


	<b>Procedimiento de Procesos Misionales en LAIT FRUIT</b>	Código:	RC – PD -1 PR – PD – 1 DV – PD – 1
		Versión	1
		Fecha	1/06/2021

## Tabla de Contenido

1. Proceso de Recolección
  - 1.1. Objetivo de proceso.
  - 1.2. Alcance del proceso.
  - 1.3. Responsable del proceso.
  - 1.4. Definiciones claves.
  - 1.5. Requisitos previos generales.
  - 1.6. Actividades.
  - 1.7. Documentación relacionada.
  - 1.8. Control a los cambios.
  - 1.9. Revisión y Aprobación
  
2. Proceso de Producción.
  - 2.1. Objetivo de proceso.
  - 2.2. Alcance del proceso.
  - 2.3. Responsable del proceso.
  - 2.4. Definiciones claves.
  - 2.5. Requisitos previos generales.
  - 2.6. Actividades.
  - 2.7. Documentación relacionada.
  - 2.8. Control a los cambios.
  - 2.9. Revisión y Aprobación
  
3. Proceso de Distribución y Ventas.
  - 3.1. Objetivo de proceso.
  - 3.2. Alcance del proceso.
  - 3.3. Responsable del proceso.
  - 3.4. Definiciones claves.
  - 3.5. Requisitos previos generales.
  - 3.6. Actividades.
  - 3.7. Documentación relacionada.
  - 3.8. Control a los cambios.
  - 3.9. Revisión y Aprobación

	<h2>Procedimiento de Recolección</h2>	Código:	RC – PD – 1
		Versión	1
		Fecha	1/06/2021

### 1.1 Objetivo de proceso.

La recolección y provisión de materia prima (Leche) de alta calidad, para la producción eficiente de productos lácteos, cumpliendo con la cantidad requerida y parámetros establecidos

### 1.2 Alcance del proceso.

El proceso abarca el estudio de materia prima del proveedor, recolección y transporte refrigerado hacia las instalaciones de Lait Fruit.

### 1.3 Responsable del proceso.

Cargo	Nombre
Colaborador 1	Sergio Carvajal
Colaborador 2	Ricardo Carvajal

### 1.4 Definiciones.

- Provisión: Acción de proveer.
- 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.
- Medidor de PH: Un pH metro o medidor de pH es un instrumento científico que mide la actividad del ion hidrógeno en soluciones acuosas, indicando su grado de acidez o alcalinidad expresada como pH.

### 1.5 Generalidades.

- Revisar el estado y mantenimiento del vehículo, para el transporte de la materia prima.
- El encargado de recolección tiene que asegurarse de llevar el equipo necesario para la correcta inspección de calidad de la materia prima, así mismo los equipos necesarios para el transporte de la materia prima.

- Garantizar el espacio de refrigeración listo para el debido y correcto almacenamiento de la materia prima ya recolectada.

#### 1.6 Procedimiento.

N°	Actividad	Descripción	Responsable
1	Recepción de la Orden de Compra	El proceso de recolección recibe la Orden de Compra con las especificaciones del proveedor y las especificaciones de la materia prima.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
2	Alistamiento del vehículo y herramientas de medición y almacenamiento	Se revisa el estado actual del vehículo de transporte, además se alistan las herramientas utilizadas en la medición y almacenamiento de la materia prima.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
3	Desplazamiento hasta el proveedor	Desplazarse hasta los proveedores, según la ruta establecida en la orden de compra	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
4	Entrega de materia prima	El proveedor entrega la materia prima en cantinas transportadoras	Proveedor
5	Pruebas de calidad, PH y Acidez a la materia prima	Se realizan pruebas de PH, a la materia prima, también se verifica su densidad. Priorizando siempre la calidad en la materia prima. Si la materia prima pasa las pruebas de calidad, se continúa con los procesos de recolección, de lo contrario se le devuelve la leche entregada y se descuentan los litros en mal estado.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
6	Alistar la materia prima en el vehículo transportador	Se alistan las cantinas de transporte con la materia prima aprobada.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
7	Transporte a el punto de producción	Ya con la materia prima recolectada se dispone a transportarla a el punto de fabricación de Lait Fruit	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal

8	Almacenamiento refrigerado de la materia prima	Cuando la materia prima llega al punto de producción se almacena en frío.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
9	Limpieza de herramientas	Se ejecutan las limpiezas de las herramientas utilizadas en el proceso de recolección	Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
10	Actualizar información	Se almacena la información pertinente y se actualizan los datos de los indicadores	Colaborador 1 - Sergio Carvajal

**1.7** Documentación relacionada.


Documentos	Código
Orden de Compra de materia prima	N/A
Indicador de Calidad de Proveedor	

**1.8** Control a los cambios.

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
1		N/A

**1.9** Revisión y Aprobación

	Elaborado	Revisado	Aprobado
Cargo			
Firma			
Fecha			

	<h2>Procedimiento de Producción</h2>	Código:	PR – PD – 1
		Versión	1
		Fecha	1/06/2021

## 2. Objetivo de proceso.

La elaboración de productos lácteos artesanales de alta calidad, que cumplan y satisfagan con las expectativas y necesidades de los clientes, cumpliendo con los requerimientos legales establecidos y uso eficiente de los recursos

### 2.1 Alcance del proceso.

El proceso abarca la programación de los productos a elaborar, lo correspondiente a la transformación de las materias primas a un producto final y el correspondiente empaclado y etiquetado.

### 2.2 Responsable del proceso.

Cargo	Nombre
Colaborador 1	Sergio Carvajal
Colaborador 2	Ricardo Carvajal
Colaborador 3	Daniel Carvajal

### 2.3 Definiciones claves.

- Provisión: Acción de proveer.
- 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.

### 2.4 Requisitos previos generales.

- Para la producción se debe de tener en cuenta que los espacios y los operarios deben de estar en excelentes estados de limpieza e higiene. También tener en cuenta los procedimientos requeridos de adición de agentes fermentadores, los tiempos adecuados de proceso y sus temperaturas recomendadas para garantizar un proceso óptimo.

- Tener presente en los procesos de empaque y etiquetado que las fechas y etiquetas deben de estar actualizadas y claras según la normativa.
- Para la producción se debe revisar el estado actual de la materia prima, consultar los tiempos de recolección y almacenamiento, verificar que la materia esté libre de impurezas.

## 2.5 Actividades.

N°	Actividad	Descripción	Responsable
1	Envío de Orden de producción	El departamento de ventas y distribución envía la orden de producción según los pedidos solicitados por los clientes. Este es remitido al departamento de producción.	Coordinador de Ventas - Rafael Ortega
2	Revisión de Orden de Producción	Según el pedido solicitado por el cliente y sus requerimientos, se realiza el plan de producción, aquí se calcula la materia prima requerida para la producción.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal
3	Pasteurización	La materia prima es filtrada, antes de calentarse. La materia prima se calienta a una temperatura de 92°C aproximadamente, luego se baja la temperatura controladamente a los 45°C aproximadamente	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
4	Fermentación	Se adicionan los agentes fermentadores a una temperatura adecuada de 45°C, se controla la temperatura rigurosamente para un buen proceso.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
5	Homogenización	Se procede con un agitador a revoluciones constantes para la correcta separación de partículas, después de agitar se procede a colar la materia prima y así se homogeniza el producto.	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
6	Aromatización	Se agregan edulcorantes, estabilizadores, zumo de fruta natural, según requerimientos del cliente	Colaborador 1 - Sergio Carvajal Colaborador 2 - Ricardo Carvajal

7	Envasado	Para el proceso de envasado se mide la cantidad adecuado para la presentación correspondiente, se cierra el producto y se sella herméticamente	Colaborador 3 - Daniel Carvajal
8	Etiquetado	Para el etiquetado se dispone a utilizar la etiqueta correspondiente, con fechas de vencimiento, cumpliendo con la normativa.	Colaborador 3 - Daniel Carvajal
9	Almacenamiento refrigerado de la materia prima	Después del respectivo envasado y etiquetado se procede a refrigerar el producto, esperando a su distribución y venta	Colaborador 3 - Daniel Carvajal
10	Limpieza de Área de producción y Herramientas	Se ejecutan las limpiezas de las áreas de producción y las herramientas utilizadas en el proceso de Producción	Colaborador 2 - Ricardo Carvajal
11	Actualizar información	Se almacena la información pertinente y se actualizan los datos de los indicadores	Colaborador 1 - Sergio Carvajal

