

ee



Universidad Juárez Autónoma de Tabasco

División Académica de Ciencias Económico Administrativas



Licenciatura en Administración

Grupo: ESP4LCP

Asignatura:
Investigación de Operaciones



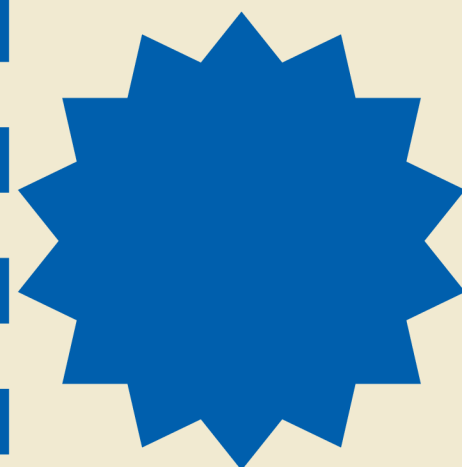
Docente:
Dr. Cesar Andrés González Hernández

Actividad:
Elaboración de la Pizza Domino's

Período de semestre:
Agosto - Febrero 2025



ee



Equipo Naranja

Integrantes:

- Rivera Velázquez Jeny Patricia
- Rodríguez Cornelio Isabel Stephany
- Sánchez Ovando Daniel
- Santana Izquierdo José Manuel
- Suárez Contreras Emmanuel
- Torres Castañeda Eduardo
- Vasconcelos Torres Nayeli Alejandra
- Vázquez García Yuliana





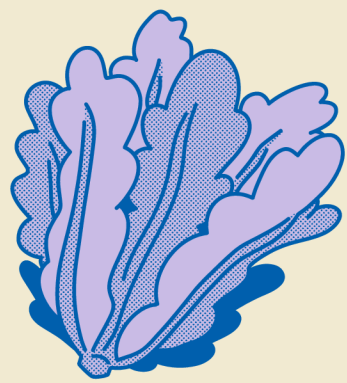
INTRODUCCIÓN



Esta presentación fue elaborada por el equipo Naranja del grupo “ESP4LCP” de la materia Inv. de Operaciones, en la cual, definimos un proyecto para la elaboración de la pizza Domino’s con una respectiva tabla de actividades, estimando el tiempo optimo, diagrama de PERT, cálculo de CPM y diagrama de PERT con CPM.

El proyecto para la elaboración de la pizza Domino's busca optimizar el proceso de creación de una de las pizzas más populares a nivel mundial, asegurando altos estándares de calidad y rapidez en la producción. Se enfoca en la selección de ingredientes frescos, la preparación de una masa perfecta y la implementación de técnicas innovadoras en la cocción y entrega. El objetivo principal es garantizar una experiencia de sabor única, consistente y satisfactoria para los clientes, manteniendo la eficiencia en cada etapa del proceso.





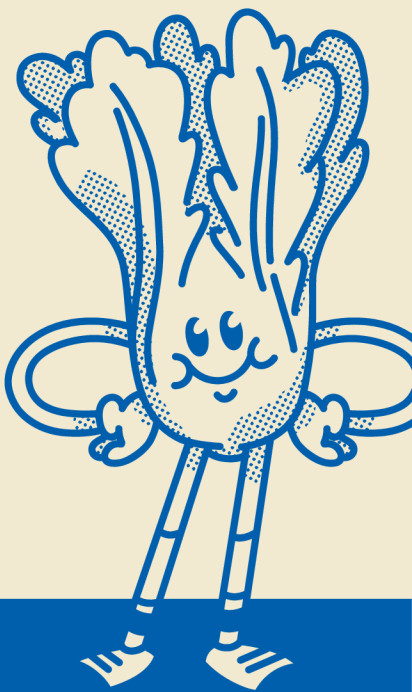
MISIÓN

La misión de Domino's Pizza es "alimentar el poder de lo posible, transformando los momentos cotidianos en algo más especial". En pocas palabras, Domino's busca hacer que cada pedido de pizza sea una experiencia única y memorable, incluso en los momentos más simples.



La visión de Domino's Pizza es "ser la empresa de pizzas número uno en el mundo y en todos los barrios". Esto significa que aspiran a ser la marca de pizza más reconocida y preferida a nivel global, pero también a nivel local, estando presentes y siendo relevantes en cada comunidad donde tienen presencia.

