

ANEXO J

Procedimiento recolección de leche

	PROCESO: RECOLECCIÓN DE LECHE PROCEDIMIENTO: RECOLECCIÓN DE LECHE	Código: RL-PR-01
		Versión: 1
		Aprobado:
		Página 1 de 18

1. OBJETIVO

Garantizar la obtención de materia prima principal para la elaboración de productos de óptima calidad, cumpliendo con la cantidad y parámetros necesarios.

2. ALCANCE

Comprende desde la recepción de las planillas para recolección de leche e inspección de vehículo hasta la medición de leche recolectada en el tanque de almacenamiento ubicado en la empresa.

3. RESPONSABLE

Conductor

4. DEFINICIONES

Inocuidad: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- 5.1. Antes de iniciar la ruta de recolección de leche, el conductor debe inspeccionar el aseo del vehículo, si este no cumple con las especificaciones de limpieza planteadas en el formato Revisión de vehículo, este no podrá iniciar la ruta hasta que este aseado y desinfectado.
- 5.2. Periódicamente se le realizará un análisis completo a las muestras de leche recolectada, las cuales determinarán la calidad e inocuidad de la leche ofrecida por los proveedores.
- 5.3. Es responsabilidad del conductor extraer una muestra de leche, la cual identificará con los datos del proveedor, la fecha y hora, esta será transportada hasta la planta de producción para su respectivo análisis.

- 5.4. Diariamente se le realizará una prueba de alcohol a la leche a recolectar, en caso de detectar la adición de agua, medicamentos u otro tipo de sustancias que alteren la calidad de leche se registrará la novedad en la planilla de producción y se informará al gerente la situación.

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

N°	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Auxiliar de producción	Recepción de papelería	Recibe la Planilla de ruta y Revisión de vehículo .
2		Inspección de vehículo	Revisa el vehículo transportador, teniendo en cuenta lo dispuesto en el formato Revisión de vehículo . Si detecta alguna anomalía en el vehículo se remite al procedimiento Mantenimiento de vehículos , de lo contrario continua con la actividad
3		Desplazamiento hasta fincas	Movilizarse en el carro tanque hasta las fincas de los proveedores relacionados en la Planilla de ruta
4	Proveedor de leche	Entregar materia prima	Entrega la leche en cantinas de acero inoxidable o en contenedores plásticos.
5	Auxiliar de producción	Realiza pruebas de calidad de la leche	Extrae una muestra de la leche recibida por el proveedor y realiza el análisis de calidad de la materia prima, mediante la inspección de aspecto, olor y color, prueba de alcohol, entre otras determinadas por la organización. Si la leche cumple con los estándares continua con la actividad 6, de lo contrario es devuelta al proveedor informándole el motivo de la no aceptación y se diligencia los resultados en la planilla. Nota: periódicamente se debe realizar una prueba de mastitis.
6		Trasvasar leche	Medir la cantidad de leche entregada por el proveedor. Filtrar la leche con una malla metálica en acero inoxidable, para su posterior trasvasado al tanque transportador.
7		Diligencia los formatos	Ingresa la información de litros recolectados en la Planilla de ruta y en el formato leche entregada

			suministrada por el proveedor. Continúa con el recorrido previsto.
		Traslado de leche a tanque de enfriamiento	Finalizada la ruta de recolección, se desplaza hasta las instalaciones de la empresa y conecta las bombas de succión al carro tanque para trasvasar la leche al tanque de enfriamiento. Se remite al procedimiento de producción determinado en el presente documento.
8		Realiza limpieza de vehículo	Ejecuta la limpieza del vehículo, teniendo en cuenta con las especificaciones determinadas por la Ingeniera de alimentos.

7. DOCUMENTOS INTERNOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE
	Planilla de ruta
	Revisión de vehículo
	Mantenimiento de vehículos

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1		N.A

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE:			
CARGO:			
FECHA:			

Procedimiento elaboración de quesos

	PROCESO: PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN DE QUESOS	Código: RL-PR-01
		Versión: 1
		Aprobado:
		Página 4 de 18

1. OBJETIVO

Producir quesos frescos de óptima calidad que cumplan con las especificaciones y expectativas de los clientes.

