

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 paginas

1. OBJETIVO

- Establecer el procedimiento productivo de las piezas de alas apanadas desde su recepción de materia prima hasta su última etapa de almacenamiento en el cuarto de congelación, verificando las variables de temperatura, peso, tiempo, control del proceso, garantizando de esta forma la completa ejecución de todas las etapas.

2. ALCANCE

- Este procedimiento aplicar para la elaboración de las piezas de alas apanadas con el fin de garantizar 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 procedimientos operativos establecidos de saneamiento que tienen como objetivo ejecutar limpieza y desinfección de acuerdo a un paso a paso establecido para el proceso
- **Condimentar:** Añadir condimentos (especias, sazones, etc.) con el fin de mejorar el sabor de un producto
- **Marinado:** Disponer el alimento en un líquido o combinación de líquidos y especias para que este adquiera los sabores del macerado.
- **Apanar:** adherirle al producto una mezcla de harina de tal forma que este adquiera crocancia
- **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.

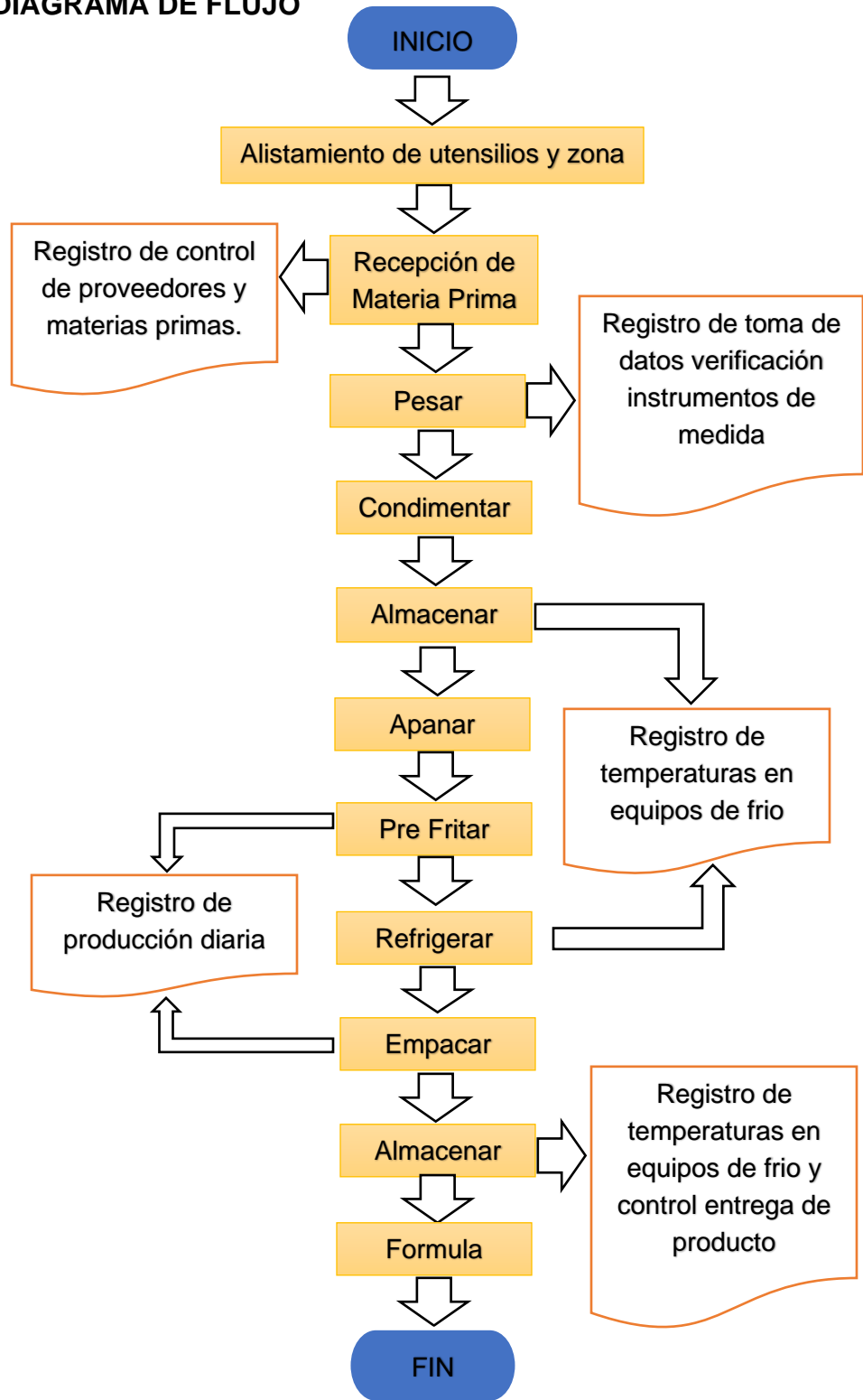
ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 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-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 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-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 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 ✓ Bascula gramera ✓ Tina ✓ Tazas ✓ Licuadora ✓ Bandejas ✓ Abatidor 	
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	<p>Son obtenidos de distintos proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alas • Sal • Aceite • Harina de trigo • Batido kfc • Enharinado funcional • Marinado de pollo <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
REVISOR	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 paginas

