

ANEXOS

ANEXO 1 - PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

DE LA EMPRESA DELICIAS DEL PAGO

DATOS DE CONTROL	
Copia asignada a: Empresa Delicias del Pago	Fecha de implementación: Octubre 2025
	Versión: 1

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	01 - 09

1. Objetivo

Establecer un procedimiento estandarizado para la recepción, inspección, registro y aprobación o rechazo de la materia prima e insumos utilizados en la elaboración del rosquete, garantizando que cumplan con los parámetros de calidad, frescura y seguridad alimentaria definidos por la organización.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todas las materias primas, insumos, envases y materiales auxiliares que ingresan al área de producción del rosquete, desde su recepción en el punto de descarga hasta su almacenamiento. Involucra a los proveedores autorizados, al personal de control de calidad y al área de producción responsable del manejo y verificación de los insumos.

3. Justificación

El control adecuado en la recepción de materia prima es esencial para asegurar la calidad y estandarización del producto final, dado que cualquier desviación en las características iniciales de los ingredientes puede afectar la textura, sabor o inocuidad del rosquete. Este procedimiento garantiza la trazabilidad de los materiales, permite la detección temprana de no conformidades y contribuye al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), minimizando riesgos de contaminación o deterioro.

	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	02- 09

Asimismo, respalda la implementación de un sistema productivo semiautomatizado y controlado, coherente con los objetivos de modernización y mejora continua de la empresa.

4. Responsabilidades

Encargado de Recepción:
Verifica el estado físico, documentación y condiciones de transporte de la materia prima e insumos. Registra las cantidades, fechas de vencimiento y observaciones en el formulario de control.

Área de Control de Calidad:
Realiza la inspección visual y sensorial de los productos recibidos, comparando con las especificaciones técnicas establecidas. Aprueba o rechaza los lotes no conformes y emite el informe correspondiente.

Proveedor:
Debe entregar los insumos en condiciones óptimas, con la documentación completa (guía de remisión, ficha técnica y fecha de vencimiento visible).

Área de Almacén:
Recibe únicamente los materiales aprobados y asegura su correcta ubicación, conservación y rotulación, manteniendo el sistema de trazabilidad vigente.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	03 -09

5. Descripción del procedimiento

El responsable de recepción recibe de los proveedores la materia prima e insumos necesarios para la elaboración del rosquete, verificando que cumplan con las especificaciones de calidad, integridad del empaque, condiciones de transporte y fechas de vencimiento. Una vez realizada la inspección visual y documental, se procede al registro de las cantidades recibidas y fechas de vencimiento en los formularios de control correspondientes, asegurando la trazabilidad del lote. Si el producto cumple con los estándares establecidos, se elabora el comprobante de recepción y se emite el visto bueno, autorizando su ingreso al área de almacenamiento. En caso de detectar no conformidades o deterioro en la materia prima, el responsable debe registrar la observación, notificar al proveedor y rechazar el lote, evitando su incorporación al proceso productivo para garantizar la inocuidad y calidad del producto final.

5.1. Verificación de la documentación

Realizado por el encargado de producción y tiene como responsabilidad revisar y comprar las planillas generadas en el presente manual, con la boleta de compra entregada por el proveedor.

En caso de irregularidades e imprevistos informar al Gerente general.

Solicitud de Materia prima (Harina, Azúcar y Huevos): Corroborar la información de la orden de compra con el recibo del proveedor, incluyendo:

(PL-RE-RCP-01): Planilla de Registro de Recepción

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	04 - 09

- Fecha y hora de la orden.
- Fecha y hora de entrega.
- Cantidad y peso neto en kg para la harina y azúcar, en docenas para los huevos.
- Información del proveedor (nombre, dirección, datos de contacto).

Indicaciones del llenado de la planilla: Se debe llenar la planilla con bolígrafo, en letra imprenta y con caligrafía clara.

- **Proveedor:** Registrar el Nombre del proveedor.
- **Materia Prima / Nº de Lote:**
Registrar el nombre de la materia prima recibida (harina, azúcar, huevos, etc.)
y
el número de lote correspondiente, según la información del proveedor.
Responsable: Encargado de Producción.
- **Fecha de Recepción / Fecha de Vencimiento:**
Registrar la fecha exacta en que se recibe la materia prima y la fecha de vencimiento indicada por el proveedor.
Responsable: Encargado de Producción.
- **Proveedor / Cliente:**
Indicar el nombre del proveedor que entrega la materia prima y, de corresponder, el cliente o área interna que la solicita.
Responsable: Encargado de Producción.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	05 - 09

ANÁLISIS SENSORIAL

- **Parámetros:** Color, Sabor, Textura y Olor

Registrar la evaluación sensorial de la materia prima, calificando cada parámetro como:

A: Buena

B: Regular

C: Mala

Responsable: Encargado de Control de Calidad.
Registrar observaciones si se detectan desviaciones en alguno de los parámetros.

CANTIDAD Y REGISTROS ECONÓMICOS

- **Cantidad de Harina, Azúcar y Huevos (Unds):**

Registrar la cantidad de materia prima solicitada al proveedor.

Campo de llenado obligatorio por el Encargado de Producción.

- **Cantidades Netas (Kg o Docenas):**

Registrar las cantidades netas obtenidas según la planilla de Registro de Recepción

- (PL-RE-RCP-01).

Responsable: Encargado de Producción.

- **Precio/Unid (Bs):**

Registrar el precio unitario de la materia prima en bolivianos.

Campo obligatorio para el Encargado de Producción.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	06 - 09

- **Precio Total (Bs):**

Registrar el precio total en bolivianos, resultado del producto entre la cantidad y el precio por unidad.

Responsable: Encargado de Producción.

VALIDACIÓN

- **Nombre / Firma del Proveedor:**

El proveedor deberá firmar y escribir su nombre completo para validar la entrega.

- **Nombre / Firma del Receptor:**

La persona encargada de Delicias del Pago que recibe la materia prima deberá firmar y escribir su nombre completo.

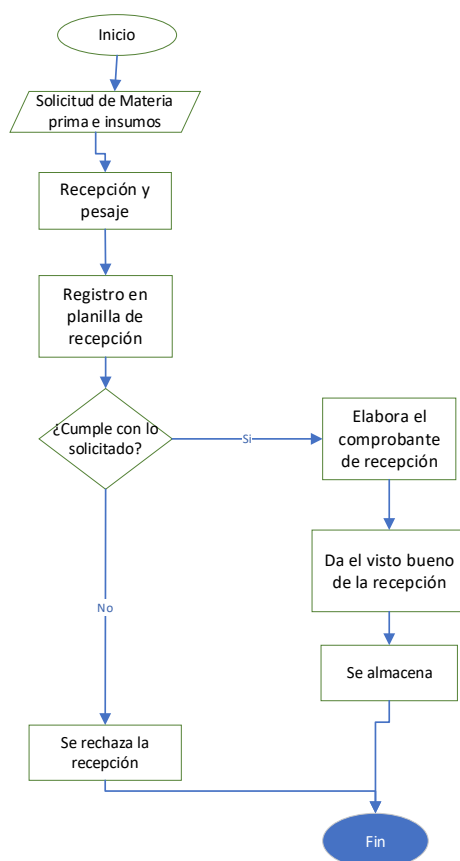
DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	07 - 09

