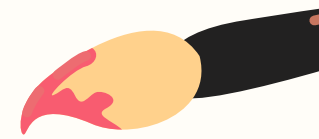


DACEA

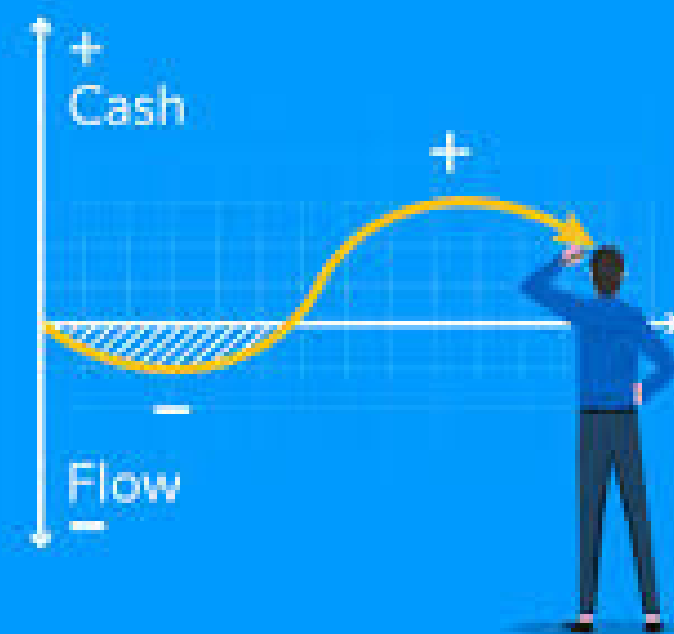
DIVISIÓN ACADÉMICA
DE CIENCIAS ECONÓMICO
ADMINISTRATIVAS



“ DESDE EL CORAZÓN DE LA UJAT ”

PANIFICADORA LA CHOCA

EQUIPO 7



NUESTRO OBJETIVO ES HACER UN PLAN DE ACCIÓN PARA LA OPTIMIZAR LA MATERIA PRIMA, SIN ALTERAR EL SABOR DEL PAN Y TENER MAYOR LIQUIDEZ EN CAJA Y TENER UNA BUENA ADMISTRACION EN ALMACEN



HISTORIA DE LA PANADERIA LA CHOCA

Panificadora la choca nace hace más de 23 años en el estado de Villahermosa, Tabasco. Nuestra MISIÓN Servir a nuestros clientes con productos de calidad, y sabor inigualable para su satisfaccion. Nuestra VISIÓN Ser una marca de confianza en la industria de la panificacion, dentro del estado



LA CHOCA

La empresa cuenta con más de 4 sucursales y una panificadora en el estado de tabasco , de igual manera cuenta con un apartado de pedidos con anticipacion , y una alta variedad de pan masa madre con recetas de panes internacionales



ESTRUCTURA

Gerente General → Encargado
de Producción → Encargado
de Almacén → Panaderos →
Auxiliares

GERENTE GENERAL: SUPERVISA TODAS LAS ÁREAS Y
TOMA DECISIONES ESTRATÉGICAS SOBRE COMPRAS,
PRODUCCIÓN Y VENTAS.

- ENCARGADO DE PRODUCCIÓN: CONTROLA LOS
PROCESOS DE ELABORACIÓN DEL PAN, LA CALIDAD Y LA
EFICIENCIA DEL PERSONAL.
- ENCARGADO DE ALMACÉN: REGISTRA LA ENTRADA Y
SALIDA DE MATERIA

prima (harina, azúcar, levadura, etc.) y
controla los inventarios.

- Panaderos: Elaboran los productos
según las recetas y estándares

Recepción de productos: Se revisa que la
materia prima cumpla con los estándares de
calidad.

2. Registro de inventarios: Se anota cada
entrada y salida de materiales en hojas de
control o sistemas digitales.

3. Almacenamiento adecuado: Se organiza la
materia prima por tipo, fecha de caducidad y
frecuencia de uso.

DETERMINACION DEL PROBLEMA

El 60% de la materia prima es desperdiciada por no llevar un control de almacen y dejar productos con residuos mas de la mitad



PLAN DE ACCION

Controlar y optimizar el manejo de la materia prima y la administración del almacén, reduciendo pérdidas y mejorando la eficiencia de la producción.

Acciones principales:

1. Registro de entradas y salidas: Llevar un control diario de todos los insumos.
2. Método PEPS: Asegurar que los productos más antiguos se usen primero para evitar caducidad.
3. Inventarios semanales: Comparar inventario físico con registros para detectar faltantes o errores.
4. Seguridad y supervisión: Prevenir robo hormiga mediante cámaras, candados y control de acceso.
5. Capacitación del personal: Enseñar manejo adecuado de insumos y organización del almacén.
6. Organización del almacén: Clasificación por tipo de producto y fecha, manteniendo limpieza y orden.

Resultados esperados:

- Reducción de pérdidas por caducidad o robo.
- Mayor control y aprovechamiento de la materia prima.
- Almacén organizado y producción continua sin interrupciones.

RESULTADOS OPERADOS

- REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS POR CADUCIDAD O ROBO.
- MAYOR CONTROL Y APROVECHAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA.
- ALMACÉN ORGANIZADO Y PRODUCCIÓN CONTINUA SIN INTERRUPCIONES.



MUCHAS GRACIAS
