



# PRODUCCIÓN

DESARROLLO EMPRESARIAL

CATEDRÁTICO: VÍCTOR GONZÁLEZ  
RUBÉN RIVAS MARÍN.

---

PRODUCTO: JUAN POLLO



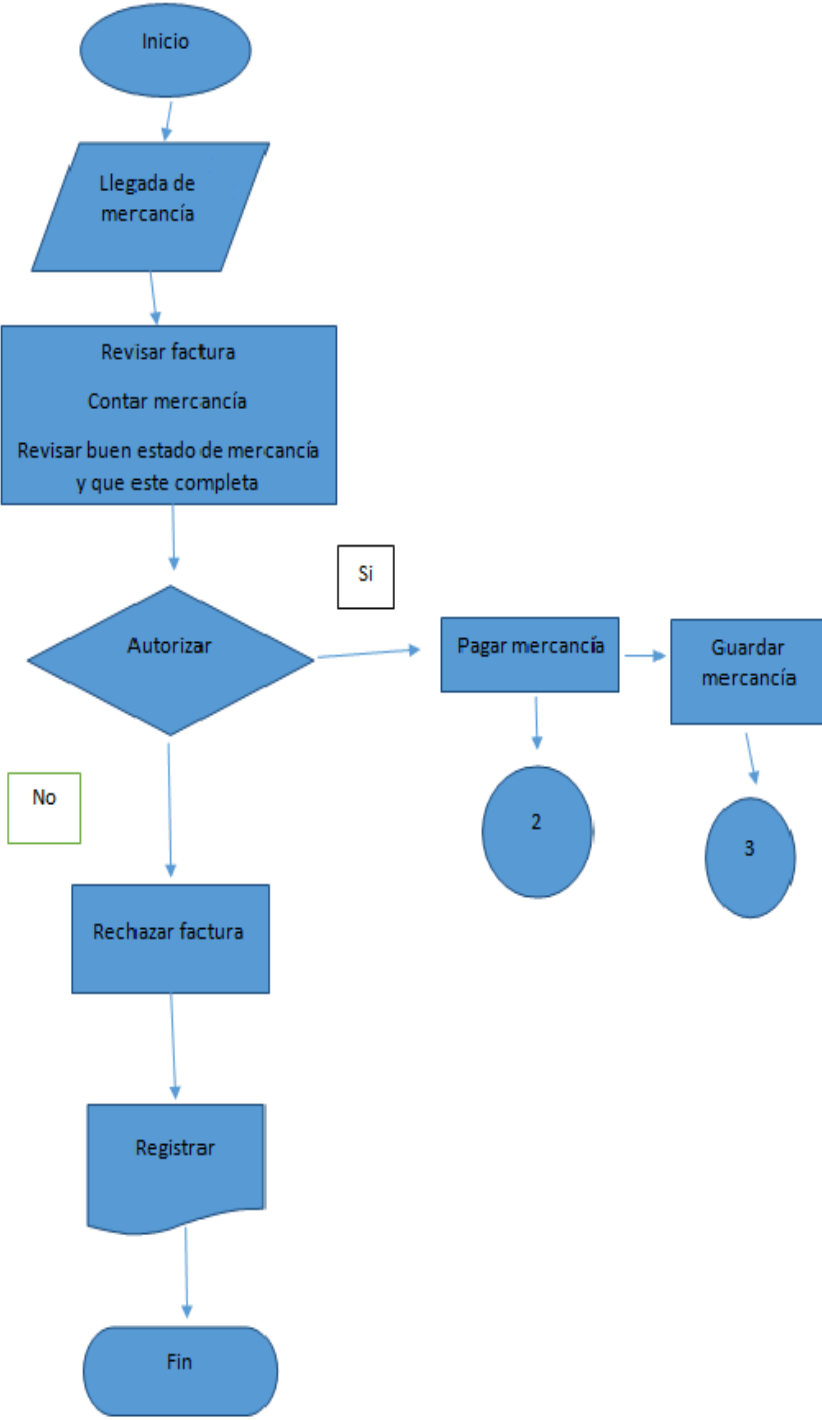
### **Especificaciones del producto:**

Pollo frito

### **Descripción del proceso de producción**

- 1.- Comprar pollo
- 2.- Reposar el pollo (30 minutos) después de la compra en el congelador
- 3.- Partir el pollo
- 4.-Empanizar el pollo
- 5.- Nuevamente reposar el pollo, rociarlo con agua helada
- 6.- Freír el pollo a 150°C por 20 minutos
- 7.- Escurrir el pollo por 3 minutos.
- 8.- Servir

