

Resumen

El presente proyecto tiene como objetivo la estandarización del proceso de elaboración del rosquete, producto tradicional de consumo local, con el fin de reducir la variabilidad del proceso, mejorar la calidad del producto final y fortalecer el control operativo. El estudio surge a partir de la identificación de deficiencias asociadas a la producción artesanal, tales como la ausencia de procedimientos definidos, la falta de parámetros de control y una distribución inadecuada de las actividades, lo que incide negativamente en la eficiencia, la uniformidad del producto y la inocuidad alimentaria.

La metodología aplicada fue de tipo descriptivo y aplicado, con un enfoque de ingeniería de procesos. Inicialmente se realizó un diagnóstico del proceso actual mediante observación directa, levantamiento de diagramas operativos y de recorrido, y análisis de tiempos y movimientos. Posteriormente, se definieron y documentaron los parámetros críticos de cada etapa del proceso, incluyendo mezclado, horneado y blanqueado. Se establecieron procedimientos estandarizados, controles de calidad y puntos de control del proceso, complementados con el análisis de la factibilidad técnica y legal para la incorporación de equipos semiautomatizados. Finalmente, se elaboraron propuestas de mejora orientadas a optimizar la distribución del proceso y el uso de los recursos.

Como resultado del estudio, se logró reducir la variabilidad del proceso productivo mediante la definición de parámetros operativos estándar y la implementación de controles sistemáticos. La estandarización permitió mejorar la uniformidad del rosquete en cuanto a forma, textura y características sensoriales, así como optimizar los tiempos de producción y el flujo de trabajo. Asimismo, la propuesta demostró ser técnicamente viable, contribuyendo a un mayor control del proceso, una mejor organización de las operaciones y el fortalecimiento de las condiciones de calidad e inocuidad del producto.