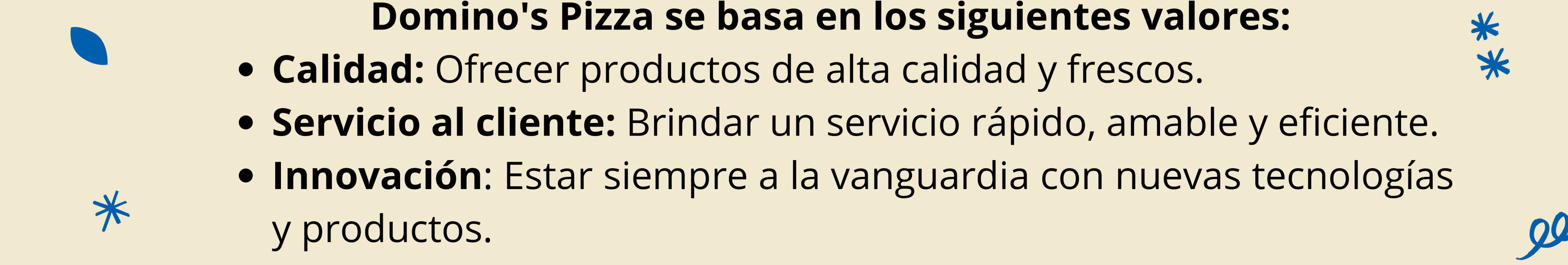
VISIÓN

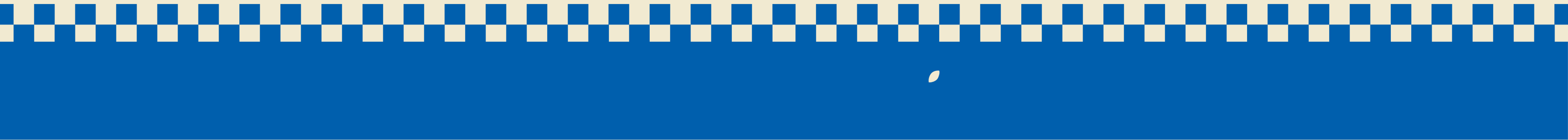
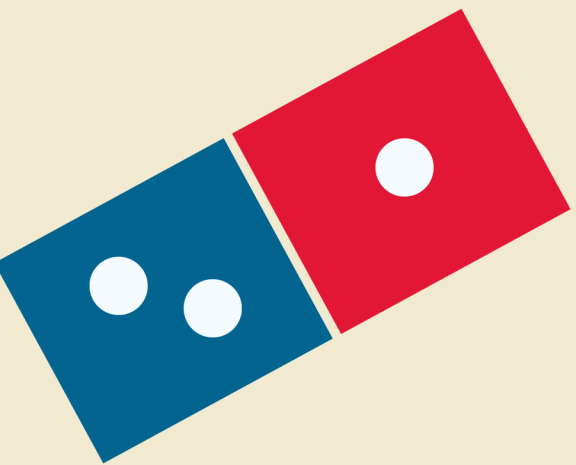




VALORES

Domino's Pizza se basa en los siguientes valores:

- 
- **Calidad:** Ofrecer productos de alta calidad y frescos.
 - **Servicio al cliente:** Brindar un servicio rápido, amable y eficiente.
 - **Innovación:** Estar siempre a la vanguardia con nuevas tecnologías y productos.
 - **Trabajo en equipo:** Fomentar la colaboración entre los empleados.
 - **Integridad:** Actuar con honestidad y ética en todas las acciones.
 - **Responsabilidad social:** Contribuir al bienestar de las comunidades
- 



Objetivos

- Cada Satisfacción del cliente: Uno de los objetivos principales de Domino's es garantizar la satisfacción del cliente, ofreciendo productos de calidad y un servicio eficiente, ya sea en sus locales o a través de sus servicios de entrega a domicilio.
- Entrega rápida y eficiente: Domino's es conocido por su compromiso de entrega rápida, con el objetivo de entregar pizzas en un tiempo récord, generalmente en menos de 30 minutos.
- Innovación: La empresa busca constantemente innovar en sus productos, con nuevos sabores, ingredientes, y formatos de pizzas, además de incorporar tecnologías avanzadas para mejorar la experiencia del usuario.
- Responsabilidad social y sustentabilidad: se enfoca en prácticas responsables con el medio ambiente, como el uso de empaques reciclables.



