





# **ANEXOS**

**ANEXO 1**  
**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 1/45
 <p><b>PROCEDIMIENTOS DE FAENA DE POLLOS</b></p> <p><b>MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO</b></p>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

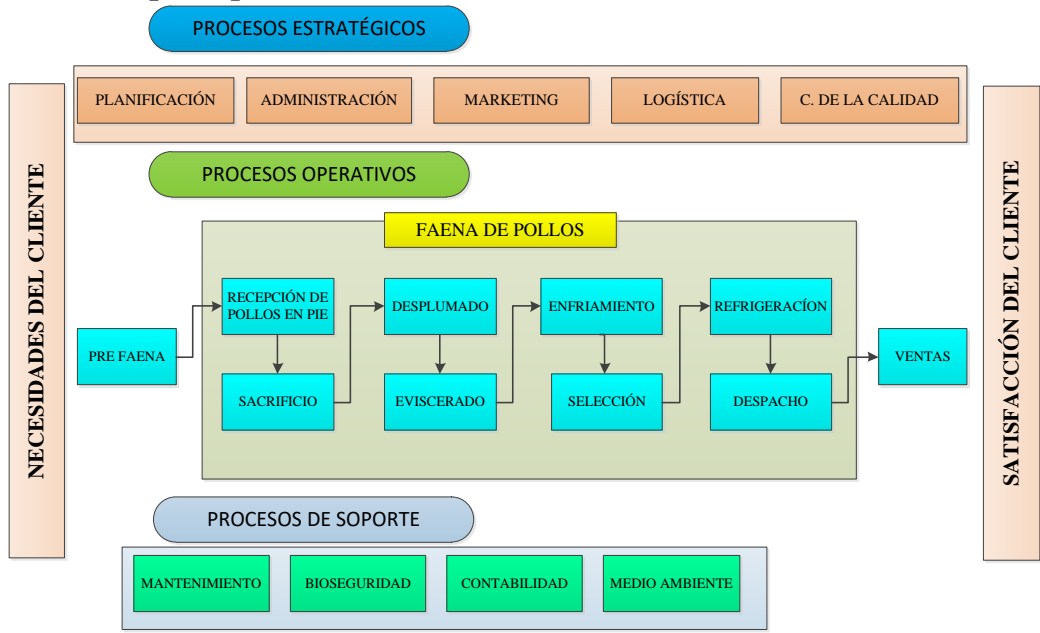
	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
<b>ÍNDICE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción</li> <li>2. Mapa de procesos</li> <li>3. Diagrama de flujo de funciones cruzadas</li> <li>4. Objetivo y alcance</li> <li>5. Definiciones</li> <li>6. Los procedimientos</li> </ol>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 3/45
<p><b>1. Introducción</b></p> <p>El Rey del pollo es un matadero avícola, con más de 20 años en el mercado local, está ubicado en el municipio de San Lorenzo del departamento de Tarija. Con el pasar de los años la empresa ha crecido notablemente lo que provocó la construcción y equipamiento de un matadero semi automático que entra en funcionamiento el año 2018, esto para mejorar la calidad del producto, se logró implementar esta línea de faenamiento gracias al esfuerzo y dedicación del gerente propietario.</p> <p>La faena de pollos implica una serie de procesos, para tener un buen rendimiento de canal es imprescindible tener controlado los procesos, controlar variables, optimizando recursos de ser necesario.</p> <p>Los procesos que se tiene en el matadero avícola el Rey del Pollo son: Recepción de pollos en pie, sacrificio, escaldado, desplumado, eviscerado, enfriamiento, selección, refrigeración y despacho.</p>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano</p> <p>Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez</p> <p>Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez</p> <p>Fecha: 10/10/2023</p>



MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
	PÁGINA 4/45

## 2. Mapa de procesos



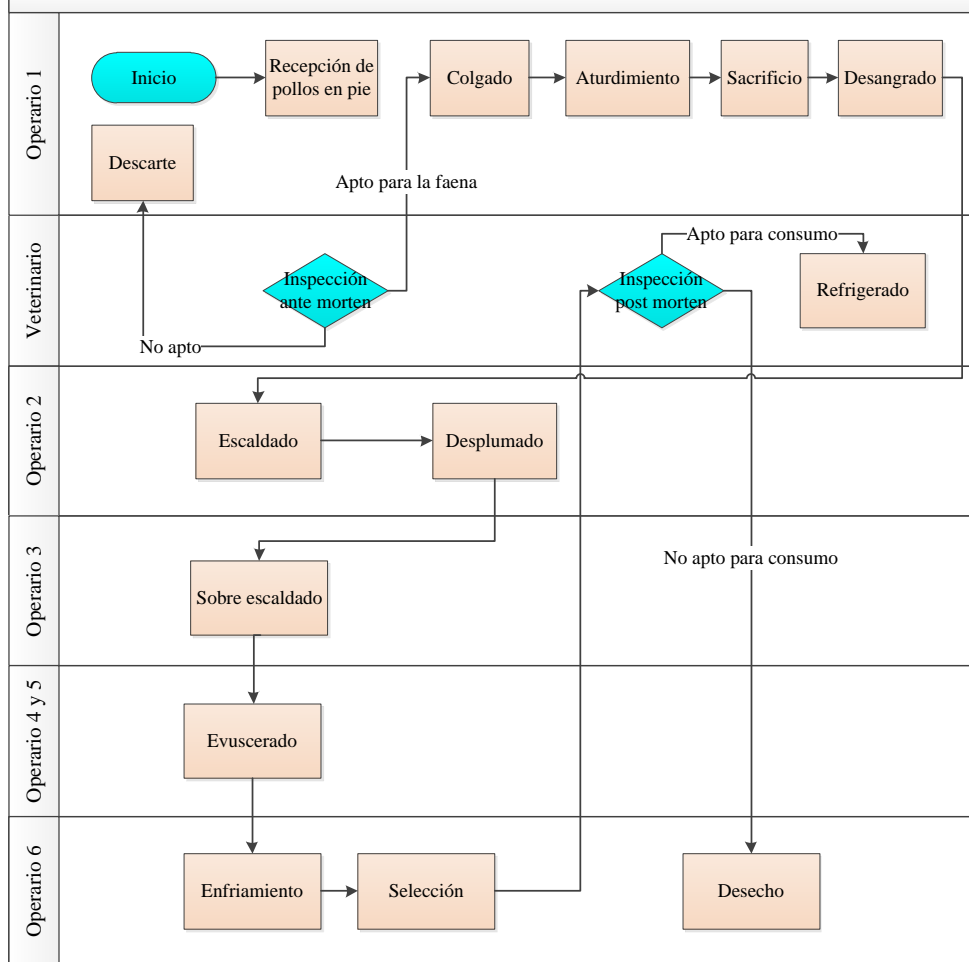
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023
---	---	--



MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
	PÁGINA 5/45

### 3. Diagrama de flujo de funciones cruzadas


Diagrama de flujo de funciones cruzadas: Procesos de faena de pollos matadero avícola El Rey del Pollo




**Elaborado**  
 Universitario Bladimir Serrano  
 Fecha: 20/09/2023

**Revisado**  
 Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez  
 Fecha: 25/09/2023

**Aprobado**  
 Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez  
 Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 6/45
<p><b>4. Objetivo y alcance</b>  Registrar íntegramente los procesos productivos de la línea de faenamiento del matadero con la intención de perfeccionar la forma de realizar cada actividad.</p> <p>Este manual de procedimientos está enfocado en los procesos operativos de la línea de faena el cual se origina con la recepción de pollos en pie y finalmente con el despacho del producto.</p> <p><b>5. Definiciones</b></p> <p><b>Gestión:</b> Acciones que se lleva a cabo para administrar, mejorar y conseguir.</p> <p><b>Objetivos:</b> Es el fin que se logra a través de resultados con la ejecución de actividades que integran una empresa.</p> <p><b>Manual:</b> Documento el cual se encuentra detalladamente un reporte de las actividades, funcionamiento, método, y uso que conlleva una maquinaria, proceso, entre otras cosas.</p> <p><b>Proceso:</b> Es el conjunto de tareas o actividades que tienen relación entre sí donde se transforma las entradas en salidas añadiendo un valor agregado para los consumidores.</p> <p><b>Procedimiento:</b> Es el conjunto de tareas en sucesión a desarrollar en un proceso para finalmente dar un producto o servicio.</p>		
<p><b>Elaborado</b>  Universitario Bladimir Serrano  Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b>  Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez  Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b>  Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez  Fecha: 10/10/2023</p>



	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: ERP-MP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 7/45
<p><b>Actividad:</b> Es la suma de tareas específicas, generalmente están agrupadas durante un proceso.</p> <p><b>Documento:</b> Es una constancia escrita de forma física o virtual de soporte con que se acredita una situación o circunstancia.</p> <p><b>Registro:</b> Es un documento físico o virtual que sirve para dejar alguna constancia de un hecho.</p> <p><b>Materia prima:</b> Es cualquier bien que se puede modificar a través de un conjunto de actividades de un proceso para conseguir un bien de consumo.</p> <p><b>Producto:</b> Es el resultado que se obtiene al concretar un proceso, trabajo u operación, que en principio sirve como algo que va a satisfacer alguna necesidad, también llamado canal en el desarrollo de faena.</p>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023</p>




MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCMERP-SAC-01
PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
	PÁGINA 8/45


### PROCEDIMIENTO OPERACIONAL: SACRIFICIO



PROCESO DE SACRIFICIO: PROCMERP-SAC-01

<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023
---	---	---

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-SAC-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 9/45
<p><b>ÍNDICE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivo y alcance</li> <li>2. Definiciones</li> <li>3. Responsabilidades</li> <li>4. Los procedimientos</li> <li>5. Anexos</li> </ol>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano</p> <p>Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez</p> <p>Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez</p> <p>Fecha: 10/10/2023</p>

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-SAC-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 10/45
<p><b>1. Objetivo y alcance</b> Sacrificar pollos en pie, el proceso comienza desde el colgado, luego pasa por el aturdidor, seguidamente el degollado, concluyendo con el desangrado hasta llegar a la maquina escaldadora.</p> <p><b>2. Definiciones</b> <b>Sacrificio:</b> Es la matanza de animales, especialmente de consumo humano, desde el instante de la insensibilización hasta el desangrado. <b>Aturdido:</b> Es la aplicación de una corriente eléctrica en baño de agua la cual fluye desde la cabeza hacia los ganchos lo cual provoca inmediatamente la pérdida de la conciencia. <b>Degollado:</b> Consiste en cortar con cuchillos limpios y desinfectados la vena yugular sin tocar, ni cortar la médula ósea, ni la tráquea para producir el desangrado.</p> <p><b>3. Responsabilidades</b> Gerente Propietario: Es el encargado de generar el registro de la orden de producción Jefe de producción: Es la persona encargada de verificar la correcta ejecución del proceso de colgado, aturdido, degollado y escaldado, elaborando registros diarios y comunicando al gerente de la producción ejecutada, también es el delegado</p>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-SAC-01
PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
	PÁGINA 11/45

inspeccionar la maquinaria y controlar la concurrencia de los trabajadores.

Operario de colgado y degollado: Es la persona encargada de colgar las patas de los pollos en los ganchos, además cumple las órdenes del jefe de producción. Es el encargado de cortar la yugular y en un solo lado del cuello del ave con la utilización de cuchillos limpios y desinfectados.

