

UNIVERSIDAD DE SONORA  
Departamento de ingeniería  
**Ingeniería industrial y de sistemas**

**“Descripción general de la empresa”**

**Empresa ABARROTES TACUPETO**

**Control de Calidad**

Alumnos:  
Luz Gabriela Lucero Balderrama

Nidia Navarro Gocobachi  
Cynthia Figueroa Rossette  
Luis Rene Siller

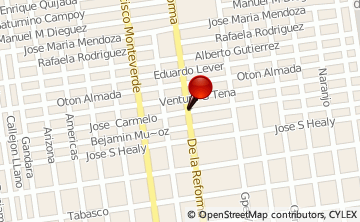
Profesor:  
José Lozano Taylor

HILLO, SON 24/09/2014

En este trabajo de la materia de control de calidad elegimos uno de los muchos productos elaborados que es, el proceso de producción de la carne machaca de res en el ABARROTES TACUPETO. Así como realizar una selección de un área del proceso a controlar. A continuación presentamos detalladamente más datos de la empresa seleccionada.

**ABARROTES TACUPETO**

Abarrotes Tacupeto se encuentra en Reforma y José Carmelo 239, Col. Balderrama, Hermosillo, Sonora. Aquí podrá encontrar la mejor calidad en Tienda de Abarrotes.



En ABARROTES TACUPETO encuentras el mayor surtido de abarrotes y productos varios los 365 días del año, como, machaca de res estilo Tocupato, chorizo de puerco y cecina asada, además del mejor servicio y atención para todos sus clientes en Hermosillo, Sonora.

En su almacén tienen la más amplia variedad de productos y mercancías para el hogar y sus carnes cubren todos los requerimientos que usted busca en calidad y sabor en todas las presentaciones, como:

* Carne para asar
* Chorizo
* Cecina asada
* Machaca de res
* Longaniza de puerco
* Salchichonería en general

Son un negocio establecido donde brindan confianza gracias a sus productos de alta calidad, así como los mejores servicios y productos de la zona, ofreciendo surtido en marcas de leche y productos lácteos, abarrotes en general, así como surtido en jarciería (cloro, pino, detergente, aromatizante, lava pisos, etc.)

**DIAGRAMA**



**Problema del proceso**

* No existe un control para reducir la humedad en el proceso de la machaca, y eso hace que los tiempos de preparación varíen.
* Así como falta de un plan de control en el proceso.

**Objetivo**

* Crear un plan de control para el proceso.

**Requisitos de calidad**

**Organización: Abarrotes “TACUPETO”**

**Proceso de elaboración de la machaca de res**

A – Atención amable

A1: Poner atención; A2: Mirar al cliente a los ojos; A3: Hablar correctamente.

B – Tiempo de proceso

B1: Tiempo en lo que entra la carne fresca y termina su preparación.

C– Alimentos bien preparados

C1: Tiempo de horneado; C2: Materia prima de calidad adecuada; C3: Fileteado y salado adecuado a receta; C4: Cantidad adecuada de los ingredientes.

D – Buenas condiciones sanitarias

D1: Higiene en todas las instalaciones; D2: Higiene en el manejo de los alimentos; D3: Ausencia total de fauna nociva y de animales.

E – Disponibilidad producto.

E1: Siempre se ofrecen el producto.

F – Cantidad de ingredientes

F1: Cantidad de materias primas e ingredientes de acuerdo a la receta.

G – Alimentos frescos

G1: Utilizar materias primas e ingredientes que cumplan los tiempos de caducidad definidos.

H – Personal uniformado

H1: Utilizar el uniforme de acuerdo a la actividad que realiza.

I – Cuenta correcta

I1: Cada alimento, bebida o postre que se solicita se registra en la caja; I2: Se entrega la cuenta desglosada al cliente.

|  |  |
| --- | --- |
| Característica de calidad del producto | Característica de calidad del proceso |
| A1: Poner atención  A2: Mirar al cliente a los ojos  A3: Hablar correctamente | A1.1: Selección del personal  A1.2: Capacitación al personal  A1.3: Motivación del personal |
| B1: Tiempo de proceso | B1.1: Mantener un inventario adecuado de materias primas e ingredientes.  B1.2: Tiempo de pesaje de MP.  B1.3: Tiempo de salado de la carne.  B1.5: Tiempo de fileteado  B1.6: Tiempo de colgado  B1.7: Tiempo de ventilación  B1.8: Tiempo de nolición  C1.1: Tiempo de horneado  C1.7: Tiempo de empacado |
| C1: Horneado de carne | C1.1: Tiempo de horneado  C1.2: Temperatura del horno  C1.3: Humedad de la carne  C1.4: Reposo de la carne  C1.5: Temperatura de la carne |
| C2: Calidad de la materia prima | C2.1: Marca de la materia prima  C2.2: Características de la materia prima |
| C3: Cantidad de los ingredientes | C4.1: Corte de carne  C4.2: Peso de carne  C4.3: Cantidad de sal |
| D1: Higiene en todas las instalaciones | D1.1: Desinfectar todos los días |
| D2: Higiene en el manejo de todos los alimentos | D2.1: Carne debe de ser fresca cada día. |
| D3: Fauna nociva y animales | D3.1: Fumigación cada 15 días. |
| E1: Disponibilidad de carne machaca preparada. | E1.1: Disponibilidad permanente de los equipos y dispositivos para preparar y elaborar la carne.  E1.2: Disponibilidad permanente de las materias primas e ingredientes para preparar la carne.  E1.3: Personal que puede preparar y elaborar la carne. |
| F1: Cantidad de materias primas e ingredientes de acuerdo a la receta | F1.1: Tener dispositivos de medición como balanza, medidores de volumen, etc. bien calibrados  G1.3: Personal que sabe realizar las mediciones |
| G1:Utilizar materias primas e ingredientes que cumplan los tiempos de caducidad adecuados | G1.1: Carne fresca del mismo día y almacenadas a temperatura adecuada. |
| H1: Personal uniformado de acuerdo a la actividad que realiza | H1.1: Uniformes para el personal |
| I1: Cada alimento solicitado se captura en la registradora | J1.1: Personal que conoce los productos a la venta. |
| I2: Entregar cuenta desglosada al cliente | J2.1: Registradora que indique la cantidad de carne solicitada y conocer los precios. |