



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



**PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACION DE
PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG
HANG S.A.S**

**PRESENTADO POR:
JOSUE DAVID BENJUMEA GONZÁLEZ
CÓDIGO:
2017116011**

**PRESENTADO A:
Rafael Alzamora
Tutor de prácticas profesionales
Hugo Ruan
Jefe inmediato empresa**

**UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA
PROGRAMA
INGENIERÍA INDUSTRIAL**

**Fecha de entrega:
05/01/2023**



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



CONTENIDO

1. PRESENTACIÓN	3
2. OBJETIVOS Y/O FUNCIONES	4
2.1. Objetivo General:	4
2.2. Objetivos Específicos:	4
2.3. Funciones del practicante en la organización.....	5
3. JUSTIFICACIÓN.....	6
4. GENERALIDADES DE LA EMPRESA:.....	8
5. SITUACIÓN ACTUAL	13
6. BASES TEÓRICAS RELACIONADAS	20
7. DESARROLLO DE ACTIVIDADES.....	22
8. CRONOGRAMA	47
9. CONCLUSIONES Y LÍNEAS FUTURAS	48
10. BIBLIOGRAFÍA.....	50
ANEXOS	51

	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
---	---	---

1. PRESENTACIÓN

El presente proyecto “IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN”, será puesto en marcha en los locales de la empresa de comida china express, conocida como Long Hang S.A.S.

La implementación de la estandarización de procesos en la empresa Long Hang S.A.S pretende mejorar la calidad de los procesos en la empresa, con fines de ser más eficientes en la prestación de sus servicios y ofrecerle una experiencia de calidad a todos sus clientes. A su vez se busca llevar una supervisión y control constante de las operaciones dentro de la empresa, en este caso analizando el campo de acción que es la cocina de sus locales. A su vez se busca mantener una supervisión constante de los procedimientos operacionales y condiciones de las instalaciones de Long Hang S.A.S en cuanto seguridad y salud en el trabajo para evitar sucesos que generen cuellos de botella, riesgos laborales los cuales puedan causarle daños a la organización.

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<p style="text-align: center;">IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
--	---	---

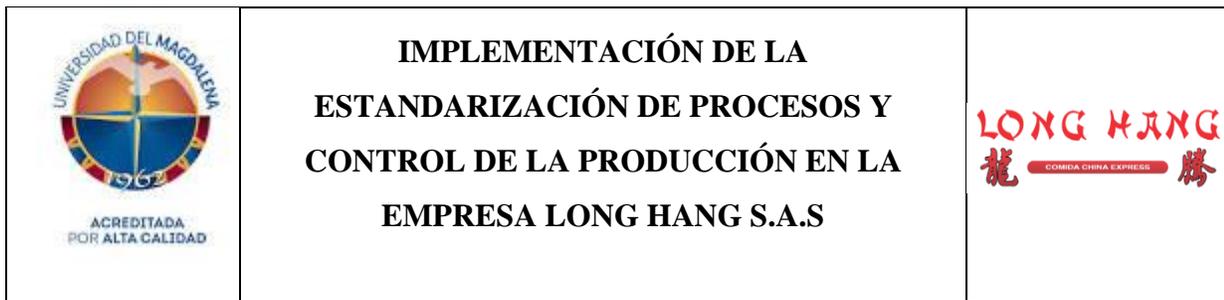
2. OBJETIVOS Y/O FUNCIONES

2.1. Objetivo General:

Implementar técnicas de estandarización de procesos y evaluación de riesgos que se encuentren en las diferentes instalaciones y departamentos de la organización (Long Hang S.A.S.).

2.2. Objetivos Específicos:

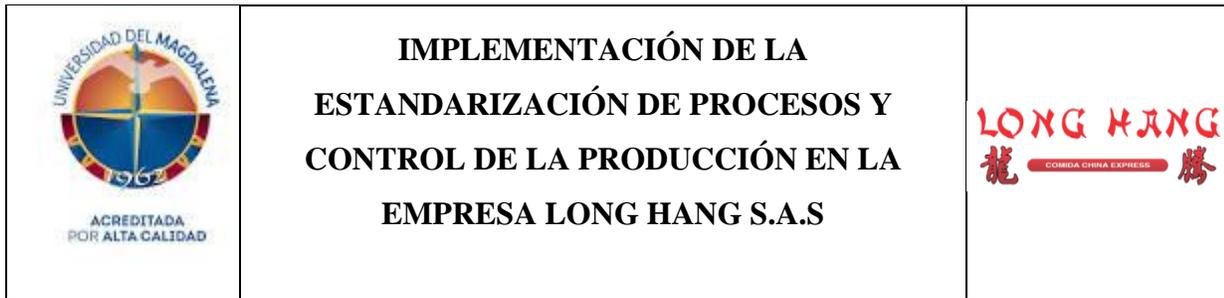
1. Realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa Long Hang S.A.S.
2. Diseñar plantillas estándar, para la optimización de procesos en cocina.
3. Establecer estrategias de mejora continua con un enfoque dirigido a la aplicación de normas estándar en la cocina (Norma Usna 007 – Norma ISO 22000).
4. Implementar la estandarización de los procesos de producción, evaluación de riesgos, buenas prácticas de manufactura y control de inventario.
5. Evaluar las mejoras en los procesos antes y después de la implementación de estandarización y gestión de la calidad en los alimentos.



2.3. Funciones del practicante en la organización:

En los 6 meses que me desempeñe en la empresa LONG HANG S.A.S, realice funciones de seguimiento de labores, apoyo en seguridad y salud en el trabajo, gestión de la calidad, estudio de tiempos y movimientos en las 5 instalaciones de la empresa ubicadas en Santa Marta, trabajando con el área de talento humano y operaciones; y destacando dentro de las principales funciones realizadas las siguientes:

1. Realizar seguimiento a las labores de operaciones en cocina, calidad de los alimentos y gestión del talento humano.
2. Identificar oportunidades de mejora y realizar recomendaciones a supervisores y administradores de cada local de Long Hang.
3. Realizar informes de las oportunidades de mejoras encontradas en la empresa para el área de producción, con el fin de cumplir con los estándares exigidos por el cliente y en busca de la mejora continua de los procesos.
4. Apoyar en labores de Seguridad y salud en el trabajo en compañía del ARL Positiva.
5. Diseñar un manual de funciones para las diferentes áreas de la empresa.



3. JUSTIFICACIÓN:

Actualmente el sector servicios es uno de los más cuestionados y criticados en términos de calidad; en donde los constantes cambios de la economía actual y diversos retos que se presentan, obligan a cada negocio a ser más competitivos para sobrevivir ante las exigencias del mercado. Por lo cual se hace necesario implementar técnicas de estandarización y la búsqueda de la mejora continua en cuanto a calidad del producto o servicio, con el fin de satisfacer las necesidades del cliente.

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado, se implementaron estrategias de estandarización y optimización de procesos dentro de la empresa, así como también la innovación con nuevas estrategias de marketing y calidad del servicio al cliente. Esto con el fin de tomar acciones correctivas que permitan mejorar la producción y crear acciones preventivas que ayuden a mitigar la ocurrencia de incidentes o accidentes que pongan en riesgo del cumplimiento de los estándares de calidad establecidos para establecimientos del sector servicios, así como también la eficiencia y la eficacia de sus procesos.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



4. GENERALIDADES DE LA EMPRESA:

4.1. Información general

- ✓ Razón Social: **Long Hang S.A.S.**
- ✓ NIT: **900648058-3.**
- ✓ Cámara de Comercio: **Santa Marta.**
- ✓ Número de Matrícula: **153200.**
- ✓ Fecha de Matrícula: **26/Agosto/2013.**
- ✓ Tipo de Organización: **Sociedades Por Acciones Simplificadas S.A.S.**
- ✓ Tipo de Sociedad: **Sociedad Comercial.**
- ✓ Estado de la matrícula: **Activa.**
- ✓ Última Renovación: **2022.**
- ✓ Número de Empleados: **239.**



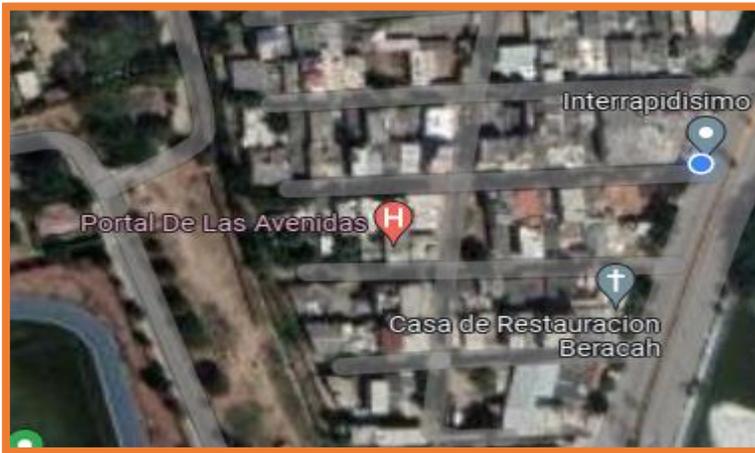
IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



4.2 Marco Institucional:

4.2.1. Nombre: LONG HANG S.A.S.

4.2.2. Ubicación Oficina: Portal de las Avenidas Mz F local 3.



4.2.3. Reseña Histórica

Long Hang de comida china express nace en el año 2009 con la idea de cambiar el concepto de la comida china tradicional en Colombia. trabajamos desde la fusión perfecta de los ingredientes hasta la presentación de nuestros platos. Actualmente están ubicados en 7 ciudades del país con mayor presencia en la costa caribe colombiana.