Objetivos

- **Calidad consistente:** Cada pizza debe cumplir con los estándares de calidad establecidos por la empresa, garantizando que el producto sea siempre fresco, con ingredientes seleccionados y preparado según las recetas oficiales.
- **Rapidez en la producción:** Uno de los objetivos clave es la eficiencia en la preparación de las pizzas para cumplir con los tiempos de entrega rápidos, sin sacrificar la calidad.
- **Estandarización:** La elaboración debe seguir un proceso estandarizado para garantizar que todas las pizzas tengan el mismo sabor y presentación, independientemente de la ubicación de la tienda.
- **Higiene y seguridad alimentaria:** Durante el proceso de preparación, se siguen estrictos protocolos de higiene y seguridad para asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo.
- **Personalización:** ofrecer la opción de personalización, permitiendo a los clientes elegir ingredientes y modificar sus pedidos según sus preferencias.



Descripción de Actividades

01

Orden de pedido:

En un lapso de 1-10 minutos, el usuario acude a la sucursal Dominós de su preferencia y hace el pedido de su pizza.



02

Harinear la masa:

En un lapso de 30-40 segundos harinean la masa para comenzar la preparación de la pizza.



03

Estirado de la masa:

En un lapso de 20-25 segundos se debe masajear la masa.



Descripción de Actividades



04

Colocar la masa sobre parrilla:

1. En un lapso de 10-15 segundos se levanta la masa estirada y se coloca encima de una rejilla metálica.



05

Salseado:

1. En un lapso de 5-10 segundos una vez que la masa esta estirada recorremos la pizza hacia la izquierda, se toma un cucharon de salsa y se vierte sobre la masa.



06

Queseado:

En un lapso de 5-10 segundos, pones queso sobre la pizza.

Descripción de Actividades

07

Colocación pepperoni:

En un lapso de 1-8 segundos, aproximadamente la pizza grande debe llevar 35 pepperoni.



08

Horneado:

En un lapso de 5-9 minutos, meterla al horno donde se llevará acabo la cocción requerida.



09

Retirado de horneado:

En un lapso de 12-15 minutos. Con mucho cuidado retiraremos la pizza del hornopara poderla empaquetar.



Descripción de Actividades

10

Colocación en la caja:

En el tiempo de 1- 2 minutos colocaremos la pizza sobre la caja de cartón.



11

Cortado de pizza:

De 3 a 15 segundos, la pizza debe quedar cortada en 8 pedazos iguales



12

Sellado:

De 1 a 5 segundos se realiza el sellado de la caja para evitar contacto con el exterior





Nume ro	Actividad	Letra	duracion (min)	Precedentes
1	Orden de pedido	A	3	-
2	Estirado de masa	B	1	A
3	Salseado	C	1	B
4	queseaso	D	1	B
5	Colocacion de pepperoni	E	1	B
6	Horneado	F	8	C,D,E
7	Retirado de horno	G	2	F
8	Colocacion en caja	H	1	G
9	cortado de pizza	I	1	H
10	sellado	J	1	H
11	Entrega	K	2	I,J



