

Anexo 1.1

Diagrama de flujo de proceso de BIZCOCHERÍA

Operación: Elaboración de bizcochos.

Pag. 1 de 1













































































































































Situación Actual

☒

Rediseño

☐

Resumen-Bizcochería	Operación	Transporte	Almacenaje	Demora	Inspección
Tiempo Utilizado	30,77	15,18	0,00	38,00	0,70

Evento	Símbolo de evento					Tpo. (Min)	Dist. (m)	Observaciones
								
Ubicar materia prima para proceso de bizcochos.						13,30	47	Existen bodegas externas a la planta
Pesar huevos y azúcar, ponerlos en tazón de batidora.						0,22	0,5	
Pesar harina						0,07	0,5	
Ubicar tazón en batidora y batir						14,07	0,3	
Llevar coches con moldes desde área de desmolde a llenado						0,56	16,2	
Poner papel en la base de los moldes						0,28	1	
Agregar harina a mezcla, mientras continúa batiendo						0,64	1	
Detener batidora, sacar tazón, vaciar mezcla en llenadora						1,02	2,5	
Ubicar molde para llenado, llenar molde, distribuir masa en molde, poner molde en lata						0,14	3	
Pesar moldes (5 en cada batido)						0,70	0	
Esperar a que la lata se llene (15 moldes más), ubicar lata en carrito.						2,11	0	
Esperar el coche se llene (5 latas más).						10,54	0	
Llevar carrito a horno.						1,02	17	
Esperar a que horno esté libre.						0,40	0	
Ingresar carrito a horno.						1,20	1,5	
Hornear.						8,00	0	
Retirar carrito de horno.						0,42	1,5	
Llevar coche a área de desmolde.						0,12	4,3	
Bajar latas de coche, ubicarlas en mesas de desmolde.						1,11	0	
Desmoldar, ubicar bizcocho en latas de bizcochos, limpiar molde, poner molde en lata. (192 moldes)						0,12	0	
Esperar a que se llene una lata de 10 bizcochos, ubicar lata en coche de bizcochos.						0,53	0	
Ubicar latas con bizcochos en coche, ubicar latas con moldes vacíos en coche						1,60	0	
Esperar a que llene un coche de 400 bizcochos.						9,98	0	
Trasladar coche a área de enfriamiento y empaque						0,18	8,4	Pasan por la recepción
Esperar a que los bizcochos se enfrien.						5,00	0	
Armar paquete de 15 bizcochos						1,89	0	
Llenar un cartón (6 paquetes)						9,45	0	

% Tiempo de Transporte/Tiempo Total del Proceso	17,94%
Distancia Total recorrida por el producto (m)	104,7
Tiempo Total (min)	84,65