PLANILLA DE REGISTRO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS							
MATERIA PRIMA		N° DE LOTE					
FECHA DE RECEPCION		FECHA DE VENCIMIENTO					
PROVEEDOR		CLIENTE					
ANALISI SENSORIAL							
PARAMETRO	COLOR	SABOR	COLOR YEMA	OLOR			
RESULTADOS							
Calificacion: buena (A) regular(B) mala(C)			Observaciones:				
CANTIDAD							
MATERIA PRIMA	UNIDADES	CANTIDAD	MARCA O PROVEEDOR				
Otras observaciones							
PRECIOS							
MATERIA PRIMA	CANTIDAD/UNIDADES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL				
Nombre / Firma del Proveedor			Nombre / Firma del Receptor				

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	08 -09

6. Diagrama de flujo



DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	09 -09

7. Definiciones y Acrónimos

- **Cantidad Neta:** El peso del producto sin incluir el embalaje o cualquier material externo.
- **Planilla:** Documento o formato en el que se registran datos o información relevante para control y seguimiento en procesos administrativos o de producción.
- **PL-RE-RCP-01 (Planilla de Registro de Recepción de Materia Prima e Insumos):** Código asignado a un documento específico dentro de la empresa, en este caso, la planilla utilizada para el registro de materia prima e insumos recepcionados.

ANEXO 2 - PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES

DE LA EMPRESA DELICIAS DEL PAGO

DATOS DE CONTROL	
Copia asignada a: Empresa Delicias del Pago	Fecha de implementación: Octubre 2025
	Versión: 1

	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - DMR - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	01 - 08

1. Objetivo

Estandarizar el procedimiento de división y moldeado de la masa para garantizar la homogeneidad, precisión en el tamaño y forma de los rosquetes, facilitando la eficiencia en las etapas posteriores del proceso productivo y asegurando la repetitividad y control de calidad en cada lote elaborado.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todas las operaciones de división y moldeado de masa destinadas a la elaboración del rosquete dentro del área de producción, abarcando desde el fraccionamiento de la masa sobada hasta la formación manual o mecánica de los círculos. Es de cumplimiento obligatorio para el personal de producción y los operarios responsables de esta etapa, así como para el personal de control de calidad encargado de la supervisión del proceso.

3. Justificación

La estandarización de esta etapa permite mantener la uniformidad en tamaño, peso y forma de los rosquetes, factores determinantes en la cocción y presentación del producto. Un control adecuado en la división y moldeado reduce el desperdicio de materia prima, optimiza el rendimiento y asegura una presentación atractiva que favorece la competitividad del producto en el mercado. Además, la implementación de parámetros técnicos definidos contribuye a mejorar la eficiencia del proceso y a garantizar la calidad constante del producto final conforme a los lineamientos de buenas prácticas de manufactura (BPM).

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - DMR - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	02 - 08

4. Responsabilidades

Operario de producción: Ejecutar las tareas de división y moldeo de acuerdo con el procedimiento estandarizado, verificando la uniformidad de las piezas y registrando los datos correspondientes al lote.

Encargado de Producción: Supervisar la correcta aplicación del procedimiento, realizar inspecciones visuales y dimensionales, y aprobar o rechazar las piezas que no cumplan con las especificaciones establecidas.

Gerente General: Asegurar que el personal cuente con la capacitación y los equipos adecuados, verificar el cumplimiento del procedimiento y mantener los registros actualizados para garantizar la trazabilidad del proceso.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - DMR - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE RSOQUETES	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	03-08

5. Descripción del procedimiento

En la etapa de moldeado, se procede a estirar la masa previamente sobada sobre una superficie limpia y ligeramente enharinada, utilizando un rodillo o laminadora hasta alcanzar el espesor uniforme establecido en el estándar de producción. Posteriormente, la masa se divide en porciones iguales con ayuda del rodillo o herramientas de corte, asegurando la uniformidad en tamaño y peso para cada unidad. Las porciones obtenidas se estiran en forma de tiras alargadas, cuidando que no se rompan ni presenten burbujas de aire, y luego se forman manual o mecánicamente en círculos, uniendo los extremos para dar la forma característica del rosquete. Durante esta operación, el operario debe realizar una inspección visual y dimensional, verificando que las piezas mantengan un diámetro y grosor homogéneo, sin grietas ni deformaciones. Si se detectan irregularidades, las piezas deben reincorporarse al proceso de sobado para su corrección. Una vez moldeados, los rosquetes se colocan en bandejas limpias y enharinadas, listos para pasar a la etapa de reposo, garantizando así la uniformidad y presentación del producto final.

5.1. Verificación de la documentación

Realizado por el encargado de producción y tiene como responsabilidad revisar y comprar las planillas generadas en el presente manual.

En caso de irregularidades e imprevistos informar al Gerente general.

5.2. Preparación y verificación previa

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - DMR - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE RSOQUETES	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	04 -08

Orden de Producción:

Antes de iniciar el moldeo, el Encargado de Producción debe verificar la orden de producción vigente, asegurando la disponibilidad de la masa correspondiente al lote en proceso.

Datos a registrar en la Planilla Única:

- Fecha y hora de inicio del moldeo.
- Fecha y hora de finalización.
- Nombre del responsable de la operación.
- N° de lote de la masa.
- Cantidad total de unidades moldeadas.
- Indicaciones de llenado de la planilla:
- Utilizar bolígrafo y letra imprenta legible.
- No dejar espacios en blanco.
- Cualquier corrección debe realizarse con una sola línea sobre el error y firma del responsable.
- **Responsable:** Encargado de Producción.

5.3. Control del Proceso de Moldeo

Parámetros a verificar durante el proceso:

- **Textura de la masa:** maleable y lisa, sin grumos ni grietas.

	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - DMR - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	05 -08

- **Espesor del estirado:** uniforme (según estándar del producto).
- **Forma final:** circular, sin cortes ni deformaciones.
- **Peso por unidad:** conforme al estándar de producción.
- **Evaluación sensorial del producto moldeado:**
Registrar observaciones según los siguientes parámetros.

5.4. Registro de Cantidades y Rendimiento

Cantidad **moldeada** **(Unidades):**

Registrar el número total de piezas moldeadas en cada lote.

Rendimiento **(Kg** **masa** **moldeada** **/** **unidades):**

Calcular el rendimiento obtenido para verificar el uso eficiente de la masa.

Cantidad **neta** **(Kg** **o** **Docenas):**

Registrar las cantidades finales obtenidas en la **Planilla Única de Producción**, tomando como referencia la masa inicial utilizada.

Responsable: Encargado de Producción.

5.5. Observaciones y Desviaciones

Registrar cualquier desviación detectada durante el proceso, como:

- Masa demasiado seca o pegajosa.
- Irregularidades en forma o tamaño.
- Dificultad en el moldeado o exceso de pérdida de masa.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES	FECHA	N° DE PÁGINAS
		9/10/2025	06 - 08

Toda observación deberá ser firmada por el Encargado de Producción y comunicada al área de Control de Calidad para su validación.

5.6. Trazabilidad

El proceso de moldeado debe estar vinculado al número de lote de la masa procedente de la Planilla de Registro de Producción (PL-RE-PRO-01) , garantizando la continuidad documental del producto desde la recepción de materia prima hasta la obtención del rosquete moldeado.