2. ALCANCE

Comprende desde la recepción de leche en la planta de producción hasta el almacenamiento en cuartos fríos de quesos empacados y rotulados.

3. RESPONSABLE

Jefe de producción y Operario de producción

4. DEFINICIONES

Inocuidad: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- Es responsabilidad del jefe de producción supervisar el proceso de transformación de la leche y la delimitación de la producción junto con las condiciones de aseo de los puestos de trabajo y de los operarios de producción.
- Todos los productos lácteos deben contar con un empaque apropiado, etiqueta, fecha de vencimiento y lote de producción.

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Nº	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Auxiliar de producción	Almacena la leche	Acopia la leche en el tanque de enfriamiento, se recomienda una temperatura entre los 2 y 6 °C.
2	Gerente	Remite orden de producción	Genera Orden de producción , teniendo en cuenta los pedidos solicitados por los clientes y las Solicitudes de mercancía de los puntos de venta. Y la remite al supervisor de producción.
3	Supervisor de producción	Revisa Orden de producción	Determina cantidad de materia prima requerida para el cumplimiento de la orden de producción. Si la cantidad disponible no es suficiente para la producción, informa a la Gerente. Pero si los

			insumos requeridos son suficientes continúa con la actividad 4.
4	Auxiliar de producción	Estandarización de acidez	Almacena la leche cruda por un periodo aproximado de 48 horas a una temperatura entre 15 y 25 °C para obtener un PH de 4,3 o una leche ácida.
5	Supervisión de producción	Medición de acidez	Determina si la acidez presente en la leche es la requerida para el proceso productivo. Si cumple con las especificación continua con la actividad 6, de lo contrario adiciona un cultivo o leche con un índice más elevado o bajo de acidez.
6		Pasteuriza la leche	Calienta la leche a una temperatura de 72 – 76 °C durante 15 segundos, seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.
7		Pre maduración de la leche	Deja en reposo la leche durante unos 15 a 30 minutos antes de colocar el cuajo, para permitir un mejor desarrollo de los cultivos.
8		Adición del cuajo y coagulación	Calentar la leche a una temperatura entre los 32 y 35 °C, se adiciona el cuajo, procurando agitar la leche uniformemente durante 2-5 minutos y luego dejar en reposo durante 10-15 minutos.
9	Supervisor de producción	Revisión de la cuajada	Inspecciona la efectividad del proceso de coagulación. Si la cuajada no está lista se aumenta el tiempo de coagulación, procurando que este no supere los 30 minutos, de lo contrario continua con la actividad 9.
10	Auxiliar de producción	Corte de la cuajada	Realiza cortes en la cuajada de un tamaño de 2-3 cm, para esto se debe utilizar un sable de corte y dejar en reposo durante un tiempo no mayor a 5 minutos.
11		Agitación y calentamiento de la cuajada	Agita suavemente la cuajada en una temperatura de 40-45 °C, durante un periodo de tiempo entre 15-30 minutos.
12		Desuerado	Extrae la cuajada y la deposita en el tanque escurridor y depositar durante 10-15 minutos.
13		Calentamiento de la cuajada	Se transfiere la cuajada a una marmita en la cual el queso debe ser llevado a una temperatura entre 70 y 75 °C.

