

**Diagrama de flujo actual.**

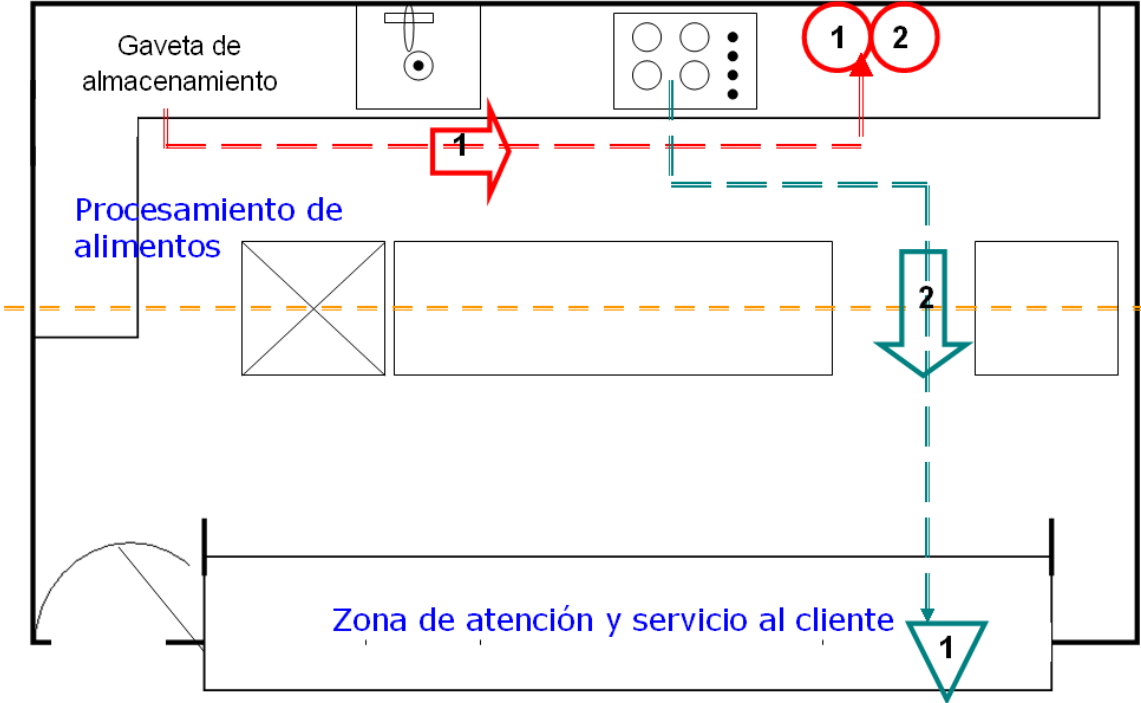
**CURSOGRAMA ANALÍTICO – Diagrama de flujo de operación**

**Nombre del método:** *preparación y cocido de alimentos fritos tipo pancerothi* Hoja 1 de 1

**Método:** Actual X Propuesto (nuevo):

Descripción de las Operaciones	○	□	⇒	▶	▽	Tiempo	Observaciones
1. Transportar insumos a la zona de preparación de alimentos (horno)							
1. Desempacar el alimento verificando su fecha de vencimiento y apariencia.	●						
2. Precalentar el horno a 170°	●						
3. Introducir el alimento por unos 5 minutos.	●						
2. Retirar del fuego y llevar a la zona de enfriamiento.	●						
1. Dejar enfriar				●			
3. Transportar a zona de exhibición de productos.				●			
1. Almacenar el producto de acuerdo a la rotación del más antiguo, de modo que los clientes puedan observarlo.					●		
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		

Se propone el siguiente curso-grama analítico desde el punto de vista funcional, por tratarse de una operación repetitiva.



**Diagrama de flujo propuesto.**

**CURSOGRAMA ANALÍTICO – Diagrama de flujo de operación**

**Nombre del método:** *preparación y cocido de alimentos fritos tipo pancerozzi* Hoja 1 de 1

**Método:** Actual \_\_\_\_\_ **Propuesto (nuevo):** X

Descripción de las Operaciones	○	□	⇒	◐	▽	Tiempo	Observaciones
1. transportar insumos a la zona de preparación de alimentos (horno)			●				
1. desempacar el alimento verificando su fecha de vencimiento y apariencia.	●						
2. precalentar el horno a 170° e introducir el alimento por unos 5 minutos.	●						
2. retirar del fuego y llevar a la zona de exhibición..	●						
2. trasportar a la zona de exhibición.			●				
1. Almacenar el producto de acuerdo a la rotación del más antiguo, de modo que los clientes puedan observarlo.					●		
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		