





PROCEDIMIENTO GENERAL

ELABORACIÓN DE PAN RALLADO

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	11-03-2021	Se modifica el tiempo máximo en el que se debe realizar el fraccionamiento del producto a granel.

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 05-02-2020	Revisado. Fecha: 28-07-2020	Revisado. Fecha: 15-10-2020	Aprobado. Fecha: 09-02-2021
			
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Julio S. Larrouy Gerente SHyMA	Luis Jiménez Sup. Panificados	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

OBJETIVO

Establecer las pautas seguras y necesarias para la realización del secado de pan empleando los hornos de las panaderías y el manejo del mismo.

Establecer una metodología de trabajo para la elaboración, el manejo y la conservación del pan rallado en las sucursales.

ALCANCE

A todas las sucursales que elaboran pan rallado.

RESPONSABILIDADES

Personal de panadería: es responsable del cumplimiento del presente procedimiento. A su vez, es responsable de informar al gerente de la sucursal y/o a seguridad alimentaria, en caso de detectar alteraciones del producto durante la elaboración, el manejo y la conservación del mismo.

Personal de Seguridad e Higiene: es responsable de verificar el cumplimiento de las medidas de seguridad enumeradas en el presente procedimiento a través de visitas o auditorías internas.

Gerente de sucursal: es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento y definir acciones preventivas o correctivas, en caso de ser necesario. A su vez, es responsable de capacitar a los nuevos colaboradores que pudieran sumarse como personal de panadería.

Personal de mantenimiento: es responsable de mantener al horno en condiciones operativas.

Personal de seguridad alimentaria: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de visitas o auditorías internas, así como también de verificar el cumplimiento de las acciones tomadas ante desvíos.

Auditor externo: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de auditorías BPM.

DEFINICIONES

Producto del día: es aquel producto que surge con el criterio de “producto fresco”. Es decir, el mismo debe ser colocado a la venta al momento de apertura de la sucursal y retirado de góndola al momento del cierre de la misma.

Correctamente acopiada: es la correcta disposición del producto para ser cocinado. En el caso del pan corresponde colocarlo en filas dentro de la bandeja para horno correspondiente. Cada una de esas bandejas debe ser colocada una arriba de otra, con una distancia determinada, en los carros correspondientes para cocción en horno.

DESARROLLO

1. Introducción

El proceso de elaboración de pan rallado se realiza utilizando los siguientes tipos de panificados:

- Pan Felipe
- Milonguita
- Flauta
- Baguette
- Pan para choripán
- Mignon

Para esto se deben usar los productos que hayan sido **retirados de la venta el día anterior** y/o los que se reciban **ese mismo día hasta el mediodía** desde las sucursales que no realizan el proceso.

Cabe aclarar que, el **volumen mínimo** de mercadería que se puede enviar desde las sucursales que no realizan el proceso a las sucursales abastecedoras es de **5 kilos**. Si el producto sobrante es menor a ese volumen debe registrarse directamente como merma de la sucursal.

2. Procedimiento

Para realizar el procedimiento de secado se deben seguir los siguientes pasos:

- El pan retirado de la venta o bien el que se reciba de otras sucursales, debe almacenarse en canastos o carros destinados específicamente para esa función hasta el momento del secado.
- Se debe retirar el pan de la bolsa y colocarse **correctamente acopiado** en el/los carro/s exclusivo/s para cocción en horno, prestando especial atención a no incluir bolsas, restos de papel o nylon.
- El horno debe ser llevado a la temperatura de **100°C** y se debe mantener la extracción abierta.
- Alcanzada la temperatura de secado, se debe **apagar el horno** desde su propio comando y desde el tablero eléctrico del sector, bajando la llave térmica correspondiente.
- Una vez apagado el horno, se debe/n introducir el/los carro/s con la mercadería a secar durante **4-5 horas para un volumen aproximado de 35 kg.**
- Finalizado el procedimiento de secado, se deben retirar el/los carro/s del horno y dejarlo/s para enfriar a **temperatura ambiente durante 4-5 horas** en el área específicamente destinada para tal fin (sector de elaboración, sector de oreo), identificado/s con la etiqueta de producto intermedio de 48 horas.
- Una vez enfriado, se debe realizar el **proceso de rallado** con la máquina ralladora que se encuentra en el sector de panadería. El equipo contiene una boca superior donde se vuelca el

pan seco a rallar y una boca inferior por donde sale el producto rallado y se almacena a granel en una bolsa cristal, rotulado con la etiqueta de balanza (producto final).

- El producto final a granel se debe **fraccionar** (dentro de las 24 horas) en bolsas por peso que no superen los 500 gr. utilizando la pala especiera de acero inoxidable de 1/2 kg.
- Por último, se debe **etiquetar** (con la etiqueta de balanza) cada una de las bolsas y se deben colocar en góndola y/o en los canastos para su posterior envío a sucursales.

3. Forma de conservación y vida útil del producto

El pan rallado fraccionado debe conservarse en un lugar fresco y seco **durante 7 días**.

Por procedimiento de retiro anticipado de góndola, el mismo debe retirarse **24 horas antes de su vencimiento**.

4. Elementos de protección personal

El personal del sector que se encargue del proceso de secado, debe utilizar, sin excepción, los siguientes elementos de protección personal:

- Guantes de alta temperatura
- Barbijo
- Uniforme de trabajo
- Zapatos de seguridad

5. Consideraciones en caso de Incendio

Todas las operaciones de secado de pan y demás farináceos utilizando el horno **deben realizarse durante la jornada laboral, en presencia de los colaboradores** ya que, el riesgo que presenta esta actividad está dado (principalmente) por el recalentamiento del pan dentro del equipo que puede generar ignición de la mercadería y producción de una gran cantidad de humo.

La presencia de humo junto con mercadería en un ámbito cerrado y reducido puede generar la aparición de explosiones o llamaradas a raíz del ingreso de aire fresco proveniente del exterior.

Por lo que, si por algún motivo la mercadería que está dentro del horno se encendiera, y/o se observara la aparición de humo, se debe proceder de la siguiente manera:

- No abrir la puerta del horno: respetando este punto se evita la aparición de llamas, humo (riesgo de incendio del sector y/o quemaduras del personal) y el consecuente uso de extintores.
- Inyectar vapor desde el comando del horno.
- Dejar el horno con la puerta cerrada hasta que la temperatura descienda.
- Volver a inyectar vapor.
- Abrir lentamente la puerta y retirar el carro del horno.
- Trasladar el carro al exterior del local (patio, playa de descarga o similar).
- Vaciar la mercadería del carro y mojarlo para asegurarse de que no queden brasas.
- El personal de mantenimiento debe revisar el estado interno del horno, contemplando limpiar los posibles restos de producto carbonizado. A su vez, debe informar al gerente de la sucursal cuando el horno haya quedado nuevamente en condiciones de operatividad.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
SHYMA P012 Procedimiento para el secado de pan y farináceos.