	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-P-23
		Fecha: 04-11-2023
	<b>CROQUETAS DE POLLO</b>	Versión: 1
		20 paginas

## 1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo de las Croquetas de pollo desde su recepción de materia prima hasta la última etapa de almacenamiento en el cuarto de congelación, verificando las variables de temperatura, peso, tiempo, control y preparación del proceso garantizando de esta forma la completa ejecución de todas las etapas.

## 2. ALCANCE

- Este procedimiento aplicar para la elaboración de las Croquetas de pollo con el fin de controlar el proceso logrando un producto inocuo para el consumidor final.


## 3. RESPONSABLE

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

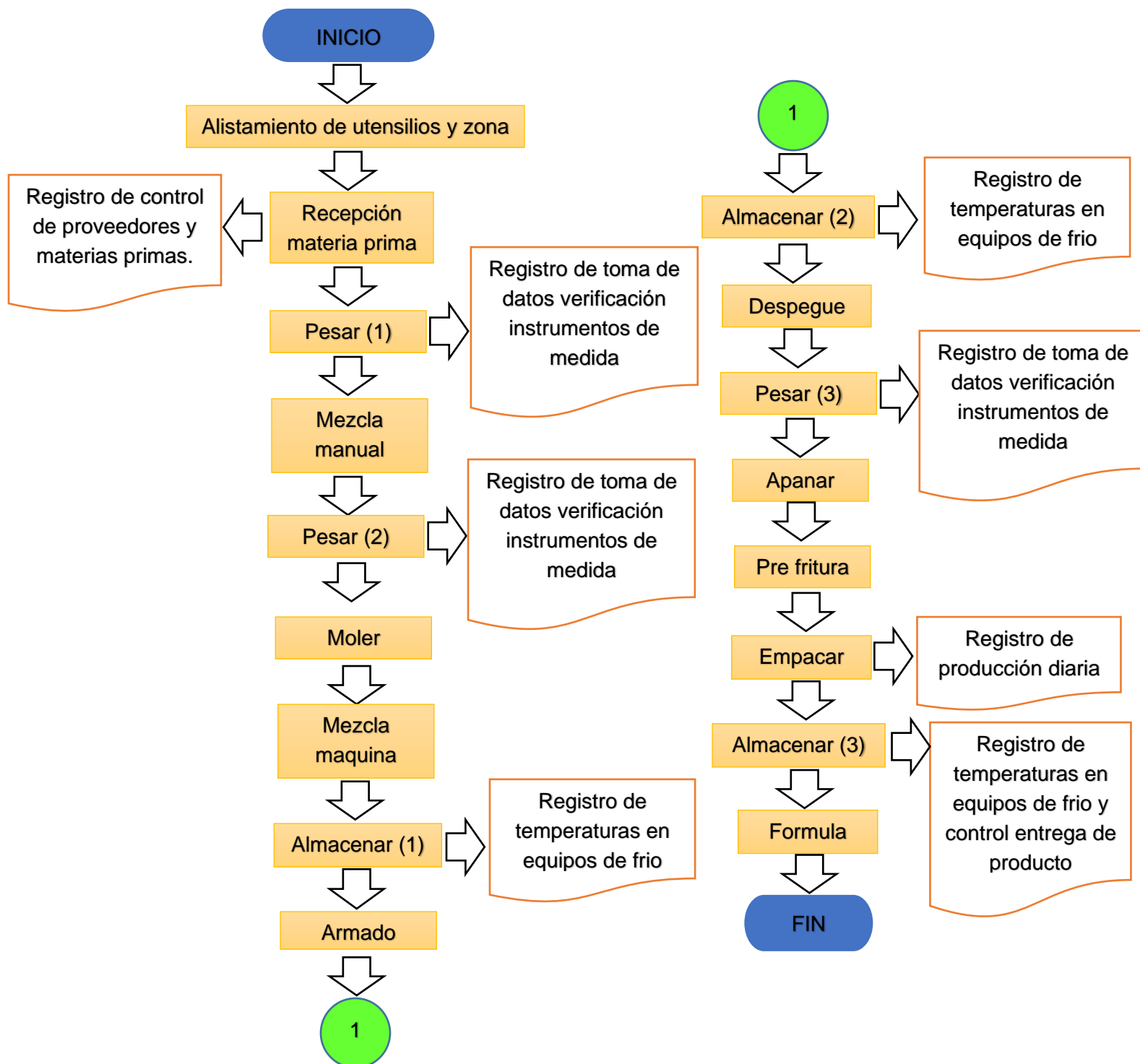
## 4. DEFINICIONES

- **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.
- **Muslo:** Parte superior y más carnosa de la pata de algunos animales.
- **Desinfectar:** El objetivo del lavado es reducir la carga microbiana, en cambio con la desinfección se utilizan sustancias para eliminar a los microorganismos, estas sustancias se conocen como bactericidas.
- **Moler:** Machacar un alimento hasta reducirlo en partes pequeñas.
- **Moldear:** Dar forma a una sustancia blanda o líquida con un molde.
- **Apanar:** Rebozar un alimento con pan rallado o con harina para freírlo.


