	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
	1	

RECEPCION PROCEDIMIENTO MATERIA PRIMA

CARNES RANCHO GRANDE

COD: CR-PR-06





	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
		1

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO	3
2. ALCANCE	3
3. ACTIVIDADES	3

	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
		1

1. Objetivo:

Definir los pasos para realizar las acciones a realizar con la carne o materia prima.


2. Alcance:

Aplica desde el momento de recepción de materia prima hasta la venta de la carne.

3. Actividades

Actividades	Responsable
1. Recepción de la carne y Verificación de la carne	Supervisor de área.
2. Desposte y limpieza de la carne	Cortador.
3. Embalaje de la carne	Cortador.
4. Almacenamiento de la carne	Cortador
5. Corte de la carne	Cortador
6. Venta de la carne	Área de ventas.

Nota: Todo el personal que este en contacto con la materia prima o carne es de obligación mantener el certificado de manipulación de alimentos vigente.

	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
		1

Desarrollo de las actividades

Recepción de la carne y verificación de la carne

En el momento de la recepción de la carne se verifican o se hacen inspecciones que permitan establecer que le producto que llegue este de buena calidad el cual se realiza con una lista de verificación de la materia prima en el área de recepción como consta de un listado de acciones a verificar, si cumple con ellas, no cumple o no aplica en la verificación también, también el medio con el que se realiza, las observaciones encontradas y la persona responsable que diligencia la verificación.

Desposte y limpieza de la carne.


Deshuese básico:

- a. Se realiza deshuese básico en bloque completo es decir sin separación de postes y limpieza solo se retira coágulos y hematomas, quistes.
- b. Se realiza extracción e hueso poroso.
- c. Se procede a extraer los diferentes músculos y cortes.
- d. Se separan cortes.

Procedimeinto para obtener las postas:

A continuación se muestra el Procedimeinto para de donde se extraen cortes como: Lomo fino, Lomo ancho, Cadera, Bola de pierna, Centro, Bota o posta, Lagartos o Murillos.

- a. Extracción del lomo fino.
- b. Separación de la pierna y el costillar.
- c. Tomando la pierna, obtener el centro de pierna.
- d. Separar el muchacho y la bota o posta.
- e. Obtener la cadera.

	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
		1

- f. Extraer la bola de pierna.
- g. Extraer el lagarto interno.
- h. Extraer los lagartos, murillos o jarretes.
- i. Obtener el hueso de la pierna y del cuarto posterior.
- j. Tomando el costillar se separa el lomo ancho o chatas de la costilla


A continuación se muestra donde se extraen cortes como Carne de Pecho, Costilla, Bola de brazo, Paletero, Lomo de brazo, Carne de nuca, Lomo de agujas y Carne de Palomilla o Espaldilla.

- a. Separación de los músculos de la tapa de cogote (llamada sobre barriga).
- b. Extracción de la carne de pecho y separación del brazo y el costillar en su parte delantera.
- c. Tomando el brazo, separar el paletero.
- d. Extracción del muchacho o lomo de brazo.
- e. Extracción de la bola de brazo y músculos anexos.
- f. Extracción de los murillos o lagartos.
- g. Tomando el costillar y la nuca, separar la carne de cogote.
- h. Obtener la carne de costilla.
- i. Obtener el hueso del brazo

Embalaje de la carne.

La carne ya en su despiece se envuelve en material de polietileno para evitar pérdida de la humedad y quemaduras y contaminación de la misma, en este proceso se procura generar un campo de vacío alrededor del producto y mantenerlo dentro del empaque hasta su tallado o corte.

Almacenamiento de la carne.

	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
		1

El almacenamiento en frio es muy importante puesto que tiene que oscilar entre los 3°C y los 7°C es común que se pueda conservar más tiempo a 0° C o a -0°C ya que existen métodos de congelación hasta los -18 °C para maduración de hasta 12 mese pero debido a la alta rotación del producto en la empresa Carnes Rancho Grande la cadena de frio debe oscilar entre los 3°C y los 7°C.

Corte de la carne.

Para el corte o destace de la carne se toma en cuenta las piezas deseadas por el cliente.

Procedimeinto para destazar


A partir del procedimiento que se realiza en el numeral 4.2.2.1. Se obtienen los siguientes cortes:

Nota: el grosor de la carne y peso depende del pedido del cliente

- a. Lomo ancho: churrasco.
- b. Lomo fino o lomito: Baby Beef, Filete Mignon y medallones de lomito.
- c. Centro de pierna: carne para asar.
- d. Cadera: Carne para asar y punta de anca.
- e. Bota o Posta: Carne para bistec.
- f. Bola de Pierna: Milanesa.
- g. Lagartos o Murillos: Carne molida.
- h. Falda y Sobre barriga: Carne para Sudar.

A partir del procedimiento que se realiza en el numeral 4.2.2.2. Se obtienen los siguientes cortes:

- a. Pecho: Carne para desmechar.
- b. Costilla: Tiras de costilla.
- c. Paletero interno: Carne para asar y bistec.

	PROCEDIMIENTO	CODIGO
	Recepción Materia Prima Rancho grande	CR-PR-06
		Versión
		1

- d. Bola de brazo: Carne para asar.
- e. Paletero externo: Carne para bistec y carne en trozos.
- f. Muchacho de brazo: Carne para bistec.
- g. Carne de nuca: Carne para proceso industrial. (Descargue)
- h. Lomo a agujas: Carne para asar y carne en trozos.
- i. Palomilla o Espaldilla: Carne para sudar

Venta de la carne.

Al momento de la venta de la carne se le entrega al cliente el producto de buena calidad con el peso que el requirió se menciona que debe existir una persona ajena al cortador o cajero que reciba el dinero o trueque por la venta de la carne para evitar la contaminación del producto.

Control de cambios

Versión	Cambio	Motivo