

# PROCESO DE POLLO JARRIS TOMBLER



## Gestión de proveedores y Adquisición de Insumos

Selección de proveedores

Evaluar y elegir proveedores de pollo blanco

Compra de insumos

Comprar pollo blanco y condimentos necesarios para el marinado.

Recepción y almacenamiento

Recibir pollo blanco descartando los no conformes y almacenar en cuarto frío hasta su uso, recibir condimentos y almacenar en bodega a temperatura ambiente

## Preparación y procesamiento de pollo

Preparación de pollo

Limpiar, eviscerar y despresar el pollo blanco

Marinado del pollo

Preparar la mezcla de condimento para el pollo y marinarlo completamente

Almacenamiento del pollo

Distribuir 8 presas de pollo por cada bolsa plástica y sellar completamente para llevar a almacenar al cuarto frío hasta su distribución al punto de venta.

## Control de calidad

Análisis sensorial dle pollo

Evaluar olor, color, sabor y tectura del pollo

Análisis microbiologico

Evaluar presencia de microorganismos patogenos en el pollo

Análisis de vida útil

Evaluar si el tiempo de vida útil establecido de 8 días sigue siendo el indicado o si antes de cumplir ese tiempo el pollo se encuentra no acto para consumo

## Logística y Entrega

Organización de entregas

Planificar cantidades de pollo requeridas por cada punto de venta

Traansporte de pollo

Transportar el pollo de la planta de producción a los puntos de venta

Calidad de entrega

Asegurar que el pollo llegue en el tiempo y en la temperatura adecuada a los puntos de venta

## PROCESO DE PRODUCTOS CONGELADOS

### Gestión de proveedores y Adquisición de Insumos

#### Selección de proveedores

Evaluar y elegir proveedores de verduras, harinas, carnes, plátano, bocadillo y queso

#### Compra de insumos

Comprar verduras, condimentos, harinas, carnes, plátano, bocadillo y queso

#### Recepción y almacenamiento

Recibir la verdura descartando los no conformes y almacenar en cuarto frío hasta su uso, recibir platano y dejar madurar, recibir condimentos y almacenar en bodega a temperatura ambiente

### Preparación y procesamiento

#### Preparación de mute y ajiaco

Picar y pelar verduras, preparar guisos y mezclas, llevar a cocción, dejar reposar, llevar a choque frío y embalar.

#### Preparación arepa

Preparar la mezcla, moldear y cortar para llevar a embalar

#### Preparación maduro relleno

Porcionar queso y bocadillo, pelar el platano llevar a la freidora, descorazonar, rellenar, armar y embalar

### Control de calidad

#### Análisis sensorial

Evaluar olor, color, sabor y textura

#### Análisis microbiológico

Evaluar presencia de microorganismos patógenos

#### Análisis de vida útil

Evaluar si el tiempo de vida útil establecido de 8 días sigue siendo el indicado o si antes de cumplir ese tiempo el producto se encuentra no apto para consumo

### Logística y Entrega

#### Organización de entregas

Planificar cantidades requeridas por cada punto de venta

#### Transporte

Transportar el producto de la planta de producción a los puntos de venta

#### Calidad de entrega

Asegurar que el producto llegue en el tiempo y en la temperatura adecuada a los puntos de venta

## PROCESO DE PRODUCTOS APANADOS

### Gestión de proveedores y Adquisición de Insumos

Selección de proveedores

Evaluar y elegir proveedores de pollo y condimentos

Compra de insumos

Comprar pollo blanco y condimento necesarios para marinar

Recepción y almacenamiento

Recibir el pollo descartando los no conformes y almacenar en cuarto frío hasta su uso, recibir condimentos y almacenar en bodega a temperatura ambiente

### Preparación y procesamiento

Preparación pollo

Limpiar, eviscerar, despresar, filetear y marinar dejando reposar durante 24 horas en cuarto frío

Pre fritura del producto

Fritar a medio tiempo el producto con el fin de apanar un poco antes de llegar al punto de venta

Almacenamiento apanados

Distribuir la cantidad estipulada por producto en empaque al vacío o bolsas plásticas dependiendo del caso para llevar al cuarto frío

### Control de calidad

Análisis sensorial

Evaluar olor, color, sabor y textura

Análisis microbiológico

Evaluar presencia de microorganismos patógenos

Análisis de vida útil

Evaluar si el tiempo de vida útil establecido de 8 días sigue siendo el indicado o si antes de cumplir ese tiempo el producto se encuentra no apto para consumo

### Logística y Entrega

Organización de entregas

Planificar cantidades requeridas por cada punto de venta

Transporte

Transportar el producto de la planta de producción a los puntos de venta

Calidad de entrega

Asegurar que el producto llegue en el tiempo y en la temperatura adecuada a los puntos de venta