



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

UNIDAD DE GESTIÓN DE  TECNOLOGÍAS

“LEVANTAR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
DE QUESOS EN LA MICROEMPRESA
LÁCTEOS MC”

AUTOR: GUALPA MAISINCHO MARIBEL IVONNE

**LATACUNGA
2015**



CONTENIDO



- ❖ **CAPITULO I.- EL TEMA** →
- ❖ **CAPITULO II.- MARCO TEORICO** →
- ❖ **CAPITULO III.- DESARROLLO DEL TEMA** →
- ❖ **CAPITULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** →



PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La microempresa Lácteos "MC" tiene sus inicios el 25 de enero del año 2005, se dedica a la fabricación y comercialización de quesos frescos elaborados de forma artesanal.

No cuenta con una herramienta técnico-administrativa con procesos estandarizados que faciliten la transformación de materias primas.

Esto ha dado origen a:

- La existencia de quejas por la variación en el peso.
- Que la recolección de la materia prima (leche), no sigue procesos adecuados que permitan garantizar que no esté mezclada con agua.
- Que el empaquetado del producto no se realice correctamente.
- El personal no siga procedimientos adecuados para la fabricación.





JUSTIFICACIÓN

Debido al crecimiento de las microempresas en el sector que elaboran quesos de forma artesanal es fundamental el uso de herramientas técnico-administrativas.

La utilización de herramientas técnico administrativas dentro del proceso de producción ayuda a:

- Optimizar los procesos de recepción de materias primas (leche).
- Utilizar procesos adecuados que permitan garantizar el estado de la materia prima a ser transformada.
- Permite realizar un control adecuado de la materia prima desde su entrada hasta la salida (Producto terminado).
- Adoptar formas adecuadas para empaquetar los productos.
- Empleo adecuado del equipo de protección personal.





OBJETIVO GENERAL

Levantar el proceso de producción de quesos, mediante diagramas de operación para la óptima transformación de materias primas en la Micro empresa de "Lácteos MC".

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Establecer información sobre procesos de producción.



Elaborar proceso de producción de quesos y derivados de la leche para el manejo adecuado de la materia prima en la Microempresa "Lácteos MC".

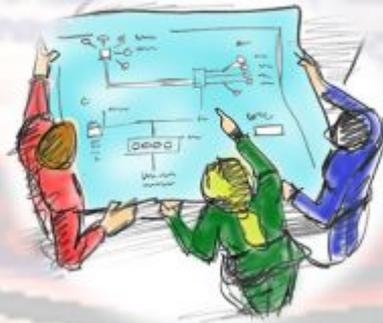
Analizar alternativas de estandarización para la transformación de materias primas.

← INICIO



DIAGRAMA DE PROCESOS DE OPERACIÓN

- Muestra la secuencia cronológica de todas las operaciones, inspecciones, márgenes de tiempo y materiales a utilizar en un proceso de fabricación o administrativo, desde la llegada de la materia prima hasta el empaque del producto **terminado**.





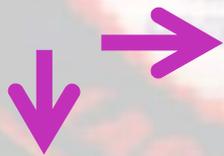
SIMBOLOGIA



INICIO



OPERACIÓN



TRANSPORTE



INSPECCIÓN





PROCESO DE PRODUCCIÓN



DIAGRAMAS

1. Diagrama de Procesos de Operación de Quesos Frescos. →
2. Diagrama de Procesos de Operación de Recepción, Almacenamiento y Pasteurización de la Leche. →
3. Diagrama de Procesos de Operación de Quesos con Orégano →
4. Diagrama de Procesos de Operación de Quesos Mozzarella. →
5. Diagrama de Procesos de Operación de Malteada de Chocolate. →
6. Diagrama de Procesos de Operación de Leche en Polvo. →
7. Diagrama de Procesos de Operación de Manjar de Leche. →
8. Diagrama de Procesos de Operación de Bolitas de Manjar de Leche. →
9. Diagrama de Procesos de Operación de Crema de Leche. →
10. Diagrama de Procesos de Operación de Crema de Leche con Chocolate. →
11. Diagrama de Procesos de Operación de Leche Condensada. →
12. Diagrama de Procesos de Operación de Flan de Leche Condensada. →
13. Diagrama de Procesos de Operación de Mantequilla. →
14. Diagrama de Procesos de Operación de Mantequilla con Mermelada. →
15. Diagrama de Procesos de Operación de Yogurt Natural sin sabor. →
16. Diagrama de Procesos de Operación de Yogurt de sabores. →



← INICIO



CONCLUSIONES

- Se estableció que las herramientas Técnico – Administrativas son el conjunto de normativas, técnicas sencillas y fáciles de usar que permiten identificar, analizar y solucionar problemas usando datos y procesos, ayudan a organizar los de procesos de producción.
- Para estandarizar la transformación de materias primas, es conveniente el uso de diagramas de operación que representa de forma gráfica los procesos de producción, donde se detalla claramente la secuencia de las operaciones, inspecciones, tiempos, temperaturas de almacenamiento a las que se ven sometidas tanto la materia prima como los productos terminados.
- Debido a las diferentes falencias que se presentan en el área de producción por falta de procesos debidamente estructurados y documentados, tomando en cuenta que son Herramientas Técnicas de gran importancia que permiten mejorar continuamente la producción, se propone realizar el Manual de Procesos de Operaciones incluyendo el incremento de la línea de producción en quesos y derivados de la leche.





RECOMENDACIONES

- Capacitar e informar al personal antiguo o nuevo, sobre el uso del Manual de Procesos de Operaciones para la producción de quesos y derivados de la leche; así como las actualizaciones que se realicen en el mismo.
- Cumplir con las políticas empresariales e higiene en base a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), valores y procedimientos detallados en los diagramas de procesos de operación del presente manual.
- Acoger la propuesta del Manual de Operaciones, ya que traerá beneficios al generar eficiencia en los procesos, se recomienda realizar su revisión y actualización periódica.
- Enfocar sus objetivos a ser parte del mercado grande, convirtiéndose en competidor de las grandes empresas, iniciando por elaborar sus productos con herramientas industriales susceptibles al deterioro o contaminaciones.



PRODUCTOS LÁCTEOS "MC"



SIMBOLOGIA DE DIAGRAMAS DE PROCESOS DE OPERACIÓN PRODUCTOS LÁCTEOS "MC"

SIMBOLO	DESCRIPCIÓN
	INICIO- FIN: Indican el principio y un proceso.
	OPERACIÓN: Hay operación cuando algo está siendo creado, cambiando o añadido, es decir, cuando se modifican las características de ese algo.
	INSPECCIÓN: Cuando algo es revisado, verificado o inspeccionado, sin ser alterado en sus características.
	TRANSPORTE O TRASLADO: Acto de mover de un lugar a otro.

DIAGRAMA DE PROCESOS DE OPERACIÓN DE QUESOS FRESCOS



GRACIAS
POR SU ATENCIÓN