Su prioridad es brindar la mejor experiencia a sus clientes mediante el exquisito menú preparado por los expertos en cocina con ingredientes de la mejor calidad, haciendo énfasis en la combinación perfecta de textura, colores, aromas y sabores. Long Hang S.A.S trabaja cada día para ser los mejores en lo que hacemos y poder llegar a cada rincón de los hogares colombianos.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



4.2.4. Organigrama

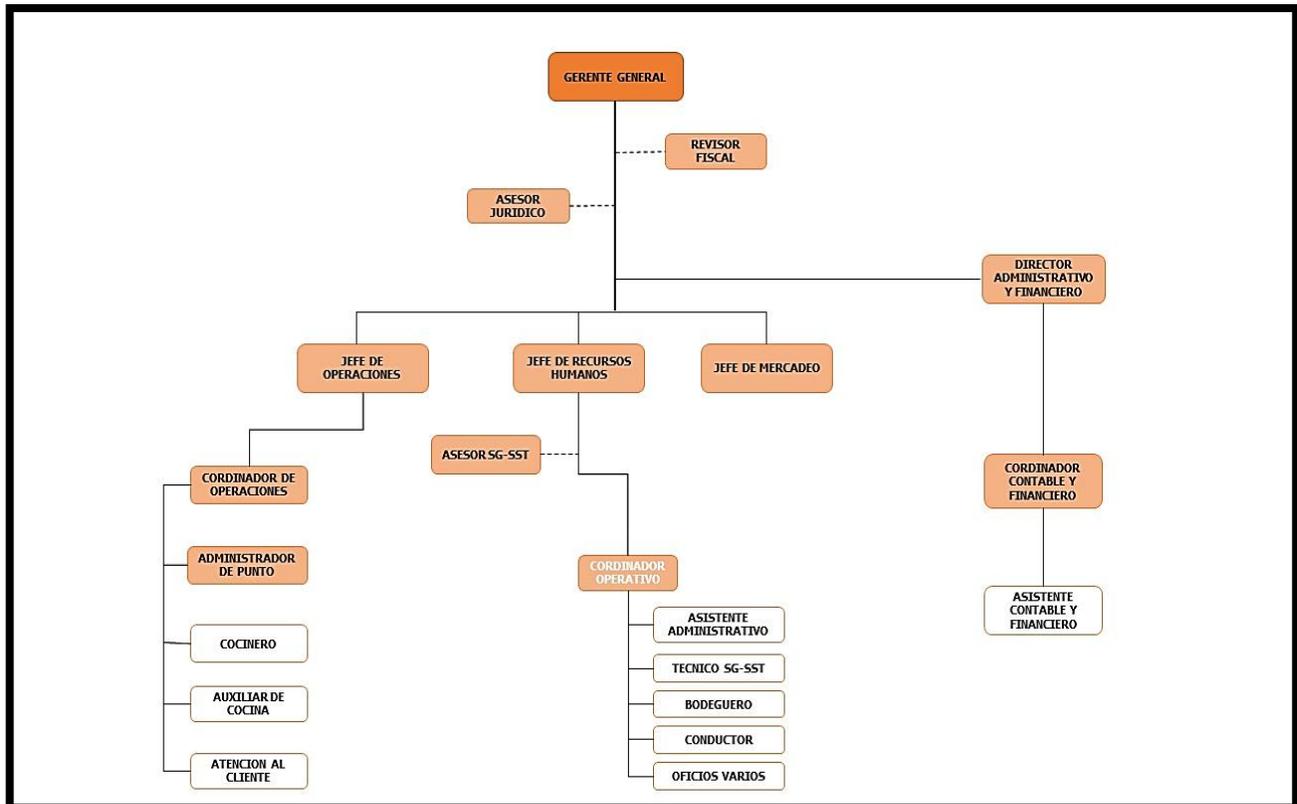


Figura 1. Organigrama institucional Long Hang S.A.S. Fuente: LONG HANG S.A.S.

	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
---	---	---

4.2.5. Mapa de Procesos

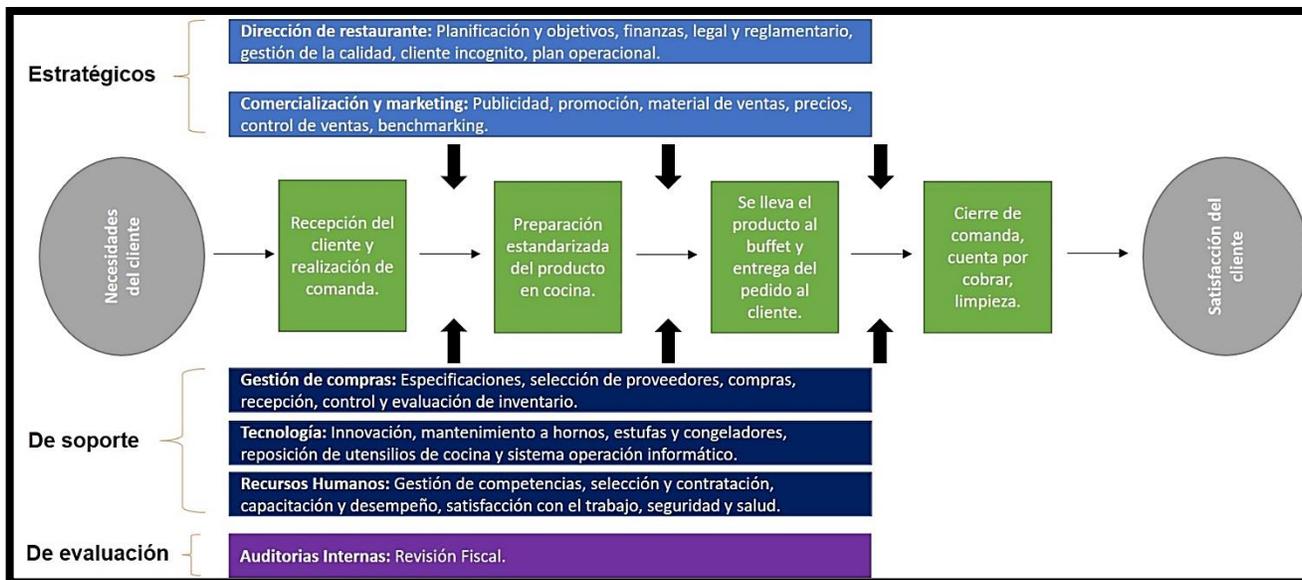


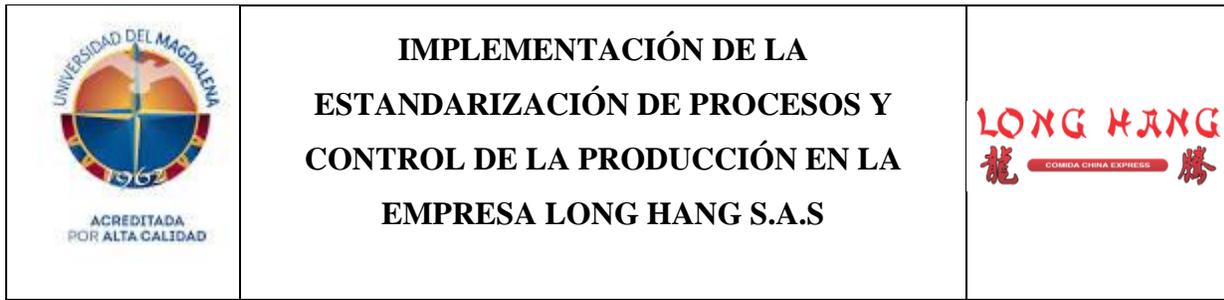
Figura 2. Mapa de procesos Long Hang S.A.S. **Fuente:** AUTOR.

4.2.6. Misión

Innovar en el concepto de producción de comida china express, ofreciendo alimentos preparados con productos de excelente calidad, acompañado de un servicio ágil y eficiente que le permita al cliente tener una exquisita experiencia de consumo.

4.2.7. Visión

Posicionarnos como la cadena de restaurante de comida china express más importante a nivel global, expandiéndonos en el territorio nacional e internacional; desarrollando nuestra labor con responsabilidad social y generación de empleo local.



5. SITUACIÓN ACTUAL:

Actualmente la organización LONG HANG S.A.S está ubicada en 7 ciudades del país con mayor presencia en la costa caribe colombiana, la prioridad de la compañía es brindar la mejor experiencia a los clientes mediante el exquisito menú preparado por expertos en cocina con ingredientes de la mejor calidad, haciendo énfasis en la combinación perfecta de textura, colores, aromas y sabores. Es una empresa que le apunta siempre a la mejora continua debido a sus valores corporativos, se preocupan por la calidad de sus productos, así como también en la satisfacción de sus clientes.

Long Hang S.A.S tiene la visión de seguir creciendo hacia más ciudades de nuestro país, por lo cual se están adecuando las mejoras pertinentes para que la empresa tenga un mejor posicionamiento y reconocimiento en el territorio colombiano e incluso internacionalmente. Se resalta la importancia que tiene esta empresa con sus trabajadores, debido a que se le realizan las debidas capacitaciones de manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales, permitiendo así una mejoría en sus procesos tanto internos como externos y en el desempeño de cada empleado.

A su vez, la falta de procesos estandarizados ha sido una problemática con la que la empresa ha estado lidiando por años, donde la variabilidad de sus recetas en algunos puntos locales ha originado algunas inconformidades por lo cual se hace necesario atacar con acciones correctivas para mejorar este factor de trascendencia en la compañía.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S

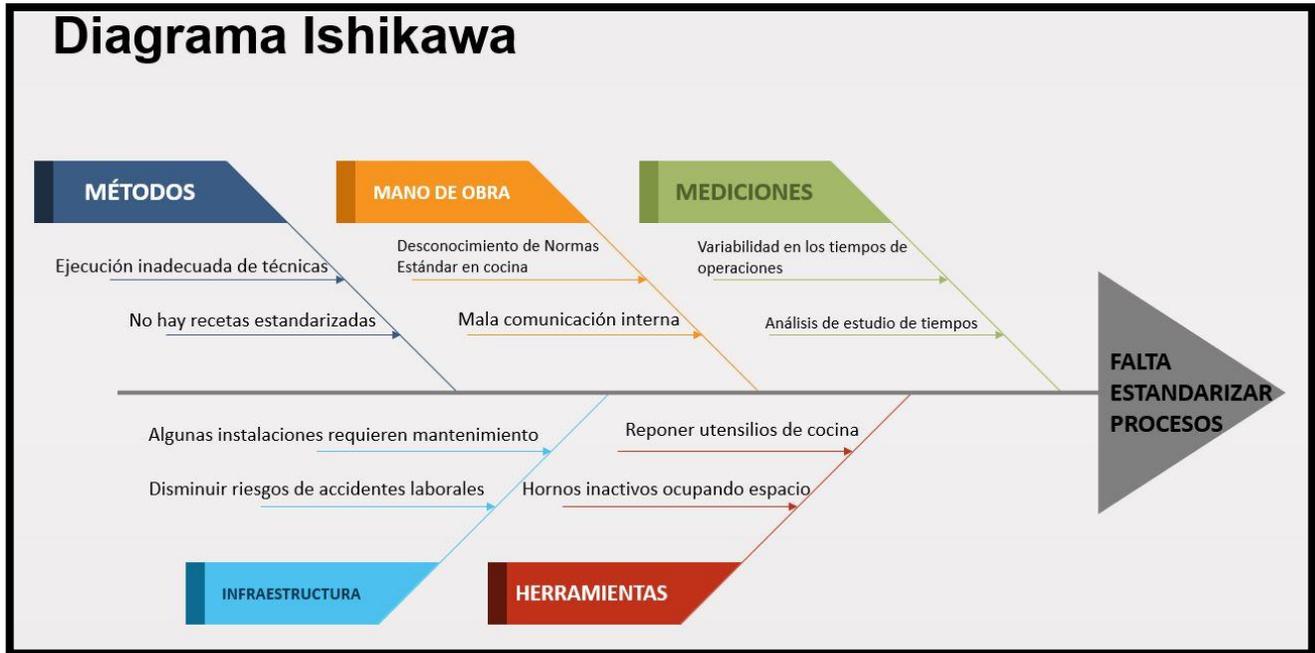


Figura 3. Diagrama de Ishikawa. **Fuente:** Autor.

