	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

## 1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo de los deditos 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 los deditos 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

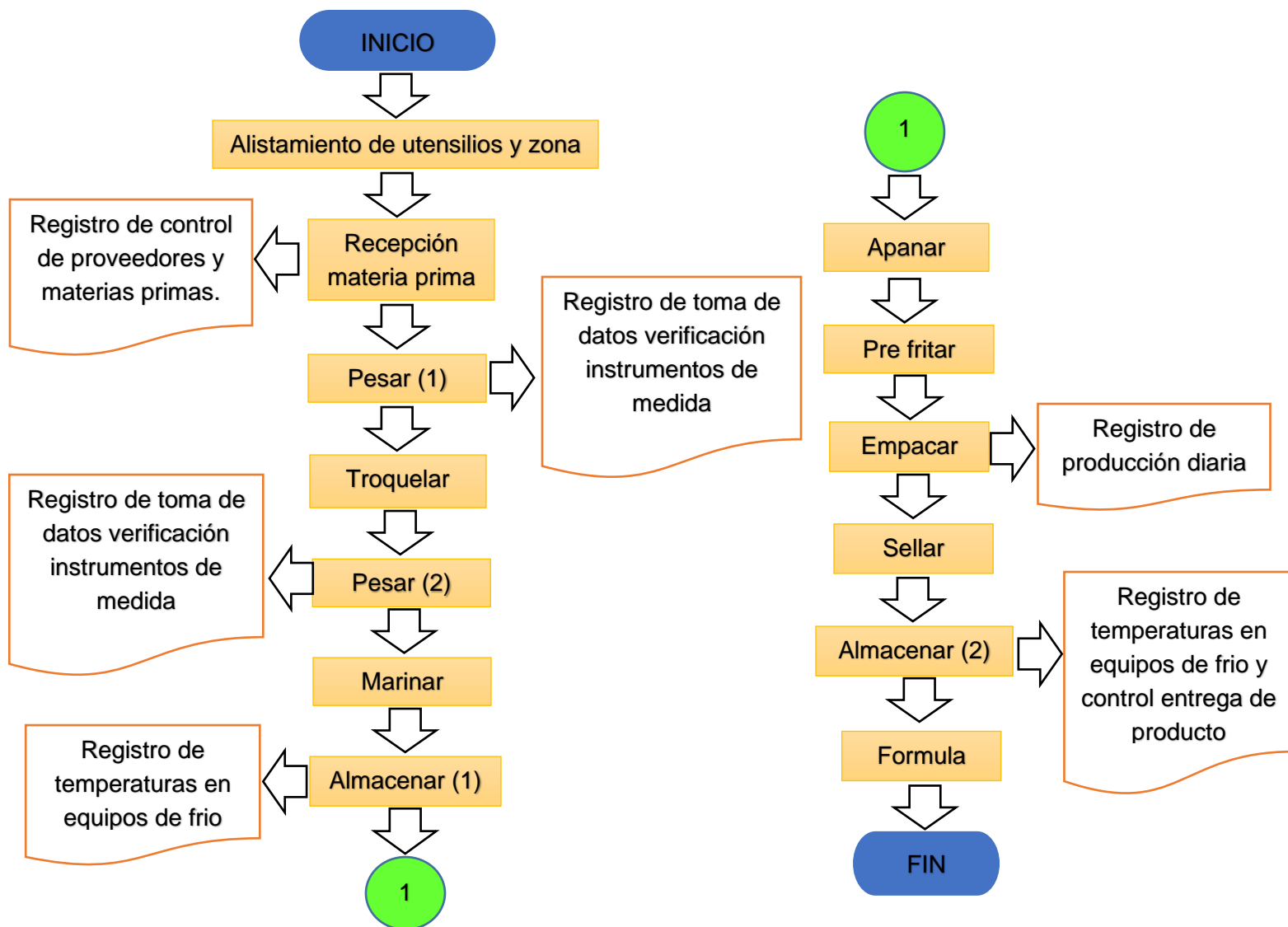
## 4. DEFINICIONES

- **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.
- **Condimentar:** Añadir condimentos (especias, sazones, etc.) para mejorar el sabor de un plato.
- **Apanar:** Cubrir un trozo de alimento con pan rallado, almendras o nueces molidas, etc., y luego freír o gratinar dejando crocante.


