	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-08
		Fecha: 12-11-2023
	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)	Versión: 1
		12 paginas

## 1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo del maduro relleno desde su recepción de materia prima hasta su posterior 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 maduro relleno 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

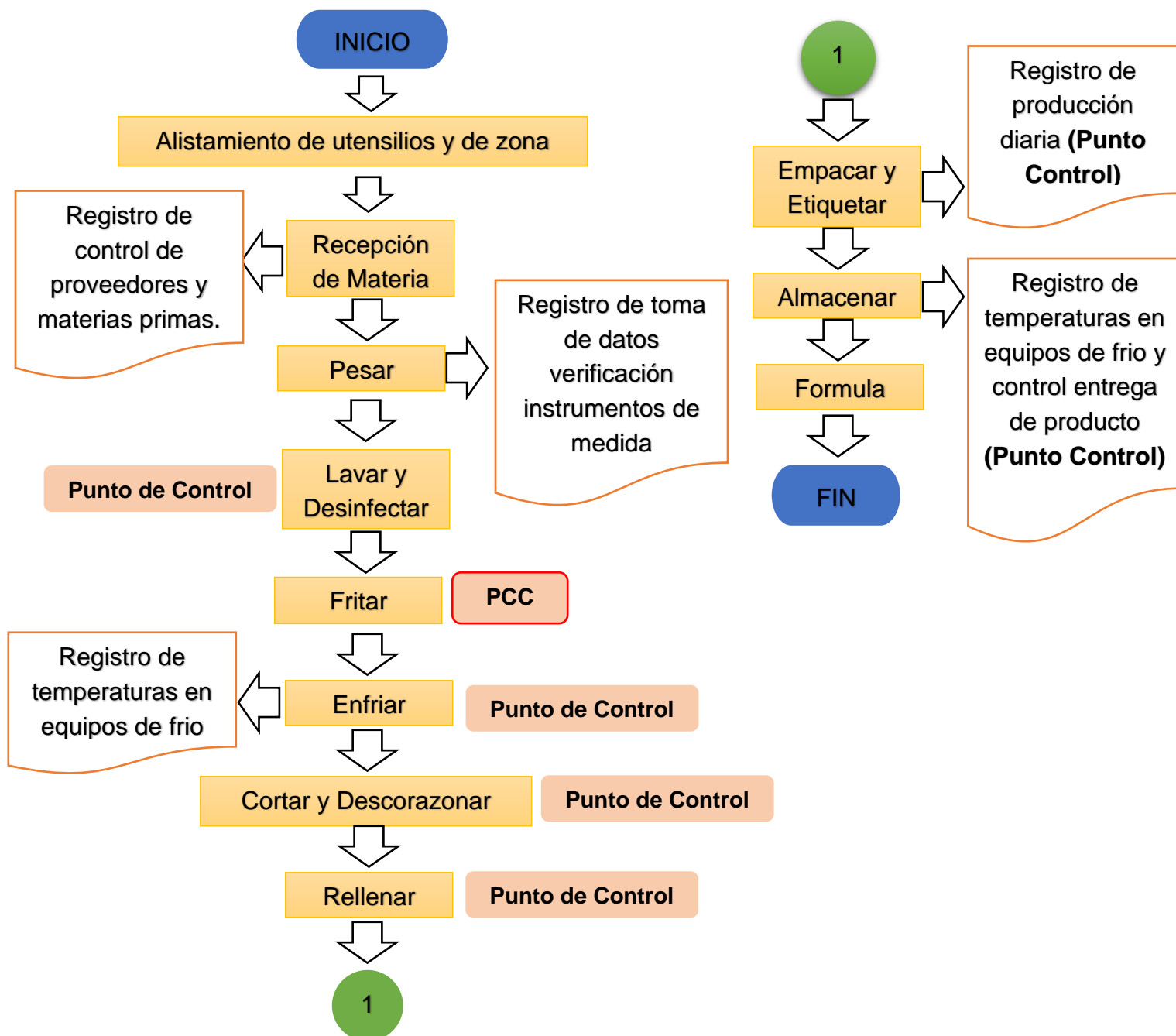
## 4. DEFINICIONES

- **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.
- **Fritar:** cocinar alimentos pasándolos por grasa o aceite hirviendo.
- **Enfriar:** Hacer que disminuya la temperatura de un cuerpo, especialmente hasta ponerlo frío o más frío.
- **Embalar:** empaque es un recipiente o envoltura que contiene productos de manera temporal principalmente para agrupar unidades de un producto con el fin de mantener su manipulación, transporte y almacenaje.
- **Descorazonar:** Quitar el centro a frutas o verduras, donde generalmente suele alojarse el hueso o las pepitas. Suele ser necesario el uso de un utensilio específico llamado “descorazonador”.


