

FICHA DE CARACTERIZACIÓN PROCESO DEL QUESO DE HOJA MOLIENDA, AMASADO Y MOLDEADO		Versión: 01
		Página 1
OBJETIVO DEL PROCESO		
Realizar el proceso del queso de hoja, en el proceso de molienda se logra compactar la salar y se obtiene un molido fino y suave para facilitar el amasado y un moldeado uniforme, para obtener los resultados correspondientes en las etapas de molienda, amasado y moldeado.		
DIAGRAMA DE FLUJO	IDENTIFICACIÓN DE TIEMPOS DEL PROCESO	
<p>Proceso de molienda amasado y moldeado</p>	<p>En la identificación de los tiempos del proceso desde que se empieza a ejecutar el proceso de molienda hasta el proceso de moldeado, se obtiene como resultado un total de 784.33 minutos en los cuales hay una espera de 0.33 minutos y una de 150 minutos en la que se verifica tamaño y peso del queso.</p>	
	IDENTIFICACIÓN DE COSTOS DEL PROCESO	
	<p>Se identifican los siguientes costos</p> <p>Costos de servicios</p> <p>Agua= \$4.166</p> <p>Luz = \$3.750</p>	
IDENTIFICACIÓN DE RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROCESO	RECURSOS HUMANOS	
	Se cuenta con una operaria encargada de las etapas correspondientes.	
	DOCUMENTOS ASOCIADOS	
	<p>Diagrama de proceso de la operación</p> <p>Diagrama de flujo del proceso</p> <p>Cursograma de tiempos</p> <p>cuadro de costos</p>	
	CONTROLES	
	Factores críticos a ser controlados para que funcione el proceso, verificar que el molido del queso sea fino y verificación del tamaño y el peso del queso en una gramera digital.	
ALCANCE DEL PROCESO		
El proceso de la elaboración en estas etapas comienza desde el proceso de molienda, amasado del queso y finaliza en el moldeado del mismo.		
ELABORO	REVISO	APROBO
Angie Natalia Naranjo Miguel Ángel Sánchez		

