

| | | |
|---|-----------------------|-------------------|
|  | GESTIÓN DE PRODUCCIÓN | PO-02-P-34 |
| | | Fecha: 30-11-2023 |
| | MEDALLON DE POLLO | Versión: 1 |
| | | 11 paginas |

1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo de Medallón 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 Medallón de pollo con el fin de controlar el proceso logrando un producto inocuo para el consumidor final.

3. RESPONSABLE

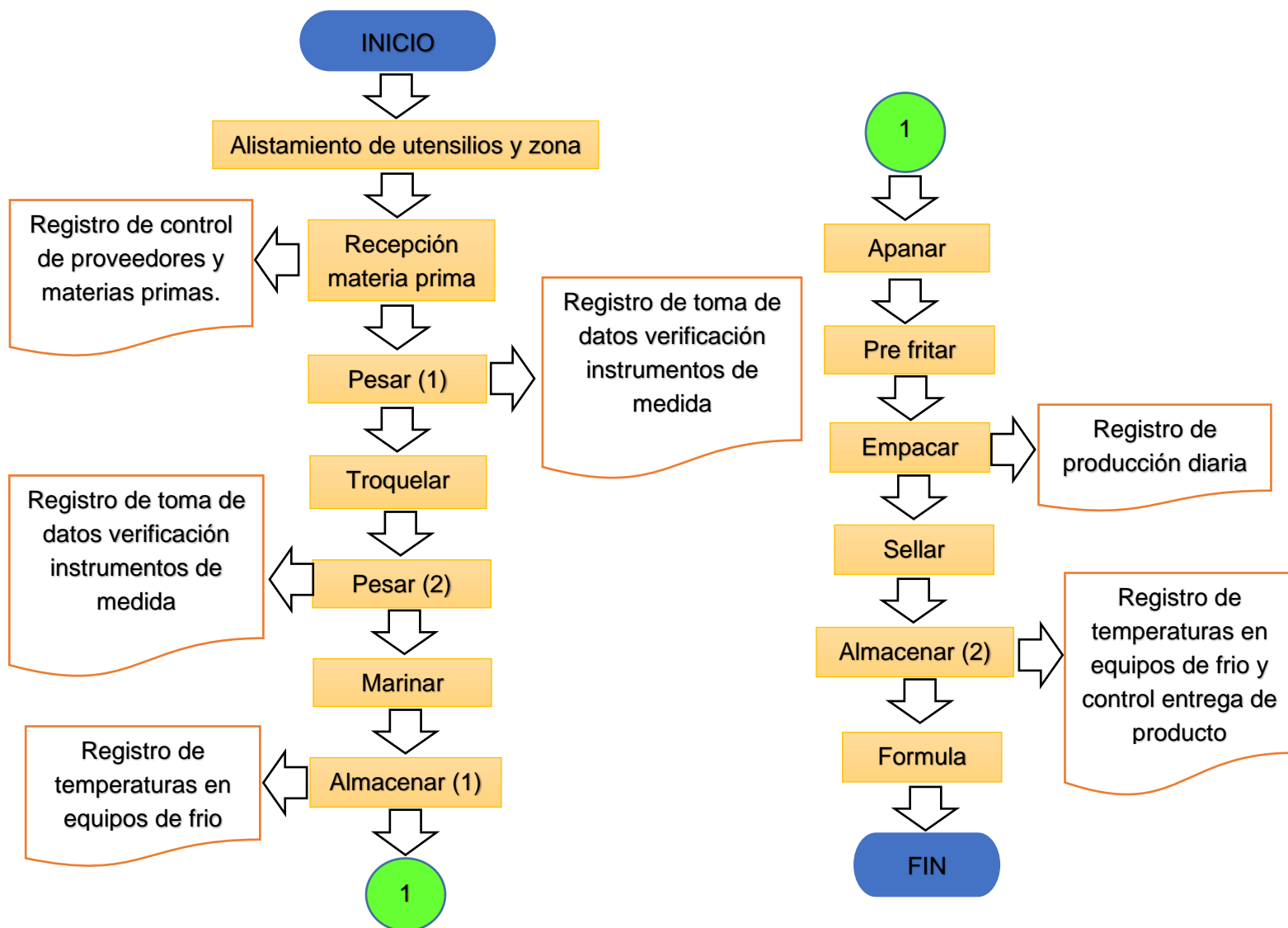
- Jefe de producción
- Operarios de planta
- Jefe de logística
- Jefe de calidad
- Auxiliares de calidad

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.
- **Troquel:** Un troquel es un molde hecho a medida para cortar y hendir zonas consiguiendo así formas personalizadas para nuestros productos.

