	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-D-47
		Fecha: 09-12-2023
	<b>PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO</b>	Versión: 1
		29 paginas

## 1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento productivo de pollo tombleado desde su etapa inicial de recepción hasta su proceso final de almacenamiento verificando que los proveedores cumplan con los criterios y requerimientos de calidad establecidos.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para todas las etapas del proceso de elaboración proveedor externo maquila producto pollo con el fin de controlar la calidad de esta materia prima

## 3. RESPONSABLE

Jefe de producción Interno y externo  
Jefe y/o auxiliar de calidad Interno y externo  
Operarios de planta interna y externos


## 4. DEFINICIONES

**Pollo:** son las aves de cualquier sexo de la especie Gallus domesticus, seleccionada genéticamente, y sometida a un régimen de manejo intensivo, que permite obtener un adecuado peso para su sacrificio para consumo humano y que habiendo llegado a su estado adulto son jóvenes.

**Pollo en canal:** Es el pollo sacrificado, desangrado y desplumado el cual se le han quitado la cabeza, el pescuezo, el buche, las patas, la glándula aceitosa de la cola las vísceras abdominales y torácicas, el corazón y pulmones.

**Alas:** Son las extremidades superiores del ave y están conformadas por tres partes, la región adherida al tronco más carnosa cuya base ósea es el humero, la parte media constituida por el cúbito y el radio y la parte distal, conformada por el carpo y metacarpo fusionados y dedos.

**Muslos:** Se denomina así a la región comprendida entre la articulación coxofemoral o de la cadera con el fémur y la articulación de la rodilla o femorotibiorrotuliana.

	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-D-47
		Fecha: 09-12-2023
	<b>PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO</b>	Versión: 1
		29 paginas

**Piernas:** Se denomina con este nombre a la parte del pollo comprendida entre la articulación de la rodilla (femorotibiorrotuliana) hasta la unión con la articulación tibiotarsiana (inicio de la pata).

**Pechuga:** pecho de las aves.

**Marinado:** el término “marinado” se refiere al proceso mediante el cual se añade o inyecta en la carne una solución acuosa que puede contener diferentes ingredientes o aditivos (sal, fosfatos-aromas etc.) con el objetivo de mejorar su textura y sabor.


**Refrigeración:** Es la operación por la cual se almacenan los pollos listos para cocinar envasados o no, o sus cortes o sus menudos, a temperaturas comprendidas entre el rango de 4 a 0 Grados Centígrados.

**Congelación:** consiste en la aplicación de temperaturas a los alimentos por debajo de 0 grados centígrados, de forma que parte del agua del alimento se convierte en hielo. Al mismo tiempo, como el agua se solidifica, se produce una desecación del alimento, lo que contribuirá de forma significativa a una mejor conservación.

**Desengrase:** Proceso que consiste en retirar el exceso de grasa ubicada entre la rabadilla y el corte abdominal de las canales de pollo.

**Eviscerado:** Para efectos del proceso de la producción de pollo Jarri's se entiende por eviscerado el proceso de revisión de las presas de pollo sin marinar mediante el cual se retiran los restos presentes de vísceras (riñones, hígados, pulmones, tráquea, etc) que están adheridos a la parte interna de las presas y que quedaron como residual del proceso de eviscerado en planta de beneficio avícola.

**Embalaje:** elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento de adecuado. Incluye los envases secundarios y terciarios.

	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-D-47
		Fecha: 09-12-2023
	<b>PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO</b>	Versión: 1
		29 paginas


✓ **SELECCIÓN DE POLLO ENTERO:**

Esta selección se realiza de acuerdo a los siguientes criterios de aceptación y rechazo de cliente Jarris limitada

**5. CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO POLLO ENTERO REFRIGERADO:**

✓ **CRITERIOS DE ACEPTACION EN GENERAL:**

CRITERIO	ACEPTACIÓN
<b>OLOR</b>	Olor fresco
<b>COLOR</b>	Carne rosada pálida.
<b>TEXTURA</b>	Carnes lisa y fibrosa, con piel lisa semiblando
<b>APARIENCIA</b>	Pollo fresco sin la Glándula uropigial (Mixtle), completas dependiendo su uso o preparación.
<b>TEMPERATURA</b>	Temperaturas en rangos de 0°C+2°C.
<b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>	El producto llega con este tiempo de Refrigeración: 10 Días
<b>CANTIDAD</b>	Acordada en la orden de pedido generada en la operación
<b>GRAMAJE</b>	1450 gramos A 1610 Gramos

