

Alumna:	Seba Xala Ángeles Mayleth
Grupo:	807-A
Asignatura:	Plan de Negocios
Unidad:	Tres

a) Actividad: Proyecto de estudio (Valor 80)





Lista de cotejo:

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE SAN ANDRÉS TUXTLA

LISTA DE COTEJO

PRODUCTO ACADÉMICO: _____

Materia: _____ **Grupo:** _____ **Fecha:** _____

Nombre del alumno: _____ **No. de Equipo:** _____

Instrucciones: Conteste **SÍ** cuando sea afirmativo la frase.

FRASES/PREGUNTAS	VALOR	SI	NO
¿El trabajo académico se diseñó adecuadamente: con calidad, creatividad, coherencia, concordancia y sin faltas de ortografía?	20		
¿El trabajo académico contempló todos los puntos solicitados?	20		
¿El trabajo académico, cumplió con el objetivo por el cual fue creado?	20		
¿El trabajo académico se entregó en tiempo y forma?	20		

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE
SAN ANDRÉS TUXTLA

INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL
MATERIA: PLAN DE NEGOCIOS

MAESTRA: DRA. ROSA MARIA BEREÁ GUTIERREZ

PROYECTO SALSA DE XOXOGO
INTEGRANTES:
CASAS PIO KARLA FERNANDA
IXTEPAN CAPI BRAYAN DE JESÚS
LUNA LUGO JONATAN DE JESÚS
SEBA XALA ÁNGELES MAYLETH



OBJETIVO DEL ÁREA DE ORGANIZACIÓN

 OBJETIVO

Diseñar e implementar una estructura organizacional eficiente que optimice la asignación de responsabilidades, la comunicación interna y los procesos de trabajo, con el fin de maximizar la productividad, fomentar la colaboración entre departamentos y alcanzar los objetivos estratégicos de la empresa.





PRODUCCIÓN

En esta área se encarga de dirigir y supervisar todo el proceso de elaboración de salsas, desde la selección de ingredientes hasta el envasado final, garantizando calidad, higiene y eficiencia en la producción. El equipo se encargará de cumplir con los estándares establecidos y satisfacer la demanda del mercado.

En el departamento de producción participarán **cuatro** colaboradores responsables de todo el proceso de elaboración y envasado final de las salsas, el equipo se dividirá en dos funciones principales: preparación de la salsa y proceso de envasado.

1. Para la fase de preparación, el personal asignado deberá contar con habilidades culinarias básicas y seguir estrictamente los manuales de procedimientos y fórmulas estandarizadas que la empresa proveerá.
2. En cuanto al proceso de envasado, los operarios se encargarán de llenar los recipientes con el producto terminado, realizar el sellado hermético correspondiente, colocar las etiquetas con la información requerida y finalmente almacenar los productos, todo este

Guía de observación:

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE SAN ANDRÉS TUXTLA GUÍA DE OBSERVACIÓN

Materia: _____ **Grupo:** _____ **Fecha:** _____

Nombre del alumno: _____ **No. de Equipo:** _____

Instrucciones: Conteste SÍ cuando sea afirmativo la frase.

FRASES/PREGUNTAS	VALOR	SI	NO
¿La presentación cumple con todos los puntos solicitados?	9		
¿Hubo organización y dominio de los temas?	9		
La presentación se realizó en tiempo y forma	2		