

Protocolo de Control de Stock alimentos – Tambo

Responsable de ejecución: Ángel.

Para el control de stock y entrega de alimentos se trabajará sobre la última versión disponible del MIXER ONE y se llevarán adelante los ajustes necesarios para que se pueda automatizar el pesaje de los alimentos para garantizar la fiabilidad de los datos.

Objetivo

Establecer un sistema de control y reporte semanal que permita verificar la correcta ejecución del programa de alimentación, el uso del stock de insumos, y el seguimiento de desvíos.

1. Control de Stock

- Diariamente se auditarán los comederos y se evaluarán los sobrantes. Los kilos sobrantes serán estimados a través la cantidad de “carros” que sean retirados de cada galpón (1 carro: 800 kg).
- Se auditará semanalmente la celdas y sector de silajes para evaluar el cuidado de los alimento y limpieza del sector.
- Se auditará semanalmente el stock de cada insumo: maíz, silo, heno, balanceado, sales minerales.
- Se cotejará el stock teórico vs stock real (según consumo registrado vs inventario físico). Diferencias mayores al 5% deben ser justificadas.

2. Control de cargas y entregas

- Semanalmente se auditará los horarios de entrega de alimento. Y se analizaran desvíos para establecer correcciones. (Tolerancia 15 minutos)
- Semanalmente se auditará los kilos por mixero preparados. Y se analizaran desvíos para establecer correcciones.

3. Auditoría externa

- Una vez al mes, en día aleatorio, desde la administración se procederá a realizar la auditoría de stock físico de alimentos.

4. Análisis de dieta

- En cuatrimestralmente (marzo, agosto y noviembre) se analizarán la calidad de dieta que llega a cada comedero para cotejar la dieta formulada con la asignada.

5. Calibración mixer

- Mensualmente se calibrará el mixer, en la primera semana de cada mes.

6. Consideraciones para acordar con el proveedor

- Solicitar análisis de calidad al proveedor de mega fardos de alfalfa previo a compra.
- Evaluar visualmente la calidad los alimentos llegados al campo y, en caso de sospecha de una calidad inferior a la declarada por el vendedor, realizar contramuestra para análisis nutricional.
- La totalidad de los camiones enviados con afrechillo de trigo, harina de soja, proteopass, algodón y de mega fardos de alfalfa deben pasar por balanza previo a la llegada al campo. En caso de no completar pesada (bruto y tara) o, no realizarla, informar el motivo.
- Los camiones de afrechillo de trigo, harina de soja y proteopass que no vengán en batea será comunicado a Gonzalo.

7. Indicadores mensuales

- Consumo por rodeo, conversión alimenticia.
- Diferencia por alimento y por operario

8. Análisis de información:

- Informar de manera inmediata a Gonzalo a ante la detección de inconvenientes o desvíos superiores a los establecidos para poder corregirlos.

INSTRUCTIVOS ASOCIADOS:

- ✓ Instructivo para las tareas operativas del mixero.
- ✓ Instructivo de auditoría de stock de alimentos.