



Guía de observación de Elaboración de Tortas

Decorado

Fecha: 09/03/2021

N°	Operación	Insumos Utilizados	Tiempo	Desperdicio
1	Pesado	Crema chantilly, leche y	10 min	Salen vacíos
2		azúcares		de azúcar.
3	Batido	olla e movimientos anteriores	20 min	
4	Distribución	Crema chantilly ; olla		
5	de la crema	y recipientes	60 min.	
6	Bañado	Crema chantilly y keke	30 min.	
7	Batido x2	olla, leche, azúcar y crema		
8		chantilly	20 min.	
9	mezclar tintes	Tintes, Jaleas, crema chantilly	15 min.	
10	Decorado	Crema chantilly	180 min	



Anexo N° 4 Análisis de la producción

Tabla de Análisis de la Producción									
Área:				Fecha:		Responsable:			
	Plan de producción	Producción actual	Valor	Hora de entrada	Hora de salida	Down time (segundos)			Rev.
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
Total									
Top Problemas			Contramedidas			Resp.	Puntos de Aprendizaje		



Tabla de Análisis de la Producción							
Área: <i>Producción</i>				Fecha: <i>05/03/2021</i>		Responsable: <i>Julio Videla Cornejo</i>	
	Plan de producción	Producción actual	Valor	Hora de entrada	Hora de salida	Down time (segundos)	Rev.
1	<i>Amesado</i>	<i>Amesado</i>		<i>14:30 p.m.</i>	<i>18:50 p.m.</i>		<i>objetos en</i>
2	<i>Horneado</i>	<i>Horneado</i>		<i>14:30 p.m.</i>	<i>18:50 p.m.</i>		<i>desorden</i>
3	<i>Rellenado</i>	<i>Rellenado</i>		<i>08:00 a.m.</i>	<i>13:00 p.m.</i>		<i>monte del</i>
4	<i>Decorado</i>	<i>Decorado</i>		<i>08:00 a.m.</i>	<i>13:00 p.m.</i>		<i>irresoluble</i>
5							<i>objetos</i>
6							<i>rotos</i>
7							<i>quemados</i>
8							<i>muertos</i>
9							
10							
Total							
Top Problemas			Contramedidas			Resp.	Puntos de Aprendizaje
<ul style="list-style-type: none"> <i>Tiempos en los que los trabajadores no hacen nada por que esperan los maquinarios</i> <i>Tiempo desperdiciado al buscar los herramientas de trabajo.</i> 			<ul style="list-style-type: none"> <i>Reorganizar las actividades</i> <i>Generar un nuevo orden</i> 				<ul style="list-style-type: none"> <i>Implementar la metodología "5S" en el area de producción.</i>



Anexo N° 5 Entrevista al propietario de la empresa

Listado de preguntas	
Fecha:	
1	¿Qué tiempo de creación tiene la pastelería Patty's?
2	¿Cuál es la misión u visión de la pastelería?
3	¿Qué productos ofrece?
4	¿Qué consecuencias le trajo la pandemia?
5	¿cree que los procesos utilizados son los adecuados?
6	¿Cree que los insumos utilizados son los correctos?
7	¿Cree que su personal está capacitado?
8	¿Ha escuchado sobre la definición de la metodología 5s?
9	¿Piensa en implementar nueva maquinaria?
10	¿Está de acuerdo en permitirnos implementar la metodología 5s en su empresa?



Listado de preguntas	
Fecha: 01/03/2021	
1	¿Qué tiempo de creación tiene la pastelería Patty's?
Cerca de cumplir los 20 años	
2	¿Cuál es la misión u visión de la pastelería?
Crecer en el mercado Cuzqueño y luego al nivel del sur.	
3	¿Qué productos ofrece?
Tortas pegueñas, medianas y grandes, de chocolate y vainilla	
4	¿Qué consecuencias le trajo la pandemia?
Un desorden en la cantidad de producción	
5	¿Cree que los procesos utilizados son los adecuados?
Sí, pero creo que se puedan mejorar	
6	¿Cree que los insumos utilizados son los correctos?
Sí, completamente	
7	¿Cree que su personal está capacitado?
Solo sobre cosas básicas	
8	¿Ha escuchado sobre la definición de la metodología 5s?
No, jamás lo escuché	
9	¿Piensa en implementar nueva maquinaria?
En un futuro no lejano	
10	¿Está de acuerdo en permitirnos implementar la metodología 5s en su empresa?
Sí, por que necesitamos mejorar	



Anexo N° 6 Guía para la implementación de la metodología 5S basada en el libro
“Putting5s to work” de Hitoyuki Hirano.





00

PREPARACIÓN

Registrando el estado actual

Previo a activar las 5S, se debe realizar una capacitación teórica que involucre a todo el personal de la empresa. El fin es conocer los pasos para la implementación. Así cada empleado estará consciente de lo que está sucediendo en cada paso, y las personas directamente involucradas sabrán que están haciendo.

Seguidamente, se debe planificar la implementación. Esto comprende: organizar un comité, delimitar responsabilidades y programar la implementación de cada S. VER ANEXO 1

Luego es necesario fotografiar el estado actual del área de trabajo. Esto para tener un punto de referencia comparativo, una vez se haya alcanzado la implementación de las 5S.

Sugerencias:

Determinar claramente la posición en la cual se fotografió el área. Esto para obtener fotografías del antes y el después.

Asignar la fecha de la fotografía. Es recomendable utilizar una cámara que imprima la fecha en el negativo.

Tomar fotografías a color. Esto facilita la organización por color.



La implementación de cada S se debe realizar dentro del plazo de un mes.

El éxito de la metodología 5S reside en los esfuerzos aplicados dentro de los primeros cuatro pasos (0, 1, 2 y 3).



01

SEIRI

Activando las 5S

ORGANIZAR CLASIFICAR

1.1 Eliminando lo innecesario

Toda empresa mantiene elementos innecesarios. El término innecesario se refiere a los elementos que no son necesarios para la producción actual. Se debe observar cuidadosamente el área de trabajo.

Sugerencias:

- Materia prima: ¿Para qué se utiliza?
- Elementos en almacenaje: ¿Cuándo se utilizarán?
- Elementos en estanterías: No basta con posicionarlos. ¿Sabe qué hay en cada lugar?

ORGANIZE NOW

1.2 La táctica de la etiqueta roja

La etiqueta roja es una táctica visual que identifica un elemento innecesario con una etiqueta roja para que cualquiera pueda ver claramente que se necesita eliminar. Esta etiqueta se emplea en inventarios, instalaciones, localidades, documentaciones, maquinaria, mobiliario, artículos y otros; excepto en personas. Los encargados de etiquetar deben ser personas ajenas al departamento, que no sean responsables del área o de la máquina. VER ANEXO 2

Sugerencias:

- Utilizar papel adhesivo rojo.
- Emplear una etiqueta roja por elemento.
- Aclarar porque el elemento ha sido etiquetado.
- Recolectar todo elemento etiquetado.
- Identificar la acción a tomar.





02

SEITON

Adecuando todo elemento

ORDENAR

2.1 Limpiar antes de ordenar

Primero se requiere remover el polvo. Ordenar significa estandarizar el almacenaje; sin embargo, no se puede estandarizar si el área de trabajo no ésta limpia.

Sugerencias:

- Eliminar los elementos innecesarios.
- Limpiar áreas sucias y espacios vacíos de donde se eliminaron elementos innecesarios.

2.2 Crear un mapa de distribución

¿La empresa cuenta con una distribución de planta? Cada máquina y toda área de almacenaje necesitan su propia ubicación.

Sugerencias:

- Utilizar pilares para dividir el piso en zonas.
- Emplear divisiones horizontales como distritos y divisiones verticales como sub-distritos
- Usar letras (A,B,C...) y números (1,2,3...).
- Usar etiquetas grandes y claras.

2.3 Agregar color al área de trabajo

Pisos

Un área de trabajo agradable empieza con pisos atractivos y limpios. Cada área de trabajo debe estar pintada con colores que no promuevan el estrés. Las áreas de descanso deben usar colores relajantes. Los pisos pueden ser pintados/señalizados una vez se hayan considerado la distribución del área y la ubicación de los elementos.