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-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 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-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

## 6. DESARROLLO

ETAPA	DESCRIPCION	REGISTROS
<b>ALISTAMIENTO DE UTENSILIOS Y ZONA</b>	<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>✓ Cuchillo</li> <li>✓ Troquel manual</li> <li>✓ Guante de corte</li> <li>✓ Bandejas</li> <li>✓ Canastillas</li> <li>✓ Tabla de picar</li> <li>✓ Taza</li> <li>✓ Tina</li> <li>✓ Espátula</li> <li>✓ Balde</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>✓ Cubierta p-apanar</li> <li>✓ Enharinado funcn</li> <li>✓ Harina de trigo</li> <li>✓ Batido kfc</li> <li>✓ Aceite</li> <li>✓ Miga blanca de hamburguesa</li> <li>✓ Saborizante tocineta</li> <li>✓ Adobo pollo especial</li> <li>✓ Cebolla en escamas</li> <li>✓ Pimienta molida</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

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

		
<b>PESAR (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se realiza un primer pesado para saber el peso de la pechuga:</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Se pesa los condimentos para el marinado y se mide el sabor a tocineta en una probeta, todo estos pesos son especificados en la orden de producción :</li> </ul> 	PO-03-R-22


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-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

TROQUELAR	<p>Se divide la pechuga en dos con el cuchillo y se troquea manualmente cada mitad, debe quedar con la forma esperada del medallón y se da unos retoques a la forma con el cuchillo.</p> 	
PESAR (2)	<p>En una báscula se pesa el medallón, si este medallón se encuentra por fuera del peso. Proceder a desbastarlo cuidadosamente con el cuchillo hasta lograr el peso de 95g.</p> 	PO-03-R-22
MARINAR	<p>Se mezclan los condimentos y se le agrega agua, se le vierte en un cajón lleno de medallones.</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-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

	<p>Con las manos suavemente se va integrando la mezcla con los medallones para que se concentre el sabor.</p> 	
<p><b>ALMACENAR (1)</b></p>	<p>Se almacena en el cuarto frio mínimo por 24 horas para un marinado correcto.</p> 	PO-03-R-06
<p><b>APANAR</b></p>	<p>En este proceso hay 3 secciones antes de la pre fritura, la primera de ellas es pasar los deditos de pollo por el enharinado funcional y se van recubriendo.</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-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

	<p>El siguiente paso es agregar los deditos de pollo a la tina y hacerle un baño con el batido kfc.</p>  <p>Recubrir los deditos con la cubierta p-apanar en una tina, debe quedar totalmente cubierto el producto.</p> 	
PRE FRITAR	<p>Agregar los deditos de pollo hasta la mitad de las canastillas, se frien por 1.5 min y se escurren para sacarlos en bandejas.</p> 	


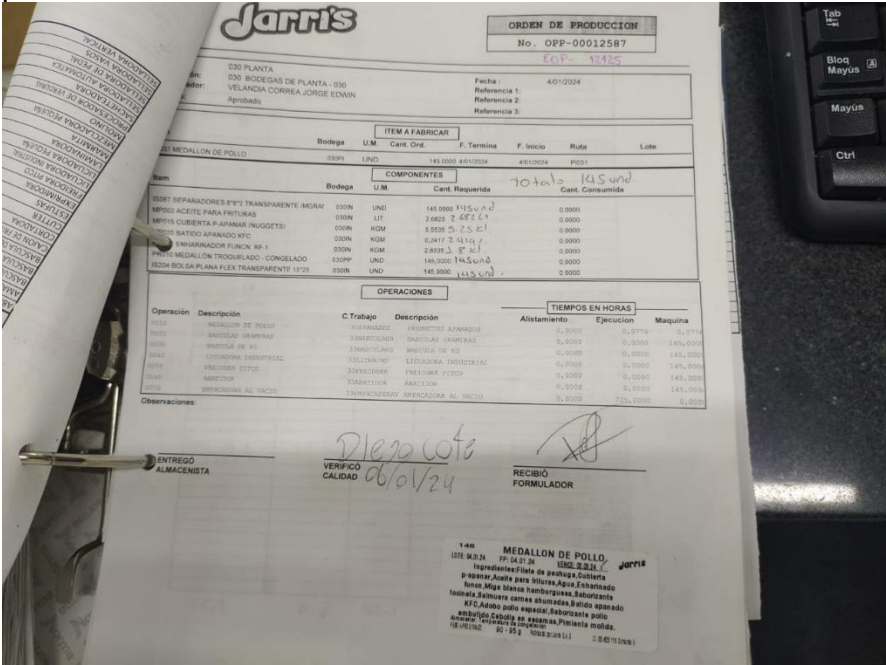
ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-19
		Fecha: 11-12-2023
	DEDITOS DE POLLO	Versión: 1
		11 paginas

<p><b>EMPACAR</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de empacar el producto se debe confirmar que el producto este con la temperatura baja, para esto se mete a enfriar después de la pre fritura en un abatidor y/o cuarto frio.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se empacan de a 7 deditos de pollo por unidad de bolsa.</li> </ul> 	
<p><b>SELLAR</b></p>	<p>El sellado va en una selladora de cinta, dar un giro a la bolsa en la parte superior en formar de espiral para poder pasarla por la cinta.</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



<p><b>ALMACENAR</b> (2)</p>	<p>Se almacena en canastas previamente marcadas con banderines y etiquetas de produccion, cada canasta va por 32 bolsas y cada bolsa contiene 7 deditos de pollo, esto suma un total de 224 deditos por canasta.</p> 	<p>PO-03-R-06 PO-02-R-03</p>
<p><b>FORMULA</b></p>	<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> 	

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