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


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-34 |
| | | Fecha: 30-11-2023 |
| | MEDALLON DE POLLO | Versión: 1 |
| | | 11 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"> ✓ Cuchillo ✓ Troquel manual ✓ Guante de corte ✓ Bandejas ✓ Canastillas ✓ Tabla de picar ✓ Taza ✓ Tina ✓ Espátula ✓ Balde  | PO-03-R-44 |
| RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA | <p>Son obtenidos de distintos proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Filete de pechuga ✓ Cubierta p-apanar ✓ Enharinado funcn ✓ Harina de trigo ✓ Batido kfc ✓ Aceite ✓ Miga blanca de hamburguesa ✓ Saborizante tocineta ✓ Adobo pollo especial ✓ Cebolla en escamas ✓ Pimienta molida <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-34 |
| | | Fecha: 30-11-2023 |
| | MEDALLON DE POLLO | Versión: 1 |
| | | 11 paginas |


| | | |
|------------------|--|------------|
| |  | |
| PESAR (1) | <ul style="list-style-type: none"> Se realiza un primer pesado para saber el peso de la pechuga:  <ul style="list-style-type: none"> 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 :  | 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-34 |
| | | Fecha: 30-11-2023 |
| | MEDALLON 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-34 |
| | | Fecha: 30-11-2023 |
| | MEDALLON 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>ALMACENAR (1)</p> | <p>Se almacena en el cuarto frio mínimo por 24 horas para un marinado correcto.</p>  | PO-03-R-06 |
| <p>APANAR</p> | <p>En este proceso hay 3 secciones antes de la pre fritura, la primera de ellas es pasar los medallones de pollo por el enharinado funcional y se van recubriendo.</p>  <p>El siguiente paso es agregar medallones a la tina y hacerle un baño con el batido kfc.</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

MEDALLON DE POLLO

PO-02-P-34

Fecha: 30-11-2023

Versión: 1

11 paginas



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







PRE FRITAR

Agregar Los medallones de pollo hasta la mitad de las canastillas, se dejan en el aceite por 1 minuto y se escurren para sacarlos en bandejas.


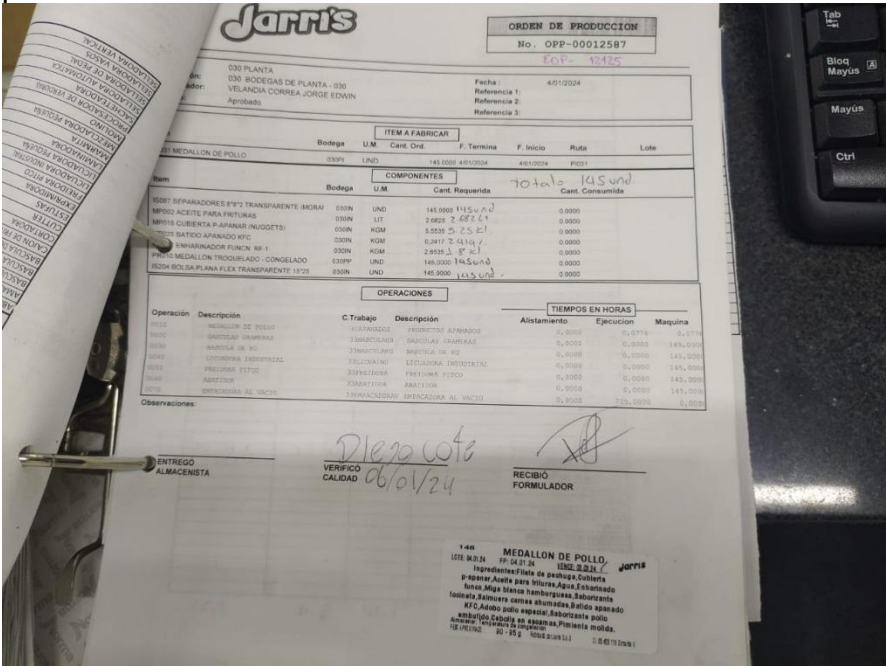


| | | | |
|---------|----------------------------|-------|---------------------|
| ELABORO | DIEGO COTE BAUTISTA | CARGO | AUXILIAR DE CALIDAD |
| REVISO | VIVIAN A. LEAL P. | CARGO | JEFE DE CALIDAD |
| APROBO | MARIA XIMENA ROJAS SERRANO | CARGO | SUBGERENTE |

| | | |
|---|-----------------------|-------------------|
|  | GESTIÓN DE PRODUCCIÓN | PO-02-P-34 |
| | | Fecha: 30-11-2023 |
| | MEDALLON DE POLLO | Versión: 1 |
| | | 11 paginas |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| <p>EMPACAR</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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.  <ul style="list-style-type: none"> • Se empacan de a dos un medallón por bolsa.  | |
| <p>SELLAR</p> | <p>El sellado va en una selladora al vacio, se pone de a 3 bolsas por fila en la maquina.</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>ALMACENAR (2)</p> | <p>Se almacena en canastas previamente marcada con banderines y etiquetas de produccion, cada canasta va por 70 unidades.</p>  | <p>PO-03-R-06 PO-02-R-03</p> |
| <p>FORMULA</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 |