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<p style="text-align: center;">IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	 <p>LONG HANG 龍 COMIDA CHINA EXPRESS 勝</p>
--	---	---

6. BASES TEÓRICAS RELACIONADAS

Dentro de las bases teóricas para la realización del proyecto se tuvieron en cuenta los conocimientos aprendidos en las asignaturas Análisis de procesos, Control estadístico de procesos, sistemas de gestión de la calidad y Salud Ocupacional, utilizadas para realizar la toma de tiempos, evaluación de riesgos y para medir los rendimientos del desarrollo de las labores de los cocineros que laboran en las instalaciones de la empresa Long Hang S.A.S, así mismo establecer los lineamientos de calidad aceptados teniendo en cuenta los estándares de calidad y satisfacer las necesidades del cliente. Por lo cual, se crea un diagrama de Ishikawa para dar una visión general de la situación actual de la empresa, plantillas estándar para especificar las tareas con mayor potencial de mejora en cuanto a las recetas, distribución de planta y las técnicas de cortes. También se usaron conceptos adquiridos en la asignatura de seguridad ocupacional, haciendo uso de matriz de riesgos y realización de capacitaciones de SST con el fin de disminuir los índices de accidentalidad laboral. Cabe resaltar que cada una de las bases teóricas aprendidas a lo largo de la carrera profesional fueron de vital importancia para el correcto desempeño en las funciones que se me asignaron en la empresa Long Hang S.A.S con el objetivo de fortalecer dichos conocimientos al ponerlos en práctica.

Por otra parte, se tuvieron en cuenta los parámetros establecidos por la “NORMA TÉCNICA SECTORIAL USNA 007” dada por la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, unidad sectorial de normalización que representa al gremio.

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	 <p>LONG HANG 龍 COMIDA CHINA EXPRESS 勝</p>
--	---	---

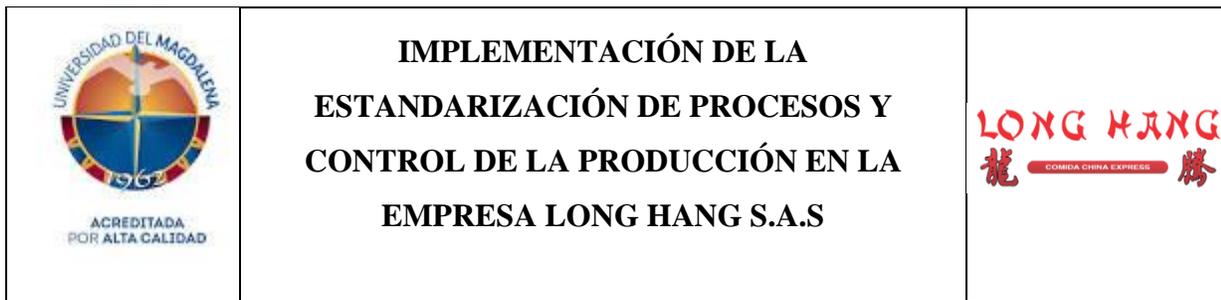
La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio. La elaboración de la norma está representada por el comité técnico competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

Definiciones:

- ✓ **Alimentos de alto riesgo:** Alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes.
- ✓ **Área de proceso:** Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.
- ✓ **Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal).
- ✓ **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.
- ✓ **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones, equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
---	---	---

- ✓ **Merma:** Es la pérdida que pueden sufrir algunos alimentos en relación con sus características físicas derivados de la influencia de diferentes factores externos como son: la manipulación, el almacenaje, la cocción o la refrigeración y la congelación.
- ✓ **Escaldar:** Cocer en un medio líquido (agua, almíbar de azúcar, alcohol) sin que llegue a hervir, quedando cubierto el producto del líquido solo lo estrictamente necesario.
- ✓ **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- ✓ **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- ✓ **P.E.P.S:** Sistema que se usa para la correcta rotación de las materias primas. Consiste en aplicar en los productos “primeros en entrar, primeros en salir”, lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida.



7. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Durante el tiempo de ejecución de las prácticas profesionales en la empresa Long Hang S.A.S se desempeñaron diferentes funciones, descritas a continuación:

Inicialmente se realizó el proceso de inducción, el cual tuvo una duración de 1 mes, aprendiendo los conocimientos básicos y específicos necesarios para entender en su totalidad la ejecución de cada una de las labores; adicional a esto se realizó un proceso de inducción práctico en el que se realizaron las labores en los locales de la empresa, a fin de afianzar los conocimientos teóricos aprendidos para tener mayor claridad al momento de realizar las evaluaciones de seguimiento en las labores de los trabajadores y calidad de los alimentos.

Siguiendo con el proceso de evaluaciones semanales de seguimiento a las labores de cocina y producción a partir de la semana 32 del año 2022, con las que se buscaba una mejora continua en los procesos y mantener vigilancia constante a fin de evitar malas prácticas de los procesos, disminuir los cuellos de botella y el no uso o uso inadecuado de los elementos de protección personal (EPP), con el fin de contribuir a la disminución del nivel de accidentalidad de los operarios, apoyando así al equipo de seguridad y salud ocupacional.

A partir de la semana 33 a la 34 se desarrollaron plantillas de estandarización para los procesos de producción en cocina, que pretendían mejorar la calidad de preparación de las recetas en cada uno de los establecimientos en la ciudad y evaluación de riesgos presentes en el entorno de trabajo para así aplicarles un respectivo plan de prevención.

	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
---	---	---

De la semana 35 a la 36 se estuvieron realizando las respectivas capacitaciones de buenas prácticas de manufactura y riesgos biomecánicos con los empleados de la ciudad de Santa Marta, así mismo se programaron actividades virtuales para los trabajadores de las otras ciudades con el fin de que estén al tanto de la información acerca de manipulación de alimentos y prevención de riesgos. Riesgos biomecánicos, físico, mecánico, civil, biológico, además de eso se empezaron actividades de diagnóstico en donde se ejecutaron de la mejor manera para evaluar el desempeño de los trabajadores con el objetivo de la mejora continua que permita a la empresa certificarse en normas ISO 9001, Norma INVIMA, OSHA para que pueda posicionarse más en el mercado y tenga un mejor reconocimiento nacional. Al terminar estas actividades diagnóstico se realizaron informes junto al departamento de recursos humanos para aplicar planes de acción sobre los puntos más críticos de los diferentes locales en la ciudad de Santa Marta. A partir de la semana 37 a la 39 se realizaron inspecciones en las ciudades de Barranquilla y Valledupar, para hacer el mismo procedimiento de diagnósticos con el fin de que nos permitieran ver como se encuentra el panorama en los locales de dichas ciudades. Posteriormente se realizaron capacitaciones tanto presenciales como virtuales al personal de cocina y servicio al cliente, con el fin de mejorar en las debilidades en cuanto a estandarización, técnicas de cortes y riesgos biomecánicos. Desde de la semana 40 hasta la actual se asignaron nuevas funciones en cuanto al apoyo del control de inventario para supervisar el estado en que llegan las materias primas, así como también llevar un control interno más óptimo de la empresa en todas las entradas y salidas de los



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



insumos que posteriormente serán procesados y posteriormente establecer relaciones costo/beneficios, con relación al porcentaje de rendimientos y merma por recetas del producto final.

Finalmente, con los resultados obtenidos se procedieron a realizar mejoras en los diferentes puntos en cuanto a control de la producción, SST, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de supervisar y evaluar cada proceso productivo en la empresa con fines de la mejora continua.

MISE EN PLACE															
Responsable: Encargado de cocina Nombre: <u>Kley</u> Hernández										Autor: Josué Benjumea – Prat Ing. Industrial					
Fecha semanal: <u>Agosto 14 - 20</u> Día: 17 Mes: Agosto										DEP. ADMINISTRATIVO					
ITEMS	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Todos los alimentos quedan bien tapados (refrigerador, congelador)	SI														
El área de producción queda limpia y desinfectada	SI														
El piso de la cocina queda limpio incluyendo detrás de estufas, planchas y refrigeradores	SI					NO									
Las paredes quedan limpias y libres de manchas y grasa	SI														
Los lavaderos quedan limpios y sin residuos	SI							NO							
Los platos y recipientes quedan acomodados en su lugar	SI														
Los estantes, mesas de trabajo, y repisas quedan limpios y desinfectados	SI														
Las freidoras quedan limpias por dentro (sin papas) y por fuera sin residuos	SI														
Los refrigeradores, congeladores quedan limpios por dentro y por fuera	SI							NO							
Los extractores quedan apagados	SI														
Las llaves de paso del gas quedan cerradas	SI														
El horno, el microondas y la batidora queda limpio por dentro y por fuera		NO													
El horno, el microondas y la batidora queda desenchufada		NO				NO									
La campana y las paredes queda limpia y sin grasa	SI											NO			
La estufa, planchas quedan limpias y sin residuos de comida ni grasa	SI							NO							
La pesa queda limpia y sin residuos	SI														
La basura se saca y se bota en el contenedor	SI														
Los traperos se lavan y quedan limpios después de utilizarlos	SI														
Los paños se dejan remojando en una cubeta con un poco de cloro	SI												NO		
FIRMA	Diana	Diana	Josué B	Kley H	Angie	Kley H									

Figura 4. Check list – Estrategia Mise en place (BPM). **Fuente:** Autor.

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<h2>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</h2>	
--	--	---



Figura 5. Porcentajes orientativos de merma en cocina. **Fuente:** Food Service.

龍 騰		CORTE A LA JULIANA		Fecha: 26/08/22
Ayuda Visual	Tarea	Estándar	Herramientas	 <p>• Brindan una mayor estética a los alimentos. • Pueden diferenciar platillos con ingredientes similares. • Optimizan los procesos de cocción.</p>
	1. Para hacer cortes en Juliana necesitas: • Tabla de Corte • La verdura que quieras cortar en juliana • Un cuchillo bien afilado	Esconder las yemas de los dedos dejando que el cuchillo se apoye en los nudillos.	Tabla de corte, Cuchillo de Chef, Guantes	
	2. Retirar las puntas para que las verduras queden derechas; de lo contrario, los cortes quedarán dispares.	Deslizar la hoja del cuchillo siempre hacia adelante.	Cuchillo de Chef, Tabla de corte	
	3. Corta en varias secciones de acuerdo con el largo que quieras que las bastones tengan al final.	Tiras de 5 a 10 cm de largo y estrechas.	Cuchillo de Chef, Tabla de corte	
	4. Coloca esta base hacia abajo y corta rebanadas a lo largo, tratando de que las tiras a la juliana tengan el mismo grosor.	Esconder las yemas de los dedos dejando que el cuchillo se apoye en los nudillos.	Cuchillo de Chef, Tabla de corte	
	5. Por último, formar una torre con las rebanadas para volver a cortar a lo largo, tratando de que el grosor de los cortes sea igual al de los cortes anteriores.	Deslizar la hoja del cuchillo siempre hacia adelante.	Cuchillo de Chef, Tabla de corte	

Figura 6. Plantillas de estandarización en técnicas de corte. **Fuente:** Autor.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



龍 騰		POLLO AGRIDULCE				Fecha: 12/07/22
Ayuda Visual	Actividad	Estándar	Herramientas	Responsable	Frecuencia	
	1. Se echa la salsa agridulce a la paila, dejar esperar que hierva la salsa para echar el pollo en cortes de dados iguales.	Para salsa agridulce: 4 kilos de azúcar, 2 kilos de vinagre, 1 onza de soya negra, 2 cucharones de salsa de tomate, 1 cucharada polvo amarillo (25 gr) y 16 litros de agua. Pollo amanecido: Toca hervirlo y es recomendable no añadirle mas fécula.	Cucharon, Pala	Michael Pimenta (COCINERO)	2 MINUTOS	
	2. Cuando el pollo suelte la grasa, inmediatamente se le retira con el cucharon y esperar que hierva.	Pollo recién frito: Solo se activa la salsa con la fécula.	Cucharon, Pala	Michael Pimenta (COCINERO)	5 MINUTOS	
	3. Habiendo ya hervido, se revuelve la fécula en poca cantidad con el cucharon. (La pequeña porcion es al criterio del cocinero)		Cucharon	Michael Pimenta (COCINERO)	10 MINUTOS	
	4. Verificar si la salsa se encuentra preparada, para proceder a añadir más fécula si es necesario.		Recipiente de fécula	Michael Pimenta (COCINERO)	1 MINUTO	
	5. Cuando ya se le añade la fécula necesaria, se le mezcla con la salsa agridulce y ya quedaria listo el producto.		Paila	Juan Londoño (COCINERO)	1 MINUTO	

Figura 6.1 Plantillas de estandarización de procedimientos operacionales. Fuente: Autor.

ES TÁNDAR DE TRABAJO		Proceso: COCINA	Sede: Arrecife	Elaborado por: Josue Benjumea - Pract. Ing industrial
AREA	<input type="checkbox"/> Calidad	<input checked="" type="checkbox"/> Producción	<input type="checkbox"/> Mantenimiento	Aprobado por: Hugo Ruan
CLASE	<input checked="" type="checkbox"/> Operación	<input type="checkbox"/> Cambio de formato	<input type="checkbox"/> Inspección	
FRECUENCIA	Cada Arranque de producción	RESPONSABLE		

AYUDA VISUAL

HERRAMIENTA

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Cuchillo de Chef		Recipiente	
Pañador		Estufa	
Cuchillo trinchar		Tabla de corte	
Paila		Cacerolas	
Congelador		Cucharon (paila)	
Refrigerador		Colador	

RECOMENDACIONES ESTÁNDAR

- Llegar al puesto de trabajo, hacer el respectivo lavado de manos para cumplir con las normas sanitarias.
- Verificar los insumos. (Carnes, Res, Cerdo, hortalizas, Arroz)
- Se procede a realizar el montaje del buffet, con todas las precauciones posibles para seguir el menú del día.
- Se descongelan las carnes. (La noche anterior se debe preparar este proceso)
- Se realiza la preparación de carnes, pastas y verduras.
- Se cocinan las carnes y verduras anteriormente preparadas.
- Se llevan al buffet para ofrecerlo a los clientes.
- Toma y entrega del pedido al cliente.

Revisión	Fecha	Control de Cambios
01	12/7/2022	

Figura 6.2 Plantillas de estandarización de procedimientos operacionales. Fuente: Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



ARRECIFE

Procedimientos operacionales	# Personas encargadas	Tiempo (MINUTOS)	% part	Tiempo Real (Minutos)
1. Lavado de manos	Todo el personal	1	1%	2
2. Verificar los insumos (Cantidad)	Misael Quiroz	5	3%	4
3. Montaje del buffet	Equipo de cocina	60	41%	55
4. Descongelar Carnes	Misael / Juan Londoño	35	24%	35
5. Preparación de carnes / verduras	Misael Quiroz	20	14%	17
6. Cocinar Carnes / Verduras	Michael Pimienta	10	7%	14
7. Se lleva al buffet	Michael Pimienta	5	3%	3
8. Entrega del pedido	Juan Londoño	8	6%	5
	TOTAL	144	99%	135
ARRECIFE				
Tiempo en horas	2,40	2 horas y 15 minutos		
Cuello de botella:	Montaje del buffet			
Margen de error:	6,67%			

Figura 7. Estudio de tiempos en el área operativa. **Fuente:** Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



BUENAVISTA

Procedimientos operacionales	# Personas encargadas	Tiempo (MINUTOS)	% part	Tiempo Real (Minutos)
1. Lavado de manos	Todo el personal	2	1%	2
2. Verificar los insumos (Cantidad)	María Camila Gnecco	7	5%	4
3. Montaje del buffet	Equipo de cocina	55	37%	45
4. Descongelar Carnes	Alexander-Wilder	35	23%	30
5. Preparación de carnes / verduras	Jeison Polo	30	20%	35
6. Cocinar Carnes / Verduras	Alexander Barranco	8	5%	7
7. Se lleva al buffet	Wilder Cano	5	3%	2
8. Entrega del pedido	Jose Chen-Diana de la Hoz	8	5%	8
	TOTAL	150	100%	133
BUENAVISTA				
Tiempo en horas	2,50	2 horas y 55 minutos		
Cuello de botella:	Montaje del buffet			
Margen de error:	12,78%			

Figura 7.1 Estudio de tiempos en el área operativa. **Fuente:** Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



CENTRO

Procedimientos operacionales	# Personas encargadas	Tiempo (MINUTOS)	% part	Tiempo Real (Minutos)
1. Lavado de manos	Todo el personal	2	1%	2
2. Verificar los insumos (Cantidad)	Alexander Torres	4	3%	5
3. Montaje del buffet	Equipo de cocina	40	27%	50
4. Descongelar Carnes	Alexander Torres	30	20%	35
5. Preparación de carnes / verduras	Edinson - Alexander	55	37%	40
6. Cocinar Carnes / Verduras	Edinson Suescun	8	5%	7
7. Se lleva al buffet	Edinson Suescun	5	3%	3
8. Entrega del pedido	Diego Perez	5	3%	5
	TOTAL	149	100%	147
CENTRO				
Tiempo en horas	2,48	2 horas y 34 minutos		
Cuello de botella:	Preparación de carnes / verduras			
Margen de error:	1,36%			

Figura 7.2 Estudio de tiempos en el área operativa. **Fuente:** Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



OCEAN MALL

Procedimientos operacionales	# Personas encargadas	Tiempo (MINUTOS)	% part	Tiempo Real (Minutos)
1. Lavado de manos	Todo el personal	1	1%	2
2. Verificar los insumos (Cantidad)	Diego López	3	2%	5
3. Montaje del buffet	Equipo de cocina	65	46%	47
4. Descongelar Carnes	Heriberto López	30	21%	25
5. Preparación de carnes / verduras	Diego López	20	14%	23
6. Cocinar Carnes / Verduras	Jorge Gutiérrez	8	6%	10
7. Se lleva al buffet	Heriberto López	5	4%	3
8. Entrega del pedido	Heriberto López- David Chino	8	6%	6
	TOTAL	140	100%	121
OCEAN MALL				
Tiempo en horas	2,33	2 horas y 45 minutos		
Cuello de botella:	Montaje del buffet			
Margen de error:	15,70%			

Figura 7.3 Estudio de tiempos en el área operativa. **Fuente:** Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



Numeral	Requisito	Cumple	Observaciones
5.	REQUISITOS GENERALES PARA TODAS LAS CATEGORÍAS		
5.1	El personal contratado por el establecimiento cumple con los requisitos de las normas		
	NTS - USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción	SI	
	NTS - USNA 002, Servicio a los clientes con los estándares establecidos	SI	Están definidos los protocolos del servicio al cliente, estilo bufet.
	NTS - USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad	SI	Es recomendable se informen acerca de la norma USNA 007 – 008 para brindar un servicio de mayor calidad.
	NTS - USNA 004, Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por la empresa	SI	
	NTS - USNA 005, Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos	SI	
	NTS - USNA 007, Norma sanitaria de manipulación de alimentos	NO	Se recomienda a los trabajadores seguir con las normas sanitarias, en el uso de guantes al cortar carnes y verduras.
5.2	Tener e implementar un sistema de medición de la satisfacción		
	Anexo C		
6.	FACTORES DE EVALUACIÓN PARA LA CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES DE UN TENEDOR		
6.1	REQUISITOS GENERALES		
	Protocolo de servicios escrito y evidenciado	SI	
	Programa BPM (NTS - USNA 007)	SI	
	Registro de control programa BPM	SI	
	Programa de control de plagas	SI	El día 8 de julio del año 2022 se procederá a realizar una fumigación en este establecimiento.

Figura 7.4 Evaluación basada en la norma USNA – 007. **Fuente:** Autor.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S

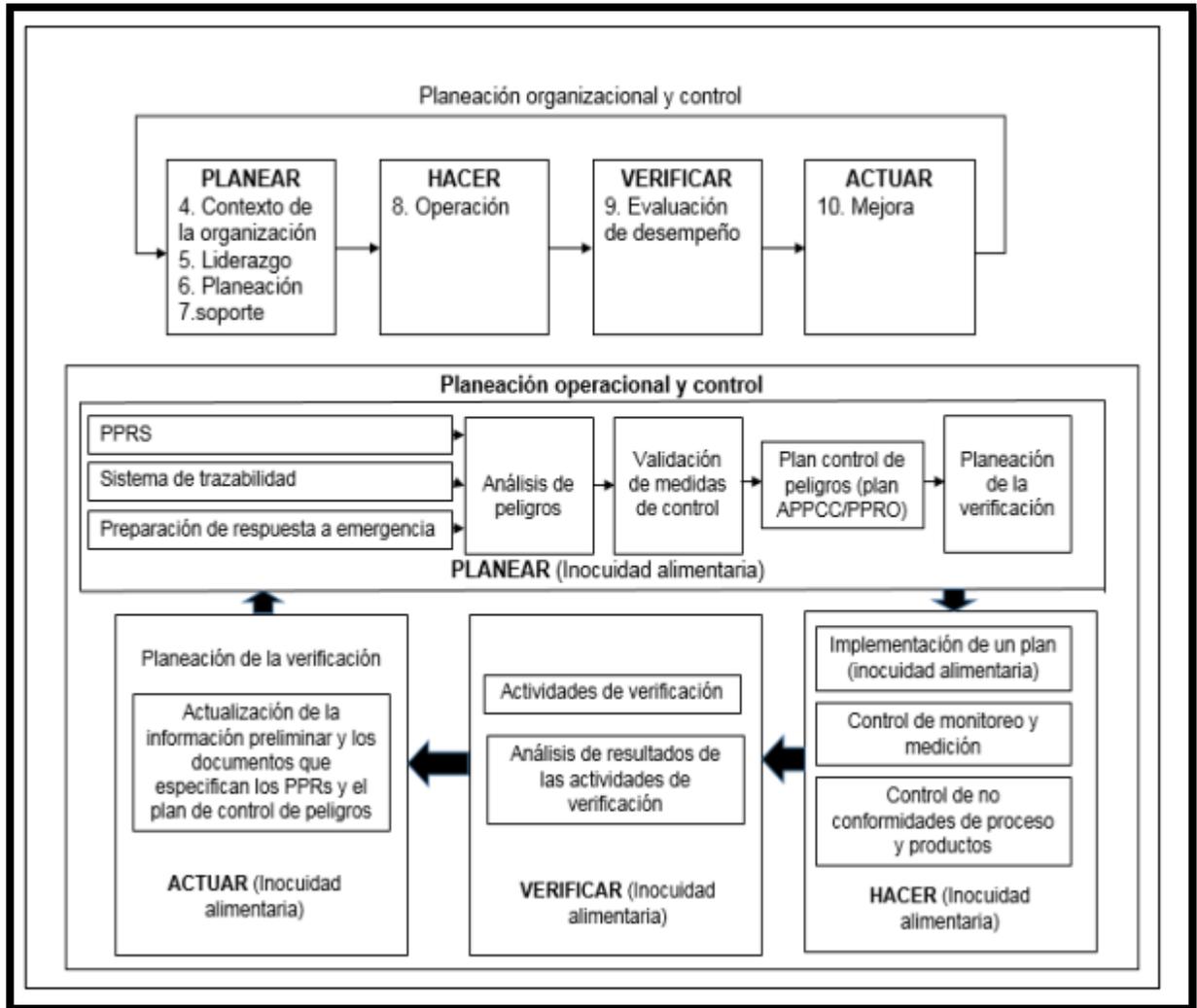


Figura 7.5 Ciclo PHVA. Fuente: ISO 22000.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S

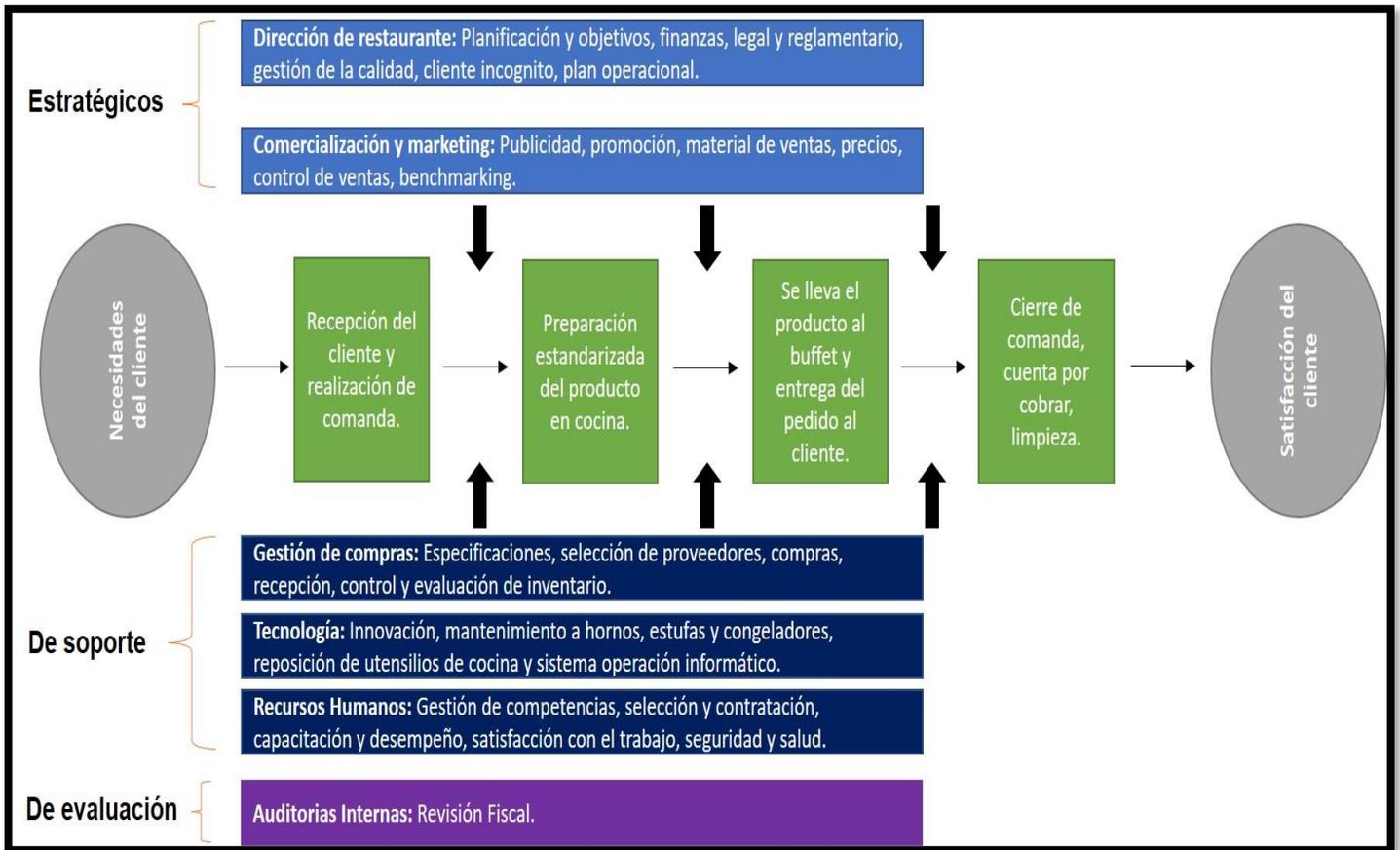


Figura 8. Mapa de procesos. **Fuente:** Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



CONTROL DE MERCANCIA

2022

PRODUCTO: Pollo Agridulce **METODO:** PEPS
Punto de Venta: Buenavista SM **PROVEEDOR:** _____

DIA	MES	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD CONTENIDA	CANTIDAD REAL (KG)	ENTRADAS	SALIDAS	SALDO
					CANTIDAD (Kg)	CANTIDAD(Kg)	Kilogramos
26	10	Saldos Iniciales		75,60			75,60
26	10	Salida Pechuga				17,15	58,45
26	10	Entrada Pechuga			69,30		127,75
26	10	Salida Pechuga				7,75	120,00
27	10	Entrada Pechuga			5,31		125,31
28	10	Ingreso Pechuga		38,60	38,60		163,91
28	10	Salida Pechuga				27,75	136,16
28	10	Salida Pechuga				3,35	132,81
28	10	Entrada Pechuga (Pollo combo)		28,25	28,25		161,06
31	10	Saldos Iniciales		87,50			87,50
31	10	Entrada Pechuga			57,90		145,40
31	10	Entrada Pechuga (Pollo combo)			26,75		172,15
31	10	Salida Pechuga				45,00	127,15
31	10	Salida Pechuga				35,20	91,95

Figura 9. Kardex Materia Prima. **Fuente:** Autor.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



Calculadora de Mermas y Rendimiento de Alimentos

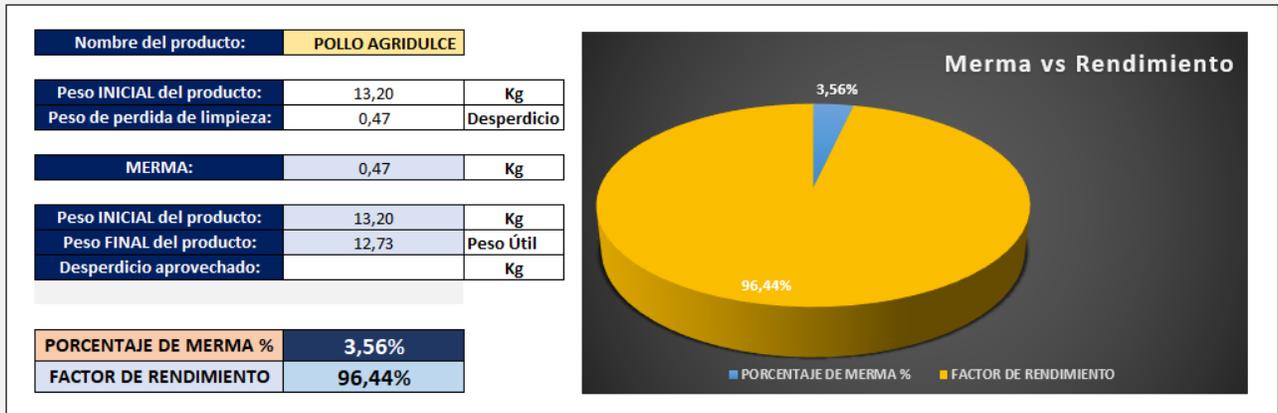


Figura 10 Factor Rendimiento Proteínas - Pechuga. **Fuente:** Autor.

Calculadora de Mermas y Rendimiento de Alimentos

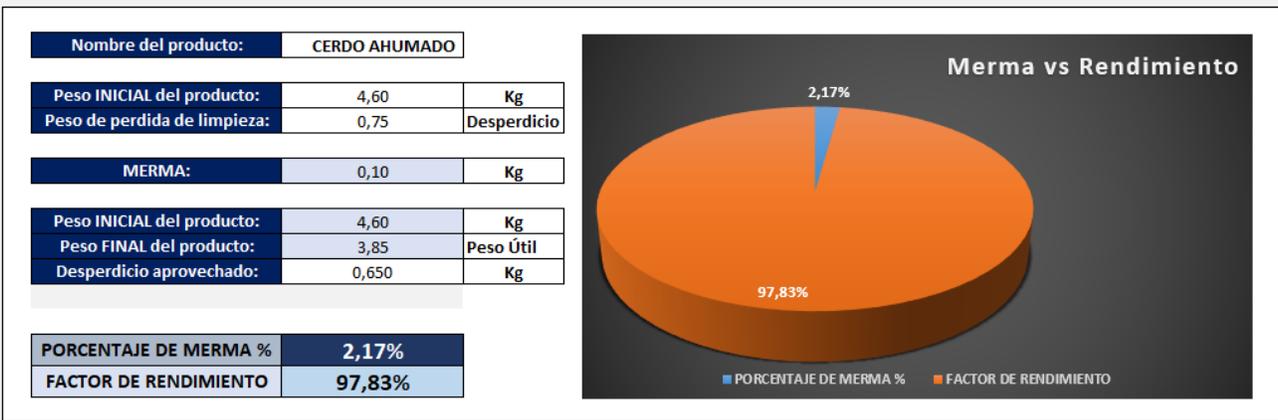


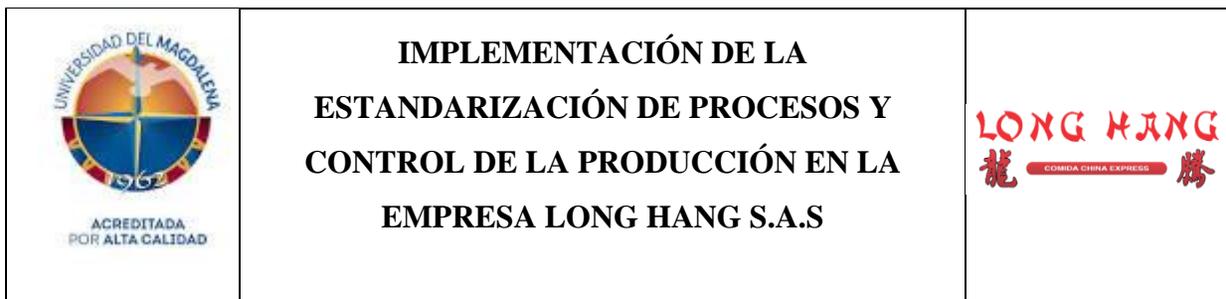
Figura 10.1 Factor Rendimiento Proteínas – Lomo de cerdo. **Fuente:** Autor.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



En pro de buscar un mejoramiento continuo del proceso de producción se plantea la adquisición de nuevos softwares de control e importancia de los instructivos estándar para la realización de las labores por parte de los cocineros, en cuanto a servicio al cliente se le brindaran capacitaciones y encuestas de satisfacción al cliente, esto con la finalidad de implementar mejoras que permitan un mayor aprovechamiento de los mismos, en busca de mejorar los procesos y aumentar la productividad de la organización tanto en la reducción de costos como en el cumplimiento total de los lineamientos de calidad exigidos por el cliente, con el objetivo de aplicar los conceptos de la mejora continua o ciclo PHVA.



8. CRONOGRAMA:

El cronograma de las actividades realizadas durante el tiempo de prácticas profesionales fue el siguiente:

FASES	ACTIVIDAD	SEMANAS																															
		23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	42	43	44	45	46	47	48	50	51	52	53			
FASE I	Inducción en la empresa, funciones y administración.																																
	Inducción a manuales instructivos de la empresa.																																
	Recolección y estudio de tiempos en los puntos de venta.																																
	Diseño de plantillas estándar para técnicas y recetas.																																
FASE II	Evaluación de seguimiento a labores en cocina y producción.																																
	Capacitación de Riesgos Biomecánicos.																																
	Capacitación de Normas Sanitarias y BPM.																																
FASE III	Inspecciones a los locales a nivel nacional.																																
	Desarrollo de informes de posibles mejoras a los puntos locales.																																
	Análisis de Viabilidad de Propuestas de mejoramiento.																																
FASE IV	Apoyo al Control del Inventario.																																
	Implementación de Mejoras a la empresa.																																

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
--	---	---

9. PRESUPUESTO

No.	Rubro	Unidad	Cantidad	Dedicación	V. Unitario	V.Total
1.	Personal					\$ 23.200.000
1.1	Practicante Ing. Industrial	Unidad	1	6	\$ 1.000.000	\$ 6.000.000
1.2	Profesional de Ing. Industrial	Unidad	1	6	\$ 1.800.000	\$ 10.800.000
1.3	Coord. Operaciones	Unidad	1	4	\$ 1.000.000	\$ 4.000.000
1.4	Auxiliar SGSST	Unidad	1	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
2.	Logística					\$ 8.337.000
2.1	Viáticos	Global	1	4	\$ 63.000	\$ 252.000
2.2	Papelería	Global	1	5	\$ 135.000	\$ 675.000
2.3	Refrigerios	Unidad	1	6	\$ 35.000	\$ 210.000
2.4	Espacio de capacitaciones	Global	1	6	\$ 1.200.000	\$ 7.200.000
3.	Materiales (Capacitación)					\$ 8.823.000
3.1	Diseño de plantillas	Global	5	6	\$ 15.000	\$ 90.000
3.2	Tinta Impresión	Unidad	2	6	\$ 48.000	\$ 288.000
3.3	Televisores	Unidad	2	3	\$ 1.800.000	\$ 5.400.000
3.4	Portátiles	Unidad	1	2	\$ 1.500.000	\$ 3.000.000
3.5	Registro Audiovisual	Global	1	3	\$ 15.000	\$ 45.000
TOTAL COSTOS						\$ 40.360.000

	<p>IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
---	---	---

10. CONCLUSIONES Y LÍNEAS FUTURAS

En la realización de las prácticas profesionales en la organización LONG HANG S.A.S, se me brindó la oportunidad de conocer el mundo profesional desde una perspectiva organizacional, teniendo en cuenta elementos necesarios para la ejecución del proceso productivo de una empresa, enfocada al sector gastronómico.

Durante el transcurso de estas prácticas profesionales, pude ampliar y conocer más a fondo todos los conocimientos adquiridos durante mi formación profesional, así mismo aprender sobre las normas estándar en cuanto inocuidad de los alimentos y el proceso de la producción en la empresa, donde al identificar y analizar estos procesos se podría llevar a cabo su estandarización y control.

Es importante resaltar que las diversas funciones en las cuales me desempeñe durante mis prácticas profesionales, fueron de vital importancia para crecer tanto en el ámbito profesional, como personal. Debido a que con el apoyo de compañeros, docentes y directivas se lograron alcanzar varios logros en busca de la mejora continua de la empresa.

Por otra parte, se logró contribuir a la mejora de conductas en los trabajadores para la ejecución de su labor en pro del mejoramiento continuo tanto en el proceso productivo, como atención al cliente. Así mismo con la creación, implementación y cumplimiento de los estándares de calidad se logró optimizar los tiempos de preparación del producto final, verificar que se cumplan las normas de inocuidad de los alimentos con las buenas prácticas de manufactura. A lo largo de estas prácticas se denota la importancia que juega el papel de la SST en las compañías, ya que con el apoyo de recursos humanos velan por la integridad de cada trabajador y su seguridad

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<p align="center">IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	 <p>LONG HANG 龍 COMIDA CHINA EXPRESS 騰</p>
--	--	---

frente a los diferentes tipos de riesgos al que puedan estar expuestos en su campo laboral. En relación a los resultados obtenidos de las evaluaciones se evidenció un incremento del 5% del porcentaje de cumplimiento de las BPM Y SST, obteniendo un puntaje global del 94% con las mejoras implementadas en la empresa en uno de sus puntos (Sede Buenavista), así mismo en el control de proteínas de la empresa se logró reducir el porcentaje de mermas en las carnes de cerdo y pollo, hasta tal punto de alcanzar un factor de rendimiento del 97,83% con las capacitaciones de técnicas de cortes realizadas. Esto con la visión de seguir trabajando por la mejora continua y aumentar dichos indicadores de desempeño tanto en el rendimiento de los productos como en los procesos internos y externos de la empresa Long Hang S.A.S.

 <p>UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA ACREDITADA POR ALTA CALIDAD</p>	<p style="text-align: center;">IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S</p>	
--	---	---

11. BIBLIOGRAFÍA

- [Long Hang Historia \(longhangcolombia.com\)](http://longhangcolombia.com)
- [REGLAMENTO INTERNO LONG HANG S.A.S. MODIFICADO 20 SEPT 2021.pdf](#)
- [resolucion-2674-de-2013.pdf \(minsalud.gov.co\)](http://minsalud.gov.co/resolucion-2674-de-2013.pdf)
- [Microsoft Word - NTS-USNA007.doc \(fontur.com.co\)](http://fontur.com.co/Microsoft%20Word%20-%20NTS-USNA007.doc)
- [Microsoft Word - NTC-ISO22000.doc \(wordpress.com\)](http://wordpress.com/Microsoft%20Word%20-%20NTC-ISO22000.doc)
- [Bienvenida Long Hang.pdf](#)



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



ANEXOS

N°	Relación de Anexos
1	Formatos de evaluación y control en la empresa.
2	Evidencias.
3	Plan de acción estratégico en Long Hang S.A.S
4	Formatos de Costo Estándar de recetas.

	IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S	
---	--	---

Anexo 1. Formatos de evaluación y control en la empresa.

Fecha: (dd-mm-aaaa):	02/11/2022	Hora inicio: 10:40 pm	Hora final: 1:20 pm	
Criterios cualitativos: No Acreditado (1-2) - Regular (3-4) - Aceptable (5-6) - Bueno (7 - 9) - Excelente (10)				
Razón social:	LONG HANG S.A.S	Identificación:	9006648058-3	
Sede producción:	BUENAVISTA	Sede almacenamiento:	SANTA MARTA	
Nombre de quien atiende la visita:		Documento:		
Nombre de quien realiza la visita:	JOSUE BENJUMEA	Documento:	1.083.045.963	
Objetivo de la visita	La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad Long Hang S.A.S.			
Orden de la visita	<ol style="list-style-type: none"> 1. Socializar del objetivo de la visita. 2. Realizar las inspecciones de verificación de requisitos. 3. Revisar los documentos de la Buenas Prácticas de Manufactura. 4. Dar los puntajes a los criterios de evaluación. 5. Socializar los resultados de la visita. 6. Verificar el cumplimiento de requisitos sanitarios del transporte. 			
EVALUACION DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA				
ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	REGULAR
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	BUENO
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	10	8	EXCELENTE
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	10	9	EXCELENTE
5	Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes.	10	8	BUENO
6	Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	10	10	BUENO
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	10	8	BUENO
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	10	9	BUENO
9	Suministro y calidad de agua potable.	10	10	BUENO
10	Control integrado de plagas.	10	10	BUENO
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	10	7	ACEPTABLE
12	Plan de Saneamiento básico	10	10	EXCELENTE
13	Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	10	8	BUENO
14	Cumplimiento de fichas técnicas de técnicas de corte y procedimientos.	10	8	BUENO
15	Uso de elementos de protección personal (EPP) en el área de trabajo.	10	7	BUENO
TOTAL PUNTUACION		140	128	89 %

Formato 1. Evaluación sin mejoras aplicadas.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



Criterios cualitativos: No Acreditado (1-2) - Regular (3-4) - Aceptable (5-6) - Bueno (7 - 9) - Excelente (10)				
Razón social:	LONG HANG S.A.S	Identificación:	9006648058-3	
Sede producción:	BUENAVISTA	Sede almacenamiento:	SANTA MARTA	
Nombre de quien atiende la visita:		Documento:		
Nombre de quien realiza la visita:	JOSUE BENJUMEA	Documento:	1.083.045.963	
Objetivo de la visita	La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad Long Hang S.A.S.			
Orden de la visita	<ol style="list-style-type: none"> 1. Socializar del objetivo de la visita. 2. Realizar las inspecciones de verificación de requisitos. 3. Revisar los documentos de la Buenas Prácticas de Manufactura. 4. Dar los puntajes a los criterios de evaluación. 5. Socializar los resultados de la visita. 6. Verificar el cumplimiento de requisitos sanitarios del transporte. 			
EVALUACION DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA				
ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	EXCELENTE
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	EXCELENTE
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	10	10	EXCELENTE
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	10	10	EXCELENTE
5	Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes.	10	10	EXCELENTE
6	Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	10	9	BUENO
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	10	8	BUENO
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	10	10	EXCELENTE
9	Suministro y calidad de agua potable.	10	10	EXCELENTE
10	Control integrado de plagas.	10	10	EXCELENTE
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	10	8	BUENO
12	Plan de Saneamiento básico	10	10	EXCELENTE
13	Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	10	10	EXCELENTE
14	Cumplimiento de fichas técnicas de técnicas de corte y procedimientos.	10	8	BUENO
15	Uso de elementos de protección personal (EPP) en el área de trabajo.	10	8	BUENO
TOTAL PUNTUACION		150	141	94 %

