

**PLAN DE MEJORAMIENTO EN LA PRODUCCION PARA EL RESTAURANTE
MUNCHYS EN EL MUNICIPIO DE POPAYAN**

VICTOR MANUEL PEÑA ROJAS

**CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACION**

TECNOLOGIA EN GESTION GASTRONOMICA

POPAYAN – CAUCA

2022

**PLAN DE MEJORAMIENTO EN LA PRODUCCION PARA EL RESTAURANTE
MUNCHYS DEL MUNICIPIO DE POPAYAN**

VICTOR MANUEL PEÑA ROJAS

Director

JUAN CAMILO RAMOS VELASCO

CHEF-DOCENTE

CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA

**FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACION**

TECNOLOGIA EN GESTION GASTRONOMICA

POPAYAN – CAUCA

2022

Agradecimientos

Primeramente, agradecer a Dios por darme la vida, salud
Y tiempo para culminar tan excelente carrera.

A mi familia en general por el apoyo incondicional durante
Este proceso y cada momento de la vida.

Por ultimo agradecer a la Corporación
A sus docentes por el conocimiento adquirido
Y toda la entrega en cada proceso de orientación.

Contenido

Contenido

Agradecimientos	3
INTRODUCCION.....	5
JUSTIFICACION	6
OBJETIVOS.....	7
MARCO TEORICO	8
Inventario de materia prima	9
Inventario de productos en proceso.....	10
Inventario de productos terminados	10
Inventario físico.....	11
Inventario de ciclo.....	12
TABLAS DE REGISTRO INVENTARIO.....	13
Tabla 1.....	13
Tabla 2.....	14
Tabla 3.....	14
Tabla 4.....	14
Tabla 5.....	15
Tabla 6.....	15
Tabla 7.....	15
Tabla 8.....	15
Tabla 9.....	16
.....	1
7. METODOLOGIA	1
Tabla 10.....	1
Tabla 11.....	2
8. RESULTADOS ALCANZADOS	3
9. CONCLUSIONES	1
10. ANEXOS	3
BIBLIOGRAFIA.....	5

INTRODUCCION

El desarrollo del plan de mejoramiento en la producción para el restaurante Munchys se presenta como un proceso de crecimiento y ampliación que cuenta con actividades de vital importancia para el establecimiento que le permita adquirir mucha más experiencia dentro del campo gastronómico y que esté en continuo mejoramiento de sus prácticas.

La alta demanda y las nuevas tendencias gastronómicas han generado gran variedad de necesidades en esta industria llevando a que la oferta cada vez sea más exigente dentro de cada uno de los clientes, es por esto que se hace necesario tomar ventaja y sobretodo generar procesos que permitan al establecimiento ser mucho más influyente y sobresaliente permitiéndole así destacarse ante otros.

En el presente documento se exponen los principales resultados obtenidos a partir del proceso que se lleva a cabo para elaborar el Plan de Mejoramiento en la producción del restaurante Munchys ubicado en el municipio de Popayán.

Para la realización de este se llevó a cabo un enfoque participativo, es decir, se realizaron diferentes sesiones de trabajo en las cuales se contó con la participación del personal presente (Auxiliares, Jefe de cocina, meseros, entre otros). Para que desde su punto de vista pudieran dar aportes a los análisis requeridos. Todo el proceso fue debidamente analizado y aceptado por el supervisor y/o gerente.

La necesidad que nace a partir de mejorar los productos y el servicio en general, así como de evitar errores hace que la productividad sea más impecable y de esta manera el restaurante Munchys se enfoque en crear una ventaja competitiva frente a otros establecimientos para que de esta manera se obtengan estándares de calidad establecidos por los clientes.

La propuesta del plan de mejoramiento en el área de producción determinara de manera concreta establecer los procesos y las funciones de cada trabajador dentro de esta área para que así se logre la mejora y se cumpla con cada uno de los objetivos propuestos. Es importante tener en cuenta el desempeño y capacidad que tiene el personal, pues de esta manera se busca que estén plenamente comprometidos con todo el proceso.

Para que el proceso y plan de mejoramiento que se llevará a cabo es importante que la organización dentro de cada una de las áreas del restaurante sea eficaz y capaz de identificar actividades que vayan relacionadas entre sí de manera que permita ahorrar tiempo y se le pueda dar un valor añadido a el producto.