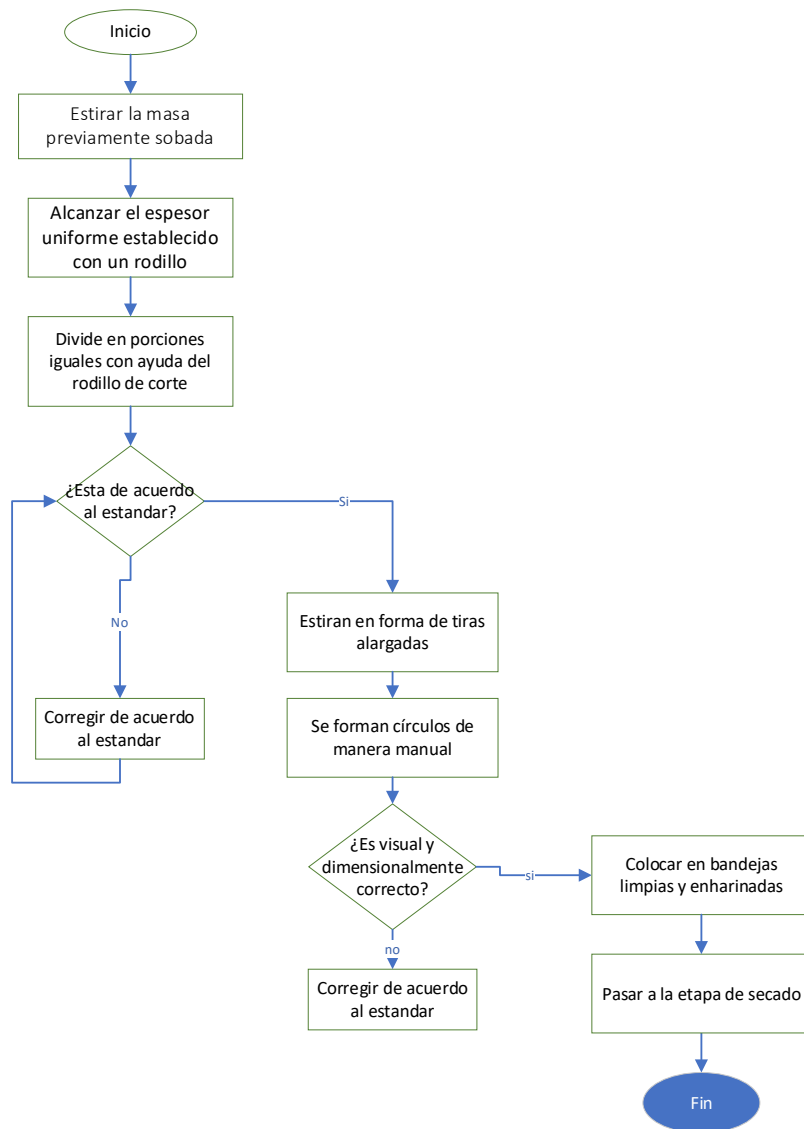
Responsable: Encargado de Producción.

. Planilla de Registro de Producción (PL-RE-PRO-01)

PLANILLA DE REGISTRO DE PRODUCCION						
ACTIVIDAD		N° DE LOTE		A CARGO DE:	INGREDIENTES	
FECHA DE INICIO		FECHA DE FIN				
TEMPERATURA(°C)		HUMEDAD				
EVALUACION SENSORIAL						
PARAMETRO	COLOR	TEXTURA	ELASTICIDAD	OLOR		
RESULTADOS						
Calificación: buena (A) regular(B) mala(C)			Observaciones:			
CANTIDAD						
ELEMENTO A TRABAJAR	UNIDADES	UNIDADES	PESO POR UNIDAD	UNIFORMIDAD	DIMENSIONES	
Otras observaciones						
PRECIOS						
ELEMENTO A TRABAJAR	CANTIDAD/UNIDADES		RENDIMIENTO	CANTIDAD NETA		

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN 00	CÓDIGO DEP - RMP - MP - 01
		FECHA 9/10/2025	Nº DE PÁGINAS 07 - 08
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES		

6. Diagrama de flujo



DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	08 -08

7. Definiciones y Acrónimos

- **Cantidad Neta:** El peso del producto sin incluir el embalaje o cualquier material externo.
- **Planilla:** Documento o formato en el que se registran datos o información relevante para control y seguimiento en procesos administrativos o de producción.
- **PL-RE-PRO-04 (Planilla de Registro de Producción):** Código asignado a un documento específico dentro de la empresa, en este caso, la planilla utilizada para el registro de actividades de producción.

ANEXO 3 - PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL

DE LA EMPRESA DELICIAS DEL PAGO

DATOS DE CONTROL	
Copia asignada a: Empresa Delicias del Pago	Fecha de implementación: Octubre 2025
	Versión: 1

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	01 - 08

1. Objetivo

Establecer las normas y procedimientos que deben cumplir todos los operadores para asegurar una adecuada higiene personal antes, durante y después de las actividades de producción, con el fin de evitar la contaminación del producto y mantener la calidad e inocuidad del rosquete.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todo el personal que interviene en las distintas etapas del proceso de producción de rosquetes (batido, mezclado, sobado, moldeado, horneado, empaque y comercialización). Incluye los controles de ingreso, verificación durante la jornada laboral y registros documentales en la Planilla Única de Registro de Producción (PL-RE-PRO-01).

3. Justificación

El cumplimiento de las normas de higiene personal del operador es indispensable para evitar la contaminación física, química o biológica del producto, garantizando la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por las autoridades competentes. Además, permite mantener la trazabilidad del proceso y mejorar la imagen de la empresa, asegurando la confianza del consumidor final.

4. Responsabilidades

Encargado de Producción:

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	02- 08

Supervisar el cumplimiento de las normas de higiene personal antes del ingreso al área de trabajo, verificar el correcto registro en la Planilla Única de Producción, retirar temporalmente del área a los operadores que no cumplan con los estándares establecidos.

Encargado de Control de Calidad:

Realizar inspecciones aleatorias para verificar la higiene personal del personal operativo, registrar los hallazgos y observaciones en la planilla correspondiente y comunicar las no conformidades detectadas y proponer medidas correctivas.

Operadores de Producción:

Cumplir estrictamente con las normas de higiene y presentación personal antes y durante la jornada, notificar cualquier situación de salud que pueda afectar la inocuidad del producto y mantener sus elementos de trabajo limpios y en buen estado.

5. Descripción del procedimiento

a) Antes del ingreso a planta:

El operador deberá realizar un lavado de manos con agua y jabón bactericida por al menos 20 segundos, secarlas con toalla desechable, colocarse el uniforme limpio (guardapolvo, cofia, tapaboca, calzado cerrado) y retirar accesorios personales (anillos, relojes, aretes).

b) Durante la jornada laboral:

- Lavarse las manos frecuentemente y cada vez que cambie de actividad.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	03 - 08

- Mantener el uniforme cerrado y en condiciones higiénicas.
- No ingerir alimentos, bebidas ni fumar dentro del área de producción.
- Utilizar guantes cuando sea requerido y evitar tocar directamente el producto.

c) Registro en Planilla Única:

En la Planilla Única de Registro de Producción (PL-RE-PRO-01) se consignarán:

- Fecha y hora de ingreso del operador.
- Cumplimiento de requisitos de higiene personal.
- Observaciones y firma del responsable de verificación.

d) Observaciones y No Conformidades:

Las desviaciones detectadas (por ejemplo, falta de cofia, uñas largas, uniforme sucio o presencia de lesiones) deberán registrarse inmediatamente, indicando la acción correctiva aplicada.

e) Trazabilidad:

Cada registro se asocia al lote en proceso, asegurando la trazabilidad completa del producto desde la recepción de materia prima hasta la etapa de empaque y comercialización.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	03 -08

5.1. Verificación de la documentación

Realizado por el encargado de producción y tiene como responsabilidad revisar y comprar las planillas generadas en el presente manual, con la boleta de compra entregada por el proveedor.

