

# **Unidad No 14**

**Registros**

## UNIDAD No. 14

REGISTROS

**OBJETIVO:** Al terminar la presente Unidad el Trabajador alumno estará en capacidad de llevar los registros mínimos que exige la Unidad de Salsamentaria.

**Justificación:** Con el fin de lograr un control sobre la producción es necesario el llevar ciertos registros.

Esto se justifica dado que en la elaboración de productos intervienen tanto materias primas como insumos, servicios y sobre todo mano de obra, todo lo cual es preciso cuantificar para en un momento dado estar en capacidad de determinar las ganancias o pérdidas, así como el monto de la producción ya sea diaria, semanal o mensual.

Los registros igualmente son una guía para lograr un suministro oportuno de materiales, proyectar la producción y en una palabra lograr un control total en la fábrica.

En esta oportunidad se dan los formatos de los siguientes registros:

- **Comprobante de Producción:** En el cual se fusionan básicamente dos registros cuales son: Costos de Producción y distribución de Producción.

Este es quizá el más importante de todos.

- **Registro de Sacrificio:** En el cual se llevan los datos sobre los pesos

de las diferentes piezas de los animales a procesar en Salsamentaria.

- Registro sobre clasificación y destino de las carnes: En base al Registro anterior y luego de hacer una clasificación de las carnes, se llena este formato, el cual se complementado con una información sobre el destino que se dió a cada pieza.
  
- Registro sobre Relación de Productos Vendidos: En el que se indicarán los productos vendidos, ya sean procesados o en bruto (carne, vísceras, huesos).

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

UNIDAD DE SALSAMENTARIA  
RELACION DE PRODUCTOS VENDIDOS

Especie: \_\_\_\_\_ No. Identificación: \_\_\_\_\_

Peso/pie: \_\_\_\_\_ Kgms.: \_\_\_\_\_ Precio: \$ \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ De: \_\_\_\_\_ de: \_\_\_\_\_

PRODUCTO:	Cantidad Libras	PRECIO		Observaciones
		Unidad	Total	
Chorizo				
- Jamón				
Queso Cabeza				
Salchichas				
Mortadela				
Salchichones				
Tocineta				
Chuleta				
Pathé				
Morcilla criolla				
Morcilla europea				
Longaniza				
Carne				
Patas/cola				
Hueso				
Tocino				
Pellejo				
Manteca				
Pulmones				
Corazón				
Hígado				
Fiambres				
TOTALES				

Responsable: \_\_\_\_\_

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

## REGIONAL PASTO

## REGISTRO DE SACRIFICIO

Fecha: _____ Especie: _____ No. Identific. _____			
Raza: _____ Sexo: _____ Edad: _____			
Peso en pie: _____ Kgms. Precio Kilo: _____ Precio Total \$ _____			
CONCEPTO	KGMS.	%	RESERVACIONES
Peso en canal			
Cabeza			
Patas			
Cola			
Sangre			
Pulmones			
Corazon			
Hígado			
Riñones			
Bazo			
Páncreas			
Esófago			
Tráquea			
Diaphragma			
Sist. reproductor			
Estómago limpio			
Intestinos limpios			
Grasa interna			
Pezones			
Otros			
TOTAL:			

Responsable: \_\_\_\_\_

UNIDAD DE SALSAMENTAFIA

CLASIFICACION Y DESTINO DE LAS CARNES

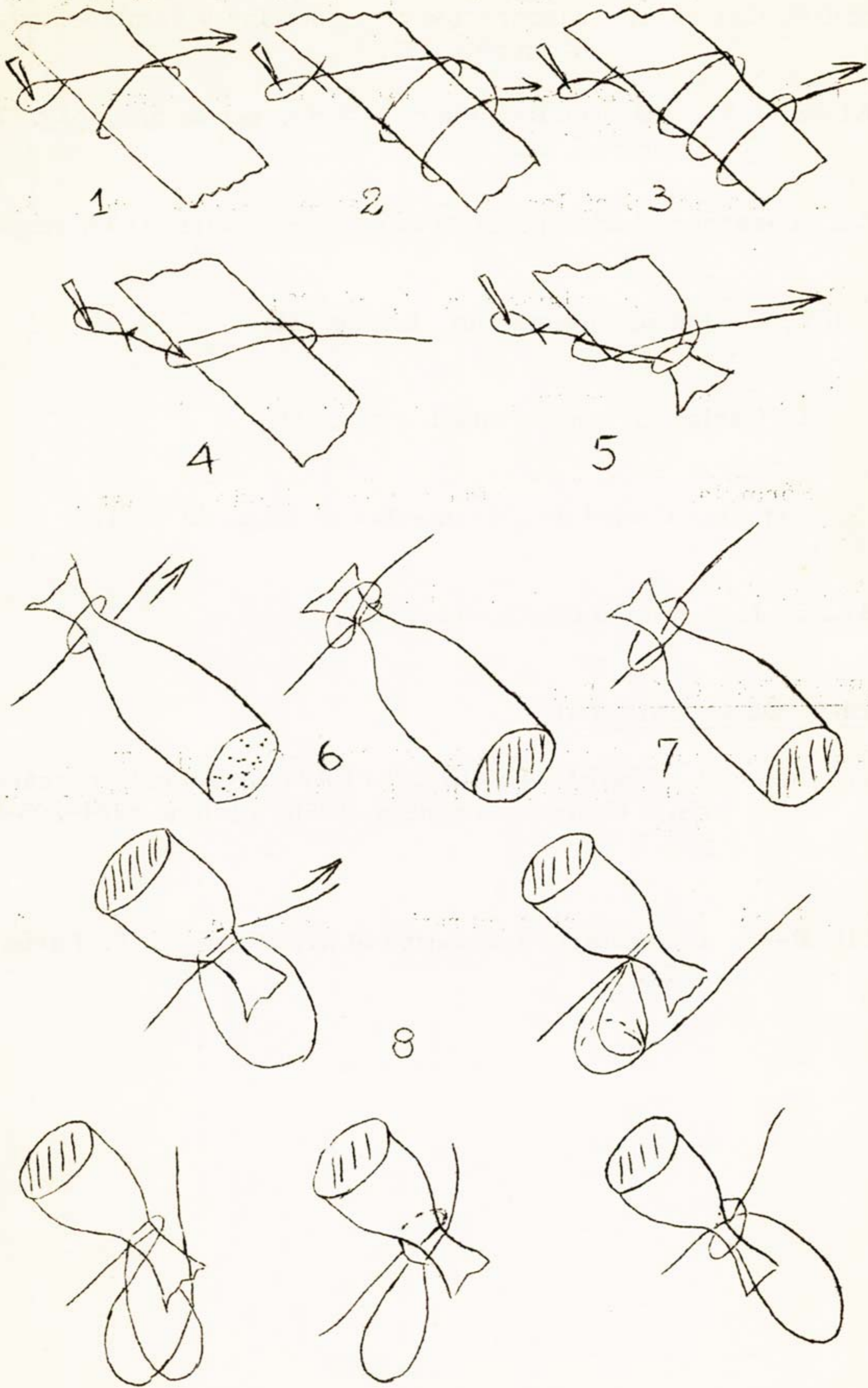
Fecha: \_\_\_\_\_ Especie: \_\_\_\_\_ No. Identificación: \_\_\_\_\_ Peso pie: \_\_\_\_\_ Kgms. Canal: \_\_\_\_\_ Kgms.

TIPC CARNES	Peso bruto	Peso carne	Peso grasa	Hueso	Destino	Observaciones
BRAZUELCAS: Derecho Izquierdo						
LCMCS: Derecho Izquierdo						
LCMITOS: Derecho Izquierdo						
CCSTILLAS: Derecha Izquierda						
CUELLO: Derecho Izquierdo						
PIEL						
GRASA: Elanda Dura						
TOTAL						

Responsable: \_\_\_\_\_



TIPOS DE LIGADURAS



1-7 LIGADURAS EN SERIE SIN LAZADA 8 LIGADURA CON LAZADA



CITAS BIBLIOGRAFICAS:

1. GRASSINO, Carlos E.; Elaboración de embutidos y fiambres, pág 82 en pag. 31.
2. DUHALDE, J.J., Industrialización del Cerdo, xeroxcofia, pág. 672 en pág. 31.
3. SANZ E, Cesareo; Enciclopedia de la carne - Madri, 1967, pág 621.
4. GRASSINO, Carlos E; misma cita 1, pág 621.
5. GRASSINO, Carlos E; misma cita 1, pág. 92.
6. SENA, Fórmulas Unidad de Salsamentaria, Regional Pasto.
7. DUHALDE, J.J; misma cita 2, pág. 281.

OTRAS OBRAS DE CONSULTA:

1. PALLU, Rene; La CHARCUTERIE EN FRANCE; Unión Typografique, Saint Georges, Francia, 1956; 3 tomos \*284-296-257 pág.).
3. PALLU, René; Charcuterie decorative et artistique, U.T. París, 1977.