

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	VERSIÓN	1
		PAGINA	1 DE 13

MANUAL OPERATIVO PROCESO ROSCÓN GUAYABA 300 GR

ELABORÓ NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado CARGO: Practicante excelencia operacional FECHA: 18/09/2018	APROBÓ NOMBRE: CARGO: FECHA:
--	---------------------------------------

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	VERSIÓN	1
		PAGINA	2 DE 13

MANUAL OPERATIVO

1. NOMBRE DEL ÁREA: Panadería

1.1 PROCESO: Preformado manual

2. OBJETIVOS

Establecer las condiciones y el estándar de operación para el palito de queso, de acuerdo a las 5M (Maquinaria, Método, Mano de obra, Medio ambiente y Materia Prima), esto con el fin de realizar una buena programación y planeación del proceso.

3. ALCANCE

El manual tiene como fin recopilar toda la información del proceso productivo de los roscones x 300 gr, desde la recepción y verificación de las materias primas en planta hasta la entrega del producto terminado.

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	FICHA TECNICA	PAGINA	2 DE 1

PRODUCTO	ROSCÓN PREFORMADO GUAYABA X 300 gr 
DESCRIPCION DEL ALIMENTO	DIMENSIONES CRUDO ALTO: cm ANCHO: cm LARGO: cm

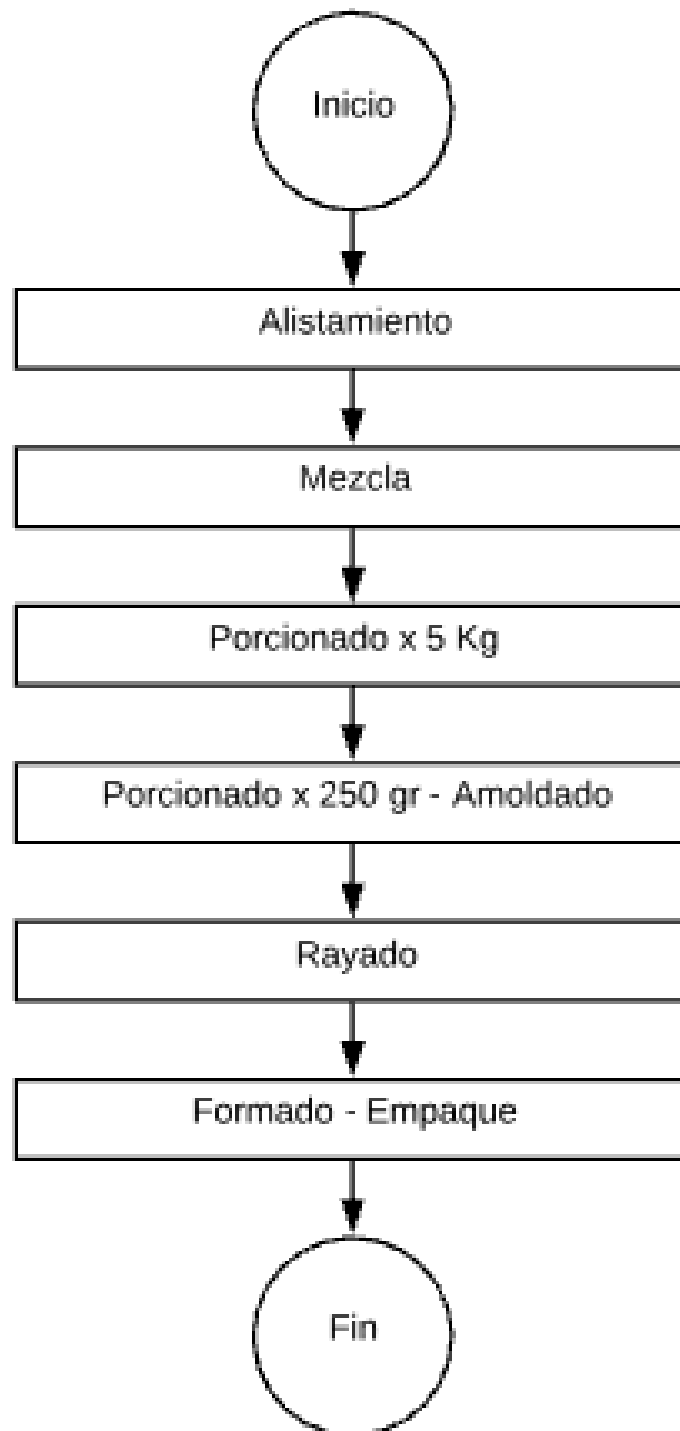
	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	VERSIÓN	1
		PAGINA	3 DE 13

NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	-Masa -Bocadillo	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Sabor	Bocadillo
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Embalaje individual sin empaque	
CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	El producto contiene alérgenos dentro de su formulación como son: Harina de Trigo, huevos	
CONTENIDO DE ALERGENOS		
VIDA UTIL,FECHA DE VENCIMIENTO	2 días	
CONDICIONES DE TRANSPORTE,ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	Se debe mantener a temperatura entre 0 – 4 °C	
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Producto delicado, frágil.	

5. DIAGRAMA DE FLUJO

Este diagrama muestra de manera general el total de operaciones que se deben realizar para la producción del roscón y evidencia de manera gráfica si el proceso es en línea y continuo.

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	VERSIÓN	1
		PAGINA	4 DE 13



	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	5 DE 13

5.1. HOJAS DE OPERACIÓN

Este diagrama muestra todas las tareas del proceso de manera más detallada, lo que permite visualizar de manera más sencilla el tipo de tarea, el tiempo de ciclo de operación, la duración en segundos de cada tarea, las tareas que agregan y no agregan valor y el total de tiempo requerido para una unidad de producto terminado.

Roscón preformado guayaba x 300 gr - Unidad				
Código	Tarea	Descripción del elemento	Tipo	Tiempo en segundos
1	Alistamiento materias primas	El operario debe alistar todas las MP necesarias para iniciar la mezcla		0,99
2	Mezclar en velocidad 1	El operario debe hacer una pre mezcla de MP hasta que tenga consistencia		2,65
3	Pesar y porcionar masa x 5 Kg	El operario debe pesar la masa y porcionarla por 5 Kg.		0,24
4	Aceitar y porcionar por 250 gr	El operario debe aceitar la masa y porcionar en máquina D-20.		3,5
5	Verificación peso de masa y relleno	El operario debe verificar que el peso de la masa y el bocadillo sume 300 gr		1
6	Amoldar	El operario abre la masa con ayuda del rodillo, pone el relleno y cierra la masa nuevamente.		30
7	Rayar	El operario toma rollos de masa haciendo una hilera y pasa el cuchillo de forma vertical.		1,6
8	Formar	El operario toma los rollos con las líneas marcadas y los une formando un círculo.		3
9	Empacar	El operario toma 6 unidades de roscón y las pone en la canastilla		2
Total segundos				44,5
Total minutos				0,74

ELABORÓ	APROBÓ
NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado	NOMBRE:
CARGO: Practicante excelencia operacional	CARGO:
FECHA: 18/09/2018	FECHA:

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	6 DE 13

5.1.1 Hoja operación balance de línea

Este diagrama muestra todas las tareas del proceso de manera más detallada, lo que permite visualizar de manera más sencilla el tipo de tarea, el tiempo de ciclo de operación, la duración en segundos de cada tarea, las tareas que agregan y no agregan valor y el total de tiempo requerido para una unidad de producto terminado.