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-D-47
		Fecha: 09-12-2023
	PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO	Versión: 1
		29 paginas

✓ **CRITERIOS DE RECHAZO GENERALES:**

**HEMATOMAS EN ALA**



**HEMATOMAS DE PIERNA**



**HEMATOMAS DE RABADILLA****MANCHAS DE LA PIEL****RAYADURAS EN LA PIEL****COLORACION ACENTUADA**



**RASGADURAS EN LA PIEL**



**FRACTURA O DISLOCACION DE ALA SIN HEMATOMA**



**FRACTURA O DISLOCACION DE ALA CON HEMATOMA**





**FRACTURA DE PIERNA CON HEMATOMA**




**POLLO CON LA GLÁNDULA SEBÁCEA (MIXTLE)**

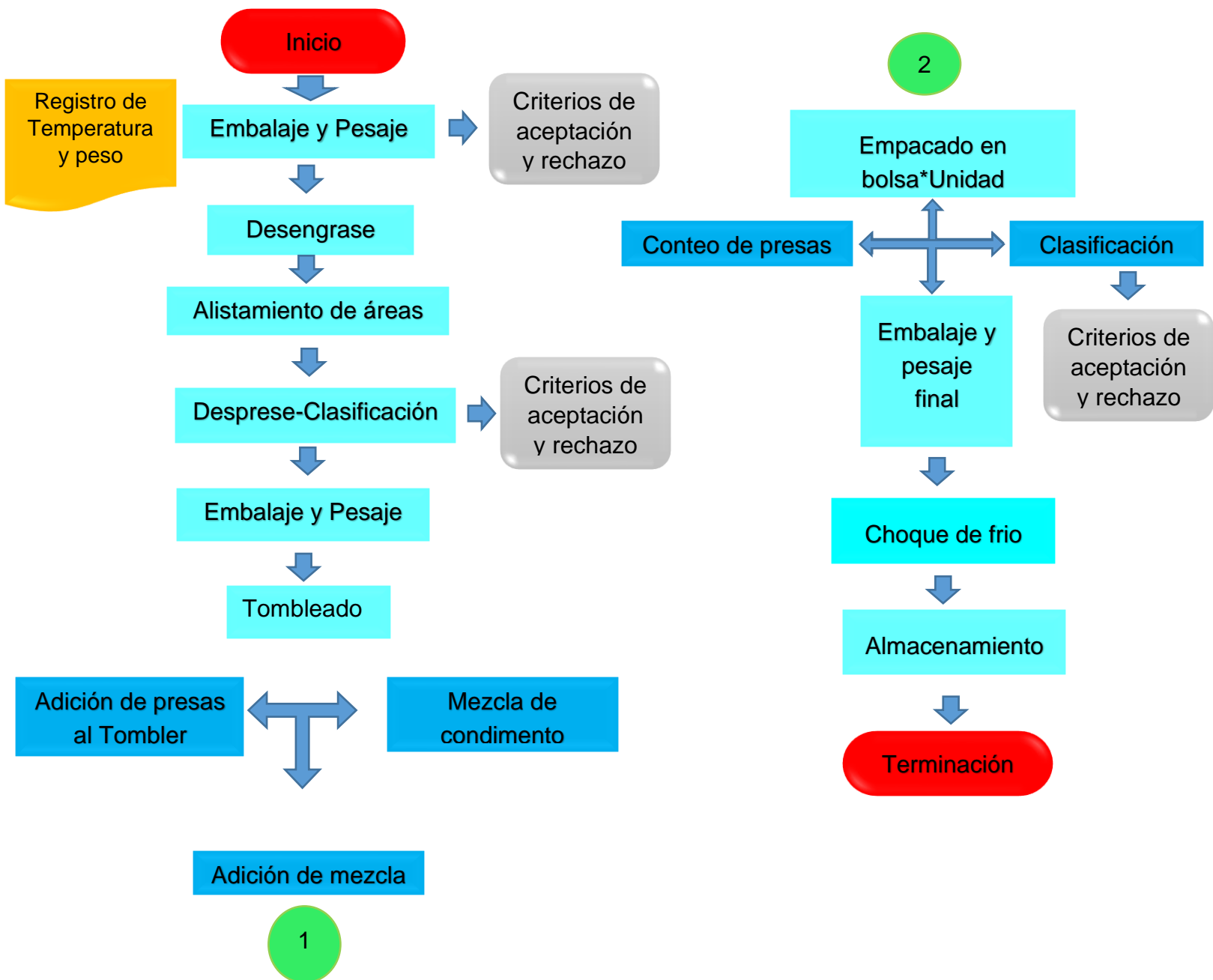


**Generales:**


- ✓ Olor; fuerte, desagradable, a descomposición.
- ✓ Color; grisáceo amarillento no propio del producto.
- ✓ Textura; con presencia de limo (babosidad), viscosa.
- ✓ Apariencia pegajosa.
- ✓ Temperaturas menores de 0°C
- ✓ Temperaturas mayores a 7°C.
- ✓ Gramajes menores a 1450 gr o mayores a 1610 gr.
- ✓ Canastas plásticas sucias.

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-D-47
		Fecha: 09-12-2023
	PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO	Versión: 1
		29 páginas



## 6. DIAGRAMA DE FLUJO PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO.





	<b>GESTION DE PRODUCCION</b>	PO-02-D-47
		Fecha: 04-06-2022
	<b>PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO</b>	Versión: 2
		16 paginas

## 7. PROCEDIMIENTOS DEL DESARROLLO

ETAPA	DESCRIPCION
<b>1. Embalaje y pesaje</b>	<p>Se separa la cantidad solicitada por Jarri's. Estas cantidades se trasladan Por torre de 5 canastas que contiene 100 pollos a la báscula y registrar el peso neto, se realiza lo mismo con la siguiente torre para si obtener baches de 200 Unidades</p> <div data-bbox="553 621 862 1037" data-label="Image">  </div> <div data-bbox="1019 611 1377 1052" data-label="Image">  </div>
<b>2. Desengrase</b>	<p>El objetivo del proceso de desengrase es retirar el exceso de grasa localizada entre la cavidad abdominal y la rabadilla del pollo entero.</p> <p>Una vez se reacomodan los pollos, se procede a retirar manualmente la grasa abdominal arrancándola. La grasa extraída se va dejando sobre el mesón.</p> <p>Después se retira la glándula uropigial con ayuda de un cuchillo Los pollos ya desengrasados se deben empacar, nuevamente con un embalaje de 20 unidades por canasta</p> <p><b>NOTA:</b> Se realiza una reclasificación de pollos si se presenta algún defecto de acuerdo a los criterios de aceptación y rechazo</p>



