

Cursograma del Proceso de Elaboración de Bocadillo de Guayaba Manzana y Guayaba Pera

| CURSOGRAMA ANALÍTICO DE PROCESO | | | | | | NOMBRE: _____ | |
|--|-----------------|--------------------------|----------|--------------|----------|---------------|-------------------------------|
| PROCESO: Fabricación de Bocadillo de Guayaba | | INICIA: Recepción | | FECHA: _____ | | | |
| DIAGRAMA: MAT-MAQ-OP | | FINALIZA: Almacenamiento | | TIPO: A - M | | | |
| DESCRIPCIÓN | Tiempo (Min) | SIMBOLOS | | | | | OBSERVACIONES |
| | | ○ | ⇒ | □ | ▭ | ▽ | |
| Recepción M. p | 5 | | | | | | |
| Selección | 5 | | | | | | Verificar calidad |
| Traslado a pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | Determinar cantidades |
| Traslad. Adecuación | 2 | | | | | | |
| Adecuación | 25 | | | | | | Verificar L & D |
| Traslado Escaldado | 5 | | | | | | |
| Escaldado | 20 | | | | | | Controlar T°, tiempo |
| Trasla. Despulpado | 5 | | | | | | |
| Despulpado | 30 | | | | | | Refinar |
| Control de Calidad | 20 | | | | | | Característic. Físicoquímicas |
| Traslado a pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | |
| Tras. Concentración | 5 | | | | | | |
| Ad. Azúcar y Ja. In. | 5 | | | | | | |
| Concentración | 60 | | | | | | Medición Grados Brix |
| Control de Calidad | 10 | | | | | | |
| Moldeo | 40 | | | | | | Medición de Temperatura |
| Trans. Enfriamiento | 10 | | | | | | |
| Enfriamiento | 2880 | | | | | | Controlar tiempo |
| Traslado a Corte | 10 | | | | | | |
| Corte | 60 | | | | | | |
| Empaque | 60 | | | | | | Verificar asepsia empaques |
| Tr Almacenamiento | 10 | | | | | | |
| Almacenamiento | | | | | | | Controlar condiciones |
| TOTAL | 3.297 | 11 | 7 | 0 | 3 | 2 | |

Cursograma del Proceso de Elaboración de Pulpa de Guayaba Manzana y Guayaba Pera

| CURSOGRAMA ANALÍTICO DE PROCESO | | | | | | | NOMBRE: _____ |
|--|-----------------|----------|--------------------------|----------|----------|----------|----------------------------|
| PROCESO: Fabricación de Pulpa de Guayaba | | | INICIA: Recepción | | | | FECHA: _____ |
| DIAGRAMA: MAT-MAQ-OP | | | FINALIZA: Almacenamiento | | | | TIPO: A - M |
| DESCRIPCIÓN | Tiempo (Min) | SIMBOLOS | | | | | OBSERVACIONES |
| | | ○ | ⇒ | D | □ | ▽ | |
| Recepción M. p | 5 | | | | | | |
| Selección | 5 | | | | | | Verificar calidad |
| Traslado a pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | Determinar cantidades |
| Traslado. Adecuación | 2 | | | | | | |
| Adecuación | 25 | | | | | | Verificar L & D |
| Traslado Escaldado | 5 | | | | | | |
| Escaldado | 20 | | | | | | Controlar T°, tiempo |
| Trasla. Despulpado | 5 | | | | | | |
| Despulpado | 30 | | | | | | Refinar |
| Control de Calidad | 20 | | | | | | |
| Traslado a pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | |
| Tras. Pasteurización | 5 | | | | | | |
| Pasteurización | 40 | | | | | | |
| Traslado a Pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | |
| Traslado Empaque | 5 | | | | | | |
| Empacado | 30 | | | | | | Verificar asepsia empaques |
| Tr. Almacenamiento | 10 | | | | | | |
| Almacenamiento | | | | | | | Verificar condiciones |
| TOTAL | 252 | 8 | 8 | 0 | 1 | 1 | |

Cursograma del Proceso de Elaboración de Mermelada de Guayaba Manzana y Guayaba Pera

| CURSOGRAMA ANALÍTICO DE PROCESO | | | | | | | NOMBRE: _____ |
|--|-----------------|-----------|----------|--------------------------|----------|--------------|-------------------------------|
| PROCESO: Fabricación de Mermelada de Guayaba INICIA: Recepción | | | | | | FECHA: _____ | |
| DIAGRAMA: MAT-MAQ-OP | | | | FINALIZA: Almacenamiento | | | TIPO: A - M |
| DESCRIPCIÓN | Tiempo (Min) | SIMBOLOS | | | | | OBSERVACIONES |
| | | ○ | ⇒ | □ | ▭ | ▽ | |
| Recepción M. p | 5 | | | | | | |
| Selección | 5 | | | | | | Verificación de calidad |
| Traslado a pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | Determinación de cantidades |
| Traslado. Adecuación | 2 | | | | | | |
| Adecuación | 25 | | | | | | Verificar L & D |
| Traslado Escaldado | 5 | | | | | | |
| Escaldado | 20 | | | | | | Controlar T°, tiempo |
| Trasla. Despulpado | 5 | | | | | | |
| Despulpado | 30 | | | | | | Refinar |
| Control de Calidad | 20 | | | | | | Característic. Físicoquímicas |
| Traslado a pesaje | 5 | | | | | | |
| Pesaje | 10 | | | | | | |
| Tras. Concentración | 5 | | | | | | |
| Ad. Azúcar y Ja. In. | 5 | | | | | | |
| Concentración | 25 | | | | | | Controlar T°, tiempo |
| Adición de Azúcar | 3 | | | | | | |
| Concentración | 30 | | | | | | Medición de Grados Brix |
| Control de Calidad | 10 | | | | | | |
| Enfriamiento | 20 | | | | | | Controlar T° |
| Empaque | 30 | | | | | | Verificar asepsia empaques |
| Tr Almacenamiento | 10 | | | | | | |
| Almacenamiento | | | | | | | Controlar condiciones |
| TOTAL | 285 | 12 | 6 | 0 | 3 | 1 | |