#### 4. Los procedimientos

El proceso, subprocesos y actividades que se detallan a continuación determinan un sacrificio, que garantice al final un canal de pollo

#### Cuadro especificaciones del procedimiento

Especificaciones del procedimiento		
Subproceso	Actividad	Detalle
Colgado	Pollos en pie en cada jaula	10
	Total de ganchos para colgar pollos	150
	Velocidad de la cadena	22,5 mm/s
Aturdido	Temperatura del agua	Ambiente
	Intensidad	100 mA
	Voltaje	25 V
	Frecuencia	120 Hz
	Tiempo	12 s
Sacrificio	Corte en la yugular	2 s
	Distancia para el desangrado	10,5 m
	Tiempo de desangrado	600

<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023
--	---	---



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCMERP-  
SAC-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 12/45

Las variables a tomar en cuenta son intensidad, voltaje frecuencia y tiempo para un buen aturdimiento.

### Cuadro Procedimiento del proceso de sacrificio

N°	Responsable	Actividad
1	Gerente Propietario	Emitir orden de producción
2	Jefe de producción	Verificar orden de producción
3	Jefe de producción	Emitir orden de trabajo
4	Operario de área de sacrificio	Recibir orden de trabajo
5	Operario de área de sacrificio	Revisar la materia prima (pollos en pie) disponible
6	Operario de área de sacrificio	Ubicar las jaulas en el punto de colgado
7	Operario de área de sacrificio	Colgar los pollos
9	Operario de área de sacrificio	Controlar aturdimiento de los pollos
10	Operario de área de sacrificio	Si el pollo no perdió la conciencia en el aturdimiento, volver a colgar en los ganchos para posteriormente el ave pase por el aturridor
11	Operario de área de sacrificio	Realizar el degollado
12	Operario de área de sacrificio	Controlar desangrado de los pollos

#### Elaborado


Universitario  
Bladimir Serrano  
Fecha: 20/09/2023


#### Revisado

Responsable de Control de  
calidad: Vet. Roberto Rodríguez  
Fecha: 25/09/2023


#### Aprobado

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez  
Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-SAC-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 13/45
<p><b>Buenas Practicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que el área de descargue se encuentre limpia y sin la presencia de animales diferentes a lo que se está procesando.</li> <li>• Implementar un sistema de ventilación para prevenir la deshidratación y mantener en una temperatura fresca las aves.</li> <li>• Limpieza periódica de los ganchos de colgado y del aturridor con el afán de cumplir hábitos higiénicos y buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Efectuar un mantenimiento permanente a la máquina de aturrido y también, evacuar la sangre coagulada, para evitar una posible contaminación en el transcurso de las actividades.</li> <li>• Un pollo logra la inconsciencia por la cantidad de corriente que pasa, en miliamperios, no por la fuerza con la que pasa la corriente.</li> <li>• Entre menos fuerza o voltaje se utilice para aturdir el pollo, menor daño se causará al mismo.</li> <li>• Para lograr una intensidad dada con el menor voltaje, se debe reducir la resistencia</li> <li>• El exceso voltaje del aturridor puede provocar fracturas en la clavícula, además, tener cuidado durante el proceso de colgado porque puede producir hematomas.</li> </ul>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano</p> <p>Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez</p> <p>Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez</p> <p>Fecha: 10/10/2023</p>

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-SAC-01								
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01								
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:								
		PÁGINA 14/45								
<b>Cuadro Tipos de moretones</b>										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de moretón</th> <th>Color del moretón</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moretón de campo</td> <td>Verde ha amarillo</td> </tr> <tr> <td>Moretón de transporte</td> <td>Rojo intenso a morado</td> </tr> <tr> <td>Moretón de planta</td> <td>Rojo bajo o rosado</td> </tr> </tbody> </table>			Tipo de moretón	Color del moretón	Moretón de campo	Verde ha amarillo	Moretón de transporte	Rojo intenso a morado	Moretón de planta	Rojo bajo o rosado
Tipo de moretón	Color del moretón									
Moretón de campo	Verde ha amarillo									
Moretón de transporte	Rojo intenso a morado									
Moretón de planta	Rojo bajo o rosado									
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el caso de existir este tipo de moretones, tanto el de campo como el de transporte informar al jefe de producción, registrar, reclamar o notificar a la granja donde provienen las aves y para el de planta registrar para tomar correcciones futuras.</li> <li>• Si no se realiza correctamente el subproceso de degollamiento esto implica a un flujo anormal de la sangre y después de desplumar el pollo empieza a tener una coloración rojiza.</li> <li>• Debido a la mala recolección de las aves en la granja antes del sacrificio sufren golpes o aleteos en las jaulas por una escasa práctica en la captura de las aves, presentando hematomas en la pechuga y generalmente en las alas y piernas.</li> <li>• Existen manchas de sangre en las alas y el dorso ocasionadas probablemente por golpes que han sufrido antes del sacrificio o por el aleteo que sucede entre las aves colgadas en los ganchos, en algunas situaciones es provocado por alto voltaje del aturdidor formando coágulos de sangre en las puntas de las alas.</li> </ul>										
<p><b>5. Anexos</b> Se adjunta los siguientes registros para el procedimiento operativo de sacrificio.</p>										
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023								



	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-SAC-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 15/45
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anexo 2 - Registro de orden de trabajo de sacrificio</li> </ul>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

PROCEDIMIENTO GENERAL

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

VERSIÓN: 01

FECHA:

PÁGINA 16/45

## PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE DESPLUMADO



PROCESO DESPLUMADO: PROCERP-DESP-01

### Elaborado

Universitario  
Bladimir Serrano

Fecha: 20/09/2023

### Revisado


Responsable de Control de  
calidad: Vet. Roberto Rodríguez


Fecha: 25/09/2023

### Aprobado

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCMERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 17/45
<b>ÍNDICE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivo y alcance</li> <li>2. Definiciones</li> <li>3. Responsabilidades</li> <li>4. Los procedimientos</li> <li>5. Anexos</li> </ol>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCMERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 18/45
<p><b>1. Objetivo y alcance</b> Realizar el desplumado de los pollos previamente escaldados con la maquina automática de pelado</p> <p><b>2. Definiciones</b>  <b>Escaldado:</b> Consiste en aflojar o dilatar los folículos de la piel del ave, ya que esta acción es imposible efectuar en seco y de esta manera facilita el trabajo en el próximo proceso de desplumado.  <b>Desplumado:</b> Consiste en el desprendimiento de las plumas del ave, este proceso se realiza a través del roce del pollo con unos dedos de goma que giran en forma rotatoria.  <b>Escaldadora:</b> Equipo industrial de alto rendimiento que se utiliza para debilitar la piel de las patas y pescuezos de las aves. Gabinete acero inoxidable, sistema de control de temperatura, con termocupla para la regulación térmica del fluido.  <b>Plumas:</b> Las plumas de pollo, son desechos orgánicos mezclados con sangre y otros restos de proteínas, se generan en la industria avícola.</p> <p><b>3. Responsabilidades</b>  <b>Operario de pelado1:</b> Es la persona encargada de retirar los pollos de los ganchos ni bien terminan de salir de la escaldadora, para luego colocar de 4 en 4 en las 2 máquinas de pelado automático.</p>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 19/45


**Operario de pelado 2:** Es el encargado de retirar los pollos de las máquinas de pelado después de 80 segundos, los traslada a la tina de sobre escaldado donde los sumerge y los retira luego de 3 segundos, para finalmente llevarlos a la zona del eviscerado, a través de una ventana.

#### 4. Los procedimientos

Especificaciones del procedimiento		
Subproceso	Actividad	Detalle
Escaldado	Temperatura del agua	57°C
	Tiempo calentamiento del agua	2,5 horas
	Capacidad del escaldador	10 pollos
Pelado	Cantidad de peladoras	2 unid
	Capacidad de la peladora	4 pollos
	Velocidad de rotación de la maquina	180 rpm
Sobre escaldado	Capacidad	4 pollos
	Temperatura del agua	64°C
	Calentamiento de agua	Vapor

Las variables a controlar son la temperatura en la escaldadora y tina de sobre escaldado, así como el tiempo de pelado en los tambores de pelado.

Elaborado	Revisado	Aprobado
Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 20/45


### Cuadro Procedimiento del proceso de Desplumado

N°	Responsable	Actividad
1	Operario de pelado1	Esperar salgan de la escaldadora al menos 3 pollos
2	Operario de pelado1	Descolgar pollos escaldados de los ganchos
3	Operario de pelado1	Colocar pollos escaldados en las maquinas peladoras
4	Operario de pelado1	limpiar plumas de la estación de trabajo de manera permanente
5	Operario de pelado2	Controlar tiempo de pelado en las maquinas peladoras
6	Operario de pelado2	Retirar pollos de las maquinas peladoras
7	Operario de pelado2	Sumergir pollos en la tina de sobre escaldado
8	Operario de pelado2	Trasladar pollos pelados al area de eviscerado a traves de la ventana de conexión
9	Operario de pelado2	limpiar plumas de la estación de trabajo de manera permanente

#### Buenas prácticas

- En todas las áreas de trabajo solamente pueden ingresar las personas autorizadas, contengan los elementos de seguridad y bioseguridad adecuados a los riesgos potenciales que puedan presentarse y bajo la orden del jefe de producción.

<b>Elaborado</b>	<b>Revisado</b>	<b>Aprobado</b>
Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCMERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 21/45
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener constante lavado y desinfección del equipo de pelado y verificar los dedos de goma de la desplumadura.</li> <li>• Controlar la temperatura de la escaldadora y tina de sobre escaldado</li> <li>• Evitar el uso excesivo con relación al tiempo de giro de la peladora puede provocar la ruptura de las partes del ave como las patas y las alas, también se maltrata la piel del pollo.</li> <li>• Puede producirse en la peladora, por ende, el ave estaba muerta, se provoca una dislocación de algún hueso, alguna luxación y no existe una reacción inflamatoria.</li> </ul> <p><b>5. Anexos</b> Anexo 2 - Registro de pollos desplumados</p>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 22/45

### PROCEDIMIENTO OPERACIONAL: EVISCERADO



PROCESO DE EVISCERADO: PROCERP-EVISC-01

**Elaborado**

Universitario  
Bladimir Serrano

Fecha: 20/09/2023

**Revisado**

Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez


Fecha: 25/09/2023


**Aprobado**


Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023



	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 23/45
<b>ÍNDICE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivo y alcance</li> <li>2. Definiciones</li> <li>3. Responsabilidades</li> <li>4. Los procedimientos</li> <li>5. Anexos</li> </ol>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 24/45
<p><b>1. Objetivo y alcance</b></p> <p>Realizar el eviscerado de pollos de manera manual, previo al retiro del buche y remoción de las patas del pollo desplumado y sobre escaldado</p> <p><b>2. Definiciones</b></p> <p>Eviscerado: Consiste en la extracción de las vísceras y menudencias de la cavidad gastrointestinal, está dividido entre desechos comestibles como corazón, molleja e hígado y desechos no comestibles tales como: intestinos, vesícula biliar (Hiel), pulmones, entre otros.</p> <p>Menudencias: Son parte de los desechos comestibles que están conformados por patas, molleja, hígado, cabeza, corazón, entre otros.</p> <p>Cloaca: Es una cavidad ubicada en la parte final del tracto digestivo, a la que confluyen los conductos finales del aparato reproductor y urinario que ayuda al sistema digestivo y excretor para la expulsión de desechos.</p> <p>Canal de pollo: se hace referencia al cuerpo del ave después de pasar por el proceso de faenado, que incluye el sacrificio, el desplumado, el eviscerado y otros pasos necesarios para preparar la carne para su comercialización.</p> <p><b>3. Responsabilidades</b></p> <p>Operario de corte de patas y buche: En este punto se realiza un corte vertical a la altura del cuello para el retiro del buche, luego se quita las patas manualmente con el uso del</p>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023</p>