0	0	0
Inicio		
0	Margen de demora	0

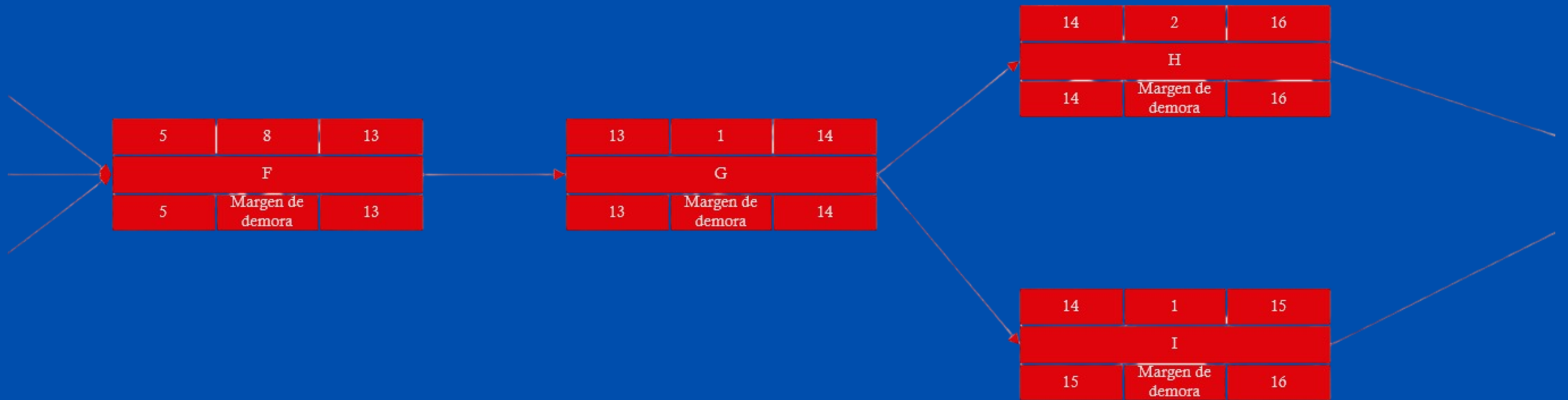
0	3	3
A		
0	Margen de demora	3

3	1	4
B		
3	Margen de demora	4

4	1	5
C		
4	Margen de demora	5

4	1	5
D		
4	Margen de demora	5

4	1	5
E		
4	Margen de demora	5





16	1	17
J		
16	Margen de demora	16



17	2	19
K		
17	Margen de demora	19



19	0	19
Final		
19	0	19



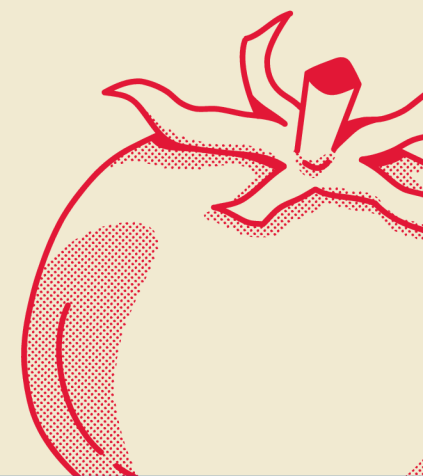
Ruta crítica

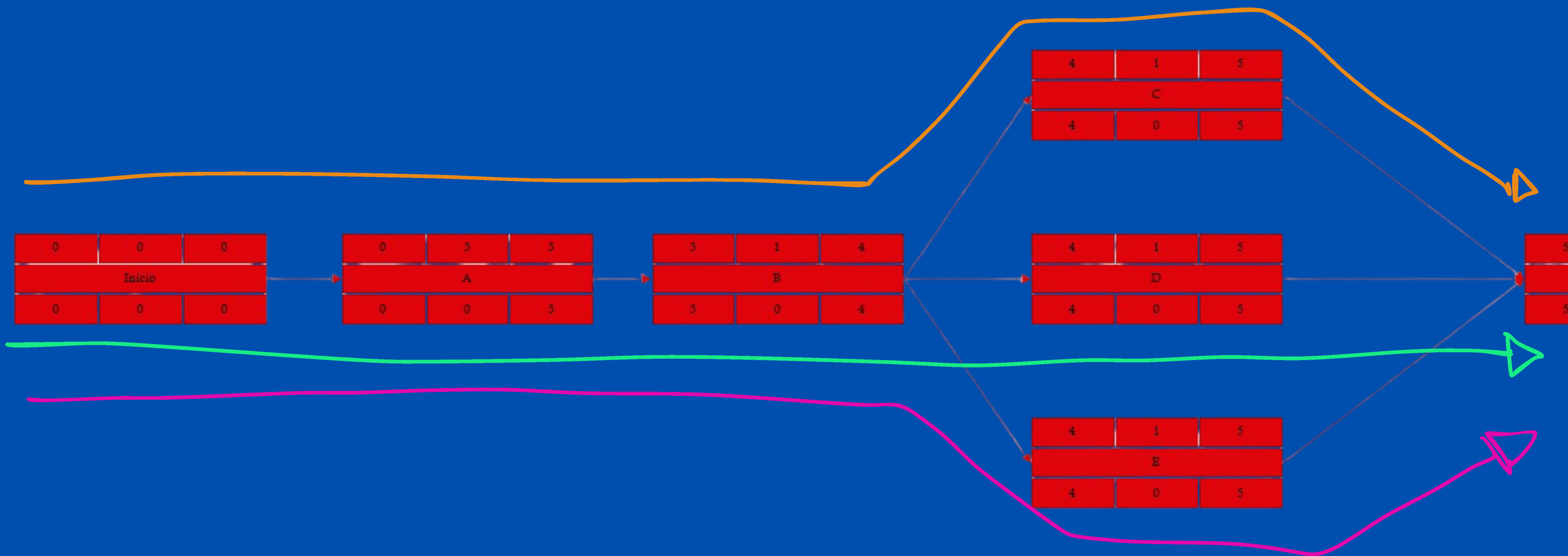


La ruta crítica nos muestra las actividades principales que determinaron el tiempo total del profesor, es por ello que los gerentes deben de estar pendientes del cumplimiento de estos tiempos, eso no significa que se deben descuidar las otras actividades.