14	Supervisor de producción	Adición de sal y cultivo láctico	Adiciona la sal y el cultivo láctico teniendo en cuenta el peso de la cuajada. Se debe programar la marmita durante 5- 10 minutos.
15	Auxiliar de producción	Hilado de la cuajada	Cuando la cuajada esté blanda se comienza a estirar, levantar y escurrir.
16		Moldeo del queso	Transfiere la masa al mesón de corte y pesaje, en la cual corta partes de masa y son puestos en la balanza hasta lograr el peso especificado en la orden de producción. La masa es puesta en los moldes, los cuales deben ser volteados cada 30 minutos para dar una forma más homogénea. Dejar en reposo durante 3 horas o hasta el día siguiente.
17		Empaque del queso	Se transfiere los quesos a la empacadora al vacío
18		Etiquetado del queso	Señale la fecha de vencimiento del producto y el lote de producción e inserte el queso en la máquina.
19		Almacena quesos	Transfiere los quesos producidos al cuarto frío, procurando no combinar los lotes de producción.
20	Supervisor de producción	Diligencia documentación	Diligencia las planillas de producción, insertando datos tales como cantidad de sal y cultivo láctico, temperaturas, fechas de producción y de vencimiento y número de lote.

7. DOCUMENTOS INTERNOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE
	Orden de producción
	Recolección de leche
	Solicitud de mercancía

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1		N.A

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE:			
CARGO:			
FECHA:			

Procedimiento elaboración de bebidas lácteas

	PROCESO: PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS	Código: RL-PR-01
		Versión: 1
		Aprobado:
		Página 7 de 18

1. OBJETIVO

Producir bebidas lácteas de óptima calidad que cumpla con las especificaciones y expectativas de los clientes.

2. ALCANCE

Comprende desde la recepción de leche en la planta de producción hasta el almacenamiento en cuartos fríos de bebidas lácteas empacadas y rotuladas.

3. RESPONSABLE

Jefe de producción y Operario de producción

4. DEFINICIONES

Inocuidad: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- a. Es responsabilidad del jefe de producción supervisar el proceso de transformación de la leche y la delimitación de la producción junto con las condiciones de aseo de los puestos de trabajo y de los operarios de producción.
- b. Todos los productos lácteos deben contar con un empaque apropiado, etiqueta, fecha de vencimiento y lote de producción.
- c. Debe usarse leche con la acidez adecuada (no mayor de 0.18%) y sin agregar agua. La leche debe estar libre de impurezas.
- d. Mantener muy buenos hábitos de higiene personal y de equipo. Dar los tiempos y temperaturas recomendadas durante el proceso. El cultivo madre agregado en una proporción mayor a la indicada puede generar un sabor amargo

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

N°	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Auxiliar de producción	Almacena la leche	Acopia la leche en el tanque de enfriamiento, se recomienda una temperatura entre los 2 y 6 °C.
2	Gerente	Remite orden de producción	Genera orden de producción , teniendo en cuenta los pedidos solicitados por los clientes y las solicitudes de mercancía de los puntos de venta. Y la remite al supervisor de producción.
3	Supervisor de producción	Revisa Orden de producción	Determina cantidad de materia prima requerida para el cumplimiento de la orden de producción. Si la cantidad disponible no es suficiente para la producción, informa a la Gerente. Pero si los insumos requeridos son suficientes continúa con la actividad 4.
4	Auxiliar de producción	Formulación	La leche se estandariza al 2% de grasa y se agrega 3% de leche en polvo descremada para aumentar el contenido de sólidos totales que contribuyen con la consistencia final del yogurt.
5		Pasteurización	La mezcla se pasteuriza a 85°C durante 10 minutos. Luego se enfría a 42°C, haciendo circular agua fría.
6		Inoculación de cultivo láctico	Se agrega un 2% de cultivo. También se puede agregar entre 2 a 3 % de un yogurt natural si no se cuenta con cultivo madre. Cuando se agrega el cultivo debe agitarse lentamente. El cultivo láctico puede adquirirse comercialmente y una vez iniciado el proceso pueden mantenerse cultivos propios, o comprarlos cada vez que sea necesario.
7		Incubación	Se hace en un baño maría a una temperatura de 42 °C, por un tiempo de 3 a 4 horas, o cuando la acidez haya alcanzado 0.70%. En este tiempo la leche se coagula como un flan, evitando el desprendimiento de suero.
8		Enfriamiento	Se deja enfriar al ambiente, para evitar el desuerado.
9		Batido	Se hace agitándolo lentamente para homogenizarlo, aquí se le puede agregar 10 a

