



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN

DISEÑO ORGANIZACIONAL PARA LA EMPRESA
RESPOSTERA "1,000 DULCES RECUERDOS"

DISEÑO DE UN SISTEMA O PROYECTO
PARA UNA ORGANIZACIÓN

MILDRED TERESA SOLARES LÓPEZ



MÉXICO, D.F.

2013



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO
FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN

DISEÑO ORGANIZACIONAL PARA LA EMPRESA
RESPOSTERA "1,000 DULCES RECUERDOS"

DISEÑO DE UN SISTEMA O PROYECTO
PARA UNA ORGANIZACIÓN

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN

PRESENTA:

MILDRED TERESA SOLARES LÓPEZ

ASESOR:

L.A.C. Y MTRO CARLOS RUÍZ DÍAZ



MÉXICO, D.F.

2013

Agradecimientos

A mi Papá... Por estar siempre conmigo, por saberlo todo sin que yo lo sepa, por todos esos gritos que me hacen enfurecer pero hacen que sea yo, por tener ese corazón y esa alma tan noble. Simplemente por ser mi padre.

A mis Tías... Por ser mi mamá, estar ahí día con día apoyándome en mis decisiones buenas y malas, aguantando mis berrinche, mi mal humor y ayudándome a levantar en mis tropiezos... no todos tienen el privilegio de tener dos mamis, pero yo puedo decir que soy afortunada por tenerlas. Lula, Oshy las amo.

A mi familia... Por estar en todo momento para mí, por su apoyo, por las sonrisas, por los regaños que sin duda me han dejado algo, por ser cada uno diferente, si no que familia tan más aburrida tendría... A mis 3 hermanos Memo, Nanny y Viry sin duda los mejores, sonrisas, peleas, travesuras pero siempre juntos. Orgullosa de formar parte de ésta familia.

A mi profe Carlos Ruíz... Por ser más que un profe, un amigo, por escuchar mis quejas, mis tonterías, por aguantar a ésta latosa y siempre tener las puertas abiertas de su oficina... pero gracias por creer en mí, compartir sus conocimientos y apoyarme en este proyecto.

Pero sobre todo a los mejores **Abuelitos** del mundo que aunque ya no los tengo físicamente están arriba cuidándome, sonriendo por todas las locuras que digo y hago... No puedo abrazarlos y besarlos, pero sé que ustedes sí, porque están en mi corazón y nunca se han ido de ahí.

Contenido

I. Capítulo I: Marco Metodológico	5
1.1 Introducción.....	6
1.2 Objetivos.....	7
1.3 Metodología.....	7
1.4 Marco Teórico.....	7
II. Capítulo II: Plan de negocios.....	13
2.1 Introducción.....	14
2.2 Objetivos.....	15
2.3 Descripción del negocio	16
2.3.1 Nombre y logo.....	16
2.3.2 Organigrama	17
2.3.3 Ventajas	17
2.3.4 Desventajas.....	17
2.4 FODA	18
2.5 Plan técnico.....	19
2.5.1 Descripción los productos.....	19
2.5.2 Tamaño y localización	25
2.5.3 Necesidades y requerimientos.....	26
2.6 Plan mercadológico	29
2.6.1 Investigación de mercado	30
2.6.2 Las 5 p's.....	58
2.7 Plan financiero	65
2.7.1 Materiales directos	66
2.7.2 Sueldos y salarios	66
2.7.3 Gastos de operación.....	67
2.7.4 Gastos de instalación	72
2.7.5 Presupuesto	74
2.7.6 Análisis financiero	98
2.7.7 Fuentes de financiamiento.....	100
2.7.8 Depreciación	101

III.	Capítulo III: Manual de organización.....	104
3.1	Introducción.....	105
3.2	Objetivos.....	106
3.3	Ámbitos de aplicación.....	107
3.4	Antecedentes históricos.....	108
3.5	Misión.....	109
3.6	Visión.....	110
3.7	Valores.....	111
3.8	Base legal.....	112
3.9	Organigrama.....	113
3.10	Descripción de puestos.....	114
IV.	Capítulo IV: Manual de procedimientos.....	120
4.1	Introducción.....	121
4.2	Objetivos.....	122
4.3	Misión.....	123
4.4	Visión.....	124
4.5	Valores.....	125
4.6	Organigrama.....	126
4.7	Sistograma.....	127
4.8	Simbología.....	128
4.9	Procedimientos.....	129
4.9.1	Cupcake.....	130
4.9.2	Cakepops.....	139
4.9.3	Brownies.....	148
4.9.4	Minigelee.....	155
4.9.5	Minitidbit.....	160
4.9.6	Alfajores.....	165
4.9.7	Galletas mantequilla.....	175
4.9.8	Galletas nuez.....	184
4.9.9	Galletas arroz.....	193
4.9.10	Galleta Decorada.....	202

4.9.11 Ventas	211
I. Glosario.....	224
II. Anexos.....	225
III. Bibliografía.....	241

Ilustraciones

Ilustración 1: Logo de la empresa.....	16
Ilustración 2: Cupcake.....	19
Ilustración 3: Cakepop	20
Ilustración 4: Brownie	20
Ilustración 5: Minigelee	21
Ilustración 6: Minitidbit.....	21

Ilustración 7: Alfajores	22
Ilustración 8: Galletas Decoradas.....	23
Ilustración 9: Galletas de Mantequilla	23
Ilustración 10: Galletas de nuez.....	24
Ilustración 11:Galleta de Arroz	24
Ilustración 12: Plano	25
Ilustración 13: Medidas.....	25
Ilustración 14 Cupacake	58
Ilustración 15 CakePop.....	58
Ilustración 16 Brownie	59
Ilustración 17 Minigelee.....	59
Ilustración 18 Minitidbit.....	59
Ilustración 19 Alfajor.....	60
Ilustración 20 Galleta Decorada.....	60
Ilustración 21 Galleta de Mantequilla.....	60
Ilustración 22 Galleta de Nuez	61
Ilustración 23 Galleta de Arroz	61
Ilustración 24 : Croquis	63

I. **Capítulo I: Marco Metodológico**



1.1 Introducción

En este capítulo se encontrarán algunas definiciones de conceptos tales como Plan de Negocios, Manual de Organización y Manual de Procedimientos para dar a conocer que son y su contenido y así poder aclarar cualquier duda sobre lo que se maneja en este proyecto.

También se podrán encontrar las diferentes metodologías existentes y su respectivo concepto y características.

1.2 Objetivos

- Definir las metodologías existentes
- Dar a conocer la metodología que se utilizará en el siguiente documento
- Definir que es un plan de negocios
- Definir que debe contener un plan de negocios

1.3 Metodología

- Enfoque cuantitativo – usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías. Es secuencial y probatorio, cada etapa precede de la siguiente y no podemos brincar pasos.¹
- Enfoque cualitativo – utilizada la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación.²

1.4 Marco Teórico

¿Qué es un plan de negocios?

1. Instrumento sobre el que se apoya un proceso de planificación sistemático y eficaz. Contiene:
 - Descripción del negocio
 - Plan operativo
 - Fuentes de financiamiento³
2. Es el documento que proporciona la información que le requieran otros para evaluar su proyecto, especialmente si se está buscando financiamiento. El plan de negocio está compuesto por :
 - Descripción del negocio

¹ Metodología de la investigación pág. 4

² Metodología de la investigación pág. 7

³ El plan de negocios pág. iii, iv, ix.

- Descripción del producto
 - Mercadotecnia
 - Localización del negocio
 - Competencia
 - Administración
 - Aplicación y efectos de crédito⁴
3. Es el instrumento que se utiliza para documentar el propósito y los proyectos del propietario respecto a cada aspecto del negocio. Cuenta con los siguientes apartados:
- Resumen ejecutivo
 - Descripción del negocio
 - Producto
 - Análisis de la industria
 - Análisis del mercado
 - Estrategia del marketing
 - Administración, procedimientos y organización
 - Plan de implementación
 - Plan Contingencia
 - Plan financiero.⁵
4. Conjunto de decisiones de gestión que se centran en lo que hará una empresa para alcanzar el éxito. Contiene:
- Organigrama y descripción del producto
 - Análisis del mercado
 - Distribución de los ingresos⁶
5. El plan de negocios es un documentos formal y debidamente estructurado que sirve como mapa o guía de gestión durante un periodo o para una misión determinada. Está formado por:
- Resumen ejecutivo
 - Índice
 - Introducción

⁴ Guía para la planificación de su negocio pág. 14,19

⁵ Como prepara un plan de negocios exitoso pag.6, 18

⁶ Plan empresarial integral pág. 16, 18

- Análisis de la situación y diagnóstico: análisis interno y externo, estudio de mercado
- Definición del Mercado
- Objetivos y metas
- Estrategia
- Plan de marketing
- Plan de producción
- Organización y Recursos Humanos
- Plan económico - Financiero
- Presupuestos
- Anexos⁷

¿Qué es un manual de organización?

1. Es un documento oficial cuyo propósito es describir la estructura de funciones y departamentos de una organización así como de las tareas específicas y las autoridades asignadas a cada miembro del organismo. Un manual de organización contiene:
 - Identificación
 - Índice
 - Introducción: objetivos del manual, ámbito de aplicación, autoridad, como usar el manual
 - Directorio
 - Antecedentes históricos
 - Base legal
 - Organigrama
 - Estructura funcional⁸
2. Es el documento en el que se plasma la parte del proceso administrativo en la que los administradores estructuran el trabajo de la empresa o institución.
 - Identificación
 - Índice
 - Directorio
 - Introducción
 - Organigrama

⁷ Como elaborar un plan de empresa pág. 7-11

⁸ Como elaborar y utilizar manuales administrativos pag.92, 95

- Descripción de puestos⁹
3. Es el documento que contienen información detallada referente a los antecedentes, legislación, atribuciones, estructura, organigrama, misión y funciones organizacionales. Incluye:
- Identificación
 - Índice
 - Introducción
 - Antecedentes históricos
 - Base legal
 - Atributos
 - Estructura orgánica
 - Organigrama
 - Misión
 - Funciones
 - Descripción de puestos
 - Directorio¹⁰
4. Exponen con detalle la estructura de la empresa y señala los puestos y relación que existe entre ellos. Explica la jerarquía, los grados de autoridad y responsabilidad, las funciones y las actividades de los órganos de la empresa¹¹

¿Qué es un manual de procedimientos?

1. Son aquellos instrumentos de información en los que se consignan, en forma metódica, los pasos y operaciones que deben seguirse para la realización de las funciones de una unidad administrativa. Se compone por los siguientes elementos:
- Índice
 - Introducción: objetivo del manual, alcance, como usar el manual, revisiones y recomendaciones
 - Organigrama
 - Gráficas: diagramas de flujo
 - Estructura procedimental: descripción narrativa de los procedimientos
 - Formas¹²

⁹ Organización y estructuras organizacionales pág. 417, 420-422

¹⁰ Organización de empresas pág. 171 -177

¹¹ Los manuales y procedimientos en las oficinas públicas pág. 61

¹² Como elaborar y utilizar los manuales administrativos pág. 105, 109-110

2. Es el documento que contiene la descripción de las actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa, o de dos o más de ellas. Está compuesto por:
 - Introducción
 - Objetivos del procedimiento
 - Diagramas de flujo de actividades
 - Descripción literaria de procedimientos
 - Formas e instructivos
 - Apéndices: hojas de operación, cuadros comparativos, conclusiones generales¹³

3. Es un documento (electrónico o en papel) que consigna de manera detalla el conjunto de procedimientos necesarios para realizar una función determinada (emisión de facturas por ejemplo) o para desarrollar un sistema de trabajo dentro de una organización. Contiene:
 - Identificación
 - Índice
 - Introducción
 - Directorio
 - Procedimientos
 - Formatos
 - Instructivos ¹⁴

4. Constituyen un instrumento técnico que incorpora información sobre la sucesión cronológica y secuencial de operaciones encadenadas entre sí para realizar una función, actividad o tarea específica en una organización. Incluye:
 - Índice
 - Introducción
 - Objetivos de los procedimientos
 - Áreas de aplicación
 - Responsables
 - Normas de operación
 - Conceptos
 - Procedimientos
 - Formularios, impresos e instructivos

¹³ Sistemas administrativos: análisis y diseño pag.125

¹⁴ Organización y estructuras organizacionales pág. 433- 439

- Diagramas de flujo
 - Glosario de términos¹⁵
5. Es el que señala el procedimiento preciso a seguir para ejecutar un determinado tipo de trabajo. Describe, en su secuencia lógica, las distintas operaciones o pasos de que se compone un proceso, señalando generalmente quién, cómo, dónde, cuándo y para qué han de realizarse. Contiene:
- Reglas de ejecución
 - Diagramas
 - Cartas de flujo
 - Formas¹⁶

¹⁵ Organización de empresas pág. 171

¹⁶ Los manuales de procedimientos en las oficinas públicas pág. 62, 64-65

II. Capítulo II: Plan de negocios



2.1 Introducción

En este apartado se podrá encontrar toda la descripción del negocio a realizar, las características con las que contará así como los productos que componen el negocio y una breve descripción de estos.

También se hablará sobre la maquinaria y equipo que se necesita para llevar a cabo la producción del negocio, descripción de ellos y su mantenimiento.

Se contará con un plan mercadológico así como financiero para dar a conocer la inversión total que se necesitará para poner en marcha el negocio, los sueldos y salarios con los que se contratará y el material directo que se tendrá que adquirir para la producción.

2.2 Objetivos

- Dar a conocer las características de este plan de negocios tanto generales como específicas
- Dar una descripción detallada del negocio a realizar
- Describir los diferentes productos que el negocio producirá
- Describir los materiales directos, sueldos y salarios, utensilios y maquinaria a utilizar

2.3 Descripción del negocio

El negocio será una repostería especializada en productos para todo tipo de celebraciones y festejos ya que en ella no solo se realizarán los productos en el concepto a los que el consumidor conoce y/o está acostumbrado como pasteles, galletas, golosinas y bizcochos si no también en un nuevo concepto innovador.

Dentro de la gama de pasteles nos enfocaremos a los Cupcakes en diversos sabores, tamaños y presentaciones; también se producirán Cake Pops que es una nueva forma de pastel.

Dentro de la gama de las galletas podrán encontrar paletas de galletas decoradas en diversos tamaños así como galletotas para un momento especial siempre enfocadas a las necesidades del consumidor, también podrán encontrar alfajores, dedos de nuez, arroz y las clásicas galletas de mantequilla en varias presentaciones.

Dentro de la gama de los bizcochos encontraremos brownies tanto en cupcakes así como en paletas y cuadritos.

Y para terminar dentro de la gama de golosinas encontraremos Tidbit, minitidbits y Gelee decorados en presentaciones de paletas, cajitas o arreglos y como todo siempre adecuándonos a las necesidades del consumidor.

2.3.1 Nombre y logo

1,000 Dulces Recuerdos será el nombre con el que se identificará al negocio, se quiere que el consumidor pueda identificar no solo una repostería donde encontrará pastelillos, si no que en ella pueda encontrar más que eso, que pueda comprar y regalar sentimientos y emociones dulces que pueda recordar esa persona especial.



El logo es una combinación de varios colores haciendo referencia a los distintos sabores, formas y golosinas que se pueden encontrar en 1,000 Dulces Recuerdos.

Ilustración 1: Logo de la empresa.

2.3.2 Organigrama



2.3.3 Ventajas

- El sabor
- Posibilidad de personalizar los postres
- Innovación
- Creación
- Precio
- Localización

2.3.4 Desventajas

- Alta competencia
- Precios
- Prestigio

2.4 FODA

Fortaleza	Oportunidades
F ₁ : Sabor F ₂ : Personalización de productos F ₃ : Precios bajos F ₄ : Localización F ₅ : Calidad en los materiales directos F ₆ : Diversidad de diseños	O ₁ : Innovación en nuevos conceptos de los productos O ₂ : Creación de nuevos productos O ₃ : apertura de nuevas sucursales O ₄ : Exportación de los productos a nuevas ciudades
Debilidades	Amenazas
D ₁ : Empresa nueva/ Desconocida D ₂ : Alta competencia D ₃ : Un mismo proveedor	A ₁ : Inflación en lo materiales directos A ₂ : Delincuencia A ₃ : Reformas de ley

	Fortalezas	Debilidades
Oportunidades	F ₁ F ₅ O ₁ : Crear nuevos conceptos de productos siempre manteniendo el mismo sabor y calidad F ₄ O ₃ : Apertura de nuevas sucursales con una buena localización F ₃ O ₄ : Exportar productos a otras ciudades y estados procurando mantener el precio bajo	D ₂ O ₁ : Innovación en la creación de nuevos conceptos para el reconocimiento de la empresa D ₁ O ₃ : Apertura de nuevas sucursales para dar a conocer la empresa D ₁ D ₂ O ₄ : Exportar productos para poder diferenciarnos de la competencia y así darnos a conocer.
Amenazas	F ₃ A ₁ : Mantener el precio más bajo ante la inflación F ₅ A ₃ : Cumplir con las nuevas reformas de la ley para mantener siempre la mejor calidad del producto F ₄ A ₂ : Buscar una buena ubicación de la sucursal siempre cuidando la seguridad	D ₂ A ₁ : Tratar de mantener los precios de bajos ante la inflación para poder tener una ventaja competitiva D ₁ A ₁ : tratar de mantener los precios bajos ante la inflación para poder diferenciarnos de y atraer más cliente para darnos a conocer

2.5 Plan técnico

2.5.1 Descripción los productos

En este apartado se podrán observar cada una de las características más relevantes de cada uno de los productos que se elaboraran en este negocio, como lo son cupcakes, cakepops, brownies, minigelee, minitidbit, alfajores, galletas decoradas, galletas de mantequilla, galletas de nuez, galletas de arroz.

2.5.1.1 Cupcakes

Son pequeños panes individuales de diferentes sabores y rellenos, así como decorados para todo tipo de ocasión y evento.



Ilustración 2: Cupcake

Cupcakes	
Tamaño	Gigante: 10cm diámetro, 10 cm alto Clásico: 5 cm diámetro, 7cm alto Mini: 3cm, 4cm alto
Sabores	Chocolate, Vainilla, Marmoleado
Rellenos	Sin relleno, Crema batida, Cajeta-Nuez, Manjar, Nutella
Toppings	Chispas de chocolate, Nuez, Grageas.
Decoración	Fondant, Betún, Crema batida.
Forma/ Figura	No aplica

2.5.1.2 Cake Pops

Es un nuevo concepto de comer pastel, son bolitas de pastel acompañadas de mezcla de tres leches cubiertas de chocolate decorados con toppings para todo tipo de evento y ocasión.

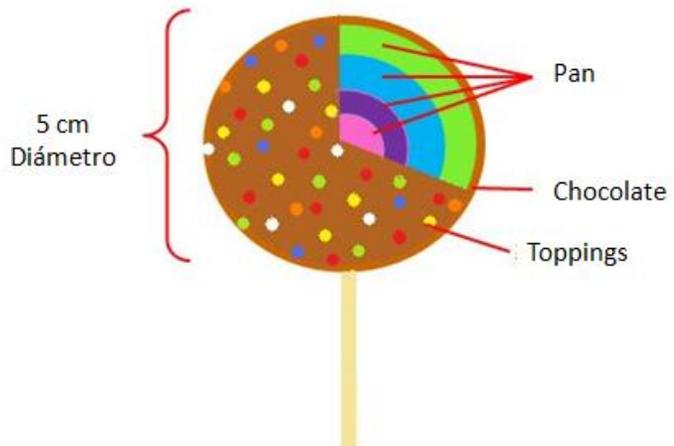


Ilustración 3: Cakepop

Cakepops	
Tamaño	5 cm diámetro aprox.
Sabores	Chocolate/Vainilla (con o sin color) con tres leches.
Rellenos	No aplica
Toppings	Grageas, Perlas de azúcar, Granillo
Decoración	Chocolate, Fondant
Forma/ Figura	Esferas, Conos, Corazones, Cubos, etc.

2.5.1.3 Brownies

Biscocho de Chocolate con base de nuez y es polvoreado con azúcar glass.



Ilustración 4: Brownie

Brownies	
Tamaño	12 cm X 12 cm
Sabores	Chocolate.
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	Azúcar Glass
Forma/ Figura	Cuadrados, cupcakes

2.5.1.4 Minigelee

Minigelee es el clásico bubulubu que conocemos, es una golosina de malvavisco y jalea de fresa cubierta con chocolate decorada para todo tipo de evento y ocasión.

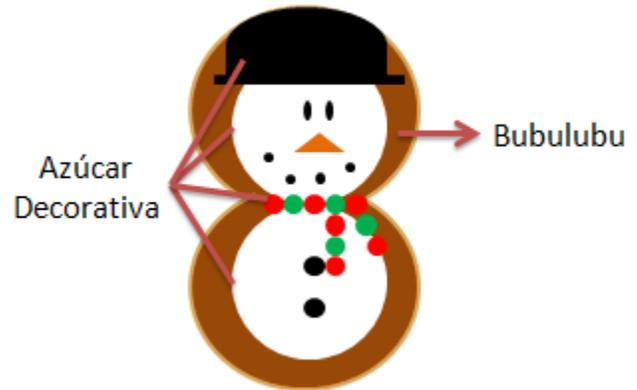


Ilustración 5: Minigelee

Minigelee	
Tamaño	6 cm
Sabores	Malvavisco con jalea de fresa
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	Azúcar Decorativa
Forma/ Figura	No aplica

2.5.1.5 Minitidbit

Golosina que es un sándwich de galleta rellena de malvavisco con cobertura de chocolate decorado para todo tipo de evento y ocasión.

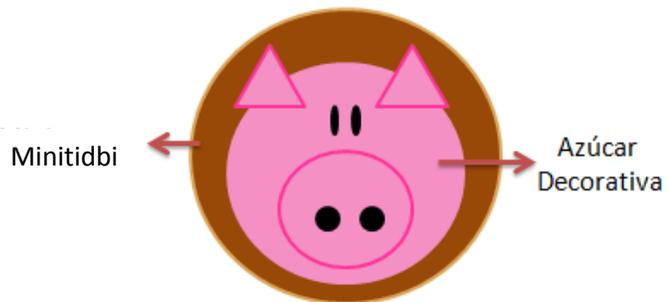


Ilustración 6: Minitidbit

Minitidbit	
Tamaño	5 cm diámetro
Sabores	Malvavisco
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	Azúcar Decorativa
Forma/ Figura	Circular

2.5.1.6 Alfajores

Sándwich de galletas rellenas de cajeta con cobertura de chocolate blanco y oscuro, con decoraciones sencillas como espirales, rayas, cuadros y puntos. Cuentan con diversas presentaciones cajas de 1, 4, 9, 12, 20 y 30 alfajores.

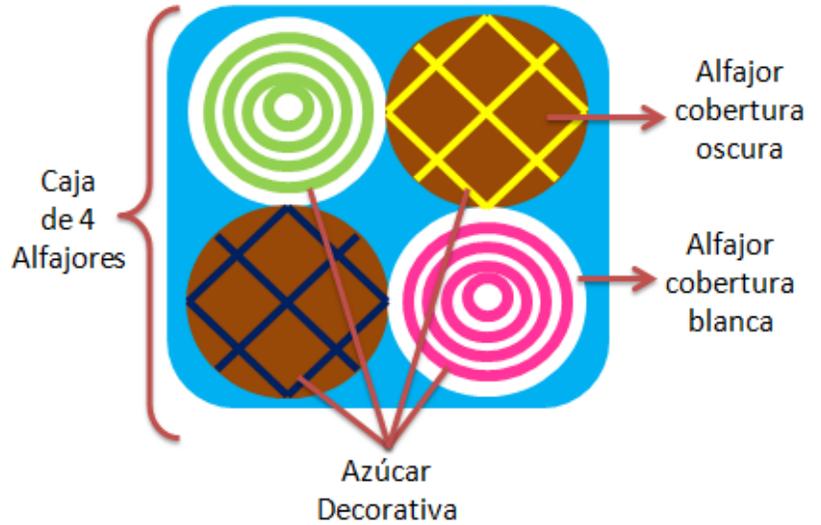


Ilustración 7: Alfajores

Alfajores	
Tamaño	5 cm diámetro
Sabores	Vainilla
Rellenos	Cajeta
Toppings	No aplica
Decoración	Azúcar Decorativa
Forma/ Figura	Circular

2.5.1.7 Paletas de Galleta Decorada

Galletas a base de mantequilla dura de diversas formas, decoradas con varias figuras.

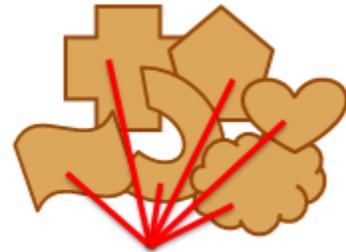


Ilustración 8: Galletas Decoradas

Paletas de Galleta Decorada	
Tamaño	Adaptados al evento
Sabores	Mantequilla
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	Azúcar Decorativa
Forma/ Figura	Diversas

2.5.1.8 Galletas de Mantequilla

Galletas a base de mantequilla suave con las clásicas figuras de las galletas de mantequilla y sin decoración. Las presentaciones varían de acuerdo al peso ¼ kg, ½ kg y 1 Kg



Galletas

Ilustración 9: Galletas de Mantequilla

Galletas de Mantequilla	
Tamaño	2 cm
Sabores	Mantequilla
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	No aplica
Forma/ Figura	Diversas flores, estrellas, cuernos.

2.5.1.9 Galletas de Nuez

Galletas a base nuez espolvoreadas con azúcar glass, cuenta con varias presentaciones por peso ¼ Kg, ½ Kg y 1 Kg.

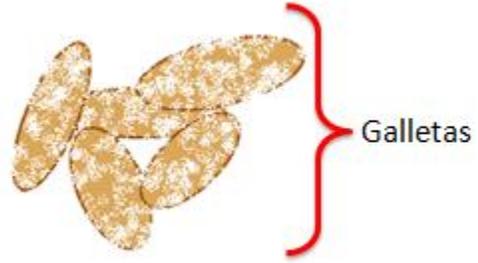


Ilustración 10: Galletas de nuez

Galletas de Nuez	
Tamaño	5 cm
Sabores	Nuez
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	Azúcar Glass
Forma/ Figura	Dedos

2.5.1.10 Galletas de Arroz

Galletas a base de harina de arroz rayadas de chocolate. Su presentación es por peso ¼ kg, ½ kg y 1 Kg.

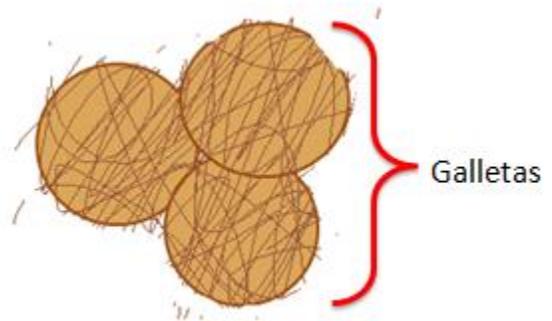


Ilustración 11:Galleta de Arroz

Galletas de Arroz	
Tamaño	7 cm
Sabores	Arroz
Rellenos	No aplica
Toppings	No aplica
Decoración	Chocolate
Forma/ Figura	Círculos

2.5.2 Tamaño y localización

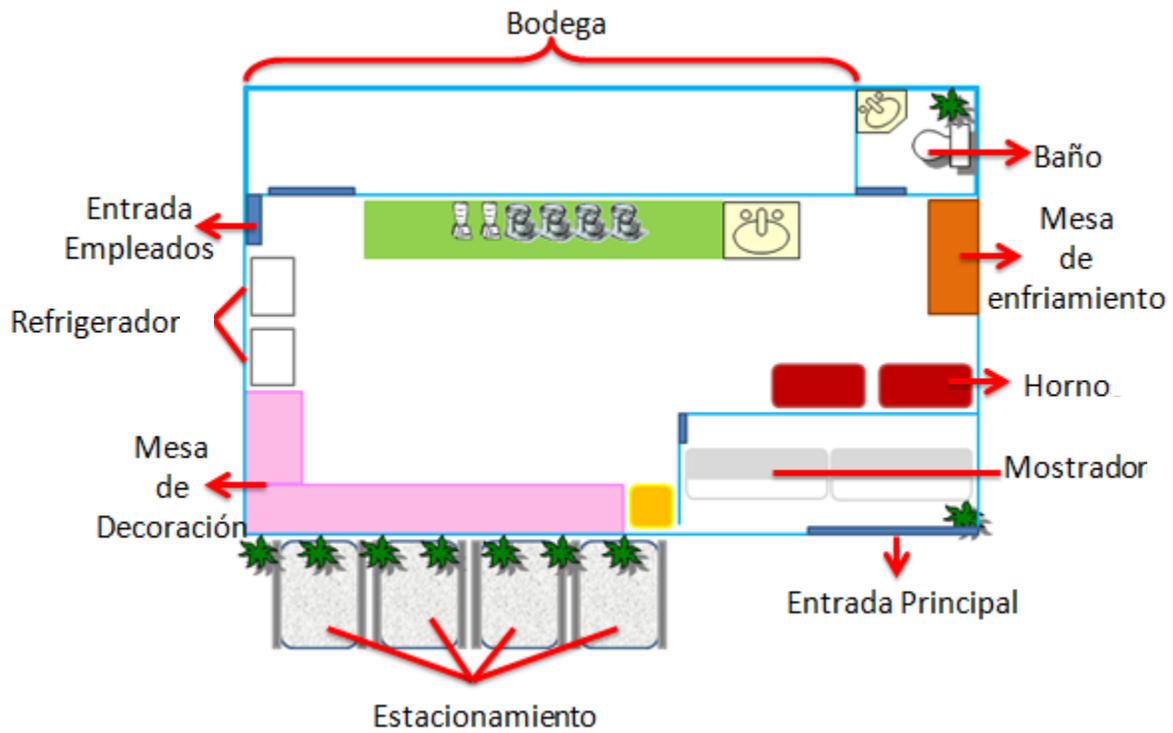


Ilustración 12: Plano

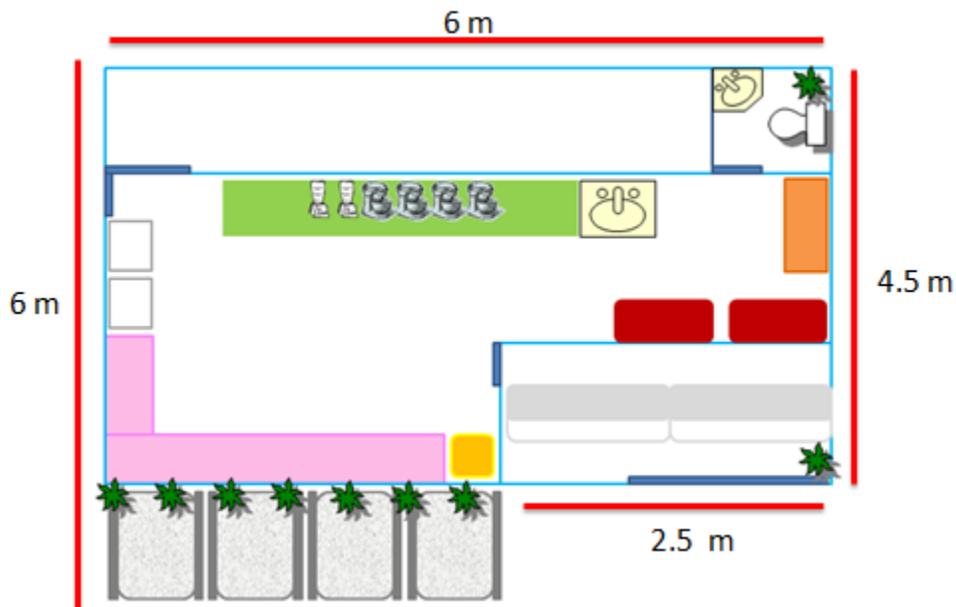


Ilustración 13: Medidas

2.5.3 Necesidades y requerimientos

2.5.3.1 Materiales Directos

Materia Prima	Características
Acetatos	Diversos tamaños
Azúcar	Estándar
Azúcar Decorativa	Nacional estándar
Bolsas	Diversos tamaños
Bubulubus	Minis
Capacillos	Diversos tamaños y colores
Chocolate	Claro y oscuro
Colorantes	Líquido y gel en diversos colores
Confitería	Varios colores, formas y tamaños
Crema Batida	Diversos sabores
Curli	Diversos colores
Extractos	Diversos sabores, tonalidades clara y oscura
Harina	Estándar
Huevo	Estándar
Leche	Estándar
Mamuts	Minis
Mantequilla	Especializada
Nuez	Picada
Palos	Grosor medio, tamaño medianos

2.5.3.2 Sueldos y Salarios Directos

DIRECTOR GENERAL	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidad de habla • Liderazgo • Conocimiento de sueldo y salarios • Responsable
ATENCION A CLIENTES	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidad de habla • Honesto • Amable • Paciente • Gusto por las ventas
ARMADO	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Hábil • Responsable • Honesto
PANADERIA	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en manejo de maquinaria • Hábil • Honesto • Responsable
DECORACION	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Creativo • Hábil • Responsable • Paciente
MANTENIMIENTO	
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable • Honesto • Conocimientos básicos de maquinaria • Hábil

2.5.3.3 Maquinaria

Maquinaria	Características
Batidora	Bowl acero inoxidable, acción planetaria con 10 velocidades, aspas plana y de globo.
Horno	Gaveta 2 charolas, termómetro externo, válvula control de calor
Licuada	Acero inoxidable, panel de control eléctrico con 5 velocidades
Pistola de galletas	Acero inoxidable
Refrigerador	Vertical dos puertas de vidrio templado, termómetro exterior, iluminación LED
Vitrina exhibidora	Vitrina de vidrio curvo, acero inoxidable, puertas corredizas
Vitrina fría	Curva de acero inoxidable, puerta corrediza con espejo, lámpara fluorescente, enfriamiento a base de ice gel.

2.5.3.4 Utensilios

Utensilio	Características
Adaptadores	Estándar de plástico
Bowls	Acero inoxidable y plástico, diversos tamaños
Cubiertos	Acero inoxidable
Cucharas medidoras	Estándar plástico o acero inoxidable
Duyas	Diversos tamaños, acero inoxidable
Espátula	Diversos tamaños
Mangas	Tamaño 14 desechables y tela
Miserables	Diversos tamaños
Molde para cupcakes	Acero inoxidable
Rejilla	Acero inoxidable
Rodillo	Estándar

2.6 Plan mercadológico

Para 1,000 Dulces Recuerdos es muy importante contar con un Plan Mercadológico para saber dónde se encuentra ubicada en este momento la empresa, saber a dónde queremos llegar y las acciones que se deberán tomar para lograr posicionar la empresa en el punto que queremos.

2.6.1 Investigación de mercado

2.6.1.1 Objetivos

- Detectar los atributos importantes para el consumidor final en elección de un postre
- Determinar si el precio es adecuado con la percepción de los consumidores.
- Conocer si los consumidores compran en 1,000 Dulces Recuerdos
- Identificar la competencia directa
- Conocer porque los consumidores eligen nuestro producto.
- Verificar si nuestros consumidores encuentran el producto cada vez que lo requieren.

2.6.1.2 Target

El nicho de mercado al que va dirigido este plan de negocios es:

- Edad – 20 a 45
- Sexo -Hombres y Mujeres
- Nivel Socioeconómico – medio C - C+
- Personas que busquen algún postre innovador y personalizado y demuestre lo especial que la persona o el evento en el que se dará el postre

2.6.1.3 Muestra

$$n = \frac{Z^2 * N(p)(q)}{d^2(N - 1) + Z^2(p)(q)}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N=tamaño de la población

Z=nivel de confianza (95% =1.96)

p= variable positiva (.50)

q= variable negativa (.50)

d= precisión (90%=.10)

$$n = \frac{1.96^2 * 278,894(.50)(.50)}{.10^2(278,894 - 1) + 1.96^2(.50)(.50)} = \frac{267,849.79}{698.19} = 383$$

TABLA COYOACAN

Rango de edad	Hombre	Mujer	Total
20-24	24,619	25,584	50,203
25-29	24,199	25,719	49,918
30-34	22,487	25,140	47,627
35-39	22,878	26,428	49,306
40-44	19,744	23,227	42,971
45-49	17,507	21,362	38,869
Total	131,434	147,460	278,894

2.6.1.4 Cuestionario

Cuestionario

Objetivo: Detectar los atributos importantes para el consumidor final en elección de postres.

Instrucciones: Marca con una X la respuesta.

1. Género
Masculino _____ Femenino _____

2. Indique por favor el rango de la edad a la que usted pertenece
a) Menos de 25 () b) 25 a 34 () c) 35 a 44 () d) 45 a 54 () e) Más de 55 ()

3. Indique el nivel de escolaridad tenga el jefe de familia
Primaria _____ Secundaria _____ Bachillerato _____ Licenciatura _____ otros _____

4. Indique el número de miembros que componen su familia
a) 1 a 2 _____ b) 3 a 4 _____ c) 5 a 6 _____ d) 7 o más _____

5. ¿Consume algún tipo de postres?
Sí _____ No _____

6. ¿Todos los miembros de familia consumen postres?
Sí _____ No _____ Algunos _____

7. ¿Con que frecuencia consume postres al mes?
a) 1 a 2 veces _____ b) 3 a 4 veces _____ c) Más de 5 veces _____

8. ¿Qué tipo de postres consume?
a) Pastel b) Cupcakes c) Galletas d) Otro

9. ¿Cada cuando compra postres?
a) 1 vez a semana _____ b) 2 veces a la semana _____ c) Cada mes _____

10. ¿En qué lugar suele comprar su postre?
a) Supermercados b) Reposterías c) Panaderías

11. Marque el círculo que mejor califique al enunciado de acuerdo a su criterio

Para mi es importante que un postre tenga un buen sabor

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Para mi es importante encontrar mi postre preferido en la repostería cada vez que voy

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Para mi es importante que el postre tenga buen aspecto

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Para mi es importante que el postre cuide mi figura

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Para mi es importante que sea barato

1 2 3 4 5 6 7 8 9

12. ¿Conoce 1,000 dulces Recuerdos?

Sí _____ No _____

13. ¿Conoce los productos de 1,000 dulces Recuerdos?

Sí _____ No _____ (pase a la pregunta 18)

14. ¿Qué Productos conoce?

Cakepops _____ Galletas _____ Alfajores _____ Cupcakes _____ Minigelee _____

15. ¿Compraría en 1,000 Dulces Recuerdos?

Sí _____ No _____

16. ¿Qué postre compraría?

Galletas _____ Cakepops _____ Cupcakes _____ Alfajores _____ Minigelee _____

17. ¿Para qué compraría un postre de 1,000 Dulces Recuerdos?

- Cumpleaños
- Evento Especial (Boda, Baby Shower, etc)
- Antojo
- Regalo

18. ¿Cómo le parecieron las preguntas?

Muy bueno _____ Bueno _____ Malo _____ Muy malo _____

19. Indique el número de automóviles que tiene

- a) 1 b) 2 c) Más de 3

¡Gracias!

2.6.1.5 Tabulación y análisis de resultados

1. Género

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Masculino	186	49
Femenino	197	51

2. Indique por favor el rango de edad al que usted pertenece

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Menos de 25	315	82
25 a 34	49	13
35 a 44	3	1
45 a 54	8	2
Más de 55	8	2

3. Indique el nivel de escolaridad tenga el jefe de familia

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Primaria	20	5
Secundaria	40	10
Bachillerato	118	31
Licenciatura	178	46
Otros	27	7

4. Indique el número de miembros que componen su familia

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
1 a 2	19	5
3 a 4	214	56
5 a 6	135	35
7 o más	15	4

5. ¿Consume algún tipo de postres?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Sí	306	80
No	77	20

6. ¿Todos los miembros de familia consumen postres?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Sí	216	56
No	44	11
Algunos	123	32

7. ¿Con que frecuencia consume postres al mes?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
1 a 2 veces	104	27
3 a 4 veces	176	46
Más de 5 veces	103	27

8. ¿Qué tipo de postres consume?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Pastel	83	22
Cupcakes	12	3
Galletas	98	26
Otro	190	50

9. ¿Cada cuando compra postres?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
1 vez a la semana	152	40
2 veces a la semana	101	26
Cada mes	130	34

10. ¿En qué lugar suele comprar su postre?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Supermercados	197	51
Reposterías	103	27
Panaderías	83	22

11. Marque el circulo que mejor califique al enunciado de acuerdo a su criterio

Respuestas	Para mi es importante que un postre tenga buen sabor	Para mi es importante encontrar mi postre preferido en la repostería cada vez que voy	Para mi es importante que el postre tenga buen aspecto	Para mi es importante que el postre cuide mi figura	Para mi es importante que sea barato
1	128	71	46	78	42
2	0	43	46	27	23
3	0	32	32	77	79
4	3	30	18	28	25
5	10	10	23	57	47
6	0	28	16	16	29
7	0	31	24	23	51
8	34	35	71	18	32
9	208	103	107	59	55

12. ¿Conoce 1,000 dulces Recuerdos?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Sí	95	25
No	288	75

13. ¿Conoce los productos de 1,000 dulces Recuerdos?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Sí	89	23
No	294	77

14. ¿Qué Productos conoce?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Cakepops	135	20
Galletas	231	35
Alfajores	92	14
Cupcakes	163	25
Minigelee	38	6

15. ¿Compraría en 1,000 Dulces Recuerdos?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Sí	310	81
No	73	19

16. ¿Qué postre compraría?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Cakepops	213	29
Galletas	139	19
Alfajores	220	30
Cupcakes	115	16
Minigelee	52	7

17. ¿Para qué compraría un postre de 1,000 Dulces Recuerdos?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Cumpleaños	173	20
Evento Especial	168	19
Antojo	312	35
Regalo	229	26

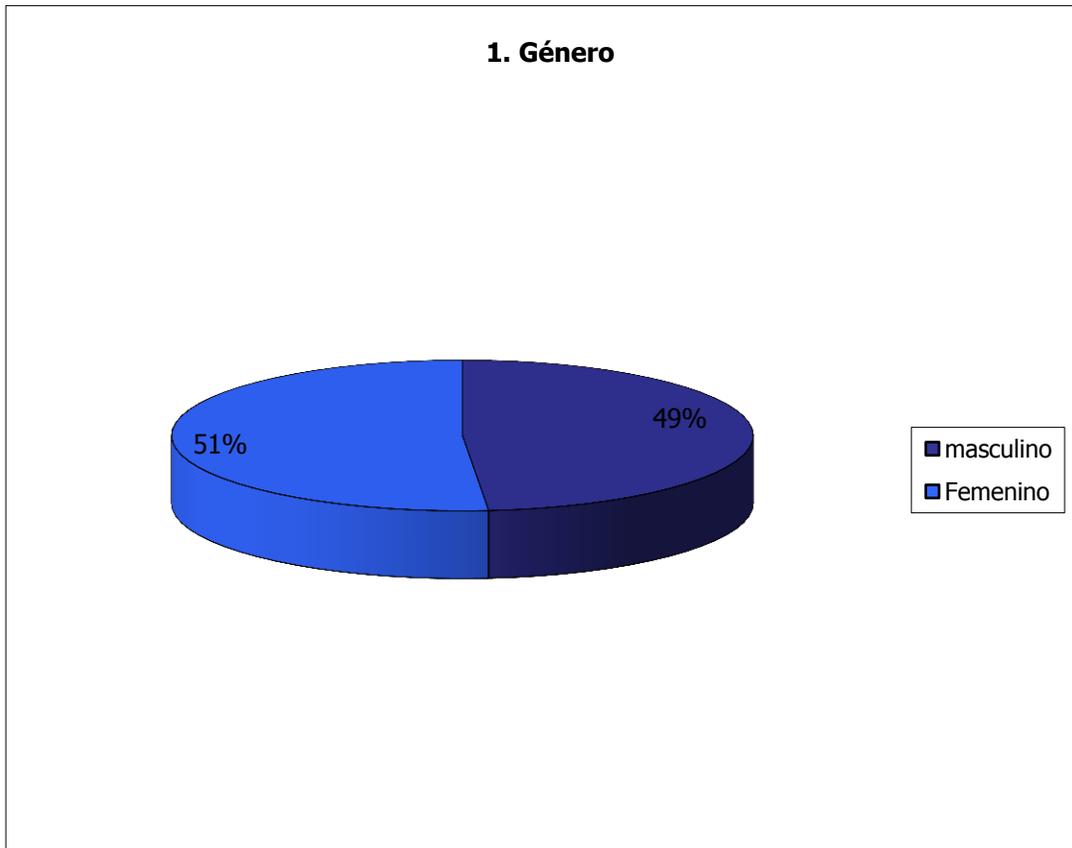
18. ¿Cómo le parecieron las preguntas?

Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
Muy bueno	59	15
Bueno	290	76
Malo	34	9
Muy malo	0	0

19. Indique el número de automóviles que tiene

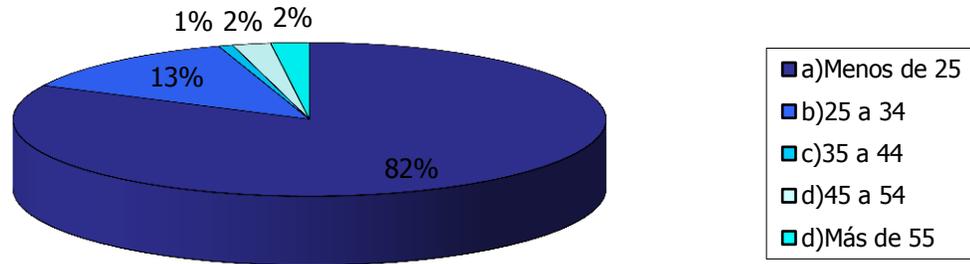
Respuestas	Número de personas	Porcentaje (%)
1	231	60
2	101	26
Más de 3	51	13

2.6.1.6 Graficas



¹⁷ Media – 1.514
Intervalo de confianza (95%) – [1.464 -1.564]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.500

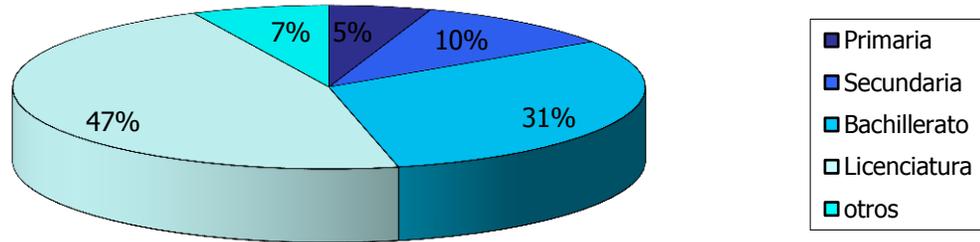
2. Indique el rango de edad al que usted pertenece



18

¹⁸ Media – 1.290
Intervalo de confianza (95%) – [1.212 -1.367]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.774

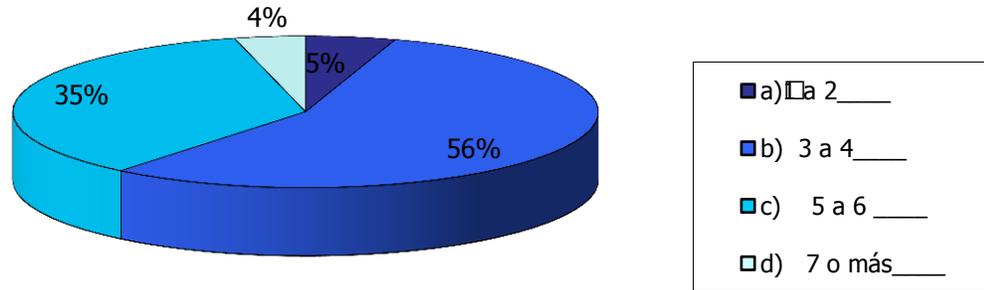
3. Indique el nivel de escolaridad tenga el jefe de familia



19

¹⁹ Media – 3.397
Intervalo de confianza (95%) – [3.302- 3.492]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.951

4. Indique el número de miembros que componen su familia



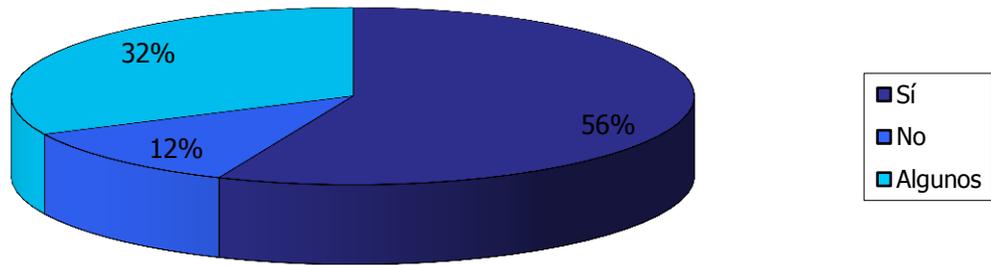
20

²⁰ Media – 2.381
Intervalo de confianza (95%) – [2.317- 2.446]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.644



²¹ Media – 1.201
Intervalo de confianza (95%) – [1.161 -1.241]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.401

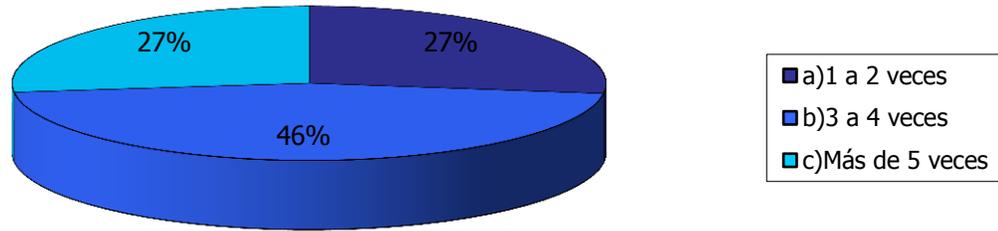
6. ¿Todos los miembros de familia consumen postres?



22

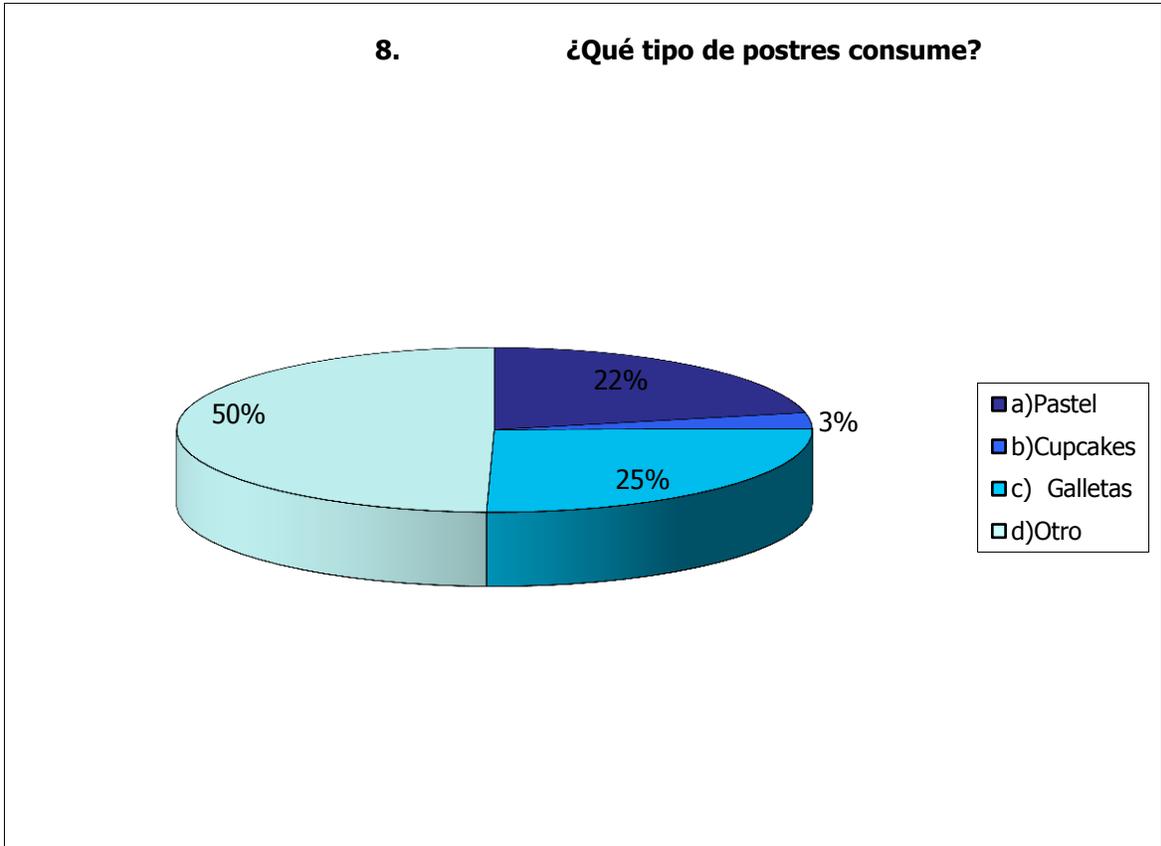
²² Media – 2.381
Intervalo de confianza (95%) – [2.317- 2.446]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.644

7. ¿Con que frecuencia consume postres al mes?



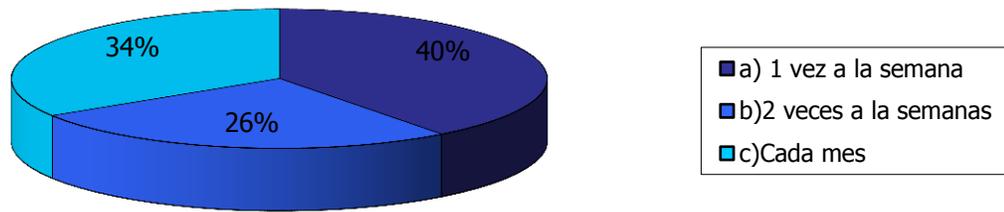
23

²³ Media – 1.997
Intervalo de confianza (95%) – [1.924 -2.071]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.736



²⁴ Media – 3.031
Intervalo de confianza (95%) – [2.913 -3.150]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar – 1.182

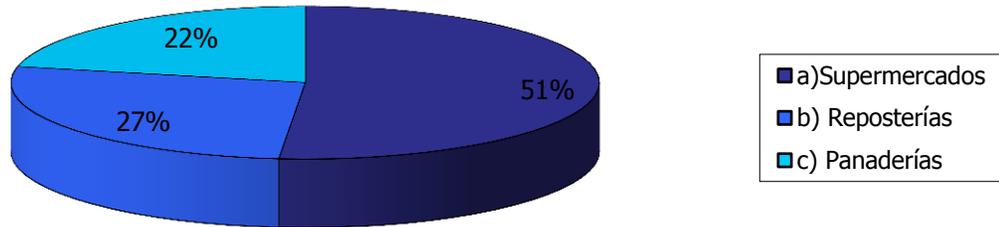
9. ¿Cada cuando compra postres?



25

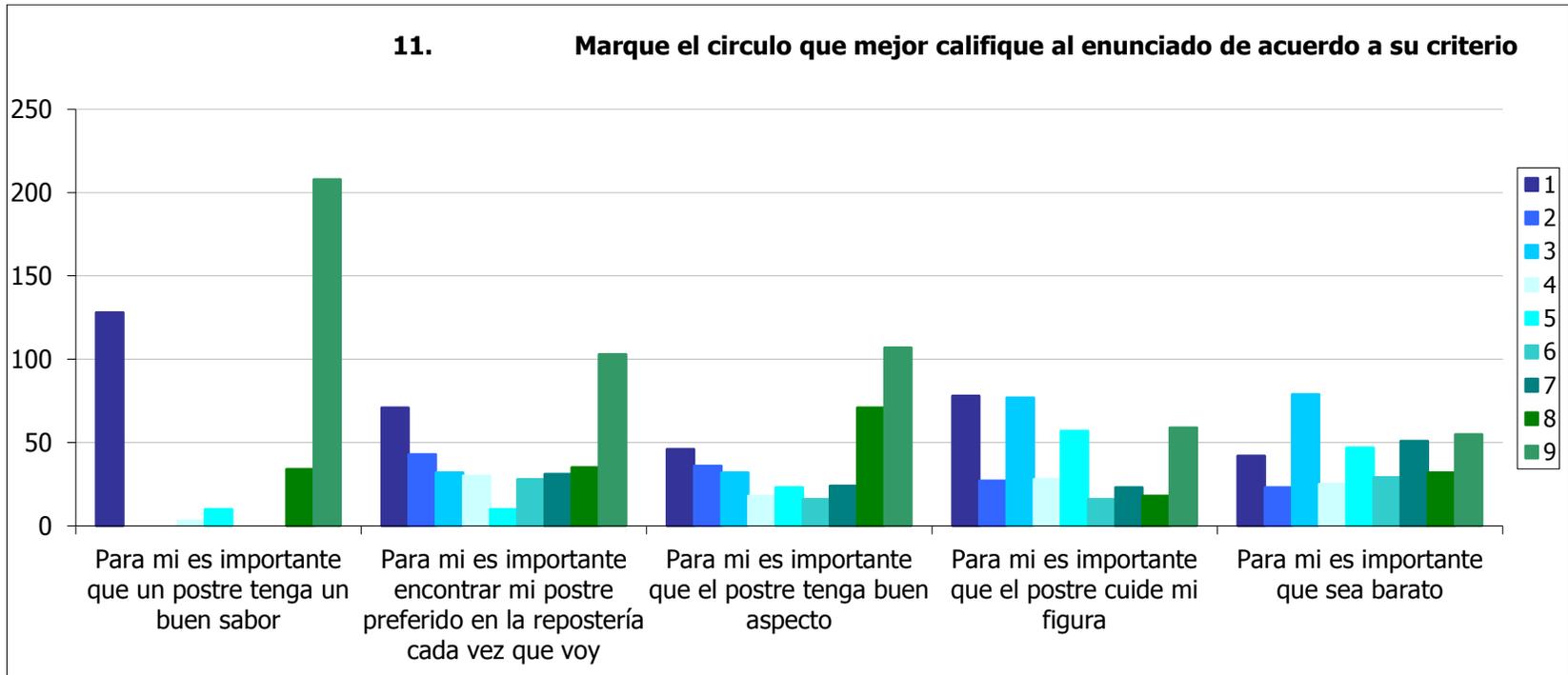
²⁵ Media – 1.943
Intervalo de confianza (95%) – [1.854- 2.028]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.857

10. ¿En qué lugar suele comprar su postre?



26

²⁶ Media – 1.702
Intervalo de confianza (95%) – [1.622 -1.783]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.803



27

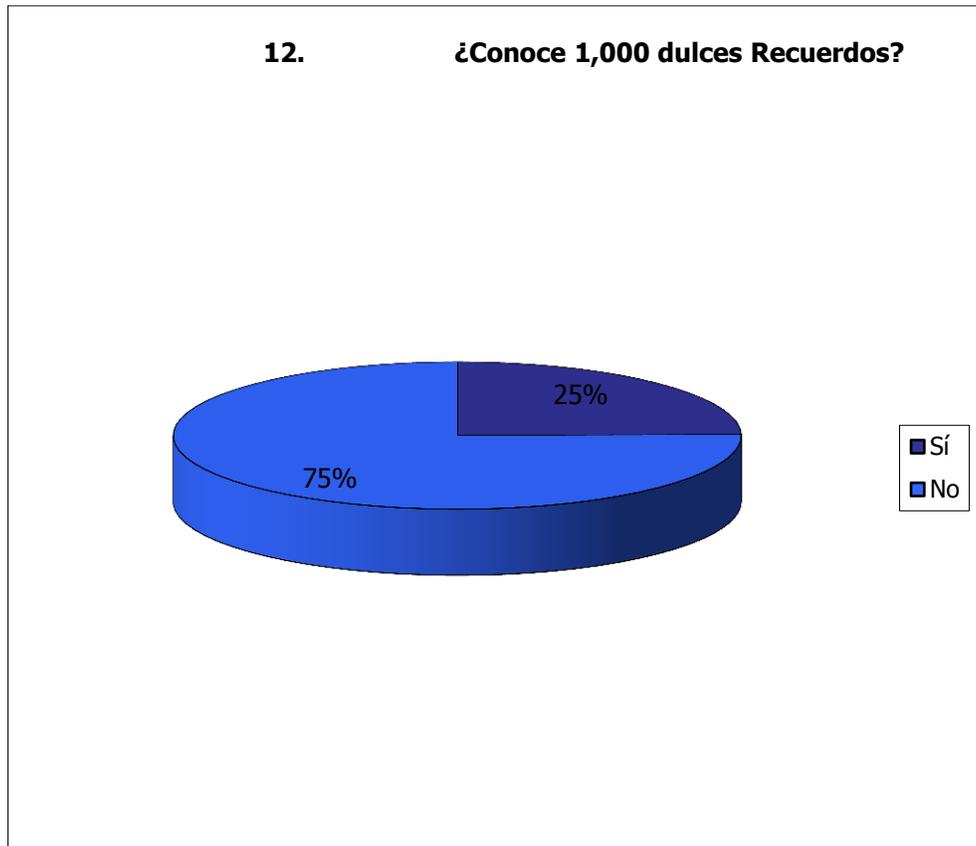
²⁷ Enunciado 1
 Media – 6.094
 Intervalo de confianza (95%) – [5.724- 6.464]
 Tamaño de muestra – 383
 Desviación estándar – 3.699

Enunciado 2
 Media- 5.261
 Intervalo de confianza (95%) – [4.946- 5.576]
 Tamaño de muestra – 383
 Desviación estándar – 3.141

Enunciado 3
 Media – 5.786
 Intervalo de confianza (95%) – [5.482- 6.090]
 Tamaño de muestra - 383
 Desviación estándar – 3.037

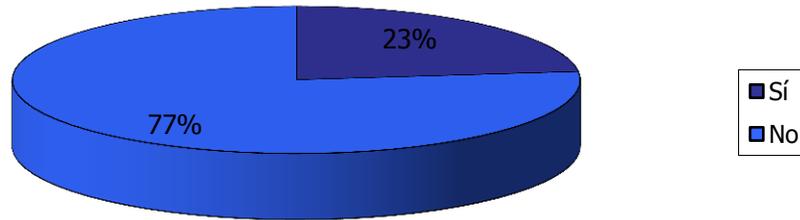
Enunciado 4
 Media - 4.418
 Intervalo de confianza (95%) – [4.141- 4.694]
 Tamaño de muestra – 383
 Desviación estándar – 2.761

Enunciado 5
 Media – 5.070
 Intervalo de confianza (95%) – [4.808- 5.333]
 Tamaño de muestra - 383
 Desviación estándar – 2.618



²⁸ Media – 1.752
Intervalo de confianza (95%) – [1.709 -1.794]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.432

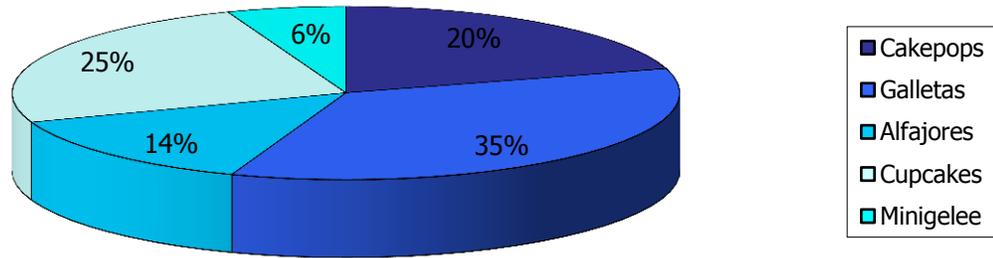
13. ¿Conoce los productos de 1,000 dulces Recuerdos?



29

²⁹ Media – 1.768
Intervalo de confianza (95%) – [1.725 -1.810]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.423

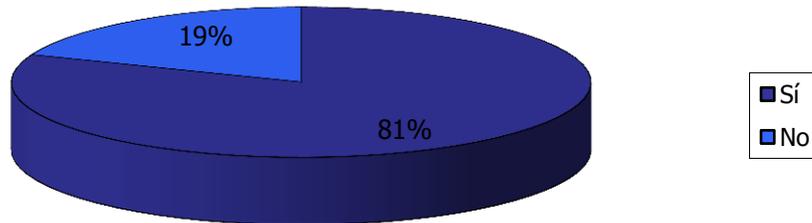
14. ¿Qué Productos conoce?



30

³⁰ Media – 2.602
Intervalo de confianza (95%) – [2.509- 2.696]
Tamaño de muestra – 659
Desviación estándar – 1.222

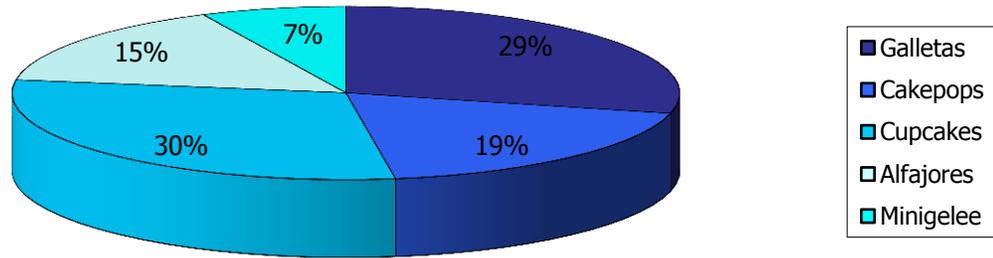
15. ¿Compraría en 1,000 Dulces Recuerdos?



31

³¹ Media – 1.191
Intervalo de confianza (95%) – [1.151 -1.230]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.393

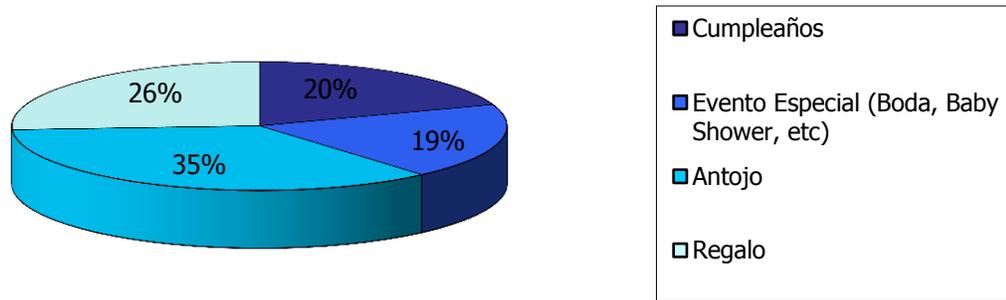
16. ¿Qué postre compraría?



32

³² Media – 2.532
Intervalo de confianza (95%) – [2.442- 2.622]
Tamaño de muestra – 739
Desviación estándar – 1.249

17. ¿Para qué compraría un postre de 1,000 Dulces Recuerdos?



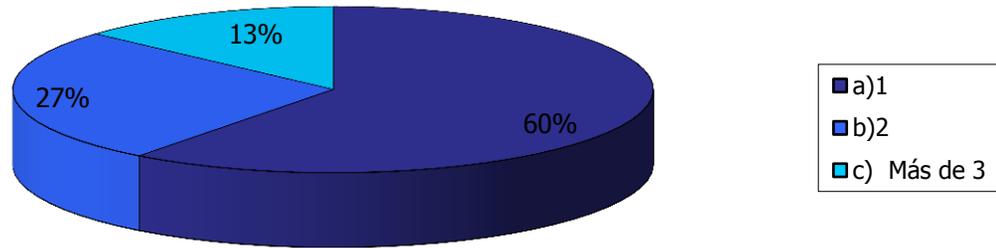
33

³³ Media – 2.677
Intervalo de confianza (95%) – [2.607- 2.747]
Tamaño de muestra – 882
Desviación estándar - 1.064



³⁴ Media – 1.935
Intervalo de confianza (95%) – [1.886 -1.984]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.489

19. Indique el número de automóviles que tiene



35

³⁵ Media – 1.530
Intervalo de confianza (95%) – [1.458 -1.602]
Tamaño de muestra – 383
Desviación estándar - 0.719

2.6.1.7 Conclusión

Podemos decir que existe un mercado de consumidores finales que están dispuestos a comprar nuestros productos, a pesar de que algunos de ellos son desconocidos para la mayoría de los consumidores.

Se tiene que dedicar parte del presupuesto para la publicidad de la empresa, ya que al ser relativamente nueva la empresa no está posicionada en la mente de los consumidores, por lo cual la competencia directa tiene mayor ventaja, sin embargo, como ya he mencionado se dispondrá parte del presupuesto para captar a nuestros clientes.

2.6.2 Las 5 p's

2.6.2.1 Producto

Cupcakes: Son pequeños panes individuales de diferentes sabores y rellenos, así como decorados para todo tipo de ocasión y evento.

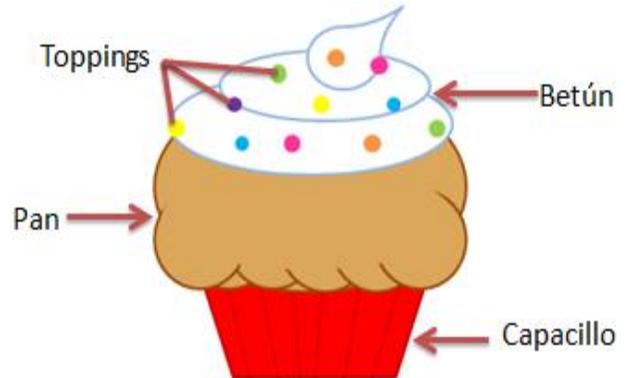


Ilustración 14 Cupcake

Cakepop: Es un nuevo concepto de comer pastel, son bolitas de pastel acompañadas de mezcla de tres leches cubiertas de chocolate decorados con toppings para todo tipo de evento y ocasión.

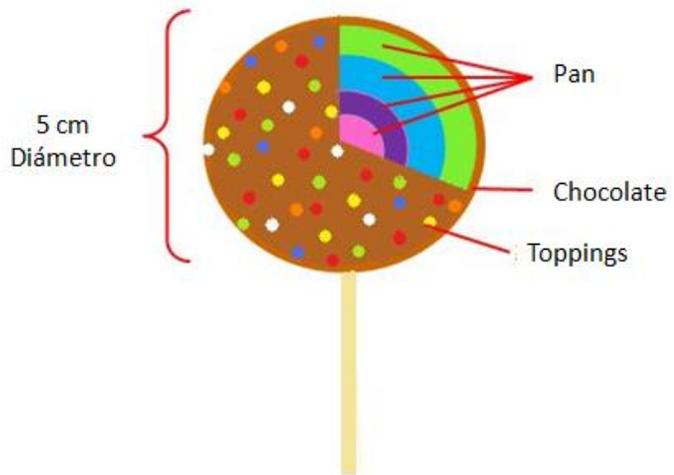


Ilustración 15 CakePop

Brownie: Biscocho de Chocolate con base de nuez y es polvoreado con azúcar glass.

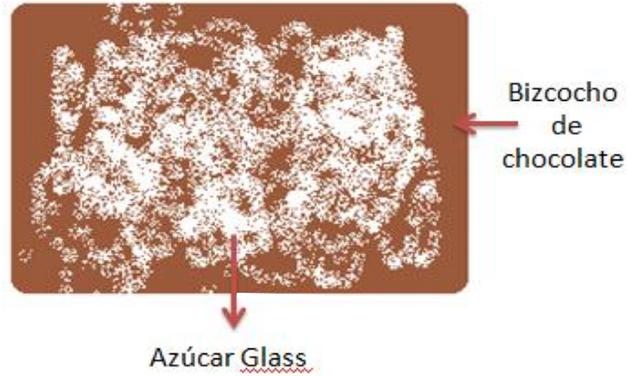


Ilustración 16 Brownie

Minigelee: es el clásico bubulubu que conocemos, es una golosina de malvavisco y jalea de fresa cubierta con chocolate decorada para todo tipo de evento y ocasión.

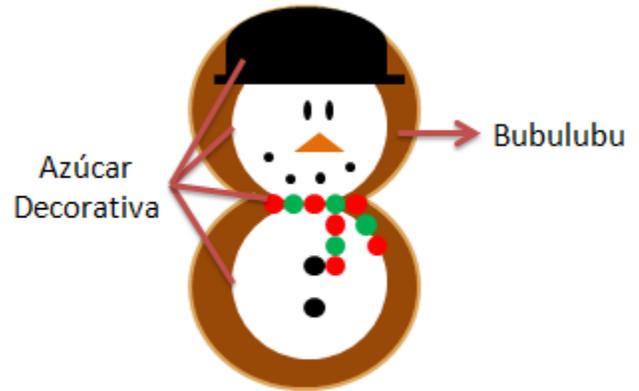


Ilustración 17 Minigelee

Minitidbit: Golosina que es un sándwich de galleta rellena de malvavisco con cobertura de chocolate decorado para todo tipo

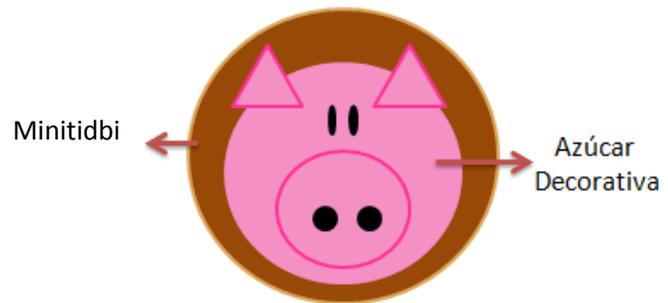


Ilustración 18 Minitidbit

de evento y ocasión.

Alfajor: Sándwich de galletas rellenas de cajeta con cobertura de chocolate blanco y oscuro, con decoraciones sencillas como espirales, rayas, cuadros y puntos. Cuentan con diversas presentaciones cajas de 1, 4, 9, 12, 20 y 30 alfajores.

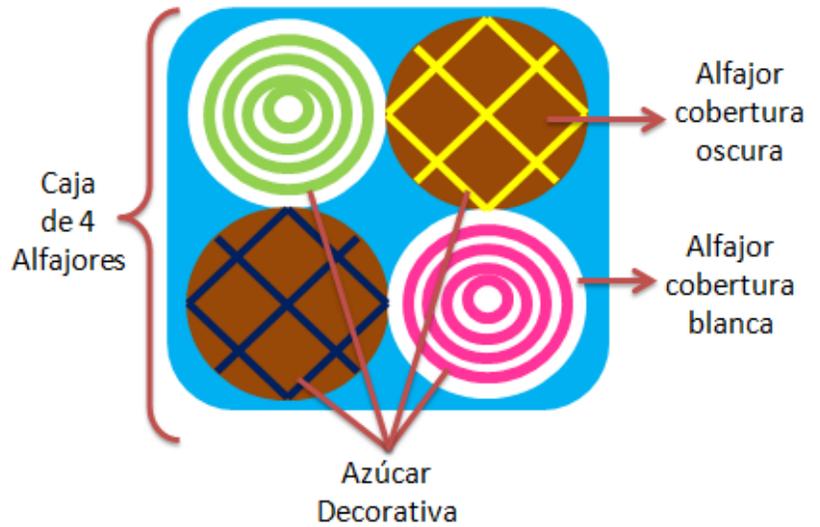


Ilustración 19 Alfajor

Galleta decorada: Galletas a base de mantequilla dura de diversas formas, decoradas con varias figuras.



Ilustración 20 Galleta Decorada

Galleta de Mantequilla: Galletas a base de mantequilla suave con las clásicas figuras de las galletas de mantequilla y sin decoración. Las presentaciones varían de acuerdo al peso $\frac{1}{4}$ kg, $\frac{1}{2}$ kg y 1 Kg

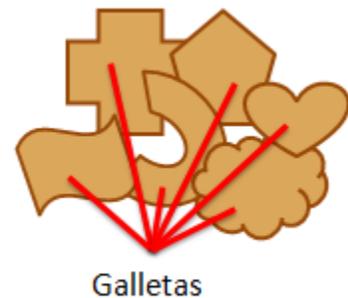


Ilustración 21 Galleta de Mantequilla

Galleta de Nuez: Galletas a base nuez espolvoreadas con azúcar glass, cuenta con varias presentaciones por peso $\frac{1}{4}$ Kg, $\frac{1}{2}$ Kg y Kg.

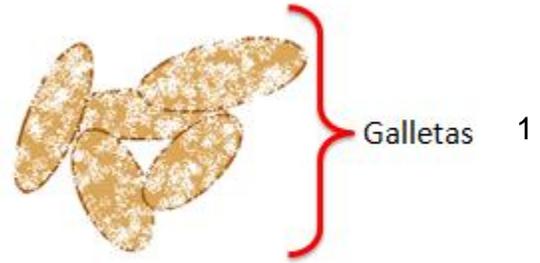


Ilustración 22 Galleta de Nuez

Galleta de Arroz: Galletas a base de harina de arroz rayadas de chocolate. Su presentación es por peso $\frac{1}{4}$ kg, $\frac{1}{2}$ kg y 1 Kg.

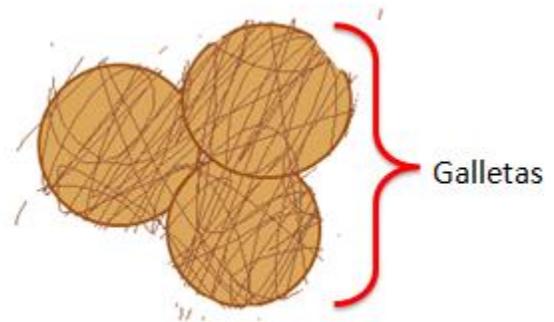


Ilustración 23 Galleta de Arroz

2.6.2.2 Promoción

Nuestros Colores:

- Rosa. El color favorito de lo dulce y delicado, al igual que lo escandaloso y curioso yendo del rosa masculino al rosa femenino,... como los sentimientos asociados al rosa son positivos en sus sentidos.
- Violeta. El color favorito de la ambivalencia, de la púrpura, la tecnología, feminismo, movimiento gay las personas que lo rechazan son más que las que lo aceptan, temen aceptarlo de forma diferenciada.
- Amarillo. El color favorito de todo lo contradictorio, o del optimismo al igual que de los celos. El color de la diversión, del entendimiento y sin olvidar de la traición.
- Naranja. El color favorito de la diversión, del budismo. Exótico y llamativo pero subestimado, quizás tiene un papel secundario en nuestro pensamiento, alerta nuestra percepción.



El slogan de "1000 Dulces Recuerdos" trata de cautivara nuestros consumidores con la experiencia que tratados de darle, así mismo, pretende satisfacer las posibles necesidades de nuestros consumidores dando siempre el 100% en calidad y variedad

“EMOCIONES QUE DELEITAN TU
PALADAR”

2.6.2.3 Precio

Nuestros Precios	
Productos	Precio
Cupcakes	\$20
Cakepops	\$12
Brownies	\$15
Minigelee	\$12
Minitidbit	\$12
Alfajores	\$18
Galletas Decoradas	\$22
Galletas de Mantequilla	\$100
Galletas de Nuez	\$100
Galletas de Arroz	\$100

2.6.2.4 Plaza

El Local estará ubicado en División del Norte 3390 local A Col. Xotepingo, Delegación Coyoacán.

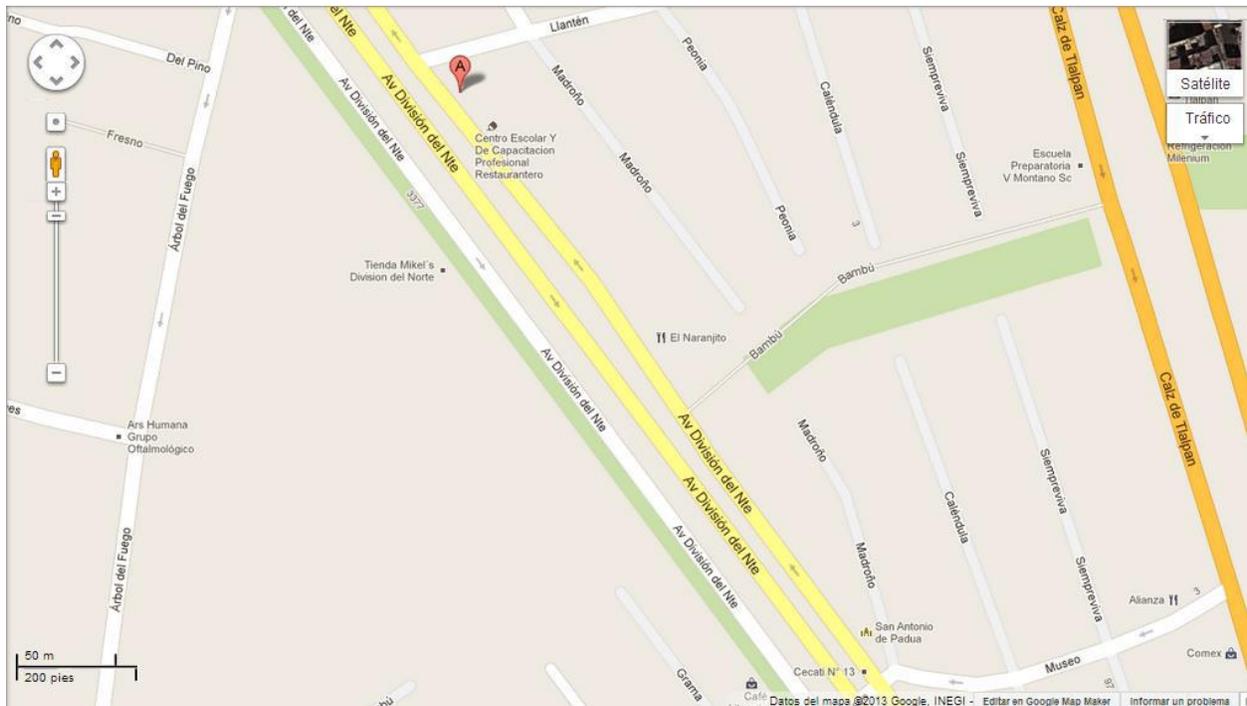


Ilustración 24 : Croquis

Así mismo, estaremos presentes en las redes sociales como Facebook y twitter, y nuestra página de internet.

2.6.2.5 Post venta

Estaremos capturando la información como teléfono, dirección, etc., de nuestros clientes para poder brindarles un mejor servicio en su próxima visita y poderles brindar un servicio de postventa de nuestros productos.

