

III Expo: Estadística en el Entorno

Horneando la Excelencia: Análisis de Causas y Efectos en la Producción de la Pastelería La TOGA



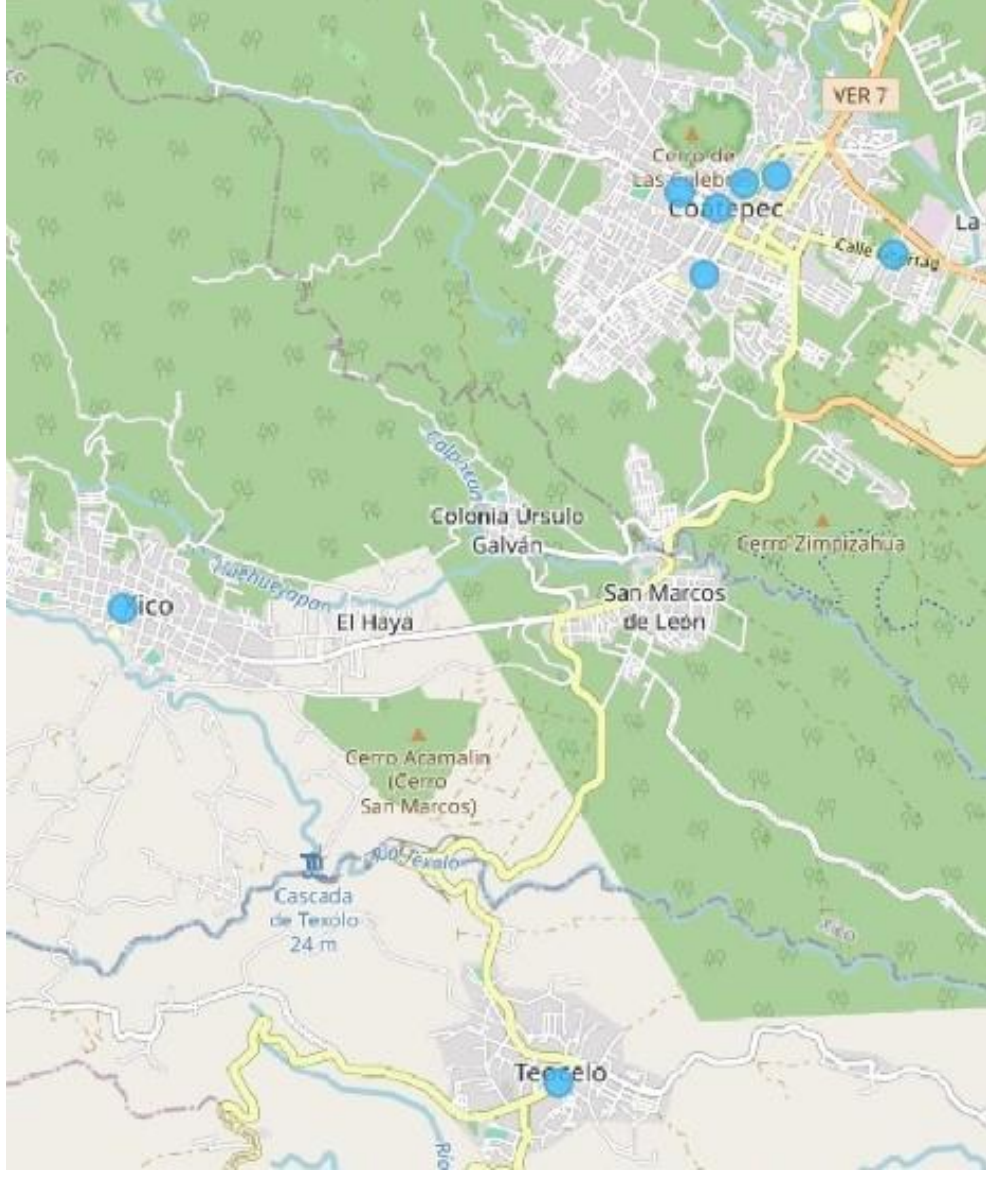
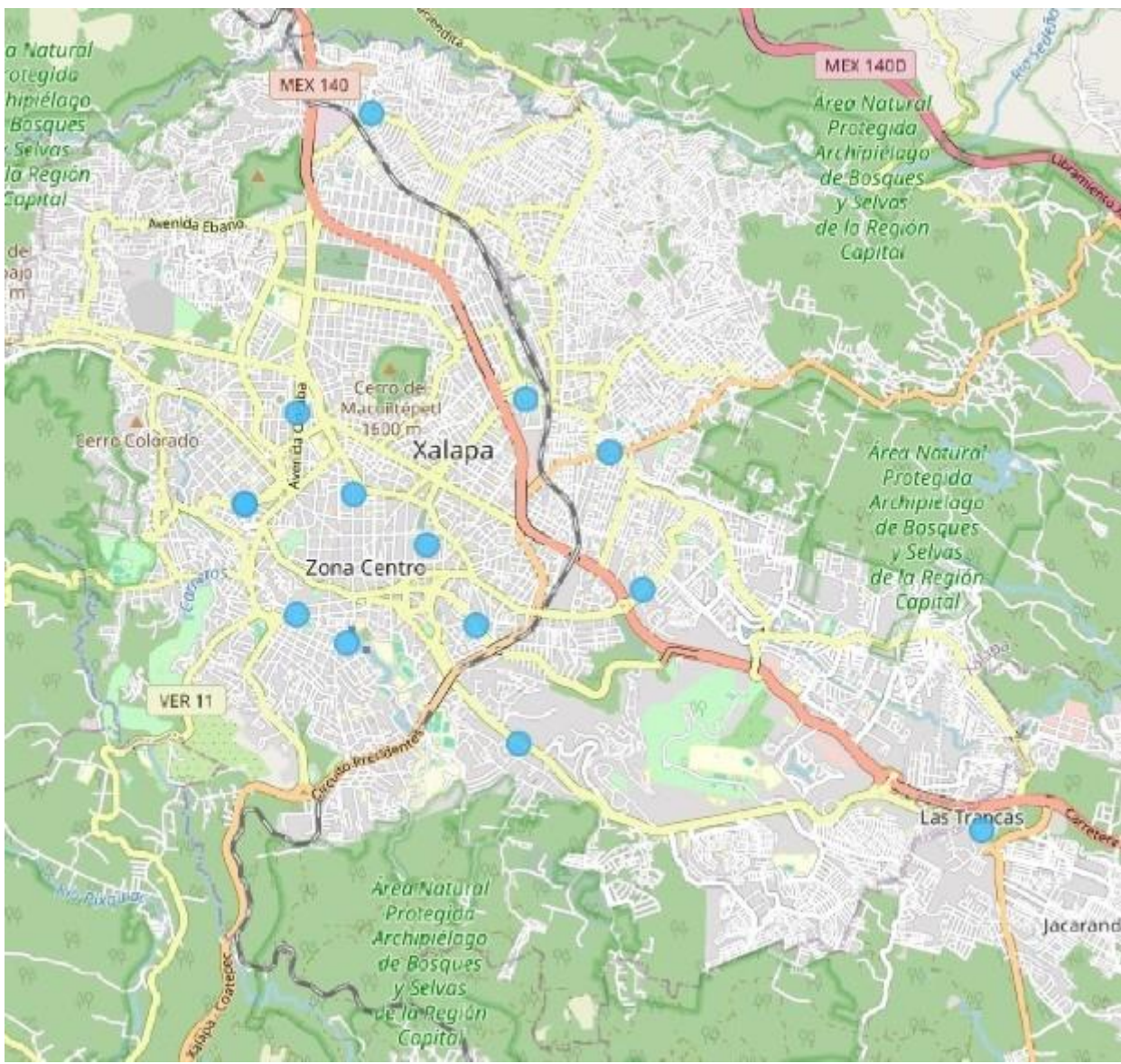
Participantes:

Zulema Yamileth Cervantes Hernández, Danna Paola Hernández Ortega, Karla Arely Miranda Gabriel, Angel Fernando Argüello Ortiz y Lorena López Lozada

Introducción

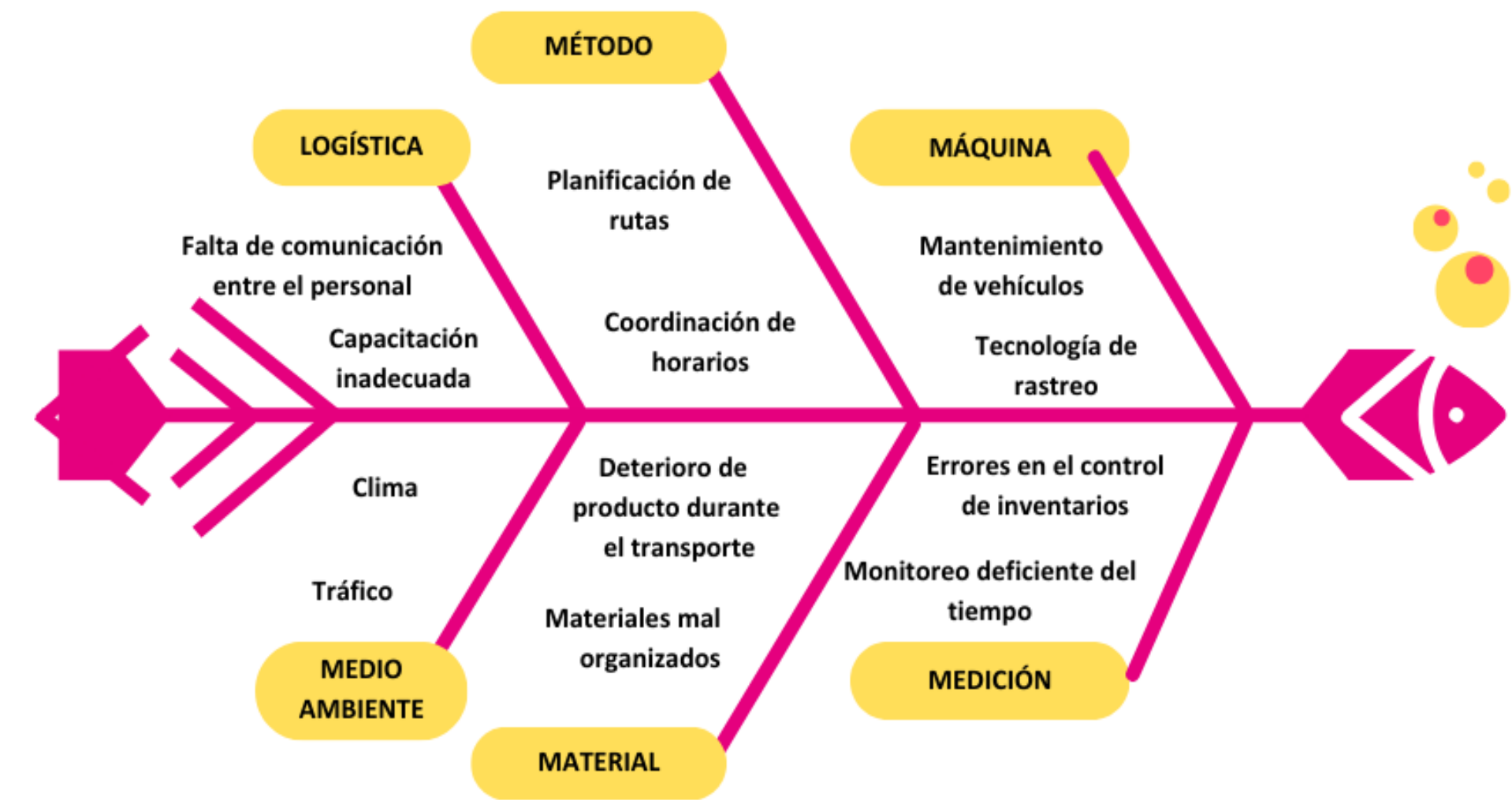
Pastelería La Toga es una empresa veracruzana que lleva deleitando a sus clientes desde su fundación en 1996. Inspirada en los apellidos de su creadora, Torio García, esta pastelería se ha convertido en una de las favoritas del estado de Veracruz. Actualmente, cuenta con 27 sucursales distribuidas en Coatepec, Xalapa, Xico, Teocelo, Veracruz, Boca del Río, Cardel y Zempoala. Con una producción aproximada de 100 pasteles al día, La Toga mantiene su compromiso de ofrecer productos frescos y deliciosos. Además, ofrece una alternativa accesible a través de su variante *Tía May*, enfocada en productos más económicos, con presencia en dos sucursales ubicadas en Coatepec. Con una trayectoria de excelencia y compromiso, La Toga se ha convertido en sinónimo de tradición y dulzura en la región, reconocida por crear nuevos sabores y presentaciones que responden a la tendencia actual sin perder la esencia casera y familiar. Después de una visita a la planta de producción se realizó una identificación espacial de las sucursales mediante el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) del INEGI y su representación con Orange. Además, se propone utilizar el Diagrama de Causa y Efecto en 6 aspectos importantes de la producción de pasteles.