Es por esto que una vez determinadas las falencias que se presentaban tiempo atrás en la producción que se lleva a cabo dentro del restaurante, se optó por realizar de inmediato una evaluación diagnostico que permitiera evidenciar las fallas que se presentan allí, de tal manera que permitan corregir cada una de estas y así darles paso a los nuevos procesos.

Estos nuevos procesos contribuyen de manera efectiva el restaurante, pues se minimizan las pérdidas de materia prima que se verán reflejadas en la disminución de los costos de producción y se obtendrá mucha más calidad y eficiencia en los productos.

JUSTIFICACION

Un plan de mejoramiento es el que se realiza en aras de querer avanzar y actualizar los procesos que aún no se realizan dentro de un establecimiento, en este caso específico hablamos de Munchys. Se trata de un restaurante de comidas rápidas ubicado en la ciudad de Popayán y que se encuentra actualmente en condiciones buenas de desempeño pero que busca mejorar su producción de tal manera que la innovación y la calidad se mantengan dentro de sus estándares.

El plan de mejoramiento en el área de producción que se llevará a cabo en el restaurante Munchys permitirá conocer de una manera más concreta la realidad en la que se encuentra el establecimiento.

Munchys es un restaurante dedicado a la producción y comercialización de comidas rápidas. Debido a la alta demanda de establecimientos similares, es necesario realizar un plan de mejoramiento utilizando mecanismos que permitan mantenerlo con la capacidad competitiva que lo caracteriza y así hacer efectivo el cumplimiento de los objetivos.

El plan de mejoramiento una vez se lleve a cabo ayudara a que los procesos dentro del establecimiento sean mucho más amenos, es decir, permitirá que el personal cuente con la capacidad de generar productos de calidad. Todas las situaciones mencionadas anteriormente obligan a que Munchys esté en la disposición de poseer elementos únicos y que le permitan sobresalir a través de la calidad de los productos y servicio que ofrece, además de satisfacer las necesidades de los consumidores. Así como de estar preparado para los cambios del mercado.

Una vez analizada toda esta información se procedió a realizar una ruta de trabajo que fuera acorde con los requerimientos que se tienen dentro del plan de mejoramiento en la producción para que de esta manera se puedan ir evidenciando los cambios que se deben llevar a cabo dentro de cada una de las áreas del restaurante.

la finalidad de implementar el plan de mejoramiento en la producción dentro del restaurante es permitir que cada uno de los procesos en los que se provee de materia prima se aproveche al máximo y se garantice un adecuado manejo de estas permitiendo ahorrar tiempo sin dejar atrás la calidad con la que deben contar cada uno de los productos.

Por otro lado, es importante tener en cuenta que al implementar dicho plan de mejoramiento se debe contar con una capacidad necesaria tanto de implementos como de personal que lo hagan mucho más factible y viable a vista tanto del propietario, como de los clientes.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Implementar un plan de mejoramiento en el área de producción para el restaurante “MUNCHYS”

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Realizar un diagnóstico que abarque los aspectos referentes a la producción para detectar debilidades, oportunidades y amenazas de “MUNCHYS”.

Plantear las estrategias del plan de mejoramiento y las acciones a llevar a cabo para lograr productos de calidad y buen servicio.

Realizar el plan de mejoramiento de acuerdo a lo establecido.

MARCO TEORICO

El plan de mejoramiento es el conjunto de elementos de control que integra la decisión estratégica sobre cuáles son los cambios que deben incorporarse a los diferentes procesos del establecimiento, para que sean acatados en un mejor servicio. Dicho plan además de servir de base para la detección de mejoras, permite el control y seguimiento de las diferentes acciones a desarrollar, así como la incorporación de acciones correctivas ante posibles fallos no previstos. (Ortega, s.f.)

La propuesta de las acciones de mejora debe ser completa, es decir, que la acción a llevar a cabo se desarrolla mediante la realización de las tareas que la componen. Las oportunidades de mejora persiguen el incremento en la probabilidad de un aumento en la satisfacción tanto de los clientes como de las otras partes interesadas.

En cuanto a los métodos de mejoramiento el ciclo de Deming, también conocido como círculo PDCA, es una estrategia de mejora continua basada en cuatro pasos. La implementación de este ciclo permite a las empresas una mejora integral de la competitividad de los productos y servicios, mejorando continuamente la calidad, reduciendo costes, optimizando la productividad, aumentando la rentabilidad de la empresa e incrementando su participación en el mercado. (beetrack, s.f.)