2.7 Plan financiero

Listado de los precios que tendrán los diferentes productos que se venden en 1,000 Dulces Recuerdo

Producto	PRECIO PROMEDIO			
	Costo Unitario de Producción Promedio	Gasto Unitario de Operación Promedio	Margen de Utilidad	Precio Promedio
Cupcakes	\$ 7.74	\$ 1.59	\$ 10.67	\$ 20.00
Cakepops	\$ 2.06	\$ 0.54	\$ 9.40	\$ 12.00
Brownies	\$ 3.45	\$ 1.80	\$ 9.74	\$ 15.00
Minigelee	\$ 5.09	\$ 1.85	\$ 5.06	\$ 12.00
Minitidbit	\$ 4.98	\$ 2.03	\$ 4.99	\$ 12.00
Alfajores	\$ 5.83	\$ 1.32	\$ 10.84	\$ 18.00
Galletas Decoradas	\$ 3.51	\$ 1.45	\$ 17.03	\$ 22.00
Galletas de Mantequilla	\$ 6.63	\$ 67.69	\$ 25.67	\$ 100.00
Galletas de Nuez	\$ 6.74	\$ 67.69	\$ 25.57	\$ 100.00
Galletas de Arroz	\$ 6.75	\$ 67.69	\$ 25.56	\$ 100.00

2.7.1 Materiales directos

MATERIALES DIRECTOS		
Insumo	Cantidad	Costo Unitario
Acetatos	1 pieza	\$ 3.00
		\$ 6.00
		\$ 5.00
		\$ 8.00
Azúcar	1 kg	\$ 18.00
Azúcar Decorativa	12 piezas	\$ 608.00
Bolsas	100 piezas	\$ 23.00
	100 piezas	\$ 16.00
	100 piezas	\$ 9.00
Bubulubus	25 piezas	\$ 32.00
Capacillos	250 piezas	\$ 30.00
Chocolate	1 kg	\$ 43.00
Colorantes	1 pieza	\$ 30.00
Confitería	100 gramos	\$ 23.00
Crema Batida	5 litros	\$ 48.00
Curli	100 metros	\$ 25.00
Extractos	1 litro	\$ 26.00
Harina	45 kg	\$ 370.00
Huevo	1 pieza	\$ 2.00
Leche	1 litro	\$ 16.00
Mantequilla	1 kg	\$ 130.00
Mamuts	32 piezas	\$ 30.00
Nuez	500 gramos	\$ 80.00
Palos	100 piezas	\$ 18.00

2.7.2 Sueldos y salarios

SUELDOS Y SALARIOS		
Puesto	Sueldo/Salario	
Director	\$ 7,500.00	mensuales
Atención a Clientes	\$ 2,900.00	mensuales
Armado	\$ 2,400.00	mensuales
Panadería	\$ 2,400.00	mensuales
Decoración	\$ 2,400.00	mensuales
	\$ 17,600.00	mensuales

2.7.3 Gastos de operación

GASTOS DE OPERACIÓN						
Total Anual	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
\$ 130,440.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00
GASTOS DE VENTA						
Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Sueldos	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00
Papelería	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Luz	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00
Publicidad	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Total	\$ 3,230.00					
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN						
Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Sueldos	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00
Papelería	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Luz	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00
Total	\$ 7,640.00					

GASTOS DE OPERACIÓN						
Total Anual	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
\$ 130,440.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00	\$ 10,870.00
GASTOS DE VENTA						
Concepto	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Sueldos	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00	\$ 2,900.00
Papelería	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Luz	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00	\$ 130.00
Publicidad	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Total	\$ 3,230.00					
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN						
Concepto	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Sueldos	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00	\$ 7,500.00
Papelería	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Luz	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00	\$ 40.00
Total	\$ 7,640.00					

2.7.3.1 Gastos de venta

GASTOS DE VENTA					
Concepto	Sueldos	Papelería	Luz	Publicidad	Total
Enero	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Febrero	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Marzo	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Abril	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Mayo	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Junio	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Julio	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Agosto	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Septiembre	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Octubre	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Noviembre	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00
Diciembre	\$ 2,500.00	\$ 100.00	\$ 130.00	\$ 100.00	\$ 2,830.00

2.7.3.2 Gastos de administración

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN				
Concepto	Sueldos	Papelería	Luz	Total
Enero	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Febrero	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Marzo	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Abril	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Mayo	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Junio	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Julio	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Agosto	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Septiembre	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Octubre	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Noviembre	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00
Diciembre	\$ 7,500.00	\$ 100.00	\$ 40.00	\$ 7,640.00

2.7.3.3 Gastos de operaciones proyectados

GASTOS DE OPERACIÓN						
Producto	Año	Volumen de Producción	Gastos de Administración	Gastos de Venta	Gastos de Operación	Gasto Unitario de Operación
Cupcakes	1	5,078	\$ 3,876.00	\$ 9,168.00	\$ 13,044.00	\$ 2.57
	2	7,652	\$ 4,066.70	\$ 9,619.07	\$ 13,685.76	\$ 1.79
	3	10,226	\$ 4,266.78	\$ 10,092.32	\$ 14,359.10	\$ 1.40
	4	12,799	\$ 4,476.71	\$ 10,588.87	\$ 15,065.57	\$ 1.18
	5	15,373	\$ 4,696.96	\$ 11,109.84	\$ 15,806.80	\$ 1.03
Cakepops	1	11,088	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 0.86
	2	16,556	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 0.61
	3	22,024	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 0.48
	4	27,492	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 0.40
	5	32,960	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 0.35
Brownies	1	3,320	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 2.88
	2	4,961	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 2.02
	3	6,602	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 1.59
	4	8,243	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 1.34
	5	9,884	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 1.17
Minigelee	1	3,387	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 2.82
	2	4,851	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 2.07
	3	6,315	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 1.67
	4	7,779	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 1.42
	5	9,243	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 1.25
Minitidbit	1	3,134	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 3.05
	2	4,418	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 2.27
	3	5,702	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 1.85
	4	6,986	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 1.58
	5	8,270	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 1.40
Alfajores	1	4,396	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 2.18
	2	6,753	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 1.49
	3	9,109	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 1.16
	4	11,465	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 0.96
	5	13,822	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 0.84
Galletas Decoradas	1	4,109	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 2.33
	2	6,148	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 1.63
	3	8,187	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 1.29
	4	10,227	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 1.08
	5	12,266	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 0.94

GASTOS DE OPERACIÓN						
Producto	Año	Volumen de Producción	Gastos de Administración	Gastos de Venta	Gastos de Operación	Gasto Unitario de Operación
Galletas de Mantequilla	1	122	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 78.31
	2	140	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 71.55
	3	158	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 66.48
	4	177	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 62.58
	5	195	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 59.55
Galletas de Nuez	1	122	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 78.31
	2	140	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 71.55
	3	158	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 66.48
	4	177	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 62.58
	5	195	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 59.55
Galletas de Arroz	1	122	\$ 3,396.00	\$ 6,168.00	\$ 9,564.00	\$ 78.31
	2	140	\$ 3,563.08	\$ 6,471.47	\$ 10,034.55	\$ 71.55
	3	158	\$ 3,738.39	\$ 6,789.86	\$ 10,528.25	\$ 66.48
	4	177	\$ 3,922.32	\$ 7,123.92	\$ 11,046.24	\$ 62.58
	5	195	\$ 4,115.29	\$ 7,474.42	\$ 11,589.71	\$ 59.55
Se considero una inflación del 4.95% en cada año						

2.7.4 Gastos de instalación

GASTOS DE INSTALACIÓN			
Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Renta	12	\$ 6,000.00	\$ 72,000.00
Vitrina de gel	1	\$ 572.00	\$ 572.00
Refrigerador	1	\$ 16,542.00	\$ 16,542.00
Horno	1	\$ 6,135.00	\$ 6,135.00
Vitrina	1	\$ 21,761.00	\$ 21,761.00
Licuada	2	\$ 2,465.00	\$ 4,930.00
Batidora	3	\$ 8,312.00	\$ 24,936.00
Pistola	1	\$ 499.00	\$ 499.00
Adaptadores	12	\$ 22.00	\$ 264.00
Bowls	4	\$ 150.00	\$ 600.00
Cubiertos	1	\$ 300.00	\$ 300.00
Cucharas medidoras	1	\$ 38.00	\$ 38.00
Duyas	16	\$ 30.00	\$ 480.00
Espátulas	10	\$ 10.00	\$ 100.00
Mangas	12	\$ 55.00	\$ 660.00
Miserables	3	\$ 80.00	\$ 240.00
Moldes Cupcakes	5	\$ 120.00	\$ 600.00
Regilla	8	\$ 49.00	\$ 392.00
Rodillo	2	\$ 12.00	\$ 24.00
Charola	10	\$ 7.00	\$ 70.00
			\$151,143.00
*Bowls juego de 3, cubiertos juego para 6 personas, cucharas medidoras juego de 6, miserables juego de 3			

2.7.4.1 Maquinaria

MAQUINARIA	
Maquinaria	Precio
Vitrina de gel	\$ 572.00
Refrigerador	\$ 16,542.00
Horno	\$ 6,135.00
Vitrina	\$ 21,761.00
Licuada	\$ 2,465.00
Batidora	\$ 8,312.00
Pistola	\$ 499.00

2.7.4.2 Utensilios

UTENSILIOS		
Utensilios	Piezas	Precio
Adaptadores	1	\$ 22.00
Bowls	3	\$ 150.00
Cubiertos	6	\$ 300.00
Cucharas medidoras	6	\$ 38.00
Duyas	1	\$ 30.00
Espátulas	1	\$ 10.00
Mangas	1	\$ 55.00
Miserables	3	\$ 80.00
Moldes Cupcakes	1	\$ 120.00
Regilla	1	\$ 49.00
Rodillo	1	\$ 12.00
Charola	1	\$ 7.00

2.7.5 Presupuesto

PRESUPUESTO DE VENTAS								
Ventas	Enero		Febrero		Marzo		Abril	
	Unidades	\$	Unidades	\$	Unidades	\$	Unidades	\$
Cupcakes	144	\$ 2,880.00	200	\$ 4,000.00	144	\$ 2,880.00	144	\$ 2,880.00
Cakepops	320	\$ 3,840.00	500	\$ 6,000.00	320	\$ 3,840.00	320	\$ 3,840.00
Brownies	100	\$ 1,500.00	120	\$ 1,800.00	100	\$ 1,500.00	100	\$ 1,500.00
Minigelee	210	\$ 2,520.00	360	\$ 4,320.00	210	\$ 2,520.00	210	\$ 2,520.00
Minitidbit	100	\$ 1,200.00	250	\$ 3,000.00	100	\$ 1,200.00	100	\$ 1,200.00
Alfajores	120	\$ 2,160.00	120	\$ 2,160.00	120	\$ 2,160.00	120	\$ 2,160.00
Galletas Decoradas	125	\$ 2,750.00	180	\$ 3,960.00	125	\$ 2,750.00	125	\$ 2,750.00
Galletas de Mantequilla	8	\$ 800.00	10	\$ 1,000.00	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00
Galletas de Nuez	8	\$ 800.00	10	\$ 1,000.00	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00
Galletas de Arroz	8	\$ 800.00	10	\$ 1,000.00	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00
Ingresos Brutos Mensuales	1143	\$19,250.00	1760	\$28,240.00	1143	\$19,250.00	1143	\$19,250.00
Gastos Fijos								
Sueldo		\$ 17,600.00		\$ 17,600.00		\$ 17,600.00		\$ 17,600.00
Gas		\$ 1,000.00		\$ 1,000.00		\$ 1,000.00		\$ 1,000.00
Luz		\$ 300.00		\$ 300.00		\$ 300.00		\$ 300.00
Teléfono		\$ 235.00		\$ 235.00		\$ 235.00		\$ 235.00
Agua		\$ 175.00		\$ 175.00		\$ 175.00		\$ 175.00
Total de Gastos Mensuales		\$ 19,310.00		\$ 19,310.00		\$ 19,310.00		\$ 19,310.00

PRESUPUESTO DE VENTAS								
Ventas	Mayo		Junio		Julio		Agosto	
	Unidades	\$	Unidades	\$	Unidades	\$	Unidades	\$
Cupcakes	216	\$ 4,320.00	216	\$ 4,320.00	144	\$ 2,880.00	144	\$ 2,880.00
Cakepops	480	\$ 5,760.00	480	\$ 5,760.00	320	\$ 3,840.00	320	\$ 3,840.00
Brownies	150	\$ 2,250.00	100	\$ 1,500.00	100	\$ 1,500.00	100	\$ 1,500.00
Minigelee	315	\$ 3,780.00	315	\$ 3,780.00	210	\$ 2,520.00	210	\$ 2,520.00
Minitidbit	150	\$ 1,800.00	150	\$ 1,800.00	100	\$ 1,200.00	100	\$ 1,200.00
Alfajores	180	\$ 3,240.00	180	\$ 3,240.00	120	\$ 2,160.00	120	\$ 2,160.00
Galletas Decoradas	160	\$ 3,520.00	160	\$ 3,520.00	125	\$ 2,750.00	125	\$ 2,750.00
Galletas de Mantequilla	12	\$ 1,200.00	6	\$ 600.00	6	\$ 600.00	8	\$ 800.00
Galletas de Nuez	12	\$ 1,200.00	6	\$ 600.00	6	\$ 600.00	8	\$ 800.00
Galletas de Arroz	12	\$ 1,200.00	6	\$ 600.00	6	\$ 600.00	8	\$ 800.00
Ingresos Brutos Mensuales	1687	\$28,270.00	1619	\$25,720.00	1137	\$18,650.00	1143	\$19,250.00
Gastos Fijos								
Sueldo	\$	17,600.00	\$	17,600.00	\$	17,600.00	\$	17,600.00
Gas	\$	1,000.00	\$	1,000.00	\$	1,000.00	\$	1,000.00
Luz	\$	300.00	\$	300.00	\$	300.00	\$	300.00
Teléfono	\$	235.00	\$	235.00	\$	235.00	\$	235.00
Agua	\$	175.00	\$	175.00	\$	175.00	\$	175.00
Total de Gastos Mensuales	\$	19,310.00	\$	19,310.00	\$	19,310.00	\$	19,310.00

PRESUPUESTO DE VENTAS								
Ventas	Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
	Unidades	\$	Unidades	\$	Unidades	\$	Unidades	\$
Cupcakes	144	\$ 2,880.00	216	\$ 4,320.00	216	\$ 4,320.00	576	\$11,520.00
Cakepops	320	\$ 3,840.00	480	\$ 5,760.00	480	\$ 5,760.00	1280	\$15,360.00
Brownies	100	\$ 1,500.00	150	\$ 2,250.00	150	\$ 2,250.00	400	\$ 6,000.00
Minigelee	210	\$ 2,520.00	315	\$ 3,780.00	315	\$ 3,780.00	840	\$10,080.00
Minitidbit	100	\$ 1,200.00	150	\$ 1,800.00	150	\$ 1,800.00	400	\$ 4,800.00
Alfajores	120	\$ 2,160.00	180	\$ 3,240.00	180	\$ 3,240.00	480	\$ 8,640.00
Galletas Decoradas	125	\$ 2,750.00	160	\$ 3,520.00	160	\$ 3,520.00	500	\$11,000.00
Galletas de Mantequilla	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00	14	\$ 1,400.00
Galletas de Nuez	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00	14	\$ 1,400.00
Galletas de Arroz	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00	8	\$ 800.00	14	\$ 1,400.00
Ingresos Brutos Mensuales	1143	\$19,250.00	1675	\$27,070.00	1675	\$27,070.00	4518	\$71,600.00
Gastos Fijos								
Sueldo	\$	17,600.00	\$	17,600.00	\$	17,600.00	\$	17,600.00
Gas	\$	1,000.00	\$	1,000.00	\$	1,000.00	\$	1,000.00
Luz	\$	300.00	\$	300.00	\$	300.00	\$	300.00
Teléfono	\$	235.00	\$	235.00	\$	235.00	\$	235.00
Agua	\$	175.00	\$	175.00	\$	175.00	\$	175.00
Total de Gastos Mensuales	\$	19,310.00	\$	19,310.00	\$	19,310.00	\$	19,310.00

PRESUPUESTO DE VENTAS		
Ventas	Ingresos Anuales	
	Unidades	\$
Cupcakes	2504	\$ 50,080.00
Cakepops	5620	\$ 67,440.00
Brownies	1670	\$ 25,050.00
Minigelee	3720	\$ 44,640.00
Minitidbit	1850	\$ 22,200.00
Alfajores	2040	\$ 36,720.00
Galletas Decoradas	2070	\$ 45,540.00
Galletas de Mantequilla	104	\$ 10,400.00
Galletas de Nuez	104	\$ 10,400.00
Galletas de Arroz	104	\$ 10,400.00
Ingresos Brutos Mensuales	19786	\$322,870.00
Gastos Fijos		
Sueldo	\$	211,200.00
Gas	\$	12,000.00
Luz	\$	3,600.00
Teléfono	\$	2,820.00
Agua	\$	2,100.00
Total de Gastos Anuales	\$	231,720.00

PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES							
PERIODO	Producto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DATOS	cupcakes	144	200	144	144	216	216
1		325	343	361	378	396	414
2		539	557	575	593	611	629
3		754	772	790	807	825	843
4		968	986	1,004	1,022	1,040	1,058
5		1,183	1,201	1,219	1,236	1,254	1,272
DATOS	Cakepops	320	500	320	320	480	480
1		715	753	791	829	867	905
2		1,171	1,209	1,247	1,285	1,323	1,361
3		1,626	1,664	1,702	1,740	1,778	1,816
4		2,082	2,120	2,158	2,196	2,234	2,272
5		2,538	2,576	2,614	2,652	2,690	2,728
DATOS	Brownies	100	120	100	100	150	100
1		225	225	236	248	259	270
2		383	360	371	382	394	405
3		541	495	506	517	528	540
4		699	630	641	652	663	675
5		858	764	776	787	798	809
DATOS	Minigelee	210	360	210	210	315	315
1		465	221	230	239	248	257
2		752	328	337	346	355	364
3		1,039	435	444	453	462	471
4		1,326	542	551	560	569	578
5		1,613	649	658	667	676	685

PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES							
PERIODO	Producto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DATOS	Minitidbit	100	250	100	100	150	150
1		212	221	230	239	248	257
2		319	328	337	346	355	364
3		426	435	444	453	462	471
4		533	542	551	560	569	578
5		640	649	658	667	676	685
DATOS	Alfajores	120	120	120	120	180	180
1		276	293	309	325	342	358
2		473	489	505	522	538	555
3		669	685	702	718	735	751
4		865	882	898	915	931	947
5		1,062	1,078	1,095	1,111	1,127	1,144
DATOS	Galletas Decoradas	125	180	125	125	160	160
1		265	279	293	307	321	335
2		434	449	463	477	491	505
3		604	619	633	647	661	675
4		774	788	803	817	831	845
5		944	958	973	987	1,001	1,015
DATOS	Galletas de Mantequilla	8	10	8	8	12	6
1		9	10	10	10	10	10
2		11	11	11	11	11	12
3		13	13	13	13	13	13
4		14	14	14	14	15	15
5		16	16	16	16	16	16

PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES							
PERIODO	Producto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DATOS	Galletas de Nuez	8	10	8	8	12	6
1		9	10	10	10	10	10
2		11	11	11	11	11	12
3		13	13	13	13	13	13
4		14	14	14	14	15	15
5		16	16	16	16	16	16
DATOS	Galletas de Arroz	8	10	8	8	12	6
1		9	10	10	10	10	10
2		11	11	11	11	11	12
3		13	13	13	13	13	13
4		14	14	14	14	15	15
5		16	16	16	16	16	16
TOTAL POR MES		29,633	27,475	27,437	28,016	29,139	29,650

PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES								TOTAL
PERIODO	Producto	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	ANUALES
DATOS	cupcakes	144	144	144	216	216	576	2,504
1		432	450	468	486	504	521	5,078
2		647	664	682	700	718	736	7,652
3		861	879	897	915	933	950	10,226
4		1,076	1,093	1,111	1,129	1,147	1,165	12,799
5		1,290	1,308	1,326	1,344	1,362	1,379	15,373
DATOS	Cakepops	320	320	320	480	480	1,280	5,620
1		943	981	1,019	1,057	1,095	1,133	11,088
2		1,399	1,437	1,475	1,513	1,551	1,589	16,556
3		1,854	1,892	1,930	1,968	2,006	2,044	22,024
4		2,310	2,348	2,386	2,424	2,462	2,500	27,492
5		2,766	2,804	2,842	2,880	2,918	2,956	32,960
DATOS	Brownies	100	100	100	150	150	400	1,670
1		281	293	304	315	326	338	3,320
2		416	427	439	450	461	472	4,961
3		551	562	573	585	596	607	6,602
4		686	697	708	719	731	742	8,243
5		821	832	843	854	866	877	9,884
DATOS	Minigelee	210	210	210	315	315	840	3,720
1		266	275	283	292	301	310	3,387
2		373	382	390	399	408	417	4,851
3		480	489	497	506	515	524	6,315
4		587	596	604	613	622	631	7,779
5		694	703	711	720	729	738	9,243

PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES								TOTAL
PERIODO	Producto	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	ANUALES
DATOS	Minitidbit	100	100	100	150	150	400	1,850
1		266	275	283	292	301	310	3,134
2		373	382	390	399	408	417	4,418
3		480	489	497	506	515	524	5,702
4		587	596	604	613	622	631	6,986
5		694	703	711	720	729	738	8,270
DATOS	Alfajores	120	120	120	180	180	480	2,040
1		375	391	407	424	440	456	4,396
2		571	587	604	620	636	653	6,753
3		767	784	800	816	833	849	9,109
4		964	980	996	1,013	1,029	1,045	11,465
5		1,160	1,176	1,193	1,209	1,225	1,242	13,822
DATOS	Galletas Decoradas	125	125	125	160	160	500	2,070
1		350	364	378	392	406	420	4,109
2		519	534	548	562	576	590	6,148
3		689	704	718	732	746	760	8,187
4		859	873	888	902	916	930	10,227
5		1,029	1,043	1,058	1,072	1,086	1,100	12,266
DATOS	Galletas de Mantequilla	6	8	8	8	8	14	104
1		10	10	10	11	11	11	122
2		12	12	12	12	12	12	140
3		13	13	14	14	14	14	158
4		15	15	15	15	15	15	177
5		16	16	17	17	17	17	195

PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES								TOTAL
PERIODO	Producto	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	ANUALES
DATOS	Galletas de Nuez	6	8	8	8	8	14	104
1		10	10	10	11	11	11	122
2		12	12	12	12	12	12	140
3		13	13	14	14	14	14	158
4		15	15	15	15	15	15	177
5		16	16	17	17	17	17	195
DATOS	Galletas de Arroz	6	8	8	8	8	14	104
1		10	10	10	11	11	11	122
2		12	12	12	12	12	12	140
3		13	13	14	14	14	14	158
4		15	15	15	15	15	15	177
5		16	16	17	17	17	17	195
TOTAL POR MES		29,747	30,332	30,911	32,022	32,601	36,023	

2.7.5.1 Hoja de costos unitaria

COSTOS DE PRODUCCION					
Cupcakes			\$	12.52	
Concepto	Cantidad	Precio	Total		Unidad
Acetato	1.00	\$ 8.00	\$ 8.00		PIEZA
Azúcar	8.33	\$ 18.00	\$ 0.15		GRAMOS
Capacillos	1.00	\$ 30.00	\$ 0.12		PIEZA
Chocolate	2.08	\$ 43.00	\$ 0.09		GRAMOS
Confiteria	2.00	\$ 23.00	\$ 0.46		GRAMOS
Curli	1.00	\$ 25.00	\$ 0.25		METROS
Crema para Batir	13.89	\$ 48.00	\$ 0.02		MILILITROS
Harina	27.78	\$ 370.00	\$ 0.23		GRAMOS
Huevo	0.25	\$ 2.00	\$ 0.50		PIEZA
Leche	6.94	\$ 16.00	\$ 0.11		MILILITROS
Mantequilla	13.89	\$ 130.00	\$ 1.81		GRAMOS
			\$ 11.73		
Mano de Obra GIF			\$ 0.67		DIARIO
Gas			\$ 0.09		DIARIO
Agua			\$ 0.02		DIARIO
Luz			\$ 0.01		DIARIO
			\$ 0.12		

COSTOS DE PRODUCCION				
Cakepop			\$	3.34
Concepto	Cantidad	Precio	Total	Unidad
Azúcar	3.75	\$ 18.00	\$ 0.07	GRAMOS
Bolsa	1.00	\$ 16.00	\$ 0.16	PIEZA
Chocolate	0.94	\$ 43.00	\$ 0.04	GRAMOS
Confiteria	2.00	\$ 23.00	\$ 0.46	GRAMOS
Curli	1.00	\$ 25.00	\$ 0.25	METROS
Harina	12.50	\$370.00	\$ 0.10	GRAMOS
Huevo	0.25	\$ 2.00	\$ 0.50	PIEZA
Leche	3.13	\$ 16.00	\$ 0.05	MILILITROS
Mantequilla	6.25	\$130.00	\$ 0.81	GRAMOS
Palos	1.00	\$ 18.00	\$ 0.18	PIEZA
			\$ 2.62	
Mano de Obra GIF			\$ 0.67	DIARIO
Gas			\$ 0.04	DIARIO
Agua			\$ 0.01	DIARIO
Luz			\$ 0.01	DIARIO
			\$ 0.05	

COSTOS DE PRODUCCION					
Brownies			\$	5.57	
Concepto	Cantidad	Precio	Total		Unidad
Azúcar	12.50	\$ 18.00	\$	0.23	GRAMOS
Bolsa	1.00	\$ 23.00	\$	0.23	PIEZA
Chocolate	10.42	\$ 43.00	\$	0.45	GRAMOS
Harina	12.50	\$370.00	\$	0.10	GRAMOS
Huevo	0.25	\$ 2.00	\$	0.50	PIEZA
Leche	3.13	\$ 16.00	\$	0.05	MILITROS
Mantequilla	12.50	\$130.00	\$	1.63	GRAMOS
Nuez	10.42	\$ 80.00	\$	1.67	GRAMOS
			\$	4.85	
Mano de Obra GIF			\$	0.67	DIARIO
Gas			\$	0.04	DIARIO
Agua			\$	0.01	DIARIO
Luz			\$	0.01	DIARIO
			\$	0.05	

COSTOS DE PRODUCCION				
Minigelee			\$	7.83
Concepto	Cantidad	Precio	Total	Unidad
Azucar Decorativa	10	\$ 608.00	\$	1.01 GRAMOS
Bolsa	1	\$ 9.00	\$	0.09 PIEZA
Bubulubus	1	\$ 32.00	\$	1.28 PIEZA
Curli	1	\$ 25.00	\$	0.25 METROS
Palos	1	\$ 18.00	\$	0.18 PIEZA
			\$	2.81
Mano de Obra GIF			\$	0.67 DIARIO
Gas			\$	3.33 DIARIO
Agua			\$	0.58 DIARIO
Luz			\$	0.43 DIARIO
			\$	4.35

COSTOS DE PRODUCCION					
Minitidbit			\$	7.53	
Concepto	Cantidad	Precio	Total		Unidad
Azucar Decorativa	7.81	\$ 608.00	\$	0.79	GRAMOS
Bolsa	1	\$ 9.00	\$	0.09	PIEZA
Mamuts	1	\$ 30.00	\$	1.20	PIEZA
Curli	1	\$ 25.00	\$	0.25	METROS
Palos	1	\$ 18.00	\$	0.18	PIEZA
			\$	2.51	
Mano de Obra GIF			\$	0.67	DIARIO
Gas			\$	3.33	DIARIO
Agua			\$	0.58	DIARIO
Luz			\$	0.43	DIARIO
			\$	4.35	

COSTOS DE PRODUCCION					
Alfajores			\$	9.63	
Concepto	Cantidad	Precio	Total		Unidad
Acetato	1.00	\$ 6.00	\$ 6.00		PIEZA
Azúcar	3.00	\$ 18.00	\$ 0.05		GRAMOS
Azúcar Decorativa	5.00	\$ 608.00	\$ 0.51		GRAMOS
Chocolate	20.00	\$ 43.00	\$ 0.86		GRAMOS
Extracto	0.23	\$ 26.00	\$ 0.01		MILITROS
Harina	4.00	\$ 370.00	\$ 0.03		GRAMOS
Huevo	0.06	\$ 2.00	\$ 0.12		PIEZA
Mantequilla	10.00	\$ 130.00	\$ 1.30		GRAMOS
			\$ 8.88		
Mano de Obra GIF			\$ 0.67		DIARIO
Gas			\$ 0.07		DIARIO
Agua			\$ 0.01		DIARIO
Luz			\$ 0.01		DIARIO
			\$ 0.09		

COSTOS DE PRODUCCION					
Galletas Decoradas			\$	5.67	
Concepto	Cantidad	Precio	Total		Unidad
Azúcar	6.00	\$ 18.00	\$	0.11	GRAMOS
Azúcar Decorativa	20.00	\$608.00	\$	2.03	GRAMOS
Bolsa	1.00	\$ 23.00	\$	0.23	PIEZA
Curli	1.00	\$ 25.00	\$	0.25	METROS
Extracto	0.30	\$ 26.00	\$	0.01	MILILITROS
Harina	36.00	\$370.00	\$	0.30	GRAMOS
Huevo	0.08	\$ 2.00	\$	0.16	PIEZA
Leche	0.60	\$ 16.00	\$	0.01	MILILITROS
Mantequilla	12.00	\$130.00	\$	1.56	GRAMOS
Palos	1.00	\$ 18.00	\$	0.18	PIEZA
			\$	4.83	
Mano de Obra GIF			\$	0.67	DIARIO
Gas			\$	0.13	DIARIO
Agua			\$	0.02	DIARIO
Luz			\$	0.02	DIARIO
			\$	0.17	

COSTO DE PRODUCCION					
Galletas Mantequilla			\$	7.73	
Concepto	Cantidad	Precio	Total		Unidad
Acetato	1.00	\$ 6.00	\$ 6.00		PIEZA
Azúcar	1.33	\$ 25.00	\$ 0.03		GRAMOS
Harina	2.78	\$ 370.00	\$ 0.02		GRAMOS
Huevo	0.02	\$ 2.00	\$ 0.04		PIEZA
Mantequilla	6.67	\$ 130.00	\$ 0.87		GRAMOS
			\$ 6.97		
Mano de Obra GIF			\$ 0.67		DIARIO
Gas			\$ 0.07		DIARIO
Agua			\$ 0.01		DIARIO
Luz			\$ 0.01		DIARIO
			\$ 0.10		

COSTOS DE PRODUCCION				
Galletas Nuez			\$	7.85
Concepto	Cantidad	Precio	Total	Unidad
Acetato	1.00	\$ 6.00	\$ 6.00	PIEZA
Harina	12.50	\$370.00	\$ 0.10	GRAMOS
Mantequilla	7.50	\$130.00	\$ 0.98	GRAMOS
Nuez	0.31	\$ 80.00	\$ 0.05	GRAMOS
			\$ 7.13	
Mano de Obra GIF			\$ 0.67	DIARIO
Gas			\$ 0.04	DIARIO
Agua			\$ 0.01	DIARIO
Luz			\$ 0.01	DIARIO
			\$ 0.05	

COSTOS DE PRODUCCION				
Galletas arroz			\$	7.87
Concepto	Cantidad	Precio	Total	Unidad
Acetato	1.00	\$ 6.00	\$ 6.00	PIEZA
Azúcar	2.92	\$ 25.00	\$ 0.07	GRAMOS
Harina	9.58	\$ 370.00	\$ 0.08	GRAMOS
Mantequilla	7.50	\$ 130.00	\$ 0.98	GRAMOS
			<u>\$ 7.13</u>	
Mano de Obra			\$ 0.67	DIARIO
GIF				
Gas			\$ 0.06	DIARIO
Agua			\$ 0.01	DIARIO
Luz			\$ 0.01	DIARIO
			<u>\$ 0.07</u>	

1,000 Dulces Recuerdos

COSTOS DE PRODUCCION							
Producto	Año	Volumen de Producción	Materia Prima	Mano de Obra Directa	Materia Prima Indirecta	Costo de Producción	Costo Unitario de Producción
Cupcakes	1	5,078	\$ 59,587.05	\$ 3,385.25	\$ 613.58	\$ 63,585.88	\$ 12.52
	2	7,652	\$ 62,518.73	\$ 3,385.25	\$ 643.76	\$ 66,547.75	\$ 8.70
	3	10,226	\$ 65,594.66	\$ 3,385.25	\$ 675.44	\$ 69,655.34	\$ 6.81
	4	12,799	\$ 68,821.91	\$ 3,385.25	\$ 708.67	\$ 72,915.83	\$ 5.70
	5	15,373	\$ 72,207.95	\$ 3,385.25	\$ 743.54	\$ 76,336.74	\$ 4.97
Cakepops	1	11,088	\$ 29,084.75	\$ 7,391.98	\$ 602.91	\$ 37,079.64	\$ 3.34
	2	16,556	\$ 30,515.72	\$ 7,391.98	\$ 632.57	\$ 38,540.27	\$ 2.33
	3	22,024	\$ 32,017.09	\$ 7,391.98	\$ 663.69	\$ 40,072.77	\$ 1.82
	4	27,492	\$ 33,592.34	\$ 7,391.98	\$ 696.35	\$ 41,680.67	\$ 1.52
	5	32,960	\$ 35,245.08	\$ 7,391.98	\$ 730.61	\$ 43,367.67	\$ 1.32
Brownies	1	3,320	\$ 16,091.51	\$ 2,213.10	\$ 180.51	\$ 18,485.11	\$ 5.57
	2	4,961	\$ 16,883.21	\$ 2,213.10	\$ 189.39	\$ 19,285.69	\$ 3.89
	3	6,602	\$ 17,713.87	\$ 2,213.10	\$ 198.70	\$ 20,125.67	\$ 3.05
	4	8,243	\$ 18,585.39	\$ 2,213.10	\$ 208.48	\$ 21,006.96	\$ 2.55
	5	9,884	\$ 19,499.79	\$ 2,213.10	\$ 218.74	\$ 21,931.62	\$ 2.22
Minigelee	1	3,387	\$ 9,529.46	\$ 2,258.17	\$ 14,734.53	\$ 26,522.16	\$ 7.83
	2	4,851	\$ 9,998.31	\$ 2,258.17	\$ 15,459.47	\$ 27,715.95	\$ 5.71
	3	6,315	\$ 10,490.23	\$ 2,258.17	\$ 16,220.08	\$ 28,968.47	\$ 4.59
	4	7,779	\$ 11,006.35	\$ 2,258.17	\$ 17,018.11	\$ 30,282.62	\$ 3.89
	5	9,243	\$ 11,547.86	\$ 2,258.17	\$ 17,855.40	\$ 31,661.42	\$ 3.43
Minitidbit	1	3,134	\$ 7,871.35	\$ 2,089.28	\$ 13,632.53	\$ 23,593.16	\$ 7.53
	2	4,418	\$ 8,258.62	\$ 2,089.28	\$ 14,303.26	\$ 24,651.16	\$ 5.58
	3	5,702	\$ 8,664.95	\$ 2,089.28	\$ 15,006.98	\$ 25,761.20	\$ 4.52
	4	6,986	\$ 9,091.26	\$ 2,089.28	\$ 15,745.32	\$ 26,925.86	\$ 3.85
	5	8,270	\$ 9,538.55	\$ 2,089.28	\$ 16,519.99	\$ 28,147.82	\$ 3.40
Alfajores	1	4,396	\$ 39,037.67	\$ 2,930.91	\$ 382.48	\$ 42,351.06	\$ 9.63
	2	6,753	\$ 40,958.32	\$ 2,930.91	\$ 401.30	\$ 44,290.53	\$ 6.56
	3	9,109	\$ 42,973.47	\$ 2,930.91	\$ 421.05	\$ 46,325.42	\$ 5.09
	4	11,465	\$ 45,087.76	\$ 2,930.91	\$ 441.76	\$ 48,460.43	\$ 4.23
	5	13,822	\$ 47,306.08	\$ 2,930.91	\$ 463.50	\$ 50,700.49	\$ 3.67
Galletas Decoradas	1	4,109	\$ 19,839.30	\$ 2,739.44	\$ 714.99	\$ 23,293.74	\$ 5.67
	2	6,148	\$ 20,815.40	\$ 2,739.44	\$ 750.17	\$ 24,305.01	\$ 3.95
	3	8,187	\$ 21,839.51	\$ 2,739.44	\$ 787.08	\$ 25,366.03	\$ 3.10
	4	10,227	\$ 22,914.02	\$ 2,739.44	\$ 825.80	\$ 26,479.26	\$ 2.59
	5	12,266	\$ 24,041.39	\$ 2,739.44	\$ 866.43	\$ 27,647.26	\$ 2.25
Galletas de Mantequilla	1	122	\$ 850.89	\$ 81.42	\$ 11.81	\$ 944.11	\$ 7.73
	2	140	\$ 892.75	\$ 81.42	\$ 12.39	\$ 986.55	\$ 7.03
	3	158	\$ 936.67	\$ 81.42	\$ 13.00	\$ 1,031.09	\$ 6.51
	4	177	\$ 982.76	\$ 81.42	\$ 13.64	\$ 1,077.81	\$ 6.11
	5	195	\$ 1,031.11	\$ 81.42	\$ 14.31	\$ 1,126.83	\$ 5.79

1,000 Dulces Recuerdos

COSTOS DE PRODUCCION							
Producto	Año	Volumen de Producción	Materia Prima	Mano de Obra Directa	Materia Prima Indirecta	Costo de Producción	Costo Unitario de Producción
Galletas de Nuez	1	122	\$ 870.49	\$ 81.42	\$ 6.64	\$ 958.54	\$ 7.85
	2	140	\$ 913.31	\$ 81.42	\$ 6.97	\$ 1,001.70	\$ 7.14
	3	158	\$ 958.25	\$ 81.42	\$ 7.31	\$ 1,046.98	\$ 6.61
	4	177	\$ 1,005.39	\$ 81.42	\$ 7.67	\$ 1,094.48	\$ 6.20
	5	195	\$ 1,054.86	\$ 81.42	\$ 8.05	\$ 1,144.32	\$ 5.88
Galletas de Arroz	1	122	\$ 870.36	\$ 81.42	\$ 8.85	\$ 960.63	\$ 7.87
	2	140	\$ 913.18	\$ 81.42	\$ 9.29	\$ 1,003.88	\$ 7.16
	3	158	\$ 958.11	\$ 81.42	\$ 9.75	\$ 1,049.27	\$ 6.63
	4	177	\$ 1,005.24	\$ 81.42	\$ 10.23	\$ 1,096.89	\$ 6.21
	5	195	\$ 1,054.70	\$ 81.42	\$ 10.73	\$ 1,146.85	\$ 5.89

Se consideraron una inflación del 4.92% en cada año

2.7.5.2 Flujos de Efectivo

Período	FLUJOS NETOS DE EFECTIVO				
	1	2	3	4	5
Utilidad Neta	\$120,372.96	\$270,628.22	\$568,755.71	\$569,611.05	\$718,288.10
Depreciación	\$ 7,537.50	\$ 15,075.00	\$ 22,612.50	\$ 30,150.00	\$ 37,687.50
Flujos Netos de Efectivo	\$127,910.46	\$285,703.22	\$591,368.21	\$599,761.05	\$755,975.60

2.7.5.3 Estado de resultados

Concepto	ESTADOS DE RESULTADOS PROYECTADOS				
	1	2	3	4	5
Ingresos	\$568,835.63	\$836,233.18	\$1,350,919.48	\$ 1,371,028.29	\$1,638,425.84
Costo de Ventas	\$237,774.03	\$248,328.50	\$ 259,402.25	\$ 271,020.82	\$ 283,211.03
Utilidad Bruta	\$331,061.60	\$587,904.68	\$1,091,517.23	\$ 1,100,007.47	\$1,355,214.81
Gasto de Venta	\$ 91,680.00	\$ 96,190.66	\$ 100,923.24	\$ 105,888.66	\$ 111,098.38
Gasto de Administración	\$ 38,760.00	\$ 40,666.99	\$ 42,667.81	\$ 44,767.06	\$ 46,969.60
Utilidad de Operación	\$200,621.60	\$451,047.03	\$ 947,926.19	\$ 949,351.74	\$1,197,146.83
Costo financiero	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Utilidad Antes de Impuestos	\$200,621.60	\$451,047.03	\$ 947,926.19	\$ 949,351.74	\$1,197,146.83
Impuestos (ISR 30%)	\$ 60,186.48	\$135,314.11	\$ 284,377.86	\$ 284,805.52	\$ 359,144.05
PTU(10%)	\$ 20,062.16	\$ 45,104.70	\$ 94,792.62	\$ 94,935.17	\$ 119,714.68
Utilidad Neta	\$120,372.96	\$270,628.22	\$ 568,755.71	\$ 569,611.05	\$ 718,288.10

2.7.6 Análisis financiero

ANALISIS DE SENSIBILIDAD					
Concepto	1	2	3	4	5
Ingresos	\$ 568,835.63	\$836,233.18	\$1,350,919.48	\$ 1,371,028.29	\$1,638,425.84
Costo de Ventas	\$ 273,440.14	\$285,577.77	\$ 298,312.58	\$ 311,673.94	\$ 325,692.68
Utilidad Bruta	\$ 295,395.49	\$550,655.41	\$1,052,606.89	\$ 1,059,354.35	\$1,312,733.16
Gasto de Venta	\$ 84,605.76	\$ 84,605.76	\$ 84,605.76	\$ 84,605.76	\$ 84,605.76
Gasto de Administración	\$ 40,118.23	\$ 37,470.16	\$ 37,470.16	\$ 37,470.16	\$ 37,470.16
Utilidad de Operación	\$ 170,671.50	\$428,579.49	\$ 930,530.97	\$ 937,278.42	\$1,190,657.24
Costo financiero	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 170,671.50	\$428,579.49	\$ 930,530.97	\$ 937,278.42	\$1,190,657.24
Impuestos (ISR 30%)	\$ 51,201.45	\$128,573.85	\$ 279,159.29	\$ 281,183.53	\$ 357,197.17
PTU(10%)	\$ 17,067.15	\$ 42,857.95	\$ 93,053.10	\$ 93,727.84	\$ 119,065.72
Utilidad Neta	\$ 102,402.90	\$257,147.69	\$ 558,318.58	\$ 562,367.05	\$ 714,394.34
CONSIDERANDO UN INCREMENTO DEL COSTO DE VENTAS EN UN 15%					
ANALISIS DE SENSIBILIDAD					
Concepto	1	2	3	4	5
Ingresos	\$ 935,440.10	\$180,300.00	\$ 527,526.01	\$ 410,115.66	\$ 535,803.50
Costo de Ventas	\$ 202,107.93	\$211,079.22	\$ 220,491.91	\$ 230,367.70	\$ 240,729.37
Utilidad Bruta	\$ 733,332.18	-\$ 30,779.22	\$ 307,034.11	\$ 179,747.97	\$ 295,074.12
Gasto de Venta	\$ 68,055.34	\$ 68,055.34	\$ 68,055.34	\$ 68,055.34	\$ 68,055.34
Gasto de Administración	\$ 37,470.16	\$ 37,470.16	\$ 37,470.16	\$ 15,339.08	\$ -
Utilidad de Operación	\$ 627,806.68	-\$136,304.72	\$ 201,508.61	\$ 96,353.55	\$ 227,018.78
Costo financiero	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 627,806.68	-\$136,304.72	\$ 201,508.61	\$ 96,353.55	\$ 227,018.78
Impuestos (ISR 30%)	\$ 188,342.00	-\$ 40,891.42	\$ 60,452.58	\$ 28,906.06	\$ 68,105.64
PTU(10%)	\$ 62,780.67	-\$ 13,630.47	\$ 20,150.86	\$ 9,635.35	\$ 22,701.88
Utilidad Neta	\$ 376,684.01	-\$ 81,782.83	\$ 120,905.16	\$ 57,812.13	\$ 136,211.27
CONSIDERANDO UNA DISMINUCION DEL COSTO DE VENTAS EN UN 15%					

2.7.6.1 Punto Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO				
Año	Costo Fijos	Costos Variables	Ventas	Punto de Equilibrio
1	\$ 130,440.00	\$ 237,774.03	\$ 568,835.63	\$ 929,054.46
2	\$ 136,857.65	\$ 248,328.50	\$ 836,233.18	
3	\$ 143,591.04	\$ 259,402.25	\$ 1,350,919.48	
4	\$ 150,655.72	\$ 271,020.82	\$ 1,371,028.29	
5	\$ 158,067.99	\$ 283,211.03	\$ 1,638,425.84	
	<u>\$ 719,612.40</u>	<u>\$ 1,299,736.62</u>	<u>\$ 5,765,442.41</u>	

2.7.7 Fuentes de financiamiento

TREMA				
Inversionista	Monto	Participación	Costo	Multiplicación
Inversionista A	\$ 90,685.80	60%	15%	9%
Inversionista B	\$ 60,457.20	40%	15%	6%
	\$151,143.00			15%
		Porcentaje de Utilidad TREMA		2%
				17%

FLUJOS NETOS DESCONTADOS				
Período	Flujos Netos de Efectivo	Factor (1+i) ^p	Flujo Netos Descontados	
1	\$ 127,910.46	1.17	\$	109,325.18
2	\$ 285,703.22	1.3689	\$	208,710.07
3	\$ 591,368.21	1.601613	\$	369,232.90
4	\$ 599,761.05	1.87388721	\$	320,062.51
5	\$ 755,975.60	2.19244804	\$	344,808.90
			\$	1,352,139.56

VALOR PRESENTE NETO	
Suma flujos netos descontados	\$ 1,352,139.56
Inversión	\$ 151,143.00
Valor Presente Neto	\$ 1,200,996.56

TIR	
Tasa	Valor Presente Neto
155%	\$ 1,200,996.56

RETORNO DE LA INVERSION		
Año	Flujo	Monto
1	\$ 41,817.82	\$151,143.00
2	\$ 17,392.51	\$ 41,817.82
3		2.40
EL RETORNO DE LA INVERSION SERA EN 2 AÑOS 1 MES		

2.7.8 Depreciación

DEPRECIACION				
Artículo	Refrigerador	Valor de la factura	\$16,542.00	
Vida Útil	10 años	Fecha de adq.		
Año	Depreciación	% de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 1,654.20	10%	\$ 1,654.20	\$14,887.80
2	\$ 1,654.20	10%	\$ 3,308.40	\$13,233.60
3	\$ 1,654.20	10%	\$ 4,962.60	\$11,579.40
4	\$ 1,654.20	10%	\$ 6,616.80	\$ 9,925.20
5	\$ 1,654.20	10%	\$ 8,271.00	\$ 8,271.00
6	\$ 1,654.20	10%	\$ 9,925.20	\$ 6,616.80
7	\$ 1,654.20	10%	\$11,579.40	\$ 4,962.60
8	\$ 1,654.20	10%	\$13,233.60	\$ 3,308.40
9	\$ 1,654.20	10%	\$14,887.80	\$ 1,654.20
10	\$ 1,654.20	10%	\$16,542.00	-\$ 0.00

DEPRECIACION				
Artículo	Vitrina Gel	Valor de la factura	\$ 572.00	
Vida Útil	10 años	Fecha de adq.		
Año	Depreciación	% de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 57.20	10%	\$ 57.20	\$ 514.80
2	\$ 57.20	10%	\$ 114.40	\$ 457.60
3	\$ 57.20	10%	\$ 171.60	\$ 400.40
4	\$ 57.20	10%	\$ 228.80	\$ 343.20
5	\$ 57.20	10%	\$ 286.00	\$ 286.00
6	\$ 57.20	10%	\$ 343.20	\$ 228.80
7	\$ 57.20	10%	\$ 400.40	\$ 171.60
8	\$ 57.20	10%	\$ 457.60	\$ 114.40
9	\$ 57.20	10%	\$ 514.80	\$ 57.20
10	\$ 57.20	10%	\$ 572.00	\$ -

DEPRECIACION				
Artículo	Horno	Valor de la factura	\$ 6,135.00	
Vida Útil	10 años	Fecha de adq.		
Año	Depreciación	% de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 613.50	10%	\$ 613.50	\$ 5,521.50
2	\$ 613.50	10%	\$ 1,227.00	\$ 4,908.00
3	\$ 613.50	10%	\$ 1,840.50	\$ 4,294.50
4	\$ 613.50	10%	\$ 2,454.00	\$ 3,681.00
5	\$ 613.50	10%	\$ 3,067.50	\$ 3,067.50
6	\$ 613.50	10%	\$ 3,681.00	\$ 2,454.00
7	\$ 613.50	10%	\$ 4,294.50	\$ 1,840.50
8	\$ 613.50	10%	\$ 4,908.00	\$ 1,227.00
9	\$ 613.50	10%	\$ 5,521.50	\$ 613.50
10	\$ 613.50	10%	\$ 6,135.00	\$ -

DEPRECIACION				
Artículo	Vitrina	Valor de la factura	\$21,761.00	
Vida Útil	10 años	Fecha de adq.		
Año	Depreciación	% de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 2,176.10	10%	\$ 2,176.10	\$19,584.90
2	\$ 2,176.10	10%	\$ 4,352.20	\$17,408.80
3	\$ 2,176.10	10%	\$ 6,528.30	\$15,232.70
4	\$ 2,176.10	10%	\$ 8,704.40	\$13,056.60
5	\$ 2,176.10	10%	\$10,880.50	\$10,880.50
6	\$ 2,176.10	10%	\$13,056.60	\$ 8,704.40
7	\$ 2,176.10	10%	\$15,232.70	\$ 6,528.30
8	\$ 2,176.10	10%	\$17,408.80	\$ 4,352.20
9	\$ 2,176.10	10%	\$19,584.90	\$ 2,176.10
10	\$ 2,176.10	10%	\$21,761.00	\$ -

DEPRECIACION				
Artículo	Licadora, Batidora y Pistola	Valor de la factura	\$30,365.00	
Vida Útil	10 años	Fecha de adq.		
Año	Depreciación	% de Depreciación	Depreciación acumulada	Valor en libros
1	\$ 3,036.50	10%	\$ 3,036.50	\$27,328.50
2	\$ 3,036.50	10%	\$ 6,073.00	\$24,292.00
3	\$ 3,036.50	10%	\$ 9,109.50	\$21,255.50
4	\$ 3,036.50	10%	\$12,146.00	\$18,219.00
5	\$ 3,036.50	10%	\$15,182.50	\$15,182.50
6	\$ 3,036.50	10%	\$18,219.00	\$12,146.00
7	\$ 3,036.50	10%	\$21,255.50	\$ 9,109.50
8	\$ 3,036.50	10%	\$24,292.00	\$ 6,073.00
9	\$ 3,036.50	10%	\$27,328.50	\$ 3,036.50
10	\$ 3,036.50	10%	\$30,365.00	\$ -

iii. Capítulo III: Manual de organización



	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h2>3.1 <u>Introducción</u></h2>		
<p>Este manual de organización se encargará de que la empresa funcione de una manera más eficaz y eficiente, contiene información estructurada y sistematizada de la empresa “1,000 Dulces Recuerdos”, las unidades que la integran y la función de cada puesto.</p> <p>Se mostrará cómo están ubicados los puestos jerárquicamente con base en el organigrama, dejando perfectamente claro el direccionamiento de la empresa y sus subordinados.</p> <p>También contiene la cultura organizacional de la empresa enfocada al cambio, a la innovación, sí como nuestro objetivo, misión, visión y valores.</p>		
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Inició:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h3>3.2 <u>Objetivos</u></h3>		
<p>Poder brindar a todos los empleados un conocimiento general sobre la historia y el funcionamiento 1,000 Dulces recuerdos, para poder desarrollar un sentido de pertenecía en la empresa y así poder todos unirnos para trabajar como un solo equipo, desarrollando las funciones correspondientes de puesto para poder alcanzar un mismo objetivo, el brindar una excelente atención y calidad a nuestros clientes.</p>		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	Autorizó:

	1,000 Dulces Recuerdos	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
3.3 <u>Ámbitos de aplicación</u>			
<p>Este manual organizacional se aplicará dentro de la empresa 1,000 Dulces Recuerdos de forma general.</p>			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:
			Fecha de actualización:
<h3>3.4 <u>Antecedentes históricos</u></h3>			
<p>1,000 Dulces Recuerdos es una empresa creada a partir del gusto por hacer postres, buscando una innovación en esta categoría, se encuentra que existen más que los pasteles y las galletas clásicas, así se decide hacer cupcakes de manera recreativa utilizando las nuevas técnicas de decoración, tiempo después se nota que gusta a la gente y está teniendo demanda y es ahí cuando se decide realizar ventas a través de pedidos, la empresa inicia de forma empírica y a través de los estudios empieza poco a poco a tomar forma con nombre, procedimientos, presupuestos, etc.</p> <p>1,000 Dulces Recuerdos está dedicada a brindar los mejores productos y experiencias inolvidables en el paladar de los clientes queriendo dejar siempre un dulce recuerdo en su mente. A pasar un rato ameno, tranquilo y relajante, no solo para deleitarse con el producto de su preferencia, si no también, para pasar un rato agradable en compañía de sus seres queridos.</p>			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
<h3>3.5 <u>Misión</u></h3>			
<p>Somos una repostería encargada de construir dulces recuerdos en nuestros clientes a través de postres personalizados e innovadores regalando sentimientos y emociones que deleiten su paladar.</p>			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	1,000 Dulces Recuerdos	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
3.6 <u>Visión</u>			
<p>Ser la empresa de repostería con el mayor auge dentro del Distrito Federal reconocida por la personalización de sus postres.</p>			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
<h3>3.7 <u>Valores</u></h3>			
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Responsabilidad</u> empresarial ante los consumidores y clientes para brindar la mejor calidad de experiencia en el servicio, manejando con responsabilidad los recursos y tomando siempre las decisiones más convenientes y asumiendo las consecuencias de los mismos. • <u>Compromiso</u> con los consumidores y clientes para la elaboración y entrega de nuestros productos, así como el compromiso para lograr un sentido de pertenencia. • <u>Honestidad</u> en el manejo de los recursos y sobre todo con nuestros consumidores y clientes para brindar la mejor calidad en el servicio • <u>Respeto</u> hacia nuestros clientes y consumidores así como con cada uno de los miembros que conforman esta organización 			
Elaboró:		Revisó:	
Inició:	Terminó:	Autorizó:	

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h3>3.8 <u>Base legal</u></h3>		
<p>Los siguientes títulos son las guías con las cuales se registrará en cuanto a las actividades jurídicas la empresa 1,000 Dulces Recuerdos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. (Véase anexo I) • Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal. (Véase anexo II) • Ley General de Sociedades Mercantiles. (Véase anexo III) <p>Con estas reglamentaciones nuestra empresa tendrá una base sólida con la cual seremos una empresa ejemplar, líder dentro del ámbito repostero y sobre todo una empresa dentro de la ley.</p>		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	Autorizó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h3>3.9 <u>Organigrama</u></h3>		
<pre>graph TD; Director[Director] --- AC[Atención a Clientes]; AC --- Armado[Armado]; AC --- Panaderia[Panadería]; AC --- Decoracion[Decoración]; AC --- Mantenimiento[Mantenimiento];</pre>		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	Autorizó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:																				
			Fecha de actualización:																				
<h3>3.10 Descripción de puestos</h3>																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #00838f; color: white;"> <th style="width: 20%;">PUESTO</th> <th style="width: 80%;">DIRECTOR GENERAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Funciones generales</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Administrar e implantar técnicas para el buen funcionamiento y mejoramiento de la empresa para alcanzar su objetivo. Funciones de Recursos Humanos tales como reclutamiento, selección y capacitación del equipo de trabajo. Sueldos y salarios </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Propósito</td> <td>Mantener un funcionamiento eficiente de todos los recursos de la empresa.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Actividades</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> a) Recibe, clasifica las facturas, recibos, etc. b) Realización compras. c) Elaboración sueldo y salarios. d) Elaboración de métodos de reclutamiento e) Elaboración de entrevistas f) Capacitación del personal g) Corte diario de caja. </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Relaciones internas</td> <td>Con todo el personal.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Relaciones externas</td> <td>Proveedores, despacho de contabilidad, algunos clientes.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Escolaridad</td> <td>Licenciatura administración o a fin.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Requisitos</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Destrezas</td> <td>Conocimientos generales de cada una de las áreas, facilidad de comunicación.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e1f5fe;">Condiciones de trabajo</td> <td>Trabajo sobre presión.</td> </tr> </tbody> </table>				PUESTO	DIRECTOR GENERAL	Funciones generales	<ul style="list-style-type: none"> Administrar e implantar técnicas para el buen funcionamiento y mejoramiento de la empresa para alcanzar su objetivo. Funciones de Recursos Humanos tales como reclutamiento, selección y capacitación del equipo de trabajo. Sueldos y salarios 	Propósito	Mantener un funcionamiento eficiente de todos los recursos de la empresa.	Actividades	<ul style="list-style-type: none"> a) Recibe, clasifica las facturas, recibos, etc. b) Realización compras. c) Elaboración sueldo y salarios. d) Elaboración de métodos de reclutamiento e) Elaboración de entrevistas f) Capacitación del personal g) Corte diario de caja. 	Relaciones internas	Con todo el personal.	Relaciones externas	Proveedores, despacho de contabilidad, algunos clientes.	Escolaridad	Licenciatura administración o a fin.	Requisitos	No aplica	Destrezas	Conocimientos generales de cada una de las áreas, facilidad de comunicación.	Condiciones de trabajo	Trabajo sobre presión.
PUESTO	DIRECTOR GENERAL																						
Funciones generales	<ul style="list-style-type: none"> Administrar e implantar técnicas para el buen funcionamiento y mejoramiento de la empresa para alcanzar su objetivo. Funciones de Recursos Humanos tales como reclutamiento, selección y capacitación del equipo de trabajo. Sueldos y salarios 																						
Propósito	Mantener un funcionamiento eficiente de todos los recursos de la empresa.																						
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> a) Recibe, clasifica las facturas, recibos, etc. b) Realización compras. c) Elaboración sueldo y salarios. d) Elaboración de métodos de reclutamiento e) Elaboración de entrevistas f) Capacitación del personal g) Corte diario de caja. 																						
Relaciones internas	Con todo el personal.																						
Relaciones externas	Proveedores, despacho de contabilidad, algunos clientes.																						
Escolaridad	Licenciatura administración o a fin.																						
Requisitos	No aplica																						
Destrezas	Conocimientos generales de cada una de las áreas, facilidad de comunicación.																						
Condiciones de trabajo	Trabajo sobre presión.																						
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:																				
Inició:	Terminó:																						

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:																								
			Fecha de actualización:																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #00838f; color: white;"> <th style="width: 30%;">PUESTO</th> <th style="width: 70%;">PANADERO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jefe inmediato</td> <td>Atención a clientes</td> </tr> <tr> <td>Funciones generales</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de masas Cocción de masas </td> </tr> <tr> <td>Propósito</td> <td>Elaboración de panes y galletas</td> </tr> <tr> <td>Actividades</td> <td> a) Elaboración de masa para panes y galletas. b) Cocción de masas para panes y galletas c) Control de horneado </td> </tr> <tr> <td>Relaciones internas</td> <td>Con todo el personal</td> </tr> <tr> <td>Relaciones externas</td> <td>No aplica.</td> </tr> <tr> <td>Educación</td> <td>Preparatoria o equivalente</td> </tr> <tr> <td>Requisitos</td> <td>Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa</td> </tr> <tr> <td>Destrezas</td> <td>Manipulación de maquinaria utilizada en la preparación de panes.</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>No requerida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de trabajo</td> <td>Bajo presión</td> </tr> </tbody> </table>				PUESTO	PANADERO	Jefe inmediato	Atención a clientes	Funciones generales	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de masas Cocción de masas 	Propósito	Elaboración de panes y galletas	Actividades	a) Elaboración de masa para panes y galletas. b) Cocción de masas para panes y galletas c) Control de horneado	Relaciones internas	Con todo el personal	Relaciones externas	No aplica.	Educación	Preparatoria o equivalente	Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa	Destrezas	Manipulación de maquinaria utilizada en la preparación de panes.	Experiencia	No requerida	Condiciones de trabajo	Bajo presión
PUESTO	PANADERO																										
Jefe inmediato	Atención a clientes																										
Funciones generales	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de masas Cocción de masas 																										
Propósito	Elaboración de panes y galletas																										
Actividades	a) Elaboración de masa para panes y galletas. b) Cocción de masas para panes y galletas c) Control de horneado																										
Relaciones internas	Con todo el personal																										
Relaciones externas	No aplica.																										
Educación	Preparatoria o equivalente																										
Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa																										
Destrezas	Manipulación de maquinaria utilizada en la preparación de panes.																										
Experiencia	No requerida																										
Condiciones de trabajo	Bajo presión																										
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:																								
Inició:	Terminó:																										

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:																								
			Fecha de actualización:																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #00838f; color: white;"> <th style="width: 30%;">PUESTO</th> <th style="width: 70%;">ARMADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jefe inmediato</td> <td>Atención a clientes</td> </tr> <tr> <td>Funciones generales</td> <td>Armado de panes y galletas</td> </tr> <tr> <td>Propósito</td> <td>Preparación de los panes y galletas para la decoración</td> </tr> <tr> <td>Actividades</td> <td> a) Elaboración de rellenos. b) Elaboración de pastas c) Cortes de panes d) Armado de cupcakes, cake pops y galletas para su decoración </td> </tr> <tr> <td>Relaciones internas</td> <td>Con todo el personal</td> </tr> <tr> <td>Relaciones externas</td> <td>No aplica.</td> </tr> <tr> <td>Educación</td> <td>Preparatoria o equivalente</td> </tr> <tr> <td>Requisitos</td> <td>Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa</td> </tr> <tr> <td>Destrezas</td> <td>Manipulación de maquinaria utilizada en el armado de productos.</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>No requerida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de trabajo</td> <td>Bajo presión</td> </tr> </tbody> </table>				PUESTO	ARMADO	Jefe inmediato	Atención a clientes	Funciones generales	Armado de panes y galletas	Propósito	Preparación de los panes y galletas para la decoración	Actividades	a) Elaboración de rellenos. b) Elaboración de pastas c) Cortes de panes d) Armado de cupcakes, cake pops y galletas para su decoración	Relaciones internas	Con todo el personal	Relaciones externas	No aplica.	Educación	Preparatoria o equivalente	Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa	Destrezas	Manipulación de maquinaria utilizada en el armado de productos.	Experiencia	No requerida	Condiciones de trabajo	Bajo presión
PUESTO	ARMADO																										
Jefe inmediato	Atención a clientes																										
Funciones generales	Armado de panes y galletas																										
Propósito	Preparación de los panes y galletas para la decoración																										
Actividades	a) Elaboración de rellenos. b) Elaboración de pastas c) Cortes de panes d) Armado de cupcakes, cake pops y galletas para su decoración																										
Relaciones internas	Con todo el personal																										
Relaciones externas	No aplica.																										
Educación	Preparatoria o equivalente																										
Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa																										
Destrezas	Manipulación de maquinaria utilizada en el armado de productos.																										
Experiencia	No requerida																										
Condiciones de trabajo	Bajo presión																										
Elaboró:		Revisó:																									
Inició:		Autorizó:																									
Terminó:																											

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:																									
			Fecha de actualización:																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #00838f; color: white;"> <th style="width: 30%;">PUESTO</th> <th style="width: 70%;">DECORACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jefe inmediato</td> <td>Atención a clientes</td> </tr> <tr> <td>Funciones generales</td> <td>Decoración</td> </tr> <tr> <td>Propósito</td> <td>Dar presentación al producto</td> </tr> <tr> <td>Actividades</td> <td> a) Elaboración de betunes. b) Elaboración de pastas c) Creación de decoraciones en fondant d) Decoraciones diversas e) Control de decoraciones </td> </tr> <tr> <td>Relaciones internas</td> <td>Con todo el personal</td> </tr> <tr> <td>Relaciones externas</td> <td>No aplica.</td> </tr> <tr> <td>Educación</td> <td>Preparatoria o equivalente</td> </tr> <tr> <td>Requisitos</td> <td>Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa</td> </tr> <tr> <td>Destrezas</td> <td>Manipulación de maquinaria utilizada en el armado de productos, creatividad, facilidad para el manejo de betunes</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>No requerida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de trabajo</td> <td>Bajo presión</td> </tr> </tbody> </table>					PUESTO	DECORACIÓN	Jefe inmediato	Atención a clientes	Funciones generales	Decoración	Propósito	Dar presentación al producto	Actividades	a) Elaboración de betunes. b) Elaboración de pastas c) Creación de decoraciones en fondant d) Decoraciones diversas e) Control de decoraciones	Relaciones internas	Con todo el personal	Relaciones externas	No aplica.	Educación	Preparatoria o equivalente	Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa	Destrezas	Manipulación de maquinaria utilizada en el armado de productos, creatividad, facilidad para el manejo de betunes	Experiencia	No requerida	Condiciones de trabajo	Bajo presión
PUESTO	DECORACIÓN																											
Jefe inmediato	Atención a clientes																											
Funciones generales	Decoración																											
Propósito	Dar presentación al producto																											
Actividades	a) Elaboración de betunes. b) Elaboración de pastas c) Creación de decoraciones en fondant d) Decoraciones diversas e) Control de decoraciones																											
Relaciones internas	Con todo el personal																											
Relaciones externas	No aplica.																											
Educación	Preparatoria o equivalente																											
Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa																											
Destrezas	Manipulación de maquinaria utilizada en el armado de productos, creatividad, facilidad para el manejo de betunes																											
Experiencia	No requerida																											
Condiciones de trabajo	Bajo presión																											
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																								
Inició:	Terminó:																											

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:																									
			Fecha de actualización:																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #00838f; color: white;"> <th style="width: 30%;">PUESTO</th> <th style="width: 70%;">MANTENIMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jefe inmediato</td> <td>Atención a clientes</td> </tr> <tr> <td>Funciones generales</td> <td>Mantenimiento de la limpieza en áreas comunes y utensilios</td> </tr> <tr> <td>Propósito</td> <td>Mantener limpio el lugar</td> </tr> <tr> <td>Actividades</td> <td>a) Limpieza del lugar b) Lavado de utensilios</td> </tr> <tr> <td>Relaciones internas</td> <td>Con todo el personal</td> </tr> <tr> <td>Relaciones externas</td> <td>No aplica.</td> </tr> <tr> <td>Educación</td> <td>Educación básica</td> </tr> <tr> <td>Requisitos</td> <td>Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa</td> </tr> <tr> <td>Destrezas</td> <td>Manipulación de químicos de limpieza.</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>No requerida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de trabajo</td> <td>Bajo presión</td> </tr> </tbody> </table>					PUESTO	MANTENIMIENTO	Jefe inmediato	Atención a clientes	Funciones generales	Mantenimiento de la limpieza en áreas comunes y utensilios	Propósito	Mantener limpio el lugar	Actividades	a) Limpieza del lugar b) Lavado de utensilios	Relaciones internas	Con todo el personal	Relaciones externas	No aplica.	Educación	Educación básica	Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa	Destrezas	Manipulación de químicos de limpieza.	Experiencia	No requerida	Condiciones de trabajo	Bajo presión
PUESTO	MANTENIMIENTO																											
Jefe inmediato	Atención a clientes																											
Funciones generales	Mantenimiento de la limpieza en áreas comunes y utensilios																											
Propósito	Mantener limpio el lugar																											
Actividades	a) Limpieza del lugar b) Lavado de utensilios																											
Relaciones internas	Con todo el personal																											
Relaciones externas	No aplica.																											
Educación	Educación básica																											
Requisitos	Presentación de la documentación oficial que requiera la empresa																											
Destrezas	Manipulación de químicos de limpieza.																											
Experiencia	No requerida																											
Condiciones de trabajo	Bajo presión																											
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																								
Inició:	Terminó:																											

IV. **Capítulo IV: Manual de procedimientos**



	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h2>4.1 <u>Introducción</u></h2>		
<p>Dentro de este manual podrá encontrar la misión, visión y valores con la que la empresa 1,000 dulces Recuerdos ha construido sus cimientos.</p> <p>El manual nos indicará como se realizan cada uno de los procedimientos que se llevan a cabo dentro de la empresa, es por ellos que también nos indicará la forma en que se encuentran ubicados los puestos jerárquicamente con el organigrama dejando perfectamente claro el direccionamiento de la empresa y sus subordinados.</p> <p>Los procedimientos con los que está conformado este manual encontrarán puntos importantes como el objetivo del procedimiento, alcance, responsables, sipoc así como un análisis detallado de sipoc, formatos e indicadores, procedimientos diagramados y procedimientos descriptivos.</p>		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	
Autorizó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h2>4.2 <u>Objetivos</u></h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar información para el mejor aprovechamiento de los recursos con los que cuenta la empresa • Brindar una visión general e integral de cómo la empresa realiza cada uno de sus procedimientos • Precisar la secuencia lógica de cada uno de los pasos de los que se componen los procedimientos realizados por la empresa • Precisar la responsabilidad operativa del personal de cada uno de los puesto con los que cuenta la empresa 		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	Autorizó:

	1,000 Dulces Recuerdos	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
4.3 <u>Misión</u>		
<p>Somos una repostería encargada de construir dulces recuerdos en nuestros clientes a través de postres personalizados e innovadores regalando sentimientos y emociones que deleiten su paladar.</p>		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	
		Autorizó:

	1,000 Dulces Recuerdos	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
4.4 <u>Visión</u>			
<p>Ser la empresa de repostería con el mayor auge dentro del Distrito Federal reconocida por la personalización de sus postres.</p>			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h2>4.5 <u>Valores</u></h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Responsabilidad</u> empresarial ante los consumidores y clientes para brindar la mejor calidad de experiencia en el servicio, manejando con responsabilidad los recursos y tomando siempre las decisiones más convenientes y asumiendo las consecuencias de los mismos. • <u>Compromiso</u> con los consumidores y clientes para la elaboración y entrega de nuestros productos, así como el compromiso para lograr un sentido de pertenencia. • <u>Honestidad</u> en el manejo de los recursos y sobre todo con nuestros consumidores y clientes para brindar la mejor calidad en el servicio • <u>Respeto</u> hacia nuestros clientes y consumidores así como con cada uno de los miembros que conforman esta organización 		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	Autorizó:

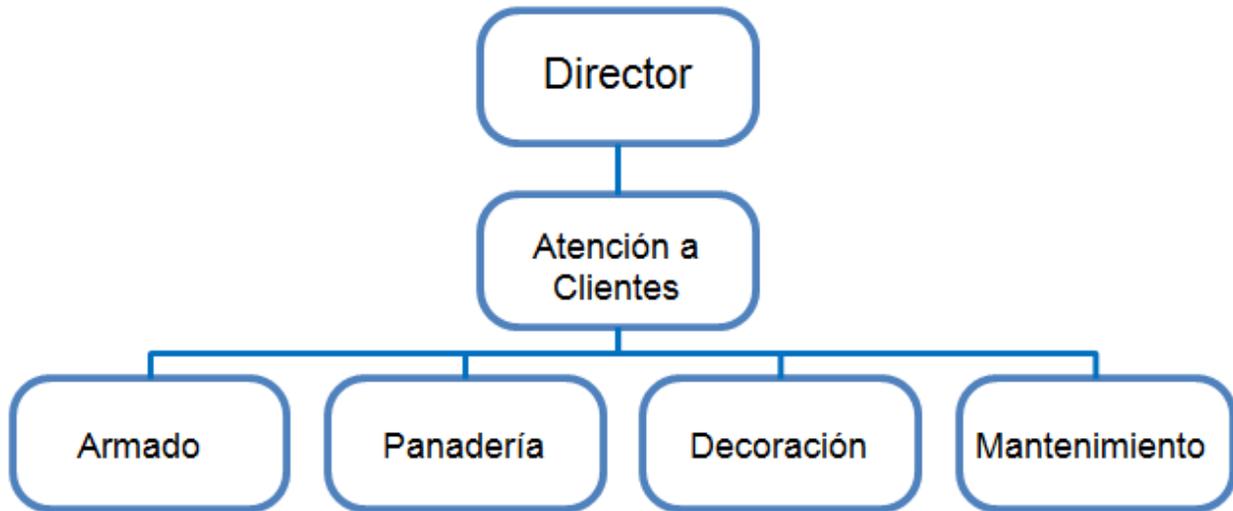


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.6 Organigrama



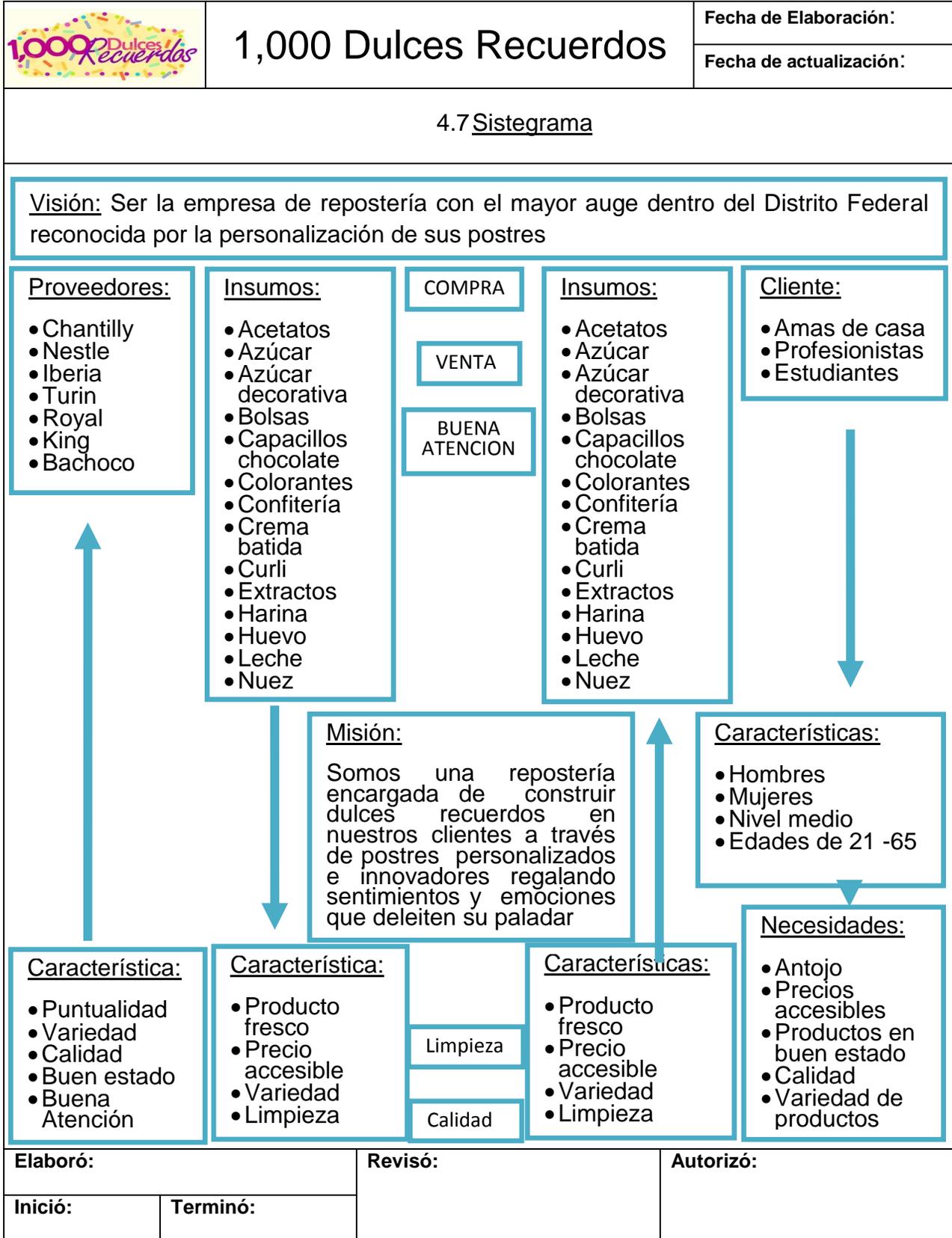
Elaboró:

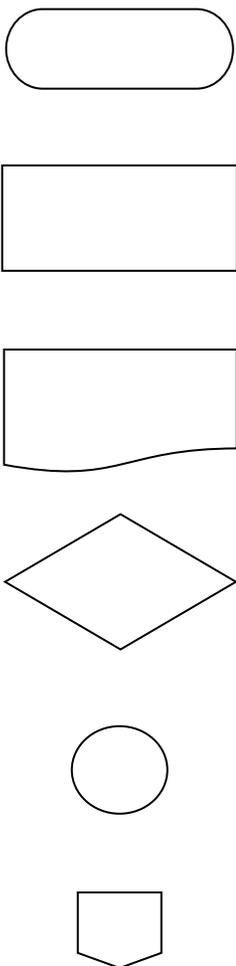
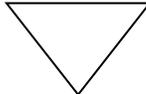
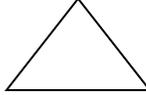
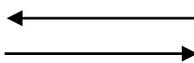
Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:



		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:	
				Fecha de actualización:	
<h2>4.8 Simbología</h2>					
					
	Inicio o fin		Guardar		
	Operación		Sacar		
	Documento		Archivo muerto		
	Decisión		Rompe documento		
	Conector de procedimientos		Dirección de procedimiento		
	Conector de paginas				
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:	
Inició:	Terminó:				

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<h2>4.9 <u>Procedimientos</u></h2>		
<p>Los procedimientos que se encontraran serán:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Cupcake • Cakepops • Brownies • Minigelee • Minitidbit • Alfajores • Galletas de mantequilla • Galletas de nuez • Galletas de arroz • Galletas decoradas • Ventas 		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	Autorizó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:
			Fecha de actualización:
<p>4.9.1 <u>Cupcake</u></p> <p>4.9.1.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de cupcakes, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p> <p>4.9.1.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de cupcakes involucra al área panadería, armado, y el área de decoración de la empresa.</p> <p>4.9.1.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de cupcakes son panadería, armado y decoración.</p> <p>4.9.1.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p>4.9.1.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:																																										
		Fecha de actualización:																																										
<p>4.9.1.6 <u>SIPOC</u></p> <table style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Nombre del procedimiento</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">S</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">I</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">P</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">O</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">C</td> </tr> <tr style="border-top: 3px double #00AEEF;"> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Cupcakes </td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Usuario</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Cupcake</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Consultar proceso descriptivo y diagramado</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Dinero</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Atención a clientes</td> </tr> </table>			Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	<ul style="list-style-type: none"> • Cupcakes 	Usuario	Cupcake	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes																														
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C																																							
<ul style="list-style-type: none"> • Cupcakes 	Usuario	Cupcake	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes																																							
<p>4.9.1.7 <u>Análisis SIPOC</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #D9E1F2;"> <th style="padding: 5px;">Operación</th> <th style="padding: 5px;">¿Qué se hace?</th> <th style="padding: 5px;">¿Quién lo hace?</th> <th style="padding: 5px;">¿Para qué lo hace?</th> <th style="padding: 5px;">Área que genera información</th> <th style="padding: 5px;">Usuario</th> <th style="padding: 5px;">Documento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Sacar</td> <td style="padding: 5px;">Tomar ingredientes</td> <td style="padding: 5px;">Panadero</td> <td style="padding: 5px;">Batir</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Panadería</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Colocar ingredientes</td> <td style="padding: 5px;">Poner ingredientes en la mesa</td> <td style="padding: 5px;">Panadero</td> <td style="padding: 5px;">Batir</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Panadería</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Batir</td> <td style="padding: 5px;">Colocar ingrediente</td> <td style="padding: 5px;">Panadero</td> <td style="padding: 5px;">Realizar masa</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Panadería</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Sacar molde</td> <td style="padding: 5px;">Tomar charola de cupcakes</td> <td style="padding: 5px;">Panadero</td> <td style="padding: 5px;">Colocar capacillos</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Panadería</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Agregar</td> <td style="padding: 5px;">Incorporar los ingredientes faltantes</td> <td style="padding: 5px;">Panadero</td> <td style="padding: 5px;">Realizar masa</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Panadería</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table>			Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento	Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería		Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería		Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería		Sacar molde	Tomar charola de cupcakes	Panadero	Colocar capacillos	Dirección	Panadería		Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento																																						
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería																																							
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería																																							
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería																																							
Sacar molde	Tomar charola de cupcakes	Panadero	Colocar capacillos	Dirección	Panadería																																							
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería																																							
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																																								
Inició:	Terminó:																																											

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar capavillos	Tomar capavillos	Panadero	Colocar en molde	Dirección	Panadería	
Colocar capavillos	Poner capavillos en cada espacio del molde	Panadero	Colocar masa	Dirección	Panadería	
Verter masa	Vaciar la masa en el molde	Panadero	Colocarlo en el horno	Dirección	Panadería	
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar molde	Abrir el horno y sacar el molde	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner el molde en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Desmoldar	Sacar cupcakes del molde	Panadero	Entregar cupcakes	Dirección	Panadería	
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Decoración	Formato
Entregar cupcakes	Dar cupcakes	Panadero	Armado de cupcakes	Dirección	Armado	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

 1,000 Dulces Recuerdos		Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Recibir cupcakes	Tomar cupcakes	Armado	Colocar relleno	Dirección	Armado	
Perforar	Hacer cavidad	Armado	Colocar el relleno	Dirección	Armado	
Colocar relleno	Poner relleno en la cavidad	Armado	Tapar	Dirección	Armado	
Tapar	Colocar tapa de pan	Armado	Entregar cupcakes	Dirección	Armado	
Entregar cupcakes	Dar cupcakes	Armado	Decoración	Dirección	Decoración	
Recibir cupcakes	Tomar cupcakes	Decorador	Decorar	Dirección	Decoración	
Colocar cobertura	Poner cobertura	Decorador	Realizar decoración	Dirección	Decoración	
Decoración	Tomar ducas o fondant y decorar	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración	
Colocar vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

	1,000 Dulces Recuerdos		Fecha de Elaboración:																																																																																																												
			Fecha de actualización:																																																																																																												
<p>4.9.1.8 <u>Descripción literaria</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 20%;">Responsable</th> <th style="width: 55%;">Actividad</th> <th style="width: 20%;">Formato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td style="text-align: center;">Inicio</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Panadero</td><td style="text-align: center;">Sacar</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar ingredientes</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3</td><td></td><td style="text-align: center;">Batir</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">4</td><td></td><td style="text-align: center;">Agregar</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">5</td><td></td><td style="text-align: center;">Sacar molde</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">6</td><td></td><td style="text-align: center;">Sacar capacillos</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">7</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar capacillos</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">8</td><td></td><td style="text-align: center;">Verter masa</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">9</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar en el horno</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">10</td><td></td><td style="text-align: center;">Hornear</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">11</td><td></td><td style="text-align: center;">Sacar molde</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">12</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar en rejillas</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">13</td><td></td><td style="text-align: center;">Desmoldar</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">14</td><td></td><td style="text-align: center;">Registrar</td><td style="text-align: center;">Control panadería</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">15</td><td></td><td style="text-align: center;">Entregar cupcakes</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">16</td><td style="text-align: center;">Armado</td><td style="text-align: center;">Recibir cupcakes</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">17</td><td></td><td style="text-align: center;">Perforar</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">18</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar relleno</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">19</td><td></td><td style="text-align: center;">Tapar</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">20</td><td></td><td style="text-align: center;">Entregar cupcakes</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">21</td><td style="text-align: center;">Decorador</td><td style="text-align: center;">Recibir cupcakes</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">22</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar cobertura</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">23</td><td></td><td style="text-align: center;">Decoración</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">24</td><td></td><td style="text-align: center;">Colocar vitrina</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">25</td><td></td><td style="text-align: center;">Registro</td><td style="text-align: center;">Control decoración</td></tr> </tbody> </table>				No	Responsable	Actividad	Formato		Inicio			1	Panadero	Sacar		2		Colocar ingredientes		3		Batir		4		Agregar		5		Sacar molde		6		Sacar capacillos		7		Colocar capacillos		8		Verter masa		9		Colocar en el horno		10		Hornear		11		Sacar molde		12		Colocar en rejillas		13		Desmoldar		14		Registrar	Control panadería	15		Entregar cupcakes		16	Armado	Recibir cupcakes		17		Perforar		18		Colocar relleno		19		Tapar		20		Entregar cupcakes		21	Decorador	Recibir cupcakes		22		Colocar cobertura		23		Decoración		24		Colocar vitrina		25		Registro	Control decoración
No	Responsable	Actividad	Formato																																																																																																												
	Inicio																																																																																																														
1	Panadero	Sacar																																																																																																													
2		Colocar ingredientes																																																																																																													
3		Batir																																																																																																													
4		Agregar																																																																																																													
5		Sacar molde																																																																																																													
6		Sacar capacillos																																																																																																													
7		Colocar capacillos																																																																																																													
8		Verter masa																																																																																																													
9		Colocar en el horno																																																																																																													
10		Hornear																																																																																																													
11		Sacar molde																																																																																																													
12		Colocar en rejillas																																																																																																													
13		Desmoldar																																																																																																													
14		Registrar	Control panadería																																																																																																												
15		Entregar cupcakes																																																																																																													
16	Armado	Recibir cupcakes																																																																																																													
17		Perforar																																																																																																													
18		Colocar relleno																																																																																																													
19		Tapar																																																																																																													
20		Entregar cupcakes																																																																																																													
21	Decorador	Recibir cupcakes																																																																																																													
22		Colocar cobertura																																																																																																													
23		Decoración																																																																																																													
24		Colocar vitrina																																																																																																													
25		Registro	Control decoración																																																																																																												
Elaboró:		Revisó:																																																																																																													
Inició:	Terminó:	Autorizó:																																																																																																													

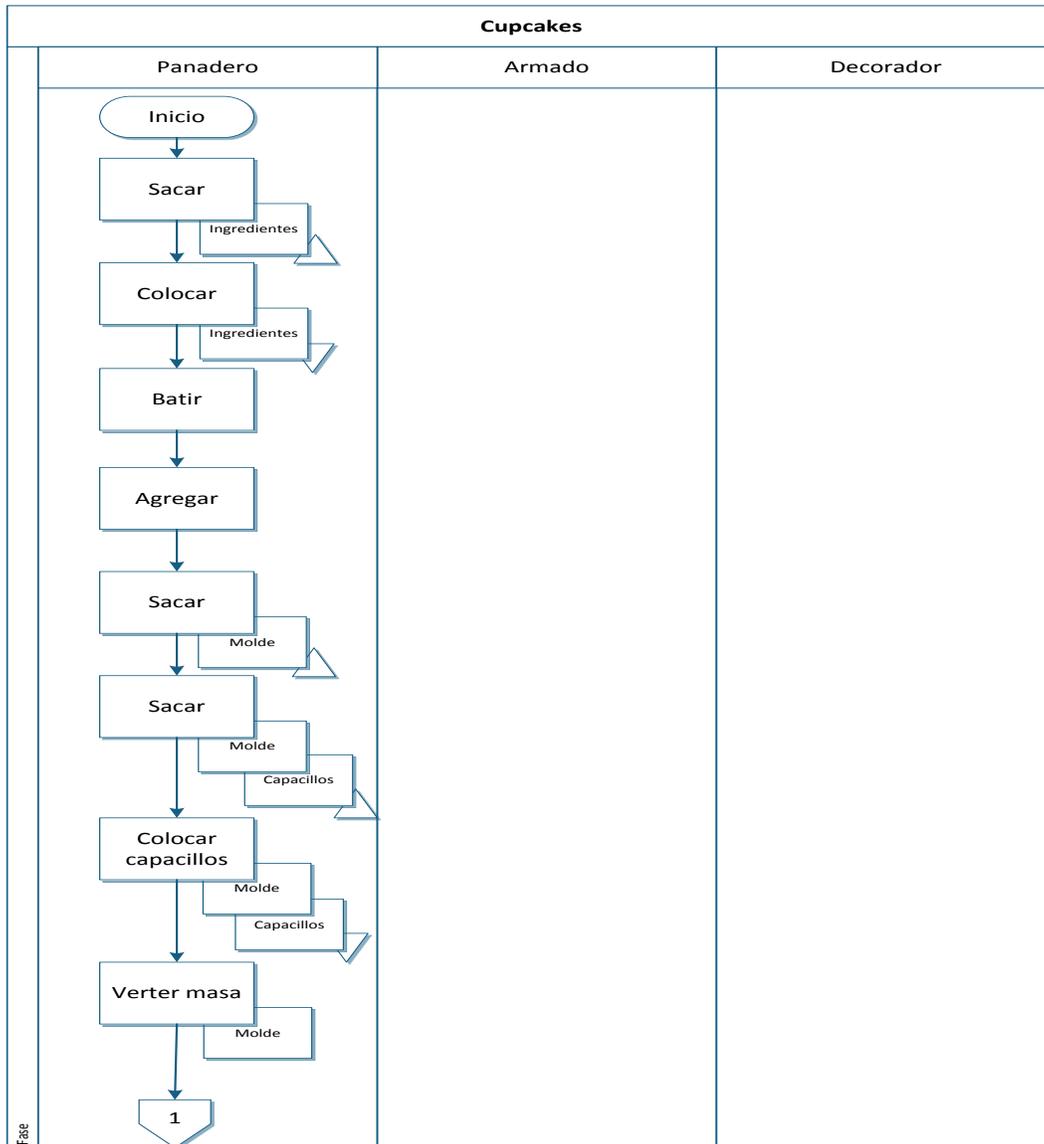


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.1.9 Diagrama de flujo



Elaboró:

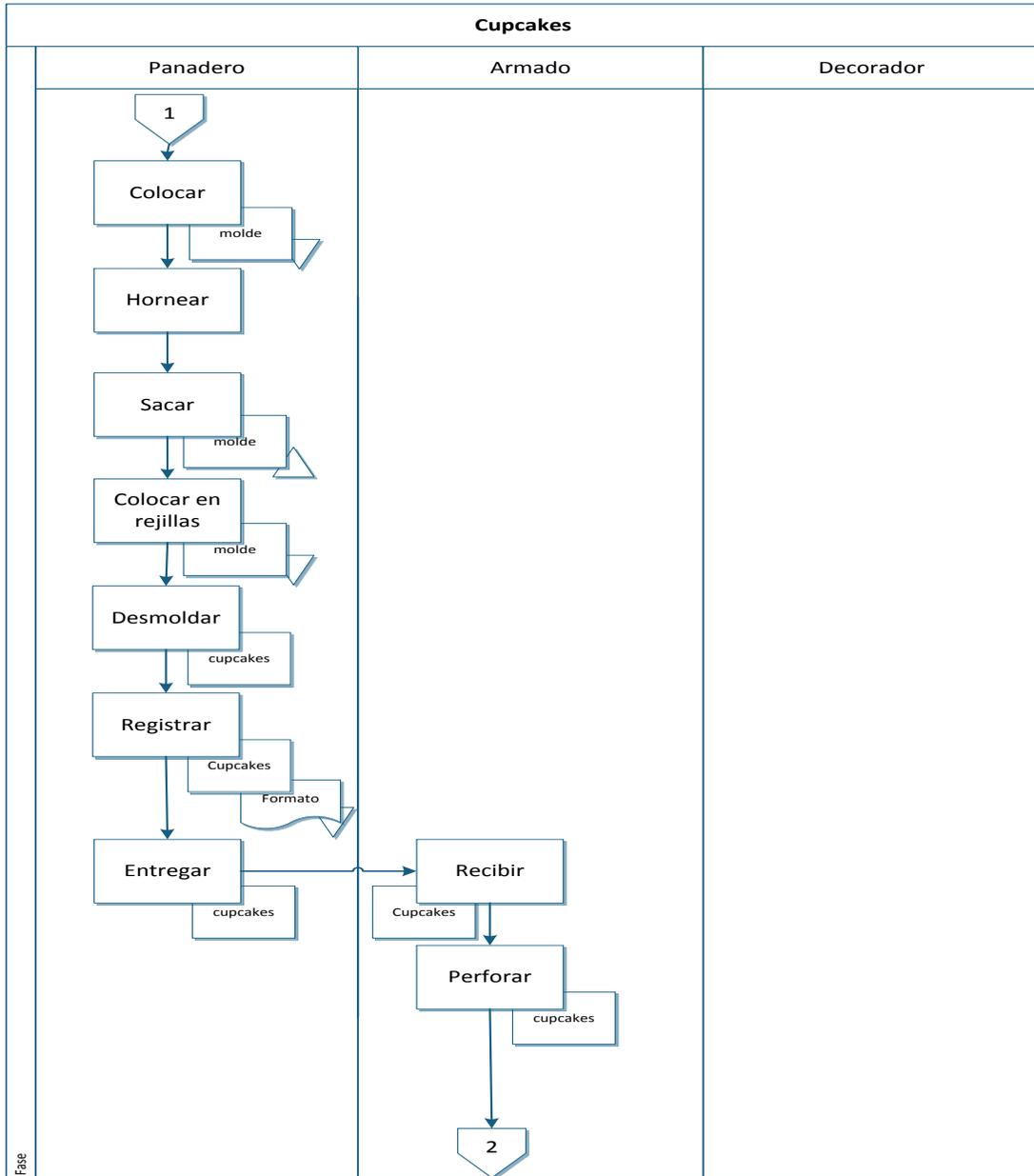
Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

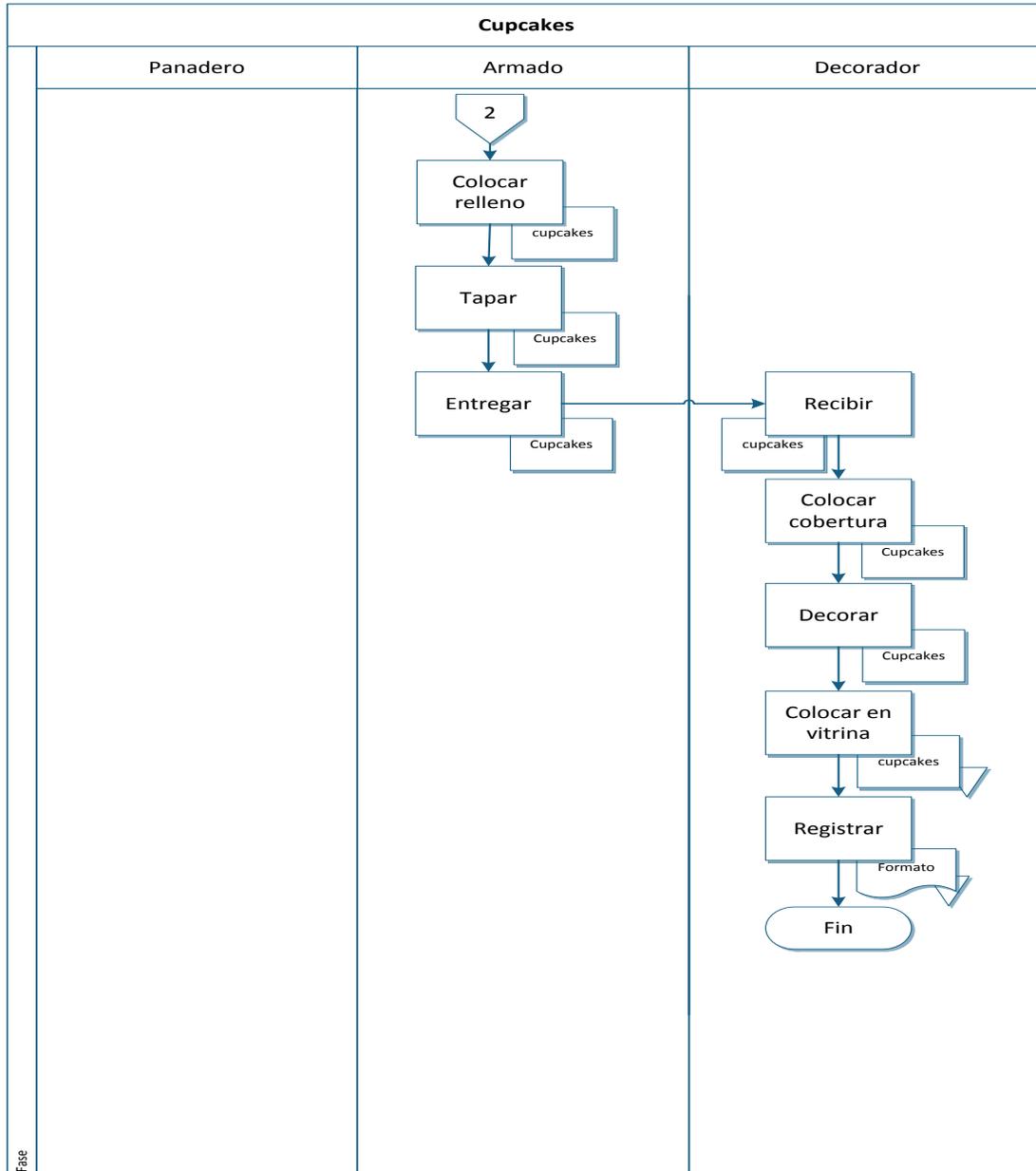
	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

--	--	--



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.1.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control decoración			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se decoró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se decoró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se decoraron de ese producto

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<p style="text-align: center;">4.9.2 <u>Cakepops</u></p> <p style="text-align: center;">4.9.2.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de cakepops, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento</p> <p style="text-align: center;">4.9.2.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de cakepops involucra al área panadería, armado, y el área de decoración de la empresa.</p> <p style="text-align: center;">4.9.2.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de cakepops son panadería, armado y decoración.</p> <p style="text-align: center;">4.9.2.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p style="text-align: center;">4.9.2.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 		
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:	

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
<h2>4.9.2.6 SIPOC</h2>						
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	
<ul style="list-style-type: none"> • Cakepops 	Usuario	Cakepops	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes	
<h2>4.9.2.7 Análisis SIPOC</h2>						
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Colocar ingrediente s	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Sacar molde	Tomar molde	Panadero	Engrasar	Dirección	Panadería	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

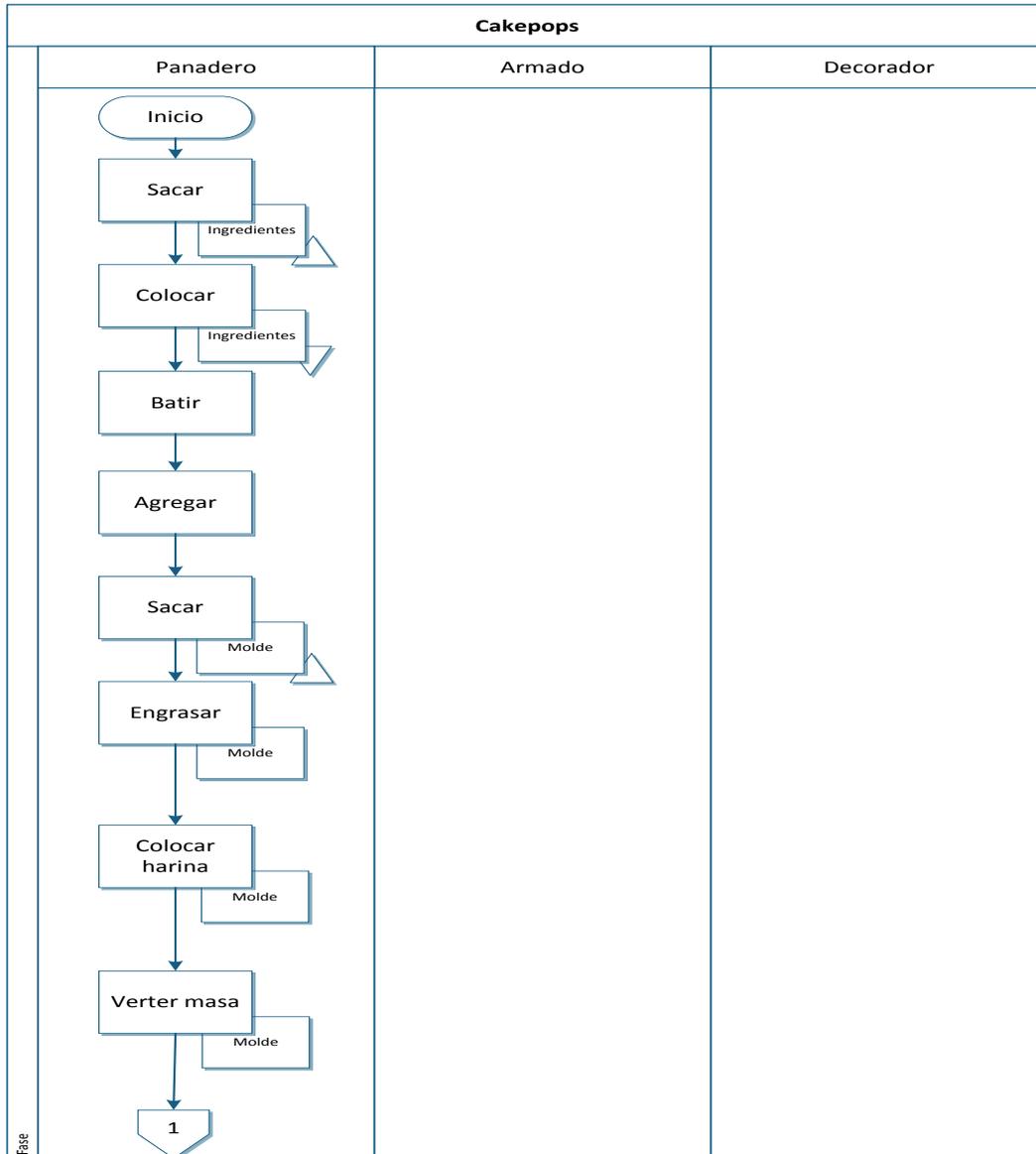
		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Engrasar	Untar mantequilla	Panadero	Colocar harina	Dirección	Panadería	
Colocar harina	Tapizar de harina	Panadero	Colocar masa	Dirección	Panadería	
Verter masa	Vaciar la masa en el molde	Panadero	Colocarlo en el horno	Dirección	Panadería	
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar molde	Abrir el horno y sacar el molde	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner el molde en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Desmoldar	Sacar pan del molde	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería	
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Decoración	Formato
Entregar	Dar pan	Panadero	Armado de cakepops	Dirección	Armado	
Recibir	Tomar pan	Armado	Colocar humectante	Dirección	Armado	
Humectar	Agregar humectante	Armado	Formar cakepops	Dirección	Armado	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Dar forma	Comprimir masa para dar forma	Armado	Colocar palos	Dirección	Armado	
Colocar palos	Poner palos	Armado	Entregar cupcakes	Dirección	Armado	
Entregar cakepops	Dar cakepops	Armado	Decoración	Dirección	Decoración	
Recibir cakepops	Tomar cakepops	Decorador	Decorar	Dirección	Decoración	
Colocar cobertura	Poner cobertura	Decorador	Realizar decoración	Dirección	Decoración	
Decoración	Tomar ducas o fondant y decorar	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración	
Envolver	Colocar bolsas	Decorador	Poner en vitrina	Dirección	Decoración	
Colocar vitrina	Poner en vitrina	Decorador	Venta	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:																																																																																																																
			Fecha de actualización:																																																																																																																
<p>4.9.2.8 <u>Descripción literaria</u></p>																																																																																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Responsable</th> <th>Actividad</th> <th>Formato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Inicio</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Panadero</td> <td>Sacar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>Colocar ingredientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td>Batir</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td>Agregar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td>Sacar molde</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td>Engrasar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td>Colocar harina</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td>Verter masa</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td>Colocar en el horno</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td></td> <td>Hornear</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td></td> <td>Sacar molde</td> <td></td> </tr> <tr> <td>12</td> <td></td> <td>Colocar en rejillas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td></td> <td>Desmoldar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td></td> <td>Registrar</td> <td>Control panadería</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td></td> <td>Entregar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>Armado</td> <td>Recibir</td> <td></td> </tr> <tr> <td>17</td> <td></td> <td>Humectar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>18</td> <td></td> <td>Dar forma</td> <td></td> </tr> <tr> <td>19</td> <td></td> <td>Colocar palos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>20</td> <td></td> <td>Entregar cakepops</td> <td></td> </tr> <tr> <td>21</td> <td>Decorador</td> <td>Recibir cakepops</td> <td></td> </tr> <tr> <td>22</td> <td></td> <td>Colocar cobertura</td> <td></td> </tr> <tr> <td>23</td> <td></td> <td>Decoración</td> <td></td> </tr> <tr> <td>24</td> <td></td> <td>Envolver</td> <td></td> </tr> <tr> <td>25</td> <td></td> <td>Colocar vitrina</td> <td></td> </tr> <tr> <td>26</td> <td></td> <td>Registro</td> <td>Control decorado</td> </tr> </tbody> </table>				No	Responsable	Actividad	Formato		Inicio			1	Panadero	Sacar		2		Colocar ingredientes		3		Batir		4		Agregar		5		Sacar molde		6		Engrasar		7		Colocar harina		8		Verter masa		9		Colocar en el horno		10		Hornear		11		Sacar molde		12		Colocar en rejillas		13		Desmoldar		14		Registrar	Control panadería	15		Entregar		16	Armado	Recibir		17		Humectar		18		Dar forma		19		Colocar palos		20		Entregar cakepops		21	Decorador	Recibir cakepops		22		Colocar cobertura		23		Decoración		24		Envolver		25		Colocar vitrina		26		Registro	Control decorado
No	Responsable	Actividad	Formato																																																																																																																
	Inicio																																																																																																																		
1	Panadero	Sacar																																																																																																																	
2		Colocar ingredientes																																																																																																																	
3		Batir																																																																																																																	
4		Agregar																																																																																																																	
5		Sacar molde																																																																																																																	
6		Engrasar																																																																																																																	
7		Colocar harina																																																																																																																	
8		Verter masa																																																																																																																	
9		Colocar en el horno																																																																																																																	
10		Hornear																																																																																																																	
11		Sacar molde																																																																																																																	
12		Colocar en rejillas																																																																																																																	
13		Desmoldar																																																																																																																	
14		Registrar	Control panadería																																																																																																																
15		Entregar																																																																																																																	
16	Armado	Recibir																																																																																																																	
17		Humectar																																																																																																																	
18		Dar forma																																																																																																																	
19		Colocar palos																																																																																																																	
20		Entregar cakepops																																																																																																																	
21	Decorador	Recibir cakepops																																																																																																																	
22		Colocar cobertura																																																																																																																	
23		Decoración																																																																																																																	
24		Envolver																																																																																																																	
25		Colocar vitrina																																																																																																																	
26		Registro	Control decorado																																																																																																																
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:																																																																																																																
Inició:	Terminó:																																																																																																																		

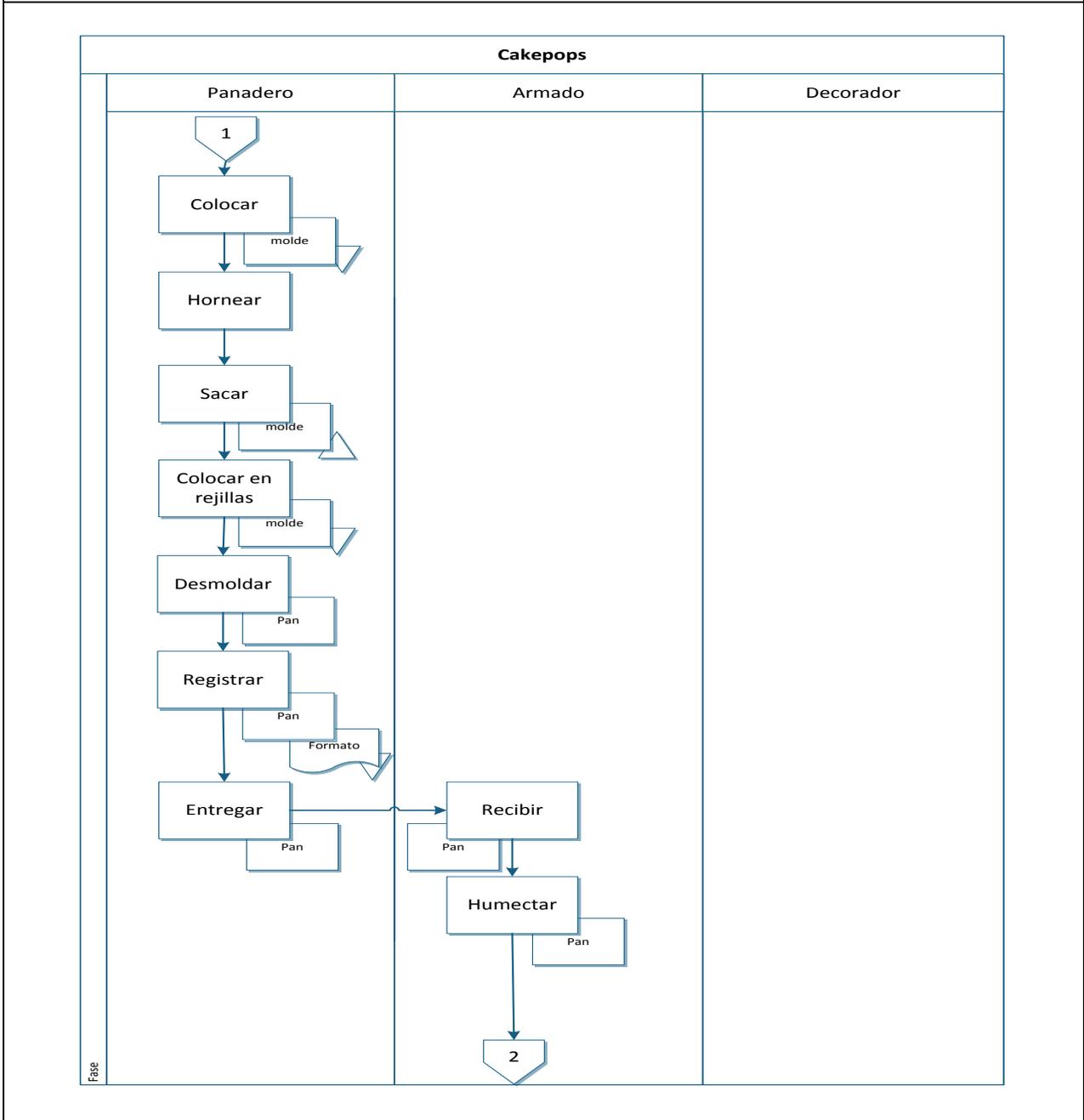
	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.2.9 Diagrama de flujo



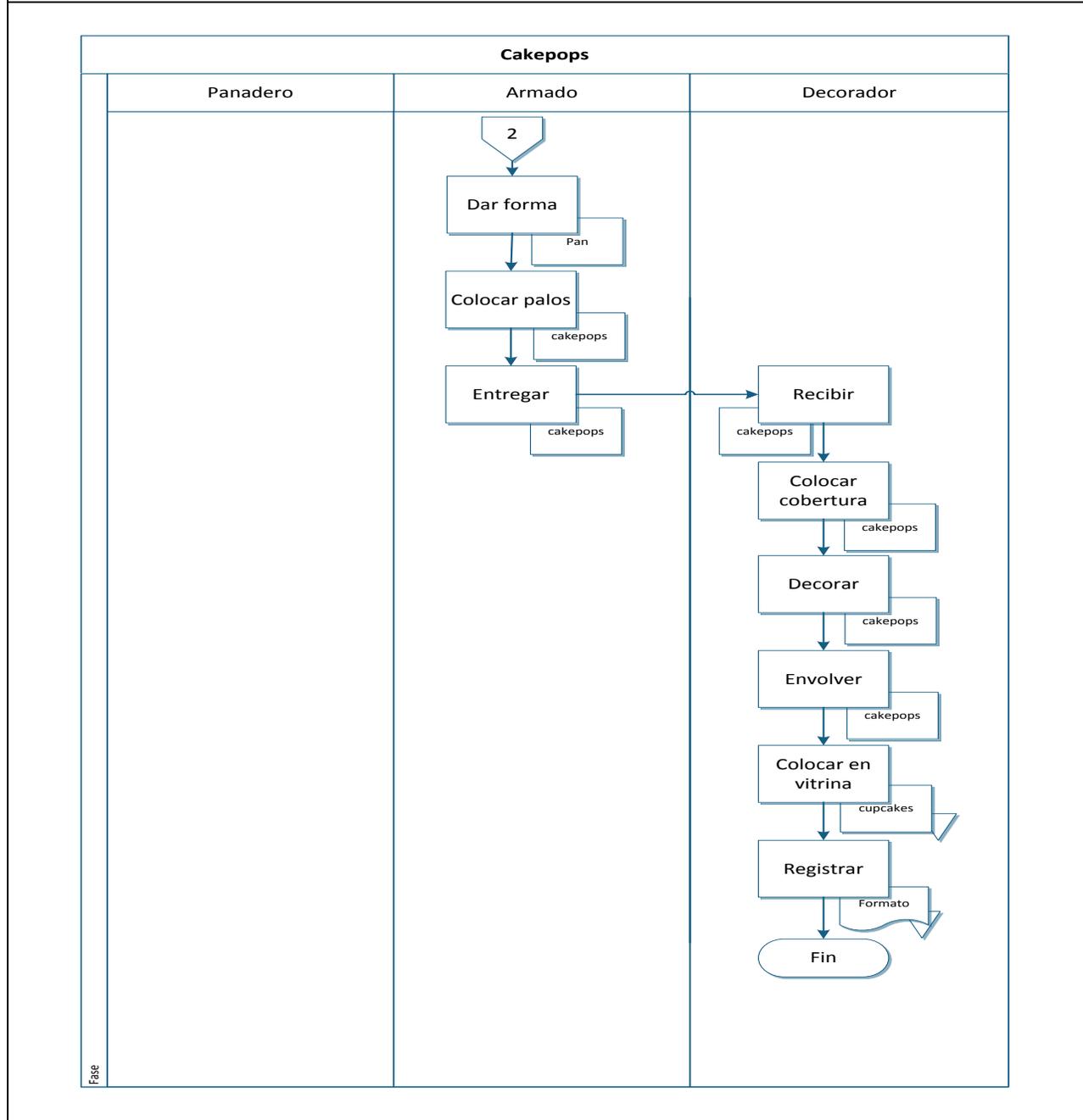
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.2.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control decoración			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se decoró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se decoró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se decoraron de ese producto

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
<p style="text-align: center;">4.9.3 <u>Brownies</u></p> <p style="text-align: center;">4.9.3.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de brownies, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p> <p style="text-align: center;">4.9.3.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de brownies involucra al área panadería, armado, y el área de decoración de la empresa.</p> <p style="text-align: center;">4.9.3.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de brownies son panadería y armado.</p> <p style="text-align: center;">4.9.3.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p style="text-align: center;">4.9.3.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
<h3>4.9.3.6 <u>SIPOC</u></h3>						
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	
<ul style="list-style-type: none"> • Brownies 	Usuario	Brownies	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes	
<h3>4.9.3.7 <u>Análisis SIPOC</u></h3>						
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Tomar charola	Panadero	Verter masa	Dirección	Panadería	
Verter masa	Vaciar la masa en el molde	Panadero	Colocarlo en el horno	Dirección	Panadería	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar molde	Abrir el horno y sacar la charola	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner la charola en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato
Entregar charola	Dar charola	Panadero	Cortar brownies	Dirección	Armado	
Recibir charola	Tomar charola	Armado	Cortar brownies	Dirección	Armado	
Cortar brownies	Tomar cuchillos cortar	Armado	Envolver	Dirección	Armado	
Envolver	Colocar brownies en bolsas	Armado	Colocar en vitrina	Dirección	Armado	
Colocar vitrina	Ponerlo en la vitrina	Armado	Vender	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.3.8 Descripción literaria

No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Panadero	Sacar	
2		Colocar ingredientes	
3		Batir	
4		Agregar	
5		Sacar charola	
6		Verter masa	
7		Colocar en el horno	
8		Hornear	
9		Sacar molde	
10		Colocar en rejillas	
11		Registrar	Control panadería
12		Entregar charola	
13	Armado	Recibir charola	
14		Cortar brownies	
15		Envolver	
16		Colocar vitrina	
17		Registro	Control armado

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

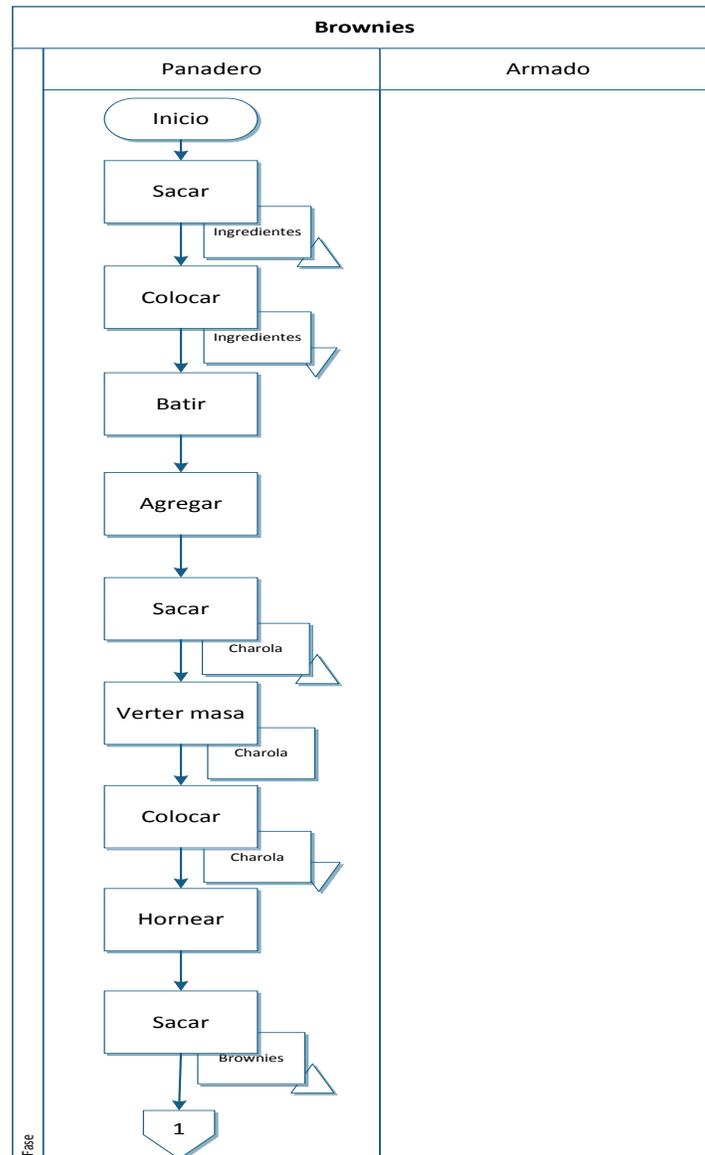


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.3.9 Diagrama de flujo



Elaboró:

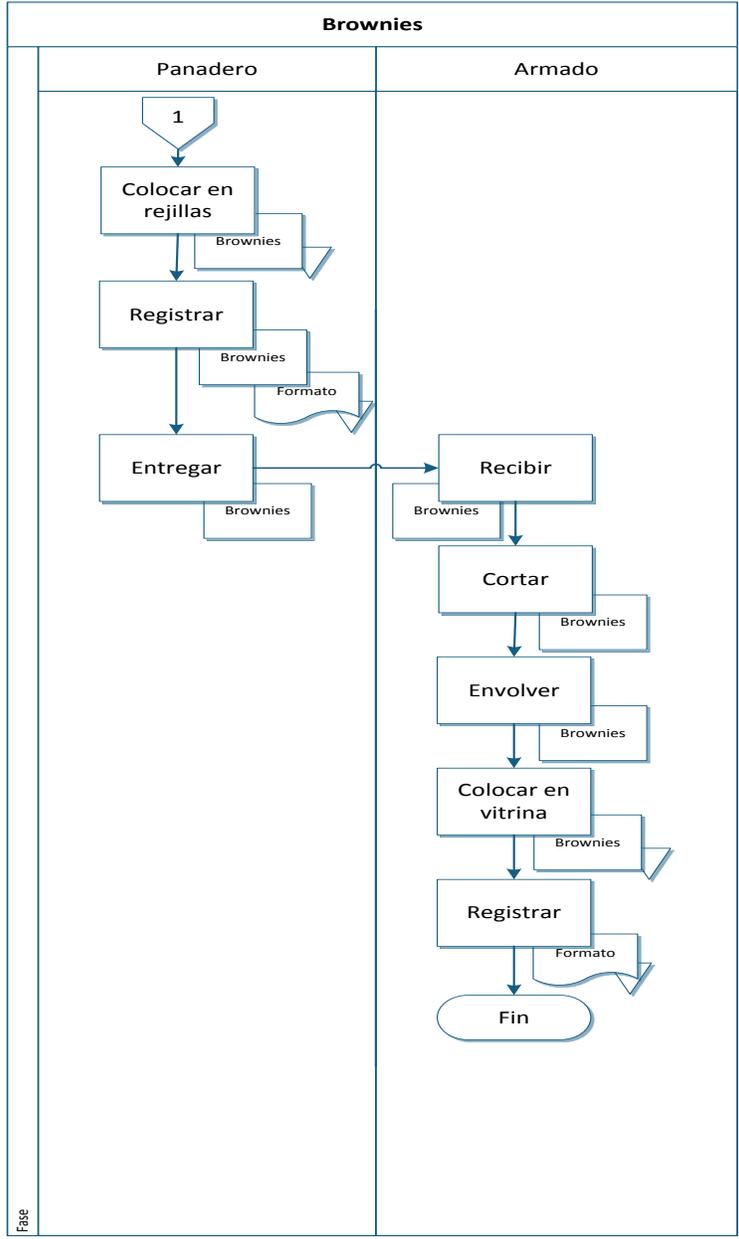
Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.3.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control de armado			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se envolvió el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se envolvió
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se salieron

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:
			Fecha de actualización:
<h2>4.9.4 <u>Minigelee</u></h2>			
<h3>4.9.4.1 <u>Objetivo</u></h3>			
<p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de minigelee, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p>			
<h3>4.9.4.2 <u>Alcance</u></h3>			
<p>El alcance del procedimiento de minigelee involucra al área decoración de la empresa</p>			
<h3>4.9.4.3 <u>Responsable</u></h3>			
<p>El área responsable de llevar a cabo el procedimiento de producción de minigelee es decoración.</p>			
<h3>4.9.4.4 <u>Referencia</u></h3>			
<ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene 			
<h3>4.9.4.5 <u>Lineamientos</u></h3>			
<ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 			
Elaboró:		Revisó:	
Inició:		Autorizó:	
Terminó:			

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:																																																								
		Fecha de actualización:																																																								
<p>4.9.4.6 <u>SIPOC</u></p> <table style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Nombre del procedimiento</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">S</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">I</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">P</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">O</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">C</td> </tr> <tr style="border-top: 3px double #00AEEF;"> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> Minigeelee </td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Usuario</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Minigeelee</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Consultar proceso descriptivo y diagramado</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Dinero</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Atención a clientes</td> </tr> </table>			Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	<ul style="list-style-type: none"> Minigeelee 	Usuario	Minigeelee	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes																																												
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C																																																					
<ul style="list-style-type: none"> Minigeelee 	Usuario	Minigeelee	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes																																																					
<p>4.9.4.7 <u>Análisis SIPOC</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #D9EAD3;"> <th style="padding: 5px;">Operación</th> <th style="padding: 5px;">¿Qué se hace?</th> <th style="padding: 5px;">¿Quién lo hace?</th> <th style="padding: 5px;">¿Para qué lo hace?</th> <th style="padding: 5px;">Área que genera información</th> <th style="padding: 5px;">Usuario</th> <th style="padding: 5px;">Documento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Sacar</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Tomar minigeelee</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorar</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decoración</td> <td style="background-color: #D9EAD3;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorar</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Tomar ducas y decorar</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dibujar cara</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decoración</td> <td style="background-color: #D9EAD3;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dibujar cara</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Tomar pluma y dibujar</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Poner palos</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decoración</td> <td style="background-color: #D9EAD3;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Poner palos</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Tomar palos y colocarlos</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Envolver</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decoración</td> <td style="background-color: #D9EAD3;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Envolver</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Colocar envoltura</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Colocar vitrina</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decoración</td> <td style="background-color: #D9EAD3;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Colocar vitrina</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Ponerlo en la vitrina</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Vender</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Atención a clientes</td> <td style="background-color: #D9EAD3;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D9EAD3;">Registro</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Llenar formato</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Decorador</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Llevar control</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Dirección</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Atención a clientes</td> <td style="background-color: #D9EAD3;">Formato</td> </tr> </tbody> </table>			Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento	Sacar	Tomar minigeelee	Decorador	Decorar	Dirección	Decoración		Decorar	Tomar ducas y decorar	Decorador	Dibujar cara	Dirección	Decoración		Dibujar cara	Tomar pluma y dibujar	Decorador	Poner palos	Dirección	Decoración		Poner palos	Tomar palos y colocarlos	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración		Envolver	Colocar envoltura	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración		Colocar vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes		Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento																																																				
Sacar	Tomar minigeelee	Decorador	Decorar	Dirección	Decoración																																																					
Decorar	Tomar ducas y decorar	Decorador	Dibujar cara	Dirección	Decoración																																																					
Dibujar cara	Tomar pluma y dibujar	Decorador	Poner palos	Dirección	Decoración																																																					
Poner palos	Tomar palos y colocarlos	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración																																																					
Envolver	Colocar envoltura	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración																																																					
Colocar vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes																																																					
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato																																																				
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																																																						
Inició:	Terminó:																																																									

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.4.8 Descripción literaria

No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Decorador	Sacar	
2		Decorar	
3		Dibujar cara	
4		Poner palos	
5		Envolver	
6		Colocar vitrina	
7		Registro	Control decoración

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

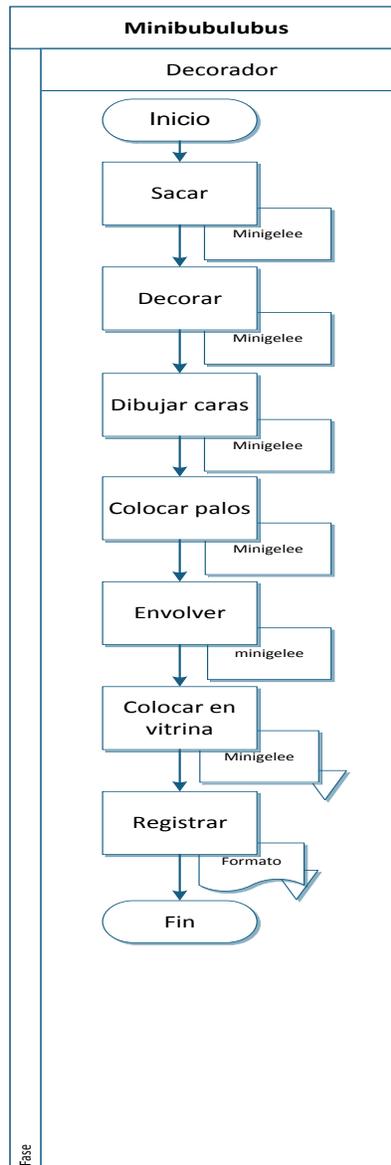


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.4.9 Diagrama de flujo



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.4.10 Formatos e instructivos

Control decoración			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se decoró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se decoró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se decoraron de ese producto

Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

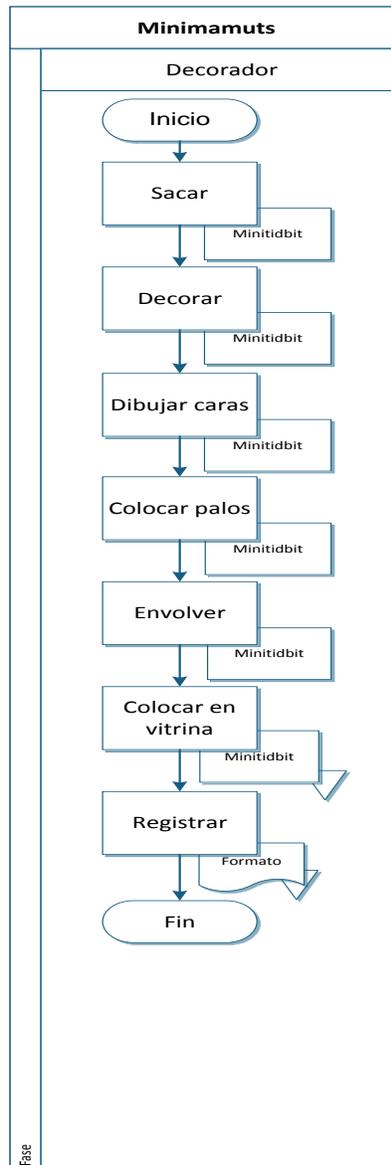
	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<p style="text-align: center;">4.9.5 Minitidbit</p> <p style="text-align: center;">4.9.5.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de minitidbit, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p> <p style="text-align: center;">4.9.5.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de minitidbit involucra al área panadería, armado, y el área de decoración de la empresa.</p> <p style="text-align: center;">4.9.5.3 <u>Responsable</u></p> <p>El área responsable de llevar a cabo el procedimiento de producción de minitidbit es decoración.</p> <p style="text-align: center;">4.9.5.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p style="text-align: center;">4.9.5.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 		
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:	

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:																																																								
		Fecha de actualización:																																																								
<p>4.9.5.6 <u>SIPOC</u></p> <table style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Nombre del procedimiento</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">S</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">I</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">P</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">O</td> <td style="font-size: 2em; color: #00AEEF;">C</td> </tr> <tr style="border-top: 3px double #00AEEF;"> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Minitidbit </td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Usuario</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Minitidbit</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Consultar proceso descriptivo y diagramado</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Dinero</td> <td style="vertical-align: top; padding-top: 10px;">Atención a clientes</td> </tr> </table>			Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	<ul style="list-style-type: none"> • Minitidbit 	Usuario	Minitidbit	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes																																												
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C																																																					
<ul style="list-style-type: none"> • Minitidbit 	Usuario	Minitidbit	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes																																																					
<p>4.9.5.7 <u>Análisis SIPOC</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #D9E1F2;"> <th style="padding: 5px;">Operación</th> <th style="padding: 5px;">¿Qué se hace?</th> <th style="padding: 5px;">¿Quién lo hace?</th> <th style="padding: 5px;">¿Para qué lo hace?</th> <th style="padding: 5px;">Área que genera información</th> <th style="padding: 5px;">Usuario</th> <th style="padding: 5px;">Documento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Sacar</td> <td style="padding: 5px;">Tomar minitidbit</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Decorar</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Decoración</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Decorar</td> <td style="padding: 5px;">Tomar ducas y decorar</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Dibujar cara</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Decoración</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Dibujar cara</td> <td style="padding: 5px;">Tomar pluma y dibujar</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Poner palos</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Decoración</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Poner palos</td> <td style="padding: 5px;">Tomar palos y colocarlos</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Envolver</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Decoración</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Envolver</td> <td style="padding: 5px;">Colocar envoltura</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Colocar vitrina</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Decoración</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Colocar vitrina</td> <td style="padding: 5px;">Ponerlo en la vitrina</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Vender</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Atención a clientes</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Registro</td> <td style="padding: 5px;">Llenar formato</td> <td style="padding: 5px;">Decorador</td> <td style="padding: 5px;">Llevar control</td> <td style="padding: 5px;">Dirección</td> <td style="padding: 5px;">Atención a clientes</td> <td style="padding: 5px;">Formato</td> </tr> </tbody> </table>			Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento	Sacar	Tomar minitidbit	Decorador	Decorar	Dirección	Decoración		Decorar	Tomar ducas y decorar	Decorador	Dibujar cara	Dirección	Decoración		Dibujar cara	Tomar pluma y dibujar	Decorador	Poner palos	Dirección	Decoración		Poner palos	Tomar palos y colocarlos	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración		Envolver	Colocar envoltura	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración		Colocar vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes		Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento																																																				
Sacar	Tomar minitidbit	Decorador	Decorar	Dirección	Decoración																																																					
Decorar	Tomar ducas y decorar	Decorador	Dibujar cara	Dirección	Decoración																																																					
Dibujar cara	Tomar pluma y dibujar	Decorador	Poner palos	Dirección	Decoración																																																					
Poner palos	Tomar palos y colocarlos	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración																																																					
Envolver	Colocar envoltura	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración																																																					
Colocar vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes																																																					
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato																																																				
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																																																						
Inició:	Terminó:																																																									

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración: <hr/> Fecha de actualización:																																				
<p>4.9.5.8 <u>Descripción literaria</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 25%;">Responsable</th> <th style="width: 40%;">Actividad</th> <th style="width: 30%;">Formato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Inicio</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">Decorador</td> <td style="text-align: center;">Sacar</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Decorar</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Dibujar cara</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Poner palos</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Envolver</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Colocar vitrina</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Registro</td> <td style="text-align: center;">Control decoración</td> </tr> </tbody> </table>			No	Responsable	Actividad	Formato		Inicio			1	Decorador	Sacar		2		Decorar		3		Dibujar cara		4		Poner palos		5		Envolver		6		Colocar vitrina		7		Registro	Control decoración
No	Responsable	Actividad	Formato																																			
	Inicio																																					
1	Decorador	Sacar																																				
2		Decorar																																				
3		Dibujar cara																																				
4		Poner palos																																				
5		Envolver																																				
6		Colocar vitrina																																				
7		Registro	Control decoración																																			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:																																			
Inició:	Terminó:																																					

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.5.9 Diagrama de flujo



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.5.10 Formatos e instructivos

Control decoración			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se decoró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se decoró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se decoraron de ese producto

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<p style="text-align: center;">4.9.6 <u>Alfajores</u></p> <p style="text-align: center;">4.9.6.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de alfajores, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p> <p style="text-align: center;">4.9.6.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de alfajores involucra al área panadería, armado, y el área de decoración de la empresa.</p> <p style="text-align: center;">4.9.6.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de alfajores son panadería, armado y decoración.</p> <p style="text-align: center;">4.9.6.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p style="text-align: center;">4.9.6.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 		
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:	

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
<h2>4.9.6.6 <u>SIPOC</u></h2>						
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	
<ul style="list-style-type: none"> • Alfajores 	Usuario	Alfajores	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes	
<h2>4.9.6.7 <u>Análisis SIPOC</u></h2>						
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Sacar masa	Tomar y sacar masa de la batidora	Panadero	Amasar	Dirección	Panadería	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