Sugerencias:

- Utilizar diversos colores para pisos según su función.
VER ANEXO 3
- Asegurar que el piso este nivelado.
- Minimizar las curvas de los pasillos.



Líneas de Piso

Una vez se haya decidido el color del piso, es posible dividirlo en secciones utilizando líneas. VER ANEXO 4

Sugerencias:

- Utilizar pintura para dibujar las líneas; también se puede dibujar con tape u hojas acrílicas.
- Delimitar los pasillos y las áreas de trabajo.
- Decidir la dirección de paso.
- Utilizar líneas punteadas para salidas y entradas.
- Utilizar líneas tigresas para áreas que requieren precaución.
- Considerar líneas divisorias, líneas de entrada y salida, líneas de apertura de puertas, líneas de paso, líneas tigresas y líneas de almacenaje.



2.4 Implementar murales y estrategias de etiquetado: organización visual

Una estrategia de mural en el área de trabajo

Existen diversos tipos de señales, murales y etiquetas para uso del área de trabajo. Estas se deben emplear en el siguiente orden: empresa – área de trabajo – línea de producción – proceso.

Sugerencias:

- Las señales deben ser grandes y claras.
- Los colores deben diferenciar la empresa, el área de trabajo y la línea de producción.
- Las señalizaciones que son trascendentes deben visualizarse claramente desde la entrada.

Una estrategia de señalización detallada

La estrategia para señales debe ser detallada según procesos, maquinarias y etiquetas.

Sugerencias:

- Todas las señales deben ser grandes y claras.
- Las maquinarias deben ir identificadas con nombre y número.
- Es recomendable usar variedad de colores.

2.5 Las tres claves en la organización

La organización es una forma de estandarización.

¿Qué es organización?

Sugerencias:

- Una palabra clave y tres puntos. VER ANEXO 5

Las tres claves son las reglas básicas del almacenaje.

Los tres puntos clave a recordar en el almacenaje son: dónde, qué y cuánto. El etiquetado debe realizarse de tal forma que cualquiera pueda entender las respuestas a estas interrogantes.

Reubicación

¿Cómo se debe arreglar la ubicación de los elementos almacenados?

Sugerencias:

- Identificar cada estantería con letras (A, B, C...).
- Dividir cada estantería en columnas y filas.
- Utilizar números (1, 2, 3...) de izquierda a derecha para columnas y de arriba para abajo en filas.

Adecuando los elementos

Entender exactamente qué elementos están almacenados.

Sugerencias:

- Identificar los elementos – etiquetar los elementos almacenados.
- Identificar las estanterías – etiquetar la misma identificación del elemento.
- Asegurar la fácil eliminación de las identificaciones en caso de modificación.

Adecuando las cantidades

Establecer exactamente la cantidad de cada elemento almacenado.

Sugerencias:

- Minimizar el tamaño del área de almacén.
- Identificar claramente los niveles mínimos (amarillos) y máximos (rojos).
- Marcar en vez de enumerar.
- Aclarar la cantidad a simple vista.

Señalizar los trabajos en proceso

Permite reconocer cuánto hay de qué, en dónde. Es primordial indicar los previos y los próximos procesos. VER ANEXO 6

Plantillas y herramientas

Las plantillas y las herramientas deben estar visibles y se deben de ordenar según su funcionalidad.





03

SEISO

Consolidando procesos de limpieza

LIMPIAR



3.1 Orden de limpieza

El propósito de la limpieza es eliminar todo tipo de polvo y mantener el área de trabajo impecable. La limpieza se debe realizar a diario.

Sugerencias:

- Identificar qué limpiar.
- Establecer quién está a cargo de cada labor de limpieza.
- Decidir qué método de limpieza usar.
- Preparar equipo y herramientas de limpieza.
- Implementar la limpieza.

3.2 Targets de limpieza

Existen tres categorías generales de limpieza: áreas de almacenaje, equipo y entorno. La limpieza influye en el estado de ánimo y por ende, en el desempeño.

Sugerencias:

- Mantener el orden y la limpieza.
- Garantizar la comodidad.

3.3 Responsabilidades de limpieza

¿Quién es responsable de limpiar cada área? La limpieza se puede efectuar a diario o esporádicamente según la necesidad.

Sugerencias:

- Dibujar un mapa de responsabilidades de limpieza.
- Programar la limpieza (áreas – responsables – tiempos).
- Divulgar el mapa y el programa.

3.4 Adecuando los métodos de limpieza

Una vez se ha decidido quién realizará la limpieza, y cuándo, se debe decidir cómo se realizará la limpieza.

Sugerencias:

- Establecer un hábito de 5 minutos de limpieza a diario.
- Enlistar equipos y herramientas de limpieza necesarios según el método.
- Indicar el uso de los equipos y las herramientas, y el orden de uso.





04

SEIKETSU

Mantener un área de trabajo impecable

ESTANDARIZAR

Un área de trabajo ordenada a toda hora

El área de trabajo puede mantenerse ordenada y limpia si todos se esfuerzan. El secreto está en tener presente tres principios: evitar los elementos innecesarios, evitar el desorden y evitar el polvo.

RULES!

1. You **SHALL!**
2. You **WILL!**
3. You **MUST!**

Sugerencias:

- Eliminar los elementos innecesarios.
- Garantizar el acceso inmediato a plantillas y herramientas.
- Limpiar durante y al finalizar el día.
- Verificar elementos innecesarios.
- Chequear el área de almacenaje.
- Eliminar polvo y suciedad.
- Documentar



05

SHITSUKE

Asegurar la Estandarización

MANTENER

5.1 Control visual: el primer paso en el entrenamiento y la disciplina

Un área laboral saludable es la que acepta crítica constructiva. La idea principal es crear áreas laborales donde los problemas sean reconocibles a simple vista, con el fin de tomar acción oportuna.

5.2 Exposición de las fotografías 5S

La empresa tuvo que haber experimentado un cambio significativo; las fotos recolectadas en el Paso 0 deben ser comparadas con el estado actual.

Sugerencias:

- Fotografiar el estado post 5S.
- Tomar las fotografías desde la misma posición del antes.
- Colocar las fotografías en una tabla de resultados 5S.
- Agregar comentarios a los resultados 5S.
- Decidir dónde y cuándo se desplegarán y se informarán de los resultados.
- Utilizar un área de frecuente uso.

5.3 ¿Existe alguna mejora?

Al analizar el antes y el después de las 5S, ¿se obtuvo una empresa más limpia? Las fotografías y las listas de verificación 5S son records valorados como mejoras dentro de la empresa. Los resultados satisfactorios se deben mantener a través de un compromiso a largo plazo por parte de todas las partes involucradas, creando un hábito del mismo. VER ANEXO 7

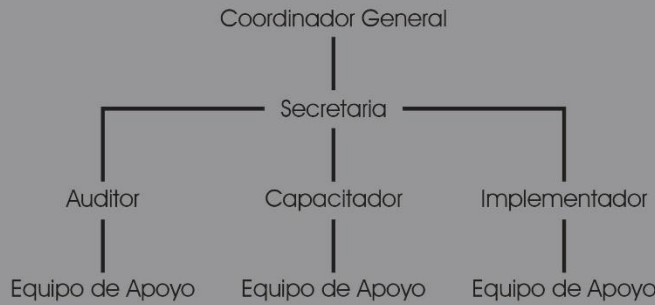
*“El éxito
es la suma de
pequeños
esfuerzos*

*que se repiten
cada día.”*





Comite - Responsabilidad



PERFILES

Coordinador General

Años Laborales	3 – 6 años
Objetivos del Puesto	Velar porque implementación de la metodología se produzca de forma efectiva y cumpliendo con los objetivos y estándares de calidad.
Conocimientos/Competencias	Indispensable experiencia en el manejo de personal. Debe tener facilidad de palabra y de entendimiento. Debe manejar normativas de seguridad y de desempeño. Debe ser ordenado, organizado, proactivo, dinámico y enfocado a resultados.
Habilidades	Deseable carrera adicional en administración de empresas. Conocimiento 5S.
Funciones Principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Revisar y aprobar los planes de implementación y su respectiva planificación. 2) Verificar la correcta ejecución de la implementación. 3) Desarrollar planes estratégicos de ejecución como back ups. 4) Supervisar el seguimiento de la implementación. 5) Realizar y controlar los elementos y presupuestos de implementación. 6) Coordinar y verificar el cumplimiento de los planes de ejecución. 7) Verificar la calidad de la implementación. 8) Elaborar los reportes de resultados mensuales.