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01																
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01																
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:																
		PÁGINA 25/45																
<p>Cuchillo. Coloca las patas en un contenedor con hielo y agua</p> <p>Luego recoger los buches y vísceras en bolsas de polipropileno, realizando la limpieza del área de trabajo.</p> <p>Operario de eviscerado: Es la persona encargada de realizar un corte horizontal abajo del pecho para sacar vísceras y menudencias. Luego corta la cloaca, separar las vísceras y coloca en un contenedor con hielo las mollejas.</p> <p>Finalmente recoge las vísceras en bolsas de polipropileno de quintal, limpiando luego el área de trabajo.</p> <p><b>4. Los procedimientos</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Especificaciones del procedimiento</th> </tr> <tr> <th>Subproceso</th> <th>Actividad</th> <th>Detalle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Retiro de buche y corte de patas</td> <td>Tiempo de actividad</td> <td>11 segundos</td> </tr> <tr> <td>Afilar cuchillos de manera permanente</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Eviscerado</td> <td>Tiempo de actividad</td> <td>13 segundos</td> </tr> <tr> <td>Lavar con agua clorada si se corta por accidente las vísceras</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Especificaciones del procedimiento			Subproceso	Actividad	Detalle	Retiro de buche y corte de patas	Tiempo de actividad	11 segundos	Afilar cuchillos de manera permanente		Eviscerado	Tiempo de actividad	13 segundos	Lavar con agua clorada si se corta por accidente las vísceras	
Especificaciones del procedimiento																		
Subproceso	Actividad	Detalle																
Retiro de buche y corte de patas	Tiempo de actividad	11 segundos																
	Afilar cuchillos de manera permanente																	
Eviscerado	Tiempo de actividad	13 segundos																
	Lavar con agua clorada si se corta por accidente las vísceras																	
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023</p>																



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 26/45

### Cuadro Procedimiento del proceso de Eviscerado

N°	Responsable	Actividad
1	Operario 1	Recibe 4 pollos que provienen de sobre escaldado
2	Operario 1	Realiza un corte vertical en el cuello del ave y retira buche
3	Operario 1	Corta las patas del pollo y las coloca en un contenedor con agua y hielo
4	Operario 2	Realiza corte bajo del pecho de ave, retira viseras separando la molleja
5	Operario 2	Realiza un corte en la cloaca y se retira la misma
6	Operario 2	Verifica la evisceración
7	Operario 2	Si el pollo tiene contaminación con excretas se lo lava abundantemente con agua
8	Operario 2	Pasa a través de una abertura el pollo hacia el pre chiller

#### Buenas Practicas

- Capacitar al personal en el desarrollo de las operaciones de evisceración
- Usar cuchillos de acero inoxidable y de mango sanitario.
- Realizar con cuidado el proceso de eviscerado debido a que si se rompe la vesícula biliar (hiel) provocaría una contaminación bacterial al resto de producción.

5. Anexos  
Sin anexo

Elaborado	Revisado	Aprobado
Universitario Bladimir Serrano	Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez	Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez
Fecha: 20/09/2023	Fecha: 25/09/2023	Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 27/45

### PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE LAVADO Y ENFRIADO



PROCESO DE ENFRIADO: PROCERP-ENF-01

**Elaborado**

Universitario  
Bladimir Serrano

Fecha: 20/09/2023

**Revisado**


Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez


Fecha: 25/09/2023


**Aprobado**

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 28/45
<b>ÍNDICE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivo y alcance</li> <li>2. Definiciones</li> <li>3. Responsabilidades</li> <li>4. Los procedimientos</li> <li>5. Anexos</li> </ol>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 29/45
<p><b>1. Objetivo y alcance</b> Realizar el lavado y enfriamiento de la canal del pollo con el uso del prechiller y chiller.</p> <p><b>2. Definiciones</b> Prechiller: Sirve para dar un prelavado al pollo y refrescar la carne por un tiempo determinado.  Chiller: Sirve para dar masajes, enfriar e hidratar a la carne con la ayuda del movimiento de las paletas mecánicas mientras se crea turbulencia con el agua para desprender el material inorgánico y bajar la temperatura.</p> <p><b>3. Responsabilidades</b> Jefe de producción: Es el encargado de dar la orden de trabajo al operario, también, es el delegado de verificar el desempeño de la máquina chiller y notificar al gerente.  Operario de lavado y enfriado: Es la persona encargada de agregar manualmente y de manera permanente hielo al chiller, así mismo, de controlar la temperatura del pre chiller y del chiller con el uso de los termómetros digitales LCD, como el funcionamiento de la maquinaria .  operario de lavado y enfriado: realiza la limpieza de las cajas o gavetas con agua a presión.</p>		
<p><b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023</p>

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 30/45

#### 4. Los procedimientos


Especificaciones del procedimiento		
Subproceso	Actividad	Detalle
Lavado en el prechiller	Capacidad de pollos	50 pollos
	Temperatura del agua	ambiente
	Tiempo de permanencia	5 minutos
	Temperatura del pollo antes de entrar al Chiller	30 ° C
Enfriado en el chiller	Capacidad de pollos	250 pollos
	Tiempo de permanencia	60 minutos
	Temperatura final del pollo	0°C
	Temperatura de aire de la sopladora	18 ° C

#### Cuadro Procedimiento del proceso de Enfriado

N°	Responsable	Actividad
1	Operario 1	Supervisa el lavado y enfriamiento del canal de pollo
2	Operario 1	Controlar temperatura del chiller mientras se agrega hielo
3	Operario 1	Lavar los cajones para almacenar el producto terminado
4	Operario 1	Retirar pollo a la salida del chiller, controlando de manera periódica la temperatura

<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023
--	--	--



	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 31/45
<p><b>Buenas practicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfectar el agua de la maquinaria para bajar la carga microbiana.</li> <li>• Elaborar pruebas microbiológicas y fisicoquímicas al agua y a la canal para verificar la inocuidad.</li> <li>• Controlar las concentraciones de desinfectante utilizado.</li> <li>• Cambiar constantemente el agua del tanque prechiller para llevar un adecuado prelavado del ave.</li> <li>• Controlar los niveles bacterianos, verificar el pH del agua y la alcalinidad.</li> </ul> <p>6. Anexos</p> <p>Anexo 2 - Registro de pollos lavados y enfriados</p>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano</p> <p>Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez</p> <p>Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez</p> <p>Fecha: 10/10/2023</p>



