

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> <pre> graph TD A(120 min 0-11 Moler la cuajada.) --> B[0,33 min 1-07 Verificar que el molido sea fino.] B --> C[60 min E-06 Espera en reproceso de molido] C --> D(60 min 0-12 Realizar reproceso de molido.) D --> E[3 min T-05 Transportar la cuajada molido al área de moldeado.] E --> F(60 min 0-13 Amasar la cuajada.) F --> G(1 min 0-14 Seleccionar molde.) G --> H(300 min 0-15 Iniciar a moldear la cuajada.) H --> I(150 min 0-16 Desmoldar el queso.) I --> J[150 min 1-08 Verificar tamaño y peso del queso.] </pre>	<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
<p>Para la ejecución del proceso del queso de hoja en las etapas de molienda, amasado y moldeado, se hace uso de un molino en acero inoxidable, un palo de madera, dos tinas plásticas, 2 moldes en PVC de forma circular, con dos tamaños uno de 170 g y otro de 230 g, una gramera digital para verificar el peso del queso.</p>		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
<p>Angie Natalia Naranjo</p> <p>Miguel Ángel Sánchez</p>		

