

## INDICE GENERAL

	Página
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	i
<b>INDICE GENERAL</b>	ii
<b>INDICE DE FIGURAS</b>	iv
<b>INDICE DE TABLAS</b>	iv
<b>RESUMEN</b>	v
<b>SUMMARY</b>	vi
<b>I. INTRODUCCION</b>	1
<b>II. OBJETIVOS</b>	2
II.1. Objetivos generales	2
II.2. Objetivos específicos	2
<b>III. EMPRESA EN ESTUDIO: BREDENMASTER CHILE S.A.</b>	3
III.1. BredenMaster Chile S.A. – Industria Panadera	3
III.2. Materias primas utilizadas	4
III.2.1. Harina	4
III.2.2. Agua	4
III.2.3. Materia grasa	5
III.2.4. Levadura	6
III.2.5. Sal	6
III.2.6. Mejoradores	7
III.3. Conocimiento de los productos	7
III.3.1. Breve descripción de los productos por familia	8
III.3.2. Descripción de las etapas para la elaboración de rellenos y congelados	10
III.3.3. Diagrama de flujo para la elaboración de rellenos y congelados	14

<b>IV.</b>	<b>MATERIALES Y MÉTODOS</b>	15
	IV.1. Materiales y equipos para cuantificar rendimientos	15
	IV.2. Metodología de trabajo	15
<b>V.</b>	<b>RESULTADOS Y DISCUSION</b>	16
	<b>Resultados</b>	16
	V.1. Dosificadores	16
	V.1.1. Dosificadores de agua	16
	V.1.2. Dosificadores de harina	17
	V.2. Balance de Masa de los Productos	19
	V.3. Unificación en cantidades de los productos en sus envases	41
	<b>Discusión</b>	42
<b>VI.</b>	<b>CONCLUSIONES</b>	44
<b>VII.</b>	<b>REFERENCIAS</b>	45
	<b>ANEXOS</b>	48
	Nº 1 Definiciones en Rendimientos	
	Nº 2 Balance de Masa para Pan de hoja Redondo	
	Nº 3 Balance de Masa para Caracola	
	Nº 3,1 Rendimiento Rellenos Caracola	
	Nº 4 Balance de Masa para Croissant	
	Nº 5 Balance de Masa para Croissant Grande	
	Nº 6 Balance de Masa para Bocado Dama	
	Nº 7 Balance de Masa para Peruana	
	Nº 8 Balance de Masa para Disco Hoja 25cm	
	Nº 9 Balance de Masa para Disco Masa 20cm	
	Nº 10 Balance de Masa para Palmera	
	Nº 11 Balance de Masa para Empanada Queso Jamón	
	Nº 12 Balance de Masa para Empanada Queso Champiñón	
	Nº 13 Balance de Masa para Chaparrita Vienesas Queso	
	Nº 14 Balance de Masa para Hojaldre Queso Jamón	

- Nº 14,1 Rendimiento Rellenos Hojaldre Queso Jamón
- Nº 15 Balance de Masa para Canasto Membrillo
- Nº 16 Balance de Masa para Canasto Manzana
- Nº 16,1 Rendimiento Relleno Canasto Manzana
- Nº 17 Balance de Masa para Caña Chocolate
- Nº 17,1 Rendimiento Relleno Caña Chocolate
- Nº 18 Balance de Masa para Caña Frambuesa Queso
- Nº 18,1 Rendimiento Relleno Caña Frambuesa Queso
- Nº 19 Balance de Masa para Top Chocolate
- Nº 19,1 Rendimiento Relleno Top Chocolate
- Nº 20 Balance de Masa para Top Frambuesa Queso
- Nº 21 Organigrama de la Empresa
- Nº 22 Orden de Producción
- Nº 23 P.O.E.07.D.08005.ed 03: Procedimiento Operacional Estándar  
“Unidades por formato de envases para Línea Rijkaart”.
- Nº 24 P.O.E.07.D.08005.ed 04: Procedimiento Operacional Estándar  
“Unidades por formato de envases para Línea Rijkaart”
- Nº 25 Formato Ficha Técnica BredenMaster Chile

### **INDICE DE FIGURAS**

Nº 1	Producción porcentual de las líneas en Bredenmaster Chile S.A	3
Nº 2	Producción porcentual por familias de la línea Rijkaart	8

### **INDICE DE TABLAS**

Nº 1:	Familias de productos y porcentaje de participación en la Línea Rijkaart	7
Nº 2:	Cantidad de agua entregada por dosificadores	16
Nº 3:	Cantidad de harina fuerza entregada por dosificadores	18
Nº 4:	Cantidad de harina estándar entregada por dosificadores	18
Nº 5 a Nº 23:	Rendimientos por producto	-