



Evaluación Escrita

Nombre:

1. Ud. fue llamado para analizar el proceso de elaboración de tostones del Sr. Tururu, los cuales han cobrado fama por su excelente sabor y calidad, permitiéndole captar la preferencia de sus consumidores. Dado el crecimiento de la demanda Tururú quiere abrir dos negocios más en playa, pero les preocupa que esto afecte la calidad de sus productos y puedan perder su inversión. Por esta razón demanda de los conocimientos de Ud. como analista de métodos.

El Sr. Tururú prepara tostones con diversos toques (cazón, pollo o carne guisada, para servirlos al final les raya queso llanero y le agrega una salsa que es el secreto de la casa. Sus ingredientes y procesos son:

- La base son plátanos verdes. Queso llanero, Relleno, Salsas y Aceite para freír.
- Para el relleno prepara un guiso a base de pollo, carne mechada, cazón, calamar o atún, entre otros; el cual cocina con los siguientes componentes: cebolla, cebollín, ají dulce, condimentos, sal, celery y ajo, entre otros.
- Los utensilios usados son tabla para aplastar los tostones, cuchillos, caldero, tenedores, pinzas y rayo de queso.

Comienza seleccionando los plátanos, los pela y los corta en forma de tajadas, los pasa por una primera acción de freír para darle consistencia, luego se dejan reposar unos 5 minutos y se pisan en la tabla que los aplana. Posteriormente se le añade un poco de sal y se vuelven a freír para su acabado final

La preparación del guiso, generalmente es un proceso previo, pues necesita que este reposado de temperatura al momento de usarlo en los tostones. Consiste en cocinar la carne, pollo o cazón, según sea el caso. Primero se procede a preparar los aliños, los cuales son cortados y se sofríen, una vez cocidos se le añade el pollo, cazón o carne. Se deja reposar 30 min y se guarda hasta que los clientes soliciten un nuevo pedido de tostones.

Cuando el cliente ordena, se fríen los tostones, se calienta el guiso y se busca el queso rallado. Se toma una o bandeja del estante donde se ubican los utensilios, se coloca la porción de tostones según el pedido del cliente (5 ó 10 unidades), se le pone encima el acompañante solicitado (pollo, cazón o carne), se espolvorea el queso y para finalizar se agrega el toque de la casa: *la salsa especial que prepara Tururú*, que no tenemos información de su elaboración

A usted se le pide: (a) Presente una descripción detallada del proceso de fabricación, señalando procesos, operación, tareas y elementos (Si le hace falta información que considere relevante, asúmalas y haga la aclaratoria en su exposición) **(1 punto)**, (b) Elabore el diagrama de operación del proceso **(2 puntos)** y el diagrama de operación **(3 puntos)**, (c) Elabore el diagrama de flujo del Sr. Tururu para atender a sus clientes. **(2 puntos)**

Leyenda:

- 1 Nevera
- 2 Gabinete guisos
- 3 cocina
- 4 Gabinete Salsas
- 5 Fregadero y gabinete
- 6 Mesón trabajo