Si alguna de estas actividades llegará a retrasarse un tiempo mayor a su holgura el procedimiento tendrá problemas para finalizar a tiempo.

Teniendo en cuenta que este retraso se puede ocasionar por excesos de pedido, falta de personal





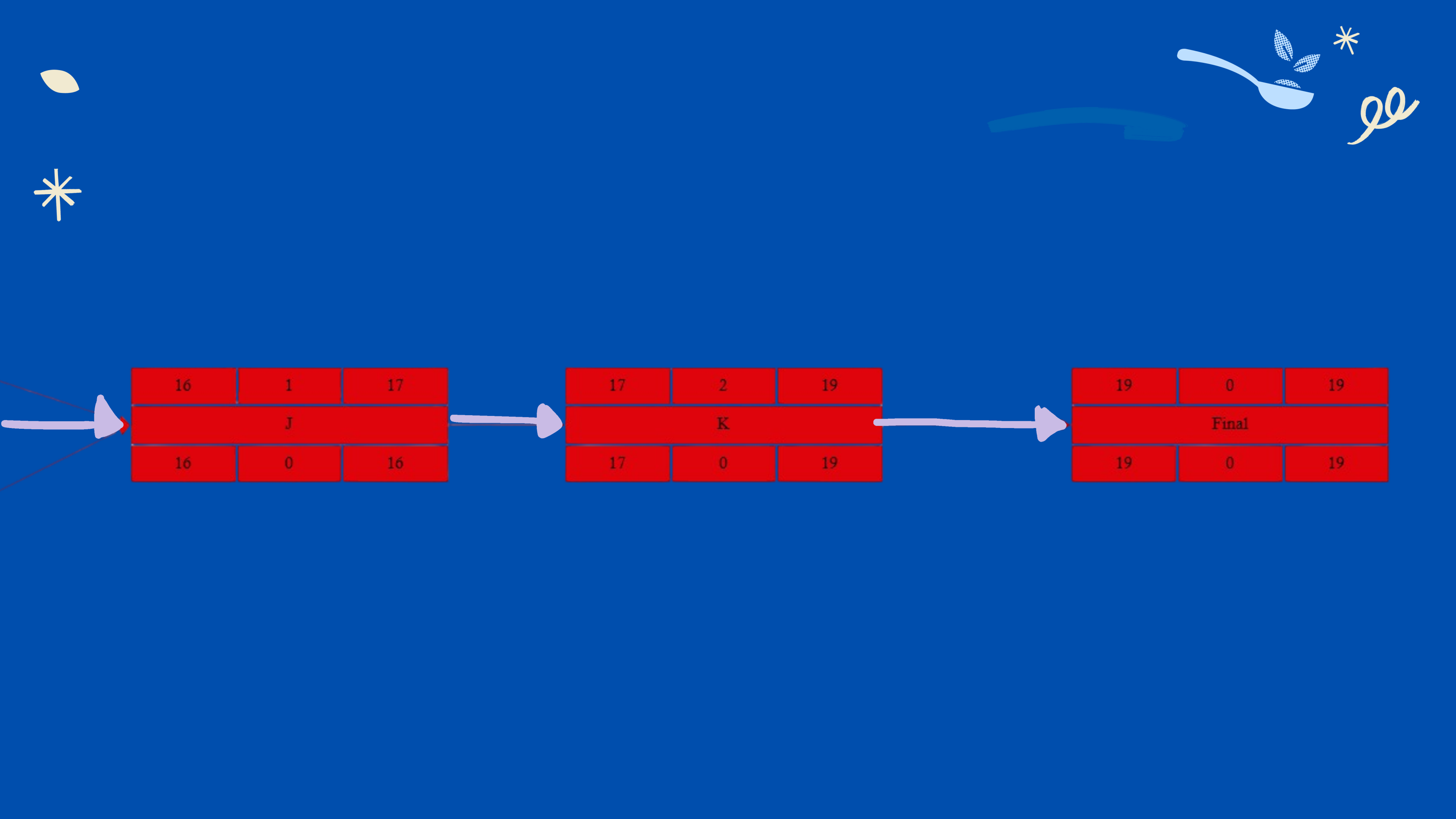


5	8	13
F		
5	0	13

13	1	14
G		
13	0	14

14	2	16
H		
14	0	16

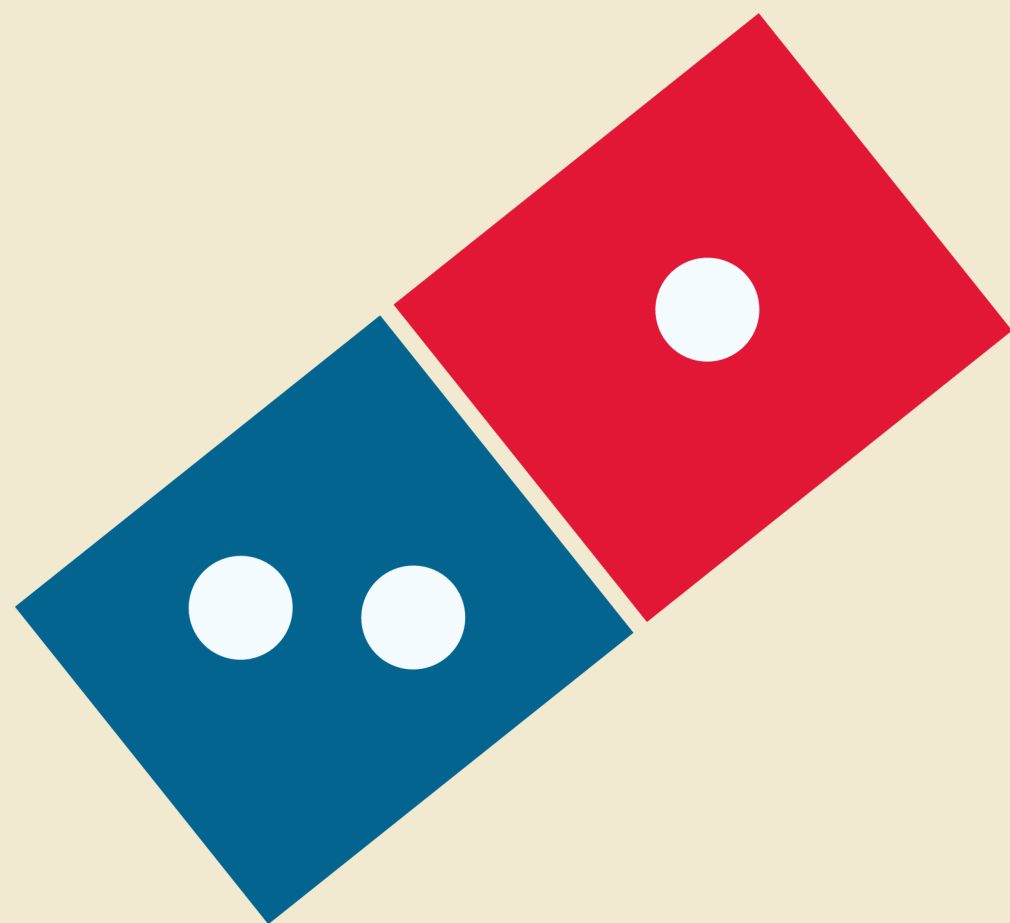
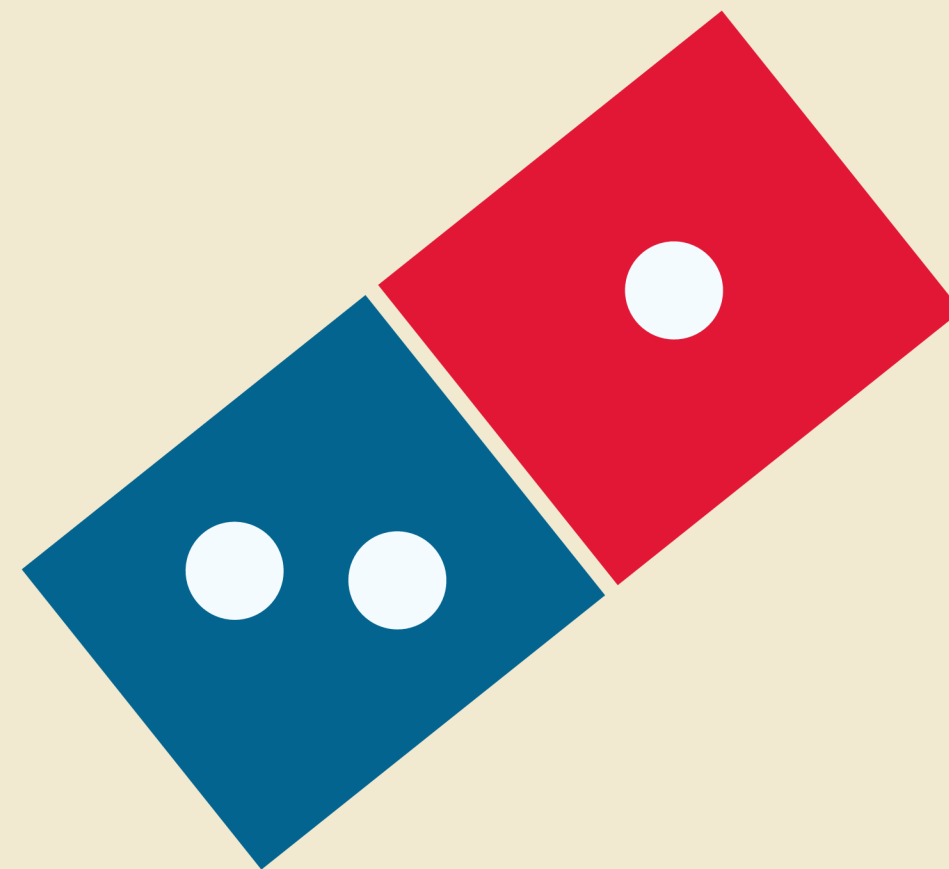
14	1	15
I		
15	1	16



