|  |  |
| --- | --- |
| **FORMATO NOTA DE PRODUCCION DE PROTOTIPOS ALIMENTOS BALANCEADOS**  **-----------------------**  **Proceso: Producción de Bienes y Prestación de Servicios**  **Procedimiento: Planeación y control de la producción** |  |

**N° de consecutivo**

**Centro de costos: Código: Subcentro de costos: Código:**

**Prototipo: Cantidad de pedido: Sistema de entrega: Saco \_\_\_\_ Caneca** \_\_\_\_ **Otro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Fecha de producción (DD/MM/AA): Lote producción: Líder Técnico encargado:**

**Fecha de vencimiento (DD/MM/AA): Precio de venta:**

**Tipo de cliente: Interno Externo:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Numero** | **CODIGO:** Registre el código SIIGO | | **NOMBRE DEL ELEMENTO**: según catalogo insumos | | | | **CANTIDAD UTILIZADA** | **UNIDAD DE MEDIDA** (kg, g, lb, ml) | | **REFERENCIA** | | | **LOTE:** Registre el lote de fabricación de cada uno de los elementos utilizados (Trazabilidad) | | | | |
| **1** |  | | **Maíz blanco molido** | | | | **100** | **Kg** | | **MP:** Registre materia prima utilizada en el proceso | | |  | | | | |
| **2** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **3** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **4** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **5** |  | |  | | | |  |  | | **IN:** Registre los insumos  utilizados en el proceso | | |  | | | | |
| **6** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **7** |  | | **Harina de arroz** | | | | **300** | **Kg** | |  | | | | |
| **8** |  | | **Grasa sobrepasante** | | | | **5,4** | **kg** | |  | | | | |
| **9** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **10** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **11** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **12** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **13** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **14** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **15** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **16** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **17** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **18** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **19** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **20** |  | |  | | | |  |  | |  | | | | |
| **RENDIMIENTO (Kg)** | | | **RENDIMIENTO (Porcentaje)** | | | **INDICADOR ATRAPAMIENTO MATERIAL (Kg)** | | **INDICADOR ATRAPAMIENTO DE MATERIAL (Porcentaje)** | | | | **INDICADOR DE PRESENTACION DEL PRODUCTO TERMINADO** | | | | | |  | |
|  | | |  | | |  | |  | | | | **PELLET (Kg y Porcentaje)** | | | | **HARINA (Kg y Porcentaje)** | |
|  | |  | |  |  |
| **DESTINOS PRODUCTO TERMINADO: 1. TRASLADOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.1 DESTINO** | | **CANTIDAD (KG)** | | **FECHA DE TRASLADO** | **RESPONSABLE DE LA RECEPCION** | | | | | | **N° CONSEC. DESTINO** | | | | **FIRMA** | | | |
| **MERCASENA:** Unidad de comercialización | |  | |  |  | | | | | |  | | | |  | | | |
| **DD/MM/AA** | **NOMBRE Y CARGO** | | | | | | **ENTRADA N°** | | | |
| **1.2 DESTINO** | | **CANTIDAD (KG)** | | **FECHA DE TRASLADO** | **RESPONSABLE DE LA RECEPCION** | | | | | | **UNIDAD DE DESTINO** | | | | **FIRMA** | | | |
| **UNIDADES PRODUCTIVAS:** Traslado a unidades | |  | |  |  | | | | | |  | | | |  | | | |
| **DD/MM/AA** | **NOMBRE Y CARGO** | | | | | | **UNIDAD** | | | |
| **DESTINOS PRODUCTO TERMINADO: 2. ACTIVIDADES DE FORMACION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.1 DESTINO** | | **CANTIDAD (KG)** | | **FECHA DE TRASLADO** | **FIRMA** | | | **2.2 DESTINO** | | | **CANTIDAD (KG)** | | | | **FECHA DE TRASLADO** | | | |
| **APROBACION DE CALIDAD:** pruebas fisicoquímicas, microbiológicas | |  | |  |  | | | **OTROS:** Eventos de investigación de mercado, fábrica de bioinsumos, entre otros. | | |  | | | |  | | | |
| **DD/MM/AA** | **DD/MM/AA** | | | |
| **Observaciones técnicas y novedades de elaboración:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ELEMENTOS ADICIONADOS** | | | | | | | | | **CONTROL DE CALIDAD** | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |

\*U: Unidad

**LIDER TECNICO UNIDAD GESTOR ADMINISTRATIVO GESTOR PECUARIO**

Aprobó Aprobó Aprobó