

	<h1>TECNOLAC, S.A.</h1>		<b>Código de SIGD</b>	
			PR38.0303/20	
	<b>CONTROL PARA ELABORACIÓN DE QUESO SECO TERRON</b>		<b>Edición:</b>	01

# ODF: \_\_\_\_\_

PRODUCCIÓN		PROCESO		CANTIDAD PERSONAS	CANTIDAD PLANIFICADA KILOS	TOTAL, KILOS PRODUCIDOS	TOTAL, KILOS ENTREGADOS A BODEGA FRÍA	CANTIDAD DE BLOCK ENTREGADOS
FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORA INICIO	HORA FINAL					

#	OPERACIÓN		ESTANDARIZACIÓN	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA
PARTE INICIAL DE PROCESO: CORTE Y MEZCLA DE PRODUCTO, MOLDEADO Y PRENSADO DE PRODUCTO							
1	ETAPAS DE PROCESO	Recepción de materia prima	Verificar cantidad/conteo de ingredientes según ODF.				
2		Proceso de picado de producto (Duro viejo y Base Duro Viejo)	Verificar tiempo de proceso				
3		Adición de sal fina	Verificar cantidad según ODF				
4		Proceso de molido y Enmoldado	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF. Se introduce en los moldes el queso seco molido y se traslada al área de prensado				
5		Colocación de moldes en sistema de prensado	Verifica tiempo de inicio y fin de proceso				
6		Inicia proceso de Prensado de producto	Verificas tiempo de inicio y fin de proceso. El proceso comienza con la colocación del último molde y finaliza hasta iniciar el proceso de desmoldado (al día siguiente)				
PARTE FINAL DE PROCESO: DESMOLDADO, PESADO Y TRASLADO A CUARTO FRIO							
7	ETAPAS DE PROCESO	Proceso de desmoldado	Verifica tiempo de inicio y fin de proceso				
8		Pesado de producto	Verifica tiempo de inicio y fin de proceso				
9		Traslado a cuarto frío	Tiempo de traslado a cuarto frío				
10		Limpieza de equipo	Tiempo de limpieza de equipo				

ORDEN DE ADICIÓN MATERIA PRIMA		CANTIDAD	TIEMPO INICIAL
1	Queso Duro Viejo		
2	Base Queso Duro		
3	Sal Fina		

CONTROL DE PROCESOS	
pH Final Queso:	
% Humedad Final Queso:	

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS
<div></div>

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega Fría