



































DIAGRAMA DE ANALISIS DE PROCESOS

PROCESOS	ACTIVIDADES				
					
Recepción de materia prima (maní, harina, azúcar, huevos, mantequilla)					
Inspección de la materia prima					
Transporte de ingredientes al área de producción					
Almacenamiento temporal de materia prima					
Pesado y medición de ingredientes					
Mezclado de ingredientes					

Reposo de la masa					
Moldeado o formado de galletas					
Horneado de galletas					
Enfriado de galletas					
Inspección de calidad del producto					
Empaque de galletas					
Almacenamiento del producto terminado					
Transporte al punto de venta					