



Ilustración 1

PROTEINAS (Kg)	UNIDAD DE MEDIDA	DIVISOR DE CONVERSION
POLLO	KG	0,60
CAMARON	KG	0,58
SALMON	KG	0,70
KANIKAMA	KG	1,00
BASE DE SUSHI (Kg)		
ARROZ	KG	2,38
SESAMO	KG	1,00
QUESO CREMA	KG	1,00
NORI	UNIDAD	1,00
PANKO	KG	1,00
HARINA	KG	1,00
FRUTAS Y VERDURAS		
CEBOLLIN	KG	1,00
PIMENTON	KG	0,73
CIBOULETTE	KG	0,80
PALTAS	KG	0,70
ALMENDRAS	KG	1,00
PALMITOS	KG	0,63
CHAMPIÑON	KG	0,68

Ilustración 2 - CONVERSION DE INUSMOS ELABORADOS

1.- Recibir mercaderías deberás revisar lo siguiente:

- Que los ítems que se reciben sean los mismos
- Aspecto de las mercancías recibidas, cantidad, calidad del embalaje, sellos, peso, temperatura y Características organolépticas (aromas, textura, sabor, colores)

2.- En caso de rechazar indicar que productos no se van a recibir e informar a jefatura directamente, es importante tomar registros fotográficos para tener respaldos.

3.- En el caso de aceptar el pedido este debe ser ingresado en sistema FUDO. Se debe sumar a lo que ya esta ingresado. Ejemplo: En sistema quedan 17 kg de Queso Crema y deseo agregar 10 barras que pesan 1,36 kg, entonces son 13,6 kg, por lo tanto, debo agregar 17 + 13,6 kg, en total 30,6 Kg es lo que debe ingresar a FUDO

4.- Una vez que se han registro y adicionado todas las mercaderías a FUDO es necesario almacenar de forma ordenada y sin cajas los productos en las bodegas del local. Se hace indispensable que productos que requieran refrigeración sean almacenados a lo más 30 minutos de ser recibidos en el local.

5.- En caso de rectificar información de alimentos preparados ya sea pollo o camarón que estén en los pesajes diarios debes usar los divisores de conversión. Ejemplo: Si camarón cocido peso 5 kg, yo debo rectificar ese dato y utilizar el divisor 0,58, entonces quedaría Camarón = 5/0,58 , entonces nos da como resultado 8.62 kg de camarón.