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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

## 6. DESARROLLO

ETAPA	DESCRIPCION	REGISTROS
ALISTAMIENTO DE UTENSILIOS Y ZONA	<p>Se aplica el proceso de limpieza y desinfección, establecido por el personal de calidad (POES) a los siguientes utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Molino industrial</li> <li>✓ Mezcladora industrial</li> <li>✓ Tazas</li> <li>✓ Jarras medidoras</li> <li>✓ Tina</li> <li>✓ Chaira</li> <li>✓ Achuela</li> <li>✓ Tablas para picar</li> <li>✓ Bascula de piso</li> <li>✓ Pala medidora</li> <li>✓ Canastillas</li> <li>✓ Wypall</li> <li>✓ Carro transportador</li> <li>✓ Bandejas</li> <li>✓ Moldes croquetas</li> <li>✓ Guantes de corte</li> <li>✓ Carro escabiladero</li> <li>✓ Bascula gramera</li> <li>✓ Pinzas</li> <li>✓ Licuadora industrial</li> <li>✓ Balde</li> <li>✓ Freidora</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zona de cocina molino, mezcladora y pesaje gramera.</li> </ul>	PO-03-R-44
		

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




- Zona de picar trozos de materia prima.





- Zona de moldeado.



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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zona día de pre fritura.</li> </ul> 	
<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	<p>Son obtenidos de distintos proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Filete de pechuga</li> <li>✓ Filete de pernil</li> <li>✓ Piel de pollo</li> <li>✓ Proteína trigo texturizada</li> <li>✓ Cubierta p-apanar</li> <li>✓ Enharinado funcn</li> <li>✓ Harina de trigo</li> <li>✓ Batido sabor pollo</li> <li>✓ Lactato de sodio</li> <li>✓ Aceite</li> <li>✓ Adobo p-marinado de pollo</li> <li>✓ Benzoato de sodio</li> </ul> <p>Verificar que la materia prima llegue en las condiciones de calidad solicitadas a cada proveedor.</p> 	PO-03-R-25

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

**PESAR (1)**

Se coloca una tina sobre la báscula de piso para pesar la proteína de trigo texturizada, según el peso especificado en la orden de producción.



Colocar una taza encima de la báscula y se empieza a pesar el benzoato de sodio y adobo p-marinado de pollo. Todo se va agregando a la taza según los pesos indicados por la orden de producción.



PO-03-R-22


**MEZCLA  
MANUAL**




Se mezcla manualmente en la tina, para esto se agregan los ingredientes pesados en la taza y el agua requerida para el proceso.




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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

	 <p>Se integra todo lo agregado en la tina y se deja concentrar la mezcla tapándola con una bolsa capuchona.</p> 	
<b>PESAR (2)</b>	<p>En una báscula de piso se realiza el pesaje del filete de pechuga, filete de perril y la piel de pollo.</p>  <p>Un operario va hasta el cuarto de harinas para realizar el pesado de la harina de trigo. Con una pala medidora saca harina de trigo del bulto y se va midiendo en una bolsa hasta llegar al peso requerido por la orden de producción.</p>	<b>PO-03-R-22</b>

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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

	 <p>El lactato de sodio se deja medido de acuerdo a la cantidad dada en la orden de producción para posteriormente agregarlo de ultimo a la mezcladora industrial.</p> 	
<b>MOLER</b>	<p>Utilizando una tabla de base para empezar a picar los trozos de la piel de pollo, filete de pechuga y filete de perril. Los trozos aproximadamente deben medir 10*5 cm y se van agregando a una canasta para ser llevados al molino.</p> <p>El proceso se realiza con una achuela afilada y el operario que sea encargado de hacer esta función debe contar con protección de guante de anticorte y guantes plásticos.</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









Se agrega a la tina de proteína de trigo texturizada y especias en la tolva del molino y encima de ella se arroja la canasta que contiene la piel de pollo, filete de pechuga y filete de pernil. Teniendo en cuenta que esta materia prima ya se encuentra en trozos, con el fin del buen funcionamiento del molino.






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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas


	<p>Con la ayuda de las manos se va deslizando la materia prima por la tolva del molino hasta que encaje en el hueco que va hacia las cuchillas, el molino se pone en dirección en que la salida de material caiga directamente en la mezcladora (gorda) para agilizar el proceso productivo.</p> 	
<p><b>MEZCLA MAQUINA</b></p>	<p>Se enciende la mezcladora industrial una vez cae la mezcla del molino, agregar el lactato de sodio por los bordes de la maquina y la harina de trigo se esparce alrededor de la mezcla de ultimo.</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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

<p><b>ALMACENAR (1)</b></p>	<p>Se preparan unas canastillas ya desinfectadas y se cubren con una bolsa capuchona para agregar la mezcla que se produjo en la maquina (gorda), la medida establecida para estas canastillas es cuando lleguen a su tope.</p>   <p>Se lleva las canastas llenas de mezcla para el cuarto frio en un carro transportador y se almacena.</p>	<p>PO-03-R-06</p>
<p><b>ARMADO</b></p>	<p>Se pone una lámina encima de una tabla de picar y arriba se pone el molde de croquetas, se debe tener guantes de látex y una taza con agua para que la mezcla no se pegue a la mano.</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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