gracias
por

Su

atención



Anexas

ACTA DE REUNIÓN

Nombre del equipo: **Equipo naranja**

No:1 Fecha: 24/09/24

Objetivo general: En esta primera reunión nosotros asignamos responsabilidades a cada integrante y aclaramos dudas sobre el proyecto que íbamos a realizar.

Listado de puntos a tratar. Qué producto íbamos a elegir y teniendo claro el producto avanzar con nuestros objetivos y alcance.

Cuadro de actividades por integrante bajo tiempos: Hora de Inicio:18:18
Hora de Termino:18:47

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de término
Definir el proyecto	TODOS	<u>24/09/24</u>	<u>24/09/24</u>
Objetivo y alcance	TODOS	<u>24/09/24</u>	<u>24/09/24</u>

Logros alcanzados: Definición de roles y planeación sobre el proyecto a realizar.

Tareas pendientes: Entregables, presentación en canva, detallar y subir archivo.

Fecha próxima reunión: 26/09/24

Nombre y firma de cada integrante del equipo

Rodríguez Cornelio Isabel Stephany



Sánchez Ovando Daniel



Suarez Izquierdo José Manuel

Formato diseñado para fines académicos por la Dra. Minerva Camacho Javier y actualizado en el 2023 por el Dr. César Andrés González Hernández.

Formato diseñado para fines académicos por la Dra. Minerva Camacho Javier y actualizado en el 2023 por el Dr. César Andrés González Hernández.



Santana Contreras Emmanuel



Torres Castañeda Eduardo



Vasconcelos Torres Nayeli Alejandra



Vázquez García Yuliana

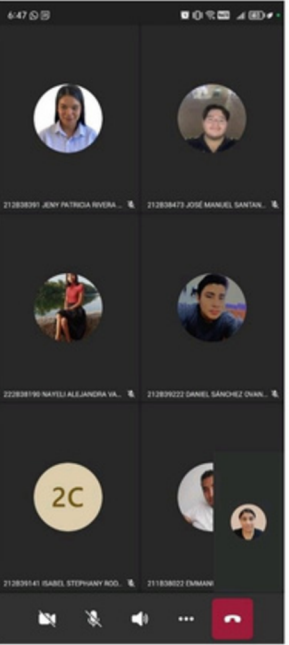
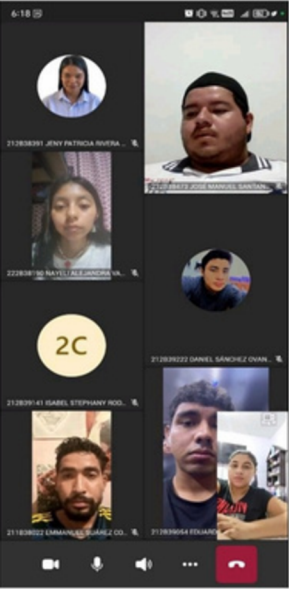


Ramírez Marín Jorge Eduardo



Rivera Velazquez Jeny Patricia





Formato diseñado para fines académicos por la Dra. Minerva Camacho Javier y actualizado en el 2023 por el Dr. César Andrés González Hernández.



