

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo del mute desde su alistamiento de materia prima hasta su posterior almacenamiento en cuarto frío, verificando las variables de tiempo y temperatura del proceso garantizando de esta forma la completa ejecución de todas las etapas.

2. ALCANCE

- Este procedimiento aplicar para la elaboración de mute con el fin de controlar el proceso productivo dentro de los parámetros de inocuidad para el consumidor final.

3. RESPONSABLE

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

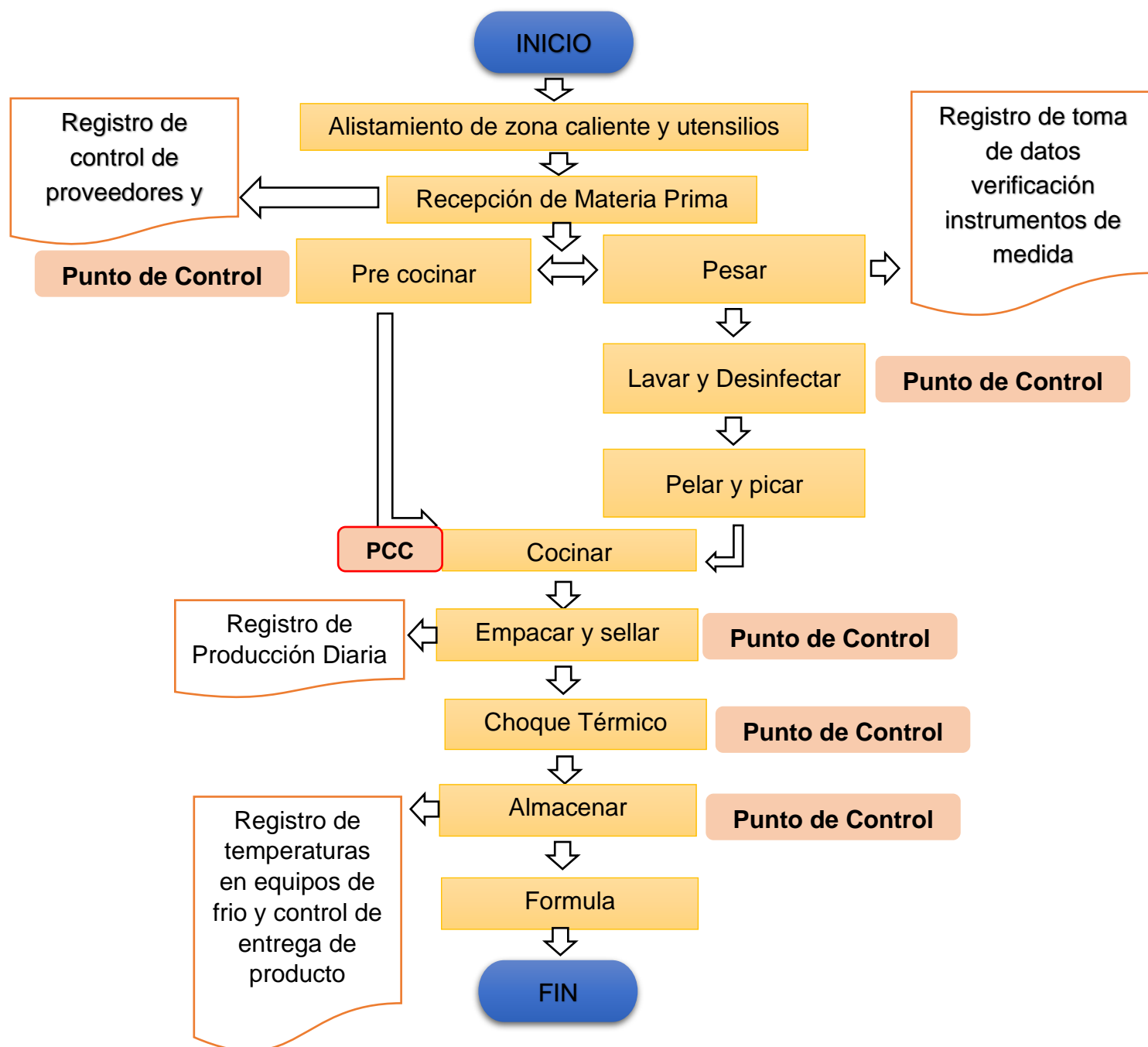
4. DEFINICIONES

- **Desinfección:** Es la eliminación de los microorganismos presentes en las verduras
- **Pelar:** Es el proceso de quitar la cascara a una verdura o fruta.
- **Choque térmico:** Esta acción es someter la sopa a un impacto de temperatura introduciéndola en agua con hielo, con el fin de enfriar el producto.