Secretaria

Años Laborales	4 años
Objetivos del Puesto	Asistir y dar soporte al jefe directo en las funciones diarias. Mantener en orden el archivo de documentos
Conocimientos/Competencias	Indispensable conocimiento de archivo, mecanografía y taquigrafía. Debe manejar muy bien la computadora y las herramientas tecnológicas (hojas de cálculo, hojas de trabajo y de presentaciones).
Habilidades	Conocimiento 5S.
Funciones Principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Llevar la organización diaria de la agenda 5S 2) Elaborar los comunicados y memorándums. 3) Recibir las llamadas, tomar y pasar los mensajes. 4) Enviar emails y la correspondencia externa de forma diaria. 5) Realizar las labores de archivo de documentos diariamente. 6) Asistir a reuniones. <p style="text-align: center;">Destruir o salvaguardar la información confidencial</p>



Auditor

Años Laborales	3 – 5 años
Objetivos del Puesto	Velar por el adecuado funcionamiento de la implementación, verificando y determinando el cumplimiento de los procedimientos de acuerdo a la estrategia y normas tanto internas como externas, a fin de garantizar que los objetivos se cumplan.
Conocimientos/Competencias	Indispensable conocimientos de computación, así como contar con amplios conocimientos 5S. Debe ser una persona de altos valores morales y éticos con criterio objetivo, prudente e independencia con motivación para el aprendizaje y mejora continua. Con habilidad analítica, capaz de mostrar claramente la comunicación oral y escrita, con aptitud para investigar, orientado a resultados y con alta disposición para brindar explicaciones.
Funciones Principales	
Habilidades	Conocimiento 5S y ser excelente observador.
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Realizar reportes de las boletas de evaluación. 2) Elaborar un plan de trabajo. 3) Darle seguimiento a los planes y revisiones de la implementación. 4) Aporta soluciones. 5) Proporcionar los informes finales. 6) Llevar a cabo revisiones de control interno.

Capacitador

Años Laborales	3 – 5 años
Objetivos del Puesto	Desarrollar e impartir talleres de capacitación y entrenamiento al personal nuevo y existente de la empresa.
Conocimientos/Competencias	Indispensable saber manejar grandes audiencias y poderse comunicar asertiva y efectivamente con su público. Debe saber métodos de evaluación, técnicas de aprendizaje, y de nivelación. Debe ser una facilitador de palabra, altamente motivado, de alta tolerancia y paciencia.
Habilidades	Deseable tener experiencia y conocimiento 5S.
Funciones Principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Diseñar las capacitaciones. 2) Diseñar los talleres. 3) Elaborar el material ilustrativo y/o auditivo. 4) Determinar la evaluación de cada taller. 5) Elaborar el material de apoyo. 6) Realizar los talleres y los entrenamientos de la empresa. 7) Elaborar los reportes de resultados de cada taller.

Implementador

Años Laborales	3 – 5 años
Objetivos del Puesto	Coordinar, planificar y administrar la implementación velando por el cumplimiento de los objetivos y el buen manejo del personal a cargo.
Conocimientos/Competencias	Indispensable experiencia en el manejo de personal. Debe de conocer las áreas del restaurante. Debe ser ordenado, organizado, orientado a resultados, con rapidez de respuesta y altamente analítico.
Habilidades	Deseable experiencia en formación de proyectos y conocimiento 5S.
Funciones Principales	<ol style="list-style-type: none"> 1) Planificar el proceso de implementación. 2) Organizar las prioridades de cada actividad. 3) Capacitar constantemente al personal. 4) Manejar los recursos de la implementación. 5) Realizar las labores de gestión. 6) Velar por el cumplimiento de la implementación. 7) Evaluar mensualmente el desempeño. 8) Elaborar reportes de rendimiento. 9) Elaborar los procedimientos y políticas de la implementación. 10) Realizar reuniones informativas, de convivencia y desarrollo con el personal del restaurante.



A excepción del coordinador general, los demás integrantes del comité pueden ser cualquier miembro del personal que cumpla con el perfil.



Etiqueta Roja

Nombre del Elemento:						
Número de Orden:			Clasificación			
Razón:			Cantidad / Valor:			
Responsable:						
Acción			Estado:			
<input type="checkbox"/> Eliminar <input type="checkbox"/> Devolver <input type="checkbox"/> Mover <input type="checkbox"/> Almacenar <input type="checkbox"/> Otro:						
Fecha:		Etiquetado		Acción		
Año		Mes	Día	Año	Mes	Día
Número de Referencia:						
Observaciones:						

ANEXO 2

COLORES DE PISOS DE AREA

PISOS

ÁREA	COLOR	OBSERVACIÓN
Área de Trabajo		
Pasillo		Pintura Fluorescente
Área de Descanso		
Almacén		

ANEXO 3



LÍNEAS DE PISO

TIPO		COLOR	ANCHO (cm)	NOTAS
Línea divisoria		Amarillo	10	Línea solida
Entrada/Salida		Amarillo	10	Línea quebrada
Apertura de puerta		Amarillo	10	Línea quebrada
Líneas de flujo de tráfico		Amarillo	-	Flechas
Patrón de tigre 45°		Negro & Amarillo	-	Rayas
Líneas para áreas de almacenajes	Trabajo en proceso	Blanco	5	Línea solida
	Tablas de trabajo	Blanco	5	Línea de esquina
	Cenicero, etc	Blanco	3	Línea quebrada
	Elementos defectuosos	Blanco	5	Línea solida

ANEXO 4

Elaborado por Hirano.

Una palabra clave y tres puntos



ANEXO 5

Elaborado por Hirano



SEÑALIZACIÓN

ANEXO 6

Nombre del área de almacén:			
Código del área del almacén:			
Nombre del producto:			
Código del producto:			
Proceso Previo:	→	Proceso Próximo:	
Cantidad:	Min:	Max:	Responsable:

Organización visual a través de la estrategia de etiquetado

ANEXO 7



Elaborado por Hirano



BOLETA DE EVALUACIÓN

Área: _____

Responsable del área: _____

Fecha de Evaluación: _____

Auditor (es): _____

SEIRI ORGANIZAR - CLASIFICAR	No.	Aspecto a Evaluar	Promedio	Observaciones
	1	No existen elementos innecesarios en el puesto de trabajo.		
	2	Existen suficientes materiales (utensilios equipo, mobiliario) para realizar el trabajo.		
	3	Existe documentación de procedimientos para la eliminación de innecesarios.		
	4	Conoce y aplica los procedimientos para la eliminación de innecesarios.		
	5	Los procesos están ejecutados de tal manera de evitan la acumulación de elementos innecesarios en el puesto de trabajo.		

PROMEDIO SEIRI

SEITON ORDENAR	No.	Aspecto a Evaluar	Promedio	Observaciones
	1	Existe un lugar para cada cosa y cada cosa está en su lugar.		
	2	La señalización se mantiene en buen estado y legible.		
	3	Las áreas de trabajo están correctamente distribuidas.		
	4	El personal mantiene el orden durante la realización y al finalizar su trabajo.		
	5	Los elementos que se utilizan con frecuencia se colocan en lugares cercanos y de fácil acceso.		

PROMEDIO SEITON

SEISO LIMPIAR	No.	Aspecto a Evaluar	Promedio	Observaciones
	1	Existe un programa de limpieza en el área de trabajo.		
	2	El programa de limpieza abarca todas las áreas que se deben limpiar.		
	3	Existen programas para eliminar las fuentes de suciedad.		
	4	Se ejecutan los programas de mantenimiento para eliminar fuentes de suciedad.		
	5	Se evidencia limpieza en el área de trabajo.		