En caso de irregularidades e imprevistos informar al Gerente general.

(PL-RE-CDH-01): Planilla de Registro de Control de Higiene

- Fecha y hora de la orden.
- Fecha y hora de entrega.

POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS

- Ningún operador podrá ingresar al área de producción sin cumplir con los requisitos de higiene personal.
- El uniforme de trabajo debe mantenerse limpio y exclusivo para uso dentro de la planta.
- Se realizarán capacitaciones periódicas en higiene personal, manipulación de alimentos y BPM.
- Las reincidencias en incumplimientos serán sujetas a medidas disciplinarias conforme al reglamento interno de la empresa.

Indicaciones de llenado de planilla

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	04 - 08

- Para el control e higiene personal del operador se utilizará la Planilla Única de Registro de Control de Higiene (PL-RE-CDH-01), que servirá para documentar el cumplimiento de las normas de higiene antes y durante la jornada laboral. El llenado deberá realizarse de manera manual, clara y verificable, siguiendo las siguientes indicaciones:

Instrumento de llenado:

- Utilizar bolígrafo azul o negro.
- No se permite el uso de lápiz o corrector.
- Toda corrección debe realizarse con una línea sobre el error y la firma del responsable.

Caligrafía y presentación:

- Escribir en letra imprenta legible y sin tachaduras.
- No dejar espacios en blanco.
- Si un campo no aplica, colocar “N/A” (No Aplica).

Datos obligatorios a registrar:

- Fecha y hora de ingreso del operador.
- Nombre completo del operador.
- Código o lote de producción al que pertenece.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	05- 08

Verificación del cumplimiento de normas de higiene personal: (lavado de manos, uniforme completo, cofia, tapaboca, uñas cortas y sin esmalte).

Observaciones: registrar cualquier incidencia o falta detectada.

- Firma del operador y del Encargado de Producción o Control de Calidad.
- Periodicidad del registro:
- El llenado debe realizarse al inicio de cada jornada laboral y cada vez que se realice una inspección aleatoria durante el proceso productivo.

Archivo y trazabilidad:

- Las planillas completadas deben archivararse junto con el resto de los registros de producción del lote correspondiente.
- Cada planilla debe vincularse con el número de lote del producto elaborado para garantizar la trazabilidad del proceso.

Responsables del llenado:

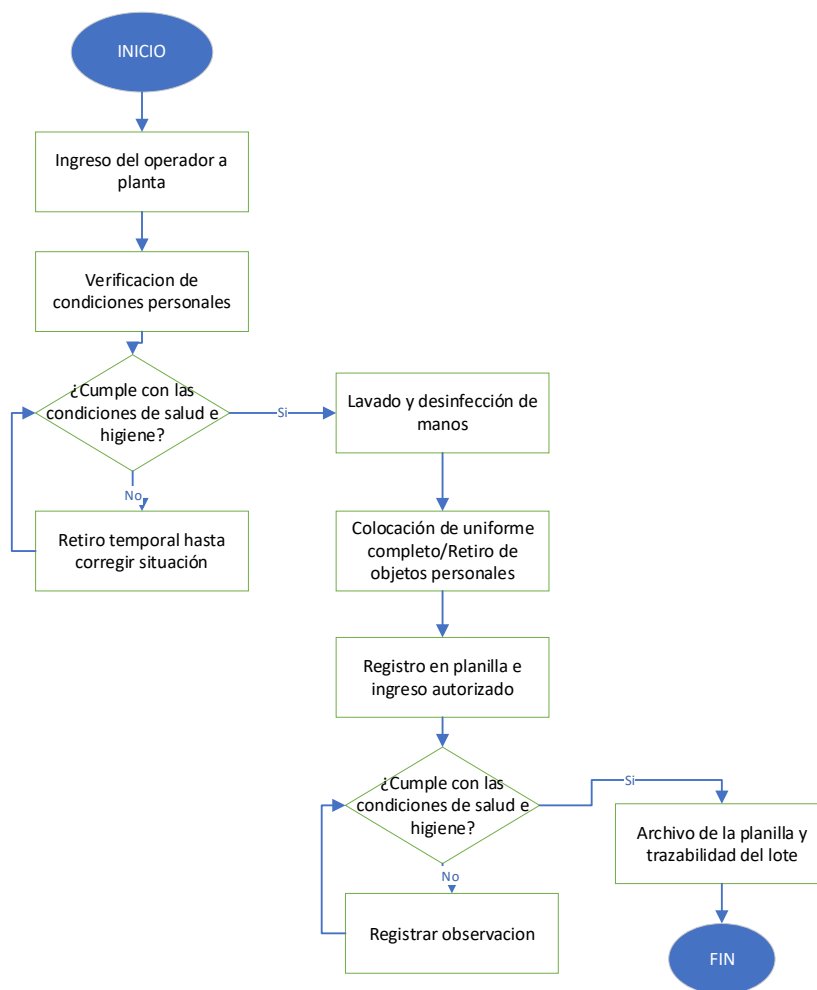
- Encargado de Producción: Registro inicial y verificación diaria de cumplimiento.
- Encargado de Control de Calidad: Supervisión, observaciones y validación final.
- **Operador:** Firma de conformidad y cumplimiento de normas de higiene.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	06 - 08

PLANILLA DE REGISTRO DE CONTROL DE HIGIENE							
ACTIVIDAD		Nº DE LOTE		A CARGO DE:		INGREDIENTES	
FECHA DE INICIO		FECHA DE FIN					
TEMPERATURA(°C)		HUMEDAD					
EVALUACION SENSORIAL							
CANTIDAD							
PERSONAL	lavado de manos	uniforme	barbijo/cofia		uñas cortas	calzado limpio	
Otras observaciones							

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	07 - 08

6. Diagrama de flujo



7. Definiciones y Acrónimos

- Cantidad Neta:** El peso del producto sin incluir el embalaje o cualquier material externo.

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - RMP - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE HIGIENE PARA EL PERSONAL	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	08 -08

- Planilla:** Documento o formato en el que se registran datos o información relevante para control y seguimiento en procesos administrativos o de producción.
- PL-RE-RCP-01 (Planilla de Registro de Recepción de Materia Prima e Insumos):** Código asignado a un documento específico dentro de la empresa, en este caso, la planilla utilizada para el registro de materia prima e insumos recepcionados.

ANEXO 4 - PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

DIVISION Y MOLDEADO DE ROSQUETES

DE LA EMPRESA DELICIAS DEL PAGO

DATOS DE CONTROL	
Copia asignada a: Empresa Delicias del	Fecha de implementación: Octubre 2025
Pago	Versión: 1

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - LDE - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	01 - 08

1. Objetivo

Establecer un procedimiento estandarizado para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y superficies utilizadas en la producción del rosquete, con el fin de eliminar residuos orgánicos, microorganismos y agentes contaminantes que puedan alterar las características organolépticas del producto o poner en riesgo su inocuidad.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todas las áreas de la planta de producción involucradas en el proceso de elaboración del rosquete, incluyendo:

- Zona de batido, amasado, sobado, moldeado, horneado y empaque.
- Equipos (batidoras, sobadoras, hornos, mesas de trabajo, bandejas y utensilios de acero inoxidable).
- Personal de producción y control de calidad responsable de ejecutar y verificar las tareas de limpieza y desinfección.