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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

6. PROCEDIMIENTO DEL DESARROLLO

ETAPA	DESCRIPCION	REGISTROS
ALISTAMIENTO DE ZONA CALIENTE Y UTENSILIOS	<p>Se aplica el proceso de limpieza y desinfección, establecido por el personal de calidad, a los siguientes utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cacerolas ✓ Chaira ✓ Cuchillos ✓ Pelapapas ✓ Cucharon ✓ Ollas ✓ Caldero (perol) ✓ Tazas ✓ Canastillas ✓ Jarras ✓ Colador ✓ Bascula de piso ✓ Bascula gramera ✓ Canastas ✓ Tabla de picar ✓ Cutter ✓ Licuadora 	
		
	<p>El jefe de compras o personal encargado, realiza los pedidos de verdura y carnes, una vez a la semana a los diferentes proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ahuyama ✓ Apio 	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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

<p>RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Papa Amarilla ✓ Pimentón ✓ Cebolla Cabezona ✓ Cebolla Junca ✓ Frijol rojo, blanco y amarillo ✓ Perejil ✓ Cilantro ✓ Papa Negra ✓ Ajo ✓ Callo de Res ✓ Carne de Res ✓ Carne de Cerdo ✓ Maíz Pelado ✓ Maíz Blanco ✓ Guacas ✓ Limón  <p>Se realiza pedido al personal de compras de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cubo de Carne ✓ Sal ✓ Aceite ✓ Macarrones 	
--	---	--



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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

PRE COCINAR	<p>➔ Pre cocinar el callo de res y los garbanzos. Cocinar en ollas separadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Callo de res se lava y se adiciona a la olla, se agrega limón entero solamente cortando una parte de sus puntas. Se deja a 98°C por aproximadamente 2 horas hasta estar blando, esto deber ser aprobado por el líder del proceso. • Garbanzos se lava para retirar residuos y se adiciona en la olla, se coloca en cocción a 96°C hasta que ablanden un poco (dejados en agua el día anterior). 	
PESAR	<p>De acuerdo a la orden de producción se pesa la materia prima: cilantro, ahuyama, apio, papa amarilla, papa negra, pimentón, cebolla Junca, cebolla cabezona, guacas, perejil, ajo, maíz pelado y maíz blanco.</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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

	El pesaje lo realiza quien lidera el proceso de acuerdo a las cantidades especificadas en la orden de producción.	
LAVAR Y DESINFECTAR	<p>Las materias primas se lavan en recipientes diferentes para retirar los residuos, se colocan en una taza con desinfectante preparado y se enjuagan con agua (POES). (se emplean 2mL de SANTICIDE 6% por cada litro de agua (120PPM).</p> 	
PELAR Y PICAR	<p>Después de lavar y desinfectar la materia prima, se dejan en un recipiente con agua mientras cada verdura es pelada y depositada en otro recipiente con agua y desinfectante.</p>  <p>➔ Guiso: Este picado se realiza manualmente empleando cuchillo y se deposita en un recipiente para después llevar al caldero a cocinar.</p> <p>Contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Pimentón:</u> se corta por mitad y se retira la corteza (semillas y vena). 	

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

- Cebolla Junca: se retira las capas que estén en mal estado o marchitas, se corta el tallo verde y la raíz
- Cebolla cabezona: se corta la parte inferior (donde viene la raíz) y la superior (donde viene el tallo).
- Ajo: Se retira la cascara y se deposita en una taza




➔ **Picado de hierbas:**

- Perejil, cilantro y guacas: Luego de lavar y desinfectar, se retiran las hojas del tallo, desechando el tallo, y las hojas se almacena en una taza con agua. (Se coloca en recipientes separados cada hierba).