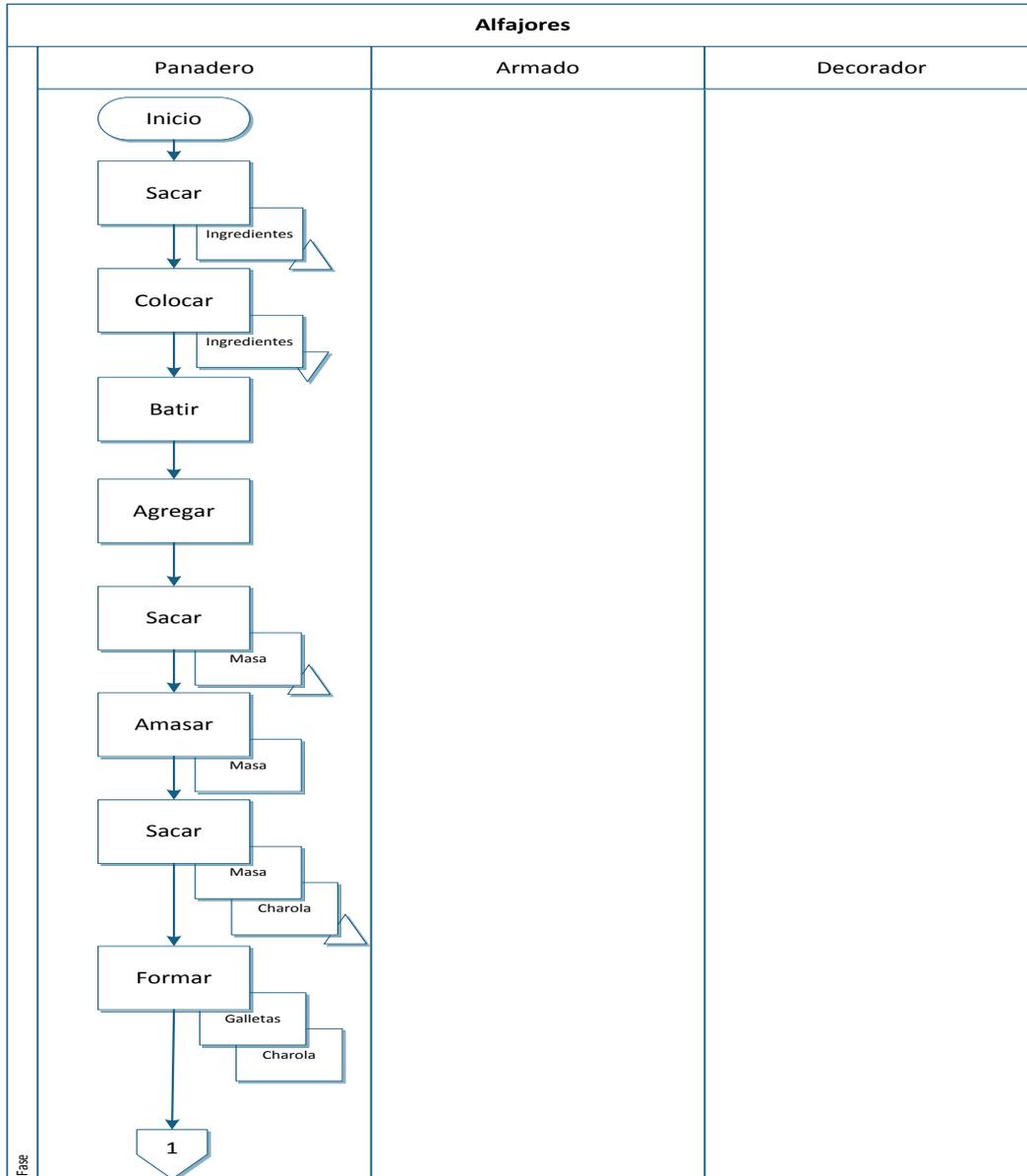
		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Amasar	Incorporar los ingredientes	Panadero	Formar galletas	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Tomar charola	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Formar galletas	Dar forma galletas	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Colocar galletas	Poner galletas en charola	Panadero	Colocar en el horno	Dirección	Panadería	
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Abrir el horno y sacar la charola	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner la charola en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Quitar charola	Quitar galletas de charola	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería	
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato
Entregar	Dar galletas	Panadero	Armado	Dirección	Armado	
Recibir	Tomar galletas	Armado	Rellenar	Dirección	Armado	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>				Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar cajeta	Tomar cajeta	Armado	Rellenar	Dirección	Armado	
Entregar	Dar galletas	Panadero	Armado	Dirección	Armado	
Recibir	Tomar galletas	Armado	Rellenar	Dirección	Armado	
Sacar cajeta	Tomar cajeta	Armado	Rellenar	Dirección	Armado	
Rellenar	Tomar cajeta y rellenar	Armado	Cubrir	Dirección	Armado	
Sacar chocolate	Tomar chocolate	Armado	Fundir	Dirección	Armado	
Fundir chocolate	Colocar chocolate en lumbre	Armado	Cubrir galletas	Dirección	Armado	
Cubrir	Colocar chocolate en galletas	Armado	Decoración	Dirección	Armado	
Entregar	Dar alfajores	Armado	Decoración	Dirección	Decoración	
Recibir	Tomar alfajores	Decorador	Decoración	Dirección	Decoración	
Decorar	Tomar ducas y decorar	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración	
Envolver	Colocar alfajores en acetato	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración	
Colocar en vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:		Revisó:			Autorizó:	
Inició:	Terminó:					

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
<h3>4.9.6.8 <u>Descripción literaria</u></h3>			
No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Panadero	Sacar	
2		Colocar ingredientes	
3		Batir	
4		Agregar	
5		Sacar masa	
6		Amasar	
7		Sacar charola	
8		Formar galletas	
9		Colocar galletas	
10		Colocar en el horno	
11		Hornear	
12		Sacar charola	
13		Colocar en rejillas	
14		Quitar charola	
15		Registrar	Control panadería
16		Entregar	
17	Armado	Recibir	
18		Sacar cajeta	
19		Rellenar	
20		Sacar chocolate	
21		Fundir chocolate	
22		Cubrir	
23		Entregar	
24	Decorador	Recibir	
25		Decorar	
26		Envolver	
27		Colocar en vitrina	
28		Registro	Control decoración
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.6.9 Diagrama de flujo



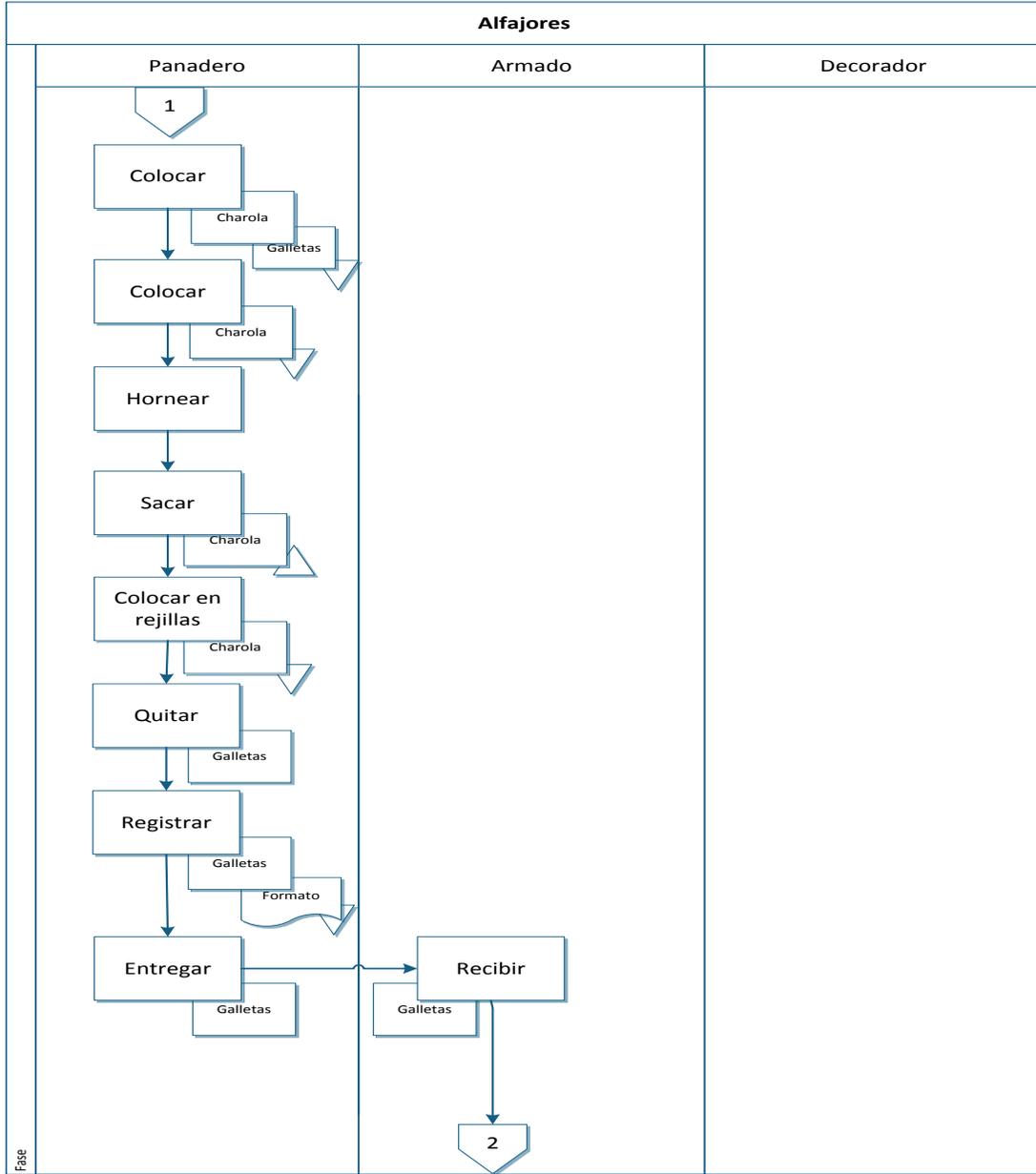
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

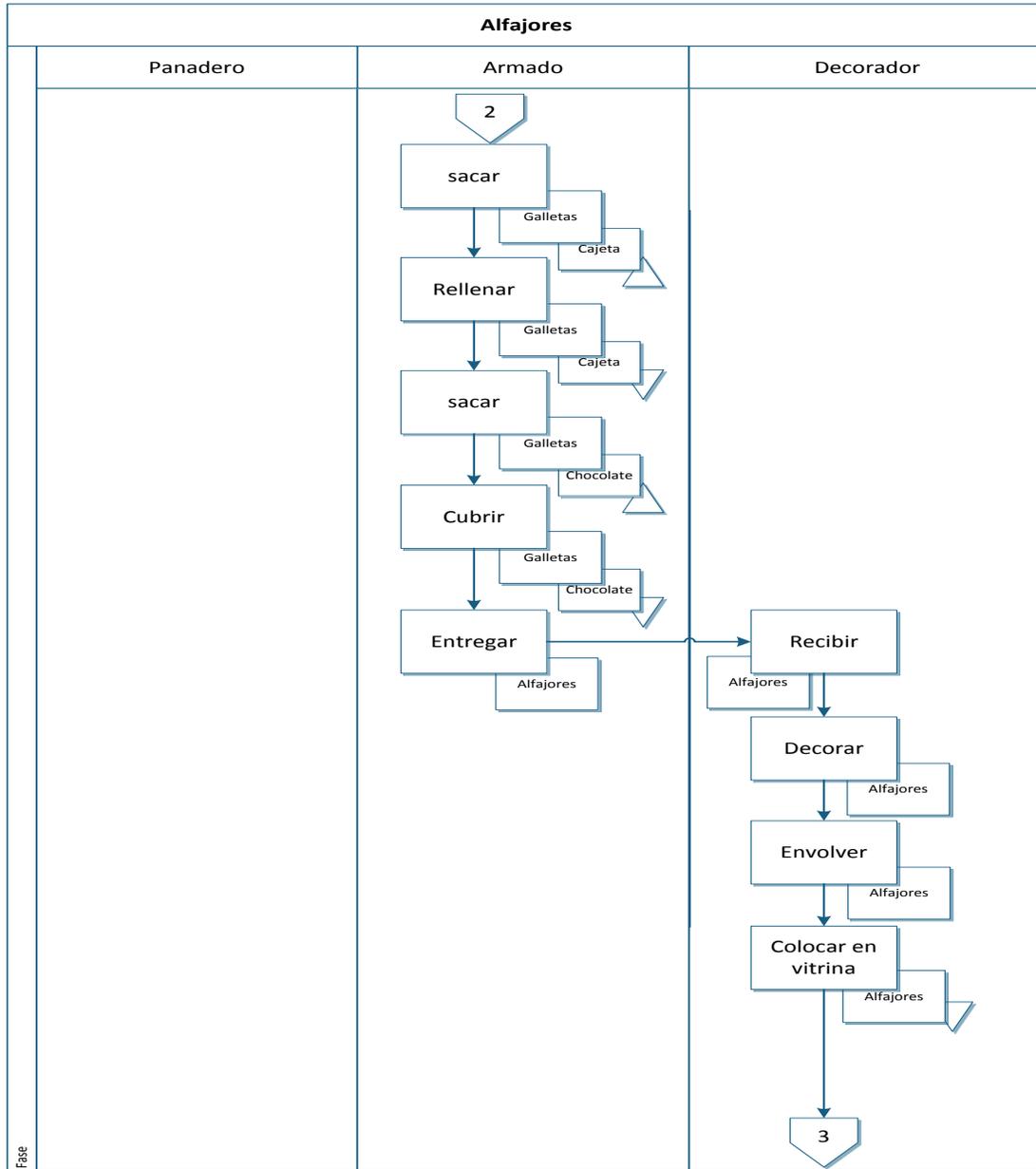
Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

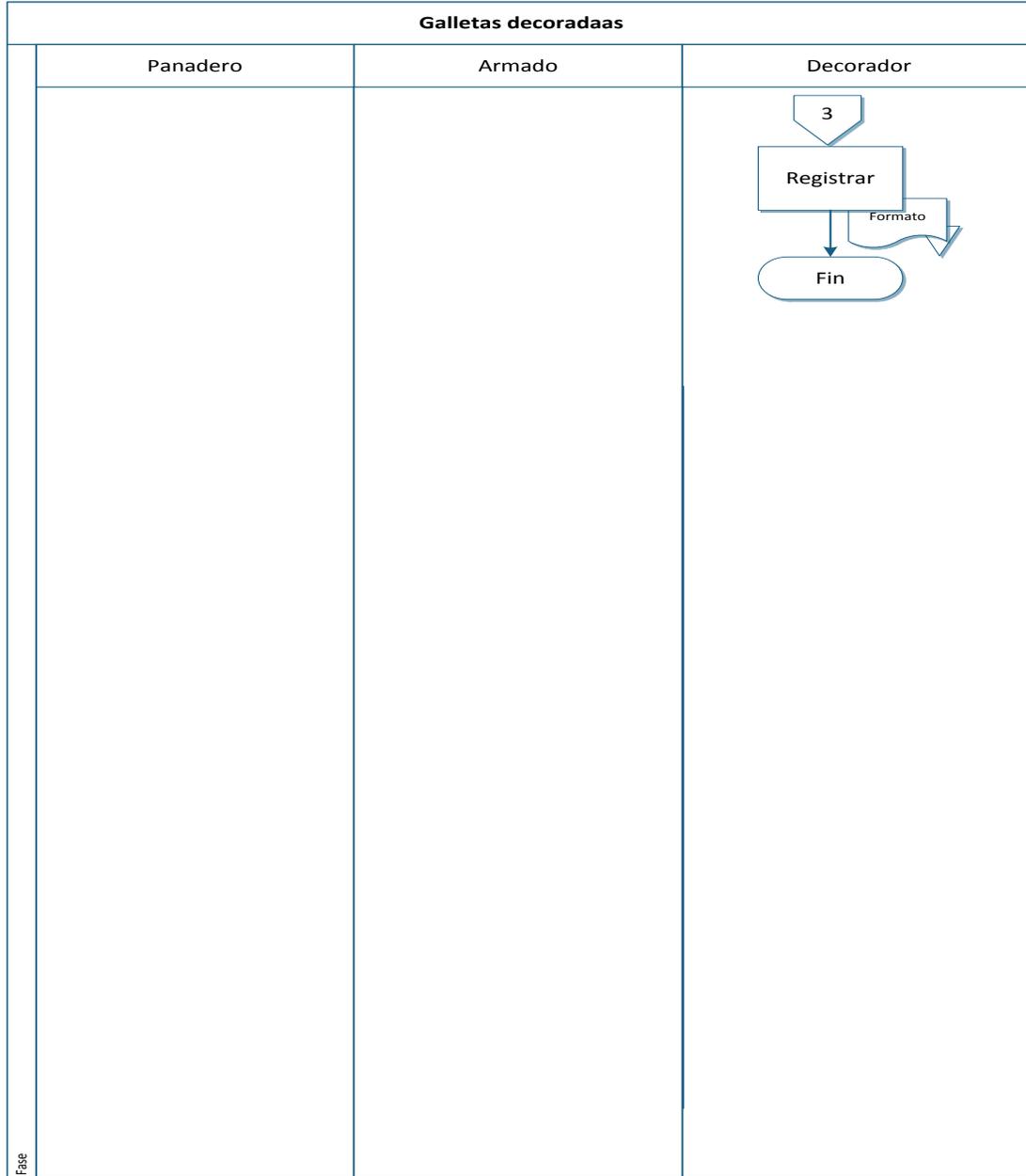
Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Fase

Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.6.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control decoración			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se decoró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se decoró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se decoraron de ese producto

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:
			Fecha de actualización:
<p>4.9.7 <u>Galletas mantequilla</u></p> <p>4.9.7.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de galletas de mantequilla, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento</p> <p>4.9.7.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de galletas de mantequilla involucra al área panadería y armado.</p> <p>4.9.7.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de galletas de mantequilla son panadería y armado.</p> <p>4.9.7.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p>4.9.7.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 			
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:						
		Fecha de actualización:						
<p>4.9.7.6 <u>SIPOC</u></p> <p style="font-size: 2em; letter-spacing: 1em;">S I P O C</p> <hr style="border: 1px solid blue;"/> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> Galletas de mantequilla </td> <td style="width: 15%;">Usuario</td> <td style="width: 15%;">Galletas de mantequilla</td> <td style="width: 20%;">Consultar proceso descriptivo y diagramado</td> <td style="width: 15%;">Dinero</td> <td style="width: 15%;">Atención a clientes</td> </tr> </table>			<ul style="list-style-type: none"> Galletas de mantequilla 	Usuario	Galletas de mantequilla	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes
<ul style="list-style-type: none"> Galletas de mantequilla 	Usuario	Galletas de mantequilla	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes			
<p>4.9.7.7 <u>Análisis SIPOC</u></p>								
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento		
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería			
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería			
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería			
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería			
Sacar masa	Tomar y sacar masa de la batidora	Panadero	Amasar	Dirección	Panadería			
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:				
Inició:	Terminó:							

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Amasar	Incorporar los ingredientes con la mano	Panadero	Colocar masa en pistola	Dirección	Panadería	
Sacar pistola	Tomar pistola	Panadero	Colocar masa	Dirección	Panadería	
Colocar masa	Poner masa en pistola	Panadero	Formar galletas	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Tomar charola	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Formar galletas	Dar forma galletas en charola	Panadero	Colocar en el horno	Dirección	Panadería	
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Abrir el horno y sacar la charola	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner la charola en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Quitar charola	Quitar galletas de charola	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato
Entregar	Dar galletas	Panadero	Pesar galletas	Dirección	Armado	
Recibir	Tomar galletas	Armado	Pesar galletas	Dirección	Armado	
Pesar	Tomar bascula y pesar galletas	Armado	Empacar	Dirección	Armado	
Envolver	Colocar galletas en acetatos	Armado	Poner en vitrina	Dirección	Armado	
Colocar en vitrina	Poner en vitrina	Armado	Venta	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.7.8 Descripción literaria

No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Panadero	Sacar	
2		Colocar ingredientes	
3		Batir	
4		Agregar	
5		Sacar masa	
6		Amasar	
7		Sacar pistola	
8		Colocar masa	
9		Sacar charola	
10		Formar galletas	
11		Colocar en el horno	
12		Hornear	
13		Sacar charola	
14		Colocar en rejillas	
15		Quitar charola	
16		Registrar	Control panadería
17		Entregar	
18	Armado	Recibir	
19		Pesar	
20		envolver	
21		Colocar en vitrina	
22		Registro	Control armado

Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

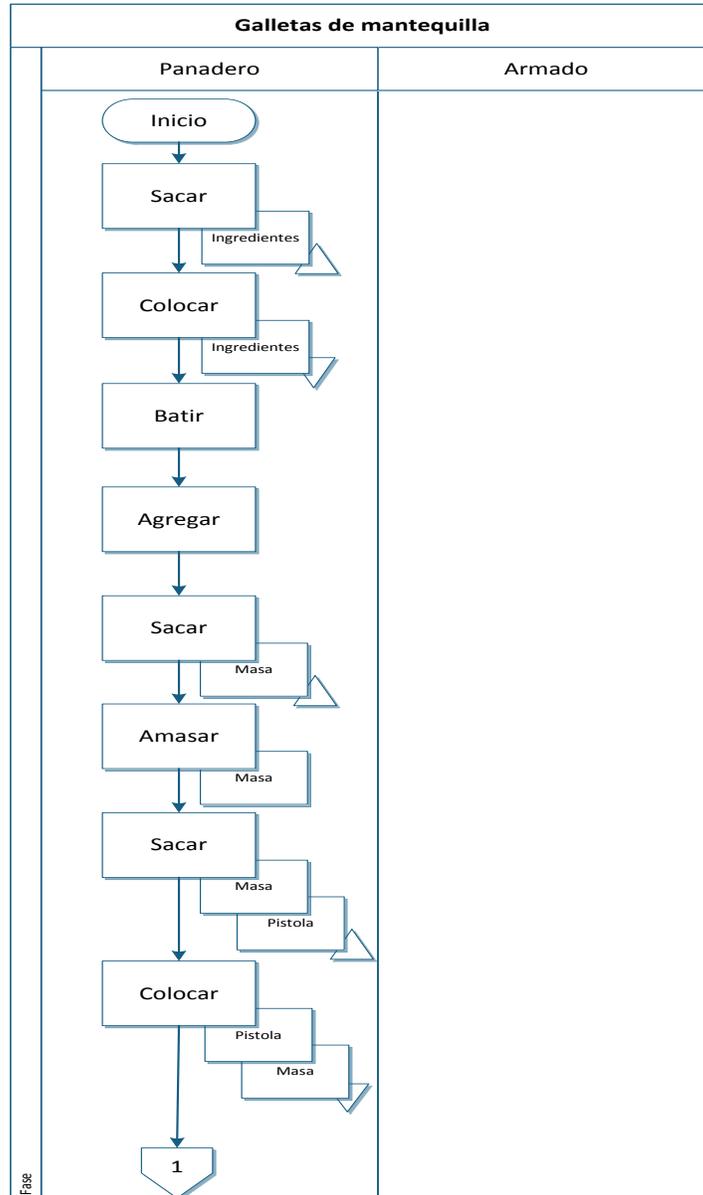


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.7.9 Diagrama de flujo



Elaboró:

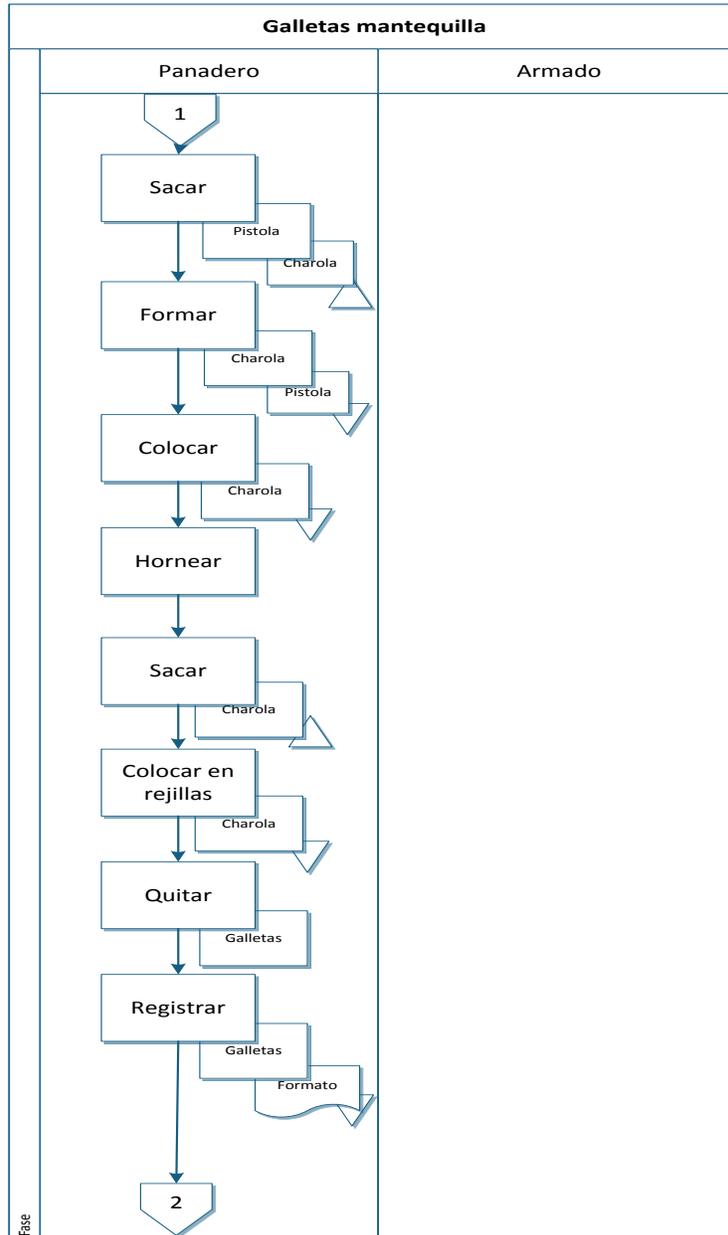
Revisó:

Autorizó:

Inició:

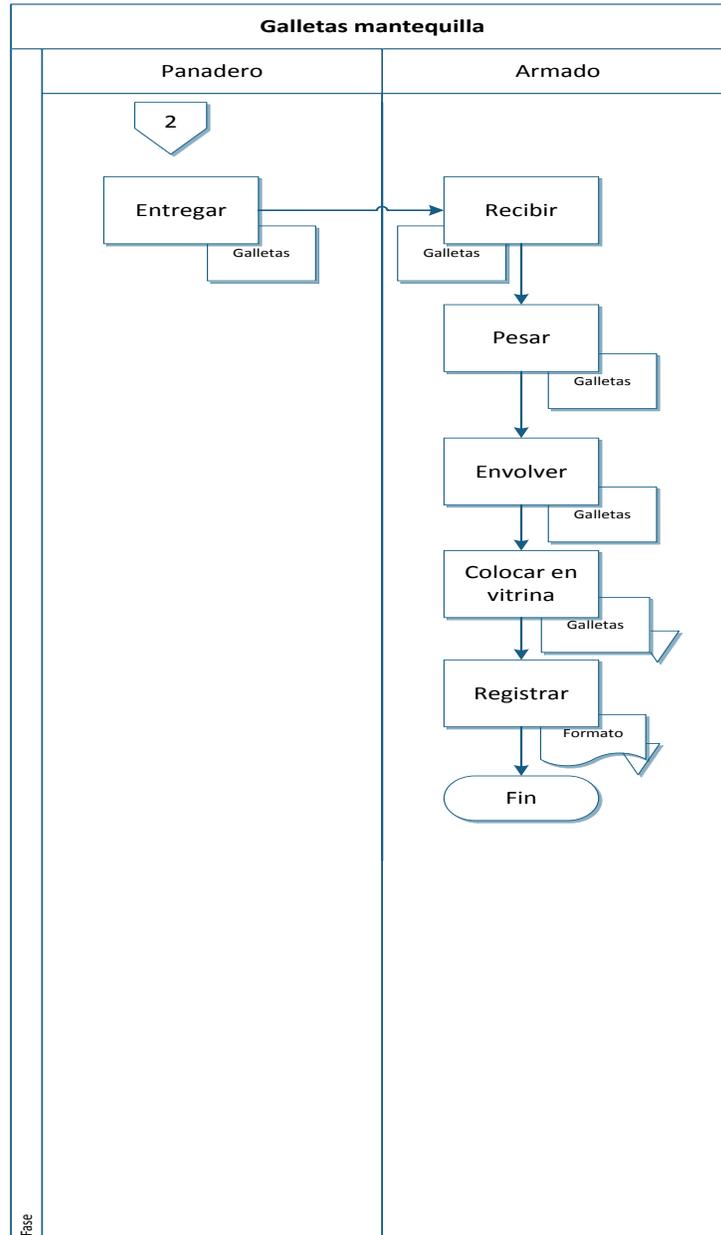
Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:		Autorizó:	
Inició:	Terminó:				

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.7.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control de armado			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se envolvió el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se envolvió
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se salieron

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<p>4.9.8 <u>Galletas nuez</u></p> <p>4.9.8.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de galletas de nuez, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento</p> <p>4.9.8.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de galletas de nuez involucra al área panadería y armado.</p> <p>4.9.8.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de galletas de nuez son panadería y armado.</p> <p>4.9.8.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p>4.9.8.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 		
Elaboró:		Revisó:
Inició:	Terminó:	
		Autorizó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:						
		Fecha de actualización:						
<p>4.9.8.6 <u>SIPOC</u></p> <p style="font-size: 2em; letter-spacing: 1em; color: #00AEEF;">S I P O C</p> <hr style="border: 1px solid #00AEEF;"/> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; vertical-align: top;"> Nombre del procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • Galletas de nuez </td> <td style="width: 15%; vertical-align: top; text-align: center;"> Usuario </td> <td style="width: 15%; vertical-align: top; text-align: center;"> Galletas de nuez </td> <td style="width: 20%; vertical-align: top; text-align: center;"> Consultar proceso descriptivo y diagramado </td> <td style="width: 15%; vertical-align: top; text-align: center;"> Dinero </td> <td style="width: 15%; vertical-align: top; text-align: center;"> Atención a clientes </td> </tr> </table>			Nombre del procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • Galletas de nuez 	Usuario	Galletas de nuez	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes
Nombre del procedimiento <ul style="list-style-type: none"> • Galletas de nuez 	Usuario	Galletas de nuez	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes			
<p>4.9.8.7 <u>Análisis SIPOC</u></p>								
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento		
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería			
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería			
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería			
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería			
Sacar masa	Tomar y sacar masa de la batidora	Panadero	Amasar	Dirección	Panadería			
..								
Elaboró:			Revisó:		Autorizó:			
Inició:		Terminó:						

		<h1 style="text-align: center;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>				Fecha de Elaboración:	
						Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento	
Amasar	Incorporar los ingredientes con la mano	Panadero	Formar galletas	Dirección	Panadería		
Sacar charola	Tomar charola	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería		
Formar galletas	Dar forma galletas	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería		
Colocar galletas	Poner galletas en charola	Panadero	Colocar en el horno	Dirección	Panadería		
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería		
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería		
Sacar charola	Abrir el horno y sacar la charola	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería		
Colocar en rejillas	Poner la charola en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería		
Elaboró:		Revisó:			Autorizó:		
Inició:	Terminó:						

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:																																																																
					Fecha de actualización:																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Operación</th> <th>¿Qué se hace?</th> <th>¿Quién lo hace?</th> <th>¿Para qué lo hace?</th> <th>Área que genera información</th> <th>Usuario</th> <th>Documento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quitar charola</td> <td>Quitar galletas de charola</td> <td>Panadero</td> <td>Entregar</td> <td>Dirección</td> <td>Panadería</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Registrar</td> <td>Llenar formato</td> <td>Panadero</td> <td>Llevar control</td> <td>Dirección</td> <td>Armado</td> <td>Formato</td> </tr> <tr> <td>Entregar</td> <td>Dar galletas</td> <td>Panadero</td> <td>Pesar galletas</td> <td>Dirección</td> <td>Armado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recibir</td> <td>Tomar galletas</td> <td>Armado</td> <td>Pesar galletas</td> <td>Dirección</td> <td>Armado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pesar</td> <td>Tomar bascula y pesar galletas</td> <td>Armado</td> <td>Empacar</td> <td>Dirección</td> <td>Armado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Envolver</td> <td>Colocar galletas en acetatos</td> <td>Armado</td> <td>Poner en vitrina</td> <td>Dirección</td> <td>Armado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colocar en vitrina</td> <td>Poner en vitrina</td> <td>Armado</td> <td>Venta</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Registro</td> <td>Llenar formato</td> <td>Decorador</td> <td>Llevar control</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td>Formato</td> </tr> </tbody> </table>							Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento	Quitar charola	Quitar galletas de charola	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería		Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato	Entregar	Dar galletas	Panadero	Pesar galletas	Dirección	Armado		Recibir	Tomar galletas	Armado	Pesar galletas	Dirección	Armado		Pesar	Tomar bascula y pesar galletas	Armado	Empacar	Dirección	Armado		Envolver	Colocar galletas en acetatos	Armado	Poner en vitrina	Dirección	Armado		Colocar en vitrina	Poner en vitrina	Armado	Venta	Dirección	Atención a clientes		Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento																																																															
Quitar charola	Quitar galletas de charola	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería																																																																
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato																																																															
Entregar	Dar galletas	Panadero	Pesar galletas	Dirección	Armado																																																																
Recibir	Tomar galletas	Armado	Pesar galletas	Dirección	Armado																																																																
Pesar	Tomar bascula y pesar galletas	Armado	Empacar	Dirección	Armado																																																																
Envolver	Colocar galletas en acetatos	Armado	Poner en vitrina	Dirección	Armado																																																																
Colocar en vitrina	Poner en vitrina	Armado	Venta	Dirección	Atención a clientes																																																																
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato																																																															
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																																																																	
Inició:	Terminó:																																																																				



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.8.8 Descripción literaria

No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Panadero	Sacar	
2		Colocar ingredientes	
3		Batir	
4		Agregar	
5		Sacar masa	
6		Amasar	
7		Sacar charola	
8		Formar galletas	
9		Colocar galletas	
10		Colocar en el horno	
11		Hornear	
12		Sacar charola	
13		Colocar en rejillas	
14		Quitar charola	
15		Registrar	Control panadería
16		Entregar	
17	Armado	Recibir	
18		Pesar	
19		Empacar	
20		Colocar en vitrina	
21		Registro	Control armado

Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

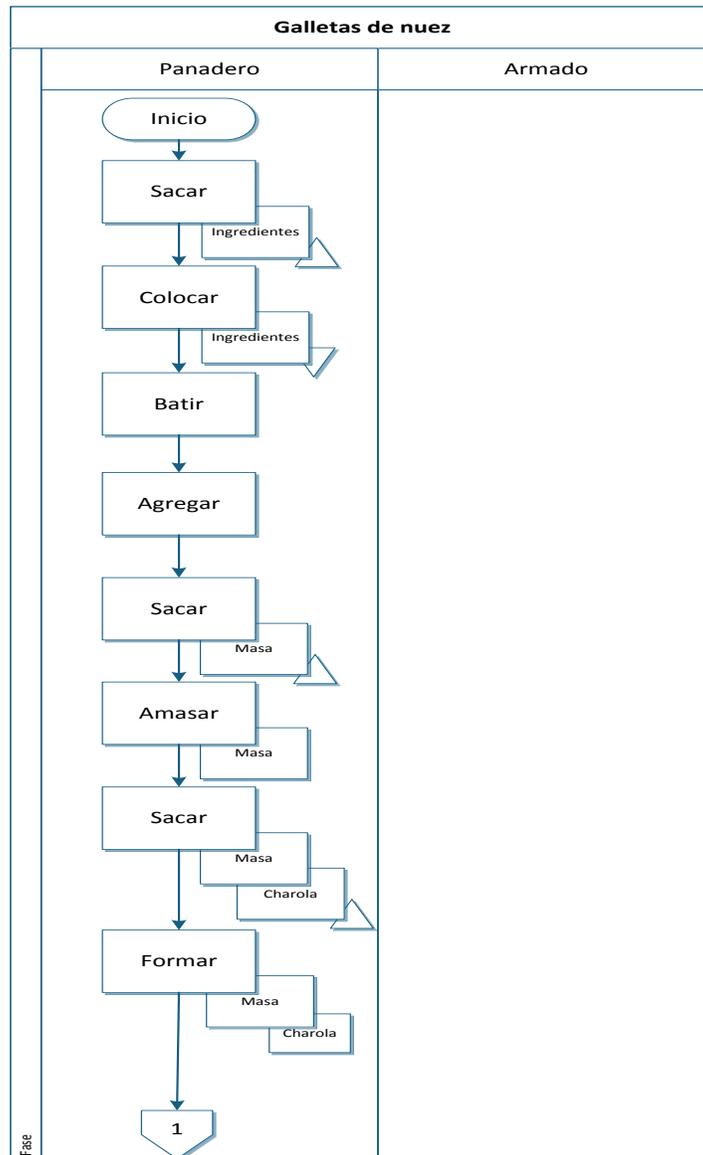


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.8.9 Diagrama de flujo



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

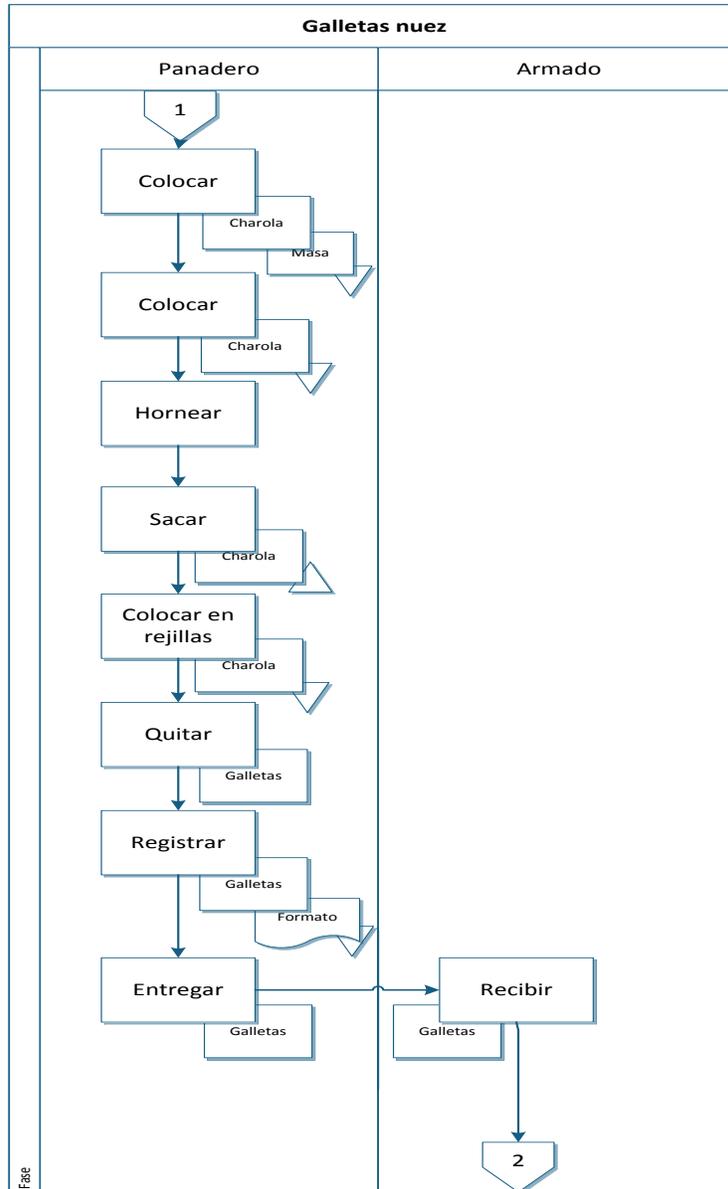
Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

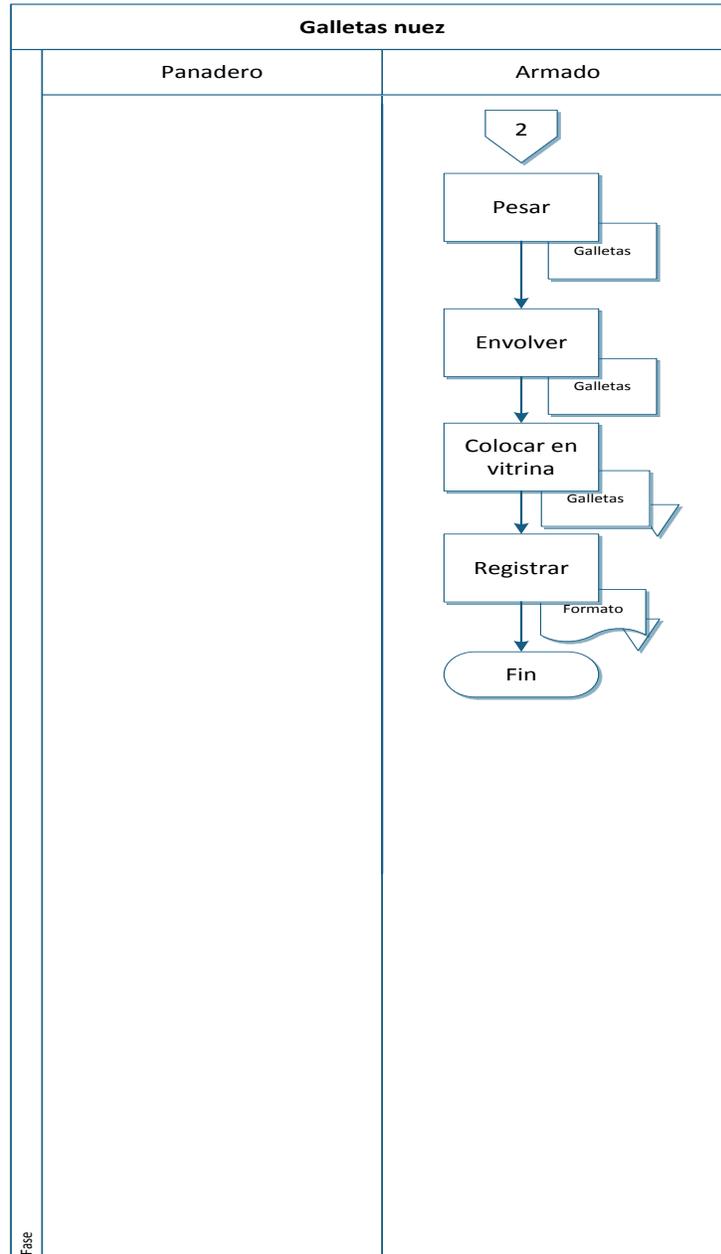
Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



Elaboró:		Revisó:		Autorizó:	
Inició:	Terminó:				

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.8.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboro el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control de armado			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se envolvió el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se envolvió
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se salieron

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<p style="text-align: center;">4.9.9 <u>Galletas arroz</u></p> <p style="text-align: center;">4.9.9.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de galletas de arroz, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento</p> <p style="text-align: center;">4.9.9.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de galletas de arroz involucra al área panadería y armado.</p> <p style="text-align: center;">4.9.9.3 <u>Responsable</u></p> <p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de galletas de arroz son panadería y armado</p> <p style="text-align: center;">4.9.9.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p style="text-align: center;">4.9.9.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 		
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:	

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
<p>4.9.9.6 <u>SIPOC</u></p>						
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	
<ul style="list-style-type: none"> Galletas de arroz 	Usuario	Galletas de arroz	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Atención a clientes	
<p>4.9.9.7 <u>Análisis SIPOC</u></p>						
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Sacar masa	Tomar y sacar masa de la batidora	Panadero	Amasar	Dirección	Panadería	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Amasar	Incorporar los ingredientes	Panadero	Formar galletas	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Tomar charola	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Formar galletas	Dar forma galletas	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Colocar galletas	Poner galletas en charola	Panadero	Colocar en el horno	Dirección	Panadería	
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Abrir el horno y sacar la charola	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner la charola en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Quitar charola	Quitar galletas de charola	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería	
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato
Entregar	Dar galletas	Panadero	Pesar galletas	Dirección	Armado	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Recibir	Tomar galletas	Armado	Rayar	Dirección	Armado	
Sacar chocolate	Tomar chocolate	Armado	Fundir	Dirección	Armado	
Fundir	Colocar chocolate en lumbre	Armado	Rayar	Dirección	Armado	
Rayar	Rayar galletas	Armado	Pesar	Dirección	Armado	
Pesar	Tomar bascula y pesar galletas	Armado	Empacar	Dirección	Armado	
Envolver	Colocar galletas en acetatos	Armado	Poner en vitrina	Dirección	Armado	
Colocar en vitrina	Poner en vitrina	Armado	Venta	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.9.8 Descripción literaria

No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Panadero	Sacar	
2		Colocar ingredientes	
3		Batir	
4		Agregar	
5		Sacar masa	
6		Amasar	
7		Sacar charola	
8		Formar galletas	
9		Colocar galletas	
10		Colocar en el horno	
11		Hornear	
12		Sacar charola	
13		Colocar en rejillas	
14		Quitar charola	
15		Registrar	Control panadería
16		Entregar	
17	Armado	Recibir	
18		Sacar chocolate	
19		Fundir	
20		Rayar	
21		Pesar	
22		Envolver	
23		Colocar en vitrina	
24		Registro	Control armado

Elaboró:

Revisó:

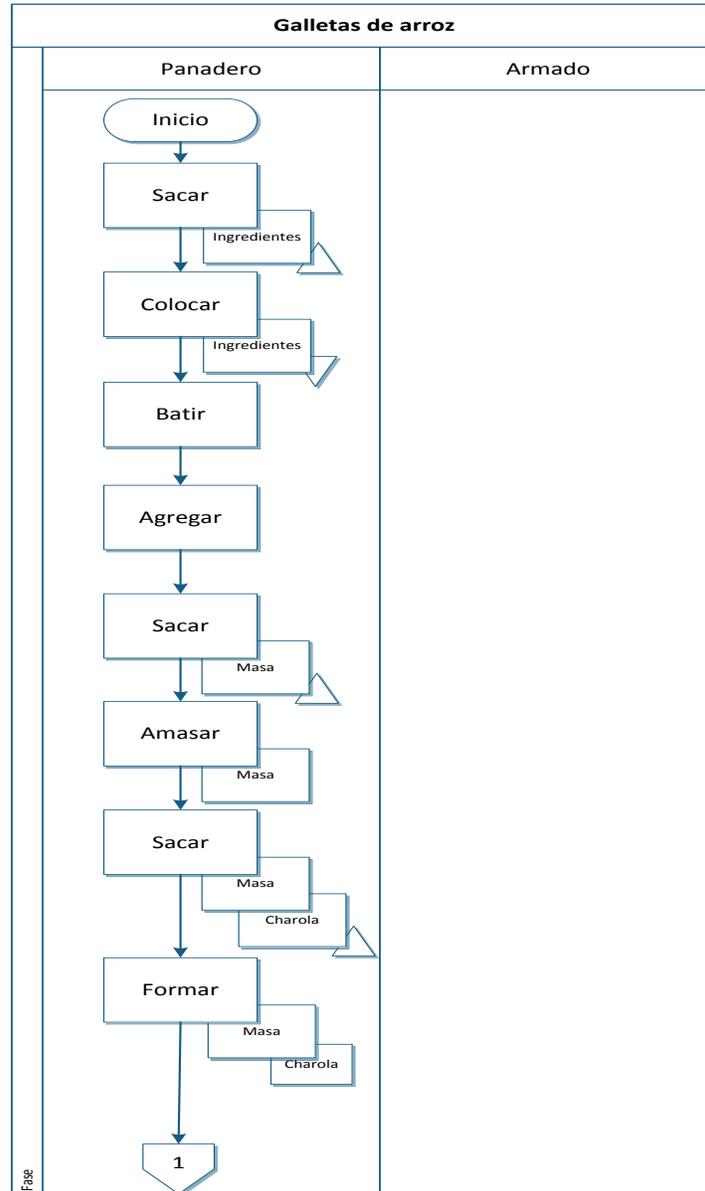
Autorizó:

Inició:

Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.9.9 Diagrama de flujo



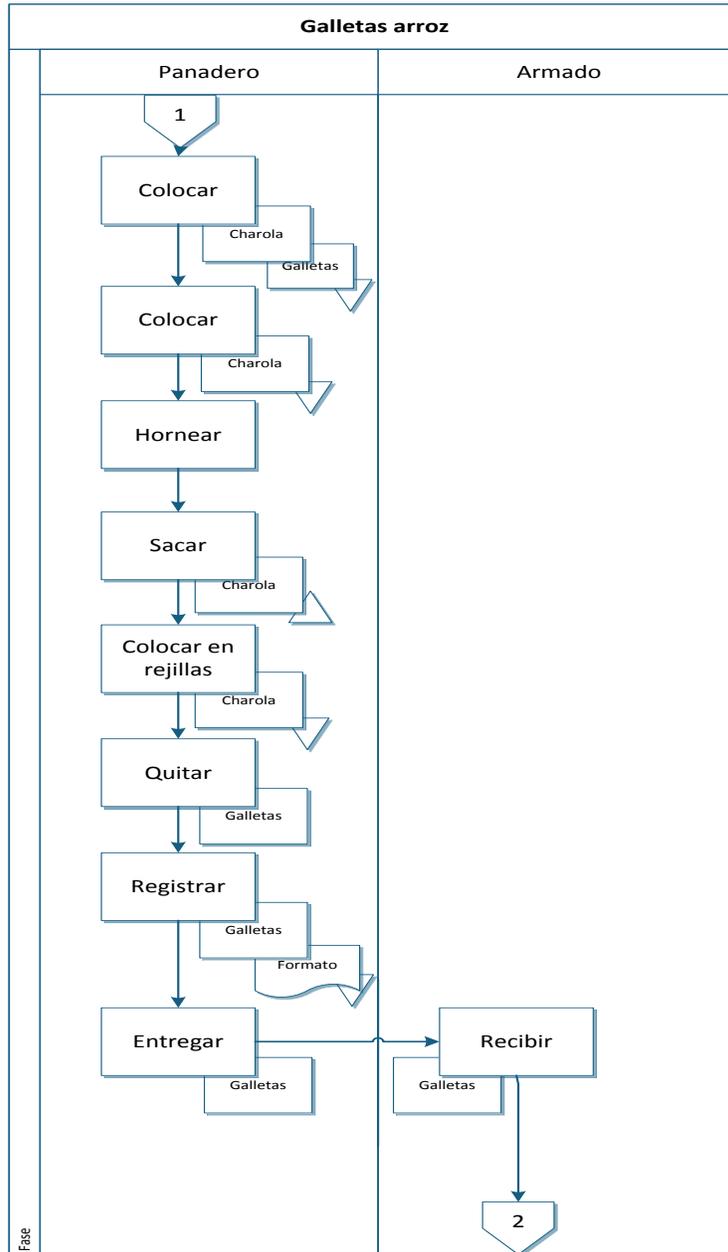
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:	
Inició:	Terminó:				



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

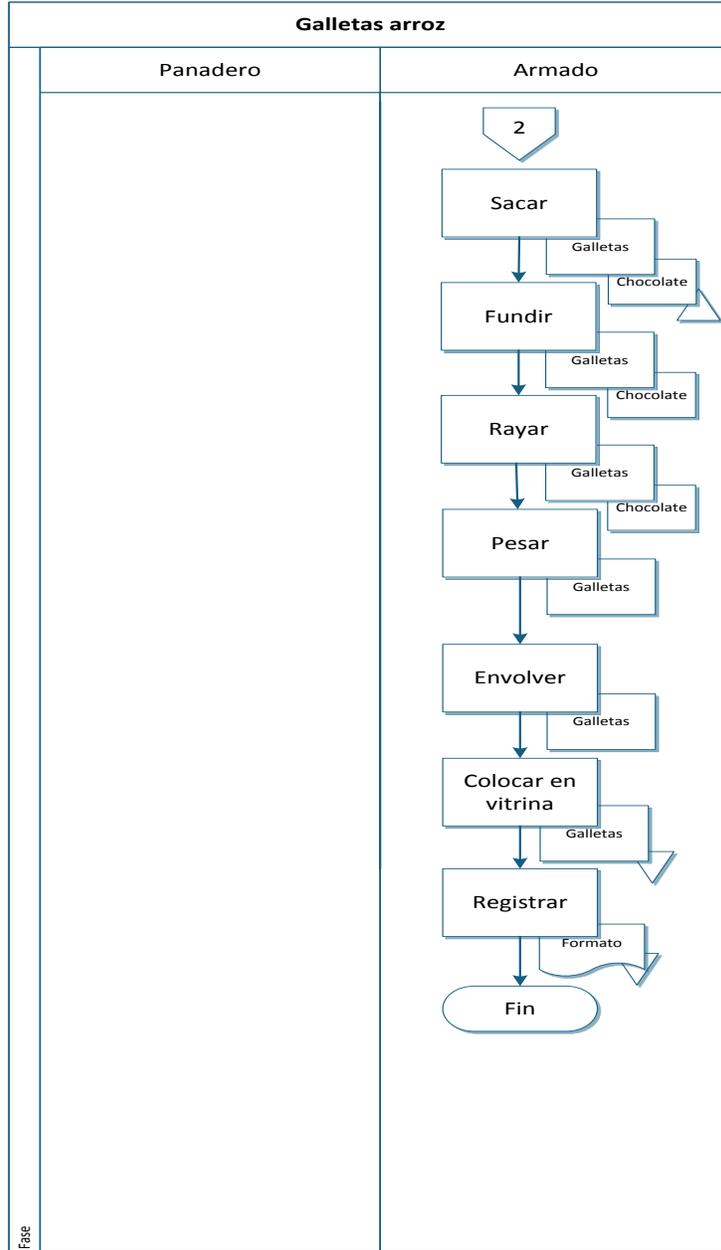
Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.9.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control de armado			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se envolvió el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se envolvió
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se salieron

Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:
			Fecha de actualización:
<h2>4.9.10 <u>Galleta Decorada</u></h2>			
<h3>4.9.10.1 <u>Objetivo</u></h3>			
<p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de producción de galletas decoradas, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p>			
<h3>4.9.10.2 <u>Alcance</u></h3>			
<p>El alcance del procedimiento de galletas decoradas involucra al área panadería, armado, y el área de decoración de la empresa</p>			
<h3>4.9.10.3 <u>Responsable</u></h3>			
<p>Las áreas responsables de llevar a cabo el procedimiento de producción de galletas decoradas son panadería, armado y decoración.</p>			
<h3>4.9.10.4 <u>Referencia</u></h3>			
<ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene 			
<h3>4.9.10.5 <u>Lineamientos</u></h3>			
<ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 			
Elaboró:		Revisó:	
Inició:		Autorizó:	
Terminó:			

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.10.6 SIPOC

Nombre del procedimiento

S I P O C

• Galletas decoradas

Usuario

Galletas decoradas

Consultar proceso descriptivo y diagramado

Dinero

Atención a clientes

4.9.10.7 Análisis SIPOC

Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Sacar	Tomar ingredientes	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Colocar ingredientes	Poner ingredientes en la mesa	Panadero	Batir	Dirección	Panadería	
Batir	Colocar ingrediente	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Agregar	Incorporar los ingredientes faltantes	Panadero	Realizar masa	Dirección	Panadería	
Sacar masa	Tomar y sacar masa de la batidora	Panadero	Amasar	Dirección	Panadería	

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Amasar	Incorporar los ingredientes con la mano	Panadero	Formar galletas	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Tomar charola	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Formar galletas	Dar forma galletas	Panadero	Colocar galletas	Dirección	Panadería	
Colocar galletas	Poner galletas en charola	Panadero	Colocar en el horno	Dirección	Panadería	
Colocar en el horno	Tomar el molde y meterlo en el horno	Panadero	Hornear	Dirección	Panadería	
Hornear	Tomar el tiempo de cocción	Panadero	Cocer la masa	Dirección	Panadería	
Sacar charola	Abrir el horno y sacar la charola	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Colocar en rejillas	Poner la charola en rejillas	Panadero	Enfriar	Dirección	Panadería	
Quitar charola	Quitar galletas de charola	Panadero	Entregar	Dirección	Panadería	
Registrar	Llenar formato	Panadero	Llevar control	Dirección	Armado	Formato
Entregar	Dar galletas	Panadero	Armado	Dirección	Armado	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

 1,000 Dulces Recuerdos		Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Recibir	Tomar galletas	Armado	Colocar palos	Dirección	Armado	
Colocar palos	Poner palos	Armado	Entregar	Dirección	Armado	
Entregar	Dar galletas	Armado	Decoración	Dirección	Decoración	
Recibir	Tomar galletas	Decorador	Decoración	Dirección	Decoración	
Decorar	Tomar ducas y decorar	Decorador	Envolver	Dirección	Decoración	
Envolver	Colocar bolsas	Decorador	Colocar vitrina	Dirección	Decoración	
Colocar en vitrina	Ponerlo en la vitrina	Decorador	Vender	Dirección	Atención a clientes	
Registro	Llenar formato	Decorador	Llevar control	Dirección	Atención a clientes	Formato
Elaboró:			Revisó:		Autorizó:	
Inició:		Terminó:				

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:	
		Fecha de actualización:	
<h3>4.9.10.8 <u>Descripción literaria</u></h3>			
No	Responsable	Actividad	Formato
	Inicio		
1	Panadero	Sacar	
2		Colocar ingredientes	
3		Batir	
4		Agregar	
5		Sacar masa	
6		Amasar	
7		Sacar charola	
8		Formar galletas	
9		Colocar galletas	
10		Colocar en el horno	
11		Hornear	
12		Sacar charola	
13		Colocar en rejillas	
14		Quitar charola	
15		Registrar	Control panadería
16		Entregar	
17	Armado	Recibir	
18		Colocar palos	
19		Entregar	
20	Decorador	Recibir	
21		Decorar	
22		Envolver	
23		Colocar en vitrina	
24		Registro	Control decoración
Elaboró:		Revisó:	
Inició:	Terminó:	Autorizó:	

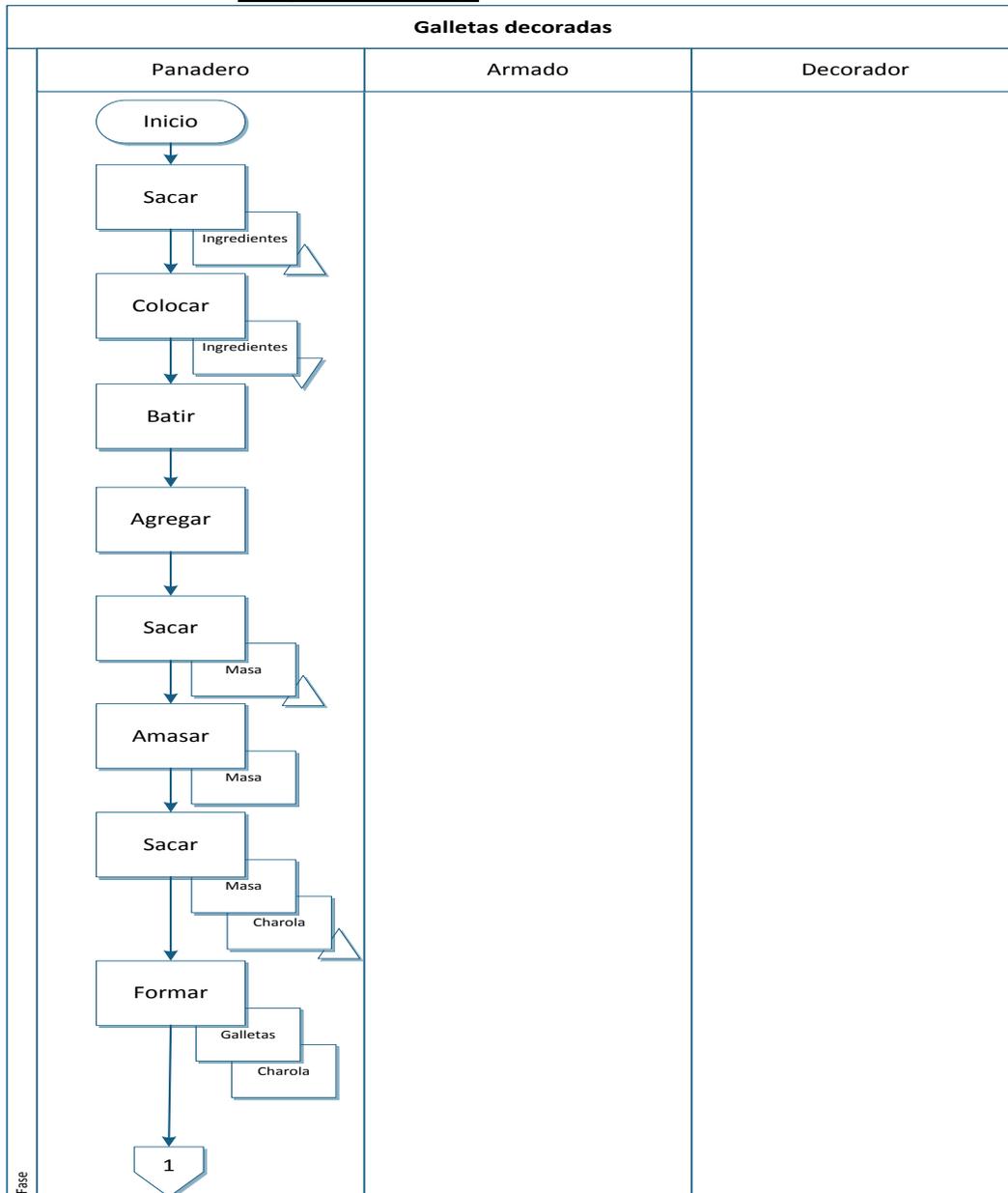


1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:

4.9.10.9 Diagrama de flujo



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

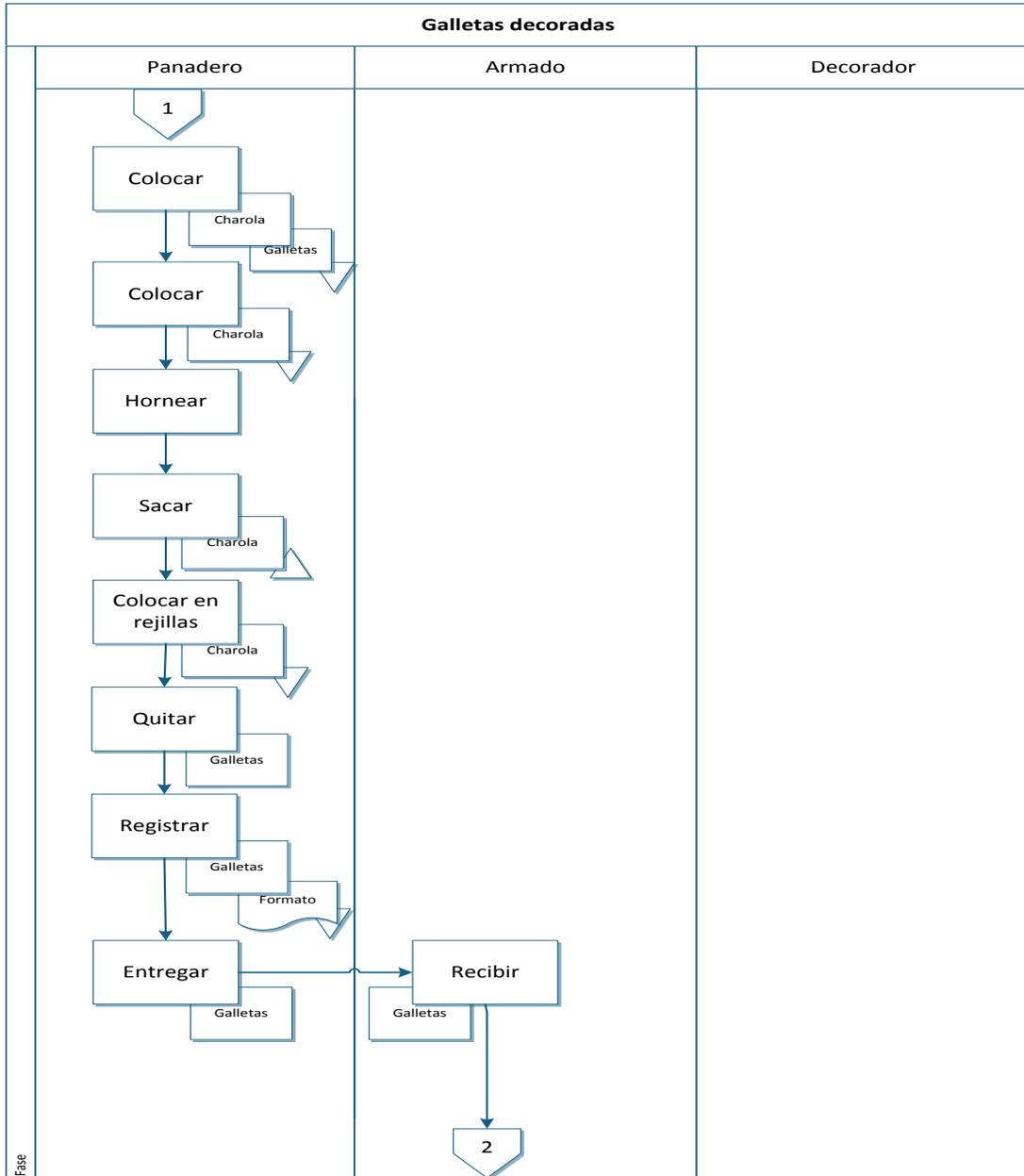
Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

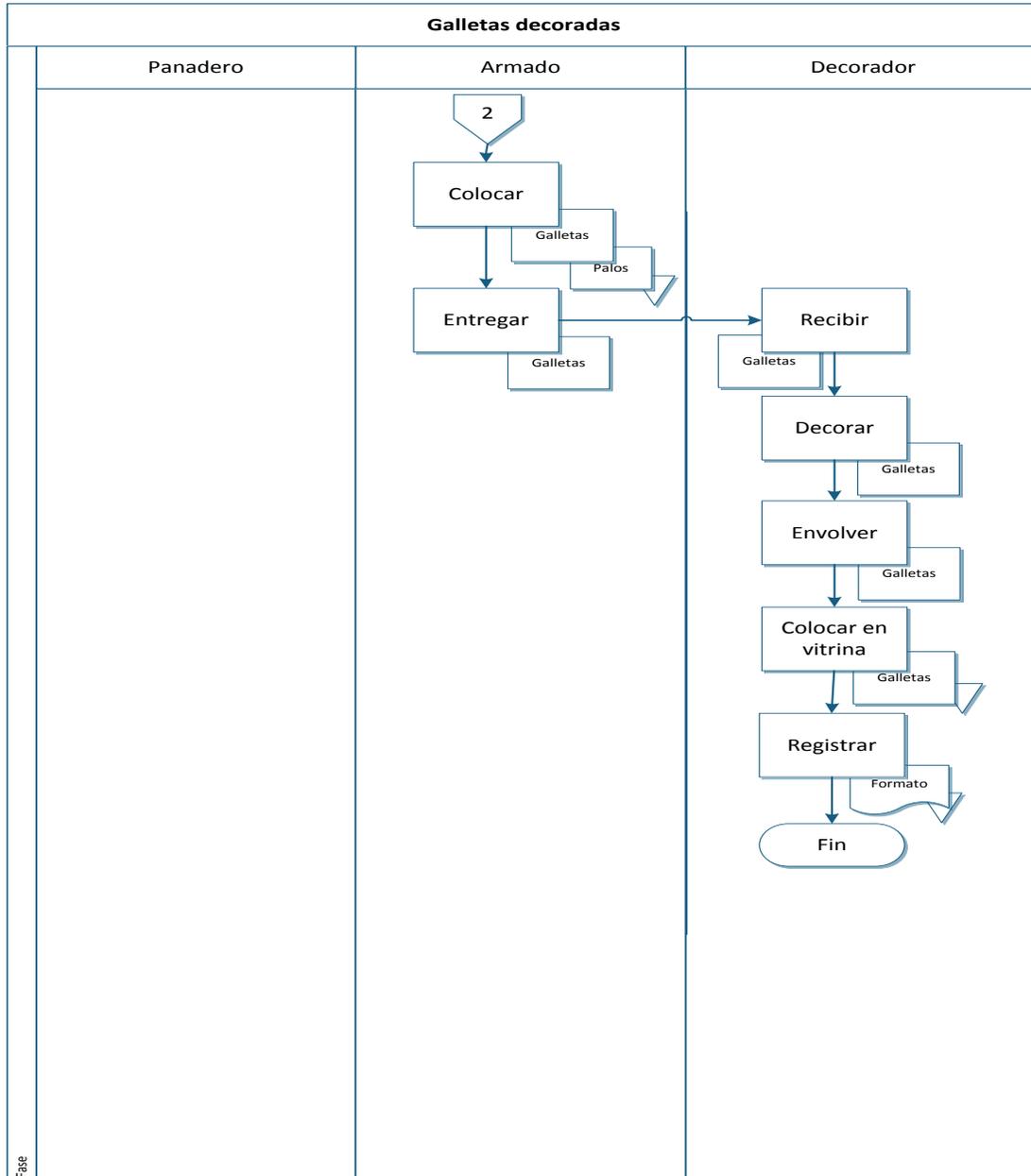
Autorizó:

Inició:

Terminó:

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

--



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:

4.9.10.10 Formatos e instructivos

Control panadería			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se elaboró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se elaboró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se elaboraron de ese producto

Control decoración			
No.	Fecha	Producto	Cantidad
1			
2			
3	1	2	3
4			
5			
6			
7			

- 1) Fecha : se anota la fecha en que se decoró el producto
- 2) Producto: se anota el producto que se decoró
- 3) Cantidad: se anota la cantidad de piezas que se decoraron de ese producto

Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>		Fecha de Elaboración:
			Fecha de actualización:
<p>4.9.11 <u>Ventas</u></p> <p>4.9.11.1 <u>Objetivo</u></p> <p>Demostrar la forma correcta en que se tiene que realizar el proceso de ventas, tomando en cuenta las diferentes necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, sin perder de vista que siempre pueden llegar a surgir diversas contingencias o problemas mientras se lleva a cabo el procedimiento.</p> <p>4.9.11.2 <u>Alcance</u></p> <p>El alcance del procedimiento de ventas involucra al área de atención a clientes y decoración de la empresa</p> <p>4.9.11.3 <u>Responsable</u></p> <p>El área responsable de llevar a cabo el procedimiento de ventas es atención a clientes.</p> <p>4.9.11.4 <u>Referencia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley de sanidad e higiene <p>4.9.11.5 <u>Lineamientos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos perfectamente lavadas • Tener puesto el uniforme • Cabello recogido • Red en el cabello • No tener accesorios en manos como anillos y pulseras 			
Elaboró:		Revisó:	
Inició:	Terminó:	Autorizó:	

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:				
		Fecha de actualización:				
<h2>4.9.11.6 SIPOC</h2>						
Nombre del procedimiento	S	I	P	O	C	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventas 	Usuario	Producto	Consultar proceso descriptivo y diagramado	Dinero	Vendedor	
<h2>4.9.11.7 Análisis SIPOC</h2>						
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Entrar y saludar	Abrir la puerta y entrar	Cliente	Para ingresar al local	Dirección	Atención a clientes	
Saludar	Decir hola	Atención a clientes	Indicar que esta a sus ordenes	Dirección	Atención a clientes	
Indicar que esta a sus ordenes	Decir que esta a sus ordenes	Atención a clientes	Tomar pedido	Dirección	Cliente	
Agradecer	Dar las gracias	Cliente	Indicar que quiere	Dirección	Cliente	
Preguntar que hay disponible	Preguntar	Cliente	Saber que puede elegir	Dirección	Atención a clientes	
Indicar que hay	Señalar que hay disponible	Atención a clientes	Dar a conocer los productos	Dirección	Atención a clientes	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Preguntar si desea algo	Preguntar	Atención a clientes	Poder sacar producto	Dirección	Cliente	
Observar mostrador	Mirar mostrador	Cliente	Decidir si quiere algo	Dirección	Cliente	
Preguntar por los cupcakes	Preguntar	Cliente	Decidir cual quiere	Dirección	Atención a clientes	
Observar el mostrador	Mirar el mostrador	Atención a clientes	Indicar de que son	Dirección	Atención a clientes	
Indicar de que son	Decir de que son	Atención a clientes	Saber si quiere algo	Dirección	Atención a clientes	
Preguntar si quiere alguno	Preguntar	Atención a clientes	Saber si quiere algo	Dirección	Cliente	
Indicar cual quiere	Señalar cual quiere	Cliente	Dar a conocer que quiere	Dirección	Atención a clientes	
Sacar del mostrador	Tomar y sacar producto	Atención a cliente	Colocar en mostrador	Dirección	Atención a clientes	
Colocar arriba del mostrador	Poner en el mostrador	Atención a clientes	Entregar	Dirección	Atención a clientes	
Preguntar si llevara un mensaje	Preguntar	Atención a clientes	Saber si llevara mensaje	Dirección	Cliente	
Observar el producto	Mirar el producto	Cliente	Mencionar le mensaje	Dirección	Cliente	
Mencionar el mensaje	Decir el mensaje	Cliente	Que coloquen el mensaje	Dirección	Atención a clientes	
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:		
Inició:	Terminó:					

		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:	
					Fecha de actualización:	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento
Anotar el mensaje	Escribir el mensaje	Atención a clientes	Colocar el mensaje	Dirección	Atención a clientes	Nota
Agarrar	Tomar producto	Atención a clientes	Entregar	Dirección	Atención a clientes	Nota
Entregar	Dar el producto	Atención a clientes	Colocar mensaje	Dirección	Decorador	Nota
Recibir	Tomar producto	Decorador	Colocar mensaje	Dirección	Decorador	Nota
Poner mensaje	Colocar mensaje	Decorador	Entregar	Dirección	Decorador	Nota
Entregar	Dar producto	Decorador	Recibir	Dirección	Atención a clientes	
Recibir	Tomar producto	Atención a clientes	Envolver	Dirección	Atención a clientes	
Poner envoltura	Colocar envoltura	Atención a clientes	Entregar	Dirección	Atención a clientes	
Preguntar si quiere algo mas	Preguntar	Atención a clientes	Saber si quiere algo mas	Dirección	Cliente	
Observar mostrador	Mirar el mostrador	Cliente	Saber si quiere algo mas	Dirección	Cliente	
Solicitar cuenta	Pedir la cuenta	Cliente	Poder pagar	Dirección	Atención a clientes	
Hacer	Llenar recibo	Atención a clientes	Cobrar	Dirección	Atención a clientes	Recibo
Entregar	Dar el recibo	Atención a clientes	Cobrar	Dirección	Cliente	Recibo
Recibir	Tomar recibo	Cliente	Pagar	Dirección	Cliente	Recibo
Sacar	Tomar dinero	Cliente	Pagar	Dirección	Cliente	
Elaboró:		Revisó:			Autorizó:	
Inició:	Terminó:					

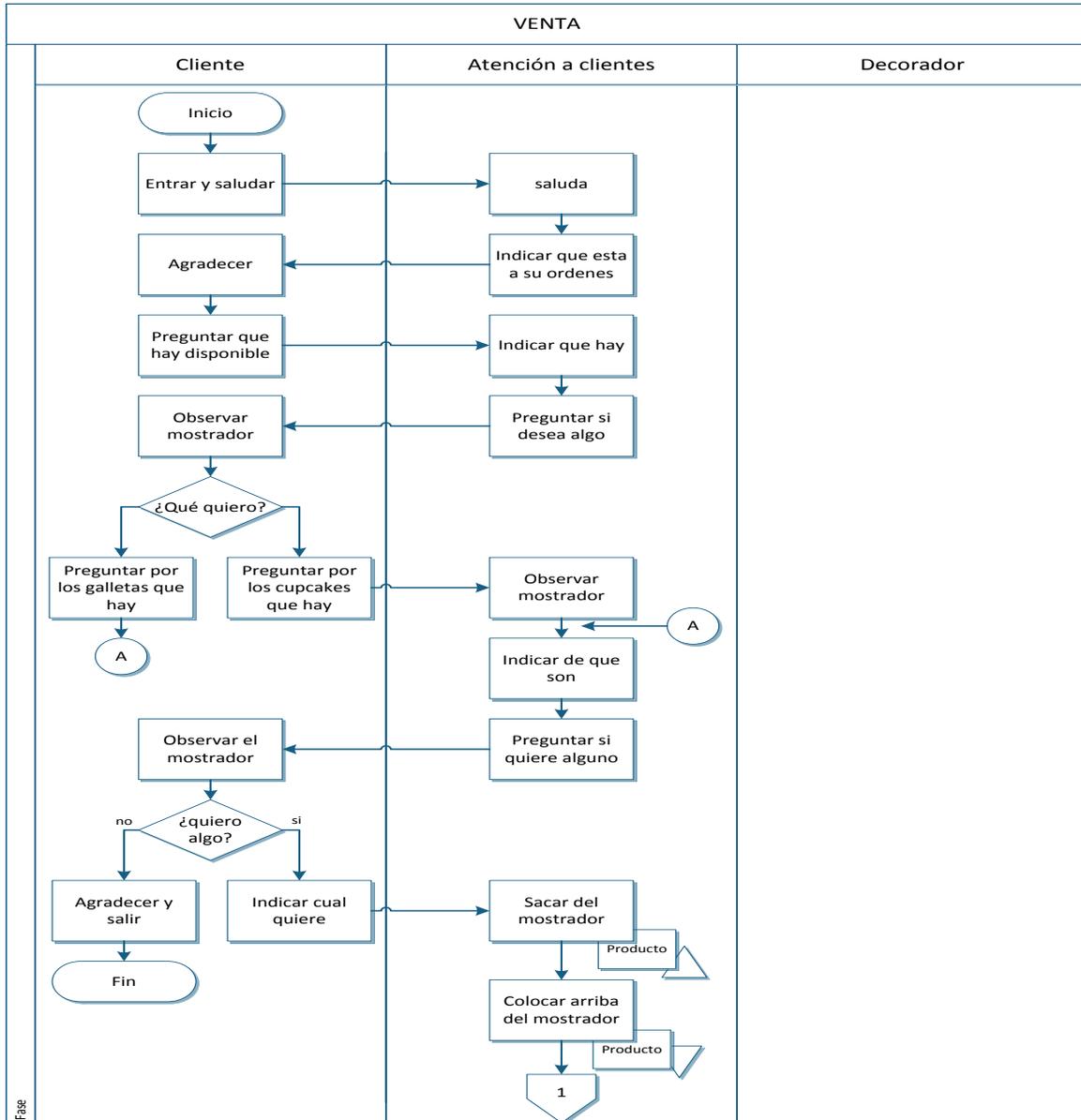
		<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>			Fecha de Elaboración:																																																																							
					Fecha de actualización:																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Operación</th> <th>¿Qué se hace?</th> <th>¿Quién lo hace?</th> <th>¿Para qué lo hace?</th> <th>Área que genera información</th> <th>Usuario</th> <th>Documento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entregar</td> <td>Dar dinero</td> <td>Cliente</td> <td>Pagar</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recibir</td> <td>Tomar dinero</td> <td>Atención a clientes</td> <td>Cobrar</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entregar</td> <td>Dar dinero</td> <td>Atención a clientes</td> <td>Dar cambio</td> <td>Dirección</td> <td>Cliente</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recibir</td> <td>Tomar dinero</td> <td>Cliente</td> <td>Retirarse</td> <td>Dirección</td> <td>Cliente</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Devolver</td> <td>Dar dinero</td> <td>Cliente</td> <td>Corregir cambio</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recibir</td> <td>Tomar dinero</td> <td>Atención a clientes</td> <td>Corregir cambio</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Corregir</td> <td>Dar bien el cambio</td> <td>Atención a clientes</td> <td>Dar viene el cambio</td> <td>Dirección</td> <td>Atención a clientes</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entregar</td> <td>Dar cambio</td> <td>Atención a clientes</td> <td>Corregir</td> <td>Dirección</td> <td>Cliente</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recibir</td> <td>Tomar cambio</td> <td>Cliente</td> <td>Retirarse</td> <td>Dirección</td> <td>Cliente</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento	Entregar	Dar dinero	Cliente	Pagar	Dirección	Atención a clientes		Recibir	Tomar dinero	Atención a clientes	Cobrar	Dirección	Atención a clientes		Entregar	Dar dinero	Atención a clientes	Dar cambio	Dirección	Cliente		Recibir	Tomar dinero	Cliente	Retirarse	Dirección	Cliente		Devolver	Dar dinero	Cliente	Corregir cambio	Dirección	Atención a clientes		Recibir	Tomar dinero	Atención a clientes	Corregir cambio	Dirección	Atención a clientes		Corregir	Dar bien el cambio	Atención a clientes	Dar viene el cambio	Dirección	Atención a clientes		Entregar	Dar cambio	Atención a clientes	Corregir	Dirección	Cliente		Recibir	Tomar cambio	Cliente	Retirarse	Dirección	Cliente	
Operación	¿Qué se hace?	¿Quién lo hace?	¿Para qué lo hace?	Área que genera información	Usuario	Documento																																																																						
Entregar	Dar dinero	Cliente	Pagar	Dirección	Atención a clientes																																																																							
Recibir	Tomar dinero	Atención a clientes	Cobrar	Dirección	Atención a clientes																																																																							
Entregar	Dar dinero	Atención a clientes	Dar cambio	Dirección	Cliente																																																																							
Recibir	Tomar dinero	Cliente	Retirarse	Dirección	Cliente																																																																							
Devolver	Dar dinero	Cliente	Corregir cambio	Dirección	Atención a clientes																																																																							
Recibir	Tomar dinero	Atención a clientes	Corregir cambio	Dirección	Atención a clientes																																																																							
Corregir	Dar bien el cambio	Atención a clientes	Dar viene el cambio	Dirección	Atención a clientes																																																																							
Entregar	Dar cambio	Atención a clientes	Corregir	Dirección	Cliente																																																																							
Recibir	Tomar cambio	Cliente	Retirarse	Dirección	Cliente																																																																							
Elaboró:		Revisó:		Autorizó:																																																																								
Inició:	Terminó:																																																																											

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración: <hr/> Fecha de actualización:																																																																																																					
<h3>4.9.11.8 Descripción literaria</h3>																																																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; background-color: #e0f2f1;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 25%;">Responsable</th> <th style="width: 45%;">Actividad</th> <th style="width: 25%;">Formato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td>Inicio</td><td></td></tr> <tr><td>1</td><td>Cliente</td><td>Entrar y saludar</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>Atención a clientes</td><td>Saludar</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td>Indicar que esta a sus ordenes</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>Cliente</td><td>Agradecer</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td>Preguntar que hay disponible</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>Atención a clientes</td><td>Indicar que hay</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td>Preguntar si desea algo</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>Cliente</td><td>Observar mostrador</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td>Preguntar por los cupcakes</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>Atención a clientes</td><td>Observar el mostrador</td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td></td><td>Indicar de que son</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td></td><td>Preguntar si quiere alguno</td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>Cliente</td><td>Indicar cual quiere</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>Atención a clientes</td><td>Sacar del mostrador</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td></td><td>Colocar arriba del mostrador</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td></td><td>Preguntar si llevara un mensaje</td><td></td></tr> <tr><td>17</td><td>Cliente</td><td>Observar el producto</td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td></td><td>Mencionar el mensaje</td><td></td></tr> <tr><td>19</td><td>Atención a clientes</td><td>Anotar el mensaje</td><td>Nota</td></tr> <tr><td>20</td><td></td><td>Agarrar</td><td>Nota</td></tr> <tr><td>21</td><td></td><td>Entregar</td><td>Nota</td></tr> <tr><td>22</td><td>Decorador</td><td>Recibir</td><td>Nota</td></tr> <tr><td>23</td><td></td><td>Poner mensaje</td><td>Nota</td></tr> </tbody> </table>				No	Responsable	Actividad	Formato			Inicio		1	Cliente	Entrar y saludar		2	Atención a clientes	Saludar		3		Indicar que esta a sus ordenes		4	Cliente	Agradecer		5		Preguntar que hay disponible		6	Atención a clientes	Indicar que hay		7		Preguntar si desea algo		8	Cliente	Observar mostrador		9		Preguntar por los cupcakes		10	Atención a clientes	Observar el mostrador		11		Indicar de que son		12		Preguntar si quiere alguno		13	Cliente	Indicar cual quiere		14	Atención a clientes	Sacar del mostrador		15		Colocar arriba del mostrador		16		Preguntar si llevara un mensaje		17	Cliente	Observar el producto		18		Mencionar el mensaje		19	Atención a clientes	Anotar el mensaje	Nota	20		Agarrar	Nota	21		Entregar	Nota	22	Decorador	Recibir	Nota	23		Poner mensaje	Nota
No	Responsable	Actividad	Formato																																																																																																				
		Inicio																																																																																																					
1	Cliente	Entrar y saludar																																																																																																					
2	Atención a clientes	Saludar																																																																																																					
3		Indicar que esta a sus ordenes																																																																																																					
4	Cliente	Agradecer																																																																																																					
5		Preguntar que hay disponible																																																																																																					
6	Atención a clientes	Indicar que hay																																																																																																					
7		Preguntar si desea algo																																																																																																					
8	Cliente	Observar mostrador																																																																																																					
9		Preguntar por los cupcakes																																																																																																					
10	Atención a clientes	Observar el mostrador																																																																																																					
11		Indicar de que son																																																																																																					
12		Preguntar si quiere alguno																																																																																																					
13	Cliente	Indicar cual quiere																																																																																																					
14	Atención a clientes	Sacar del mostrador																																																																																																					
15		Colocar arriba del mostrador																																																																																																					
16		Preguntar si llevara un mensaje																																																																																																					
17	Cliente	Observar el producto																																																																																																					
18		Mencionar el mensaje																																																																																																					
19	Atención a clientes	Anotar el mensaje	Nota																																																																																																				
20		Agarrar	Nota																																																																																																				
21		Entregar	Nota																																																																																																				
22	Decorador	Recibir	Nota																																																																																																				
23		Poner mensaje	Nota																																																																																																				
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:																																																																																																				
Inició:	Terminó:																																																																																																						

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración: <hr/> Fecha de actualización:																																																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr><td style="width: 5%;">24</td><td style="width: 35%;"></td><td style="width: 35%;">Entregar</td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr><td>25</td><td>Atención a clientes</td><td>Recibir</td><td></td></tr> <tr><td>26</td><td></td><td>Poner envoltura</td><td></td></tr> <tr><td>27</td><td></td><td>Preguntar si quiere algo mas</td><td></td></tr> <tr><td>28</td><td>Cliente</td><td>Observar mostrador</td><td></td></tr> <tr><td>29</td><td></td><td>Solicitar cuenta</td><td></td></tr> <tr><td>30</td><td>Atención a clientes</td><td>Hacer</td><td>Recibo</td></tr> <tr><td>31</td><td></td><td>Entregar</td><td>Recibo</td></tr> <tr><td>32</td><td>Cliente</td><td>Recibir</td><td>Recibo</td></tr> <tr><td>33</td><td></td><td>Sacar</td><td></td></tr> <tr><td>34</td><td></td><td>Entregar</td><td></td></tr> <tr><td>35</td><td>Atención a clientes</td><td>Recibir</td><td></td></tr> <tr><td>36</td><td></td><td>Entregar</td><td></td></tr> <tr><td>37</td><td>Cliente</td><td>Recibir</td><td></td></tr> <tr><td>38</td><td></td><td>Devolver</td><td></td></tr> <tr><td>39</td><td>Atención a clientes</td><td>Recibir</td><td></td></tr> <tr><td>40</td><td></td><td>Corregir</td><td></td></tr> <tr><td>41</td><td></td><td>Entregar</td><td></td></tr> <tr><td>42</td><td>Cliente</td><td>Recibir</td><td></td></tr> </table>			24		Entregar		25	Atención a clientes	Recibir		26		Poner envoltura		27		Preguntar si quiere algo mas		28	Cliente	Observar mostrador		29		Solicitar cuenta		30	Atención a clientes	Hacer	Recibo	31		Entregar	Recibo	32	Cliente	Recibir	Recibo	33		Sacar		34		Entregar		35	Atención a clientes	Recibir		36		Entregar		37	Cliente	Recibir		38		Devolver		39	Atención a clientes	Recibir		40		Corregir		41		Entregar		42	Cliente	Recibir	
24		Entregar																																																																												
25	Atención a clientes	Recibir																																																																												
26		Poner envoltura																																																																												
27		Preguntar si quiere algo mas																																																																												
28	Cliente	Observar mostrador																																																																												
29		Solicitar cuenta																																																																												
30	Atención a clientes	Hacer	Recibo																																																																											
31		Entregar	Recibo																																																																											
32	Cliente	Recibir	Recibo																																																																											
33		Sacar																																																																												
34		Entregar																																																																												
35	Atención a clientes	Recibir																																																																												
36		Entregar																																																																												
37	Cliente	Recibir																																																																												
38		Devolver																																																																												
39	Atención a clientes	Recibir																																																																												
40		Corregir																																																																												
41		Entregar																																																																												
42	Cliente	Recibir																																																																												
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:																																																																											
Inició:	Terminó:																																																																													

