	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas

1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento productivo del **ajiaco** desde su alistamiento de utensilios hasta su posterior almacenamiento en el cuarto de **congelación** verificando las variables de temperatura, peso, tiempo, controles y preparación del proceso garantizando de esta forma la completa ejecución de todas las etapas.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para la elaboración del **ajiaco** con el fin de controlar el proceso garantizando un producto inocuo para el consumidor final.

3. RESPONSABLE

- Jefe de producción
- Operarios de planta
- Jefe de logística
- Jefe de calidad
- Auxiliares de calidad

4. DEFINICIONES

- **Ajiaco:** Es una sopa o guiso a base de diversos ingredientes sólidos como legumbres o tubérculos picados en trozos, y trozos pequeños de diversas carnes. Dependiendo de la zona o el país podría incluir ají o aguacate.
- **Cocción:** Procedimiento que consiste en elevar la temperatura de un alimento, que modifica sus propiedades originales de modo que lo hace más fácil de digerir, en especial cuando se somete a un líquido en ebullición, generalmente agua.

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

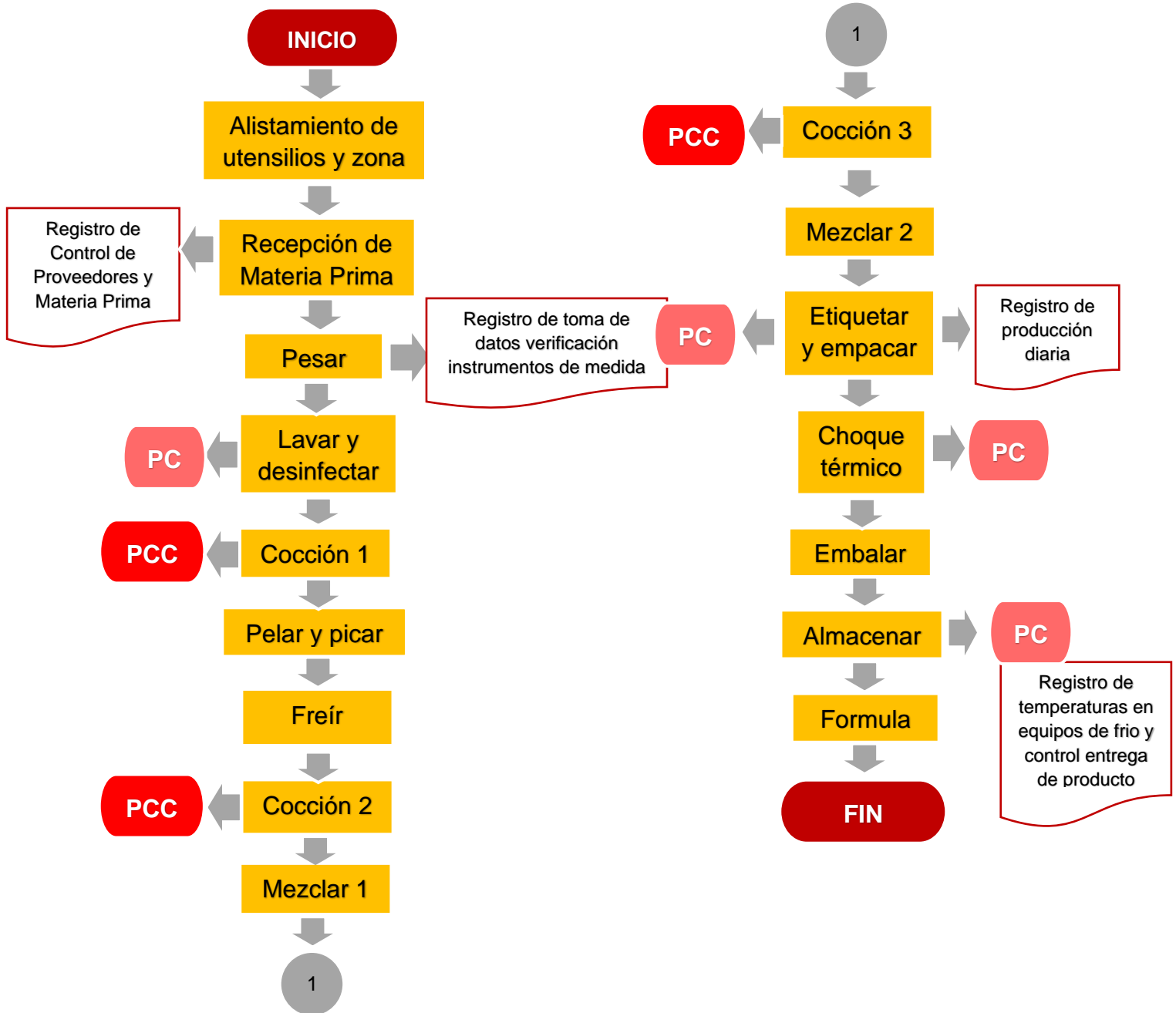
	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas

- **Rotulado:** Es toda inscripción, leyenda, imagen descriptiva o gráfica escrita, impresa o marcada o adherida al envase de un alimento. Usualmente permite identificar el producto, su procedencia, fecha en que fue elaborado, su fecha de vencimiento, composición o ingredientes, códigos obligatorios impuestos por la autoridad sanitaria, etc.
- **Choque Térmico:** esta acción es someter la sopa a un impacto de temperatura introduciéndola en agua con hielo, con el fin de enfriar el producto.
- **PEPS:** (Primeras en entrar, primeras en salir), Este método consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente.
- **POES:** son un conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el proceso productivo de alimentos. Esto incluye la definición de los procedimientos de sanidad y la asignación de responsables.

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


5. DIAGRAMA DE FLUJO





ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


6. DESARROLLO



ETAPA	DESCRIPCION	REGISTROS		
ALISTAMIENTO DE UTENSILIOS Y ZONA	<p>Se debe corroborar que las zonas a utilizar, incluyendo la zona caliente; estén disponibles, lavadas y desinfectadas. Así mismo, se deben alistar y desinfectar todos los utensilios que se mencionan a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Cacerolas✓ Chaira✓ Cuchillos✓ Pelapapas✓ Cucharona grande y pequeña✓ Ollas y tapas✓ Caldero (perol)✓ Tazas✓ Canastillas y canastas con su respectiva base✓ Jarras✓ Carrito transportador✓ Tabla de picar✓ Colador chino y de aluminio✓ Licuadora✓ Bascula gramera y de piso <div></div> <p>NOTA: Se debe alistar caneca con bolsa de aseo.</p>			
	ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
	REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
	APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	<p>El día anterior se solicita a logística la materia prima, igualmente el día de la producción antes de iniciar se verifica la disponibilidad de todas las materias primas con sus respectivas cantidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pechuga para proceso ✓ Apio en yuca ✓ Apio en rama ✓ Papa amarilla ✓ Papa sabanera ✓ Papa para freír ✓ Pimentón ✓ Cebolla cabezona ✓ Cilantro ✓ Perejil liso ✓ Mazorca (500 trozos por bolsa para ajiaco grande o 1000 trozos por bolsa para ajiaco mediano) ✓ Maíz tierno (1 kilo por bolsa) ✓ Sal ✓ Caldo de gallina ✓ Aceite <div data-bbox="475 1207 1226 1430">  </div> <p>NOTA: El departamento de calidad debe verificar que la materia prima llegue en las mejores condiciones, sin contaminación, infección o signos de maltrato, además, debe cumplir con las características físicas solicitadas, como el color, tamaño, textura y maduración.</p>	<p>PO-03-R-25</p>
---	--	-------------------




ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


<p>PESAR</p>	<p>El líder del proceso realiza el pesaje de la materia prima de acuerdo a la formula del día.</p>  <p>NOTA: Los pesajes se dejan listos para la cantidad de mezclas que se tengan que hacer en la producción. Es necesario verificar semanalmente la calibración de las básculas.</p>	<p>PO-03-R-22</p>
<p>LAVAR Y DESINFECTAR</p>	<p>Los operarios que se asignen a la producción de ajiaco deben realizar la limpieza y desinfección de la materia prima antes de pelar y picar, para esto se realizan lavados en recipientes diferentes de desinfectante con agua, luego a medida que se va utilizando la materia prima se van retirando del recipiente con desinfectante y se enjuaga con agua. (se emplean 2mL de SANTICIDE 6% por cada litro de agua (120PPM) o CITROSAN 3mL por 1L de agua (900 a 1200PPM))</p> 	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


COCCIÓN 1	<p>Se retira la piel y la grasa de la pechuga, se lava, se escurre y se coloca en ollas separadas con 5 jarras de agua (10 litros) o en la marmita con 35 jarras de agua (70 litros), dejando cocinar aproximadamente 1 hora a 98°C, además, se añade licuado de ajo y sal.</p> 	
PELAR Y PICAR	<p>Se corta la parte inferior (raíz) y la superior (tallo) de la cebolla cabezona para cortar en julianas. Se corta el pimentón por mitad, se retira la corteza (semillas y vena) y se pica en julianas. Dejando reposar en agua.</p>  <p>Se quita la cascara del apio en yuca, la papa amarilla y para sopa, revisando que no salgan con imperfecciones de la maquina o de lo contrario se pule con la mano. Dejando en agua.</p> 	



ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


<p>PELAR Y PICAR</p>	<p>Se quita la raíz del perejil y el cilantro, se lava hasta retirar los residuos, se retiran las hojas para picar en trozos finos. Se pica el tallo y rama del apio en pedazos pequeños y se licua hasta quedar en trocitos. Luego se mezcla en porciones iguales en recipientes con agua el apio en rama, cilantro y perejil.</p>  <p>Se lleva la papa amarilla a picar al cutter, después la papa para sopa y por último el apio en rama.</p>  <p>NOTA: Después de realizar el picado se deja en una taza con agua limpia, para luego adicionar a la sopa.</p>	
-----------------------------	--	--

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas

FREÍR	<p>En un sartén con aceite se añade el picado de cebolla cabezona y pimentón, dejando freír por media hora a fuego lento. Se verifica que esté blando y se apaga.</p> 	
COCCIÓN 2	<p>Después de cocinar la pechuga se retira depositándola en una olla y se coloca una lámina de arepa para tapar y dejar enfriar para luego desmechar, retirando huesos y cartílagos. Se reserva el caldo.</p>  <p>En ollas o marmita donde se hizo la cocción 1 se añade mazorca con las mismas cantidades de agua inicial (ollas separadas son 5 jarras, es decir 10 litros; o marmita son 35 jarras que equivale a 70 litros), dejando cocinar junto con los cubos de caldo de gallina a 98°C durante 40 minutos aproximadamente.</p> 	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas

MEZCLAR	<p>Después de freír la cebolla cabezona y pimentón, se deja enfriar y se licua depositándola en cada olla en porciones iguales o completo si es en la marmita.</p> 	
COCCIÓN 3	<p>Después de cocinar la mazorca se retira depositándola en las ollas y se deja enfriar.</p>  <p>En los recipientes usados para cocción anteriormente se añade el caldo de la pechuga y de la mazorca junto con el maíz desgranado y mazorca, si hace falta agua para cumplir con la cantidad establecida en la formula se completa con agua potable.</p> 	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

COCCIÓN 3

Las ollas son puestas en la estufa industrial. Así mismo adicionar las verduras (previamente picadas) apio, papa para sopa. Se deja en cocción hasta llegar a temperatura de hervor (98°C) por el tiempo necesario hasta su ablandamiento.




Se adiciona el guiso y se deja cocinar aproximadamente 20 minutos.


