

Guía de Producción

Nombre: _____ Grupo: _____

Defina los siguientes conceptos:

Materiales:

Materias Primas:

Insumos:

Suministros:

Optimización:

Inventarios:

Almacenes:

Logística:

Producción:

Producir:

Programación:

Programación de Producción:

Know-how:

Custom design:

Control de producción:

Calidad:

Conformidad:

Círculos de Calidad:

Mejora continua:

Diagrama de flujo:

Explica la importancia de los materiales:

¿Cuál es el origen de los materiales?:

¿Cuáles son las funciones principales del departamento de compras o adquisiciones?

¿Qué es la administración de inventarios?

¿Qué compone a los inventarios?

Menciona la diferencia entre refacción y repuesto:

Menciona las funciones de los almacenistas:

¿Qué factores clave se deben evaluar constantemente?

¿Cómo juzgas si hay o no calidad en los servicios de un salón de belleza?

¿En qué sentido, un cereal como Zucaritas, puede o no, tener calidad?

¿Consideras que la calidad significa lo mismo para todas las personas? Explica tu respuesta:

Menciona la diferencia entre costo, precio y valor:

Menciona 3 ejemplos de costos fijos:

Menciona 3 ejemplos de costos variables:

Define los siguientes conceptos del diagrama de flujo:

Operación:

Transporte:

Inspección:

Demora:

Almacenamiento:

REALIZA LAS ACTIVIDADES QUE SE INDICAN CON LA SIGUIENTE RECETA:

POLLO EMPANIZADO CON ESPAGUETI DE CALABAZA

Ingredientes

- 3 calabacitas en tiras muy delgadas (\$12.00 Kg)
- 1 taza de queso parmesano rallado (\$300.00 Kg)
- 1 cucharada de perejil picado (\$1.00)
- 1 taza de pan molido (\$24.00 ½ Kg.)
- 2 huevos batidos (\$24.00 Kg.)
- 1/2 taza de harina (\$9.80 Kg)
- 2 cucharadas de aceite de oliva (\$110.00 Litro)
- 1 cucharada de ralladura de limón (\$30 Kilo)
- 4 milanesas de pollo (\$109.00 Kilo)
- Aceite suficiente para freír (\$19.00 Kilo)

Preparación

1. Mezcla el pan molido con la mitad del queso parmesano y el perejil; salpimenta las milanesas y pásalas primero por harina, luego por el huevo y después por la mezcla de pan molido.

2. Fríe las milanesas en aceite; retira a papel absorbente.

3. Blanquea las tiras de calabacita en agua hirviendo con sal. Después de dos minutos, retíralas del agua y mézclalas con el aceite de oliva y la ralladura de limón. Sirve un poco de esta mezcla sobre cada milanesa y termina espolvoreando un poco de queso parmesano.

Realiza un diagrama de flujo (OTIDA) de la receta que se presenta (identifica las actividades)

Nº	ACTIVIDADES	O ○	T ⇒	I □	D D	A ▽	TIEMPO
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
	TOTAL						