Roscón preformado guayaba x 300 gr - Unidad				
Código	Tarea	Descripción del elemento	Tipo	Tiempo en segundos
1	Alistamiento materias primas	El operario debe alistar todas las MP necesarias para iniciar la mezcla		0,93
2	Mezclar en velocidad 1	El operario debe hacer una pre mezcla de MP hasta que tenga consistencia		2,10
3	Pesar y porcionar masa x 5 Kg	El operario debe pesar la masa y porcionarla por 5 Kg.		0,24
4	Aceitar y porcionar por 250 gr	El operario debe aceitar la masa y porcionar en máquina D-20.		3,5
5	Verificación peso de masa y relleno	El operario debe verificar que el peso de la masa y el bocadillo sume 300 gr		0,5
6	Amoldar	El operario abre la masa con ayuda del rodillo, pone el relleno y cierra la masa nuevamente.		30
7	Rayar	El operario toma rollos de masa haciendo una hilera y pasa el cuchillo de forma vertical.		1,6
8	Formar	marcadas y los une formando un círculo. El operario toma 6 unidades de roscón y las pone en la canastilla		2,5
Total segundos				41,4
Total minutos				0,69

ELABORÓ NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado CARGO: Practicante excelencia operacional FECHA: 18/09/2018	APROBÓ NOMBRE: CARGO: FECHA:
--	---------------------------------------

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	7 DE 13

5.2 METODO.

5.21 PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE ROSCÓN.

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	PROCEDIMIENTO PARA PRODUCCIÓN ROSCONES	PAGINA	1
1. Recepción de la materia prima en el área de recibo (Logística).			
2. Alistamiento de los ingredientes en el área de mezclado (Producción).			
3. Amasado			

ELABORÓ	APROBÓ
NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado	NOMBRE:
CARGO: Practicante excelencia operacional	CARGO:
FECHA: 18/09/2018	FECHA:

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	8 DE 13

4. Verificación de peso para masa y relleno (bocadillo)	
5. Amoldamiento	
6. Rayado o decoración	
7. Formado	

ELABORÓ NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado CARGO: Practicante excelencia operacional FECHA: 18/09/2018	APROBÓ NOMBRE: CARGO: FECHA:
--	---------------------------------------

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	9 DE 13

8. Empacar x 6 unidades en canastilla



6. EQUIPOS-UTENSILIOS

AREA	EQUIPOS	UTENSILIOS
		Cuchillos
DOSIFICACIÓN		Cucharas dosificadoras
		Bolsas
		Canastillas
		Rótulos
PROCESO	Mojadora	Balanza
	Laminadora	Sierra
		Bolsas
		Canastillas
		Latas
		Rótulos
		Guantes de Manipulación
ALISTAMIENTO		Canastillas
		Rótulos
		Espátula
		Guantes de Manipulación

ELABORÓ	APROBÓ
NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado	NOMBRE:
CARGO: Practicante excelencia operacional	CARGO:
FECHA: 18/09/2018	FECHA:

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	10 DE 13

7. MANO DE OBRA Y FUNCIONES

Áreas	Número de Personas	Funciones
1. Mezclado – porcionado	1	-Mezcla -Pesaje -Porcionamiento por 5 kg
2. Aceitado - amasado	1	Aceitar la masa -Porcionar por 250 gr
3. Amoldado	5	-Abrir la masa -Colocar relleno -Cerrar y enrollar masa
4. Rayado - Formado	4	-Pasar el cuchillo sierra verticalmente -Formar los rollos de masa de forma circular
5. Empacado	1	-Empacar en canastilla por 6 unidades

Total de personas requeridas para el proceso: 11

8. MATERIA PRIMA

INGREDIENTE	DEFINICIÓN	FUNCIÓN
HARINA DE TRIGO FUERTE	Es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. La calidad de la harina está determinada por la calidad y cantidad de sus proteínas.	La formación del gluten está en relación directa con la cantidad y calidad de las proteínas que contenga la harina. El gluten se forma al mezclarse estas proteínas con el agua. Como la harina fuerte es la recomendada, ésta absorbe mayor cantidad de agua y requiere mayor trabajo en el amasado con el fin de obtener una masa suave, elástica y fácil de manejar.