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 32/45

## PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE SELECCIÓN



PROCESO DE SELECCIÓN: PROCERP-SECL-01

### Elaborado

Universitario Bladimir  
Serrano

Fecha: 20/09/2023

### Revisado


Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez


Fecha: 25/09/2023


### Aprobado


Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 33/45
<b>ÍNDICE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivo y alcance</li> <li>2. Definiciones</li> <li>3. Responsabilidades</li> <li>4. Los procedimientos</li> <li>5. Anexos</li> </ol>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 34/45
<p>• <b>Objetivo y alcance</b>          Seleccionar pollos de acuerdo al peso en kilogramos, si tuviese alguna disformidad se lo coloca en las gavetas de alas rojas y huesos expuestos.</p> <p>• <b>Definiciones</b>          Selección: Es ordenar o formar grupos de objetos similares o afines.</p> <p>Peso: Es una medida de la fuerza gravitatoria el cual actúa sobre un objeto.</p> <p>Kilogramo: Es una unidad de masa y su abreviatura es lb en castellano.</p> <p>Balanza: Es un instrumento para medir pesos, que se fundamenta en colocar lo que se desea pesar sobre una plataforma.</p> <p>Ala roja: una causa de producto de pollo no conforme, puede deberse a un inadecuado aturdido o desplumado</p> <p>• <b>Responsabilidades</b>          Jefe de producción: Es el encargado de verificar la correcta ejecución del proceso clasificatorio.</p> <p>Operario: Es la persona encargada de realizar la clasificación de los pollos mediante el uso de la tabla de pesos. Y si es o no un producto conforme</p>		
<p><b>Elaborado</b>          Universitario Bladimir Serrano          Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b>          Responsable de Control de calidad:          Vet. Roberto Rodríguez          Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b>          Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez          Fecha: 10/10/2023</p>

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 35/45
<b>4. Procedimientos</b>		
<b>Especificaciones del procedimiento</b>		
<b>Subproceso</b>	<b>Actividad</b>	<b>Detalle</b>
Ordenado	Cantidad de pollos en gavetas	10 pollos
	Cantidad de gavetas apiladas	5
	Realizar pesaje gaveta por gaveta	
Separación	Cantidad de alas rojas removidas	<2%
	Cantidad de pollos con huesos expuestos	<2%
Traslado	Gavetas en carretilla de carga	5
<b>Cuadro Procedimiento del proceso de Selección</b>		
<b>N°</b>	<b>Responsable</b>	<b>Actividad</b>
1	Jefe de producción	Supervisa la selección y separación del producto final
2	Operario 1	Corta alas rojas y coloca en gaveta correspondiente
3	Operario 1	Separa pollos con huesos expuestos en gavetas
4	Operario 1	Ordena pollos buenos en gavetas de 10 en 10
5	Operario 1	Apila gavetas de 5 en 5
6	Operario 1	Traslada pila de gavetas a cámara frigorífica
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 36/45
<p><b>Buenas practicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar los flujos de aire presentes alrededor de la zona de trabajo, para prevenir cualquier foco de contaminación hacia el producto y proteger las áreas donde se desarrollan estas etapas.</li> <li>• Mantener los utensilios como las gavetas plásticas y la balanza limpios y desinfectados.</li> <li>• Verificar que la gaveta plástica que se ubica de base se encuentre en perfectas condiciones porque cuando se transporta al cuarto frío puede provocar la caída de las demás gavetas apiladas perjudicando a la producción.</li> </ul> <p><b>5. Anexos</b></p> <p>Se adjunta los siguientes registros para el procedimiento operativo de clasificado.</p> <p>Anexo 2 - Registro de gavetas apiladas según clasificación del peso</p>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano</p> <p>Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez</p> <p>Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez</p> <p>Fecha: 10/10/2023</p>



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 37/45

## PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE REFRIGERADO



PROCESO DE SELECCIÓN: PROCERP-REGR-01

### Elaborado

Universitario Bladimir  
Serrano

Fecha: 20/09/2023

### Revisado


Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez

Fecha: 25/09/2023


### Aprobado

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 38/45
<b>ÍNDICE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivo y alcance</li> <li>• Definiciones</li> <li>• Responsabilidades</li> <li>• Los procedimientos</li> <li>• Anexos</li> </ul>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023



	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01									
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01									
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:									
		PÁGINA 39/45									
<p>• <b>Objetivo y alcance</b> Almacenar las gavetas de pollo a una temperatura de 4° C, hasta el momento del despacho de pedidos</p> <p>• <b>Definiciones</b> Refrigeración: Es un procedimiento técnico que hace reducir la temperatura de un lugar.  Cuarto frío: Es una cámara frigorífica o almacén que genera artificialmente una temperatura específica.</p> <p>• <b>Responsabilidades</b> Jefe de producción: Es el encargado de verificar la ubicación de las gavetas dentro del cuarto frío de acuerdo con la clasificación de pesos.  Operario de refrigeración: Es el delegado de transportar las gavetas apiladas hacia el cuarto frío y ubicarlas ordenadamente.</p> <p>• <b>Procedimientos</b></p> <table border="1" data-bbox="354 1226 1357 1409"> <thead> <tr> <th colspan="3">Especificaciones del procedimiento</th> </tr> <tr> <th>Subproceso</th> <th>Actividad</th> <th>Detalle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Refrigeración</td> <td>Temperatura cuarta frio</td> <td>4°C</td> </tr> </tbody> </table>			Especificaciones del procedimiento			Subproceso	Actividad	Detalle	Refrigeración	Temperatura cuarta frio	4°C
Especificaciones del procedimiento											
Subproceso	Actividad	Detalle									
Refrigeración	Temperatura cuarta frio	4°C									
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023									



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 40/45

Nº	Responsable	Actividad
2	Operario	Acomodar gavetas de pollos en cámara frigorífica
3	Operario	Refrigerar pollos en la cámara frigorífica
4	Operario	Cerrar la puerta con seguro

#### Buenas Practicas

- Almacenar adecuadamente las gavetas de acuerdo con el orden establecido dentro del cuarto frío y mantener las gavetas limpias.
- Almacenar el producto de acuerdo con la capacidad del cuarto de refrigeración y controlar la temperatura.
- Eliminar los olores de los cuartos y examinar las dosis de desinfectantes utilizadas.
- Llevar un programa de mantenimiento de los cuartos de refrigeración y congelación.

