



**EJERCICIO 6: Máquina para cortar fiambres y fraccionarlos.**evento  
estado

La máquina cuenta con 3 entradas, una para quesos, otra para salames y otra para jamones.

Antes de cortar los fiambres son revisados.

Para revisar los quesos existen dos puestos, con un operario en cada puesto que puede revisar de a un queso por vez.

Para los salames existe un único puesto que permite el control de dos salames como máximo por vez,

por último los jamones son revisados en tres puestos con tres empleados que pueden trabajar en cualquier puesto y revisar de a un jamón por vez.

Una vez controlados los fiambres están preparados para ser fraccionados. Los quesos se cortan en cuatro partes, los jamones se cortan en dos partes y los salames en tres partes.

Luego se arman los combinados, cada combinado está formado por dos partes de queso, dos partes de salame y tres partes de jamón. Por último cada combinado es despachado.

**EJERCICIO 7: Máquina para cortar fiambres y fraccionarlos.**evento  
estado

La máquina cuenta con 3 entradas, una para quesos, otra para salames y otra para jamones.

Antes de cortar los fiambres son revisados.

Para revisar los quesos existen dos puestos, con un operario en cada puesto que puede revisar de a un queso por vez.

Para los salames existe un único puesto que permite el control de dos salames como máximo por vez,

por último los jamones son revisados en tres puestos con tres empleados que pueden trabajar en cualquier puesto y revisar de a un jamón por vez.

Una vez controlados los fiambres están preparados para ser fraccionados. Los quesos se cortan en cuatro partes, los jamones se cortan en dos partes y los salames en tres partes.

Luego se arman los combinados, cada combinado está formado por dos partes de queso, dos partes de salame y tres partes de jamón. Por último cada combinado es despachado.

**EJERCICIO 8: Máquina para cortar fiambres y fraccionarlos.**evento  
estado

La máquina cuenta con 3 entradas, una para quesos, otra para salames y otra para jamones.

Antes de cortar los fiambres son revisados.

Para revisar los quesos existen dos puestos, con un operario en cada puesto que puede revisar de a un queso por vez.

Para los salames existe un único puesto que permite el control de dos salames como máximo por vez,

por último los jamones son revisados en tres puestos con tres empleados que pueden trabajar en cualquier puesto y revisar de a un jamón por vez.

Una vez controlados los fiambres están preparados para ser fraccionados. Los quesos se cortan en cuatro partes, los jamones se cortan en dos partes y los salames en tres partes.

Luego se arman los combinados, cada combinado está formado por dos partes de queso, dos partes de salame y tres partes de jamón. Por último cada combinado es despachado.