PROMEDIO SEISO



SEIKETSU ESTANDARIZACIÓN	No.	Aspecto a Evaluar	Promedio	Observaciones
	1	Todos los procesos 5S se estandarizaron.		
	2	Se utilizan las listas de chequeo para la inspección de los 5S.		
	3	Todas las etiquetas se estandarizaron.		
	4	Todos los pasillos se estandarizaron a medida y color, y se utilizan los códigos de colores		
	5	Las normas, reglamentos y disposiciones institucionales se aplican de la misma forma		

PROMEDIO SEIKETSU

SHITSUKE MANTENER	No.	Aspecto a Evaluar	Promedio	Observaciones
	1	Utiliza uniforme adecuado conforme a las disposiciones de la empresa		
	2	Conoce y utiliza adecuadamente el equipo de protección individual en su área de trabajo.		
	3	Conoce y cumple el horario de trabajo establecido en su área de trabajo.		
	4	Conoce y respeta la señalización dentro de la empresa		
	5	Aplica la cultura establecida por la empresa para el trato al cliente interno y externo de manera efectiva.		

PROMEDIO SHITSUKE

PROMEDIO 9SS:

Rúbrica sugerida por el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad.



Dependerá del sistema de negocios de la empresa.

EVALUACIÓN	ÁREA	COLOR	OBSERVACIÓN
	95 a 100	OPTIMO	Verde
	80 a 94	BUENO	Azul
	65 a 79	REGULAR	Amarillo
	Menos de 65	DEFICIENTE	Rojo

Nota: Cada ítem tiene un valor de 4.0 puntos para una escala de calificación máxima de 100 puntos





Anexo N° 7 Etiqueta roja

ETIQUETA ROJA			
NOMBRE DEL ELEMENTO			
ACTIVIDAD			
RESPONSABLE			
ACCION:		ELIMINAR	ESTADO:
		ALMACENAR	
		RENOVAR	
		MANTENER	
FECHA			
NUMERO DE REFERENCIA			
OBSERVACIONES:			



Anexo N° 8 Seguimiento y control de la implementación

Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's									
Nombre:					Fecha:			Hora:	
Cargo:									
N°	Ítem	Respuesta		Observaciones	Valoración				
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?							
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?							
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?							
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?							
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?							
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?							
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?							
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?							
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?							
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?							
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?							
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?							
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?							
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?							
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?							
Puntaje obtenido									
Total									



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's										
Nombre: <i>Victor Videa Quipe</i>					Fecha: <i>10/07/2021</i>		Hora: <i>6:30 PM</i>			
Cargo: <i>Propietario</i>										
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?			<i>X</i>	<i>solo lo necesario</i>				<i>X</i>
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?			<i>X</i>	<i>solo lo necesario</i>				<i>X</i>
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?			<i>X</i>	<i>solo lo necesario</i>				<i>X</i>
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?			<i>X</i>	<i>ordenado</i>				<i>X</i>
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		<i>X</i>		<i>todo disponible</i>				<i>X</i>
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		<i>X</i>		<i>todo identificado</i>				<i>X</i>
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		<i>X</i>		<i>impecable</i>				<i>X</i>
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		<i>X</i>		<i>impecable</i>				<i>X</i>
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		<i>X</i>		<i>impecable</i>				<i>X</i>
4	Soiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		<i>X</i>						<i>X</i>
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		<i>X</i>						<i>X</i>
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		<i>X</i>						<i>X</i>
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		<i>X</i>		<i>disciplinados</i>				<i>X</i>
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		<i>X</i>		<i>cumplidos</i>				<i>X</i>
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		<i>X</i>		<i>perfectas condiciones</i>				<i>X</i>
Puntaje obtenido									<i>75</i>	
Total									<i>75</i>	

Conforme *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Paty's										
Nombre: <u>Victor Videa Quispe</u>				Fecha: <u>17/07/2021</u>			Hora: <u>6:30 PM</u>			
Cargo: <u>Propietario</u>										
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		X	solo lo					X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		X	necesario					X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		X						X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		X	todo				X	
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		X	disponible				X	
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		X					X	
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		X						X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		X	impecable					X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		X						X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		X						X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		X						X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		X						X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		X	disciplinados					X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		X	cumplidos					X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		X	perfectas condiciones					X
Puntaje obtenido								12	60	
Total								72		



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's										
Nombre: <i>Victor Videz Quispe</i>					Fecha: <i>24/07/2021</i>		Hora: <i>6:30 PM</i>			
Cargo: <i>Propietario</i>										
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?			X	Puede mejorar				X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?			X	Puede mejorar				X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?			X	Puede mejorar				X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?			X					X
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		X						X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		X						X
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		X		Mejorar			X	
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		X		Mejorar			X	
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		X		Mejorar			X	
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		X						X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		X						X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		X						X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		X		Disciplinados				X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		X		Cumplidos				X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		X		Buenas condic.				X
Puntaje obtenido									24	45
Total										69

Conforme *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's												
Nombre: <u>Victor Videz Quispe</u>					Fecha: <u>31/07/2021</u>		Hora: <u>06:30 PM</u>					
Cargo: <u>Propietario</u>												
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración							
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5			
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?			X	sin objetos innecesarios					X	
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?			X	sin elementos innecesarios						X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?			X	sin objetos innecesarios						X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?			X	ordenados					X	
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		X		ordenados						X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		X		ordenados						X
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		X		impecable					X	
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		X		impecable						X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		X		impecable						X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		X							X	
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		X								X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		X								X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		X		disciplinados					X	
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		X		cumplidos						X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		X		buenas condicio.						X
Puntaje obtenido											75	
Total											75	

Conforme



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's									
Nombre: <i>Patricia Consuelo Carmona Aguirre</i>				Fecha: <i>10/07/2021</i>			Hora: <i>6:30 pm</i>		
Cargo: <i>Administrador</i>									
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración				
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		X					X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		X					X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		X					X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		X	<i>Todo ordenado</i>				X
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?	X		<i>Todo ordenado</i>				X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?	X		<i>Todo ordenado</i>				X
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?	X		<i>Muy limpio</i>				X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?	X		<i>Muy limpio</i>				X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?	X		<i>Muy limpio</i>				X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?	X						X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?	X						X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?	X						X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?	X		<i>Disciplinados</i>				X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?	X						X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?	X		<i>Buena presentación</i>				X
Puntaje obtenido									<i>75</i>
Total									<i>75</i>

Conforme



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Putty's										
Nombre: <i>Patecia Consuelo Carmona Aguiar</i>			Fecha: <i>17/07/2021</i>			Hora: <i>6:30 pm</i>				
Cargo: <i>Administrador</i>										
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Buena 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?			X				X	
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?			X				X	
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?			X				X	
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?			X				X	
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		X					X	
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		X					X	
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		X						X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		X						X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		X						X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		X						X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		X						X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		X						X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		X						X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		X						X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		X						X
Puntaje obtenido								24	45	
Total								69		

Conforme *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's									
Nombre: <i>Patricia Consuelo Carmena Aguirre</i>				Fecha: <i>24/07/2021</i>			Hora: <i>6:30 pm</i>		
Cargo: <i>Administrador</i>									
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración				
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Buena 4	Excelente 5
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		X					X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		X					X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		X					X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		X	<i>Todo en su lugar</i>				X
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?	X						X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?	X						X
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?	X		<i>Pueden estar mas limpios</i>				X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?	X		<i>Pueden estar mas limpios</i>				X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?	X		<i>Pueden estar mas limpios</i>				X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?	X						X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?	X		<i>Cantidades exactas</i>				X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?	X						X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?	X						X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?	X						X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?	X		<i>Perfectas condiciones</i>				
Puntaje obtenido								<i>12</i>	<i>60</i>
Total								<i>72</i>	

Conforme *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's										
Nombre: <i>Patricia Consuelo Carruana Aguirre</i>					Fecha: <i>31/07/2021</i>		Hora: <i>6:30pm</i>			
Cargo: <i>Administrador</i>										
Nº	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		X						X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		X						X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		X						X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		X	<i>Pueden estar mas ordenados</i>				X	
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?	X		<i>Pueden estar mas ordenados</i>				X	
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?	X		<i>Pueden estar mas ordenados</i>				X	
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?	X							X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?	X							X
		¿Las estanterías, mesas y lavaterio se encuentran limpios?	X							X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?	X		<i>Buen control visual</i>					X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?	X		<i>Cantidades exactas</i>					X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?	X							X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?	X		<i>Disciplinadas</i>					X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?	X							X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?	X							X
Puntaje obtenido								<i>12</i>	<i>60</i>	
Total								<i>72</i>		