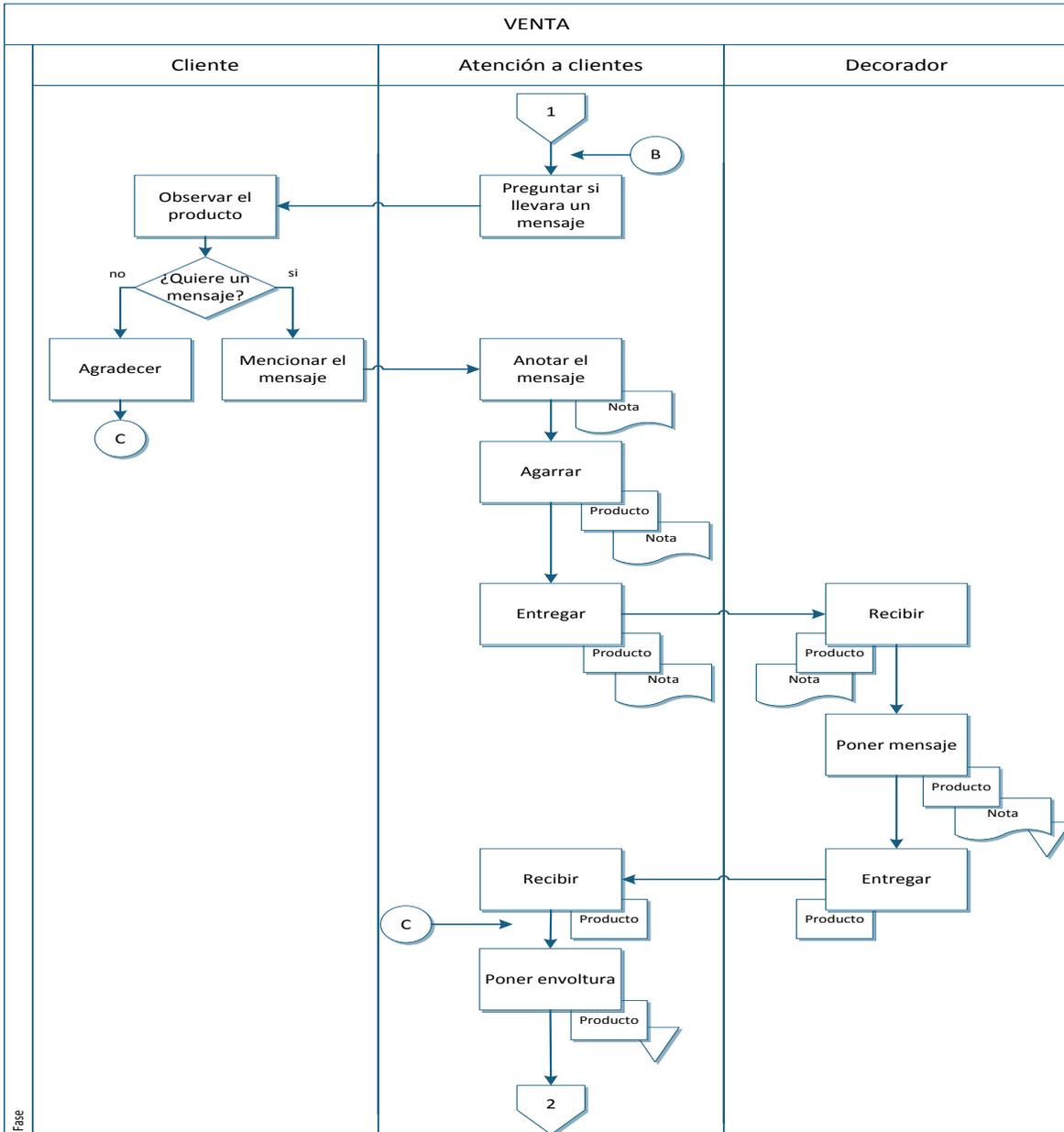
	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:

4.9.11.9 Diagrama de flujo



Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		

	<h1>1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:



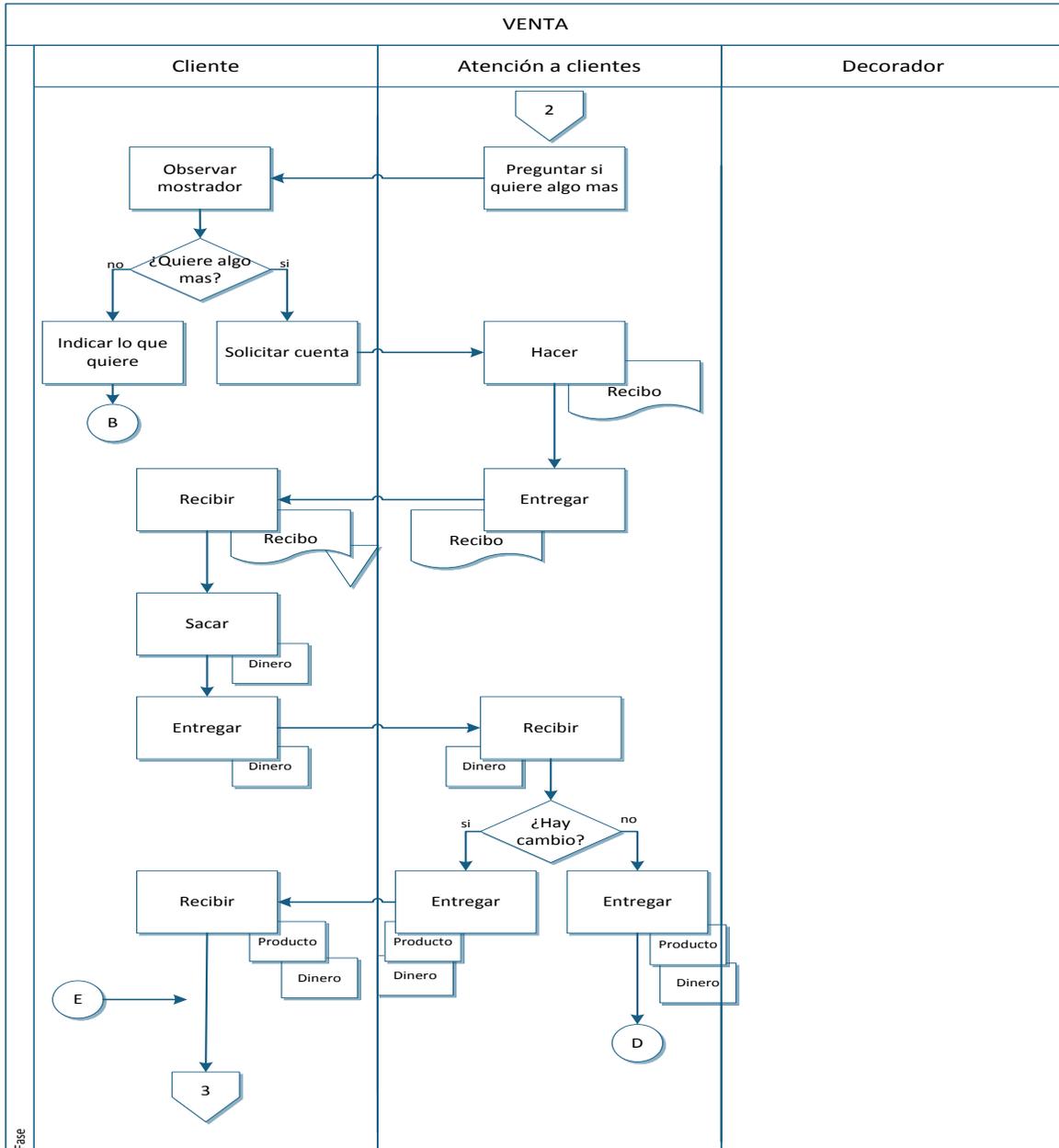
Elaboró:		Revisó:	Autorizó:
Inició:	Terminó:		



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

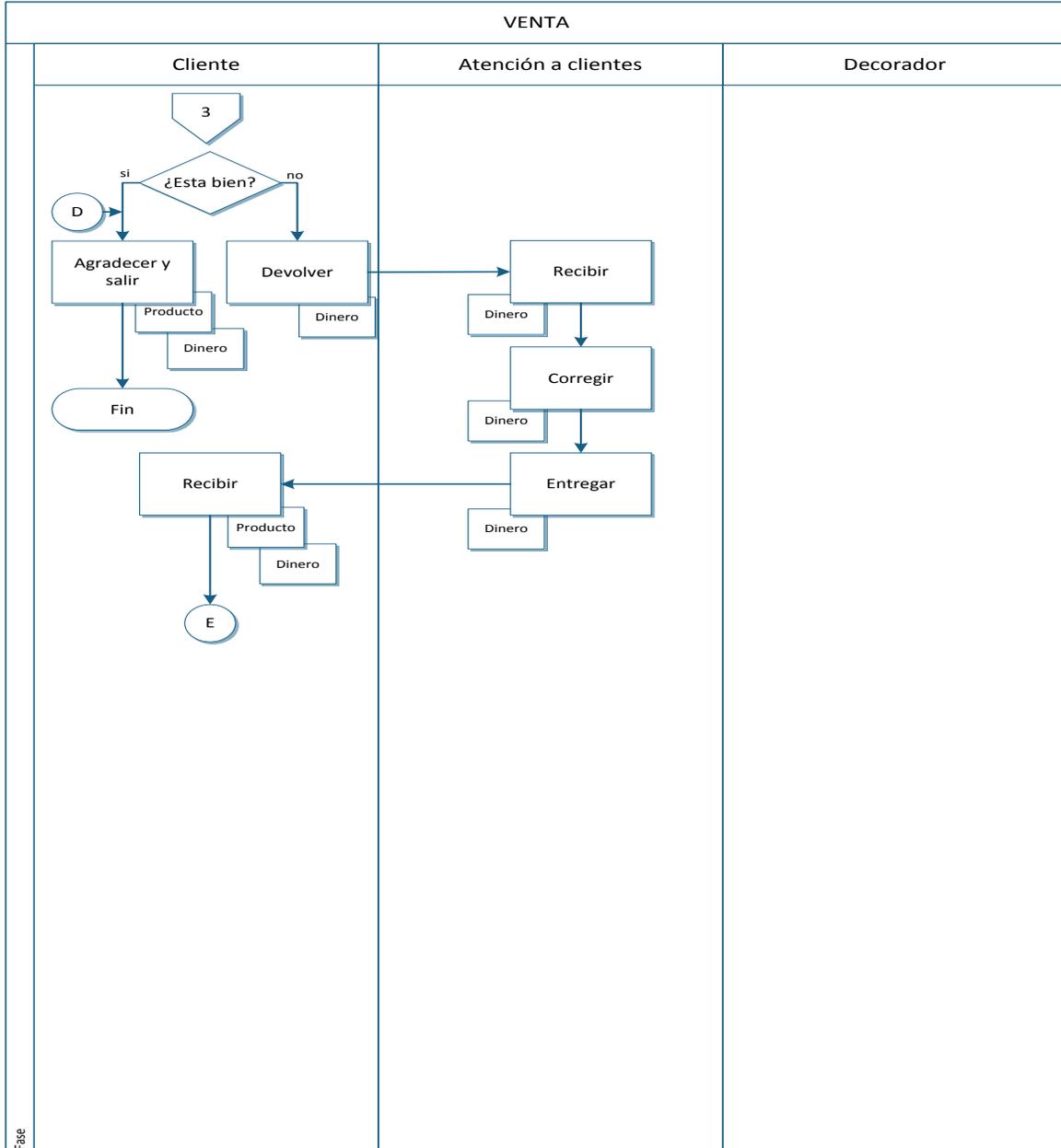
Terminó:



1,000 Dulces Recuerdos

Fecha de Elaboración:

Fecha de actualización:



Elaboró:

Revisó:

Autorizó:

Inició:

Terminó:

	1,000 Dulces Recuerdos	Fecha de Elaboración:
		Fecha de actualización:
<p>4.9.11.10 Formatos e instructivos</p> <div data-bbox="610 579 1076 974" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 20px auto; width: fit-content;"> <div data-bbox="773 716 911 835" style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div></div>		
<p>1) Cuerpo : para todo tipo de anotaciones</p>		
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Inició:		

	<h1 style="margin: 0;">1,000 Dulces Recuerdos</h1>	Fecha de Elaboración:						
		Fecha de actualización:						
<div style="text-align: center;"> <h2 style="color: #4F81BD;">NOTA DE REMISION</h2> <div style="border: 1px solid #ADD8E6; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  México, D.F. a ___ de ___ Cliente: _____ Domicilio: _____ </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">CANT.</th> <th style="width: 33%;">DESCRPCIÓN</th> <th style="width: 33%;">PRECIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="font-size: 2em;">6</td> <td style="font-size: 2em;">7</td> <td style="font-size: 2em;">2</td> </tr> </tbody> </table> <div style="border: 1px solid #ADD8E6; padding: 5px; margin-bottom: 10px; text-align: left;"> 5 ← CANTIDAD CON LETRA </div> <div style="border: 1px solid #ADD8E6; padding: 5px; display: flex; justify-content: space-between;"> NOTA DE CONTROL NO ES COMPROBANTE FISCAL <div style="border: 1px solid #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center; font-size: 1.5em;">3</div> </div> <div style="border: 1px solid #ADD8E6; padding: 5px; display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 5px;"> 4 ← NO. TOTAL </div> </div>			CANT.	DESCRPCIÓN	PRECIO	6	7	2
CANT.	DESCRPCIÓN	PRECIO						
6	7	2						

I. Glosario

- Acetatos – Cajas hechas de acetato de diferentes medidas para repostería
- Betún – Crema de distintos sabores para decorar pasteles
- Bowl- Tazón, plato hondo para hacer mezclas o preparaciones
- Capacillos – Molde de diferente material, papel, aluminio, papel encerado, que se utiliza según su tamaño, para panquesitos, tartaletas, confitería, etc.
- Confitería – Tienda donde se hace o venden dulces
- Duyas - Boquilla
- Fondant - pasta laminada empleada como recubrimiento de ciertas preparaciones como bollos, pasteles, cupcakes, etc.
- Grageas/ Granillo - Confites menudos de varios colores. Píldora ovalada o aplastada cubierta de azúcar.
- Manga – Bolsa de tela o plástico donde se introduce una pasta para preparar o decorar pasteles
- Perlas de azúcar- Elemento decorativo comestible en forma de esfera, las hay de diversos colores

II. Anexos.

Anexo I

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Artículo 123° - Toda persona tiene derecho al trabajo digno y socialmente útil; al efecto, se promoverán la creación de empleos y la organización social de trabajo, conforme a la ley.

El Congreso de la Unión, sin contravenir a las bases siguientes deberá expedir leyes sobre el trabajo, las cuales regirán:

A. Entre los obreros, jornaleros, empleados domésticos, artesanos y de una manera general, todo contrato de trabajo:

I. La duración de la jornada máxima será de ocho horas.

II. La jornada máxima de trabajo nocturno será de 7 horas. Quedan prohibidas: las labores insalubres o peligrosas, el trabajo nocturno industrial y todo otro trabajo después de las diez de la noche, de los menores de dieciséis años;

III. Queda prohibida la utilización del trabajo de los menores de catorce años. Los mayores de esta edad y menores de dieciséis tendrán como jornada máxima la de seis horas.

IV. Por cada seis días de trabajo deberá disfrutar el operario de un día de descanso, cuando menos.

V. Las mujeres durante el embarazo no realizarán trabajos que exijan un esfuerzo considerable y signifiquen un peligro para su salud en relación con la gestación; gozarán forzosamente de un descanso de seis semanas anteriores a la fecha fijada aproximadamente para el parto y seis semanas posteriores al mismo, debiendo percibir su salario íntegro y conservar su empleo y los derechos que hubieren adquirido por la relación de trabajo. En el período de lactancia tendrán dos descansos extraordinarios por día, de media hora cada uno para alimentar a sus hijos;

VI. Los salarios mínimos que deberán disfrutar los trabajadores serán generales o profesionales. Los primeros regirán en las áreas geográficas que se determinen; los segundos se aplicarán en ramas determinadas de la actividad económica o en profesiones, oficios o trabajos especiales.

Los salarios mínimos generales deberán ser suficientes para satisfacer las necesidades normales de un jefe de familia, en el orden material, social y cultural, y para proveer a la educación obligatoria de los hijos. Los salarios mínimos profesionales se fijarán considerando, además, las condiciones de las distintas actividades económicas.

Los salarios mínimos se fijarán por una comisión nacional integrada por representantes de los trabajadores, de los patrones y del gobierno, la que podrá auxiliarse de las comisiones especiales de carácter consultivo que considere indispensables para el mejor desempeño de sus funciones.

VII. Para trabajo igual debe corresponder salario igual, sin tener en cuenta sexo ni nacionalidad.

VIII. El salario mínimo quedará exceptuado de embargo, compensación o descuento.

IX. Los trabajadores tendrán derecho a una participación en las utilidades de las empresas, regulada de conformidad con las siguientes normas:

a) Una Comisión Nacional, integrada con representantes de los trabajadores, de los patronos y del Gobierno, fijará el porcentaje de utilidades que deba repartirse entre los trabajadores;

b) La Comisión Nacional practicará las investigaciones y realizará los estudios necesarios y apropiados para conocer las condiciones generales de la economía nacional. Tomará asimismo en consideración la necesidad de fomentar el desarrollo industrial del País, el interés razonable que debe percibir el capital y la necesaria reinversión de capitales;

c) La misma Comisión podrá revisar el porcentaje fijado cuando existan nuevos estudios e investigaciones que los justifiquen.

d) La Ley podrá exceptuar de la obligación de repartir utilidades a las empresas de nueva creación durante un número determinado y limitado de años, a los trabajos de exploración y a otras actividades cuando lo justifique su naturaleza y condiciones particulares;

e) Para determinar el monto de las utilidades de cada empresa se tomará como base la renta gravable de conformidad con las disposiciones de la Ley del Impuesto sobre la Renta. Los trabajadores podrán formular ante la Oficina correspondiente de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público las objeciones que juzguen convenientes, ajustándose al procedimiento que determine la ley;

f) El derecho de los trabajadores a participar en las utilidades no implica la facultad de intervenir en la dirección o administración de las empresas.

X. El salario deberá pagarse precisamente en moneda de curso legal, no siendo permitido hacerlo efectivo con mercancías, ni con vales, fichas o cualquier otro signo representativo con que se pretenda substituir la moneda.

XI. Cuando, por circunstancias extraordinarias deban aumentarse las horas de jornada, se abonará como salario por el tiempo excedente un 100% más de lo fijado para las horas normales. En ningún caso el trabajo extraordinario podrá exceder de tres horas diarias, ni de tres veces consecutivas. Los menores de dieciséis años no serán admitidos en esta clase de trabajos.

XII. Toda empresa agrícola, industrial, minera o de cualquier otra clase de trabajo, estará obligada, según lo determinen las leyes reglamentarias a proporcionar a los trabajadores habitaciones cómodas e higiénicas. Esta obligación se cumplirá mediante las aportaciones que las empresas hagan a un fondo nacional de la vivienda a fin de constituir depósitos en favor de sus trabajadores y establecer un sistema de financiamiento que permita otorgar a éstos crédito barato y suficiente para que adquieran en propiedad tales habitaciones.

Queda prohibido en todo centro de trabajo, el establecimiento de expendios de bebidas embriagantes y de casas de juego de azar.

XIII. Las empresas, cualquiera que sea su actividad, estarán obligadas a proporcionar a sus trabajadores, capacitación o adiestramiento para el trabajo. La ley reglamentaria

determinará los sistemas, métodos y procedimientos conforme a los cuales los patronos deberán cumplir con dicha obligación.

XIV. Los empresarios serán responsables de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales de los trabajadores, sufridas con motivo o en ejercicio de la profesión o trabajo que ejecuten; por lo tanto, los patronos deberán pagar la indemnización correspondiente, según que haya traído como consecuencia la muerte o simplemente incapacidad temporal o permanente para trabajar, de acuerdo con lo que las leyes determinen. Esta responsabilidad subsistirá aún en el caso de que el patrono contrate el trabajo por un intermediario.

XV. El patrón estará obligado a observar, de acuerdo con la naturaleza de su negociación, los preceptos legales sobre higiene y seguridad en las instalaciones de su establecimiento, y a adoptar las medidas adecuadas para prevenir accidentes en el uso de las máquinas, instrumentos y materiales de trabajo, así como a organizar de tal manera éste, que resulte la mayor garantía para la salud y la vida de los trabajadores, y del producto de la concepción, cuando se trate de mujeres embarazadas. Las leyes contendrán, al efecto, las sanciones procedentes en cada caso;

XVI. Tanto los obreros como los empresarios tendrán derecho para coaligarse en defensa de sus respectivos intereses, formando sindicatos, asociaciones profesionales, etc.

XVII. Las leyes reconocerán como un derecho de los obreros y de los patronos, las huelgas y los paros.

XVIII. Las huelgas serán lícitas cuando tengan por objeto conseguir el equilibrio entre los diversos factores de la producción, armonizando los derechos del trabajo con los del capital. En los servicios públicos será obligatorio para los trabajadores dar aviso, con diez días de anticipación, a la Junta de Conciliación y Arbitraje, de la fecha señalada para la suspensión del trabajo. Las huelgas serán consideradas como ilícitas únicamente cuando la mayoría de los huelguistas ejerciera actos violentos contra las personas o las propiedades, o en caso de guerra, cuando aquéllos pertenezcan a los establecimientos y servicios que dependan del Gobierno.

XIX. Los paros serán lícitos únicamente cuando el exceso de producción haga necesario suspender el trabajo para mantener los precios en un límite costeable, previa aprobación de la Junta de Conciliación y Arbitraje.

XX. Las diferencias o los conflictos entre el capital y el trabajo, se sujetarán a la decisión de una Junta de Conciliación y Arbitraje, formada por igual número de representantes de los obreros y de los patronos, y uno del Gobierno.

XXI. Si el patrono se negare a someter sus diferencias al arbitraje o a aceptar el laudo pronunciado por la Junta, se dará por terminado el contrato de trabajo y quedará obligado a indemnizar al obrero con el importe de tres meses de salario, además de la responsabilidad que le resulte del conflicto. Esta disposición no será aplicable en los casos de las acciones consignadas en la fracción siguiente. Si la negativa fuere de los trabajadores, se dará por terminado el contrato de trabajo.

XXII. El patrono que despida a un obrero sin causa justificada o por haber ingresado a una asociación o sindicato, o por haber tomado parte en una huelga lícita, estará obligado, a elección del trabajador, a cumplir el contrato o a indemnizarlo con el importe de tres meses de salario. La Ley determinará los casos en que el patrono podrá ser eximido de la obligación de cumplir el contrato, mediante el pago de una

indemnización. Igualmente tendrá la obligación de indemnizar al trabajador con el importe de tres meses de salario, cuando se retire del servicio por falta de probidad del patrono o recibir de él malos tratamientos, ya sea en su persona o en la de su cónyuge, padres, hijos o hermanos. El patrono no podrá eximirse de esta responsabilidad, cuando los malos tratamientos provengan de dependientes o familiares que obren con el consentimiento o tolerancia de él.

XXIII. Los créditos en favor de los trabajadores por salario o sueldos devengados en el último año, y por indemnizaciones, tendrán preferencia sobre cualquiera otros en los casos de concurso o de quiebra.

XXIV. De las deudas contraídas por los trabajadores a favor de sus patronos, de sus asociados, familiares o dependientes, sólo será responsable el mismo trabajador, y en ningún caso y por ningún motivo se podrá exigir a los miembros de su familia, ni serán exigibles dichas deudas por la cantidad excedente del sueldo del trabajador en un mes.

XXV. El servicio para la colocación de los trabajadores será gratuito para éstos, ya se efectúe por oficinas municipales, bolsas de trabajo o por cualquier otra institución oficial o particular.

En la prestación de este servicio se tomará en cuenta la demanda de trabajo y, en igualdad de condiciones, tendrán prioridad quienes representen la única fuente de ingresos en su familia.

XXVI. Todo contrato de trabajo celebrado entre un mexicano y un empresario extranjero, deberá ser legalizado por la autoridad municipal competente y visado por el Cónsul de la Nación a donde el trabajador tenga que ir, en el concepto de que además de las cláusulas ordinarias, se especificará claramente que los gastos de repatriación quedan a cargo del empresario contratante.

XXVII. Serán condiciones nulas y no obligarán a los contrayentes, aunque se expresen en el contrato:

a) Las que estipulen una jornada inhumana por lo notoriamente excesiva, dada la índole del trabajo.

b) Las que fijen un salario que no sea remunerador a juicio de las Juntas de Conciliación y Arbitraje.

c) Las que estipulen un plazo mayor de una semana para la percepción del jornal.

d) Las que señalen un lugar de recreo, fonda, café, taberna, cantina o tienda para efectuar el pago del salario, cuando no se trate de empleados en esos establecimientos.

e) Las que entrañen obligación directa o indirecta de adquirir los artículos de consumo en tiendas o lugares determinados.

f) Las que permitan retener el salario en concepto de multa **g)** Las que constituyan renuncia hecha por el obrero de las indemnizaciones a que tenga derecho por accidente del trabajo, y enfermedades profesionales, perjuicios ocasionados por el incumplimiento del contrato o despedírsele de la obra.

h) Todas las demás estipulaciones que impliquen renuncia de algún derecho consagrado a favor del obrero en las leyes de protección y auxilio a los trabajadores.

XXVIII. Las leyes determinarán los bienes que constituyan el patrimonio de la familia, bienes que serán inalienables, no podrán sujetarse a gravámenes reales ni embargos, y serán transmisibles a título de herencia con simplificación de las formalidades de los juicios sucesorios.

XXIX. Es de utilidad pública la Ley del Seguro Social, y ella comprenderá seguros de invalidez, de vejez, de vida, de cesación involuntaria del trabajo, de enfermedades y accidentes, de servicios de guardería y cualquier otro encaminado a la protección y bienestar de los trabajadores, campesinos, no asalariados y otros sectores sociales y sus familiares.

XXX. Asimismo serán consideradas de utilidad social, las sociedades cooperativas para la construcción de casas baratas e higiénicas, destinadas a ser adquiridas en propiedad, por los trabajadores en plazos determinados.

XXXI. La aplicación de las leyes del trabajo corresponde a las autoridades de los Estados, en sus respectivas jurisdicciones, pero es de la competencia exclusiva de las autoridades federales en los asuntos relativos a:

a) Ramas industriales y servicios.

1. Textil;
2. Eléctrica;
3. Cinematográfica;
4. Hulera;
5. Azucarera;
6. Minera;
7. Metalúrgica y siderúrgica, abarcando la explotación de los minerales básicos, el beneficio y la fundición de los mismos, así como la obtención de hierro metálico y acero a todas sus formas y ligas y los productos laminados de los mismos;
8. De hidrocarburos;
9. Petroquímica;
10. Cementera;
11. Calera;
12. Automotriz, incluyendo autopartes mecánicas o eléctricas;
13. Química, incluyendo la química farmacéutica y medicamentos;
14. De celulosa y papel;
15. De aceites y grasas vegetales;
16. Productora de alimentos, abarcando exclusivamente la fabricación de los que sean empacados, enlatados o envasados o que se destinen a ello;
17. Elaboradora de bebidas que sean envasadas o enlatadas o que se destinen a ello;
18. Ferrocarrilera;
19. Maderera básica, que comprende la producción de aserradero y la fabricación de triplay o aglutinados de madera;
20. Vidriera, exclusivamente por lo que toca a la fabricación de vidrio plano, liso o labrado, o de envases de vidrio; y
21. Tabacalera, que comprende el beneficio o fabricación de productos de tabaco;
22. Servicios de banca y crédito.

b) Empresas:

1. Aquéllas que sean administradas en forma directa o descentralizada por el Gobierno Federal;
2. Aquéllas que actúen en virtud de un contrato o concesión federal y las industrias que les sean conexas; y

3. Aquéllas que ejecuten trabajos en zonas federales o que se encuentren bajo jurisdicción federal, en las aguas territoriales o en las comprendidas en la zona económica exclusiva de la Nación.

También será competencia exclusiva de las autoridades federales, la aplicación de las disposiciones de trabajo en los asuntos relativos a conflictos que afecten a dos o más Entidades Federativas; contratos colectivos que hayan sido declarados obligatorios en más de una Entidad Federativa; obligaciones patronales en materia educativa, en los términos de Ley; y respecto a las obligaciones de los patrones en materia de capacitación y adiestramiento de sus trabajadores, así como de seguridad e higiene en los centros de trabajo, para lo cual, las autoridades federales contarán con el auxilio de las estatales, cuando se trate de ramas o actividades de jurisdicción local, en los términos de la ley reglamentaria correspondiente

Anexo II

Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal

Artículo 35.- Se consideran de Bajo Impacto los establecimientos en que se proporcionen los siguientes servicios:

- I. De hospedaje prestados por hospitales, clínicas médicas, asilos, conventos, internados y seminarios;
- II. De educación de carácter privado en los niveles preescolar, jardín de niños, básica, bachillerato, técnica y superior;
- III. De reparaciones mecánicas, hojalatería, pintura, eléctricas, electromecánicas, de lavado y/o engrasado, vestiduras, instalación de alarmas y/o accesorios similares de vehículos automotores;
- IV. De juegos electrónicos y/o de video, mecánicos y electromecánicos;
- V. De estacionamiento público;
- VI. Alquiler de mesas de billar o líneas para boliche;
- VII. Baños Públicos, masajes y gimnasios;
- VIII. Venta de abarrotes y comestibles en general;
- IX. De elaboración y venta de pan;
- X. De lavandería y tintorería;
- XI. Salones de fiestas infantiles;
- XII. Acceso a la red de Internet;
- XIII. De venta de alimentos preparados;
- XIV. Los salones de belleza y peluquerías; y
- XVI. Los demás no comprendidos en el Título VI de esta Ley, en donde se desarrollen actividades relativas a la intermediación, compraventa, arrendamiento, distribución de bienes o prestación de servicios comerciales, con fines de lucro.

Los establecimientos mercantiles a que se refiere este Título tienen prohibida la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al copeo, para su consumo en el interior. Se exceptúan de lo anterior los establecimientos mercantiles que opten por ejercer como actividad preponderante el servicio de venta de alimentos preparados y cuya superficie no exceda de 70 metros cuadrados, los cuales podrán vender exclusivamente cerveza y vino de mesa para su consumo con los alimentos preparados establecidos en su carta de menú, en el horario de las 12:00 a las 17:00 horas.

Artículo 36.- Los establecimientos mercantiles en que se vendan abarrotes y comestibles en general, podrán vender bebidas alcohólicas exclusivamente en envase cerrado, estando prohibido su consumo en el interior del establecimiento.

- a) La venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado sólo se podrá realizar de las 07:00 a las 24:00 horas.

Artículo 37.- Podrá destinarse una fracción de la vivienda, que no exceda del 20% de la superficie de ésta, para la operación de un establecimiento mercantil de bajo impacto distinto de los señalados en las fracciones I, II, III, V, VI, VII, X y XI del artículo 35, debiendo manifestarse esa circunstancia en el Aviso, sin que ello implique la modificación del uso del suelo.

Los establecimientos mercantiles que operen en las condiciones previstas en este artículo, deberán ser atendidos exclusivamente por miembros de la familia que habite en la vivienda de que se trate.

No podrán establecerse en los términos de este artículo, giros mercantiles que requieran para su operación grandes volúmenes de agua como los que presten servicios de lavandería, tintorería, lavado de vehículos, venta y distribución de agua embotellada.

Artículo 38.- Para el funcionamiento de los establecimientos a que se refiere este Título, los titulares deberán ingresar el Aviso correspondiente al Sistema, proporcionando la siguiente información:

- I. Nombre o razón social del solicitante, así como domicilio para oír y recibir notificaciones y dirección de correo electrónico. En caso de que el solicitante sea persona física expresará los datos de la credencial para votar con fotografía;
- II. Denominación o nombre comercial del establecimiento mercantil y ubicación del mismo;
- III. Si el solicitante es extranjero, los datos de la Autorización expedida por la Secretaría de Gobernación, conforme a la cual se le permita llevar a cabo la actividad de que se trate;
- IV. Ubicación y superficie total del local donde pretende establecerse el giro mercantil;
- V. Giro mercantil que se pretende ejercer;
- VI. Que cuenta con los cajones de estacionamiento de conformidad con lo establecido en la fracción XVIII del artículo 10 de la presente Ley;
- VII. Que en su caso, dará cuenta del Programa Interno o Especial de Protección Civil, según corresponda, de conformidad con la Ley de Protección Civil del Distrito Federal.

Los titulares de aquellos establecimientos mercantiles a que se refiere este Título, en los que presten sus servicios hasta 5 empleados, no estarán obligados a presentar el programa a que se refiere esta fracción, manifestando bajo protesta de decir verdad que se obliga al cumplimiento de las disposiciones en la materia. Lo anterior siempre y cuando lo permita la Ley de Protección Civil del Distrito Federal y su Reglamento;

- VIII. En los casos de establecimientos que se dediquen a la purificación, embotellamiento y comercialización de agua purificada deberán presentar la constancia de aviso de funcionamiento ante la Secretaría de Salud del Distrito Federal;
- IX. Capacidad de aforo de conformidad con la fracción II del artículo 2 de la presente Ley.

Artículo 39.- El Aviso a que se refiere el artículo anterior permite al Titular a ejercer exclusivamente el giro que en el mismo se manifieste, el cual deberá ser compatible con el uso de suelo permitido.

Adicionalmente, podrán desarrollar actividades complementarias como música viva, grabada y videograbada, servicio de televisión, realización de eventos o actividades culturales, bastando para la realización de estas actividades el Aviso originalmente

ingresado al Sistema. Estas actividades deberán adecuarse al giro mercantil manifestado en el Aviso.

Artículo 40.- Los titulares de los establecimientos mercantiles a que se refiere este Titulo ingresarán el Aviso correspondiente al Sistema, en los casos que efectúen las siguientes variaciones:

- I. Traspaso del establecimiento mercantil;
- II. Modificación del domicilio del establecimiento mercantil, con motivo del cambio de nomenclatura del lugar en que se ubique;
- III. Suspensión temporal o cese definitivo de actividades;
- IV. Modificación del aforo;
- V. Cambio de giro mercantil; y
- VI. Cambio de nombre o denominación comercial.

Anexo III

Ley General de Sociedades Mercantiles

Artículo 60.- La escritura constitutiva de una sociedad deberá contener:

- I.- Los nombres, nacionalidad y domicilio de las personas físicas o morales que constituyan la sociedad;
- II.- El objeto de la sociedad;
- III.- Su razón social o denominación;
- IV.- Su duración, misma que podrá ser indefinida;
- V.- El importe del capital social;
- VI.- La expresión de lo que cada socio aporte en dinero o en otros bienes; el valor atribuido a éstos y el criterio seguido para su valorización.
Cuando el capital sea variable, así se expresará indicándose el mínimo que se fije;
- VII.- El domicilio de la sociedad;
- VIII.- La manera conforme a la cual haya de administrarse la sociedad y las facultades de los administradores;
- IX.- El nombramiento de los administradores y la designación de los que han de llevar la firma social;
- X.- La manera de hacer la distribución de las utilidades y pérdidas entre los miembros de la sociedad;
- XI.- El importe del fondo de reserva;
- XII.- Los casos en que la sociedad haya de disolverse anticipadamente, y
- XIII.- Las bases para practicar la liquidación de la sociedad y el modo de proceder a la elección de los liquidadores, cuando no hayan sido designados anticipadamente.

Todos los requisitos a que se refiere este artículo y las demás reglas que se establezcan en la escritura sobre organización y funcionamiento de la sociedad constituirán los estatutos de la misma.

Artículo 87.- Sociedad anónima es la que existe bajo una denominación y se compone exclusivamente de socios cuya obligación se limita al pago de sus acciones.

Artículo 88.- La denominación se formará libremente, pero será distinta de la de cualquiera otra sociedad y al emplearse irá siempre seguida de las palabras "Sociedad Anónima" o de su abreviatura "S.A."

Artículo 89.- Para proceder a la constitución de una sociedad anónima se requiere:

- I.- Que haya dos socios como mínimo, y que cada uno de ellos suscriba una acción por lo menos;
- II.- Que el contrato social establezca el monto mínimo del capital social y que esté íntegramente suscrito;
- III.- Que se exhiba en dinero efectivo, cuando menos el veinte por ciento del valor de cada acción pagadera en numerario, y
- IV.- Que se exhiba íntegramente el valor de cada acción que haya de pagarse, en todo o en parte, con bienes distintos del numerario.

Artículo 90.- La sociedad anónima puede constituirse por la comparecencia ante Notario, de las personas que otorguen la escritura social, o por suscripción pública.

Artículo 91.- La escritura constitutiva de la sociedad anónima deberá contener, además de los datos requeridos por el artículo 6º, los siguientes:

- I.- La parte exhibida del capital social;
- II.- El número, valor nominal y naturaleza de las acciones en que se divide el capital social, salvo lo dispuesto en el segundo párrafo de la fracción IV del artículo 125;
- III.- La forma y términos en que deba pagarse la parte insoluta de las acciones;
- IV.- La participación en las utilidades concedidas a los fundadores;
- V.- El nombramiento de uno o varios comisarios;
- VI.- Las facultades de la Asamblea General y las condiciones para la validez de sus deliberaciones, así como para el ejercicio del derecho de voto, en cuanto las disposiciones legales puedan ser modificadas por la voluntad de los socios.

Artículo 92.- Cuando la sociedad anónima haya de constituirse por suscripción pública, los fundadores redactarán y depositarán en el Registro Público de Comercio un programa que deberá contener el proyecto de los estatutos, con los requisitos del artículo 6º, excepción hecha de los establecidos por las fracciones I y VI, primer párrafo, y con los del artículo 91, exceptuando el prevenido por la fracción V.

Artículo 93.- Cada suscripción se recogerá por duplicado en ejemplares del programa, y contendrá:

- I.- El nombre, nacionalidad y domicilio del suscriptor;
 - II.- El número, expresado con letras, de las acciones suscritas; su naturaleza y valor;
 - III.- La forma y términos en que el suscriptor se obligue a pagar la primera exhibición;
 - IV.- Cuando las acciones hayan de pagarse con bienes distintos del numerario, la determinación de éstos;
 - V.- La forma de hacer la convocatoria para la Asamblea General Constitutiva y las reglas conforme a las cuales deba celebrarse;
 - VI.- La fecha de la suscripción, y
 - VII.- La declaración de que el suscriptor conoce y acepta el proyecto de los estatutos.
- Los fundadores conservarán en su poder un ejemplar de la suscripción y entregarán el duplicado al suscriptor.

Artículo 94.- Los suscriptores depositarán en la institución de crédito designada al efecto por los fundadores, las cantidades que se hubieren obligado a exhibir en numerario, de acuerdo con la fracción III del artículo anterior, para que sean recogidas por los representantes de la sociedad una vez constituida.

Artículo 95.- Las aportaciones distintas del numerario se formalizarán al protocolizarse el acta de la asamblea constitutiva de la sociedad.

Artículo 96.- Si un suscriptor faltare a las obligaciones que establecen los artículos 94 y 95, los fundadores podrán exigirle judicialmente el cumplimiento o tener por no suscritas las acciones.

Artículo 97.- Todas las acciones deberán quedar suscritas dentro del término de un año, contado desde la fecha del programa, a no ser que en éste se fije un plazo menor.

Artículo 98.- Si vencido el plazo convencional o el legal que menciona el artículo anterior, el capital social no fuere íntegramente suscrito, o por cualquier otro motivo no se llegare a constituir la sociedad, los suscriptores quedarán desligados y podrán retirar las cantidades que hubieren depositado.

Artículo 99.- Suscrito el capital social y hechas las exhibiciones legales, los fundadores, dentro de un plazo de quince días, publicarán la convocatoria para la reunión de la Asamblea General Constitutiva, en la forma prevista en el programa.

Artículo 100.- La Asamblea General Constitutiva se ocupará:

- I.- De comprobar la existencia de la primera exhibición prevenida en el proyecto de estatutos;
- II.- De examinar y en su caso aprobar el avalúo de los bienes distintos del numerario que uno o más socios se hubiesen obligado a aportar. Los suscriptores no tendrán derecho a voto con relación a sus respectivas aportaciones en especie;
- III.- De deliberar acerca de la participación que los fundadores se hubieren reservado en las utilidades; IV.- De hacer el nombramiento de los administradores y comisarios que hayan de funcionar durante el plazo señalado por los estatutos, con la designación de quiénes de los primeros han de usar la firma social.

Artículo 101.- Aprobada por la Asamblea General la constitución de la sociedad, se procederá a la protocolización y registro del acta de la junta y de los estatutos.

Artículo 102.- Toda operación hecha por los fundadores de una sociedad anónima, con excepción de las necesarias para constituirla, será nula con respecto a la misma, si no fuere aprobada por la Asamblea General.

Artículo 103.- Son fundadores de una sociedad anónima:

- I.- Los mencionados en el artículo 92, y
- II.- Los otorgantes del contrato constitutivo social.

Artículo 104.- Los fundadores no pueden estipular a su favor ningún beneficio que menoscabe el capital social, ni en el acto de la constitución ni para lo porvenir. Todo pacto en contrario es nulo.

Artículo 105.- La participación concedida a los fundadores en las utilidades anuales no excederá del diez por ciento, ni podrá abarcar un período de más de diez años a partir de la constitución de la sociedad. Esta participación no podrá cubrirse sino después de haber pagado a los accionistas un dividendo del cinco por ciento sobre el valor exhibido de sus acciones.

Artículo 106.- Para acreditar la participación a que se refiere el artículo anterior, se expedirán títulos especiales denominados “Bonos de Fundador” sujetos a las disposiciones de los artículos siguientes.

Artículo 107.- Los bonos de fundador no se computarán en el capital social, ni autorizarán a sus tenedores para participar en él a la disolución de la sociedad, ni para intervenir en su administración. Sólo confieren el derecho de percibir la participación en las utilidades que el bono exprese y por el tiempo que en el mismo se indique.

Artículo 108.- Los bonos de fundador deberán contener:

- I.-** Nombre, nacionalidad y domicilio del fundador;
- II.-** La expresión “bono de fundador” con caracteres visibles;
- III.-** La denominación, domicilio, duración, capital de la sociedad y fecha de constitución;
- IV.-** El número ordinal del bono y la indicación del número total de los bonos emitidos;
- V.-** La participación que corresponda al bono en las utilidades y el tiempo durante el cual deba ser pagada;
- VI.-** Las indicaciones que conforme a las leyes deben contener las acciones por lo que hace a la nacionalidad de cualquier adquirente del bono;
- VII.-** La firma autógrafa de los administradores que deben suscribir el documento conforme a los estatutos

Artículo 109.- Los tenedores de bonos de fundador tendrán derecho al canje de sus títulos por otros que representen distintas participaciones, siempre que la participación total de los nuevos bonos sea idéntica a la de los canjeados.

Artículo 110.- Son aplicables a los bonos de fundador, en cuanto sea compatible con su naturaleza, las disposiciones de los artículos 111, 124, 126 y 127.

III. Bibliografía

- Hernández, R. (2006). Metodología de la investigación. (4ª. Ed.). México; Mc Graw Hill
- Rodríguez, J. (1989). Como elaborar y utilizar los manuales administrativos. México; Ediciones contables y administrativas
- Anónimo, (2009). Organización y estructuras organizacionales. (3a. Ed.). México
- Franklin, B. (2009). Organización de empresas. (3ª. Ed.). México; Mc Graw Hill
- Duhalt Krauss, M. (1977). Los manuales de procedimientos en las oficina públicas. México; UNAM
- Gómez, G. (1997). Sistemas administrativos: análisis y diseño. México; Mc Graw Hill
- Borello, A. (2000). El plan de negocios: de herramienta de inversión a elaboración de un plan estratégico y operativo. Santa fe de Bogotá: México; Mc Graw hill
- Bangs, D. (1991). Guía para la planeación de su negocio. México; Promexa
- Balanko-Dickson, G. (2007). Como prepara un plan de negocios exitoso. México; Mc Graw Hill
- O'Hara, P. (1992). Plan empresarial integral: cómo prepararlo, redactarlo y revisarlo. Bilbao; Duesto
- García, R. (1993). Pequeño Larousse ilustrado. España; Larousse
- Nestle, S.A. (1983). Dulces Sorpresas. México; Editorial de impresos y revistas
- R.B.A. Realizaciones editoriales S.L. (1994). Mil ideas para sus Dulces y Decoraciones. España; Planeta mexicana

