

Elaboración de Baguis y Croissants
REGION ANDINA - COLOMBIA

RA-GR-BAGU-CO-03

EQUIPOS



MESA FRIA



HORNO RACIONAL



GRATINADORA
TIPO 1



GRATINADORA
TIPO 2



HORNO TURBO CHEF



HORNO DOMENICA

IMPLEMENTOS Y UTENSILIOS



GUANTES DE
PLASTICO



PINZAS
METALICAS



CUCHILLO
ELECTRICO



GUANTES DE ALTA
TEMPERATURA



PAÑO VERDE



PAÑO BLANCO



ESPIGUERO



PRODUCTOS QUIMICOS:
FLOOR CLEAR, SUMA
CHLOR Y FINAL STEP.

PAN UTILIZADO



Pan Utilizado: 1. Tipo pan baguette/ francés blanco HORNEADO.
2. Pan tipo baguette/francés integral.

ALMACENAMIENTO PAN



Se almacena en congelación en bolsa plástica.

OTROS



Salero y pimentero en vidrio o acero inoxidable

TIPOS DE QUESOS



Sabana (Tajado)



Queso Doble Crema (Tajado)



Queso Crema

POLLO



FE:
FV:
Nombre:

TIPOS DE JAMON



Jamón de Cerdo



Salami



Jamón de Pavo



Habilitación



Preparación de
Productos



Actividades
durante la
operación



Inhabilitación

Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con
punto de
control



Flujo



Decisión





Habilitación de pan



Habilitación Mesa Fría



Habilitación Horno Rational



Habilitación Horno Turbo Chef



Habilitación Gratinadora tipo 1



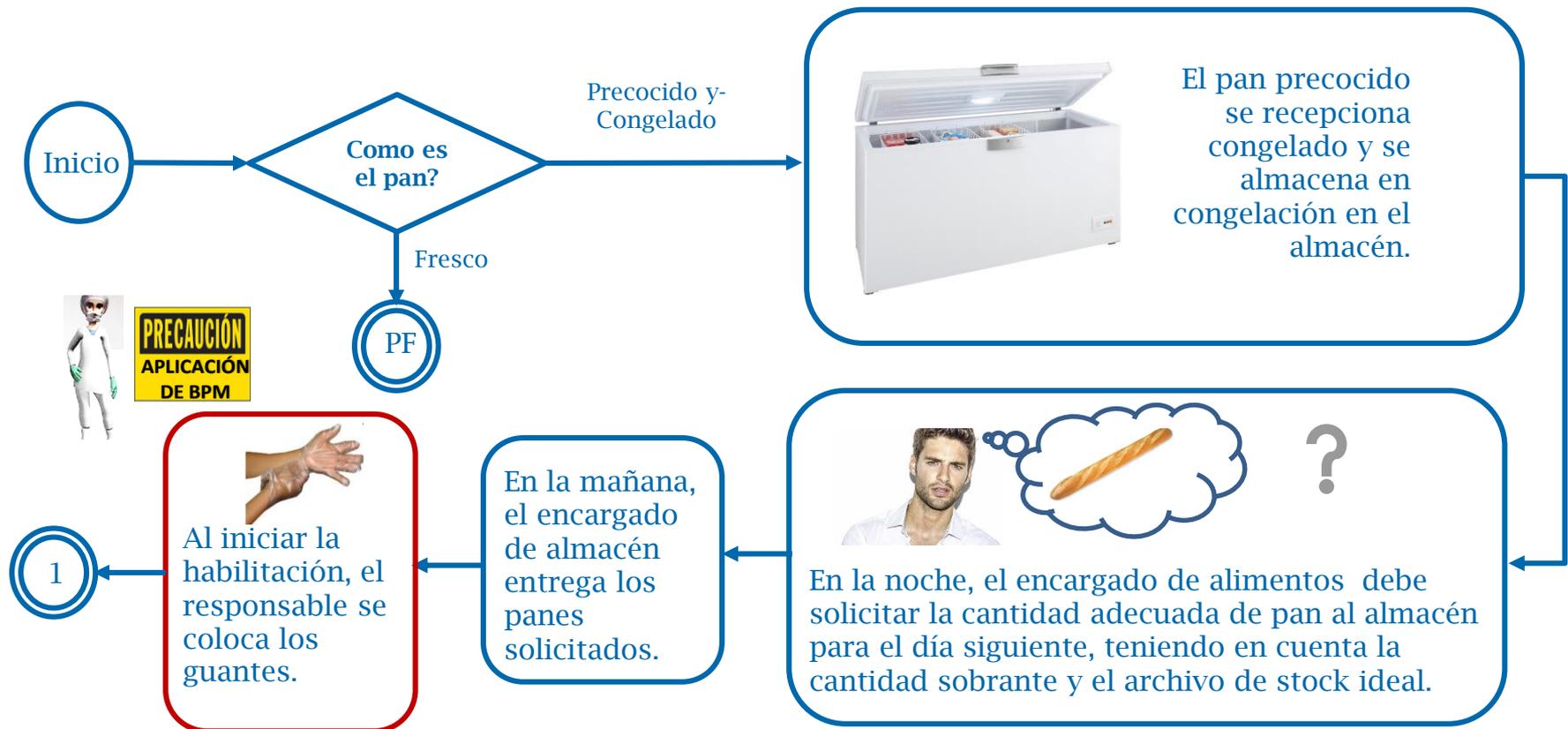