Conforme *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's										
Nombre: <i>Julio Scabilton Udea Carmona</i>				Fecha: <i>10/07/2021</i>		Hora: <i>6:30 p.m.</i>				
Cargo: <i>Tesista</i>										
N°	Ítem	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		X	<i>clasificados</i>					X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		X	<i>clasificados</i>					X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		X	<i>clasificados</i>					X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		X	<i>todo Ordenado</i>					X
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		X	<i>todo Ordenado</i>					X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		X	<i>todo Ordenado</i>					X
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		X	<i>Limpio</i>					X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		X	<i>Limpio</i>					X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		X	<i>Limpio</i>					X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		X	<i>Controlado</i>					X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		X	<i>Controlado</i>					X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		X	<i>Controlado</i>					X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		X	<i>Disciplinados</i>					X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		X	<i>Cumplidos</i>					X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		X	<i>Condiciones Buenas</i>					X
Puntaje obtenido									75	
Total									75	

Conforme: *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's											
Nombre: <i>Julio Sobhilton Videa Comana</i>				Fecha: <i>17/07/2021</i>		Hora: <i>6:30 p.m</i>					
Cargo: <i>Revisita</i>											
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración						
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Buena 4	Excelente 5		
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		X						X	
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		X	<i>Correcto</i>						X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		X					1		X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		X					X		
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?	X		<i>completos</i>				X		
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?	X						X		
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?	X							X	
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?	X							X	
		¿Las estanterías, mesas y inventario se encuentran limpios?	X							X	
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?	X							X	
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?	X		<i>Siempre</i>					X	
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?	X							X	
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?	X		<i>Si</i>					X	
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?	X		<i>Si</i>					X	
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?	X		<i>Si</i>					X	
Puntaje obtenido:								12	60		
Total:								72			

Conforme: *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's										
Nombre: <i>Julio Adalberto Udea Carmona</i>			Fecha: <i>24/07/2021</i>			Hora: <i>6:30 p.m.</i>				
Cargo: <i>Tesista</i>										
N°	Item	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inicceptible 1	Bajo 2	Regular 3	Bueno 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?			X	<i>Se</i>				X
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?			X	<i>Puede</i>				X
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?			X	<i>mejorar</i>				X
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?			X	<i>Se</i>				X
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		X		<i>puede</i>				X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		X		<i>mejorar</i>				X
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		X		<i>limpios</i>				X
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		X		<i>limpios</i>				X
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		X		<i>limpios</i>				X
4	Seiketsu - Estandarizar	¿Se cumplen el control visual?		X		<i>Cumplen con</i>				X
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		X		<i>cantidades y</i>				X
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		X		<i>los procesos</i>				X
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		X		<i>Cumplen</i>				X
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		X		<i>las políticas</i>				X
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		X		<i>perfecto</i>				X
Puntaje obtenido										
Total										
									24	45
									69	

Conforme: *[Firma]*



Seguimiento y Control de la implementación de la metodología 5s en la pastelería Patty's										
Nombre: <i>Julio Sebastian Udea Carmona</i>			Fecha: <i>31/07/2021</i>			Hora: <i>6:30 p.m</i>				
Cargo:										
Nº	Ítem	Respuesta		Observaciones	Valoración					
		Si	No		Inaceptable 1	Bajo 2	Regular 3	Buena 4	Excelente 5	
1	Seiri - Clasificar	¿Se encontraron objetos innecesarios?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>todo esta</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo innecesarios?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>bien</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Se encontraron objetos innecesarios en las estanterías?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>clasificados</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
2	Seiton - Ordenar	¿Se encontraron herramientas, equipos o elementos de trabajo fuera de su lugar?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>todo esta</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Los objetos necesarios están disponibles y de fácil identificación?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>muy bien</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo están debidamente identificados?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>ordenado</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
3	Seiso - Limpieza	¿Los pisos se encuentran limpios?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>todo esta</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Las herramientas, equipos y elementos de trabajo se encuentran limpios?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>muy</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Las estanterías, mesas y lavatorio se encuentran limpios?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>limpio</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Seikei - Estandarizar	¿Se emplea el control visual?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>contadores y</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Se cumplen con las cantidades estandarizadas?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>procesos</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Se cumplen con los pasos estandarizados de producción?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>bien estandarizado</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
5	Shitsuke - Disciplina	¿Se cumplen con las políticas de disciplina?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>cumplen las</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Se cumplen con las acciones de implementación establecidas?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>políticas</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
		¿Se emplea el uniforme de trabajo en buenas condiciones?		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>condición buena</i>					<input checked="" type="checkbox"/>
Puntaje obtenido									<i>75</i>	
Total									<i>75</i>	

Conforme: *[Firma]*



Anexo N° 9 Control de asistencia de las capacitaciones

CONTROL DE CAPACITACION AL PERSONAL DE LA PASTELERIA PATTY'S

TEMA DE CAPACITACION	
FECHA	
HORA DE ENTRADA	
HORA DE SALIDA	
CAPACITADOR	

N°	NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA	OBS.	EVAL.
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				



CONTROL DE CAPACITACION AL PERSONAL DE LA PASTELERIA PATTY'S

TEMA DE CAPACITACION	Metodología "5S"
FECHA	05/04/2021
HORA DE ENTRADA	08:00 a.m
HORA DE SALIDA	08:20 a.m
CAPACITADOR	Julio Adanilton Videca Carmona

Nº	NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA	OBS.	EVAL.
1	Lector Videca Quispe		—	10
2	Patricia Carmona Quispe		—	10
3	José José Roque Esquivel		—	10
4	Joham Emerson Videca Carmona		—	10
5	André Eduardo Zavalá Huistodo		—	10
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				



CONTROL DE CAPACITACION AL PERSONAL DE LA PASTERERIA PATTY'S

TEMA DE CAPACITACION	ortodologia "55"
FECHA	07/04/2021
HORA DE ENTRADA	08:00 a.m.
HORA DE SALIDA	08:20 p.m.
CAPACITADOR	Julio Adalberto Uidea Carmona

Nº	NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA	OBS.	EVAL.
1	Victor UIDEA Quispe		—	10
2	Patricia Carmona Aguirre		—	10
3	Jorge Sosue Roque Esquivel		—	10
4	Joham Emerson Uidea Carmona		—	10
5	Sndre Eduardo Zavala Herkudo		—	10
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				



Anexo N° 10 Recursos y Presupuestos

ITEM	MATERIALES	CANTIDAD / HORAS	COSTO	OBSERVACIONES	TOTAL
1	Horas de inversión	700	4	Promedio de las horas utilizadas	2800
2	Hojas	1500	40	Paquete de hojas	40
3	Luz	1	400	Gasto por todo el tiempo empleado en la tesis	400
4	Internet	1	300		300
5	Cuaderno de apuntes	1	20		20
6	Movilidad	1	100	Movilidad propia	100
7	Impresión	1	400	De uso exclusivo para la tesis	400
8	Folder	5	100		100
9	USB	1	50		50
10	Libros	5	1000	Gastos varios que incluyen la depreciación de laptop, refrigerios, etc.	1000
11	Fotocopias	1	150		200
12	Servicios	1	600	Gastos varios que incluyen la depreciación de laptop, refrigerios, etc.	600
13	Otros	1	600		600
TOTAL					6610