PLANIFICAR

Establecer las actividades del proceso necesarias para obtener el resultado deseado. Al basar las acciones para el resultado esperado, la exactitud y cumplimiento de las especificaciones a lograr se convierten también en un elemento a mejorar. Cuando sea posible conviene realizar pruebas según sea requerido para obtener los resultados.

HACER

Es ejecutar el plan estratégico, contempla: organizar, dirigir, asignar tareas y supervisar la ejecución.

VERIFICAR

Pasado un periodo previsto se recopila información y datos de control para analizarlos y comparar con los requisitos especificados inicialmente para saber si se ha cumplido y se ha hecho la mejora.

ACTUAR

Si no se han detectado errores relevantes, se aplica a gran escala las modificaciones de los procesos. Se ofrece una retroalimentación.

Una vez aplicado el método, se proporcionará tanto a los propietarios como empleados conocimientos suficientes para brindar servicios de calidad y les permitirá desarrollarse en sus

funciones de una manera mucho más cómoda. Uno de los principales objetivos del plan de mejoramiento es desarrollar una cultura organizacional orientada siempre al mejoramiento, efectuando acciones correctivas en cada uno de los procesos y procedimientos a fin de garantizar el buen uso de los recursos y una excelente prestación de servicios encomendada a los trabajadores.

Todo esto busca satisfacer cada una de las necesidades del cliente, omitiendo en lo posible futuros errores para alcanzar las metas y objetivos de la empresa. Además, genera una conducta positiva de acatamiento a las normas y mejoramiento por parte de los trabajadores, afianzando las fortalezas del establecimiento.

Existen diversos textos guías, artículos y publicaciones que respaldan la información que se dará a continuación.

Dentro de este capítulo se estudiarán algunos métodos de administración de inventarios que se requieren para incorporar en el restaurante, esto como parte del proceso de mejoramiento en la producción

4.1. Definición de inventario

Son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Los inventarios comprenden además las materias primas, productos en proceso, productos terminados. (escolme, 2009)

Para poder manejar un inventario se debe tomar en cuenta el movimiento de un producto, los históricos de venta, etc.; de tal manera que se pueda tener un stock mínimo que no aumente costos de almacenamiento.

4.2. funciones de la administración de inventarios

1. Mantener un registro actualizado de las existencias
2. Informar del nivel de existencias para saber cuándo se debe hacer un pedido
3. Elaborar informes que den cuenta a los responsables de los inventarios.

4.3. Tipos de inventarios

Inventario de materia prima

Es aquel que incluye todos aquellos insumos o bienes que deben ser tratados para convertirse en productos finales o productos en proceso. (Westreicher, 2021)

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA

Nombre de Materia Prima	Cantidad en existencia	Punto de compra	Tiempo de entrega de nuevos pedidos (días)	Compras recientes	Unidades Disponibles
Plátano	10	5	13	50	5
Manzana	10	5	4	20	29
Fresa	10	5	11	40	40
Naranja	10	5	6	70	57
Mora azul	10	20	9	55	33
Zanahoria	10	5	10	35	42
Betabel	10	5	4	25	13
Mango	10	5	14	60	18

Ilustración 1

Inventario de productos en proceso

Son productos parcialmente terminados pero que se encuentran en un grado intermedio de producción. (Fernando, 2010)

Producto	Conteo total	25%	50%	75%	95%	Error de producción / merma
<i>Cama 01</i>	15	5	7	13	13	0
<i>Cama 02</i>	12	3	8	7	7	0
<i>Cama 03</i>	20	5	13	12	11	1
<i>Cabecera 01</i>	13	7	5	15	15	0
<i>Cabecera 02</i>	12	3	9	6	6	0
<i>Cabecera 03</i>	19	6	10	15	15	0
<i>Buró 01</i>	29	11	18	22	22	0

Ilustración 2

Inventario de productos terminados

Son productos que han cumplido su proceso de producción y se encuentran en la bodega y aún no han sido vendidos. Los niveles de inventario están directamente relacionados con las ventas, es decir sus niveles se dan por la demanda que tenga.