			15% de mermelada de frutas en proporción 50:50 fruta: azúcar. También se le puede agregar color y sabor artificial
10		Envasado	Se vierte en frascos de vidrio o plástico, luego debe ser refrigerado por un tiempo que no exceda los 7 días. Los envases deben ser esterilizados previamente en agua caliente por un tiempo de 15 minutos.
11		Etiquetado del producto	Señale la fecha de vencimiento del producto y el lote de producción e inserte el queso en la máquina.
12		Almacenamiento producto	Transfiere los quesos producidos al cuarto frío, procurando no combinar los lotes de producción.
13	Supervisor de producción	Diligencia documentación	Diligencia las planillas de producción, insertando datos tales como cantidad de sal y cultivo láctico, temperaturas, fechas de producción y de vencimiento y número de lote.

7. DOCUMENTOS INTERNOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE
	Orden de producción
	Recolección de leche
	Solicitud de mercancía

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1		N.A

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

	ELABORO	REVISO	APROBÓ
NOMBRE:			
CARGO:			
FECHA:			

Procedimiento elaboración de arequipe

	PROCESO: PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN DE AREQUIPE	Código: RL-PR-01
		Versión: 1
		Aprobado:
		Página 10 de 18

1. OBJETIVO

Producir arequipe de óptima calidad que cumpla con las especificaciones y expectativas de los clientes.

2. ALCANCE

Comprende desde la recepción de leche en la planta de producción hasta el almacenamiento en cuartos fríos de arequipe empacados y rotulados.

3. RESPONSABLE

Jefe de producción y Operario de producción

4. DEFINICIONES

Inocuidad: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- a. Es responsabilidad del jefe de producción supervisar el proceso de transformación de la leche y la delimitación de la producción junto con las condiciones de aseo de los puestos de trabajo y de los operarios de producción.
- b. Todos los productos lácteos deben contar con un empaque apropiado, etiqueta, fecha de vencimiento y lote de producción.

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

N°	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Auxiliar de producción	Almacena la leche	Acopia la leche en el tanque de enfriamiento, se recomienda una temperatura entre los 2 y 6 °C.
2	Gerente	Remite orden de producción	Genera Orden de producción , teniendo en cuenta los pedidos solicitados por los clientes y las solicitudes de mercancía de los puntos de venta. Y la remite al supervisor de producción.
3	Supervisor de producción	Revisa Orden de producción	Determina cantidad de materia prima requerida para el cumplimiento de la orden de producción. Si la cantidad disponible no es suficiente para la producción, informa a la Gerente. Pero si los insumos requeridos son suficientes continúa con la actividad 4.

4	Supervisor de producción	Revisa que la leche esté correctamente pasteurizada	Determina si la calidad de la leche es la requerida para el proceso productivo. Si cumple con las especificación continua con la actividad 5, de lo contrario procede a realizar el proceso de pasteurización.
5	Auxiliar de producción	Cocción de la leche	Comienza a proporcionarle calentamiento a la leche a 60°C.
6	Auxiliar de producción	Homogenización	Debe agitar la leche con el fin de que el calentamiento de la leche sea uniforme.
7	Auxiliar de producción	Agrega el azúcar	Debe agregar el azúcar directamente a la leche en calentamiento, sin dejar de agitar.
8	Auxiliar de producción	Adición de conservantes	Después de agregar el azúcar, se debe agregar el bicarbonato de sodio, agitando para homogenizar la mezcla
9	Supervisor de producción	Control de temperatura	Con el termómetro se debe medir el rango de temperatura para mantenerlo en 60°C
10	Auxiliar de producción	Continuar homogenizando	Debe seguir agitando la mezcla para homogenizarla, hasta ver que el producto tenga la consistencia deseada
11	Auxiliar de producción	Envasado	La mezcla debe envasarse en caliente, pero sin ajustar la tapa para que todos los vapores puedan ser liberados
12	Auxiliar de producción	Enfriamiento	Dejar que el arequipe se enfríe, por lo menos una hora en un lugar fresco y seco
13	Auxiliar de producción	Empaque y Etiquetado	Se tapa el producto de una forma segura y se etiqueta señalando la fecha de vencimiento y el lote de producción.
14	Auxiliar de producción	Almacenamiento	Transfiere los arequipes producidos al estante de almacenamiento, procurando no combinar los lotes de producción.
15	Supervisor de producción	Diligencia documentación	Diligencia las planillas de producción, insertando datos tales como cantidad, temperaturas, fechas de producción y de vencimiento y número de lote.