# Diagrama de flujo



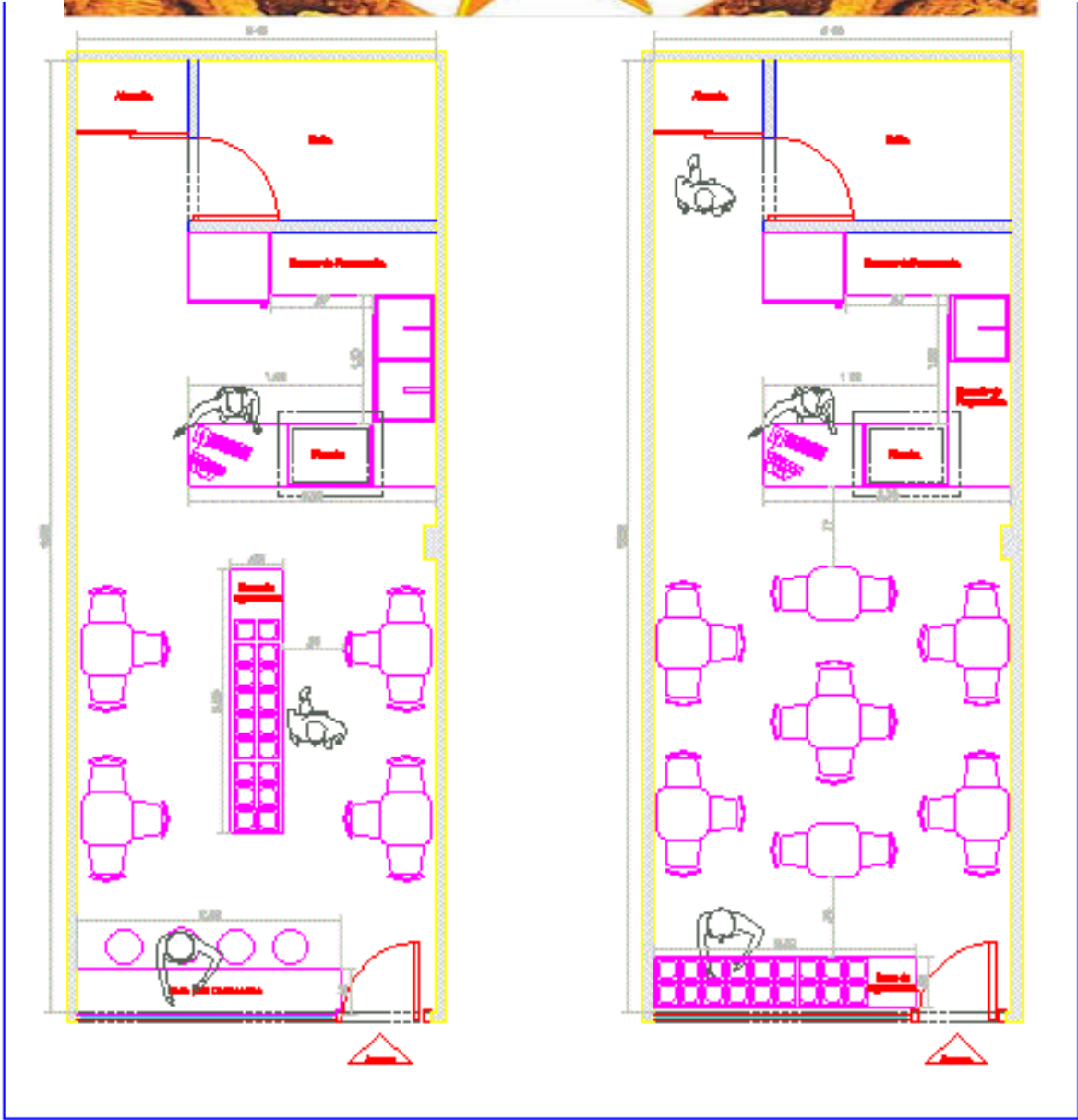
## Equipo e instalaciones

- ✚ Mostrador
- ✚ Vitrina
- ✚ Charola
- ✚ Pinzas
- ✚ Rociador
- ✚ Espátulas
- ✚ Canastillas de freidora
- ✚ Freidora
- ✚ Cuchillos
- ✚ Tabla de cortar
- ✚ Refrigerador
- ✚ Congelador
- ✚ Manguera de gas
- ✚ Cilindro de gas
- ✚ Termómetro
- ✚ Termostato

## Materia prima

- ✚ Pollo procesado de alta calidad.

# Diseño y distribución de planta y oficinas



## **Mano de obra requerida**

1 cocinero

1 recepcionista