materiales como gas LP, utensilios de cocina (cuchillos, tablas, recipientes, sartenes), parrillas, planchas y trompos, así como equipo complementario (refrigeradores, mesas de trabajo, vitrinas y empaquetadoras). En el futuro, la incorporación de maquinaria automatizada optimizará las labores de preparación y empaquetado, disminuyendo tiempos de servicio y evitando cuellos de botella.

El recurso humano también es clave en la fase de preparación. Cada turno cuenta con personal capacitado para organizar áreas de trabajo, encender y calibrar equipos, verificar la limpieza de las instalaciones y disponer los ingredientes en estaciones estratégicas. Este proceso asegura que, al iniciar la atención al cliente, todo se encuentre listo para operar de manera fluida y eficiente.

#### **9.4. Capacidad instalada**

La capacidad instalada de la taquería Takirin se encuentra determinada por la infraestructura disponible, los recursos humanos y la eficiencia de los procesos productivos. Actualmente, el negocio cuenta con dos sucursales en la ciudad de Córdoba, operadas por un total de 39 colaboradores: 28 en la matriz y 11 en la sucursal secundaria.

En términos de equipamiento, la matriz dispone de dos planchas de gran tamaño y dos trompos al pastor, mientras que la sucursal complementaria cuenta con una plancha y dos trompos adicionales. La potencia de los quemadores, medida en BTU, así como el correcto manejo de los equipos, influyen directamente en la producción diaria. Asimismo, la mano de obra disponible en cada turno constituye un factor clave para mantener un flujo de trabajo constante y cubrir la demanda de clientes.

Con la estructura actual, la taquería Takirin alcanza una producción aproximada de 450 tacos diarios. Este nivel de producción se adapta principalmente a la alta proporción de ventas mediante pedidos a domicilio, que representan la mayor parte de los ingresos del negocio. Gracias a este modelo de operación, no se presentan cuellos de botella significativos, ya que los pedidos suelen ser específicos y con menor variabilidad en comparación con el consumo presencial.

Además, la taquería ha demostrado flexibilidad para atender diferentes modalidades de servicio: consumo en el local, pedidos para llevar, entregas mediante aplicaciones y, en ocasiones, renta del espacio para eventos especiales. El personal, capacitado para desempeñar más de una función, permite cubrir ausencias sin afectar la continuidad del servicio, lo que constituye una ventaja competitiva en términos de eficiencia operativa.

La incorporación de procesos de automatización y la planeación de nuevas sucursales representan un paso estratégico hacia el crecimiento del negocio. Dada la organización existente, este modelo puede replicarse en futuras expansiones sin comprometer la calidad de los productos ni la satisfacción del cliente.

#### **9.4.2. Capacidad para el servicio**

La taquería Takirin tiene una estructura en el establecimiento que permite la correcta coordinación de las actividades. El personal conoce sus funciones lo que permite que las realicen de manera fluida. Esto genera que los clientes reciban un buen servicio evitando retrasos.

La taquería cuenta con atención directa hacia el consumidor. El personal además de preparar y entregar los alimentos ofrece también un trato amable solucionando cualquier inconveniente con respecto a los clientes. Gracias a esto los clientes reflejan mayor confianza hacia el local lo que lo convierte en un valor agregado.

La taquería cuenta con distintas modalidades de atención. Los que piden para llevar, los que consumen ahí y los que utilizan las aplicaciones. Esto permite cubrir la alta demanda sin necesidad de que el producto se vea afectado. Además, la taquería no se limita y también atiende solicitudes especiales en la que el local puede ser rentado para eventos especiales.

La taquería tiene buena capacitación para sus empleados, ya que se rotan los puestos entre sí (a excepción de cocina). El personal está capacitado para realizar más de una función, lo que permite cubrir ausencias sin necesidad de detener el servicio.

La incorporación de la automatización de procesos y la apertura de una nueva sucursal representa un paso hacia su crecimiento. El modelo de trabajo que tiene puede ser transferible a otros puntos de venta, por lo que el negocio está preparado para responder a una expansión en un futuro sin perjudicar la calidad de sus productos.

La capacidad del servicio de la taquería se debe principalmente a la capacitación del dueño, lo que permite transferir sus conocimientos al personal teniendo como fundamento la organización. Cumple con todos los lineamientos y materiales para continuar brindando un increíble servicio. El negocio demuestra que cumple para mantener una buena capacidad del servicio tanto ahora como en un crecimiento futuro.