7. DOCUMENTOS INTERNOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE
	Orden de producción
	Recolección de leche
	Solicitud de mercancía

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1		N.A

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

	ELABORO	REVISO	APROBÓ
NOMBRE:			
CARGO:			
FECHA:			

Procedimiento comercialización en puntos de venta

	PROCESO: COMERCIALIZACIÓN PROCEDIMIENTO: COMERCIALIZACIÓN EN PUNTOS DE VENTA	Código: RL-PR-01
		Versión: 1
		Aprobado:
		Página 13 de 18

1. OBJETIVO

Comercializar productos de óptima calidad que cumpla con las especificaciones y expectativas de los clientes.

2. ALCANCE

Comprende desde la recepción y almacenamiento en refrigeradores de productos terminados hasta la recepción de dinero por concepto de venta de productos.

3. RESPONSABLE

Administrador punto de venta

4. DEFINICIONES

Inocuidad: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- Es responsabilidad del administrador de punto de venta garantizar la disponibilidad de productos y la correcta rotación de los mismos.
- Al detectar un producto vencido, este debe ser apartado de las vitrinas y debe ser entregado con los productos no conformes al conductor o jefe de producción.
- Cuando un lote de productos este pronto a su vencimiento se debe informar al jefe de producción y al gerente.

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Nº	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Administrador punto de venta	Revisa stock de productos	Inspecciona la mercancía disponible en el punto de venta y realiza Solicitud De Mercancía de los productos que se encuentran con un bajo índice de stock.
2		Remite solicitud de mercancía	Envía solicitud de mercancía a Gerente.

3	Gerente	Realiza solicitud de productos	Revisa la Solicitud de mercancía generada por el Administrador del punto de venta. Si los productos solicitados son producidos por la empresa se remite al proceso de producción y continúa con la actividad 5. De lo contrario se remite al proceso de compras, procedimiento compra de productos no realizados por la empresa, y continúa con la actividad 4.
4	Administrador punto de venta	Recibe productos de proveedor externo	Recibe los productos al proveedor y compara con la Solicitud de mercancía. Si detecta una inconsistencia en la mercancía recibida comunica al Proveedor y al Gerente, de lo contrario firma la factura y se remite al procedimiento pago de proveedores.
5		Recibe productos propios	Recibe los productos elaborados por producción y verifica el cumplimiento de las especificaciones para comercialización de productos lácteos. Si el producto recibido no es apto para la comercialización se realiza la devolución a producción y se ingresa a la novedad. Pero si el producto es apto, diligencia la planilla y continúa con la actividad 6.
6		Limpia los estantes de almacenamiento	Realiza aseo de los lugares de almacenamiento constantemente y antes de ingresar nuevos productos.
7		Almacena los productos	Almacena los productos en los diferentes estantes y refrigeradores, procurando dejar los productos con fecha de vencimiento más pronta al frente.
8		Prepara degustación	Corta en cuadros pequeños las muestras de producción, para ser ofrecidas como degustación de los productos a los visitantes de la empresa.
9		Ofrece productos a visitantes	Explica a los visitantes de la organización los productos ofrecidos por la empresa, tamaños y precios de los mismos, y entrega degustación de uno de los productos.
10	Cliente	Solicita producto	Solicita producto especificando el tamaño o precio.
11	Administrador punto de venta	Entrega el producto	Entrega el producto solicitado por el cliente.