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-08
		Fecha: 12-11-2023
	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)	Versión: 1
		12 paginas



## 1. 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-08
		Fecha: 12-11-2023
	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)	Versión: 1
		12 paginas

## 5. DESARROLLO

ETAPA	DESCRIPCION	REGISTROS
ALISTAMIENTO DE UTENSILIOS Y ZONA CALIENTE	<p><b>ZONA CALIENTE:</b> Se limpia y desinfecta (POES).</p> <p><b>Alistamiento de utensilios:</b> Se lavan con detergente y se retira con abundante agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maquina manual picadora</li> <li>✓ Mesones</li> <li>✓ Canastas y base canasta</li> <li>✓ Descorazonadores</li> <li>✓ Escabiladero</li> <li>✓ Separadores</li> <li>✓ Capuchona</li> <li>✓ Bandejas</li> <li>✓ Ollas</li> <li>✓ Freidora grande</li> <li>✓ Tazas</li> <li>✓ Cuchillos</li> <li>✓ Caneca de aseo y bolsa de aseo</li> <li>✓ Wypall</li> <li>✓ Tabla de picar</li> <li>✓ Cucharon escurridor</li> </ul>	
	 	

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

	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-P-08
		Fecha: 12-11-2023
	<b>PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)</b>	Versión: 1
		12 paginas

<b>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</b>	<p>El jefe de producción o personal encargado, realiza el pedido mínimo una semana antes.</p> <p>El plátano llega de color verde en bultos al parqueadero, se descarga y se colocan encima de estibas, después de terminar producción, se asigna operarios para organizar el plátano en canastas de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se destapa el bulto y se retira el gajo y corta el tallo, dejando la unidad del plátano.</li> <li>- Los tallos se almacenan en una bolsa de aseo.</li> <li>- Los plátanos se almacena en canasta por 40 unidades.</li> </ul> <p>El departamento de compras realiza el pedido del queso y bocadillo dependiendo la cantidad solicitada por el jefe de producción.</p> 	PO-03-R-25
<b>PESAR</b>	<p>Después de organizar el plátano en canastas se realizan torres de 5 canastas y se pesa 3 torres de 5 canastas, se anota el peso de las 3 torres de canasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se almacena hasta madurar</li> </ul>	PO-03-R-22

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



## GESTIÓN DE PRODUCCIÓN

### PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)

PO-02-P-08

Fecha: 12-11-2023

Versión: 1

12 paginas



Se trasladan los maduros a la zona caliente y se preparan dos tinas una con agua y otra con agua con desinfectante (POES).


- En la tina con agua se añaden los plátanos con cascara y se lavan.
- Se retira la cascara y se coloca en la tina con el desinfectante.
- Se enjuagan con agua potable para retirar desinfectante.
- Se clasifican según su tamaño (Grande o pequeño) y se colocan en una canasta de verduras sin agujeros y se tapa.



#### LAVAR Y DESINFECTAR



**Queso:** Se recibe al proveedor y se coloca en canasta y se realiza el proceso de desinfección (POES).


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




	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-P-08
		Fecha: 12-11-2023
	<b>PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)</b>	Versión: 1
		12 paginas

<b>FRITAR</b>	<p>En la freidora se añade el aceite, cuando se alcance una temperatura de 240°C se añade los plátanos maduros.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maduro grande: Se agrega 60 maduros grande por 20 min</li> <li>- Maduro mediano: Se agrega 80 maduros por 20 min</li> </ul> <p>(Cuando el maduro se observe de un color dorado se retira)</p>  <p>Mediante una Cucharona de aluminio grande se retiran los maduros y son puestos en una bandeja de aluminio mínimo de 10 maduros medianos y maduros grandes aproximadamente de 12.</p>  <p>NOTA: los maduros más grandes son para el proceso del maduro mediano ya que se corta por mitad.</p>	PO-02-R-08
<b>ENFRIAR</b>	<p>Disponer los plátanos fritos en bandejas hasta que tomen una temperatura ambiente aproximada de 20 °C, de manera que se facilite su manipulación.</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





	<b>GESTIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	PO-02-P-08
		Fecha: 12-11-2023
	<b>PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)</b>	Versión: 1
		12 paginas

		
<b>CORTAR</b>	<p><b>Queso:</b> Se recibe al proveedor y se coloca en canasta y se realiza el proceso de desinfección (POES).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MADURO GRANDE:</b> Se corta el bloque por mitad, y cada mitad se corta en tajadas horizontalmente, y de estas tajadas se corta en 4 tiras de 50 gramos.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MADURO MEDIANO:</b> Se corta el bloque por mitad, y cada mitad se corta en tajadas de 9 verticalmente, y de estas tajadas se corta en 4 tiras de 30 gramos.</li> </ul>  <p>Después de que se corta en tiras se colocan en canasta con capuchona, y se guardan en el cuarto #1, y se van retirando de acuerdo se necesite en la producción.</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-08
		Fecha: 12-11-2023
	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)	Versión: 1
		12 paginas