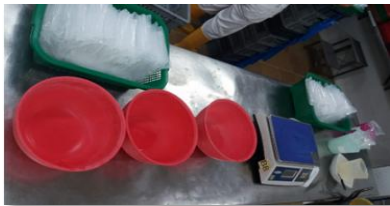


Se añade la papa amarilla y se deja cocinar 15 minutos más.







ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


MEZCLAR	<p>Agregar el pollo desmechado, el cilantro, el perejil, el apio en rama y se mezcla quedando listo el producto para su empacado.</p> 	
ETIQUETAR Y EMPACAR	<p>El operario previamente debe tener limpia y desinfectada la zona y utensilios (POES), así mismo se etiquetan las bolsas y se alista el tanque con agua y hielo.</p>  <ol style="list-style-type: none"> 1. Se coloca en una jarra una bolsa previamente etiquetada, con unos dobles en la parte superior (orificio). 2. Con una jarra se saca un trozo de mazorca y sopa de la olla, se adiciona a la bolsa. 3. Se pesa en el ajiaco grande 500 gramos de ajiaco grande y 286 de ajiaco mediano. 4. Si hace falta, se adiciona ajiaco hasta completar la cantidad estandarizada. Si sobra, con una cuchara se retira ajiaco hasta completar la cantidad estandarizada 	PO-02-R-08

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas


	<p>5. Se retira la bolsa de la jarra y se coloca en una taza de máximo de 5 bolsas de sopa.</p>  <p>6. Se lleva la bolsa de ajiaco a sellar, se realiza mínimo 3 sellados para mayor seguridad. Después se verifica el sellado oprimiendo sobre la bolsa.</p> 	
	<p>Tras tener las bolsas ya selladas, son puestas en una taza y se lleva al tanque con hielo que debe estar a una temperatura entre 0°C a 4°C. Se dejan hasta terminar el proceso de empaque y se retiran.</p> 	PO-02-R-08


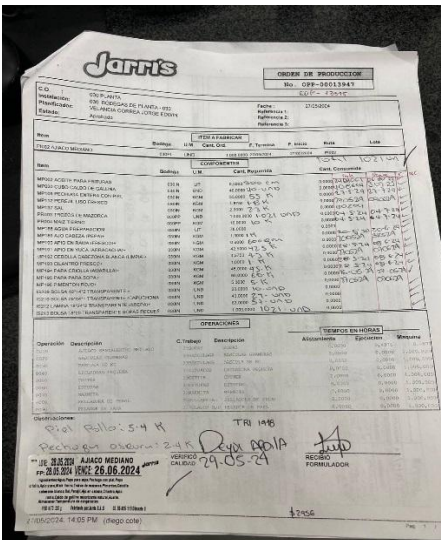
ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas

<p>EMBALAR</p>	<p>Se embala en canastas por 24 unidades cada una (8 ajiacos por tres capas, se separan con lamina de arepa), después de completar de embalar, se tapa con la bolsa capuchona y se hace un nudo.</p>  <p>La canasta debe estar debidamente loteada (nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, ingredientes, cantidad y banderín del color asignado por la semana).</p> 	<p>PO-02-R-03</p>
-----------------------	--	-------------------

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-20
		Fecha: 28-11-2023
	AJIACO	Versión: 1
		18 paginas

<p>ALMACENAR</p>	<p>Se llevan a congelacion en el cuarto numero 6, se deja en el cuarto sin orden y ubicación, el personal de logistica se encarga de ubicarlos de acuerdo a su organización de trazabilidad por rotación. (-4°C a -18°C)</p> 	<p>PO-03-R-06 PO-02-R-03</p>
<p>FORMULA</p>	<p>Al finalizar la producción, el líder del proceso debe anotar en la formula al lado derecho las cantidades consumidas de materia prima del proceso, debe escribir el nombre del líder e ir revisada (firma) por el personal de logística de que se entregó y el personal de calidad con el total de la producción real.</p> 	

ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE