



Asignatura: Gestión de la Producción I  
 Docente: Yornandy Martínez | Ingeniero Industrial  
 Actividad No: 07 | MRP  
 Fecha Entre: viernes, 17 de mayo de 2024



**Entregables:**

- Informe en Word según estructura.
- Imágenes del modelo de Excel.
- Imágenes de practica desarrollada.

SI
SI
NO

- Anexo Video de la practica desarrollada.
- Anexo Modelo desarrollado en Excel.
- Anexo Tablero desarrollado en Power BI.

NO
NO
NO

**Asunto del correo:** MRP

Actividad: Realizar los cálculos para la planeación del requerimiento de materiales para los siguientes productos

Ficha técnica:

**SOPA DE VERDURAS**

Lote Base

130

Cod	Materia prima / Insumo	Und/Med	Cant./Lote	Costo/Lote	% Rechazo materiales	15,0%
101	PAPA CAPIRA	Kilos	6,0	6.000 \$	% Incremento costo	9,0%
102	PAPA NEVADA	Kilos	3,0	3.000 \$	Pedido/Demanda	380
103	PAPA CRIOLLA	Kilos	2,0	2.000 \$		
106	ZANAHORIA	Kilos	2,0	2.000 \$		
117	YUCA	Kilos	6,0	8.400 \$		
111	GUINEO	Unidad	60,0	7.000 \$		
120	PLATANO	Unidad	30,0	6.000 \$		
201	Caldo concentrado (maggi)	Unidad	1,0	2.000 \$		
203	Cebolla de rama	Unidad	1,0	1.000 \$		
210	Tomate	Kilos	1,0	1.000 \$		
211	Ajo	Unidad	1,0	500 \$		
222	Triguizar	Unidad	1,0	200 \$		
209	Cilantro	Unidad	1,0	1.000 \$		
999	Agua	Litros	26,0	66 \$		



Ficha técnica:

**ENSALADA**

Lote Base

200

Cod	Materia prima / Insumo	Und/Med	Cant./Lote	Costo/Lote	% Rechazo materiales	8,5%
401	LECHUGA	Unidad	7,0	9.800 \$	% Incremento costo	0,0%
403	CEBOLLA DE HUEVO	Libra	1,0	800 \$	Pedido/Demanda	400
210	TOMATE	Kilos	2,0	2.800 \$		
406	PEPINO	Kilos	1,0	2.000 \$		
106	ZANAHORIA	Kilos	1,5	1.200 \$		
413	RABANO	Kilos	1,0	3.000 \$		
420	MANGOS	Kilos	2,0	6.000 \$		
407	FRESAS	Kilos	1,0	1.500 \$		
425	REPOLLO	Unidad	3,0	6.400 \$		
430	LIMONES	Unidad	12,0	2.000 \$		
312	Vinagre	Mililitros	150,0	1.000 \$		
322	Mostaza	Gramos	100,0	200 \$		
308	Mayonesa	Gramos	200,0	500 \$		
301	Azúcar	Gramos	50,0	40 \$		
300	Sal	Gramos	15,0	15 \$		



Ficha técnica:

**JUGO MORA**

Lote Base **200**

Cod	Materia prima / Insumo	Und/Med	Cant./Lote	Costo/Lote	% Rechazo materiales	
700	Pulpa	Kilos	6,0	12.000 \$	% Rechazo materiales	3,0%
999	Agua	Litros	33,0	66 \$	% Incremento costo	2,0%
301	Azúcar	Gramos	2,5	2.500 \$	Pedido/Demanda	550



Ficha técnica:

**ARROZ BLANCO**

Lote Base **200**

Cod	Materia prima / Insumo	Und/Med	Cant./Lote	Costo/Lote	% Rechazo materiales	
600	Arroz	Libra	11,0	12.760 \$	% Rechazo materiales	0,0%
503	Aceite	Cm3	350,0	2.160 \$	% Incremento costo	0,0%
999	Agua	Litros	11,0	22 \$	Pedido/Demanda	400



Cód. MP	Materia prima / Insumo	Und/Med	Saldo/Inv
503	Aceite	Cm3	728,0
999	Agua	Litros	1000,0
211	Ajo	Unidad	5,0
600	Arroz	Libra	30,0
301	Azúcar	Gramos	139,0
201	Caldo concentrado (maggi)	Unidad	12,0
403	CEBOLLA DE HUEVO	Libra	8,0
203	Cebolla de rama	Unidad	5,0
209	Cilantro	Unidad	6,0
407	FRESAS	Kilos	5,6
111	GUINEO	Unidad	221,0
401	LECHUGA	Unidad	25,0
430	LIMONES	Unidad	65,0
420	MANGOS	Kilos	12,0
308	Mayonesa	Gramos	469,0
322	Mostaza	Gramos	300,0
101	PAPA CAPIRA	Kilos	48,0
103	PAPA CRIOLLA	Kilos	10,0
102	PAPA NEVADA	Kilos	48,0
406	PEPINO	Kilos	9,0
120	PLATANO	Unidad	168,0
700	Pulpa	Kilos	25,0
413	RABANO	Kilos	5,0
425	REPOLLO	Unidad	11,0
300	Sal	Gramos	55,0
210	Tomate	Unidad	25,0
222	Triguizar	Unidad	5,0
312	Vinagre	Mililitros	400,0
117	YUCA	Kilos	28,0
106	ZANAHORIA	Kilos	15,0

**Entregable:**

1 De acuerdo al costo calculado por porción en la hoja "Calculo MP", teniendo en cuenta el siguiente precio de venta, definir la utilidad de cada lote de productos, tanto en \$\$\$ como en %.

SOPA DE VERDURAS	350	JUGO MORA	73
ENSALADA	180	ARROZ BLANCO	70

2 De acuerdo al MRP definir cuantos materiales "no cubren la demanda" y su % de participación.

3 Análisis de los resultados obtenidos y propuesta de mejora.