### 3. Alistamiento de áreas desprese manual y adobado

#### **Alistamiento de áreas:**

Se debe realizar alistamiento de materiales y máquina de la zona como:

\*Lavar y desinfectar mesones, máquina de desprese de pollo, utensilios.

\*Se debe mantener activas las estaciones de desinfección para el pollo donde se encuentran las llaves de lavado de pollo

\*Tanque con agua de lavado de canastas.

\*Envolver con rollo de papel vinipel industrial u/o capuchona el motor de la máquina de desprese de pollo.

\*Alistamiento de puesto de condimento: mesón, balde, vinagre, condimento, báscula, jarra aforada y/o bureta.

\*Alistamiento de bolsas sin perforación codificadas.

\*Alistamiento de canastas.



**4. Desprese**

Separar el pollo entero en 8 presas distribuidas de la siguiente manera: 2 piernas, 2 perniles, 2 alas y 2 Se corta las piernas

1. Se corta horizontal por mitad el pollo (diagonal por el quiebre de pechuga y rabadilla).



2. Se deja al lado izquierdo de la maquina la pechuga con ala.



3. Se corta por mitad el pernil quedando dos partes iguales (2 pierna cuadril). Se debe realizar con la mano una fuerza para lograr dislocar el pernil y mejorar la penetración del condimento.



**4.** Se corta por encima del hueso la pierna.

**5. Corte de pechuga:**

a. En la Parte de adelante del pollo se realiza un corte pequeño por el pescuezo restante, separando la pechuga.

b. Se realiza el corte de pechuga, quedando dos cortes de pechuga con ala.

**6. Corte de pechuga ala**

NOTA: Se realiza una reclasificación de pollos o presas si se presenta algún defecto de acuerdo a los criterios de aceptación y rechazo, en el desprese se realiza verificación de descaderamiento asegurando que el cuadril quede con el hueso dislocado

Antes de llevar el pollo a tombleado se realiza en el cuadril dislocación del hueso





Con ayuda de un cuchillo se realiza corte entre costillar y el hueso principal del muslo



Cuando ya el cuadril se encuentre con el corte del cuchillo se realiza la dislocación de hueso como lo muestra la imagen

## 5. Tombleado

Se realiza aplicación de vacío y mezcla de las presas para generar la absorción del condimento.  
Se realiza adición de presas al tomblar.