Habilitación Gratinadora tipo 2



Organización de pan en el exhibidor

En Colombia hay 2 tipos diferentes de pan, de acuerdo al grado de cocción del producto el momento de la recepción:

- ❖ **Pan Precocido** : Este pan se recibe congelado. Se utiliza en los cines de Calima, Hayuelos, Limonar y Fontanar
- ❖ **Pan Fresco** : Se compra en los supermercados o lugares cercanos, listo para su uso. Se utiliza en el cine de San Silvestre.



1



Alistar una bandeja del espiguero. Sacar la cantidad de panes a descongelar de la bolsa plástica. Si no se van a utilizar todos los panes dentro de las 3 horas siguientes de operación, dejar el pan restante en el congelador, para ir sacando durante la operación a descongelar. Acomodar la cantidad de pan necesario en bandejas. Quitarse los guantes plásticos.



Dejar descongelando el pan en las bandejas dentro del espiguero. El tiempo mínimo de descongelación para el pan baguette es de 40 minutos y el de croissant 30 minutos.

2

A

Domenica
Unox
XF043
Horno Calima

B

Rational/
Turbo Chef

Que
tipo de
horno
hay?

De acuerdo al horno encontrado en cada conjunto de cine, el procedimiento el alistamiento del pan precocido tiene variación este será detallado en el procedimiento descrito a continuación:





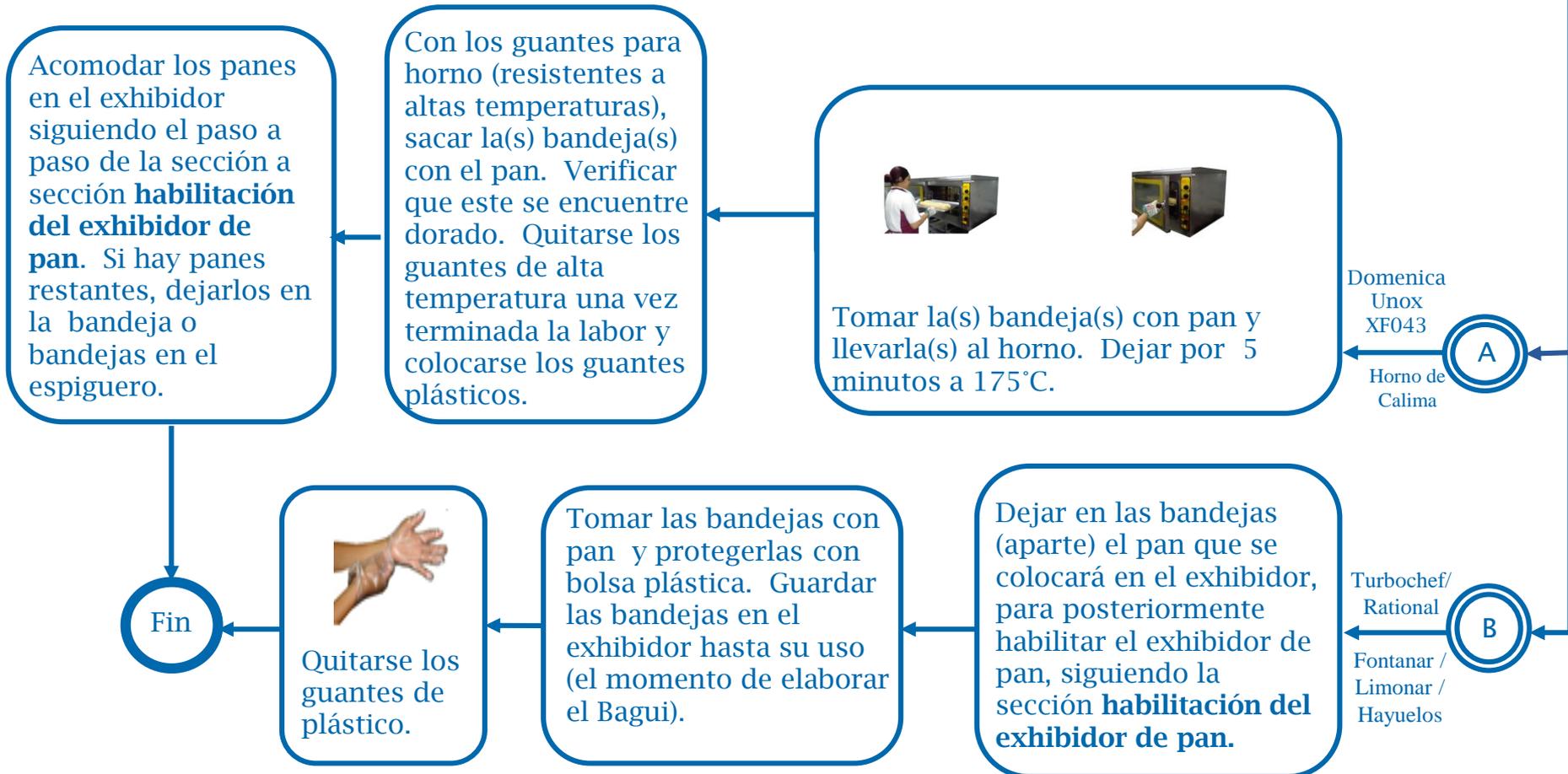
Medida de Protección/Precaución:

Cuando el horno este caliente, siempre debe usarse guantes resistentes a altas temperaturas.

Al manipular productos, debe mantenerse el cuerpo, cara y extremidades lejos de las superficies calientes.