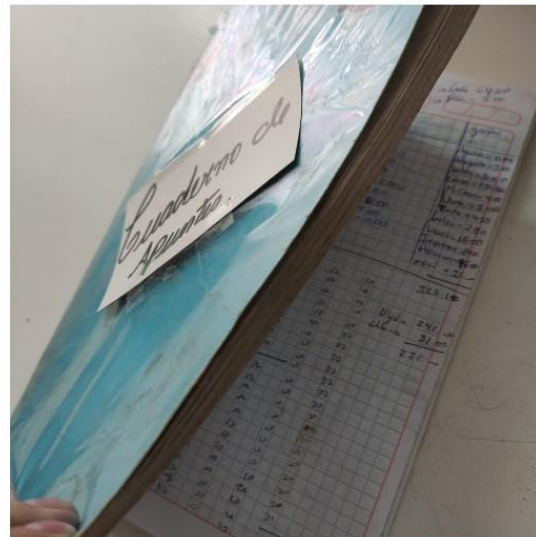
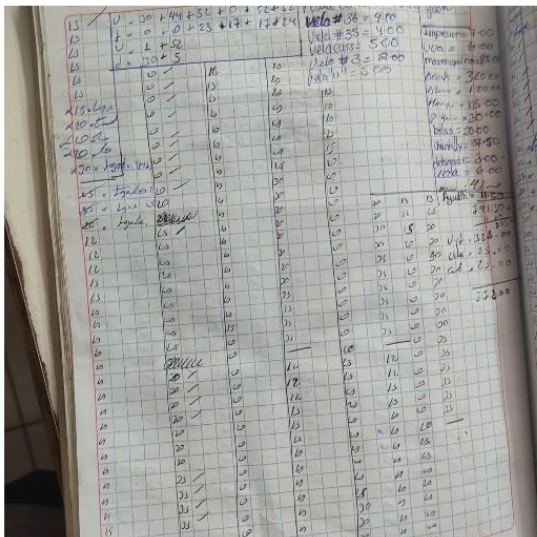
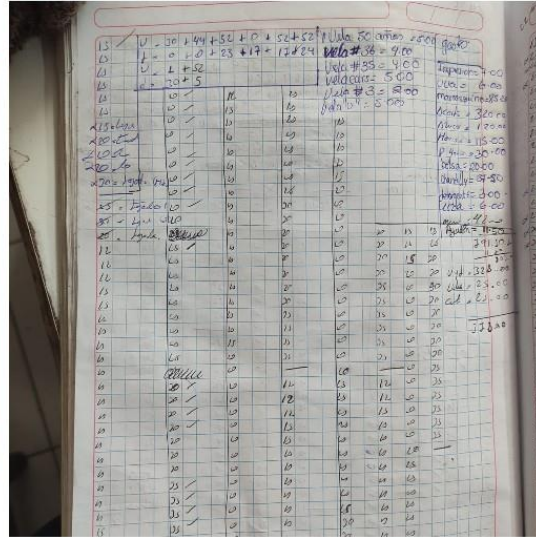


Anexo N° 11 Plan de Actividades

N°	MESES	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5								
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					
1	Desarrollo del proyecto de tesis	■	■																							
2	Presentación del proyecto de tesis		■																							
3	Observaciones del proyecto de tesis			■	■																					
4	Levantamiento de las observaciones				■																					
5	Aprobación del proyecto de tesis					■																				
6	Trabajo de campo						■	■																		
7	Implementación del instrumento							■																		
8	Recopilación de Información								■	■																
9	Transformación de la información									■																
10	Procesamiento y análisis de los datos										■	■														
11	Elaboración de la tesis												■	■	■											
12	Observaciones de la tesis													■	■											
13	Levantamiento de las observaciones														■	■										
14	Aprobación de la tesis															■	■									
15	Sustentación de la tesis																■	■								

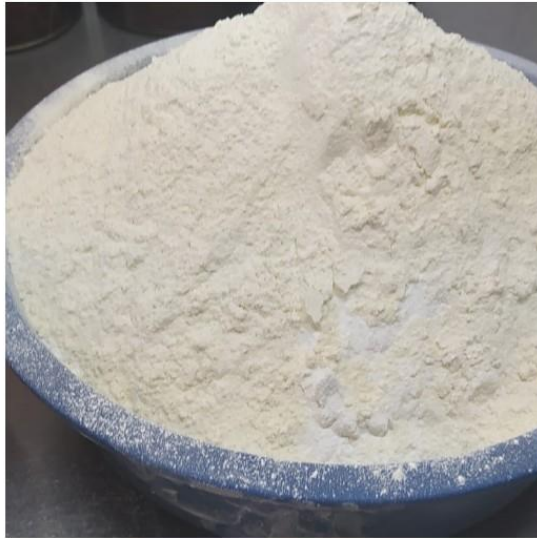


Anexo N° 12 Cuaderno de apuntes





Anexo N° 13 Amasado de tortas





Anexo N° 14 Rellenado de tortas





Anexo N° 15 Horneado de tortas



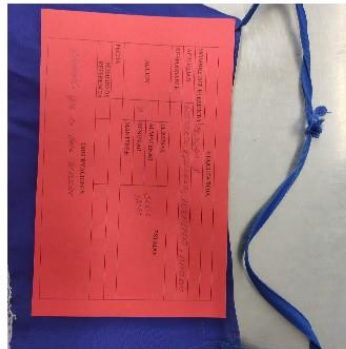
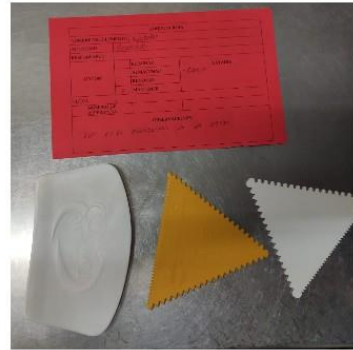
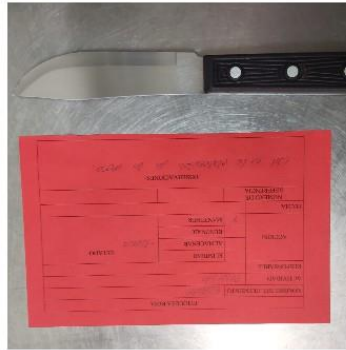
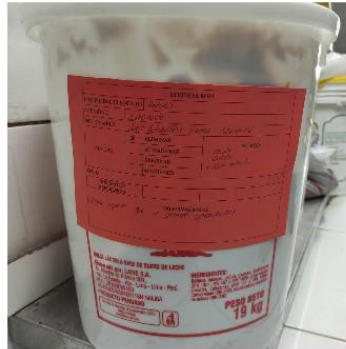


Anexo N° 16 Decorado de tortas



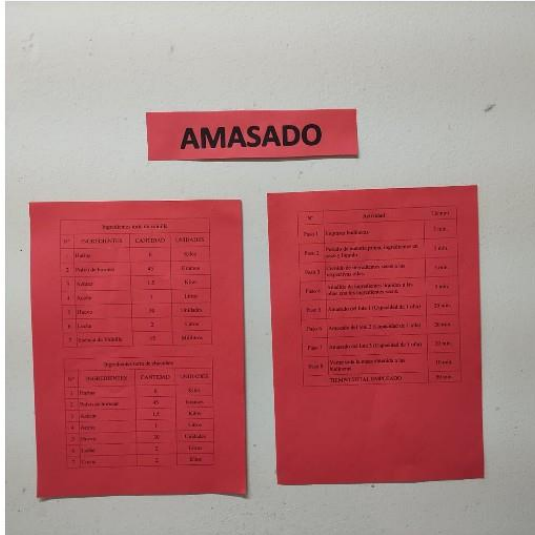


Anexo N° 17 Implementación de Seiri en la pastelería Patty's





Anexo N° 18 Implementación de Seiton en la pastelería Patty's

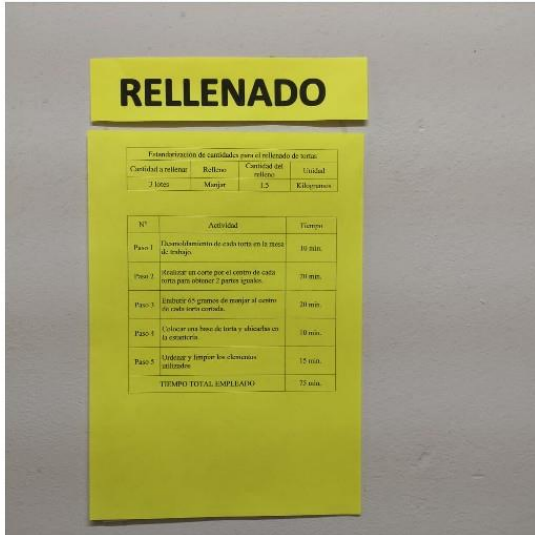




HORNEADO

N°	Actividad	Tiempo
Paso 1	Precalentar el horno a 200 grados centígrados.	50 min.
Paso 2	Colecar las budineras obtenidas del proceso de amasado al coche del horno.	10 min.
Paso 3	Insertar el coche con las budineras al horno.	5 min.
Paso 4	Hornear	90 min.
Paso 5	Ordenar y limpiar a fondo los elementos y maquinaz.	30 min.
Paso 6	Extraer el coche y apagar el horno.	5 min.