			Nota: Antes de realizar la entrega del producto revisa que el producto este en buen estado y no este vencido.
12		Recibe pago	Genera y entrega la factura de venta . Recibe pago de los productos.
13		Realiza arqueo de caja	Al final del día genera un informe de ventas, realiza arqueo de caja e ingresa la información en el libro diario .

7. DOCUMENTOS INTERNOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE
	Solicitud de mercancía
	Factura de venta
	Arqueo de caja
	Libro diario

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1		N.A

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE:			
CARGO:			
FECHA:			

Procedimiento Comercialización a clientes

	PROCESO: COMERCIALIZACIÓN PROCEDIMIENTO: COMERCIALIZACIÓN A CLIENTES	Código: RL-PR-01
		Versión: 1
		Aprobado:
		Página 16 de 18

1. OBJETIVO

Comercializar productos de óptima calidad que cumpla con las especificaciones y expectativas de los clientes.

2. ALCANCE

Comprende desde la recepción y almacenamiento en vehículos con refrigerador de productos terminados hasta la entrega de estos a los clientes y la posible recepción de dinero por concepto de venta de productos.

3. RESPONSABLE

Administrador punto de venta

4. DEFINICIONES

Inocuidad: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

5. DISPOSICIONES GENERALES

- En las instalaciones de algunos clientes pueden solicitar al conductor documentos tales como: Licencia de conducción, Afiliación a Salud y ARL o Carnet de la empresa. También pueden realizar pruebas de alcoholemia.
- Es responsabilidad del conductor la radicación de las facturas y en algunos casos la recepción del pago de estas mismas.

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Nº	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Cliente	Solicita cotización	A través de correo electrónico o llamada telefónica solicita al proveedor la generación de una cotización.
2	Gerente	Genera cotización	Remite cotización de productos requeridos por el cliente.
3	Cliente	Envía orden de pedido	Remite orden de pedido al proveedor

4	Gerente	Recepción de pedido	Recibe orden de pedido del cliente y con esta genera orden de producción, se remite al proceso de producción.
5		Recibe productos	Recibe los productos solicitados al auxiliar de producción. Si el pedido está completo se remite a la actividad 6, de lo contrario informa al supervisor de producción.
6		Envía documentación	Remite la cotización y la orden de pedido al Administrador punto de venta.
7	Administrador punto de venta	Realiza factura de venta	Genera la factura de venta, teniendo en cuenta los precios establecidos en la cotización suministrada por el Gerente.
8	Gerente	Entrega papelería	Informa al conductor el pedido y entrega documentos como factura de venta, cotización, Orden de pedido, cámara de comercio, RUT, afiliación a ARL.
9	Conductor	Carga los productos	En estivas moviliza los productos y los carga en el carro transportador.
10		Conduce a instalaciones del cliente	Se moviliza hasta las instalaciones del cliente, teniendo en cuentas las especificaciones de ubicación suministradas por la Gerente.
11		Entrega productos solicitados	En las instalaciones del cliente, realiza entrega de los productos solicitados, especificando el tipo de producto y el tamaño. Realiza entrega de la documentación.
12	Cliente	Compara la factura	Valida que la información contenida en la factura de venta sea correcta, Si es correcta firma el documento y continúa con la actividad 13, de lo contrario le manifiesta al conductor, que la Factura presenta falencias, para su posterior cambio.
13	Conductor	Recibe pago de factura	Recibe la copia de la factura de venta firmada y el pago de esta misma.
14		Conduce a instalaciones de la empresa	Se moviliza hasta las instalaciones de la empresa
15		Entrega de documentos	Entrega la copia de la factura de venta firmada y el pago de esta misma.

7. DOCUMENTOS INTERNOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE
	Cotización
	Factura de venta

8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1		N.A

9. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE:			
CARGO:			
FECHA:			