Mapeo en Orange con base a los registros de DENUE de las sucursales de la pastelería La TOGA

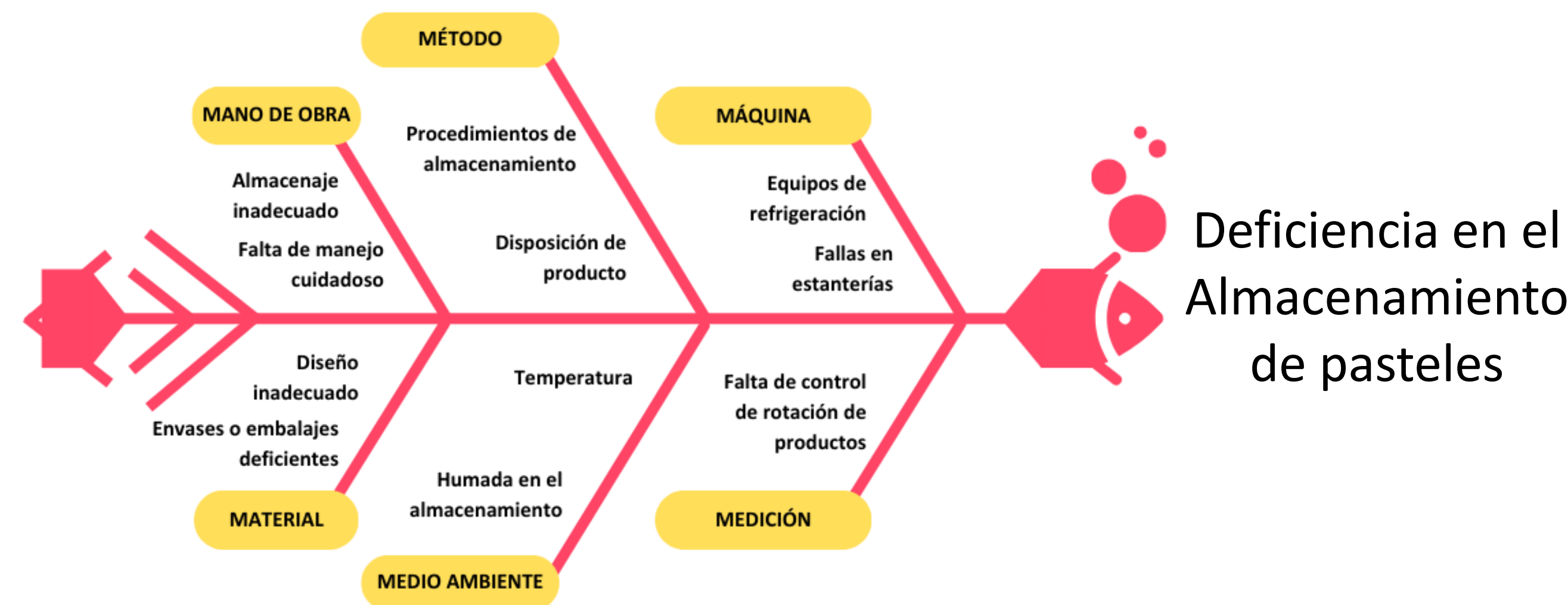


Diagramas de Causa y Efecto para identificar posibles problemas en la producción de pasteles

