|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Etapa del proceso** | **MP y Materiales** | **Suministros** |
| Producción pasta instantánea | * Moldeado y estirado de la forma de los fideos a partir de la harina de trigo. * Entrada a la maquina de vapor para darle forma esponjosa. * Cortado de los fideos según el envase a utilizar. * Entrada a la maquina que secara los fideos y agregara los condimentos correspondientes. | * Harina de trigo * Sal (zanahoria, Arvejas, Cebolla, Ajo) * Especias (Ají picante, pimienta) * Vegetales deshidratados. * Salsa soya deshidratada. * Saborizantes naturales. | * Elemento de limpieza para el personal * Elementos para el mantenimiento de las maquinas * Piezas de repuesto * Elementos de salubridad |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Maquinaria y equipo** | **Infraestructura** | **Personal** |
| Producción pasta instantánea | * Máquina de tamizado de harina. * Bandas de transporte. * Mezcladora. * Depósitos de agua. * Panel de control eléctrico. * Máquina de estiramiento de fideo. * Máquina de corte. * Máquina de vapor. * Máquina de inmersión de los condimentos. * Depósito y entrada de envases (Vasos). * Dispositivo de colocación de los fideos en los envases. * Dispensador de condimentos. * Colocador de tapas automático. * Sistema detector de peso automático. | La infraestructura debe ser un espacio amplio donde entren las máquinas de producción del producto. Un tamaño aproximado puede ser el espacio de dos campos de futbol. | * Personal para la separación de materia prima. * Operarios de las distintas máquinas. * Encargados de mantenimiento. * Testadores de calidad del producto. * Distribuidores del producto a los distintos sectores. |