	<p><b>Bocadillo:</b> se recibe al proveedor y se coloca en canasta, se corta en bloques pequeños, luego se coloca en la maquina picadora manual y se realiza el corte.</p> 	
DESCORAZONAR	<p>Se retira la bandeja de maduro frito del Escabiladero y se coloca en el mesón, se retirar las puntas y el corazón del plátano con un descorazonador.</p> <p>Seguidamente se coloca en una bandeja abiertos mínimo 30 grande y 60 pequeños partidos por mitad.</p> <p>MADURO GRANDE:</p>  <p>MADURO MEDIANO:</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-08
		Fecha: 12-11-2023
	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)	Versión: 1 12 paginas

		
RELLENAR	<p>Se coloca un separador en el mesón Se sitúa el maduro encima del separador extendido y se coloca el bocadillo (14 gr para el grande y 7 gr para el pequeño), seguidamente se coloca el queso (50 gr para el grande y 30 gr para el mediano) en el centro del y envolver con el separador.</p> 	
EMBALAR Y ETIQUETAR	<p>Embalar en canastas de 40 unidades para maduro relleno (grande 280g) y 60 unidades para maduro personal (mediano 180g), cubrir con bolsa capuchona y se realiza un nudo, debidamente loteadas.</p> 	PO-02-R-08

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-08
		Fecha: 12-11-2023
	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)	Versión: 1
		12 paginas

ALMACENAR	<p>Se lleva mínimo de 5 canastas, sin carro transportador y en carro transportador de 10 canastas, y se almacena en cuarto número 6 (-4 a -18°C), y se entrega a logística.</p> 	PO-03-R-06 PO-02-R-03
FORMULA	<p>Al finalizar la producción el líder del proceso encargado, anota en la formula en el lado derecho la cantidad consumida de materia prima del proceso, El líder firma la formula e ir revisada y firmada por el personal de logística, dando constancia que se entregó la producción acorde a la formula.</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-08

Fecha: 12-11-2023

### PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO (MADURO RELLENO)

Versión: 1

12 paginas

**Jarri's**

**ORDEN DE PRODUCCION**  
No. CPP-00013974

030 PLANTA  
030 BODEGAS DE PLANTA - 030  
Planificador: VELANDIA CORREA JORGE EDWIN  
Estado: Aprobado

Fecha: 29/05/2024  
Referencia 1:  
Referencia 2:  
Referencia 3:

Item	Bodega	U.M.	Cant. Ord.	F. Termina	F. Inicio	Ruta	Lote
PI030 MADURO RELLENO GRANDE	030PI	UND	1.000.0000	29/05/2024	29/05/2024	PI030	

**ITEM A FABRICAR**

Item	Bodega	U.M.	Cant. Requerida	Cant. Consumida	Vence	C. NC
IS087 SEPARADORES 8"X2 TRANSPARENTE (MGRAI)	030IN	UND	1.000.0000 480 UND	0.0000	24-05-24	
MP002 ACEITE PARA FRITURAS	030IN	LIT	20.0000	0.0000	24-05-24	
MP080 BOCADILLO DE GUAYABA	030IN	GRAM	15.000.0000	0.0000	24-05-24	
MP122 QUESO DOBLE CREMA BL COQUE	030IN	KGM	60.0000	0.0000	24-05-24	
PR002 PLATANO EN PROCESO (MADURACION)	030PP	UND	1.000.0000	0.0000	24-05-24	
IS210 BOLSA 25"X41" TRANSPARENTE (CAPUCHONA)	030IN	UND	25.0000 12-UND	0.0000		
IS212 LAMINA 18"X42" TRANSPARENTE (AREPA)	030IN	UND	50.0000 22-UND	0.0000		

**OPERACIONES**

Operación	Descripción	C.Trabajo	Descripción	Alisamiento	Ejecución	Maquina
0010	MADURO RELLENO GRANDE	32MADUROS	MADUROS	0,0000	0,2467	0,2467
0020	BASCULAS GRAMERAS	33BASCULAGR	BASCULAS GRAMERAS	0,0000	5,0000,0000	0,0000
0030	BASCULA DE KG	33BASCULAKG	BASCULA DE KG	0,0000	5,0000,0000	0,0000
0040	CAJON DE FRITURAS	33CAJONFRIT	CAJON DE FRITURAS	0,0000	5,0000,0000	0,0000
0050	ESTUFAS	33ESTUFAS	ESTUFAS	0,0000	5,0000,0000	0,0000

Observaciones:

ENTREGÓ ALMACENISTA

VERIFICO CALIDAD 31-05-24

RECIBO FORMULADOR

**Jarri's**  
MADURO RELLENO GRANDE  
04 06 01 22 11 15 40 UNID  
F PROD : 30.05.24  
VENCE : 28.07.24  
LOTE: 30.05.24

**Jarri's**  
PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO G.  
(MADURO RELLENO GRANDE)  
LOTE: 30.05.2024 FP: 30.05.2024 VENCE: 28.07.2024  
Ingredientes: Platano maduro, Queso doble crema, bloque, Bocado de guayaba, Aceite para frituras.  
Almacenar: Temperatura congelación  
PESO NETO: 1 UNID: 200g  
29/05/2024, 11:05 AM (jorge.velandia)

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