#### 5. Anexos

Se adjunta los siguientes registros para el procedimiento operativo de refrigerado.

Anexo 2 - Registro de pollos refrigerados

#### Elaborado

Universitario Bladimir  
Serrano

Fecha: 20/09/2023

#### Revisado

Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez

Fecha: 25/09/2023

#### Aprobado

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 41/45

### PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE DESPACHO



PROCESO DE DESPACHO: PROCERP- DESP-01

#### Elaborado

Universitario Bladimir  
Serrano

Fecha: 20/09/2023

#### Revisado


Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez


Fecha: 25/09/2023

#### Aprobado

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 42/45
<b>ÍNDICE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivo y alcance</li> <li>2. Definiciones</li> <li>3. Responsabilidades</li> <li>4. Los procedimientos</li> <li>5. Anexos</li> </ol>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 43/45
<p>• <b>Objetivo y alcance</b> Organizar pedidos de los diferentes clientes para ser transportados en camiones frigoríficos</p> <p>• <b>Definiciones</b> Orden de venta: Es el registro emitido por parte de la empresa para mantener ordenada la cantidad de producción y características del producto despachado.  Pedido del cliente: Es la petición de adquisición de un producto que un cliente realiza al proveedor para que este se abastezca.  Despachar: Entregar mercadería de algún tipo a un cliente.  Cotizar: Es el hecho de estimar el valor real de algún bien o servicio.</p> <p>• <b>Responsabilidades</b> Jefe de ventas: Es el delegado de generar el registro de ventas de acuerdo con los parámetros requeridos por el cliente potencial, incluso, se encarga de mantener la relación directa con los compradores directos e indirectos, exponiendo ofertas y promociones para aumentar las ventas con la finalidad de abrir la puerta de nuevos mercados.  Auxiliar de despacho: Es la persona que tiene la función de acomodar los pedidos, en las gavetas, bolsas de polipropileno y de polietileno y realizar los despachos.</p>		
<b>Elaborado</b> Universitario Bladimir Serrano Fecha: 20/09/2023	<b>Revisado</b> Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez Fecha: 25/09/2023	<b>Aprobado</b> Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez Fecha: 10/10/2023



MATADERO AVÍCOLA EL REY  
DEL POLLO

CÓDIGO: PROCERP-  
DESP-01

PROCEDIMIENTO GENERAL

VERSIÓN: 01

PROCESOS DE LA LINEA DE  
FAENAMIENTO DE POLLOS

FECHA:

PÁGINA 44/45

Nº	Responsable	Actividad
1	Jefe de ventas	Recibir requerimiento del cliente
2	Jefe de ventas	Cotizar el pedido
3	Jefe de ventas	Cerrar la puerta con seguro
4	Jefe de ventas	Ordenar a auxiliar de despacho las cantidades a pesar y embolsar o empacar
5	Auxiliar de despacho	Organizar los pedidos
6	Auxiliar de despacho	Retirar gavetas de pollos de la cámara frigorífica
7	Auxiliar de despacho	Pesar y embolsar de acuerdo al pedido

### Buenas Practicas

- Acarrear los controles y registro de las temperaturas del cuarto de refrigeración, para reducir las fluctuaciones logrando evitar la deshidratación y desecación de los productos.
- Verificar que el transporte se realice en vehículos tipo furgón refrigerados con la temperatura adecuada, limpios y desinfectados

### Elaborado

Universitario Bladimir  
Serrano

Fecha: 20/09/2023

### Revisado


Responsable de Control de calidad:  
Vet. Roberto Rodríguez

Fecha: 25/09/2023

### Aprobado

Gerente propietario: Lic.  
Yasmani Ordoñez

Fecha: 10/10/2023

	MATADERO AVÍCOLA EL REY DEL POLLO	CÓDIGO: PROCERP-DESP-01
	PROCEDIMIENTO GENERAL	VERSIÓN: 01
	PROCESOS DE LA LINEA DE FAENAMIENTO DE POLLOS	FECHA:
		PÁGINA 45/45
<p><b>5. Anexos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anexo 2 - Registro de despacho</li> </ul>		
<p><b>Elaborado</b></p> <p>Universitario Bladimir Serrano</p> <p>Fecha: 20/09/2023</p>	<p><b>Revisado</b></p> <p>Responsable de Control de calidad: Vet. Roberto Rodríguez</p> <p>Fecha: 25/09/2023</p>	<p><b>Aprobado</b></p> <p>Gerente propietario: Lic. Yasmani Ordoñez</p> <p>Fecha: 10/10/2023</p>

**ANEXO 2**  
**REGISTROS**





REGISTRO DE ORDEN DE TRABAJO DE

CÓDIGO | RGT-ERP-SAC-0001

Nº VERSIÓN \_\_\_\_\_, \_\_/\_\_/\_\_\_\_ Nº de \_\_\_\_\_  
 PROCEDENCIA \_\_\_\_\_ PÁGINA \_\_\_\_\_

**ORDEN DE TRABAJO DE SACRIFICIO**  
 Fecha de expedición de la orden de trabajo: .....  
 Responsable: .....  
*DATOS SOBRE EL PRODUCTO*  
 Hora de inicio: ..... Hora de culminación: .....  
 Especificaciones: .....  
 Proveedor: .....

CANTIDAD	Nº JAULAS	Nº POLLOS x JAULA	PESO DE POLLO	Nº POLLOS SACRIFICADOS x TANDA
<b>TOTAL</b>				

Observaciones:  
 .....

Elaborador por: ..... Autorizado por:.....  
 .....  
 .....



**REGISTRO DE POLLOS DESPLUMADOS Y  
EVICERADOS**

CÓDIGO | RGT-ERP-DESP-0001

N° VERSIÓN | \_\_, \_\_/\_\_/\_\_ | N° PÁGINA | \_\_ de \_\_

**POLLOS DESPLUMADOS**

Registrado por: .....

Responsable: .....

Observaciones Generales:.....

.....

.....

FECHA	CANTIDAD DE POLLOS DESPLUMADO	OBSERVACIONES

Elaborador por: .....

Autorizado por:.....



REGISTRO DE POLLOS LAVADOS Y ENFRIADOS

CÓDIGO RGT-ERP-ENF-0001

N° VERSIÓN \_\_\_\_ , \_\_/\_\_/\_\_\_\_ N° PÁGINA \_\_ de \_\_

POLLOS LAVADOS Y ENFRIADOS

Registrado por: .....

Responsable: .....

Observaciones Generales:.....

.....

.....

FECHA	CANTIDAD DE POLLOS LAVADOS Y ENFRIADOS	OBSERVACIONES

Elaborador por: .....

Autorizado por:.....



REGISTRO DE GAVETAS, SEGÚN CLASIFICACION

CÓDIGO	RGT-ERP-CLA-0001		
Nº VERSIÓN	____, __/__/____	Nº	__ de __
PROCEDENCI		PÁGINA	

REGISTRO DE GAVETAS

Registrado por: .....

Responsable: .....

Observaciones  
 Generales.....  
 .....  
 .....

FECHA	TIPO DE GAVETA	NUMERO DE GAVETA	TIPO DE GAVETA	CANTIDAD DE POLLOS KG
TOTAL				

Observaciones:  
 .....

Elaborador por: .....	Autorizado por:..... .....
--------------------------	-------------------------------



REGISTRO DE POLLOS REFRIGERADOS

CÓDIGO | RGT-ERP-REF-0001

N° VERSIÓN | \_\_, \_\_/\_\_/\_\_ | N° PÁGINA | \_\_ de \_\_

**POLLOS REFRIGERADOS**

Registrado por: .....

Responsable: .....

Observaciones Generales:.....

.....

.....

Fecha de ingreso.....Hora de ingreso.....

Fecha de salida.....Hora de salida.....

TIPO	CANTIDAD DE POLLOS	OBSERVACIONES

Elaborador por: .....

Autorizado por:.....

## **ANEXO 3**

# **ENTREVISTA AL GERENTE PROPIETARIO**

## GUIA DE ENTREVISTA

- 1.- ¿Cuáles son los inicios de la empresa?
- 2.- ¿Desde cuándo está en funcionamiento del matadero?
- 3.- ¿Monto de inversión en terreno, construcción y equipamiento?
- 4.- ¿Qué problemas observa en el matadero avícola?
- 5.- ¿Qué problemas ve en el producto final?
- 6.- ¿puntos de venta en total? ¿en cuantos friales se entrega pollo? ¿qué día va a El Puente y cuantos pollos se lleva?
- 7.- ¿capacidad de almacenaje en la cámara de frio? ¿la capacidad por hora de chiller?
- 8.- ¿cantidad de barras de hielo que se usa en el faenado diario?
- 9.- ¿cantidad de agua que se usa en el faenado diario?
- 10.- ¿cantidad de plumas generadas al día?
- 11.- ¿cantidad de sangre recogida al día?
- 12.- ¿cantidad de viseras generadas al día?
- 13.- ¿Costo mensual de energía eléctrica que paga por el matadero y por la bomba de agua que va al tanque pulmón?
- 14.- ¿Costo mensual de gas?
- 15.- ¿Costo mensual combustible de camiones repartidores de pollo?
- 16.- ¿Costo anual de mantenimiento del matadero?
- 17.- ¿Costo de los materiales de limpieza y de protección de trabajadores (barbijos, guantes y demás)?
- 18.- ¿Qué funciones cumplen cada uno de los operarios en la empresa? ¿Cuánto es el sueldo mensual?
- 19.- ¿Hoja de costos de la producción primaria de pollos en los galpones?

**ANEXO 4**

**COTIZACIÓN DE EQUIPOS A**

**INCORPORAR**



## Cotización sopladora de aire



# MARVAL

Equipos y Servicios para Tratamiento de Aguas  
Av. Tercer Anillo Interno No. 810. Barrio Grigotá  
Santa Cruz - Bolivia

LUGAR	DIA	MES	AÑO
SC	10	11	23

## PRO-FORMA

N° 000499

Señor(es): Avicola El Rey del Pollo

Por lo siguiente: Soplador de aire

ITEM	DETALLE	UNID.	CANT.	P. UNIT.	P. TOTAL
1	<p>Soplador de aire de 2HP                      Modelo = XGB-1500                      Corriente = 220V - 50/60 Hz                      (Monofásico)                      IN/OUT = 2"</p> <p>Presión Max = 28 KPA                      Caudal Max = 250 m<sup>3</sup>/Hora                      Velocidad = 2800 RPM                      Ruido = ≤ 60                      Peso = 23,5 Kg.</p> <p>Marca = Sinoria                      Procedencia = China.</p> <p>Nota = Precio Facturado                      Entrega = Inmediato.</p>	PZA	1	4.500.-	4.500.-
<b>TOTAL Bs.</b>					<b>4.500.-</b>

Son: Cuatro mil quinientos 00/100 Bolivianos.

marval.bolivia   
 marvalbolivia   
 Marval - Bolivia  
 Marval.Bolivia   
 info@marvalbolivia.com  
 +591 75063108   
 3289371

RECIBIDO POR:

ENTREGADO POR:

Edson Jurene

### Placa característica del soplador de aire

