	GESTIÓN DE PRODUCCIÓN	PO-02-P-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	Versión: 1
		12 paginas

1. OBJETIVO

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

2. ALCANCE

- Este procedimiento aplicar para la elaboración de trocitos de pollo con el fin de controlar el proceso logrando inocuidad para el consumidor final.

3. RESPONSABLE

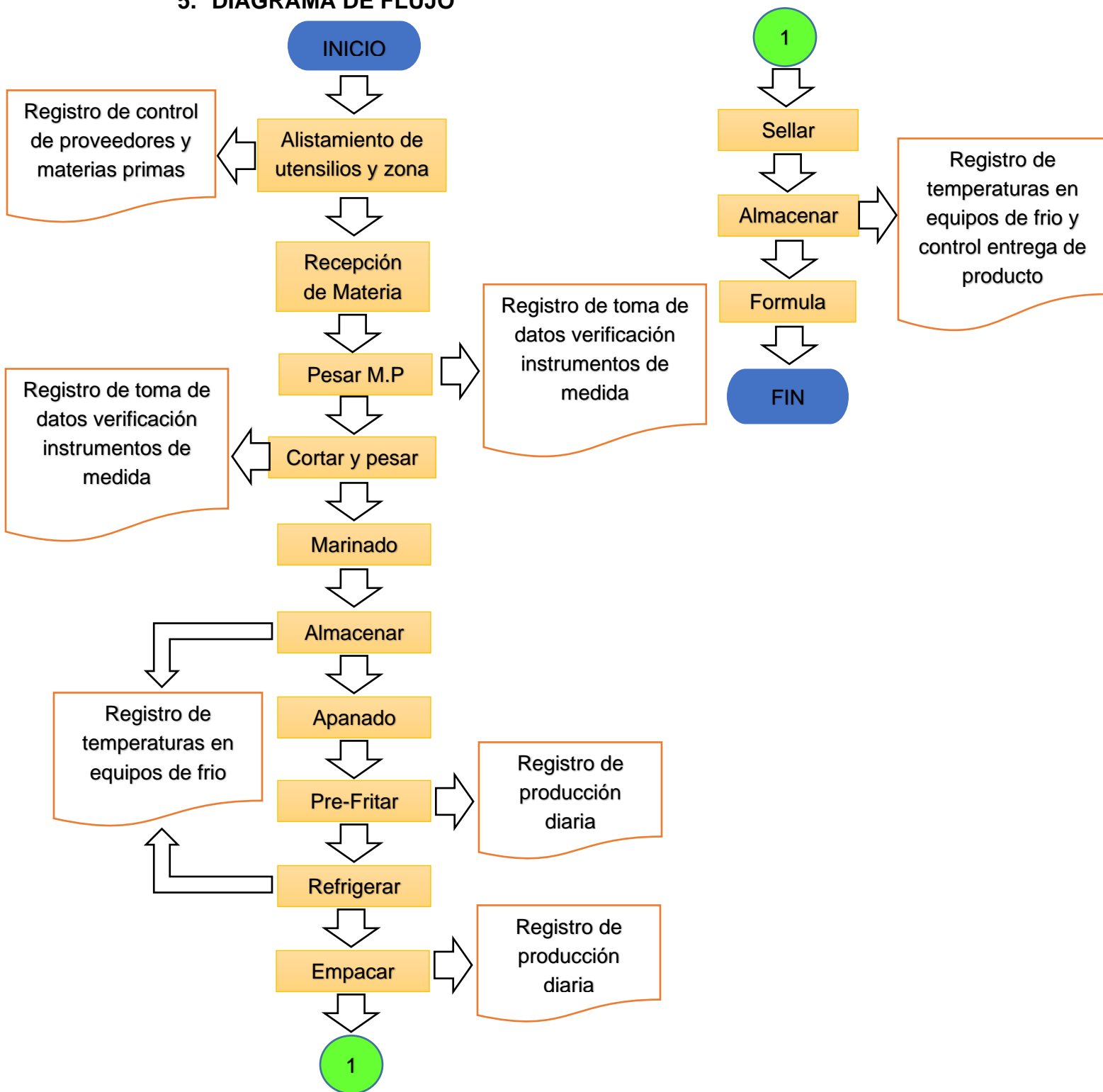
- Jefe de producción
- Operarios de planta
- Jefe de logística
- Jefe de calidad
- Auxiliares de calidad