ELABORÓ NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado CARGO: Practicante excelencia operacional FECHA: 18/09/2018	APROBÓ NOMBRE: CARGO: FECHA:
--	---------------------------------------

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	11 DE 13

SAL YODADA	Procede de la extracción minera de una roca mineral denominada halita.	Proporciona a los alimentos uno de los sabores básicos, el salado, pudiéndolo percibir debido a que en la lengua poseemos receptores específicos para su detección. El consumo de sal modifica nuestro comportamiento frente a los alimentos ya que es un generador del apetito y estimula su ingesta.
AZÚCAR REFINADA	Es el extracto puro del azúcar, conocido como sacarosa. Es un disacárido compuesto por 2 moléculas que son glucosa y fructuosa y se extrae principalmente de la caña de azúcar.	Tiene la función de proporcionar un sabor dulce a la masa con el plus de que al ser refinada al disolverse en masas líquidas su textura granulada tiende a desaparecer.
MARGARINA INDUSTRIAL	Es una mezcla emulsificada de aceites vegetales refinados con una fase acuosa. En su producción se emplean los siguientes ingredientes: Aceites vegetales refinados de palma y/o oleína de palma, soya, girasol y maíz o mezclas de ellos. La margarina es un alimento de origen vegetal, por lo tanto no contiene colesterol, brinda energía y ácidos grasos esenciales.	La función básica de la margarina en este proceso, es aislar las capas de masa en el momento del laminado.

ELABORÓ	APROBÓ
NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado	NOMBRE:
CARGO: Practicante excelencia operacional	CARGO:
FECHA: 18/09/2018	FECHA:

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	12 DE 13

MEJORADOR PARA PANES PREFORMADOS	Aditivo empleado para mantener y asegurar las condiciones organolépticas de la masa durante el proceso de mezcla, amasado, horneo, hasta producto terminado.	Se emplea en productos de panadería garante de condiciones estables durante el proceso de mezcla hasta producto terminado en masas fermentadas.
ESENCIA DE BANANO	Es una mezcla compleja de sustancias volátiles y semivolátiles usadas para dar un aroma deseado que incluye olor y sabor a un determinado producto.	Provee al producto mayor intensidad en el sabor, le proporciona más termo-estabilidad y una mejor estabilidad posterior al horneo del producto.
LEVADURA	Organismo vivo, generalmente un hongo que produce enzimas las cuales producen un cambio importante en productos orgánicos naturales conocida como fermentación.	Se emplea principalmente para generar el proceso de fermentación y posterior crecimiento de la masa.

9. MEDIO AMBIENTE

Cada empleado de IdeAl estará comprometido a mantener orden y limpieza en su sitio de trabajo para darle cumplimiento a los procedimientos y políticas establecidos por la compañía.

Se debe utilizar los elementos de protección personal cumpliendo la ejecución de su labor con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, como: Uso de cofia, uso correcto del tapabocas, limpieza y desinfección de manos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no utilizar accesorios, perfumes ni cremas con olor.

10. CALCULOS REFERENTES AL ÁREA

- Rendimiento
- Productividad

ELABORÓ NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado CARGO: Practicante excelencia operacional FECHA: 18/09/2018	APROBÓ NOMBRE: CARGO: FECHA:
--	---------------------------------------

	INDUSTRIA ALIMENTOS GRUPO ÉXITO	CODIGO	
		VERSIÓN	1
	MANUAL OPERATIVO ROSCON DE GUAYABA X 300 GR	PAGINA	13 DE 13

11. ANEXOS

ELABORÓ NOMBRE: Luisa Zubiría Delgado CARGO: Practicante excelencia operacional	APROBÓ NOMBRE: CARGO:
FECHA: 18/09/2018	FECHA: