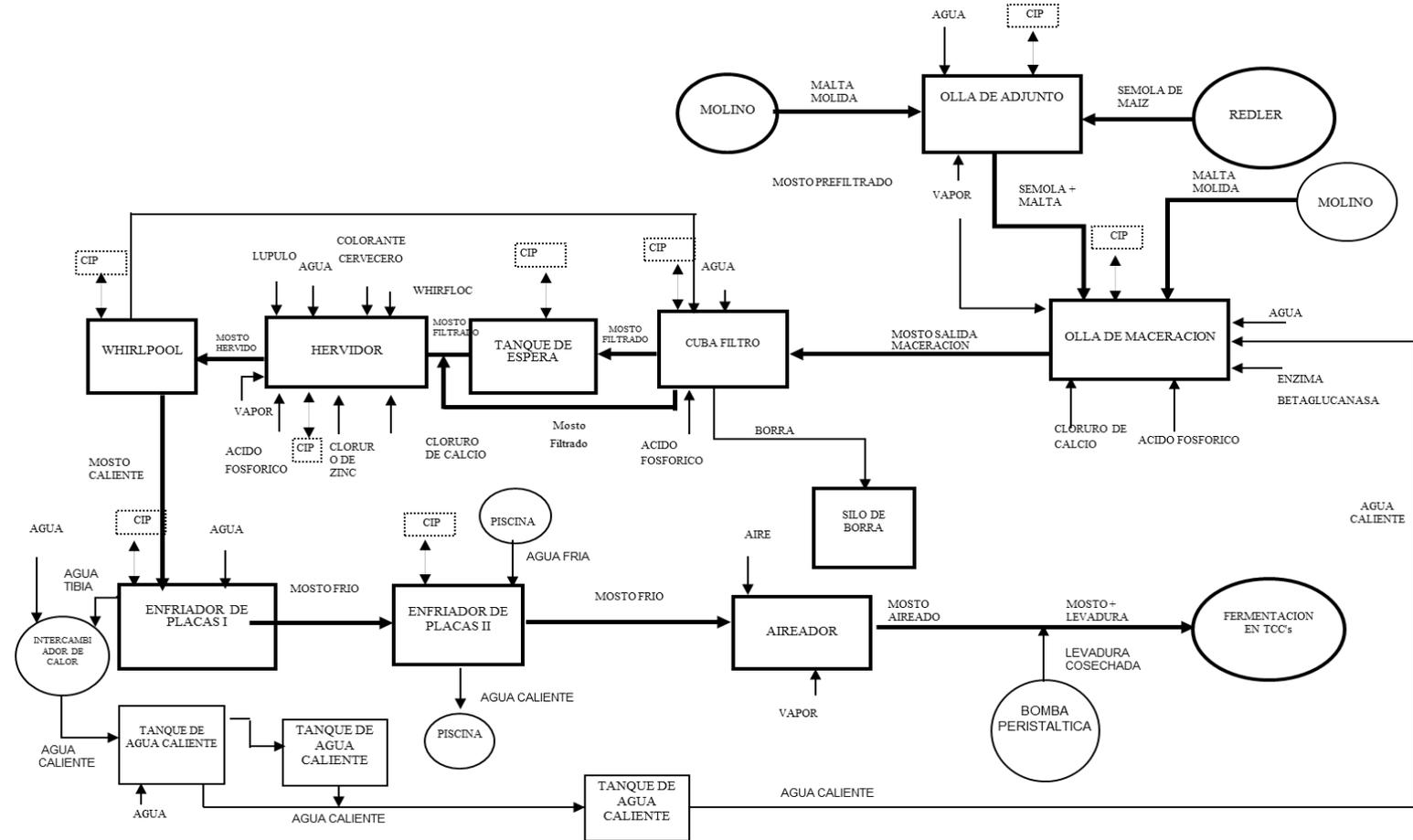


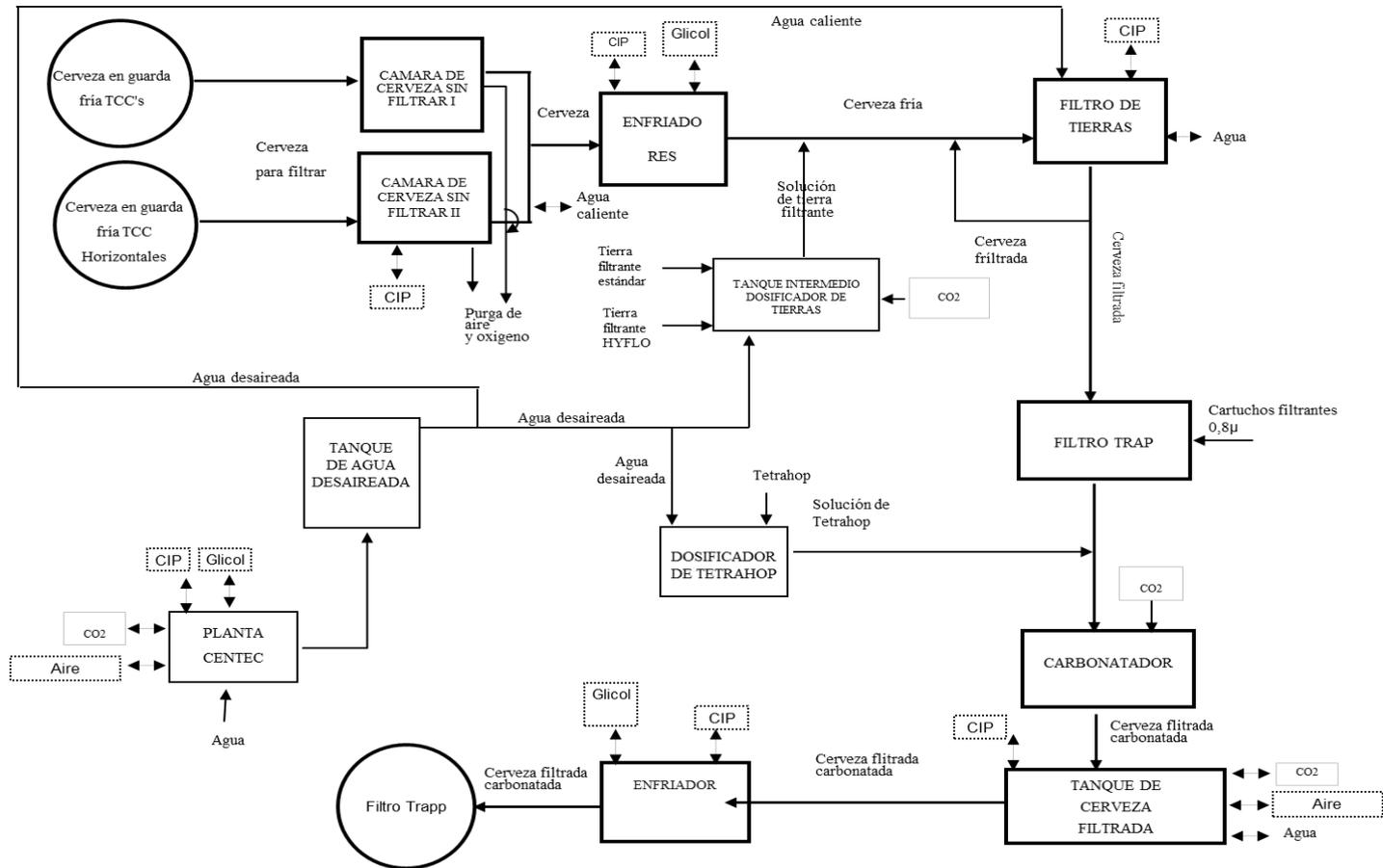
ANEXOS

A.2. Diagrama de flujo del proceso de cocimiento



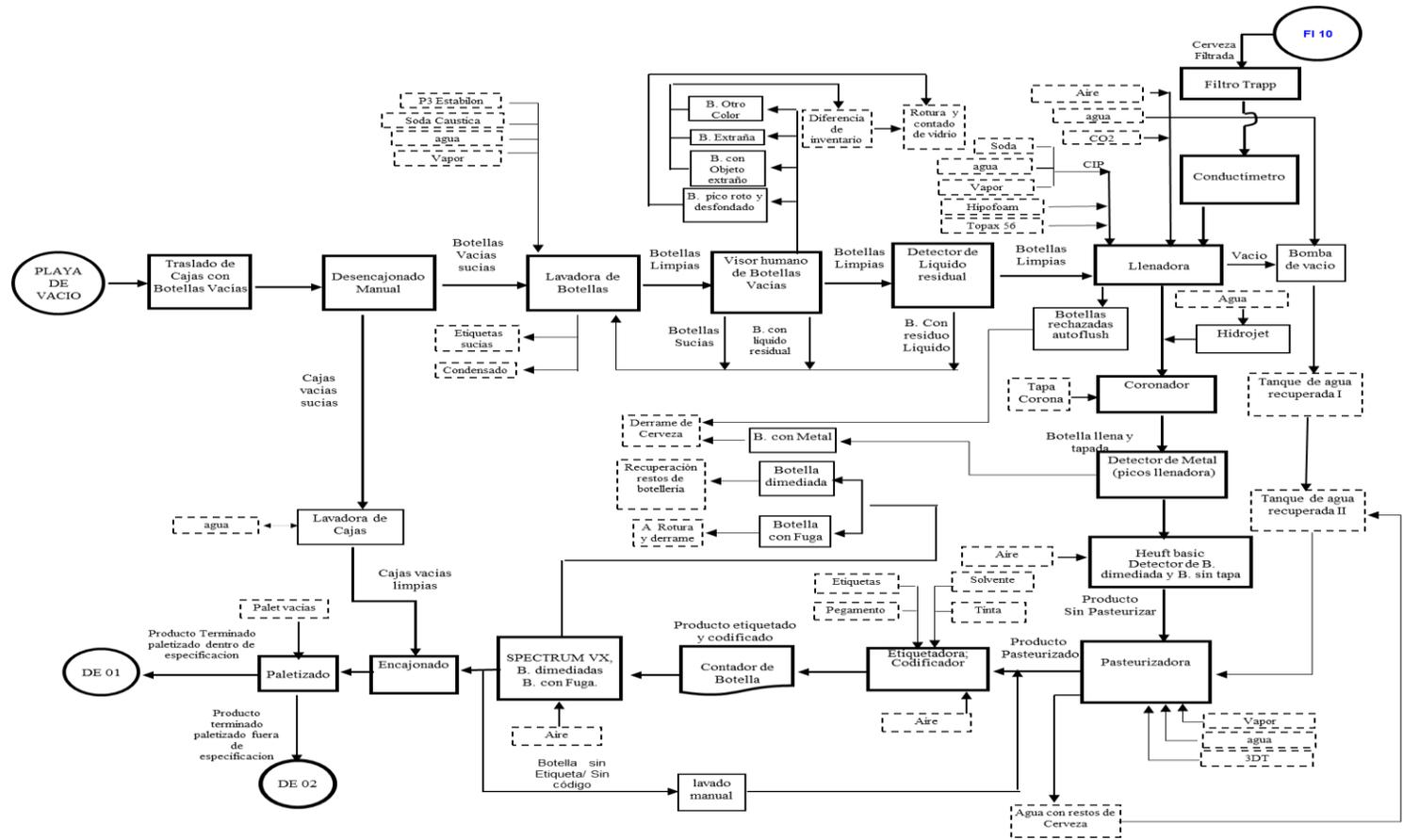
Fuente: *Elaboración Propia*

A.2. Diagrama de flujo del proceso de Filtración



Fuente: *Elaboración Propia*

A.2. Diagrama de flujo del proceso de Envasado



Fuente: *Elaboración Propia*

GLOSARIO

Mosto: Líquido acuoso que contiene un conjunto complejo de sustancias solubles y en suspensión derivadas de los ingredientes.

Maceración: Mezcla de malta y adjuntos en agua caliente en una serie de ciclos de calentamiento y reposo.

Sop: Del inglés Standard Operating Procedure, es un documento formal que detalla las instrucciones paso a paso para realizar una tarea o proceso de manera consistente y eficiente.

Extracto: Sustancias que se solubilizan en el agua al macerar.

Trub: Masa amorfa o también conocido como turbio caliente de proteínas.

KPI: Del inglés Key Performance Indicators o Indicadores Clave de Desempeño.

TCC's: Tanques Cilíndricos Cónicos (tanques de fermentación).

CIP: Del inglés Cleaning in Place, se refiere a un sistema automatizado utilizado en la industria cervecera y otras industrias alimentarias para limpiar y desinfectar tanques, tuberías y equipos sin necesidad de desarmarlos.

°Plato (°P): Un grado plato equivale a una cantidad de extracto en el mosto del 1%

Carga: Conjunto de cocimientos que forman un lote de producción, puede ser de 3, 5 o 7 cocimientos.

TL: Tanque de Levadura.

IR: Insumo Retenido, material que no cumple con un estándar de calidad

PTE: Planta de Tratamiento de Efluentes

Merma: Se refiere a la pérdida de materiales, insumos o producto final durante un proceso de producción.