

DIRI		
Objetivo		Establecer procedimientos que
Alcance		Se aplica a todas las personal involucrado en la ma supervisión del área
No.	Actividad.Que Hacer - Tareas	Descripción de
1	Elementos de protección	Es obligatorio el uso de los ele guantes, gafas, tapabocas, gc
2	Limpieza del Área de Trabajo	Inspeccionar área de trabajo, i
3	Verificación de maquinas	Revisión de maquinas incluye funcionamiento.
4	Preparación de materias primas	Organizar los ingredientes seg
5	Pesaje de materia prima	Primero se pesan los microing de mayor volumen antes de se
6	Cutteado	Se adicionan los ingredientes deja en proceso con el equipo
7	Embutido y enmoldado	Se llenan la tolva del equipo c artificiales antes de colocarlas
8	Cocción	Se cocinan los productos en a grados Celsius.

9	Enfriamiento	Los moldes se retiran de los h proceso.
10	Tajado	La mezcla se retira de los mol
11	Empaque	Se empaca el producto y se s
12	Almacenamiento	Se almacena el producto en u
13	Despacho	El producto se carga a los can diferentes clientes.
14	Manejo de canastas	Se emplean distintas canastas Canastas grises: Destinadas a Canastas azules: Usadas para Canastas amarillas: Empleada Teniendo en cuenta que el pe son aproximadamente 70 libra
15	Mantener el orden	Durante la producción, manter necesario etiquetar y almacen
16	Inspecciones	Implican verificar equipos, ider equipo de protección personal
17	Limpieza del Área de Trabajo	Limpiar tanto el suelo como la despejado y libre de obstáculos
18	Limpieza de las Máquinas	Desconectar, desarmar y limpi

19	Almacenamiento de canastas	Realizar una limpieza a las ca Canastas amarillas: cerca de l cerca del área de despacho. Canastas azules: cerca de los
20	Gestión de Residuos	Se debe realizar una separaci reciclables, desechos peligros para su recolección.
Última fecha de modificación: 10/03		

OPERADORAS DE OPERACIÓN EN PLANTA

Se aseguren el orden y mantenimiento de un area segura y limpia, adecuado para la preparaci

as que realicen operaciones dentro del área de producción de la empresa Salsamentaria
manipulación, preparación y procesamiento de alimentos, así como a aquellos responsables de

Descripción	
de la Actividad.Como Hacer - Acciones	Tiempo
Antes	
Elementos de protección personal: bata, botas, casco y protectores auditivos.	N/A
Asegurar materiales y equipos necesarios.	8 min
Inspección visual, encendido para confirmar	5 min
Según las recetas establecidas.	15 min
Durante	
Ingredientes en la báscula, luego los macroingredientes ser mezclados.	20 min
anteriormente pesados, dentro del equipo donde se encendido	10 min
con los ingredientes y luego se introducen en tripas en el molde.	15 min
Se cocina a una temperatura que oscila entre 72 y 75	3-4 horas

ornos y se dejan enfriar antes de continuar con el	8 horas
des y se corta en porciones con una tajadora.	25 min
ella al vacío para su conservación.	15 min
n cuarto frío hasta su distribución.	2-3 días
niones refrigerados para se entregado a los	1 hora
s para la producción: al transporte del producto para los clientes. a almacenar en cuartos fríos. as para recibir la materia prima so maximo que puede manejarse en una canasta IS.	N/A
ner el orden y la limpieza en las áreas de trabajo, es ar adecuadamente los productos.	N/A
ntificar riesgos y garantizar el uso adecuado de l.	N/A
Después	
s paredes, asegurándose de dejar el espacio os.	10 min
iar el equipo, enjuagar, inspeccionar y desinfectar.	40 min

nastas, luego ubicar las canastas: la recepción de materias primas. Canastas grises: cuartos fríos.	20 min
ción adecuada de residuos según su tipo (orgánicos, os) y utilizar contenedores apropiados y etiquetados	N/A
i/2024	Revisión:

ón de alimentos.

Hamburguer, incluyendo al
la limpieza, mantenimiento y

Responsable

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Lider del area

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

Personal de planta

1