3. Justificación

La implementación de un protocolo sistemático de limpieza y desinfección permite mantener condiciones higiénico-sanitarias óptimas durante todo el proceso de producción, asegurando la estabilidad del producto y la confianza del consumidor. Además, respalda la estandarización del proceso productivo y contribuye al

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN 00	CÓDIGO DEP - LPE - MP - 01
		FECHA 9/10/2025	Nº DE PÁGINAS 02 -08
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS		

cumplimiento de la normativa nacional vigente en materia de inocuidad alimentaria.

Este control garantiza que los rosquetes elaborados mantengan su sabor, textura y aspecto característico, evitando la proliferación de microorganismos y la contaminación cruzada entre etapas de producción.

4. Responsabilidades

- **Encargado de Producción:**

- Supervisar la ejecución del procedimiento de limpieza y desinfección antes, durante y después de la jornada laboral.
- Verificar que se utilicen los productos de limpieza en concentraciones adecuadas y dentro de su fecha de vencimiento.
- Registrar las actividades en la Planilla Única de Registro de Producción (PL-RE-PRD-01).

- **Encargado de Control de Calidad:**

- Realizar inspecciones aleatorias para verificar la eficacia del proceso de limpieza y desinfección.
- Evaluar visual y sensorialmente los equipos y utensilios antes de iniciar el siguiente proceso productivo.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - LPE - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	03 -08

- Registrar observaciones y solicitar acciones correctivas cuando se detecten desviaciones.

- **Personal Operativo:**

- Cumplir con las instrucciones de limpieza asignadas.
- Emplear los equipos de protección personal (EPP) adecuados.
- Reportar inmediatamente cualquier anomalía o daño en los equipos durante el proceso.

Gerente General: Asegurar que el personal cuente con la capacitación y los equipos adecuados, verificar el cumplimiento del procedimiento y mantener los registros actualizados para garantizar la trazabilidad del proceso.

5. Descripción del procedimiento

La limpieza y desinfección de equipos y utensilios tiene como propósito eliminar residuos de materia orgánica, microorganismos y restos de masa o azúcar que puedan afectar la inocuidad y calidad del rosquete. Este procedimiento se ejecuta antes del inicio de la jornada, entre etapas críticas de producción (como después del sobado o moldeado) y al finalizar el turno.

5. 1. Preparación y verificación previa

Orden de Producción y Supervisión:

Antes de iniciar la limpieza, el Encargado de Producción debe verificar que todos los

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - LPE - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	04 -08

equipos estén fuera de operación y desconectados eléctricamente (en el caso de batidoras, sobadoras y hornos). Asimismo, debe disponer los utensilios (bandejas, recipientes, rodillos, espátulas, etc.) en la zona designada para su limpieza.

Datos a registrar en la Planilla Única:

- Fecha y hora de inicio y fin de la limpieza.
- Nombre del responsable del proceso.
- Tipo de equipo o utensilio intervenido.
- Observaciones sobre su estado (limpio, sucio, dañado).

Indicaciones de llenado de la planilla:

- Usar bolígrafo y letra clara.
- No dejar espacios en blanco.
- Cada intervención debe ser firmada por el responsable.

Responsable: Encargado de Producción.

5.2. Procedimiento de Limpieza y Desinfección

a) Limpieza inicial:

- Retirar manualmente los residuos de masa, azúcar o grasa visibles.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - LPE - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	05 -08

- Lavar con agua potable y detergente neutro, empleando esponjas o cepillos designados por tipo de equipo.
- Enjuagar con abundante agua limpia hasta eliminar todo residuo de detergente.

b) Desinfección:

- Aplicar solución desinfectante (hipoclorito de sodio o desinfectante alimentario aprobado) en concentración controlada.
- Dejar actuar durante el tiempo establecido (mínimo 10 minutos).
- Enjuagar nuevamente con agua potable si el desinfectante lo requiere.

c) Secado:

- Secar con paños limpios y desinfectados o dejar escurrir naturalmente en superficies de acero inoxidable.
- Verificar que no existan restos de humedad antes de almacenar o volver a usar los utensilios.

Responsable: Personal de Producción o Mantenimiento designado.

5.3. Control y Registro del Proceso

Parámetros de control:

- Limpieza visible (sin restos de masa o grasa).
- Olor neutro (sin presencia de aromas ácidos o a detergente).

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - LPE - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	06 -08

- Superficie seca y brillante.
- Concentración del desinfectante utilizada.

Evaluación sensorial y verificación:

El Encargado de Control de Calidad deberá inspeccionar aleatoriamente equipos y utensilios, registrando los resultados en la **Planilla Única de Producción**. Si se detectan desviaciones, se deberá repetir el procedimiento antes de reiniciar operaciones.

5.4. Registro de Cantidades y Consumo de Insumos

Registrar en la Planilla Única:

- Cantidad de detergente y desinfectante utilizado (en litros o mililitros).
- Tipo de producto químico empleado.
- Fecha de vencimiento de los insumos.
- Responsable del uso y preparación de las soluciones.

Responsable: Encargado de Producción.

5. Observaciones y Desviaciones

Registrar en la planilla cualquier anomalía observada, como: Equipos con residuos persistentes, desgaste o daño en utensilios o fugas de agua o uso excesivo de producto químico. Toda desviación debe ser comunicada al Encargado de Control de Calidad para su seguimiento y corrección.

6. Trazabilidad

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN 00	CÓDIGO DEP - LPE - MP - 01
		FECHA 9/10/2025	Nº DE PÁGINAS 07- 08
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS		

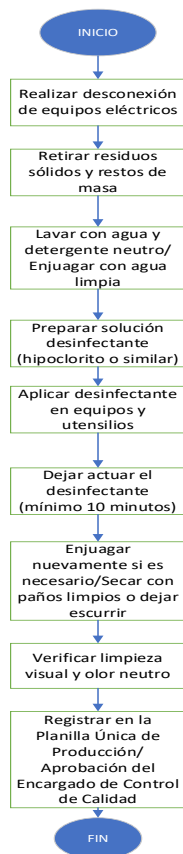
El proceso de limpieza y desinfección debe estar documentado en la **Planilla Única de Registro de Producción (PL-RE-PRD-01)**, vinculando el registro al lote de producción siguiente, garantizando la trazabilidad y cumplimiento de los requisitos de higiene establecidos en el sistema de estandarización del proceso.

PLANILLA DE REGISTRO DE PRODUCCION						
ACTIVIDAD			N° DE LOTE	A CARGO DE:	INGREDIENTES	
FECHA DE INICIO			FECHA DE FIN			
TEMPERATURA(°C)			HUMEDAD			
EVALUACION SENSORIAL						
PARAMETRO	COLOR	TEXTURA	ELASTICIDAD	OLOR		
RESULTADOS						
Calificación: buena (A) regular(B) mala(C)			Observaciones:			
CANTIDAD						
ELEMENTO A TRABAJAR	UNIDADES	UNIDADES	PESO POR UNIDAD	UNIFORMIDAD	DIMENSIONES	
Otras observaciones						
PRECIOS						
ELEMENTO A TRABAJAR	CANTIDAD/UNIDADES	RENDIMIENTO	CANTIDAD NETA			

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - LPE - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	08 -08

6. Diagrama de flujo



7. Definiciones y Acrónimos

- **Cantidad Neta:** El peso del producto sin incluir el embalaje o cualquier material externo.
- **PL-RE-PRO-04 (Planilla de Registro de Producción):** Código asignado a un documento específico dentro de la empresa, en este caso, la planilla utilizada para el registro de actividades de producción.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

ANEXO 5 - PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

DATOS DE CONTROL	
Copia asignada a: Empresa Delicias del Pago	Fecha de implementación: Octubre 2025
	Versión: 1

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	01 - 09

1. Objetivo

Establecer un procedimiento estandarizado para el secado del merengue, envasado y almacenamiento de los rosquetes, que asegure la estabilidad del producto, prevenga contaminaciones y mantenga su calidad físico-química y sensorial durante toda la cadena productiva.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a:

- El área de secado y enfriamiento del merengue posterior al horneado.
- La zona de envasado y etiquetado del producto terminado.
- El almacén de producto final, destinado al resguardo y distribución de los rosquetes.

Abarca al personal de producción, control de calidad y logística.

3. Justificación

El secado adecuado del merengue o baño blanco es determinante para asegurar la textura y brillo característicos del rosquete, mientras que el envasado correcto garantiza su protección frente a la humedad ambiental, polvo y agentes externos. Asimismo, el almacenamiento en condiciones controladas prolonga la vida útil del producto y

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	02 - 09

preserva su calidad hasta el momento de la comercialización.

La aplicación de este procedimiento asegura la trazabilidad, inocuidad y uniformidad del rosquete como parte del proceso de estandarización productiva de *Delicias del Pago*.

4. Responsabilidades

Encargado de Producción:

- Supervisar el secado, envasado y almacenamiento según los parámetros establecidos.
- Verificar el uso de materiales de empaque aprobados.
- Registrar la información correspondiente en la Planilla Única de Producción (PL-RE-PRD-01).

Encargado de Control de Calidad:

- Verificar la temperatura y humedad del área de secado y almacenamiento.
- Controlar la limpieza de bandejas, mesas y superficies.
- Revisar el estado del merengue, sellado de envases y etiquetado.

Personal Operativo:

- Cumplir las instrucciones del procedimiento.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	03 - 09

- Manipular los productos y materiales de empaque con guantes limpios.
- Reportar anomalías o daños en los envases.

Gerente General: Asegurar que el personal cuente con la capacitación y los equipos adecuados, verificar el cumplimiento del procedimiento y mantener los registros actualizados para garantizar la trazabilidad del proceso.

5. Descripción del procedimiento

A. SECADO DEL MERENGUE

1. Colocar los rosquetes blanqueados en bandejas de acero inoxidable.
2. Ubicar las bandejas en la mesa o área de secado limpia y cubierta.
3. Dejar secar durante un tiempo mínimo de 2 horas a temperatura ambiente (25–30 °C) y humedad controlada (máximo 60 %).
4. Registrar el tiempo, temperatura y humedad ambiente en la Planilla Única de Producción (PL-RE-PRD-01).
5. Verificar la firmeza y brillo del merengue.
6. Aprobar o rechazar el lote según los criterios sensoriales (color, textura y adherencia del baño).

Responsable: Encargado de Producción y Control de Calidad.

B. ENVASADO

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	04 - 09

1. Verificar la limpieza del área y disponibilidad de material de empaque (bolsas o envases normados).
2. Colocar los rosquetes en envases aprobados, asegurando que estén completamente fríos y secos.
3. Sellar los envases herméticamente (por calor o presión, según tipo de bolsa).
4. Etiquetar los productos, consignando:
 - Nombre del producto.
 - Fecha de elaboración y vencimiento.
 - Lote de producción.
 - Nombre y dirección del fabricante.
 - Peso neto y registro sanitario (si aplica).
5. Registrar cantidades envasadas, lote y responsable en la planilla.

C. ALMACENAMIENTO

1. Transportar los productos envasados al área de almacenamiento limpia y ventilada.
2. Almacenar los rosquetes a temperatura ambiente (20–25 °C), con humedad relativa inferior al 60 %.
3. Evitar exposición directa al sol y contacto con fuentes de calor o humedad.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	05 - 09

4. Registrar el ingreso al almacén, lote y fecha.
5. Aplicar sistema FIFO (First In, First Out) para garantizar la rotación de productos.

REGISTROS EN PLANILLA ÚNICA DE PRODUCCIÓN (PL-RE-PRD-01)

Fecha y hora de inicio y fin de secado, Temperatura y humedad ambiente, Cantidad total de rosquetes secos y envasados, Material de empaque utilizado y Nombre del responsable y firma de control.

Indicaciones de llenado de la planilla:

- Usar bolígrafo y letra clara.
- No dejar espacios en blanco.
- Cada intervención debe ser firmada por el responsable.

5.3. Control y Registro del Proceso

Durante las etapas de secado, envasado y almacenamiento, se debe realizar un control continuo de los parámetros físicos y ambientales que influyen directamente en la calidad final del rosquete. Todos los datos obtenidos deben registrarse en la Planilla Única de Producción (PL-RE-PRD-01), asegurando la trazabilidad y cumplimiento del proceso estandarizado.

Parámetros de Control

A. Secado del merengue o blanqueo

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	06 - 09

- **Temperatura ambiente:** 25–30 °C.

Control: Evitar temperaturas superiores a 35 °C, ya que provocan grietas o pérdida de brillo.

- **Humedad relativa:** ≤ 60 %.

Control: Si supera el valor, usar ventilación controlada o ventiladores suaves.

- **Tiempo de secado:** mínimo 2 horas.

Control: Verificar que la superficie esté firme y seca al tacto antes de pasar al siguiente proceso.

- **Estado del merengue:** brillante, sin burbujas ni grietas visibles.

Responsable: Encargado de Producción y Control de Calidad.

B. Envasado

- **Temperatura del producto:** producto completamente frío (≤ 25 °C) antes del empaque.
- **Limpieza del área y utensilios:** verificar ausencia de residuos, polvo o humedad.
- **Integridad del envase:** sin perforaciones, rasgaduras ni humedad.
- **Sellado:** hermético y continuo, sin fugas.
- **Etiquetado:** datos legibles y completos (nombre del producto, lote, fecha, peso neto).

Responsable: Encargado de Producción.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	07 - 09

C. Almacenamiento

- **Temperatura del ambiente:** 20–25 °C.
- **Humedad relativa:** ≤ 60 %.
- **Superficie de almacenamiento:** limpia, seca, sin contacto directo con el suelo.
- **Método de rotación:** FIFO (First In – First Out).
- **Inspección del producto almacenado:** verificar semanalmente estado del envase, color, olor y textura.

Responsable: Encargado de Almacén y Control de Calidad.

6. Trazabilidad

El proceso debe estar documentado en la **Planilla Única de Registro de Producción (PL-RE-PRD-01)**, vinculando el registro al lote de producción siguiente, garantizando la trazabilidad y cumplimiento de los requisitos de establecidos en el sistema de estandarización del proceso.

6.1. Verificación de la documentación

Realizado por el encargado de producción y tiene como responsabilidad revisar y comprar las planillas generadas en el presente manual.