## 2.6 Documentación relacionada.

Documentos	Código
Orden de Producción	N/A
Indicador de Rendimiento de los procesos de producción láctea calculado con las perdidas (Tabla de Mando Indicadores)	

## 2.7 Control a los cambios.

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
1		N/A

## 2.8 Revisión y Aprobación

	Elaborado	Revisado	Aprobado
Cargo			
Firma			
Fecha			

	<h2>Procedimiento de Distribución y Ventas</h2>	Código:	DV – PD – 1
		Versión	1
		Fecha	1/06/2021

### 3. Objetivo de proceso.

El propósito es la venta y distribución de los productos elaborados en Lait Fruit, garantizando la satisfacción del cliente con una atención oportuna.

#### 3.1 Alcance del proceso.

El proceso abarca la búsqueda de clientes, acuerdo con clientes y su respectiva distribución y venta

#### 3.2 Responsable del proceso.

Cargo	Nombre
Colaborador 1	Sergio Carvajal
Coordinador de Ventas	Rafael Ortega
Vendedor 1	Yarley Montealegre
Vendedor 2	Paola Bejarano

#### 3.3 Definiciones claves.

- Inventario: Lista ordenada de bienes y demás cosas valorables que pertenecen a una persona, empresa o institución.
- 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.

#### 3.4 Requisitos previos generales.

- Es responsabilidad de los vendedores la elaboración de las facturas cuando se realizan las ventas y la recepción de los pagos correspondientes.

#### 3.5 Actividades.

N°	Actividad	Descripción	Responsable
1	Mercadeo y muestra del portafolio de productos a los clientes	Los vendedores muestran el portafolio de productos a los clientes, si lo desean ellos realizan el pedido	Coordinador de Ventas (Rafael Ortega) Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)
2	Pedido del cliente	El cliente ya informado con el portafolio de productos, realiza su pedido, comunicándose con los participantes en ventas	Coordinador de Ventas (Rafael Ortega) Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)
3	Generación de Orden de Producción	Se genera y envía la Orden de producción al proceso de Producción.	Coordinador de Ventas (Rafael Ortega)
4	Entrega de Productos realizados por Producción	El proceso de Producción entrega el producto terminado, de acuerdo a las especificaciones en la Orden de Producción	Departamento de Producción
5	Alistamiento de la entrega del producto	Esta actividad se basa en el alistamiento y preparación del producto para su entrega, identificación del cliente, ruta, horario, herramientas de facturación y cargue del producto al vehículo de distribución.	Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)
6	Traslado hacia el lugar del cliente	El vendedor se traslada hacia la localización del cliente y le entrega el pedido.	Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)
7	Verificación de pedido	El cliente verifica su pedido según la orden especificada	Cliente
8	Generación de recibos y pagos Etiquetado	El vendedor genera el recibo. El Vendedor recibe el dinero.	Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)

9	Traslado a la empresa	El vendedor se traslada hacia la empresa	Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)
10	Entrega de documentación y pagos a Direccionamiento Estratégico	El vendedor entrega la copia de factura del cliente y el dinero recaudado.	Vendedor 1 (Yarley Montealegre) Vendedor 2 (Paola Bejarano)
11	Actualizar información	Se almacena la información pertinente y se actualizan los datos de los indicadores	Colaborador 1 - Sergio Carvajal

**3.6** Documentación relacionada.

Documentos	Código
Orden de Producción	N/A
Factura de Venta	N/A
Indicador de Ventas Proyectadas (Tabla de Mando Indicadores)	

**3.7** Control a los cambios.

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
1		N/A

**3.8** Revisión y Aprobación

	Elaborado	Revisado	Aprobado
Cargo			
Firma			
Fecha			