

	TECNOLAC, S.A.		Código del SIGD	
			PR44.0906/20	
	CONTROL PARA ELABORACIÓN DE QUESO DURO DE PUNTAS		Edición:	01

FECHA DE PRODUCCIÓN:	
ODF DE PROCESO:	
CANTIDAD KILO PLANIFICADA:	
CANTIDAD KILO REAL:	

Polivalente		
Corte Cuajada		
Tiempo (min).		
Velocidad (Hz).		
Agitación Cuajada		
Tiempo (min).		
Velocidad (Hz).		

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES			
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	CANTIDAD AGUA	HORA DE INICIO
LECHE			
CALCIO			
CUAJO			
SAL FINA			

Hora de Inicio del Proceso:	
Hora final del Proceso:	
Número de Personas:	

#	MAQ.	OPERACION	ESTANDARIZACIÓN	TIEMPO ESTÁNDAR (MINUTOS)	HORA INICIO	HORA FINAL	EJECUTA		
1	DEPOSITOS	Recepción de materia prima	Conteo de ingredientes						
2		Adición de Calcio	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF.					CONTROL DE PROCESOS DE LECHE	
3		Adición de Cuajo	Verificar tiempo de proceso y cantidad según ODF					Temperatura	
4		Inicio y Fin de proceso de cuajado	Verificar tiempo de proceso y cuajado (textura)					Leche pH:	
5		Inicia y Fin de proceso de corte de cuajada	Verificar tiempo de proceso					Leche Acidez:	
6		Inicio y Fin de proceso de agitación	Verificar tiempo de proceso y textura						
7		Reposo de cuajada	Verificar tiempo de proceso						
8	TINA DE TRABAJO	Descarga de cuajada de tina polivalente a mesa de trabajo y descarga de suero de mesa de trabajo	Verificar tiempo de proceso						
9		Corte y recogido de cuajada	Verificar tiempo de proceso						
10		Proceso de corte en Dicer. Se adiciona sal fina.	Verificar tiempo de proceso y cantidades según ODF					PARAMETROS FINALES	
11	PRENSA	Inicia proceso de moldeado	Verificar tiempo de proceso					Humedad Final	
12		Inicio y Fin de proceso de colocación de moldes de prensa.	Verificar tiempo de proceso					PH final	
			TIEMPO TOTAL ESTANDAR						

OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS:

Encargado de Línea

Coordinador de Producción

Encargado de Bodega