Producto	Conteo anterior	Salidas	Conteo Actual	Conteo de producción por día
<i>Cama 01</i>	15	7	13	5
<i>Cama 02</i>	12	8	7	3
<i>Cama 03</i>	20	13	12	5
<i>Cabecera 01</i>	13	5	15	7
<i>Cabecera 02</i>	12	9	6	3
<i>Cabecera 03</i>	19	10	15	6
<i>Buró 01</i>	29	18	22	11
<i>Buró 02</i>	20	12	18	10

Ilustración 3

Inventario físico

Consiste en contar de forma manual las existencias creando un listado completo y a detalle de todo lo almacenado, especificando las unidades existentes de cada referencia. Se suele usar como base una lista en la que se incluyen todos los ingredientes.

Este sistema de control trata de contabilizar de manera inmediata las variaciones de existencias dentro de las bodegas, es muy útil para llevar un control diario. (ionos, s.f.)

PRODUCTO	TL	CL	DESCRIPCION	UM	FISICO	EXISTENCIA	DIFERENCIA	IMPORTE	DIF.	%
0000000001	00	00	PRODUCTO NORMAL PZ	PZ	1.000	2.000	-1.000	-\$5.00	-50.0%	
0000000002	00	00	PRODUCTO LOTES Y CONVERSIONES	PZ	24.000	12.000	12.000	\$15.00	100.0%	
0000000005	00	00	PRODUCTO SERIALIZADO	PZ	1.000	2.000	-1.000	-\$45.00	-50.0%	
0000000006	01	01	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	2.000	1.000	1.000	\$16.00	100.0%	
0000000006	01	02	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	1.000	1.000	0.000	\$0.00	0.0%	
0000000006	01	03	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	1.000	1.000	0.000	\$0.00	0.0%	
0000000006	02	01	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	2.000	1.000	1.000	\$16.00	100.0%	
0000000006	02	02	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	2.000	1.000	1.000	\$16.00	100.0%	
0000000006	02	03	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	1.000	1.000	0.000	\$0.00	0.0%	
0000000006	03	01	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	1.000	1.000	0.000	\$0.00	0.0%	
0000000006	03	02	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	2.000	1.000	1.000	\$16.00	100.0%	
0000000006	03	03	PRODUCTO TALLAS Y COLORES	PZ	3.000	1.000	2.000	\$32.00	200.0%	
					41.000	25.000	16.000	\$61.00	64.0%	

Ilustración 4

Inventario de ciclo

Es la parte en la cual la empresa rota los productos para satisfacer la demanda y las órdenes de venta que más piden los clientes.

Referencia	N° de ubicaciones	Frecuencia	Conteos al mes	Días hábiles al mes	Conteos por días
A (zapatillas)	600	Mensual	600	22	27
B (bicicletas)	200	Semestral	40	22	2
C (Máquinas de correr)	200	Anual	20	22	1
Total	1000			22	30

Ilustración 5

4.4.

Método PEPS

Es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Esto quiere decir que las mercancías que inicialmente fueron adquiridas son las que primero serán vendidas. Siguen un orden cronológico que permite llevar un registro detallado de cada producto. Al utilizar este método se da un efecto sobre los resultados financieros del restaurante, ya que permite tener conocimiento sobre las unidades que presentan mayor o menor antigüedad. Dentro de las ventajas que tiene este método se puede decir que:

Reporta una mayor ganancia para la empresa dado que al venderse los artículos que ingresaron primero, el costo de la materia prima vendida es menor.

Permite evaluar la mercancía existente, entrante y saliente.

Otorga un mayor movimiento de las unidades existentes en el inventario al no permitir que estas se queden en estado estático.

Permite que las unidades no se deterioren en las bodegas con tanta facilidad. (blog.hubspot.es, 2021)

PEPS

		Unidades Físicas			Valores en pesos				
Fecha	Concepto	Entradas	Salidas	Saldo	A	Entradas	Salidas	Saldo	Costo Unitario
03-jun	Compra	100		100	184	18.400		18.400	
06-jun	Compra	70		170	195	13.650		32.050	
08-jun	Venta		50	120	184		9.200	22.850	
18-jun	Compra	50		170	205	10.250		33.100	
25-jun	Venta 90		50	120	184		9.200	23.900	
			40	80	195		7.800	16.100	

Ilustración 6

4.5.

Implementación inventario y método PEPS

La implementación de un inventario como el físico, y el método PEPS dentro de las instalaciones de Munchys se dio bajo los siguientes requisitos:

Inventario inicial registrando el total de productos adquiridos durante determinado periodo de tiempo

Fechas de entradas y salidas de productos

Descripción de los productos a los que se les hará seguimiento

Total de unidades existentes.

