

# Rico Pollo

Sebastian Kremer

Juan Manuel Leon

Erika Duran

# La empresa

**Empresa:** Rico pollo

**Propietario:** Jorge León

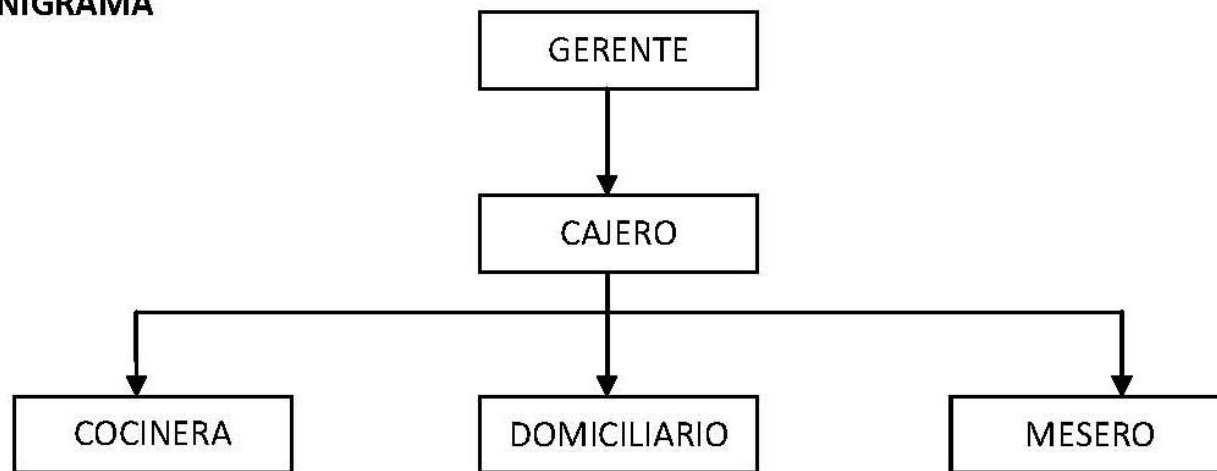
**Sector al que pertenece:** servicio terciario o de Servicios

**Actividades que realiza:** servicio de comedor

**Número de empleados:** 9



## ORGANIGRAMA



# Problemática

Después de hacer una revisión de todo los procesos de producción, incluyendo las preparaciones, llegamos a la conclusión, que en la preparación del POLLO ASADO se estaban generando una gran cantidad de desperdicios.

## Puntos críticos

- Fuga de calor en el horno.
- Desperdicio de grasa animal.
- Uso de icopor en proceso comercial.
- Desecho de desperdicios reutilizables





Durante la cocción del pollo asado, por cada pollo se generan 100gr de grasa. Diariamente se producen alrededor de 12 pollos, lo que genera 1200 gr de desperdicios que en la actualidad no se están desechando de la manera adecuada.

# Alternativas

# Biodiesel

En la actualidad, existen empresas como la brasileña [Intech Engenharia & Medio Ambiente](#), la cual comenzará a producir biodiesel en base a grasa de pollo, un nuevo combustible alternativo, en una usina del estado de Santa Catarina, Brasil. La producción, de 200 litros por hora, se venderá a los propios frigoríficos que proporcionan la materia prima y necesitan combustible para tractores, generadores eléctricos, camiones y otros usos.







## Jabones

El objetivo, es retirar el aceite usado en casa, para evitar la contaminación del medio y reutilizarlo elaborando jabón, que a su vez se puede usar en casa, lo que revertirá en la economía familiar.

La fabricación de jabón ya era conocida por los celtas y los romanos. Habitualmente se realizaba tratando las grasas de un animal con las cenizas de la madera, que son alcalinas, obteniéndose jabón en ese proceso.

## Velas

A mediados del siglo XVIII se comenzaron a fabricar con una preparación a base de parafina, ácido estearico (ácido sólido graso) y en ocasiones cera de abejas, aceites animales hidrogenados u otros materiales grasos.

La forma más antigua conocida para fabricar velas consiste en la suspensión de la vela en un recipiente donde se aloja cera (o grasa) congelada. Se quita la vela del recipiente y se espera hasta que se derrita al calentarse. Se repite este proceso varias veces sobre la misma vela hasta obtener el grosor buscado.



# Recomendación

## Reutilización de la grasa en frituras

La grasa de origen animal, resiste mejor las altas temperaturas y no se quema con facilidad. si se cuela adecuadamente para evitar que los residuos quemen el aceite la próxima vez. Al utilizar grasa de origen animal se debe buscar la que sea menos sólida, la más blanda, aunque tendrá una cantidad similar de colesterol, tendrá una menor





1. Recolección de los líquidos arrojados por el pollo en su proceso de cocción.
2. Esperar a que la grasa se encuentre a temperatura ambiente dentro del recipiente.
3. Realizar una decantación.
4. Separar la grasa del agua, en el recipiente una se encuentra repelida por la otra.
5. Filtrado y extracción de impurezas.
6. Se calienta el aceite nuevo (limpio) y cuando tiene temperatura se le agrega el del pollo.
7. Se realiza el proceso de cocción con aceite en su total normalidad

# Beneficios económicos

Al asar 12 pollos se genera 1 litro de grasa animal, equivale a 5 mil pesos diarios.

Lo que seria entre 30 mil y 45 mil pesos semanales en grasa, en un año serian aproximadamente 2 millones de pesos anuales.

Este es el ahorro posible.