En caso de irregularidades e imprevistos informar al Gerente general.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

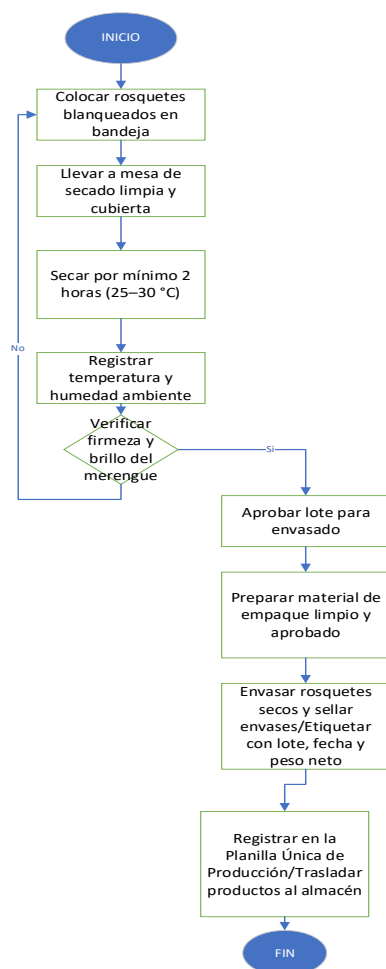
DELICIAS DEL PAGO 	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	Nº DE PÁGINAS
		9/10/2025	08 - 09

PLANILLA DE REGISTRO DE PRODUCCION						
ACTIVIDAD		N° DE LOTE		A CARGO DE:		INGREDIENTES
FECHA DE INICIO		FECHA DE FIN				
TEMPERATURA(°C)		HUMEDAD				
EVALUACION SENSORIAL						
PARAMETRO	COLOR	TEXTURA	ELASTICIDAD	OLOR		
RESULTADOS						
Calificación: buena (A) regular(B) mala(C)			Observaciones:			
CANTIDAD						
ELEMENTO A TRABAJAR	UNIDADES	UNIDADES	PESO POR UNIDAD	UNIFORMIDAD	DIMENSIONES	
Otras observaciones						
PRECIOS						
ELEMENTO A TRABAJAR	CANTIDAD/UNIDADES	RENDIMIENTO	CANTIDAD NETA			

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

DELICIAS DEL PAGO	EMPRESA DELICIAS DEL PAGO	VERSIÓN	CÓDIGO
		00	DEP - SEA - MP - 01
	PROCEDIMIENTO DE SECADO, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO	FECHA	N° DE PÁGINAS
		09/10/2025	09 – 09

6. Diagrama de flujo



7. Definiciones y Acrónimos

- **PL-RE-PRO-01 (Planilla de Registro de Producción):** Código asignado a un documento específico dentro de la empresa, en este caso, la planilla utilizada para el registro de actividades de producción.

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

ANEXO 6 TABLA DE PARÁMETROS MEDIDOS

N° de muestra	Inspección visual	Textura	Humedad	Diámetro	Peso
1	2	1	65%	12	15
2	2	2	64%	10	16
3	1	1	70%	11	14
4	2	2	53%	10,3	13
5	1	1	55%	9,5	12
6	1	1	68%	11,4	15
7	1	1	66%	8,75	16
8	2	2	62%	12	12
9	1	2	50%	10	14
10	1	1	54%	12	14
11	1	1	58%	10,5	15
12	1	1	72%	9,2	16
PROMEDIO	1,33	1,33	61%	10,6	14,33

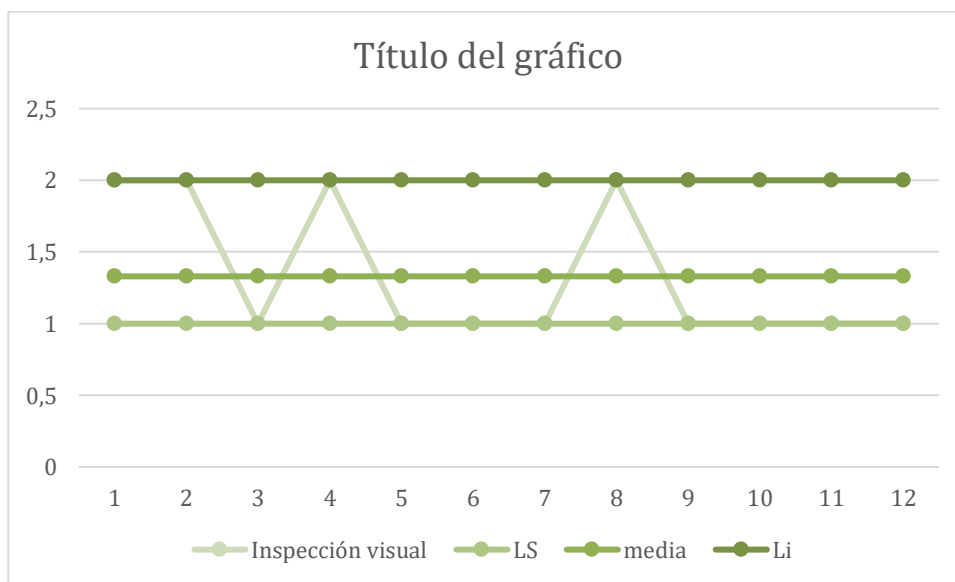
Nota: La tabla de parámetros medidos presenta los resultados de la evaluación de doce muestras del producto, considerando inspección visual, textura, humedad, diámetro y peso. Estos datos permiten identificar la variabilidad del proceso y sirven como base para el control y seguimiento de la calidad del producto final.

ANEXO 7 TABLA DE REFERENCIA PARA EL CONTROL DE PARÁMETROS

Parámetro	Rangos (alto, medio y bajo).		
Código numeral	1	2	3
Inspección visual	Bueno	Raspado	Descartar
Textura	Aireado	Normal	Comprimido
Humedad	Seco<60	Semihúmedo>60	Húmedo>70
Diámetro	12cm	10cm	8cm
Peso	15-16gr	13-14gr	12-10gr

Nota: La tabla de referencia para el control de parámetros establece rangos de aceptación clasificados en niveles altos, medios y bajos, mediante un código numeral. Su aplicación facilita la toma de decisiones durante el control de calidad, contribuyendo a la estandarización del proceso y a la obtención de un producto con características más uniformes.

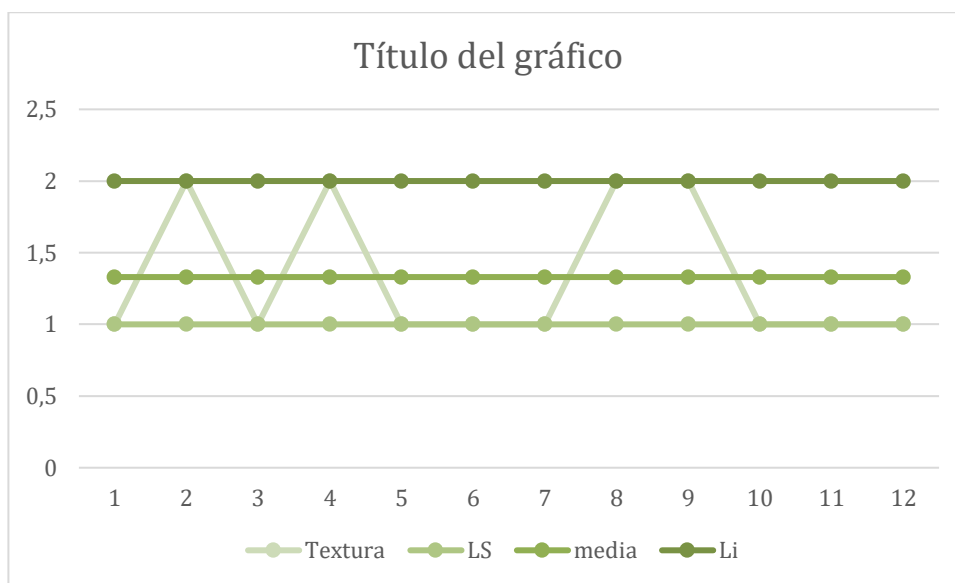
ANEXO 8 GRÁFICA DE CONTROL INSPECCIÓN VISUAL