TABLAS DE REGISTRO INVENTARIO

Cada una de las tablas ilustradas a continuación se hace bajo la cantidad de materia prima que se adquiere semana tras semana en el establecimiento, cabe aclarar que en el caso de la tocineta y el queso no hay variación de unidades totales una vez se llevaba a cabo el porcionamiento puesto que siempre llegaban las mismas cantidades.

Tabla 1

SEMANA 1	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesas x100gr	356
	Tocineta ahumada picada porciones x45gr	88
	Tocineta ahumada picada porciones x90g	44
	Queso para pizza personal x100gr	28

	Queso para pizza compartir x200gr	8
--	--------------------------------------	---

Tabla 2

SEMANA 2	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesas x100gr	325
	Tocineta ahumada picada porciones x45gr	88
	Tocineta ahumada picada porciones x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 3

SEMANA 3	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesas x100gr	432
	Tocineta ahumada picada porciones x45gr	88
	Tocineta ahumada picada porciones x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 4

SEMANA 4	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesa x100gr	372
	Tocineta ahumada picada x45gr	88
	Tocineta ahumada picada x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 5

SEMANA 5	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesa x100gr	322
	Tocineta ahumada picada x45gr	88
	Tocineta ahumada picada x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 6

SEMANA 6	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesa x100gr	413
	Tocineta ahumada picada x45gr	88
	Tocineta ahumada picada x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 7

SEMANA 7	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesa x100gr	279
	Tocineta ahumada picada x45gr	88
	Tocineta ahumada picada x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 8

SEMANA 8	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesa x100gr	378

	Tocineta ahumada picada x45gr	88
	Tocineta ahumada picada x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

Tabla 9

SEMANA 9	PRODUCTO	UNIDADES TOTALES
	Carne hamburguesa x100gr	314
	Tocineta ahumada picada x45gr	88
	Tocineta ahumada picada x90gr	44
	Queso para pizza personal x100gr	28
	Queso para pizza compartir x200gr	8

 <p>Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca A1:Y23B23AA1:Y23</p>	PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA																FDO-58				
																	Versión 2				
																	Vigencia: 15/02/2019				
																Página __ de __					
OBJETIVO GENERAL:		implementar un plan de mejoramiento en el area de produccion para el restaurante Munchys																			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:		realizar un diagnostico que abarque los aspectos referentes a la produccion para detectar debilidades, oportunidades y amenazas																FECHA DE INICIO			
		plantear las estrategias del plan de mejoramiento y las acciones a llevar a cabo para lograr productos de calidad y buen servicio																			
		realizar el plan de mejoramiento de acuerdo a lo establecido																FECHA DE FINALIZACIÓN			
		AÑO: 2022																			
#	ACTIVIDAD	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	semana 1: encuentro con el administrador y planeacion del trabajo a llevar a cabo para el restaurante, apoyo en cocina.	X																			
2	semana 2: apoyo en funciones de cocina y produccion		X																		
3	semana 3: apoyo en funciones de cocina,			X																	
4	semana 4: produccion, lluvia de ideas con el personal respecto a posibles procesos para tener en cuenta en la produccion				X																
5	semana 5: encuentro con el administrador y personal del restaurante para definir los procesos a llevar a cabo en el mejoramiento de la produccion					X															
6	semana 6: apoyo en cocina y produccion. Inicio de procesos para el mejoramiento de la produccion						X														
7	semana 7: revision y retroalimentacion del funcionamiento de los nuevos procesos de mejoramiento en la produccion. Inicio de registro de inventario fisico y metodo PEPS en el establecimiento.							X													
8	semana 8: apoyo en cocina y produccion. Correccion de falencias presentadas durante el mejoramiento de la produccion.								X												
9	semana 9:										X										

7. METODOLOGIA

La manera mediante la cual se llevará a cabo el plan de mejoramiento en el área de producción dentro del restaurante Munchys se basa en unos puntos específicos que permitirán al establecimiento contar no solo con efectividad y rapidez dentro de este proceso, sino que también le permitirá obtener fluidez y calidad dentro de sus productos y servicios. Es así como una vez recopilada la información sobre las falencias que se presentan en el área de producción se procedió a realizar un dialogo con el propietario del establecimiento para llegar a un mutuo acuerdo y generar una ruta de trabajo que permita corregir cada uno de estos fallos.