La materia prima se entrega porcionada de gasto de 200 pollos como maximo

**DATOS DE MATERIA PRIMA POR CADA 200  
POLLOS:**

Vinagre: **1.260 Litros**

Condimento: **5 Kilos**

➤ **PREPARACION DE MARINADO:**

**Utensilios a utilizar**

- \*Gramera
- \*Probeta - Jarras aforadas
- \*Balde
- \*Termometro

**Nota:**

- \*Estos utensilios deben estar previamente limpios y desinfectados
- \*El agua se puede medir por peso o por volumen según utensilio que se tenga en el momento
- \* La temperatura del agua a adicionar es de 0 a 4°C

- Se miden en un balde el agua solicitada de acuerdo a los pollos que deben procesarse por peso, se mide temperatura con ayuda de un termometro

**.FORMULA DE AGUA ADICIONADA A 200 POLLOS**

$$\text{Agua (L)} = 19 \text{ litros}$$

- Se realiza adicion de condimento al balde el proporcionado de acuerdo al pollo a procesar. En el siguiente orden agua, condimento y vinagre con el uso de utensilios ya mencionados
- Se adiciona el vinagre de acuerdo al pollo a procesar.
- Este procedimiento se realiza en tres fases

**1****FASE INICIAL:**

Se miden 6 litros de agua y se adiciona aprox. 1.65 de condimento + 420 ml de vinagre se agita y se adiciona al tomblar

**2****FASE INTERMEDIA:**

Se miden 6 litros de agua y se adiciona aprox. 1.6 de condimento + 420 ml de vinagre se agita y se adiciona al tomblar

**3****FASE FINAL:**

Se miden 7 litros de agua y se adiciona aprox. 1.75 de condimento +420 ml de vinagre se agita y se adiciona tomblar

**ADICION DE MEZCLA:**

Despues de realizar cada una de las fases se van a dicionando de manera que se distribuya en todas las presas.

Al finalizar las tres fases se cierra el tompler y se procede a ajustar las variables

**AJUSTE DE VARIABLES DE EQUIPO :**

El equipo ya cerrado se ajustan variables de proceso estipuladas.

**VARIABLES:****PRIMER CICLO:**

400MMG

TIEMPO: 3 MINUTOS

25 RPM

**NOTA: SE DESCANSA UN MINUTO****SEGUNDO CICLO:**

400MMG

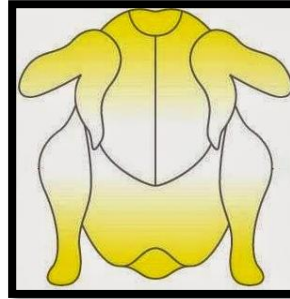
TIEMPO: 3 MINUTOS

25 RPM

**TOTAL, DE TIEMPO SON: 7 MINUTOS**

**6. Clasificación  
de presas 2,  
Conteo Y  
Empacado.**

Se realiza clasificación de presas de acuerdo a criterios para evitar presas no conforme



- piernas: se revisa hematomas, fracturas, etc.



- Pechuga: se revisa que no esté amarillenta, verdosa y mal corte.



- Alas:



- Pernil o cuadril:





Se realiza el conteo de las presas y empacado manual en bolsa sin perforaciones que contienen ocho presas cada una en total 1 pollo



#### CONTIENE

2 pechugas

2 alas

2 cuadriles o perniles

2 piernas

Después de empacar por unidad se realiza embalaje de 20 pollos por canasta, a cada canasta se le debe colocar la trazabilidad en el banderín con estas se realizan torres de 5 canastas equivalentes a 100 pollos estos se llevan a la báscula nuevamente para realizar cálculo de absorción.