ACTA DE REUNIÓN

Nombre del equipo: Equipo naranja

No:2 Fecha: 26/09/24

Objetivo general: En esta segunda reunión revisamos cada una de las investigaciones que habíamos hecho y mejorarla.

Listado de puntos a tratar. Empezamos a detallar nuestro trabajo y también comenzamos a hacer los entregables.

Cuadro de actividades por integrante bajo tiempos: Hora de Inicio:18:04
Hora de Termino:18:47

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de término
Definir el proyecto	TODOS	<u>24/09/24</u>	<u>24/09/24</u>
Objetivo y alcance	TODOS	<u>24/09/24</u>	<u>24/09/24</u>
Entregables	TODOS	<u>26/09/24</u>	<u>26/09/24</u>
Integrar presentación	TODOS	<u>26/09/24</u>	<u>26/09/24</u>

Logros alcanzados: Elaboración de los entregables y tener nuestra presentación lista.

Tareas pendientes: Minutas de reunión y subir archivo.

Fecha próxima reunión: 27/09/24

Nombre y firma de cada integrante del equipo

Rodríguez Cornelio Isabel Stephany

Sánchez Ovando Daniel

Suarez Izquierdo José Manuel

Formato diseñado para fines académicos por la Dra. Minerva Camacho Javier y actualizado en el 2023 por el Dr. César Andrés González Hernández.



Santana Contreras Emmanuel

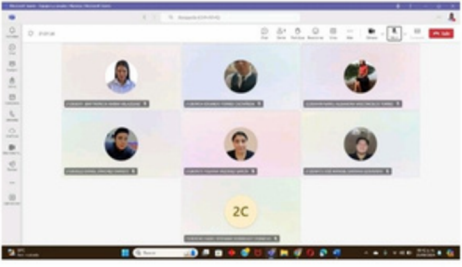
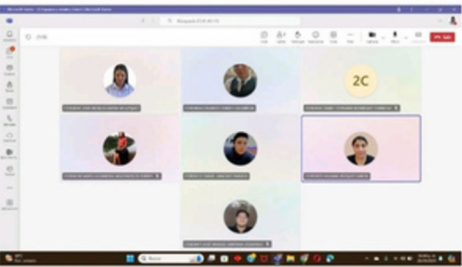
Torres Castañeda Eduardo

Vasconcelos Torres Nayeli Alejandra

Vázquez García Yuliana

Ramírez Marín Jorge Eduardo

Rivera Velazquez Jeny Patricia



Formato diseñado para fines académicos por la Dra. Minerva Camacho Javier y actualizado en el 2023 por el Dr. César Andrés González Hernández.

ACTA DE REUNIÓN

Nombre del equipo: Equipo naranja

No:3 Fecha: 27/09/24

Objetivo general: En esta tercera reunión revisamos y terminamos de detallar nuestro proyecto.

Listado de puntos a tratar. Terminar de detallar el proyecto y dejar a alguien encargo para hacer las minutas de reunión.

Cuadro de actividades por integrante bajo tiempos: Hora de Inicio:17:21
Hora de Termino:17:58

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de término
Definir el proyecto	TODOS	<u>24/09/24</u>	<u>24/09/24</u>
Objetivo y alcance	TODOS	<u>24/09/24</u>	<u>24/09/24</u>
Entregables	TODOS	<u>26/09/24</u>	<u>26/09/24</u>
Integrar presentación	TODOS	<u>26/09/24</u>	<u>26/09/24</u>
Detallar y subir archivo	Líder, yuliana	<u>27/09/24</u>	<u>27/09/24</u>

Logros alcanzados: Proyecto completado.

Tareas pendientes: Minutas de reunión

Fecha próxima reunión:

Nombre y firma de cada integrante del equipo

Rodríguez Cornelio Isabel Stephany



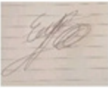
Sánchez Ovando Daniel



Suarez Izquierdo José Manuel



Santana Contreras Emmanuel



Torres Castañeda Eduardo



Vasconcelos Torres Nayeli Alejandra



Vázquez García Yuliana



Ramírez Marín Jorge Eduardo



Rivera Velazquez Jeny Patricia