Una vez se trazó la ruta de trabajo para llevar a cabo, y de establecer como objetivo general la implementación del plan de mejoramiento en el área de producción, se hablo acerca de los materiales, técnicas y métodos que se aplicarían para lograr cumplir con cada uno de los parámetros establecidos. Como metas a corto plazo se estableció la implementación de un tipo de inventario que permitiera conocer el stock disponible dentro de la bodega del restaurante, para de esta manera empezar a tener un control adecuado de las materias primas y así darles rotación a los productos que allí se encuentran.

Por otro lado, dentro de las metas a largo plazo se estableció como propósito principal la adquisición de algunas herramientas que permitirían tener un mejor manejo sobre las materias primas y que además ayudarían a conservarlas mejor una vez se almacenaran. En este caso específico hablamos de la adquisición de prensas de hamburguesas y una empacadora al vacío, que al ser puestas en funcionamiento mostraron una mejora dentro del proceso de producción del restaurante, pues hablamos de que el ahorro de tiempo es de 1 hora comparado con los métodos de producción que se estaban llevando a cabo tiempo atrás y que además permite un almacenamiento más seguro, compacto y duradero de las materias primas.

Los objetivos específicos una vez establecidos, se pusieron en marcha y es así como mediante una matriz DOFA se pudo desarrollar el proceso de mejora dentro del establecimiento. A continuación, se pueden evidenciar los resultados obtenidos.

Tabla 10

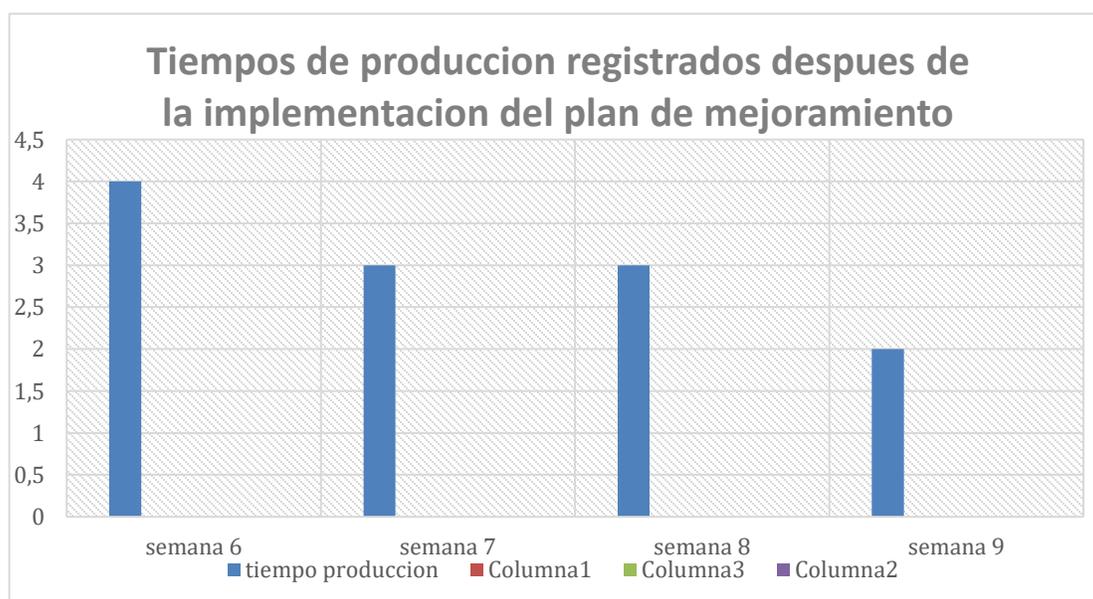
DEBILIDADES	OPORTUNIDADES	FORTALEZAS	AMENAZAS
Cambios de precios	Reconocimiento en el mercado	Personal capacitado	Competencia en el sector
productos defectuosos	Variedad de productos	Servicio de catering para eventos	Incumplimiento de proveedores
Espacio reducido y número limitado de mesas		Productos novedosos	
		Dinámicas comerciales	

El planteamiento de las estrategias dentro del plan de mejoramiento y las acciones a llevar a cabo para el cumplimiento de este, se originan a partir de la necesidad de reducir tiempos dentro de la producción del establecimiento de tal manera que permita que cada uno de los integrantes cumpla en la medida de lo posible con una serie de tareas propuestas para que durante el proceso no se presenten fallas y cada uno esté completamente capacitado. Es así como durante los días de producción se reparten estas tareas entre el personal haciendo que sea mucho más factible y ágil ese proceso. Se opta por repartir las tareas de la siguiente manera.

