

Procesos para ingeniería Integrantes del grupo 1



Richard Dominith Anton Bejarano Cód U21200264



Leslie Cristina Sanchez Mandujano Cód U21306695



Adrian Alexander Cisneros Camiloaga Cód U21305535



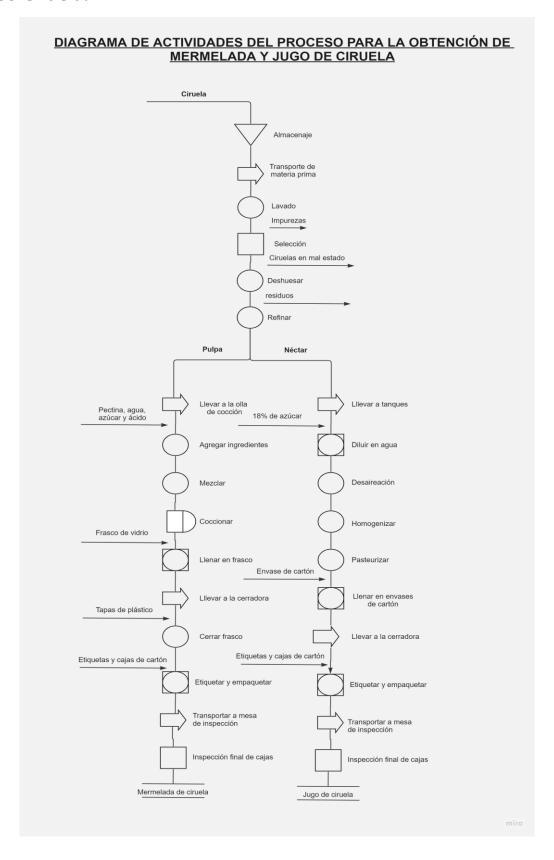
Walter Daniel Falcon Espiritu Cód U21308391



George Anthony Peña Aynayanque Cód U21209942

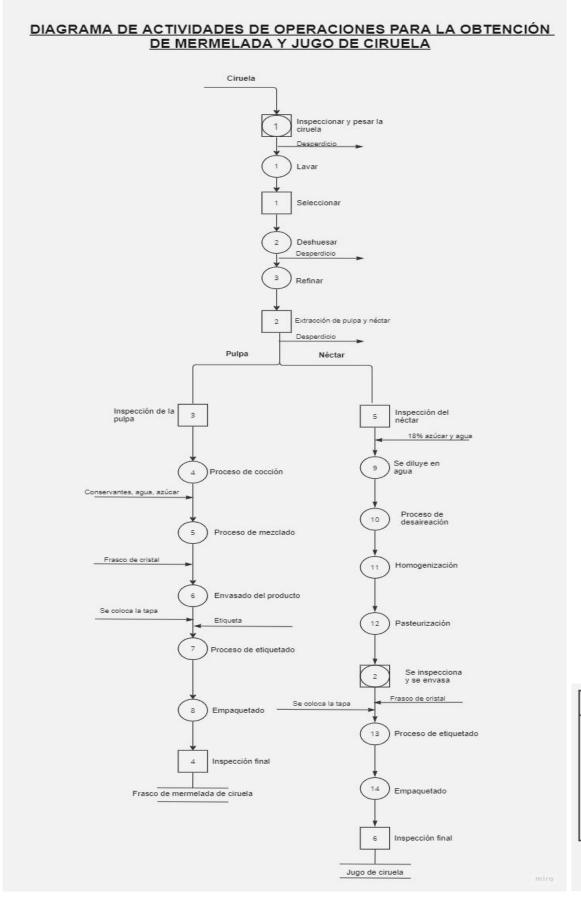


Caso Ciruela: DAP





Caso Ciruela: DOP



Simbolo	Resumen	Cantidad
\bigcirc	Operación	14
	Inspección	6
	Combinada	2

Total: 22



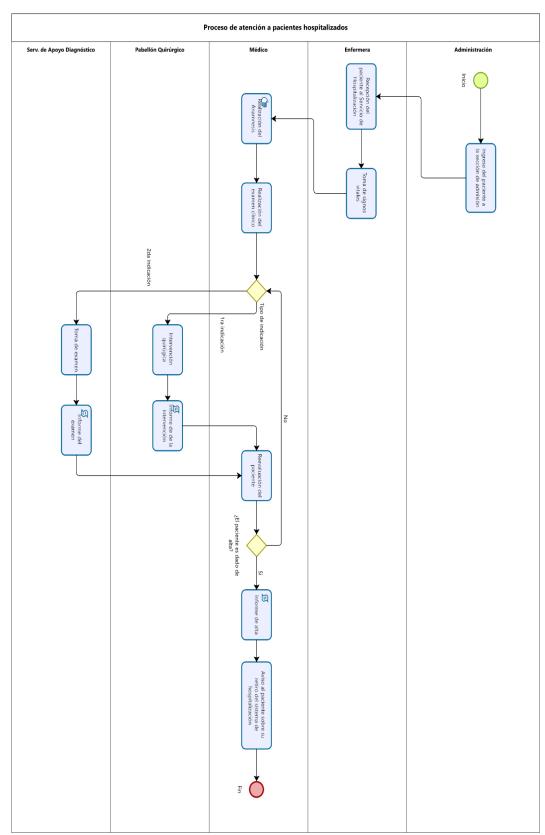
DIAGRAM	ADE A	CIIVII	DADES	DEL	PRU	CES								
Fecha de realización: 31/09/23							Fi			ro: 1				
Diagrama nro 1								RES	UME	N				
Producto: Mermelada de ciruela	Actividad				Actual Cantidad Tiempo Can						uesto	Economía		
Actividad: Elaboración de mermelada de ciruela		Operación			_	tidad 6	Hei	npo	Can	tidad	Tiempo	Cantidad	Tiemp	
Tipo de diagrama: Operario		Inspección				2								
		Combinado				2								
Método: Actual	Transporte			_	4									
		Espera Almacenamiento				1 1								
Área/Sección:	Distancia total			\vdash	_	_				<u> </u>				
Elaborado por: Leslie Sanchez	Tiempo total					۸	ll -		A -I	O;				
·					Aprobado por: /					an Ci	sneros			
ACTIVIDAD	С	D (m)	Т		SIMBOLOS					Obs	ervaciones			
			(min)	0			$\widehat{\Box}$		∇					
Almacenaje de ciruelas									•					
Transporte de ciruelas														
Lavado				•						Salida de impurezas				
Selección de ciruelas					>					Desechar ciruelas en mal estado				
Deshuesar				1						Desechar residuos				
Refinar				6.										
Transportar pulpa a la olla de cocción						$\langle \ \rangle$	A							
Agregar ingredientes				9						Pectina, agua, azucar y ácido				
Mezclar														
Coccionar						/	$/ \rangle$	8		Correcta integración de los ingredientes				
Llenar en frasco						~				E	n frasco de	e vidrio y co cantidad	ontrolar la	
Transportar a la cerradora							<u> </u>							
Cerrar frasco				\triangleleft						Con tapas de plástico				
Etiquetar y empaquetar						P					En ca	ajas de car	tón	
Transportar a mesa de inspección							$\overline{}$							
Realizar inspección final de caja					•									
Total				06	02	02	04	01	01					



	_							-	,	_				
Fecha de realización: 31/09/23							Fi			ero: 2				
Diagrama nro 1	RESUMEN													
Producto: Jugo de ciruela	Actividad				Con		tual	200	Con	Prop tidad	uesto	Economía Cantidad Tiemp		
Actividad: Elaboración de jugo de ciruela		Operación		_	iiuac S	Tier	про	Can	uuau	Tiempo	Cantidad	Tiemp		
Tipo de diagrama: Operario	Inspección					2								
про це спавгатта. Орегато	Combinado					3								
Método: Actual	Transporte					4 0	┝		_					
,	A	Espera Almacenamiento				1	\vdash							
Área/Sección:		Distancia total												
Elaborado por: Leslie Sanchez		Tiempo total				Anro	hade	nor	· Adri	on Ci	sneros			
ACTIVIDAD		D (m)	T (min)						. Aui	all Ci	5116105			
	С				SIMBOLOS					Obs	ervacione	S		
				0		\Box	\Box		∇					
Almacenaje de ciruelas														
Transporte de ciruelas														
Lavado				•						Salida de impurezas				
Selección de ciruelas										Desechar ciruelas en mal estado				
Deshuesar				•						Desechar residuos				
Refinar				6										
Transportar néctar a tanques							<u> </u>							
Diluir en agua										A un 18% de azúcar				
Desaireación														
Homogenización				•										
Pasteurización				٨										
Envasar						9				En envases de cartón, verificar la cantidad				
Transportar a la cerradora							<u> </u>							
Etiquetar y empaquetar						\checkmark				En cajas de cartón				
Transportar a mesa de inspección							<u> </u>							
Realizar inspección final de caja					•									
Total				06	02	03	04	0	01					



Diagrama de flujo: Proceso de atención a pacientes hospitalizados







Referencias:

https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/receta/como-hacer-mermelada-de-ciruela-28481.html

https://es.wikihow.com/hacer-jugo-de-ciruela

http://www.essalud.gob.pe/transparencia/procesos_procedimientos/MPP_HNERM_de_ Hospitalizacion.pdf