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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

	<p>➔ Picado de sopa: Luego de retirar cascara de cada verdura del picado de sopa se procede a llevar al cutter</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Ahuyama</u>: se parte en pedazos pequeños y retira la cascara y la corteza (semillas y tripas) - <u>Apio</u>: se quita la cascara y se corta en pedazos pequeños - <u>Papa negra</u>: se retira la cascara y cortar en pedazos pequeños.  <p>➔ Otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Papa amarilla</u>: Se pela, quitando la cascara, se corta por mitad y es llevada al cutter.  <p>Se traslada hasta el punto de agua potable y se lava para retirar el desinfectante y residuos.</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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

		
COCINAR	<p>Después de picar las verduras y pre cocinar el cayo y el garbanzo se escurren y se lavan con agua limpia, para proceder a cocinar. En este paso se realiza lo siguiente:</p> <p>➔ GUISO:</p> <p>Se coloca un caldero a fuego lento y se adiciona aceite, ajo, cebolla Junca, cebolla cabezona y pimentón, se deja cocinar hasta que el líder del proceso considere que están listos.</p>  <p>Una vez cocinado el guiso se licua para luego ser agregado a cocción</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



➔ Luego en una olla colocar en cocción (98°C):

- frijol, maíz amarillo, maíz blanco, sal, caldo de carne, callo y garbanzo (anteriormente cocinados).





- Añadir la carne de cerdo y carne de res (se lava las carnes con abundante agua, antes de adicionar a la olla).






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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

	<ul style="list-style-type: none"> Adicionar las verduras previamente peladas y picada; primero se agrega la ahuyama, luego el apio y por ultimo la papa negra y se deja hasta que se ablande.  <ul style="list-style-type: none"> Adicionar los macarrones y el guiso.  <p>➔ Dejar cocinar el tiempo necesario para que la verdura se ablande. Luego adicionar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Papa amarilla y dejar por 15 minutos. 	
--	---	--



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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

	 <ul style="list-style-type: none"> • Finalmente adicionar el perejil, cilantro y guacas. 	
EMPACAR	<p>Al momento de empacar se emplea una bolsa previamente etiquetada y desinfectada. Luego mediante una jarra limpia se saca sopa de la olla y se adiciona a la bolsa previamente tarada en la bascula hasta completar un peso de 590 gramos de sopa.</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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

SELLAR	<p>Se lleva la bolsa de mute a sellar, se realiza mínimo 3 sellados para mayor seguridad. Para verificar el sellado se hace presión oprimiendo la bolsa.</p> 	
CHOQUE TERMINO	<p>Se coloca bolsas ya sellada en una taza y se lleva al tanque con hielo y se encuentra a una temperatura entre 0°C a 4°C, dejar hasta terminar de empacar el producto.</p> 	

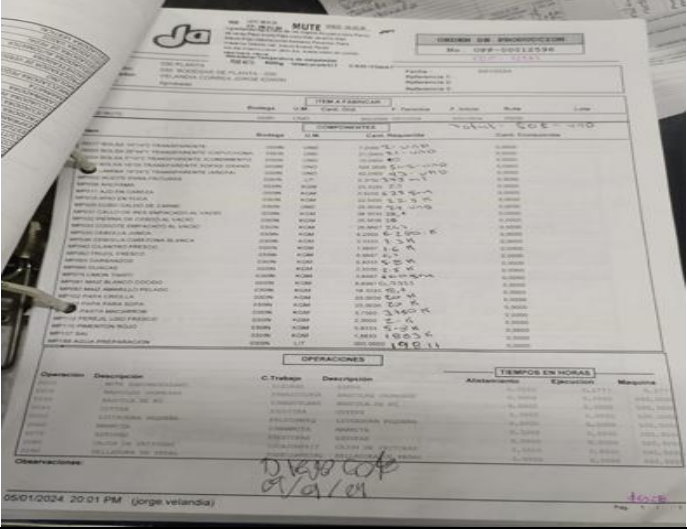
ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

ALMACENAR	<p>Después de terminar de empacar y realizar el choque térmico, se empieza a embalar: se colocan 24 mutes por canasta, después de completar de embalar se tapa con la bolsa capuchona y se hace un nudo.</p> <p>La canasta debe estar debidamente loteada (fecha de producción, etiqueta de ingredientes y banderín de color).</p>	<p>PO-03-R-06 PO-02-R-03</p>
	 <p>Se llevan a congelacion (-4°C a – 18°C) en el cuarto numero 6; el personal de logistica se encarga de ubicarlos de acuerdo a su organización de trazabilidad por rotación.</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-09
		Fecha: 01-12-2023
	MUTE	Versión: 1
		9 paginas

<p>FORMULA</p>	<p>Al finalizar la producción el líder del proceso encargado, debe anotar en la formula 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

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-09
		Fecha: 12-01-2024
	MUTE	Versión: 4
		9 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