

FICHA DE CARACTERIZACION PROCESO DEL QUESO DE HOJA LAVADO, PENSADO Y SALADO		Versión: 01
		Página 1
<b>OBJETIVO DEL PROCESO</b>		
Realizar el proceso del queso de hoja, realizando el lavado de la cuajada para eliminar completamente la acidez luego en el proceso de prensado se busca dejar la cuajada completamente seca y en el salado darle sabor a la cuajada, logrando con esto cumplir con las etapas del proceso de lavado prensado y salado.		
<b>DIAGRAMA DE FLUJO</b>	<b>IDENTIFICACIÓN DE TIEMPOS DEL PROCESO</b>	
<p>Proceso de lavado, prensado y salado</p> <p>2880 min (0-07) Realizar el lavado de la cuajada en tinas con agua.</p> <p>0,50 min (I-05) Verificar que la cuajada no este acida.</p> <p>240 min (0-08) Realizar el prensado.</p> <p>0,33 min (I-06) Verificar que este seca la cuajada.</p> <p>60 min (E-03) Espera en reproceso de prensado</p> <p>60 min (0-09) Realizar reproceso de prensado</p> <p>5 min (E-04) Espera mientras se lleva la cuajada a la zona de molienda.</p> <p>5 min (T-03) Transportar la cuajada en tinas a la zona de molienda.</p> <p>Sal blanca refisal de alta pureza por</p> <p>5 min (E-05) Espera mientras se lleva la sal al proceso.</p> <p>5 min (T-04) Transportar sal del almacén al proceso.</p> <p>3 min (0-10) Agregar sal a la cuajada.</p>	<p>En la identificación de los tiempos del proceso desde que comienza el proceso de lavado hasta que se hace el salado, se obtiene como resultado un total de 3127.83 minutos en los cuales hay una espera de 0.50 minutos y una de 0.33 minutos con esto se puede identificar que el tiempo de proceso hasta este punto es de 2 días ya que el proceso de realizar el lavado de la cuajada en tinas con agua es de 2880 minutos.</p>	
<b>IDENTIFICACIÓN DE COSTOS DEL PROCESO</b>		
<p>Se identifican los siguientes costos de materia prima.</p> <p>Sal 500g = \$650</p> <p>Costos de servicios</p> <p>Agua= \$4.166</p>		
<b>IDENTIFICACIÓN DE RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROCESO</b>	<b>RECURSOS HUMANOS</b>	
<p>Para la ejecución del proceso del queso de hoja en estas etapas se pueden identificar el uso de tinas plásticas en las que se lava la cuajada y se pone en lonas de fibra, una prensa fabricada con piedras y tablas en la que se realiza el prensado de la cuajada.</p> <p>En cuanto a los insumos para estas etapas se usa sal refisal de alta pureza por 1000 g y agua.</p>	Se cuenta con una operaria encargada de las etapas correspondientes.	
	<b>DOCUMENTOS ASOCIADOS</b>	
	<p>Diagrama de proceso de la operacion</p> <p>Diagrama de flujo del proceso</p> <p>Cursograma de tiempos</p> <p>cuadro de costos</p>	
	<b>CONTROLES</b>	
Factores críticos a ser controlados para que funcione el proceso, verificar que la cuajada no este acida y verificar que la cuajada este seca.		
<b>ALCANCE DEL PROCESO</b>		
El proceso de la elaboración en estas etapas comienza desde el proceso de lavado y termina en el salado de la cuajada.		
<b>ELABORO</b>	<b>REVISO</b>	<b>APROBO</b>
<p>Angie Natalia Naranjo</p> <p>Miguel Ángel Sánchez</p>		