Formato 2. Evaluación con mejoras aplicadas.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



ESTÁNDAR DE TRABAJO		Proceso: COCINA	Sede: Buenavista	Elaborado por: Josue Benjumea - Pract. Ing industrial
AREA	<input type="checkbox"/> Calidad	<input checked="" type="checkbox"/> Producción	<input type="checkbox"/> Mantenimiento	Aprobado por: Hugo Ruan
CLASE	<input checked="" type="checkbox"/> Operación	<input type="checkbox"/> Cambio de formato	<input type="checkbox"/> Inspección	
FRECUENCIA	Cada Arranque de producción		RESPONSABLE	

AYUDA VISUAL		HERRAMIENTA			
		DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
		Cuchillo de Chef		Recipiente	
		Rallador		Estufa	
		Cuchillo trinchar		Tabla de corte	
		Pala		Cacerolas	
		Congelador		Cucharon (pala)	
		Refrigerador		Colador	

RECOMENDACIONES ESTÁNDAR	
1.- Llegar al puesto de trabajo, hacer el respectivo lavado de manos para cumplir con las normas sanitarias.	
2.- Verificar los insumos. (Carnes, Res, Cerdo, hortalizas, Arroz)	
3.- Se procede a realizar el montaje del buffet, con todas las precauciones posibles para seguir el menú del día.	
4.- Se descongelan las carnes. (La noche anterior se debe preparar este proceso)	
5.- Se realiza la preparación de carnes, pastas y verduras.	
6.- Se cocinan las carnes y verduras anteriormente preparadas.	
7.- Se llevan al buffet para ofrecerlo a los clientes.	
8.- Toma y entrega del pedido al cliente.	

MISE EN PLACE

Autor: Josué Benjumea – Prat Ing. Industrial
DEP. ADMINISTRATIVO

Responsable: Encargado de cocina **Nombre:** Kley Hernández

Fecha semanal: Diciembre 19 - 25 **Día:** 22 **Mes:** Diciembre

ITEMS	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Todos los alimentos quedan bien tapados (refrigerador, congelador)														
El área de producción queda limpia y desinfectada														
El piso de la cocina queda limpio incluyendo detrás de estufas, planchas y refrigeradores														
Las paredes quedan limpias y libres de manchas y grasa														
Los lavaderos quedan limpios y sin residuos														
Los platos y recipientes quedan acomodados en su lugar														
Los estantes, mesas de trabajo, y repisas quedan limpios y desinfectados														
Las freidoras quedan limpias por dentro (sin papas) y por fuera sin residuos														
Los refrigeradores, congeladores quedan limpios por dentro y por fuera														
Los extractores quedan apagados														
Las llaves de paso del gas quedan cerradas														
El horno, el microondas y la batidora queda limpio por dentro y por fuera														
El horno, el microondas y la batidora queda desenchufada														
La campana y las paredes queda limpia y sin grasa														
La estufa, planchas quedan limpias y sin residuos de comida ni grasa														
La pesa queda limpia y sin residuos														
La basura se saca y se <u>bota</u> en el contenedor														
Los traperos se lavan y quedan limpios después de utilizarlos														
Los paños se dejan remojando en una cubeta con un poco de cloro														
FIRMA	Diana	Diana	Josué B	Kley H	Angie	Kley H	Kley H							

	IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S	
---	--	---

6.4.1.2	Cocina		
	Trampa de grasas	SI	
	Área de almacenamiento para géneros secos	SI	
	Cámaras frías para verduras, carnes, lácteos y otros perecederos	SI	
	Agua fría y caliente	SI	
6.4.2	Mantenimiento		
	Programa anual de mantenimiento de instalaciones	NO	Aún falta mejorar el mantenimiento preventivo.
	Registro de cumplimiento programa anual de mantenimiento de instalaciones	NO	
6.4.3	Seguridad		
	Programa de seguridad, preventivo y correctivo, para desastres naturales, atentados terroristas y delincuencia común	NO	Faltan más capacitaciones con respecto a la SST y prevención de desastres naturales o accidentes laborales.
	Plan de control de emergencias	SI	
	Planta eléctrica de emergencia	NO	
	Sistema de extinción de incendios	SI	Pero se recomienda colocarlo en una mejor posición más visible.
6.5	DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN		
	Decoración y ambientación de acuerdo con el estilo del establecimiento	SI	
	Mobiliario sin ralladuras ni roturas	NO	Se evidenció algunos mobiliarios con ralladuras y condiciones por mejorar.
	Mesas y sillas estables	SI	

Formato 3. Inspección basada en la NTS – 007.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



CONTROL DE MERCANCIA

2022

PRODUCTO: Cerdo Ahumado **METODO:** PEPS
Punto de Venta: Buenavista SM **PROVEEDOR:**

DIA	MES	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD CONTENIDA	CANTIDAD REAL (KG)	ENTRADAS	SALIDAS	SALDO
					CANTIDAD (Kg)	CANTIDAD(Kg)	Kilogramos
9	11	Saldos Iniciales		75,35			↑ 75,35
9	11	Salida Cerdo				12,60	↓ 62,75
10	11	Salida Cerdo				4,50	↓ 58,25
10	11	Salida Cerdo				10,00	↓ 48,25
11	11	Ingreso Cerdo			52,80		↑ 101,05
11	11	Salida Cerdo				23,35	↓ 77,70
12	11	Ingreso Cerdo			99,00		↑ 176,70
12	11	Salida Cerdo				18,45	↑ 158,25
13	11	Salida Cerdo				74,60	↓ 83,65
14	11	Salida Cerdo				23,45	↓ 60,20
15	11	Ingreso Cerdo			102,55		↑ 162,75
15	11	Salida Cerdo				49,65	⇒ 113,10



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



8	12	Ingreso Cerdo			101,00		↑	173,15
8	12	Salida Cerdo				15,50	⇒	157,65
9	12	Salida Cerdo				32,15	⇒	125,50
10	12	Ingreso Cerdo			101,60		↑	227,10
10	12	Salida Cerdo				36,20	↑	190,90
11	12	Ingreso Cerdo			20,00		↑	210,90
11	12	Salida Cerdo				33,40	↑	177,50
12	12	Salida Cerdo				52,05	⇒	125,45
13	12	Salida Cerdo				25,65	⇒	99,80
14	12	Salida Cerdo				40,00	↓	59,80
15	12	Ingreso Cerdo			103,00		↑	162,80
15	12	Salida Cerdo				19,35	⇒	143,45
16	12	Salida Cerdo				28,80	⇒	114,65
17	12	Ingreso Cerdo			47,50		↑	162,15
17	12	Salida Cerdo				40,65	⇒	121,50
18	12	Ingreso Cerdo			43,00		↑	164,50
18	12	Salida Cerdo				61,50	⇒	103,00
19	12	Salida Cerdo				29,25	↓	73,75
20	12	Salida Cerdo				18,50	↓	55,25
21	12	Salida Cerdo				30,55	↓	24,70
22	12	Ingreso Cerdo			200,00		↑	224,70
22	12	Salida Cerdo				30,50	↑	194,20

Formato 4. Kardex Control Proteínas.



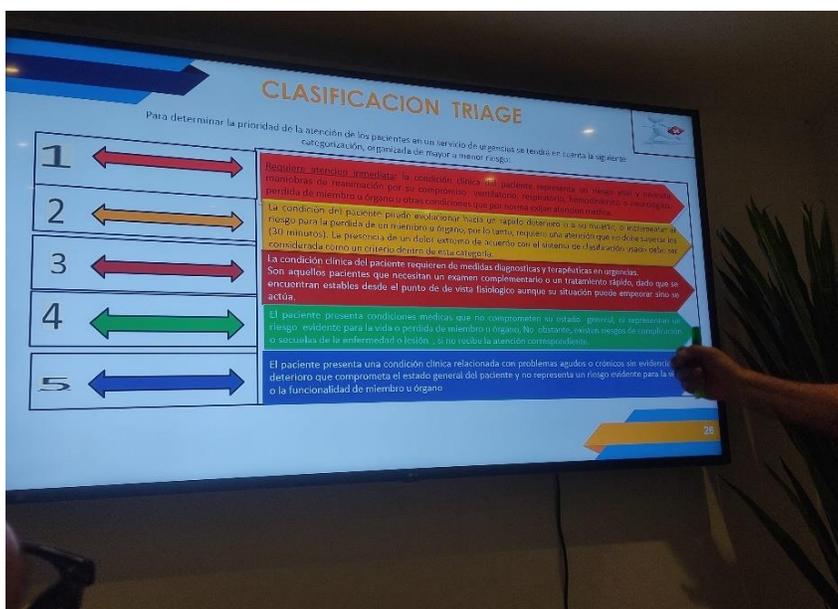
IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



Anexo 2. Evidencias.



Evidencia 1. Capacitación de SST





IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



Evidencia 2. Rotulado de materia prima antes vs después



Evidencia 3. Clasificación de residuos sólidos



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S

LONG HANG
龍 COMIDA CHINA EXPRESS 騰



Evidencia 4. Pausas Activas en los locales





IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



mes Septiembre

VERSION 02
FECHA: 14/12/2021
PAGINA 1 DE 1

FORMATO DE VERIFICACION DE RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEMS:	SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5				REVISION									
	VERIFICACION					VERIFICACION					VERIFICACION					VERIFICACION														
RESIDUOS SOLIDOS	L	M	J	V	S	D	L	M	J	V	S	D	L	M	J	V	S	D	L	M	J	V	S	D	L	M	J	V	S	D
ORGANICOS	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
INORGANICOS	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ORDINARIOS	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ORDINARIOS (BAÑOS)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

OBSERVACIONES:

ACCIONES CORRECTIVAS

Evidencia 5: Jornada de afiliación a EPS.



**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**



POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

NIT 860.011.153-6

Certifica la asistencia de:

JOSUE DAVID BENJUMEA GONZALEZ

Identificado con CC. 1.083.045.963

Quién participó en la acción educativa

**PRIMER CONGRESO DE GESTION PARA UNA VIDA SANA Y SEGURA. PROMOCION Y PREVENCION
POSITIVA - DIA 2**

Realizado el día 23 de septiembre de 2022
con la intensidad horaria de 5 horas y 0 minutos.

Camilo Eusebio Gómez Crisancho
Vicepresidente de Promoción y Prevención
Positiva Compañía de Seguros S.A.

Enseñanzas y aprendizajes
influyentes por el futuro
de la prevención





**IMPLEMENTACIÓN DE LA
ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA
EMPRESA LONG HANG S.A.S**

LONG HANG
龍 COMIDA CHINA EXPRESS 騰



Evidencia 7: Jornada de inspección en sede Barranquilla.

	IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S	
---	--	---

Anexo 3. Plan de acción estratégico.

	NO CONFORMIDAD	ÁREA DE MEJORA	ACCIONES CORRECTIVAS	OBJETIVO	ESTRATEGIA	PARTICIPANTES
B U E N A V I S T A	Herramientas con vida útil desgastada.	Operativa - Herramientas	Revisión de estado de herramientas periódicamente, actividades de concientización y seguimiento al cuidado de las herramientas.	Promover el buen uso de las herramientas del punto.	Capacitación de concientización y buen uso de las herramientas del punto.	Trabajadores de los puntos de venta
	Falta de un manual de funciones en los puntos de venta.	Operativa - Técnica	Generación de protocolos en atención al cliente y manual de funciones para las distintas dependencias del punto de venta.	Incentivar la adopción de técnicas estandarizadas para las distintas áreas del punto de venta.	Creación de manual de funciones con los procedimientos definidos por cargos.	Trabajadores de los puntos de venta
	No hay seguimiento a los proveedores de materia prima.	Operativa - Materia prima	Creación de un sistema de trazabilidad que faciliten el seguimiento de la materia prima con método PEPS, al igual que supervisar la rotulación de productos.	Mejorar los procesos de inventario y el control de la misma.	Capacitación en sistemas de inventario	Trabajadores de los puntos de venta y personal administrativo encargado de inventario
	Sistema de PQRS no se lleva a cabo continuamente.	Servicio al cliente	Realizar encuestas de satisfacción al cliente, con la experiencia del servicio en Long Hang S.A.S.	Obtener información de posibles mejoras en el servicio a los comensales.	Encuestas de satisfacción por código QR.	Clientes de los puntos de venta
	Desconocimiento de normas de BPM.	Operativa - Salubridad	Seguimiento al plan de saneamiento y buenas prácticas de manipulación de alimentos. Resolución 2674 del 2013	Aumentar la calificación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y salubridad.	Taller de buenas prácticas de manipulación de alimentos.	Trabajadores de los puntos de venta
	Mala comunicación interna.	Ambiente laboral - Desarrollo del talento	Creación de un programa psicoeducativo que incentive la adopción de los valores organizacionales.	Promover la adopción de valores organizacionales que mejoren el ambiente laboral en el punto de venta.	Reuniones psicoeducativas orientadas a un eje temático en específico (trabajo en equipo, resolución de conflicto, manejo y regulación del estrés)	Trabajadores de los puntos de venta
	Mala administración de recursos.	Ambiente laboral - Desarrollo del talento	Integraciones laborales con ejes temáticos orientados a la mejora del proyecto de vida	Brindar herramientas psicosociales que le permitan al colaborador desarrollar su proyecto de vida.	Desarrollar reuniones con el personal de los puntos de venta donde se aborden temas referentes al bienestar laboral y crecimiento personal (Educación financiera, emprendimiento; beneficios laborales legales)	Trabajadores de los puntos de venta



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



Anexo 4. Plantilla de Costos Recetas Estándar.

Receta:		Pollo Agridulce		RESULTADOS					
Rendimiento en porciones:		24		COSTO DE ELABORACIÓN		\$ 232.843			
Fecha de elaboración:		3/01/2023		PORCIONES (3,75 Kg)		27			
Comentarios:		4 charolas por cada 12,73 Kg que se procesa		COSTO UNITARIO		\$ 8.623,80			
				% DE GANANCIA		30%			
				PRECIO		\$ 12.319,71			
				IVA		19%			
				PRECIO DE VENTA + IVA		\$ 14.660,458			
				GANANCIA		\$ 3.695,91			
INSUMOS				TOTAL COSTO		\$ 232.842,56			
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA		COSTO EN RECETA	COSTO UNITARIO x Porción		
	COSTO	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
Azúcar	\$ 233.000	50	Kg	4,00	Kg	\$ 18.640	\$ 4.660	\$ 194	LONG BOX (24 porc)
Pechuga de Pollo	\$ 1.120.000	69,3	Kg	12,73	Kg	\$ 205.737	\$ 51.434	\$ 2.143	LONG BOX (24 porc)
Vinagre	\$ 5.366	4	Und	2,00	Kg	\$ 2.683		\$ 112	LONG BOX (24 porc)
Salsa de tomate	\$ 175.500	16.000	Grs	250,00	Grs	\$ 2.742		\$ 114	LONG BOX (24 porc)
Soya Negra	\$ 90.000	15	ml	0,20	ml	\$ 1.200		\$ 50	LONG BOX (24 porc)
Polvo Amarillo	\$ 15.000	1000	Grs	20,00	Grs	\$ 300		\$ 13	LONG BOX (24 porc)
Arroz	\$ 220.000	50	Kg	0,35	kg	\$ 1.540		\$ 64	LONG BOX (24 porc)
								\$ 2.690	

Plantilla Estándar 1: Pollo Agridulce.

Receta:		Cerdo Ahumado		RESULTADOS					
Rendimiento en porciones:		22		COSTO DE ELABORACIÓN		\$ 177.946,971			
Fecha de elaboración:		3/01/2023		PORCIONES		22			
Comentarios:				COSTO UNITARIO		\$ 8.088,50			
				% DE GANANCIA		30%			
				PRECIO		\$ 11.555,00			
				IVA		19%			
				PRECIO DE VENTA + IVA		\$ 13.750,448			
				GANANCIA		\$ 3.466,50			
INSUMOS				TOTAL COSTO		\$ 177.946,97			
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA		COSTO EN RECETA	COSTO UNITARIO x Porción		
	COSTO	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
Azúcar	\$ 233.000	50	Kg	4,00	Kg	\$ 18.640	\$ 4.660	\$ 212	LONG BOX (22 porc)
Lomo de Cerdo	\$ 1.399.965	70,35	Kg	3,25	Kg	\$ 64.675	\$ 16.169	\$ 735	LONG BOX (22 porc)
Vinagre	\$ 21.467	8	Und	2,00	Kg	\$ 5.367	\$ 2.683	\$ 122	LONG BOX (22 porc)
Salsa de tomate	\$ 175.500	1.000	Grs	0,34	Grs	\$ 60		\$ 3	LONG BOX (22 porc)
Soya Negra	\$ 90.000	15	ml	0,20	ml	\$ 1.200		\$ 55	LONG BOX (22 porc)
Polvo Rojo	\$ 15.000	500	Grs	20,00	Grs	\$ 600		\$ 27	LONG BOX (22 porc)
Arroz	\$ 220.000	50	Kg	7,45	kg	\$ 32.780		\$ 643	LONG BOX (22 porc)
Salsa Hoisin	\$ 62.000	2,27	Kg	2,00	ml	\$ 54.626	\$ 13.656	\$ 621	LONG BOX (22 porc)
								\$ 2.417	

Plantilla Estándar 2: Cerdo Ahumado.



IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA LONG HANG S.A.S



Receta:		Pollo Teriyaki		RESULTADOS						
Rendimiento en porciones:		21								
Fecha de elaboración:		3/01/2023								
Comentarios:										
			COSTO DE ELABORACIÓN		\$ 206.720					
			PORCIONES		21					
			COSTO UNITARIO		\$ 9.843,82					
			% DE GANANCIA		30%					
			PRECIO		\$ 14.062,61					
			IVA		19%					
			PRECIO DE VENTA + IVA		\$ 16.734,500					
			GANANCIA		\$ 4.218,78					
			TOTAL COSTO		\$ 206.720,30					
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA		COSTO EN RECETA				
	COSTO	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD					
Salsa Chop Suey	\$ 233.000	50	Kg	4,00	Kg	\$ 18.640	\$ 4.660	\$	194	LONG BOX (24 porc)
Pechuga de Pollo	\$ 1.120.000	70,15	Kg	11,25	Kg	\$ 179.615	\$ 44.904	\$	1.871	LONG BOX (24 porc)
Vinagre	\$ 5.366	4	Und	2,00	Kg	\$ 2.683		\$	112	LONG BOX (24 porc)
Salsa de tomate	\$ 175.500	16,000	Grs	250,00	Grs	\$ 2.742		\$	114	LONG BOX (24 porc)
Soya Negra	\$ 90.000	15	ml	0,20	ml	\$ 1.200		\$	50	LONG BOX (24 porc)
Polvo Amarillo	\$ 15.000	1000	Grs	20,00	Grs	\$ 300		\$	13	LONG BOX (24 porc)
Arroz	\$ 220.000	50	Kg	0,35	kg	\$ 1.540		\$	64	LONG BOX (24 porc)
								\$	2.418	

Plantilla Estándar 3: Pollo Teriyaki.

Receta:		Chop Suey Mixto		RESULTADOS						
Rendimiento en porciones:		24								
Fecha de elaboración:		3/01/2023								
Comentarios:		20 lumpias x charola buffet (300 x produccion)								
			COSTO DE ELABORACIÓN		\$ 258.336					
			PORCIONES		24					
			COSTO UNITARIO		\$ 10.764,01					
			% DE GANANCIA		30%					
			PRECIO		\$ 15.377,16					
			IVA		19%					
			PRECIO DE VENTA + IVA		\$ 18.299					
			GANANCIA		\$ 4.613					
			TOTAL COSTO		\$ 258.336,31					
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA		COSTO EN RECETA				
	COSTO	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD					
Carne de res	\$ 1.183.950	43,85	Kg	2,35	Kg	\$ 63.450	\$ 10.575	\$	441	LONG BOX (24 porc)
Cerdo	\$ 1.399.965	70,35	Kg	2,45	Kg	\$ 48.755	\$ 8.126	\$	339	LONG BOX (24 porc)
Camaron	\$ 190.000	5	Kg	2,00	Kg	\$ 76.000	\$ 12.667	\$	528	LONG BOX (24 porc)
Pollo	\$ 1.120.000	69,3	Kg	2,05	Kg	\$ 33.131	\$ 5.522	\$	230	LONG BOX (24 porc)
Pimenton Rojo	\$ 48.000	10	Kg	2,00	Kg	\$ 9.600	\$ 1.600	\$	67	LONG BOX (24 porc)
Pimenton Verde	\$ 36.000	10	Kg	2,00	Kg	\$ 7.200	\$ 1.200	\$	50	LONG BOX (24 porc)
Zanahoria	\$ 36.000	15	Kg	2,00	Kg	\$ 4.800	\$ 800	\$	33	LONG BOX (24 porc)
Broccoli	\$ 66.500	7	Kg	1,20	Kg	\$ 11.400	\$ 1.900	\$	79	LONG BOX (24 porc)
Pepino	\$ 12.000	3	Kg	1,00	Kg	\$ 4.000	\$ 667	\$	28	
								\$	1.353	

Plantilla Estándar 4: Chop Suey Mixto.