Tabla 11

Trabajador 1	Es el encargado de hacer la mezcla con la cual se condimenta la carne
Trabajador 2	Es el encargado de mezclar la carne junto con los condimentos y además es el encargado de formar las hamburguesas con la prensa
Trabajador 3	Es el encargado de la formación y pesaje de las hamburguesas
Trabajador 4	Es el encargado de la formación de las hamburguesas con la prensa y quien se encarga de empacar y almacenar

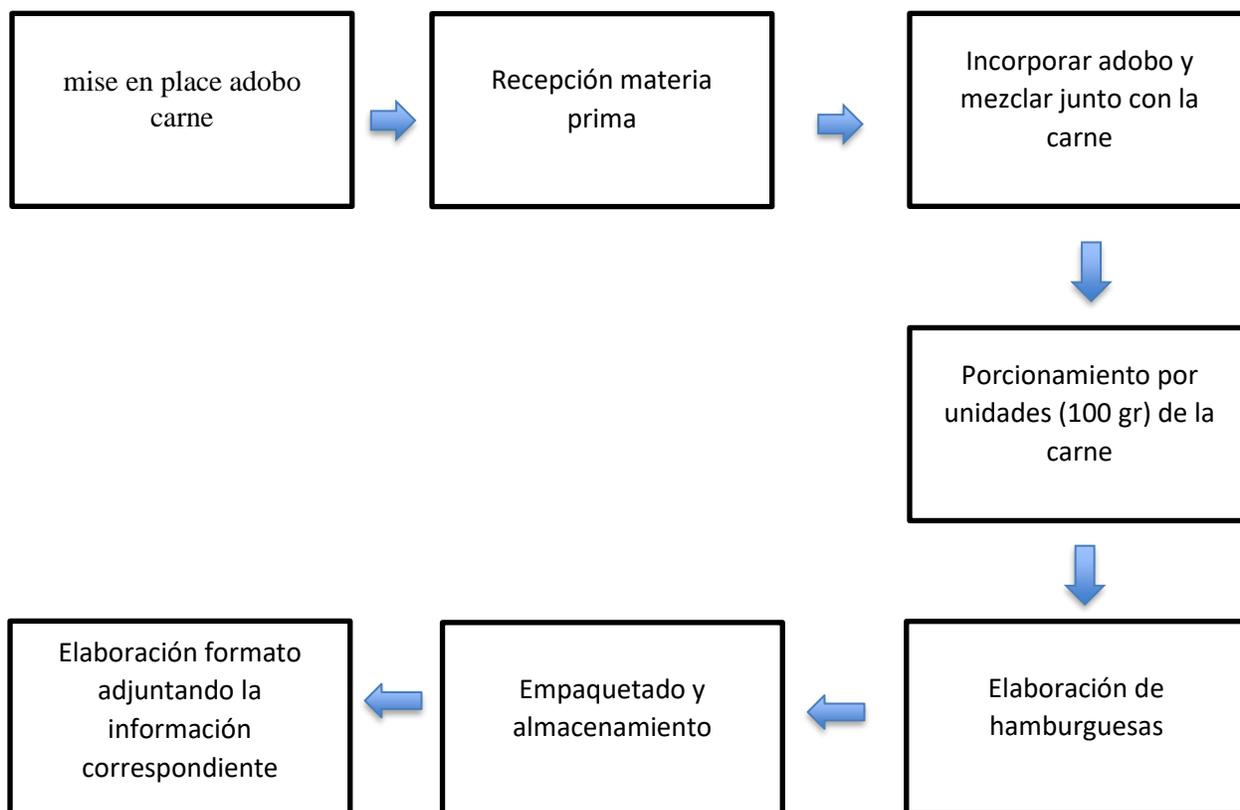
Como último objetivo específico se estableció poner en marcha el plan de mejoramiento en el área de producción y lo que se pudo observar fue una ligera aceleración en el proceso puesto que el personal se estaba familiarizando con esto, por lo que se decidió hacer una retroalimentación de cada uno de los pasos a seguir para poder cumplir a cabalidad con este. Una vez el personal se apodero del plan se procedió a realizar el respectivo seguimiento a cada uno de estos y ver que efectivamente todo marchaba de acuerdo a lo establecido como lo demuestra la siguiente gráfica.