	 <p>Con la palma de la mano se va cogiendo mezcla de la canastilla y se va deslizándola sobre el molde, se retira el molde suavemente hacia arriba y las croquetas quedan sobre la lámina de a 42 unidades y cada bandeja lleva 4 capas de láminas para un total de 168 unidades.</p> 	
ALMACENAR (2)	<p>En un carro escabiladero se van colocando las bandejas para ser almacenadas en el cuarto 5, para seguir con su pre fritura el día que indique el jefe de producción.</p> 	PO-03-R-06

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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

<b>DESPEGUE</b>	<p>Se utiliza un guante anti corte y un cuchillo para este proceso, con la punta del cuchillo se empiezan a despegar las croquetas de la lámina.</p>  <p>en la mismas lamina se envuelven para llevar un control de paquetes en la pre fritura de 42 unidades por lamina.</p> 	
<b>PESAR (3)</b>	<p>Se agregan 4 litros de agua para comenzar en la licuadora industrial y dos kilogramos de batido sabor a pollo, a medida que se vaya mezclando el agua y el batido se le agregan 3.5 litros adicionales.</p> 	<b>PO-03-R-22</b>

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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

	 <p>En una tina se agrega la cubierta p-apanar y el enharinado funcional en una taza, las cantidades son en la medida que el líder del proceso lo vea adecuado.</p> 	
<p><b>APANAR</b></p>	<p>En este proceso hay 3 secciones antes de la pre fritura, la primera de ellas es pasar la croqueta por el enharinado funcional se van recubriendo de a 4 tandas de láminas en la taza.</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

El siguiente paso es agarrar manotadas de croquetas y hacerle un baño con el batido preparado en la licuadora.



Recubrir las croquetas con la cubierta p-apanar en una tina, debe quedar totalmente cubierto el producto.



Agregar las croquetas hasta la mitad de las canastillas.



## PRE FRITURA

Se pre fritan por 1.5 minutos en las freidoras a una temperatura de 232 °C.

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

### CROQUETAS DE POLLO

PO-02-P-23

Fecha: 04-11-2023

Versión: 1

20 paginas



Una vez pasan el 1.5 minuto se pasan a las bandejas que deben ir dentro de una canasta para poder llevarla al abatidor o cuarto frio y así poder ser empacado el producto.




#### EMPACAR

Marcar las bolsas con la etiqueta que contiene ingredientes, peso, lote, fecha de vencimiento, fecha de producción, nombre, fabricante y almacenamiento. Las canastas en las que se embala el producto también deben ir marcada con estas etiquetas y banderines con el color correspondiente a la semana.




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

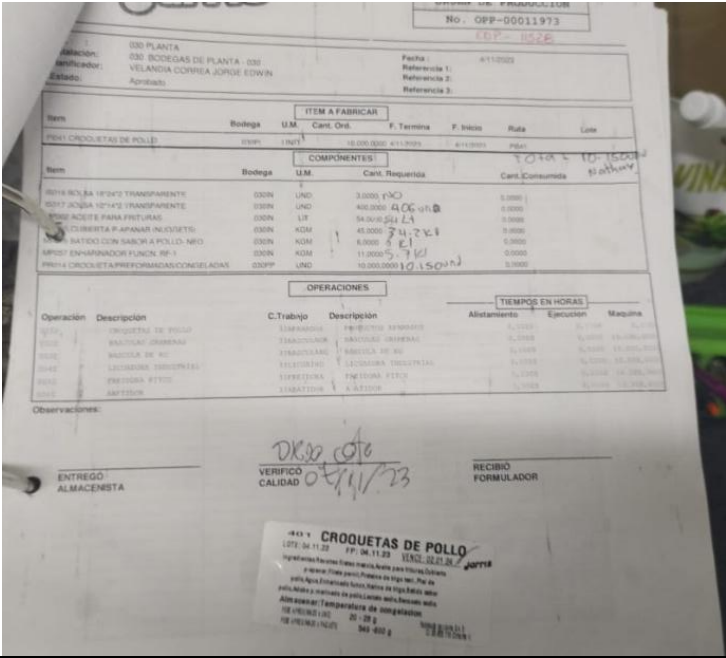
	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

	<p>Las croquetas van empacadas en una bolsa transparente de a 35 unidades y 20 bolsas por canasta, para un total de 700 croquetas por canasta.</p>  <p>El sellado es con una selladora de cinta y queda listo el producto para su almacenamiento.</p> 	
ALMACENAR	<p>Se debe confirmar que todo esté bien marcado y en condiciones de ser almacenado en el cuarto de congelación.</p> 	<p>PO-03-R-06 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-23
		Fecha: 04-11-2023
	CROQUETAS DE POLLO	Versión: 1
		20 paginas

<div>FORMULA</div>	<div> <p>Al finalizar la producción el líder del proceso encargado, 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> </div> <div>  </div>	
--------------------	---	--

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