**7. Choque de frio**

Después de realizar empacado se procede a dar el choque de frio, este pollo se almacena en túnel con una temperatura de  $-22^{\circ}\text{C}$  a los  $-25^{\circ}\text{C}$  por una hora


**8. Almacenamiento**

El pollo se retira del túnel de frio y se procede a realizar el almacenamiento en cuarto de frio a una temperatura de  $0.5^{\circ}\text{C}$  a  $2^{\circ}\text{C}$



	<b>GESTIÓN DE PRODUCCION</b>	PO-02-D-47
		Fecha: 04-06-2022
	<b>PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO</b>	Versión: 3
		35 paginas

<b>8. PARAMETROS DE RECHAZO Y ACEPTACION EN POLLO TOMBLEADO</b>		
<b>CRITERIO</b>	<b>ACEPTACION</b>	<b>RECHAZO</b>
<b>OLOR</b>	Olor fresco-característico a condimento Jarris	Objetable, desagradable, a descomposición.
<b>COLOR</b>	Carne rosada pálida.	Carnes con coloraciones rojas, naranjas o manchas de sangre.
<b>TEXTURA</b>	Carnes lisa y fibrosa, con piel lisa semiblando	Carne con maltrato, hematomas, rayaduras, rasgaduras, piel rugosa o con marcas de mal desplumado, con presencia de limo (babosidad), viscosa.
<b>GRAMAJE</b>	<p><b>PESO POR PRESA:</b></p> <p><b>SANTANDER</b></p> <p>Alas: 140 gr-160 gr</p> <p>Pechugas: 275 gr-300 gr</p> <p>Pierna: 115gr-140 gr</p> <p>Cuadril: 200 gr-240 gr</p> <p><b>BARRANQUILLA</b></p> <p>Alas: 140 gr-150 gr</p> <p>Pechugas: 275 gr-290 gr</p> <p>Pierna: 11gr-120 gr</p> <p>Cuadril: 200 gr-210 gr</p>	<p>Pesos Mayores o menores que los estipulados</p>
<b>9. RECEPCION DE PLANTA Y PUNTOS DE VENTA</b>		
<u><b>Condiciones para planta de producción</b></u>		<u><b>Condiciones para puntos de venta</b></u>
<p>*Se reciben y revisan las cantidades solicitadas</p> <p>* Se realiza toma de temperatura que no supere el rango establecido.</p> <p>*Se realiza pesaje por torre de 5 canastas que contiene 100 pollos a la báscula y registrar el peso neto, se realiza lo mismo con la siguiente torre para si obtener baches de 200 Unidades</p> <p>* Los datos tomados deben estar contemplados en el registro de recepción de pollo tombleado</p> <p>*Temperatura ambiente no mayor de 26 °C</p>		<p>*Se reciben y revisan las cantidades solicitadas.</p> <p>*Se realiza toma de temperatura aleatoria según las cantidades recibidas:</p> <p>≤ 200 =5 % pollos</p> <p>≤400=3%pollos</p> <p>≤1000=2%pollos</p> <p>≤3000=1%pollos</p> <p>*Se realiza verificación de paquetes según las cantidades recibidas:</p> <p>≤ 200 =5 % pollos</p> <p>≤400=3%pollos</p> <p>≤1000=2%pollos</p> <p>≤3000=1%pollos</p>

	GESTIÓN DE PRODUCCION	PO-02-D-47
		Fecha: 04-06-2022
	PROCEDIMIENTO DE POLLO TOMBLEADO	Versión: 3
		35 paginas

	<p>* Se debe verificar aspectos que no correspondan a los solicitados por Jarri's en cuanto al olor, condiciones de limpieza de las canastas.</p> <p>* Los datos tomados deben estar contemplados en el registro de recepción de pollo tombleado</p> <p>* Temperatura de 0°C a 2°C</p> <p>* El equipo de almacenamiento debe permanecer en temperatura 0°C a 2°C</p>
--	--

#### SOLICITUD DE CLIENTE:

El certificado de calidad debe remitirse cada vez en cada vez que se entregue pedido en soporte digital con los siguientes datos del proceso:

- Lote (Pollo-vinagre-Adobo)
- Fecha de vencimiento (Pollo-vinagre-Adobo)
- Unidades procesadas
- Kilos entregados
- Porcentaje de absorción