**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

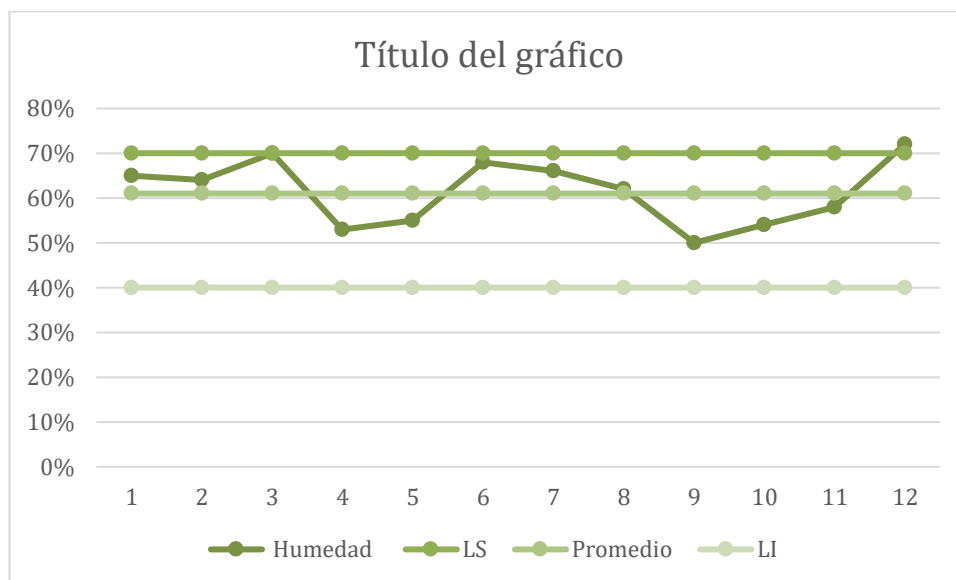
Nota: Las evaluaciones se mantienen dentro de los rangos establecidos para el control del parámetro. La presencia de variaciones entre niveles es esperada y no representa inestabilidad del proceso productivo.

ANEXO 9 GRÁFICA DE CONTROL TEXTURA



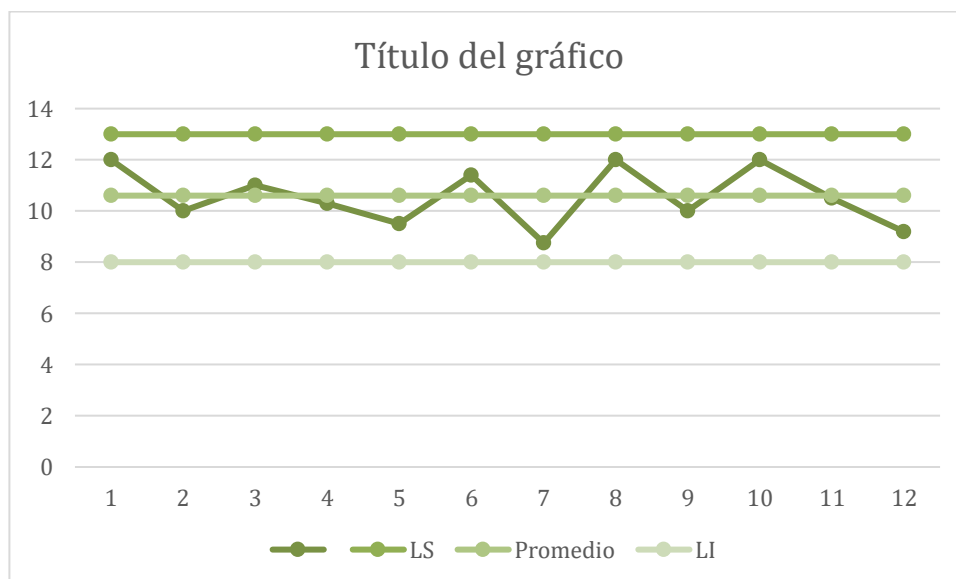
Nota.: Los puntos se mantienen dentro de los límites de control establecidos, sin presencia de valores fuera de control. Las variaciones observadas son normales del proceso y no evidencian patrones anómalos, por lo que el proceso se considera estable para este parámetro.

ANEXO 10 GRÁFICA DE CONTROL HUMEDAD PRODUCTO



Nota: La gráfica muestra que las mediciones se encuentran dentro de los límites de control. Sin embargo, se observan fluctuaciones alrededor de la línea central, lo que indica variabilidad propia del proceso, sin evidencias de causas especiales.

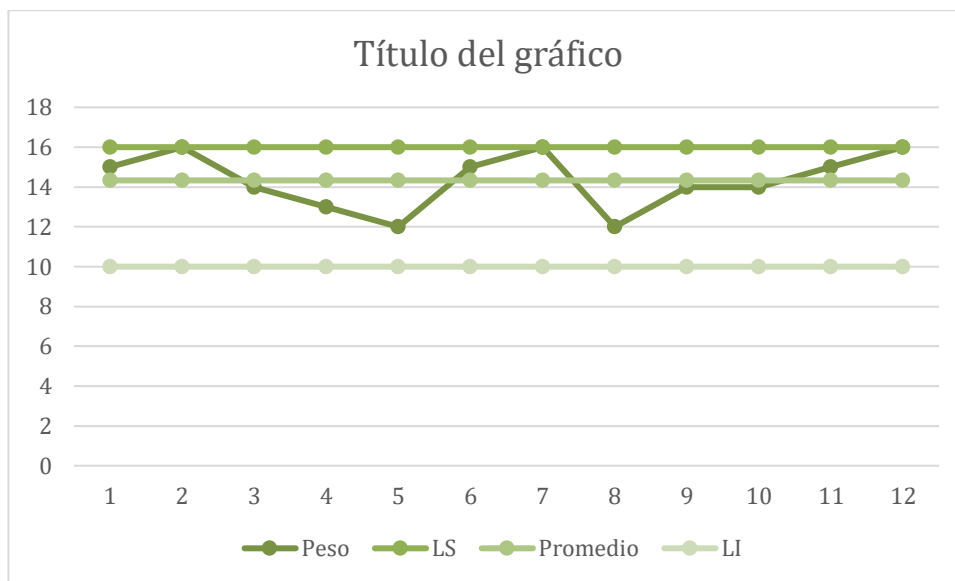
ANEXO 11 GRÁFICA DE CONTROL DIÁMETRO



**ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO DE LA EMPRESA
“DELICIAS DEL PAGO”**

Nota: Las mediciones se encuentran dentro de los límites de control, sin puntos críticos que indiquen desviaciones significativas. El comportamiento del parámetro refleja uniformidad dimensional en el producto evaluado.

ANEXO 12 GRÁFICA DE CONTROL PESO



Nota: Los valores registrados permanecen dentro de los límites de control definidos. Aunque existen variaciones entre muestras, no se identifican puntos fuera de control ni tendencias prolongadas, lo que indica un proceso controlado.