

DEPARATMENTO:	COSTEÑO					LINEA:	COSTEÑO	
OPERACIÓN:	MOLIDO, EMPAQUE						CARGO	OPERARIO DE EMPAQUE
REFERENCIA	300 Gramos Molido							
ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDADES	TIEMPO BASICO		SUPLEMENTO	TIEMPO FINAL		
			SEGUNDOS	MINUTOS		SEG	MIN	
Molido	Tomar el queso costeño e introducirlo en	50	357,080	5,95	17%	417,78	7,0	
Embolsar	Tomar el queso y embolsarlo	50	1331,677	22,19	17%	1558,06	26,0	
TIEMPO DE PRODUCCION	SIN SUPLEMENTO			TIEMPO DE PRODUCCION	CON SUPLEMENTO (CONTINGENCIAS)			
	SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS		SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS	
	1688,76	28,15	0,47		1975,85	32,93	0,55	

DEPARATMENTO:	COSTEÑO					LINEA:	COSTEÑO	
OPERACIÓN:	MOLIDO, EMPAQUE						CARGO	OPERARIO DE EMPAQUE
REFERENCIA	2500 Gramos Molido							
ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDADES	TIEMPO BASICO		SUPLEMENTO	TIEMPO FINAL		
			SEGUNDOS	MINUTOS		SEG	MIN	
Molido	Tomar el queso costeño e introducirlo en	16	952,225	15,87	17%	1114,10	18,6	
Embolsar	Tomar el queso y embolsarlo	16	856,255	14,27	17%	1001,82	16,7	
TIEMPO DE PRODUCCION	SIN SUPLEMENTO			TIEMPO DE PRODUCCION	CON SUPLEMENTO (CONTINGENCIAS)			
	SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS		SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS	
	1808,48	30,14	0,50		2115,92	35,27	0,59	

DEPARATMENTO:	COSTEÑO	LINEA:	COSTEÑO
OPERACIÓN:	CORTE, EMPAQUE Y SELLADO		CARGO

REFERENCIA	500 Gramos				CARGO	OPERARIO DE EMPAQUE	
ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDADES	TIEMPO BASICO		SUPLEMENTO	TIEMPO FINAL	
			SEGUNDOS	MINUTOS		SEG	MIN
Cortar	Cortar el bloque de queso costeño en trozos de 500g	60	1750,458	29,17	17%	2048,04	34,1
Embolsar	Tomar el queso y embolsarlo	60	638,462	10,64	17%	747,00	12,5
Sellar	Tomar los productos, introducirlos en la maquina selladora, accionarla y posteriormente depositar el producto ya sellado en la canastilla	60	1317,465	21,96	19%	1567,78	26,1
TIEMPO DE PRODUCCION		SIN SUPLEMENTO		TIEMPO DE PRODUCCION	CON SUPLEMENTO (CONTINGENCIAS)		
		SEGUNDOS	MINUTOS		SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS
		3706,39	61,77		4362,82	72,71	1,21

DEPARATMENTO:	COSTEÑO					LINEA:	COSTEÑO	
OPERACIÓN:	CORTE, EMPAQUE Y SELLADO						CARGO	OPERARIO DE EMPAQUE
REFERENCIA	2500 Gramos							
ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDADES	TIEMPO BASICO		SUPLEMENTO	TIEMPO FINAL		
			SEGUNDOS	MINUTOS		SEG	MIN	
Cortar	Cortar el bloque de queso costeño en trozos de 2500g	10	761,445	12,69	17%	890,89	14,8	
Embolsar	Tomar el queso y embolsarlo	10	191,294	3,19	17%	223,81	3,7	
Sellar	Tomar los productos, introducirlos en la maquina selladora, accionarla y posteriormente depositar el producto ya sellado en la canastilla	10	579,122	9,65	19%	689,16	11,5	

TIEMPO DE PRODUCCION	SIN SUPLEMENTO			TIEMPO DE PRODUCCION	CON SUPLEMENTO (CONTINGENCIAS)		
	SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS		SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS
	1531,86	25,53	0,43		1803,86	30,06	0,50

DEPARATMENTO:	COSTEÑO					LINEA:	COSTEÑO	
OPERACIÓN:	EMPAQUE Y SELLADO						CARGO	OPERARIO DE EMPAQUE
REFERENCIA	Suero costeño 250 gramos							
ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDADES	TIEMPO BASICO		SUPLEMENTO	TIEMPO FINAL		
			SEGUNDOS	MINUTOS		SEG	MIN	
Empaque	Introducir el suero costeño en su respectivo empaque	50	996,313	16,61	17%	1165,69	19,4	
Sellar	Sellar usando la maquina manual de pedal	50	324,751	5,41	17%	379,96	6,3	
TIEMPO DE PRODUCCION	SIN SUPLEMENTO			TIEMPO DE PRODUCCION	CON SUPLEMENTO (CONTINGENCIAS)			
	SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS		SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS	
	1321,06	22,02	0,37		1545,64	25,76	0,43	

DEPARATMENTO:	COSTEÑO					LINEA:	COSTEÑO	
OPERACIÓN:	EMPAQUE Y SELLADO						CARGO	OPERARIO DE EMPAQUE
REFERENCIA	Suero costeño 500 gramos							
ELEMENTO	DESCRIPCION	UNIDADES	TIEMPO BASICO		SUPLEMENTO	TIEMPO FINAL		
			SEGUNDOS	MINUTOS		SEG	MIN	
Empaque	Introducir el suero costeño en su	50	1418,850	23,65	17%	1660,05	27,7	
Sellar	Sellar usando la maquina manual de pedal	50	344,286	5,74	17%	402,81	6,7	
	SIN SUPLEMENTO				CON SUPLEMENTO (CONTINGENCIAS)			

TIEMPO DE PRODUCCION	SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS	TIEMPO DE PRODUCCION	SEGUNDOS	MINUTOS	HORAS
	1763,14	29,39	0,49		2062,87	34,38	0,57