8. RESULTADOS ALCANZADOS

En cuanto a los resultados alcanzados durante todo el proceso que se llevó a cabo dentro de las instalaciones de Munchys y los aportes del practicante se puede determinar que una vez finalizado el plan de trabajo se cumplió a cabalidad con cada uno de los objetivos propuestos a lo largo de las 576 horas de practica con las cuales se debía cumplir. Al hacer un pequeño recuento de los aportes se puede establecer que la implementación del inventario físico y método PEPS (primeras entradas, primeras salidas) dentro del establecimiento ha contribuido de manera positiva permitiendo que las materias primas que se encuentran dentro del stock disponible tuvieran una rotación adecuada, haciendo que día a día se tuvieran productos mucho más frescos. Por otra parte, también es de vital importancia tener en cuenta que con la implementación del plan de mejoramiento en el área de producción se tuvo un avance significativo y bastante positivo en cuanto a tiempos, calidad, agilidad y fluidez haciendo que el servicio fuera mucho más ameno para los comensales y para el mismo personal, pues de esta manera se buscaba contribuir con el bienestar de cada uno de los implicados en este proceso al unir esfuerzos buscando cumplir con los objetivos propuestos.

Dentro de los resultados alcanzados también es importante contar con que se realizó un formato que permite llevar un orden cronológico de los procesos establecidos durante el plan de mejoramiento.



UNIDADES TOTALES: en esta casilla se debe consignar en números claros las unidades totales que salieron durante la producción dependiendo de la materia prima a la cual se le hizo el proceso.

OBSERVACIONES: en esta casilla se deben adjuntar las posibles falencias que se hayan presentado durante el proceso de producción.

9. CONCLUSIONES

Una vez analizados todos los resultados obtenidos a partir de la implementación del plan de mejoramiento en el área de producción, podemos deducir que se avanzó y se completó con total éxito cada uno de las tareas que se habían asignado dentro de la ruta de trabajo a seguir.

Con esto se logra concientizar al personal acerca de la importancia de actualizarse dentro de los procesos que involucran al restaurante en cuanto a calidad se refiere. El aumento en la eficiencia de la producción que allí se lleva, deja en evidencia que se cumplió a cabalidad con los objetivos propuestos dentro de la implementación del plan.

Es importante resaltar el compromiso de cada uno de los involucrados dentro del proceso ya que han sido de gran ayuda para el desarrollo de este.

Se recomienda al restaurante seguir implementando procesos que le permitan generar mucha más eficiencia y calidad dentro de los servicios y que además se mantenga en constante actualización según lo exija el mercado.

10. ANEXOS





BIBLIOGRAFIA

Bibliografía

- beetrack. (n.d.). *beetrack*. Retrieved from beetrack: <https://www.beetrack.com/es/blog/ciclo-de-deming-etapas-ejemplos#:~:text=Etapas%20del%20ciclo%20de%20Deming,%2C%20Hacer%2C%20Verificar%20y%20Actuar.>
- blog.hubspot.es. (2021, agosto 17). *blog.hubspot.es*. Retrieved from blog.hubspot.es: <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-metodo-peps#:~:text=El%20PEPS%20es%20un%20m%C3%A9todo,comprados%2C%20vendidos%20y%20en%20existencia.>
- escolme. (2009, febrero 13). *escolme.edu.co*. Retrieved from escolme.edu.co: https://www.escolme.edu.co/almacenamiento/tecnicos_oei/Contabilidad/Unidad%202/Inventario.pdf
- Fernando, M. (2010, abril 07). *gestiopolis.com*. Retrieved from gestiopolis.com: <https://www.gestiopolis.com/inventarios-concepto-y-tipos/#:~:text=Inventarios%20de%20Productos%20en%20Proceso%3A&text=Es%20decir%2C%20son%20productos%20parcialmente,producci%C3%B3n%20en%20un%20momento%20determinado.>
- ionos. (n.d.). *ionos.es*. Retrieved from ionos.es: <https://www.ionos.es/startupguide/gestion/que-es-un-inventario/>
- Ortega, A. M. (n.d.). *sugestión*. Retrieved from sugestión: <http://sugestion.quned.es/conocimiento/ficha/def/Mejorar>
- Westreicher, G. (2021, junio 06). *economipedia.com*. Retrieved from economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/inventario-de-materias-primas.html#:~:text=El%20inventario%20de%20materias%20primas,de%20producci%C3%B3n%20de%20la%20empresa.>