	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas

## 1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo del filete apanado desde su recepción de materia prima hasta su 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 del filete apanado con el fin de controlar el proceso buscando 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.
- **Marinar:** Disponer el alimento en un líquido o combinación de líquidos y especias para que este adquiera los sabores del macerado.
- **Filete:** es un trozo rebanado que puede ser o bien de carne o bien de pescado.
- **Embalar:** Envolver o empaquetar un objeto o ponerlo en una caja para transportarlo con seguridad.

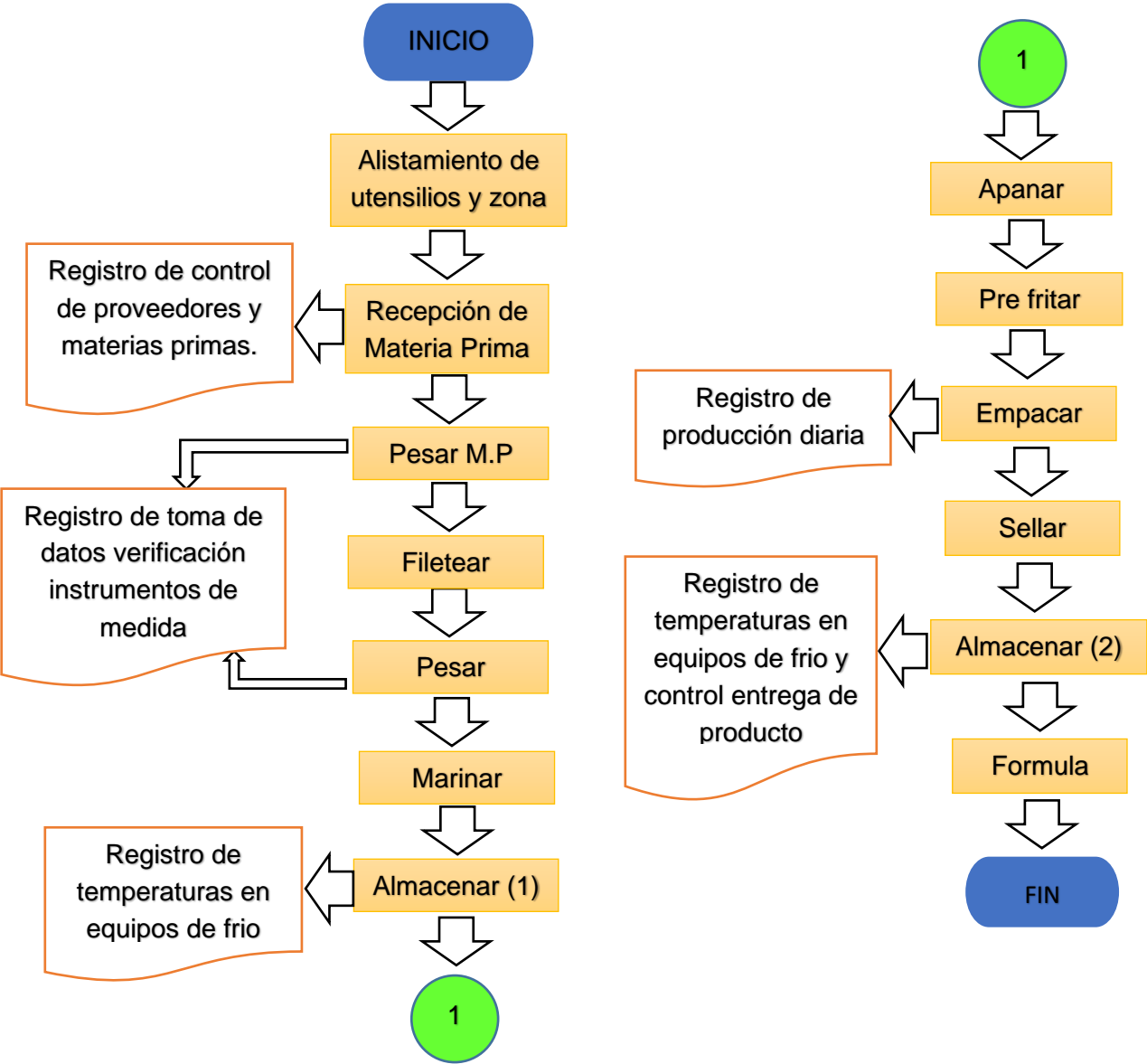
ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas


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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	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>✓ Tablas de picar</li> <li>✓ Canastillas</li> <li>✓ Bascula gramera</li> <li>✓ Cuchillos</li> <li>✓ Chaira</li> <li>✓ Guantes de corte</li> <li>✓ Cajones</li> <li>✓ Taza</li> <li>✓ Licuadora</li> <li>✓ Tina</li> <li>✓ Bandejas</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 corte mariposa</li> <li>- Batido con sabor a pollo</li> <li>- Apanado pic</li> </ul> <p>Verificar que las materias primas lleguen 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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas


		
<b>PESAR M. P</b>	<p>Pesar la materia prima, de acuerdo a la orden de producción.</p> 	<b>PO-03-R-22</b>
<b>FILETEAR</b>	<p>Se filetea la pechuga, cortando en cada mitad finamente hasta que quede los más extendida posible.</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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas

<p><b>PESAR</b></p>	<p>Se realiza el pesaje del filete ya con la forma dada por el operario con un cuchillo, el peso debe estar mínimo en 210g.</p> 	<p>PO-03-R-22</p>
<p><b>MARINAR</b></p>	<p>Luego depositarlas en un recipiente plástico, disponer la mezcla de condimento y los filetes (200 unidades), dejar marinando.</p>  <p>Con la mano se revuelven los filetes para que el marinado se impregne en cada filete.</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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas

ALMACENAR (1)	<p>Tapar el cajón y se deja almacenado en el cuarto frio por mínimo 24h para poder lograr el marinado deseado y empezar a empacar los filetes.</p> 	PO-03-R-06
APANAR	<p>En este proceso hay 3 secciones antes de la pre fritura, la primera de ellas es pasar los filetes uno a uno por el enharinado funcional y se van recubriendo.</p>  <p>El siguiente paso es agregar los filetes a la tina y hacerle un baño con el batido sabor a pollo.</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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas

	<p>Recubrir los filetes con la cubierta p-apanar en una tina, debe quedar totalmente cubierto el producto.</p> 	
PRE FRITAR	<p>Se agrega dé a un filete ya apanado por canastilla, el tiempo a dejar en la freidora es por 1min a una temperatura de 174°C.</p>  <p>Se escurren y se sacan por bandejas para llevar a enfriar en el abatidor.</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-14
		Fecha: 20-12-2023
	FILETE APANADO	Versión: 1
		11 paginas

<b>EMPACAR</b>	<p>Se etiquetan las bolsas, mirar que no presenten cuerpos extraños y realizar su desinfección por medio de aspersión. Con la palma de la mano se empaqueta de a 1 filete apanado por bolsa.</p> 	PO-02-R-08
<b>SELLAR</b>	<p>El sellado se realiza en la máquina al vacío y se colocan de a 3 filetes por tanda.</p> 	
<b>ALMACENAR (2)</b>	<p>Se almacena en canastas previamente marcada con banderines y etiquetas de producción, cada canasta va por 70 unidades.</p> 	<p>PO-03-R-06</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

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