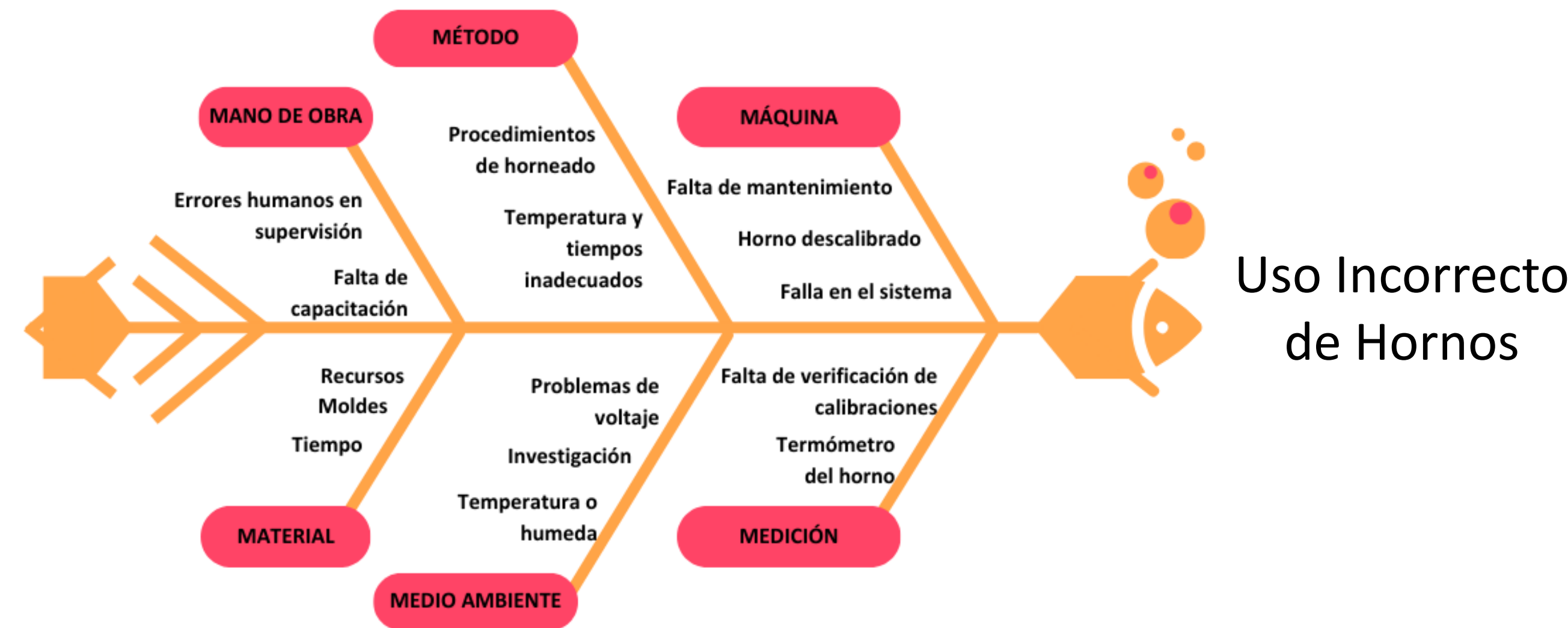
Logística



Almacenamiento de pasteles



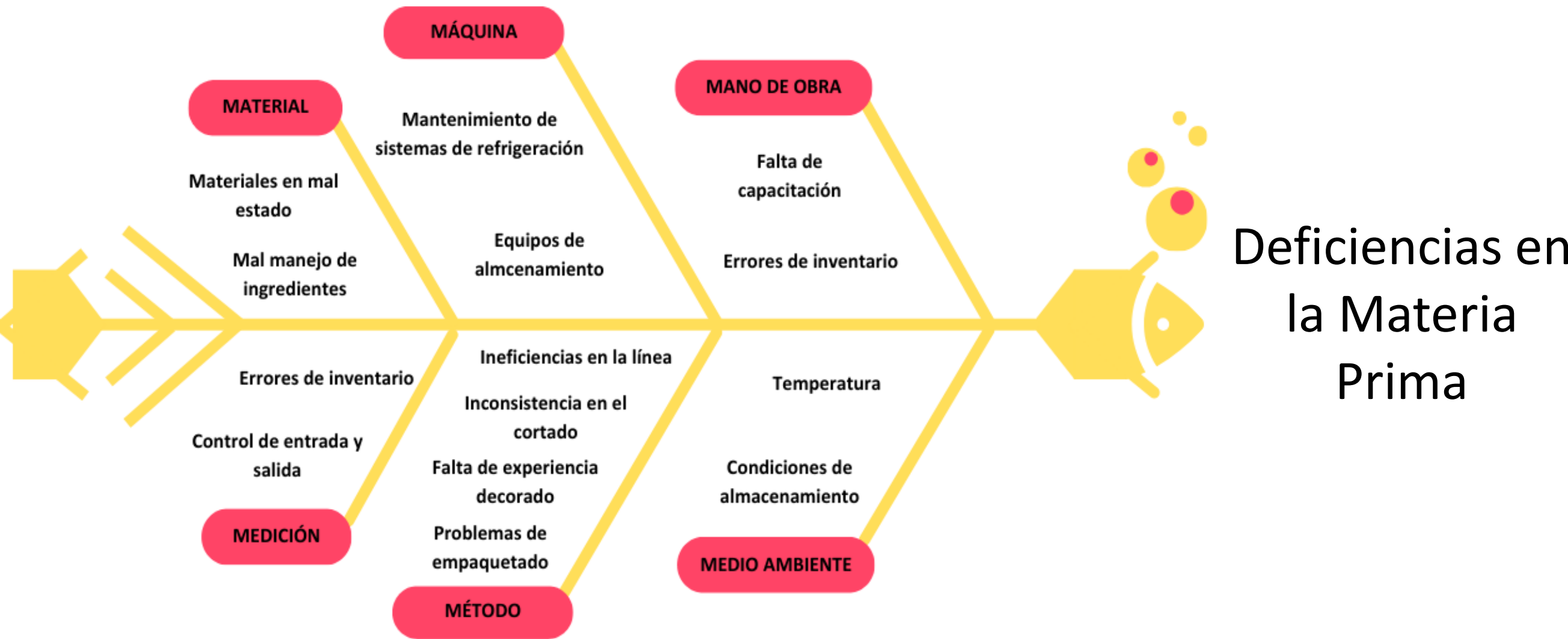
Horno



Línea de producción



Materia prima



Lavado



Nota: Información con propósito de diseño y visualización de diagrama

Conclusión

El mapeo de sucursales es fundamental para mejorar el funcionamiento y fortalecer el desempeño general de la empresa pastelera. Por otro lado, el uso de diagramas de causa y efecto permite identificar los principales factores que afectan la calidad de los pasteles. Estas herramientas ayudarán a identificar factores que afectan la calidad de los pasteles y analizar la distribución geográfica permitiendo tomar decisiones informadas para seguir impulsando su crecimiento en el mercado.

Referencias

Pastelería La Toga. (2024). *Pastelerialatoga.com*. <https://pastelerialatoga.com/>
Gutiérrez Pulido, H., & De la Vara, R. (2004). *Control estadístico de la calidad y Seis Sigma*. McGraw-Hill Interamericana.
Bioinformatics Laboratory, University of Ljubljana. (2024). Orange Data Mining. Orange Data Mining. <https://orangedatamining.com/>