DECORADO

Ingredientes crema chantilly

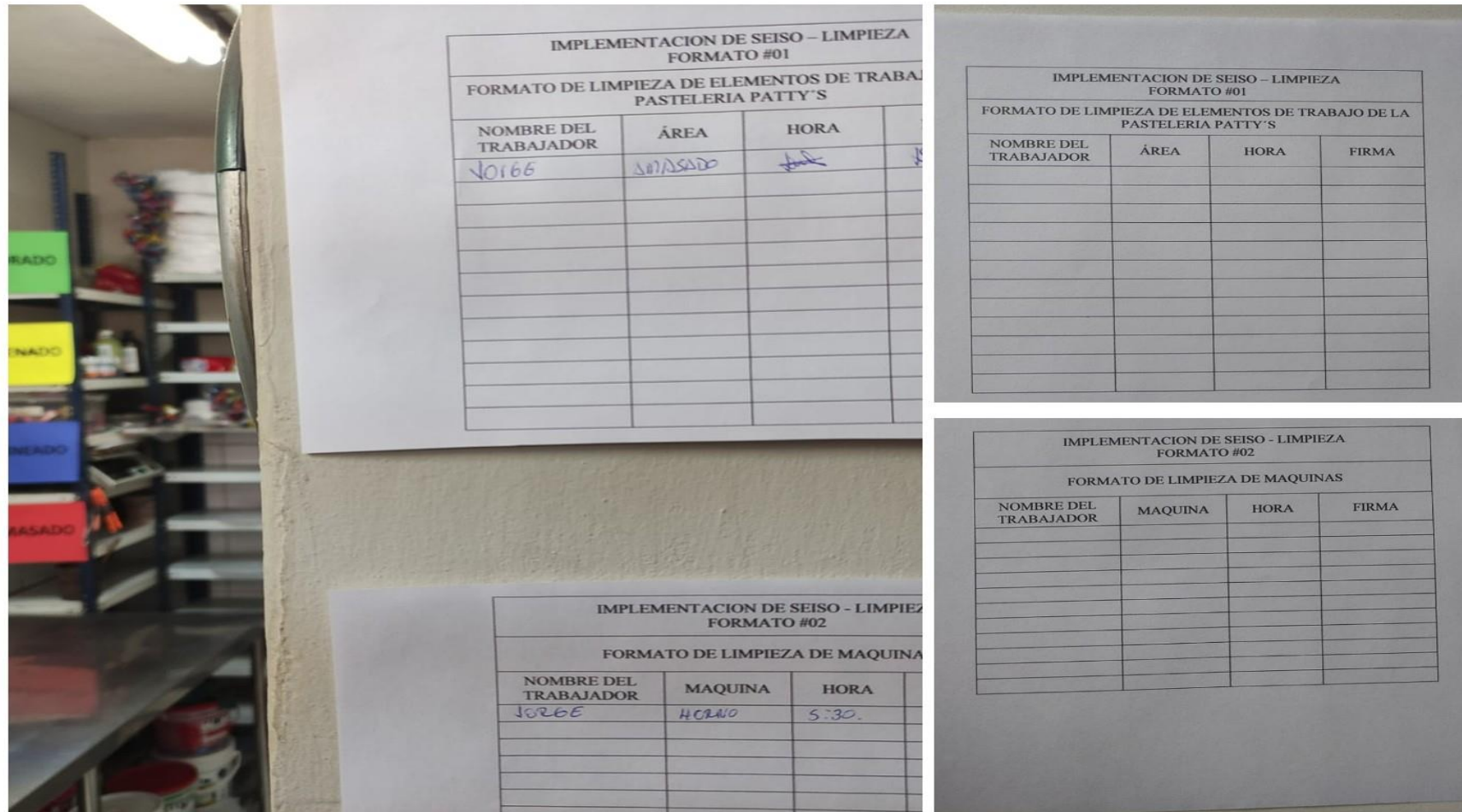
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDADES
1	Crema chantilly	6	Paquetes de 1/2 Litro
2	Leche	4	Litros
3	Azúcar	2	Kilos

Nº	Actividad	Tiempo
Paso 1	Añadir 3 paquetes de crema chantilly, 2 litros de leche y 1/2 kilo de azúcar a la batidora, en el paso 4 del proceso de relleno.	5 min.
Paso 2	Batir en tercera velocidad.	20 min.
Paso 3	Apagar la batidora y distribuir la crema en los recipientes de decorado.	5 min.
Paso 4	Batir tartas con crema chantilly, al mismo tiempo que el paso 5, 6 y 7.	30 min.
Paso 5	Añadir 3 paquetes de crema chantilly, 2 litros de leche y 1/2 kilo de azúcar a la batidora.	5 min.
Paso 6	Batir en tercera velocidad.	20 min.





Anexo N° 19 Implementación de Seiso en la pastelería Patty's





Anexo N° 20 Implementación de Seiketsu en la pastelería Patty's

AMASADO

Ingredientes para el coque		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD
1	Harina	8
2	Leche	12
3	Leche condensada	1
4	Leche	1
5	Leche	2
6	Leche	2

Actividad		
N°	Actividad	Tiempo
Paso 1	Preparar budines	1 hora
Paso 2	Preparar la masa para el coque	1 hora
Paso 3	Preparar la masa para el coque	1 hora
Paso 4	Preparar la masa para el coque	1 hora
Paso 5	Preparar la masa para el coque	1 hora
Paso 6	Preparar la masa para el coque	1 hora
Paso 7	Preparar la masa para el coque	1 hora
Paso 8	Preparar la masa para el coque	1 hora

HORNEADO

N°	Actividad	Tiempo
Paso 1	Precalentar el horno a 200 grados centígrados.	50 min.
Paso 2	Colocar las budineras obtenidas del proceso de amasado al coche del horno.	10 min.
Paso 3	Insertar el coche con las budineras al horno.	5 min.
Paso 4	Hornear	90 min.
Paso 5	Ordenar y limpiar a fondo los elementos y máquinas.	30 min.

RELLENADO

Presentación de cantidades para el relleno de torta			
Cantidad a rellenar	Rellenos	Cantidad del relleno	Unidad
3 tortas	Margar	1.5	Kilogramos

N°	Actividad	Tiempo
Paso 1	Desmoldamiento de cada torta en la mesa de trabajo.	10 min.
Paso 2	Realizar un corte por el centro de cada torta para obtener 2 partes iguales.	30 min.
Paso 3	Untar 65 gramos de marger al centro de cada torta cortada.	20 min.
Paso 4	Colocar una base de torta y abacías en la superficie.	10 min.
Paso 5	Limpiar y limpiar los elementos utilizados.	15 min.
TIEMPO TOTAL EMPLEADO		75 min.

DECORADO

Ingredientes crema chantilly		
N°	INGREDIENTES	CANTIDAD
1	Crema chantilly	6 Paquetes de 1/2 Litro
2	Leche	4 Litros
3	Azúcar	2 Kilos

N°	Actividad	Tiempo
Paso 1	Añadir 3 paquetes de crema chantilly, 2 litros de leche y 1/2 kilo de azúcar a la batidora, en el paso 4 del proceso de relleno.	5 min.
Paso 2	Batir en tercera velocidad.	20 min.
Paso 3	Apagar la batidora y distribuir la crema en los recipientes de decorado.	5 min.
Paso 4	Batir tortas con crema chantilly, al mismo tiempo que el paso 5, 6 y 7.	30 min.
Paso 5	Añadir 3 paquetes de crema chantilly, 2 litros de leche y 1/2 kilo de azúcar a la batidora.	5 min.
Paso 6	Batir en tercera velocidad.	20 min.



Anexo N° 21 Implementación de Shitsuke en la pastelería Patty's

Implementación de políticas de disciplina en la pastelería Patty's		
N°	Política	Encargado
1	Es deber de todos los trabajadores y propietario de la pastelería conocer y aplicar la metodología 5s.	Todos
2	Es deber de cada trabajador cumplir con el plan de limpieza integral.	Todos
3	Los trabajadores deberán de efectuar un lavado de manos y desinfección de calzado al momento de ingresar a sus respectivas áreas de trabajo	Todos
4	Es obligatorio el uso de la indumentaria asignada gorro, mandil, mascarilla y efectuar el lavado de manos frecuente en horarios de trabajo.	Todos
5	Al culminar con cada actividad es deber de cada trabajador conservar las áreas, equipos, máquinas y elementos de trabajo en perfecto orden.	Todos
6	Es deber de todos los trabajadores acatar y respetar la ubicación de los equipos, materiales, elementos de trabajo.	Todos
7	Es deber de todos los trabajadores y propietario capacitar a los nuevos integrantes de la pastelería sobre la metodología de implementación de las 5s.	Todos
8	Es deber de todos los trabajadores respetar y cumplir con los procedimientos estandarizados en la implementación de la metodología 5s.	Todos
9	Es deber del propietario y administrador capacitar constantemente a los trabajadores, así como de supervisarlos constantemente.	Propietario Administrador
10	Es deber de todos los trabajadores perseverar las normas 5s.	Todos

CONTROL DE CAPACITACION AL PERSONAL DE LA PASTERERIA PATTY'S	
TEMA DE CAPACITACION	Metodología "5s"
FECHA	05/04/2021
HORA DE ENTRADA	08:00 a.m.
HORA DE SALIDA	08:20 a.m.
CAPACITADOR	Julio Sebastián Udeca Carmona

N°	NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA	OBS.	EVAL.
1	Victor Udeca Quispe	<i>[Firma]</i>	---	10
2	Patricia Carmona Quispe	<i>[Firma]</i>	---	10
3	Jose Jose Lopez Esquivel	<i>[Firma]</i>	---	10
4	Johann Emerson Udeca Carmona	<i>[Firma]</i>	---	10
5	André Eduardo Zaldívar Huerto	<i>[Firma]</i>	---	10
6				
7				
8				
9				
10				

CONTROL DE CAPACITACION AL PERSONAL DE LA PASTERERIA PATTY'S	
TEMA DE CAPACITACION	Metodología "5s"
FECHA	07/04/2021
HORA DE ENTRADA	08:00 a.m.
HORA DE SALIDA	08:20 p.m.
CAPACITADOR	Julio Sebastián Udeca Carmona

N°	NOMBRE DEL PERSONAL	FIRMA	OBS.	EVAL.
1	Victor Udeca Quispe	<i>[Firma]</i>	---	10
2	Patricia Carmona Quispe	<i>[Firma]</i>	---	10
3	Jose Jose Lopez Esquivel	<i>[Firma]</i>	---	10
4	Johann Emerson Udeca Carmona	<i>[Firma]</i>	---	10
5	André Eduardo Zaldívar Huerto	<i>[Firma]</i>	---	10
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

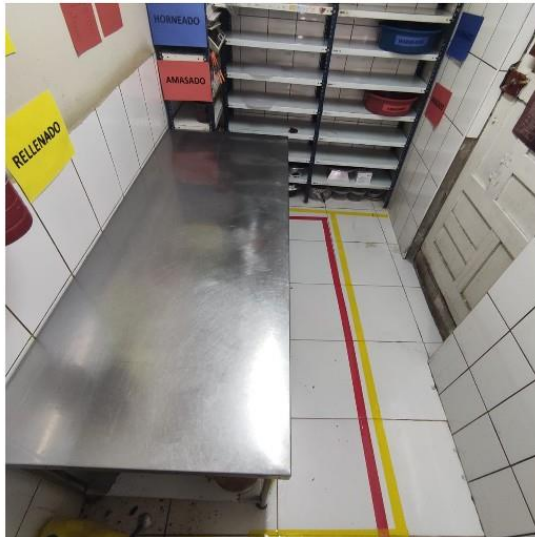


Anexo N° 22 Antes de la implementación



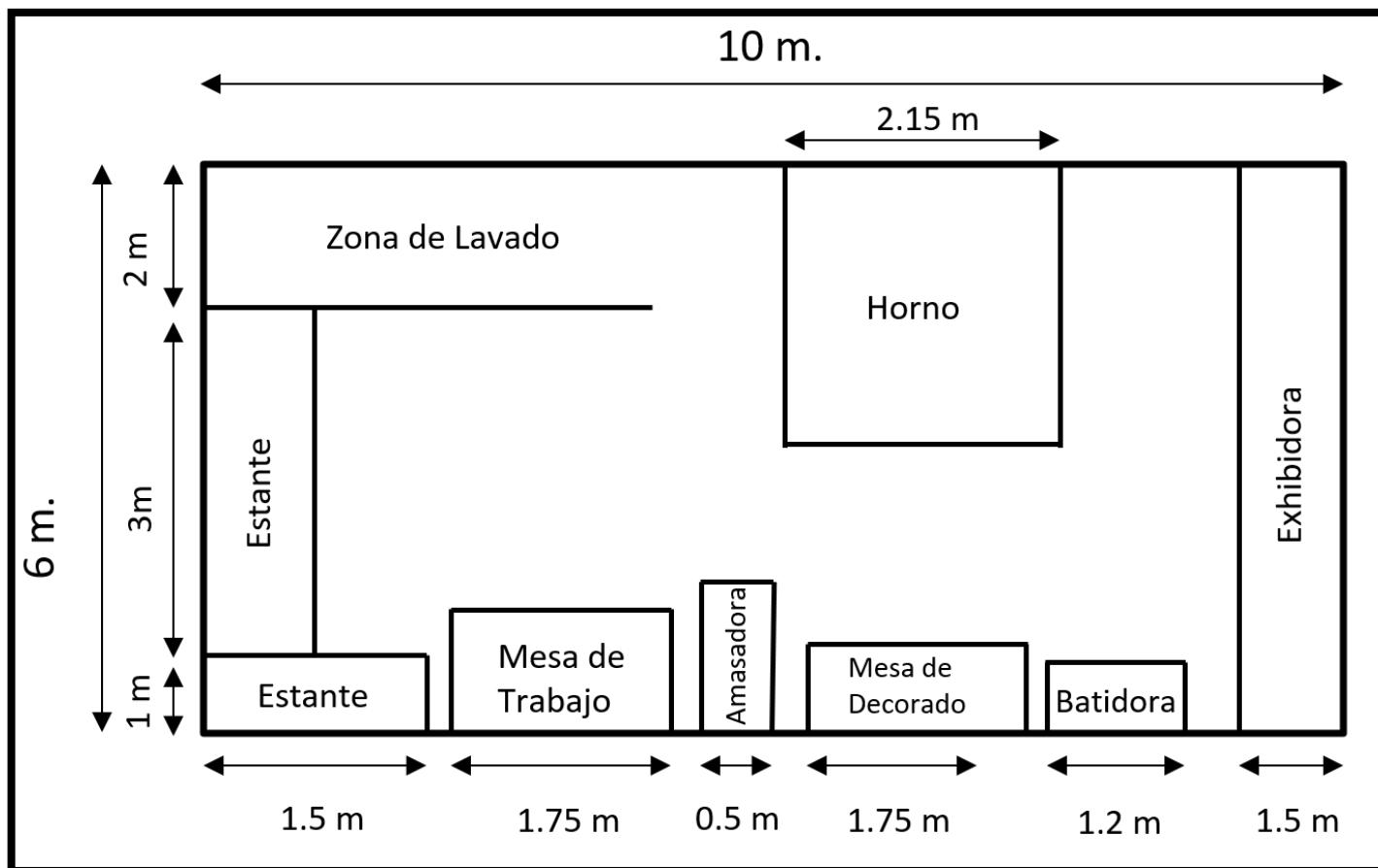


Anexo N° 23 Después de la implementación





Anexo N° 24 Plano del área de producción





Anexo N° 25 Formato de control de Materia Prima

Control Materia Prima e Insumos							
Area:							
Encargado:							
Fecha Inicio de Registro:							
N°	Proveedor	Materia Prima o Insumo	Peso	Fecha de Ingreso	Fecha de Vencimiento	Cantidad	Vida Util
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							