		
PESAR	<p>Cuando se reciben las alas se debe hacer un proceso de selección pesando una por una para la aceptación o rechazo de acuerdo al peso establecido.</p> 	PO-03-R-22
CONDIMENTAR	<p>En un cajón se agregan 400 alas para su condimentado, se le agrega marinado de pollo, agua y sal.</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-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 paginas

ALMACENAR	<p>Almacenar en cuarto de refrigeración y dejar marinando hasta el día siguiente:</p> 	PO-03-R-06
APANAR	<p>En este proceso hay 3 secciones antes de la pre fritura, la primera de ellas es pasar las piezas de alas por el enharinado funcional y se van recubriendo.</p>  <p>El siguiente paso es agregar a la tina las piezas de alas 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	PO-02-P-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 paginas


	<p>Recubrir las piezas de alas con el apanado alas sin picante en una tina, debe quedar totalmente cubierto el producto.</p> 	
PRE FRITAR	<p>Se llenan las canastillas de la freidora hasta su tope, el tiempo de la pre fritura es por 8min, pasado ese tiempo se escurren y se dejan enfriar.</p> 	PO-02-R-08
REFRIGERAR	<p>Una vez salen de la pre fritura se llevan las piezas de alas al abatidor para bajarle la temperatura y poder proceder al empackado, el lider del proceso determina en que momento se sacan del abatidor.</p>	PO-03-R-06

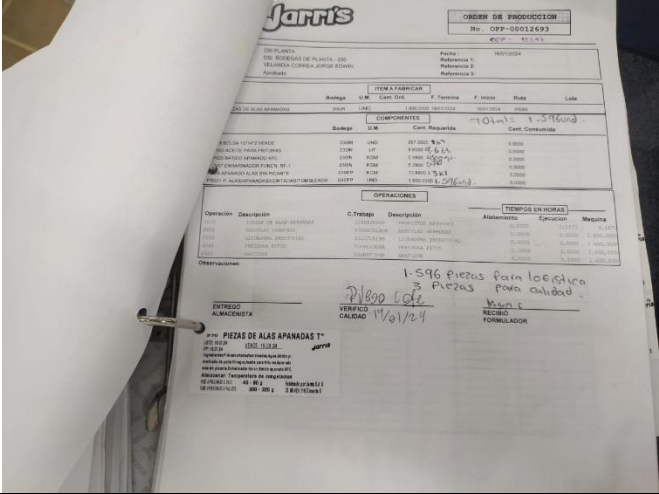
ELABORO	DIEGO COTE BAUTISTA	CARGO	AUXILIAR DE CALIDAD
REVISO	VIVIAN A. LEAL P.	CARGO	JEFE DE CALIDAD
APROBO	MARIA XIMENA ROJAS SERRANO	CARGO	SUBGERENTE

	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 paginas

		
EMPACAR	<p>El empackado de las piezas de alas va por 12 unidades en la bolsa (6 puntas y 6 codos).</p> 	PO-02-R-08
ALMACENAR	<p>Se almacenan en el cuarto #7 de a 24 paquete por canasta.</p> 	PO-03-R-06 PO-02-R-03

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-36
		Fecha: 10-12-2023
	PIEZAS DE ALAS APANADAS	Versión: 1
		12 paginas

<div>FORMULA</div>	<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