#### OBSERVACIONES

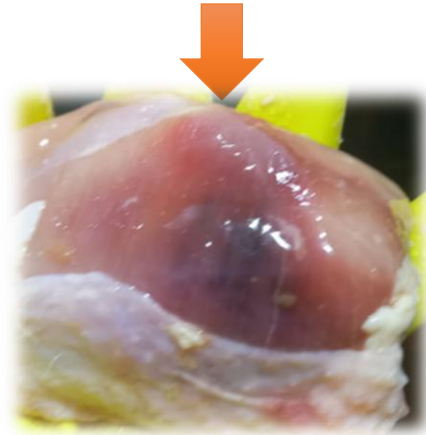
- El proceso de trazabilidad en solicitud de seguimiento, quejas es sustentado por el proveedor de acuerdo a las variables críticas de riesgo en el control operativo para la respectiva elaboración del pollo tombleado.
- **RECEPCION EN EL PUNTO DE VENTA:** Si se realiza la entrega del pollo directamente en los puntos de venta por parte del proveedor se debe que tener en cuenta y pegar la etiqueta que nos suministra el proveedor en el registro de producto terminado.
- **RECEPCION EN PLANTA:** Si se realiza la entrega en la planta de Jarri's, el personal encargado de la recepción solicitara al jefe de producción las nuevas etiquetas y realizar el cambio para su respectivo almacenamiento.

**Nota:** El personal de planta durante la recepción debe que realizar verificación de fechas dos paquetes por canasta.

- TIPO DE NO CONFORMIDADES

**MALTRATO**

Apariencia rojiza, morada u oscura al interior de la presa (carne)

**TAMAÑO**

Tamaño no conforme Grande o pequeño.

**CORTE**

Irregularidad en la forma del corte de la presa.

**PROCESO**



**PROCESO****TEXTURA**

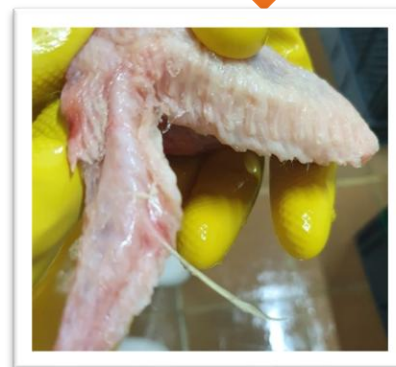
Presencia de limo (babosidad), viscosa.

**ROTULACION**

Información de vida útil incorrecta por parte del proveedor y temperaturas por fuera de los rangos establecidos.

**PLUMAS**

Presenta plumas en la presa.





**SIN PIEL**

Ausencia de piel en el pollo.

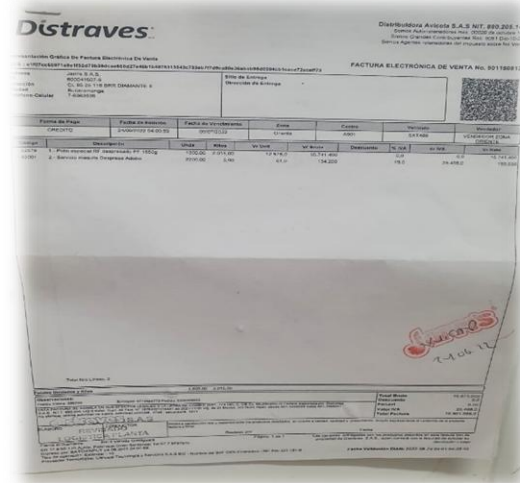
**PROCESO****VARIACION DE  
TEMPERTAURAS**Temperaturas por fuera de los rangos establecidos. ( $0.5^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$ ).**PARTIDO**

Presa de pollo que se parte (hueso partido) debido a la manipulación en el proceso.



SOBRANTE O  
FALTANTE

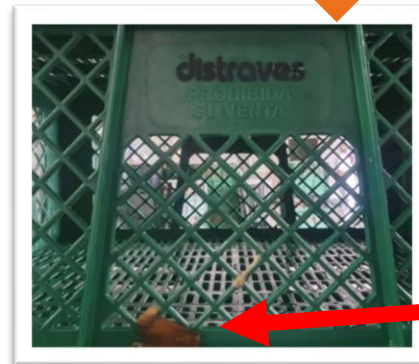
Incumplimiento en el pedido programado  
generando faltantes o sobrantes.



SERVICIO

CANASTAS

Canastas en mal estado (sucias-partidas).



EMPAQUE

Presencia de algún defecto o mal estado de la bolsa.



SERVICIO

BPM

Incumplimiento en la resolución 2674/2013 por parte del personal de Distraves.



FALTANTE DE PRESAS

CUERPO EXTRAÑO

Presencia de presa  
faltante en los paquetes.



OLOR OBJETABLE

Desagradable, a descomposición.



Todo objeto o material extraño que no es propio  
del producto y que se introduce en el contenedor  
primario.



COLOR OBJETABLE

Carnes con coloraciones verdosa,  
naranjas o manchas de sangre.