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.
- **Marinado:** Es una técnica de cocina mediante la cual se pone un alimento en remojo de un líquido aromático durante un tiempo determinado (desde un día hasta varias semanas), con el objeto de que tras este tiempo sea más tierno o que llegue a estar más aromatizado.
- **Apanado:** Envolver una preparación con un batido, antes de su proceso de cocción. Puede llevar Harina, Huevo batido y Pan Rallado es el batido a la inglesa, existe otros tipos de apanados también.
- **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


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-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	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"> ✓ Tabla de picar ✓ Cuchillo ✓ Canastillas ✓ Taza ✓ Bascula gramera ✓ Bascula de piso ✓ Cajones ✓ Jarra medidora ✓ Freidora ✓ Bandejas ✓ Licuadora 	
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	<p>Son obtenidos de distintos proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Filete de pechuga ✓ Marinado BBQ ✓ Salmuera para carne ✓ Mostaza ✓ Sabor tocineta ✓ Lactato de Sodio ✓ Sal ✓ Batido KFC ✓ Enharinador funcional ✓ Apanado Premium <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


PESAR M.P

Se realiza el pesaje de materia prima de acuerdo a lo requerido en la orden de producción, el líder del proceso da una serie de pesos requerido por el jefe de producción como lo es el peso de la pechuga entera tal cual llega maquilada, luego un peso de la pechuga ya fileteada para así calcular el número de trocitos a realizar y sus cantidades de adobos.






Una vez calculada la cantidad de pechuga se procede a pesar los adobos que con tiene el marinado en una taza.




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-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	Versión: 1
		12 paginas


CORTAR Y PESAR	<p>Se filetea la pechuga y se corta en tiras, de cada tira se sacan un promedio de 5 trocitos que se deben pesar uno a uno en la báscula que están en el rango de peso de 12 a 14g cada unidad.</p> 	PO-03-R-22
MARINADO	<p>Con los trocitos ya porcionados se agregan a un cajon y se llevan al cuarto frio para marinarlos, Preparar una solución en 7 litros de agua con los siguientes condimentos: marinado BBQ, salmuera para carne, mostaza, sabor tocineta, lactato de sodio 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-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	Versión: 1
		12 paginas


<p>ALMACENAR</p>	<p>Almacenar en el cuarto frio los trocitos previamente marinado hasta el día siguiente.</p> 	<p>PO-03-R-06</p>
<p>APANADO</p>	<p>En este proceso hay 3 secciones antes de la pre fritura, la primera de ellas es pasar los trocitos por el enharinado funcional se van recubriendo.</p>  <p>El siguiente paso es agarrar manotadas de trocitos y hacerle un baño con el batido kfc, con un colador se ayuda con el escurrido con el fin de optimizar tiempos y evitar desperdicios de batido.</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-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	Versión: 1
		12 paginas


	<p>Recubrir los dedos con el apanado Premium en una tina, debe quedar totalmente cubierto el producto.</p> 	
<p>PRE FRITAR</p>	<p>Agregar Los trocitos hasta la mitad de las canastillas.</p>  <p>Se pre fritan por 1.5 minutos en las freidoras a una temperatura de 232 °C.</p> 	<p>PO-02-R-08</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-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	Versión: 1
		12 paginas

REFRIGERAR	<p>Después de pre fritura se deben dejar reposar los trocitos y llevar a enfriar para poder realizar el empackado se lleva al abatidor y/o al cuarto frio.</p> 	PO-03-R-06
EMPACAR	<p>Se etiquetan las bolsas y por medio de aspersión se desinfectan, se debe revisar que las bolsas no presenten cuerpos extraños y fisuras.</p>  <p>Se debe empackar de a 8 trocitos por bolsa y 100 bolsas por canasta.</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-35
		Fecha: 18-12-2023
	TROCITOS DE POLLO	Versión: 1
		12 paginas

SELLAR	<p>Se realiza el sellado en la selladora al vacio colocando de a 4 bolsas por fila.</p> 	
ALMACENAR	<p>Se debe confirmar que todo esté bien marcado y en condiciones de ser almacenado en el cuarto de congelación.</p> 	PO-03-R-06 PO-02-R-03
FORMULA	<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

