

**ENCUESTA MUNDO LÁCTEO
SANTA LUCIA (MLSL)**

A partir de los siguientes cuestionamientos se busca un apoyo en la determinación de la situación actual de la empresa Mundo Lácteos Santa Lucia, considerando cada etapa que integra el proceso de elaboración de queso crema:

**ENCUESTA FUNCIONARIOS
MLSL:**

Nombre:

Labor:

Fecha: 12/11/2020

**FASE 1. RECEPCIÓN Y
ALISTAMIENTO DE MATERIA
PRIMA**

1. ¿Mundo Lácteos Santa Lucia MLSL tiene un plan de compra diaria exacta de leche para la elaboración del queso doble crema?

SI

NO

2. ¿Los lactodensímetros presentan fallas al medir la densidad de la leche?

SI

NO

3. ¿A partir del tanque de recepción de leche, se filtra adecuadamente la leche para retener impurezas?

SI

NO

4. ¿Considera que el proceso de filtrado debe mejorarse?

SI

NO

**FASE 2. ELABORACIÓN DE
CUAJADA**

5. ¿En la separación del suero y la cuajada se logra el punto exacto necesario sin excesos de humedad?

SI

NO

6. ¿La moto bomba cumple las normas de limpieza básicas correspondientes?

SI

NO

7. ¿Considera que la cantidad de motobombas es suficientes para la demanda del proceso o es necesario incorporar algunas más

SI
NO

8. ¿Las herramientas para cortar la cuajada deberían tecnificarse?

SI
NO

FASE 3. ELABORACIÓN DEL QUESO DOBLE CREMA

9. ¿Las poncheras usadas en el traslado de la cuajada facilitan dicha actividad?

SI
NO

10. ¿El monitoreo y control de la máquina hiladora y el proceso que realiza obstaculiza la realización de otras actividades?

SI
NO

11. ¿La tecnología de la máquina hiladora es suficiente y correcta?

SI
NO

FASE 4. MOLDEO

12. ¿Los contenedores plásticos correspondientes al traslado del queso doble crema hacia el área de moldeo facilitan dicha actividad?

SI
NO

13. ¿Considera que la carretilla industrial donde se transportan los bloques de queso se encuentra funcionando de forma eficiente?

SI
NO

14. ¿El registro de producción al día es exactamente igual comparado con otros días?

SI
NO

FASE 5. MADURACIÓN

15. ¿Es posible lograr un queso doble crema en un tiempo inferior a 12 horas?

SI
NO

16. ¿Considera necesario hacer supervisión intermitente o

volteos periódicos del producto durante su refrigeración?

SI

NO

adecuadamente y a tiempo para responder a la demanda del producto?

SI

NO

FASE 6. EMPACADO

17. ¿En general el queso doble crema se empaca una vez se halla refrigerado y madurado correctamente?

SI

NO

18. ¿Considera que la incorporación de una máquina que realice el proceso de tajado y separación del queso doble crema incrementaría la productividad?

SI

NO

19. ¿Existen objetivos bien definidos en cuanto a la cantidad de producto que debe ser procesado en la etapa de empacado?

SI

NO

20. ¿Las actividades en la etapa de empacado se realizan

FASE 7. DESPACHO A CLIENTES

21. ¿La fábrica de MLSL hace entregas de producto completas y a tiempo a la comercializadora?

SI

NO

22. ¿La empresa MLSL se compromete con pedidos que definitivamente se sale del tiempo posible de entrega?

SI

NO