2

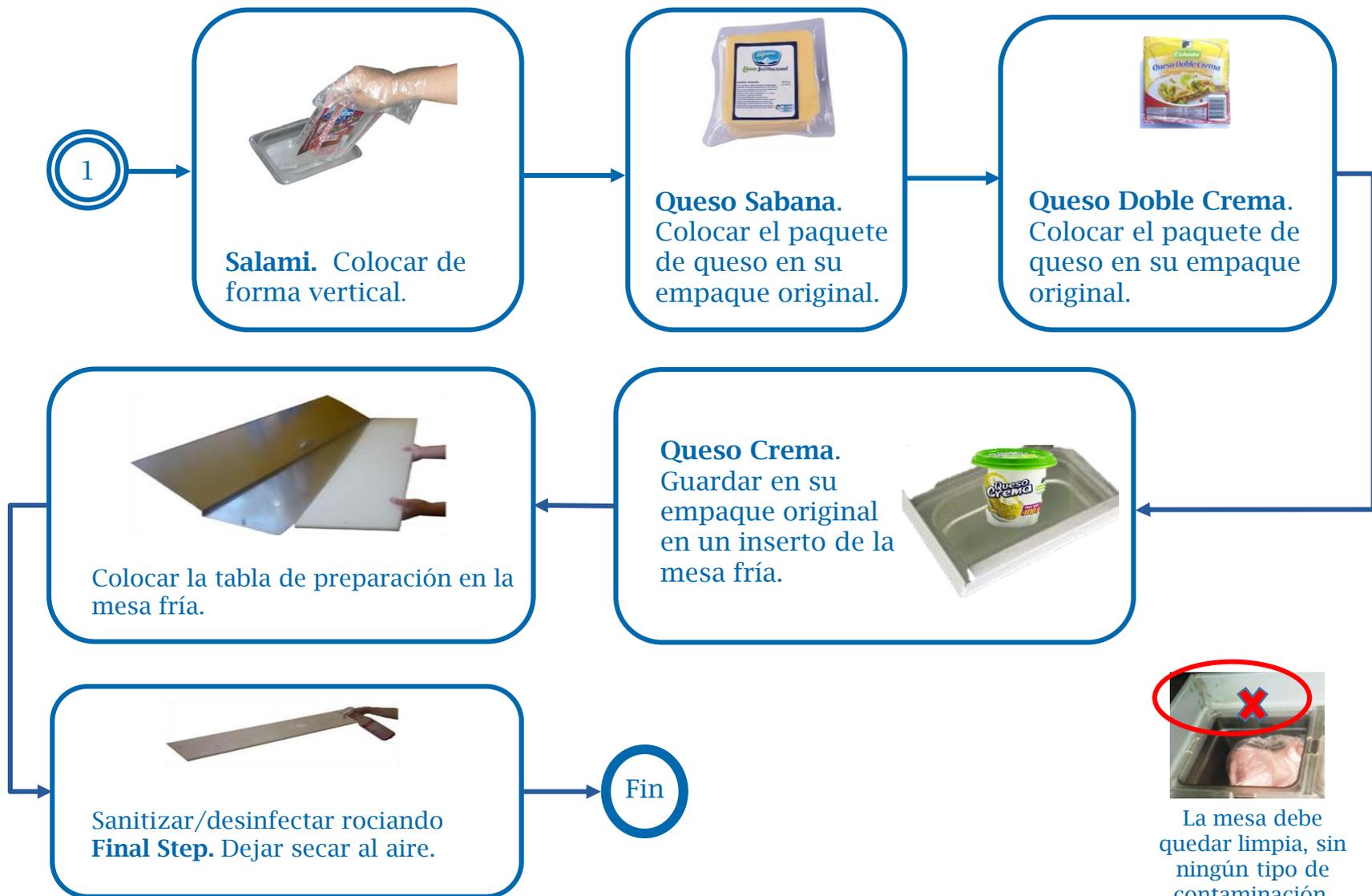


Después de descongelar el pan, el tiempo máximo de vida útil es de 72 horas.

HABILITACION DE MESA FRIA



HABILITACION DE MESA FRIA



UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES

Colocar los insertos con las materias primas en el interior de la mesa fría, siguiendo esta distribución:

Jamón de cerdo 	Jamón de pavo 	Salami 	Utensilios 	Jamón serrano/tocino 	Salami 	Jamón de pavo 	Jamón de cerdo 
Queso doble crema 	Queso Crema 	Queso Sabana 	Pollo 	Aderezos 	Queso Sabana 	Queso Crema 	Queso doble crema 

Para las mesas frías con 8 insertos la distribución es la siguiente:

Jamón de cerdo 	Jamón de pavo 	Salami 	Aderezos 
Queso doble crema 	Queso Crema 	Queso Sabana 	Pollo 

Dejar los utensilios sobre las divisiones de la mesa fría.

HABILITACIÓN DEL HORNO RACIONAL (Realizar estos 2 pasos si el horno no se encuentra perfectamente limpio)



Limpiar toda la superficie externa del horno con un paño verde humedecido con agua. Si hay grasa, aplicar **Desengrasante Floor Care** en el paño verde y pasarlo por el equipo. Posteriormente, quitar el desengrasante con otro **pañó verde** humedecido con **agua** hasta eliminar todos los residuos de desengrasante. No se debe arrojar agua en el equipo.

Inicio

**Medida de Protección/
Precaución:**



Colocarse guantes si va a utilizar químicos para la limpieza.



Si hay suciedad, colocarse los guantes plásticos, abrir la puerta y con un **pañó verde** y **sanitizante Final Step** agua limpiar todo el empaque (no usar jabón ni ningún otro elemento). **Importante:** Esta actividad debe realizarse todos los días en la habilitación.

1

HABILITACIÓN DEL HORNO RACIONAL

1



Cerrar el horno para iniciar las operaciones del día.



Presionar el botón con el símbolo de encendido.

2

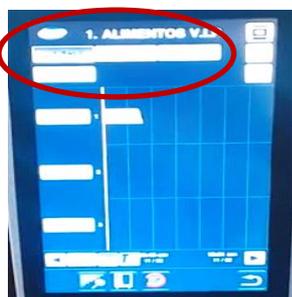


Seleccionar el botón con el nombre "Alimentos V.I.P"



Presionar el botón con el símbolo de una hoja para acceder al menú indicado para el cine.

2



Tomar un producto del menú de la parte superior del tablero. (El tablero es de toque).



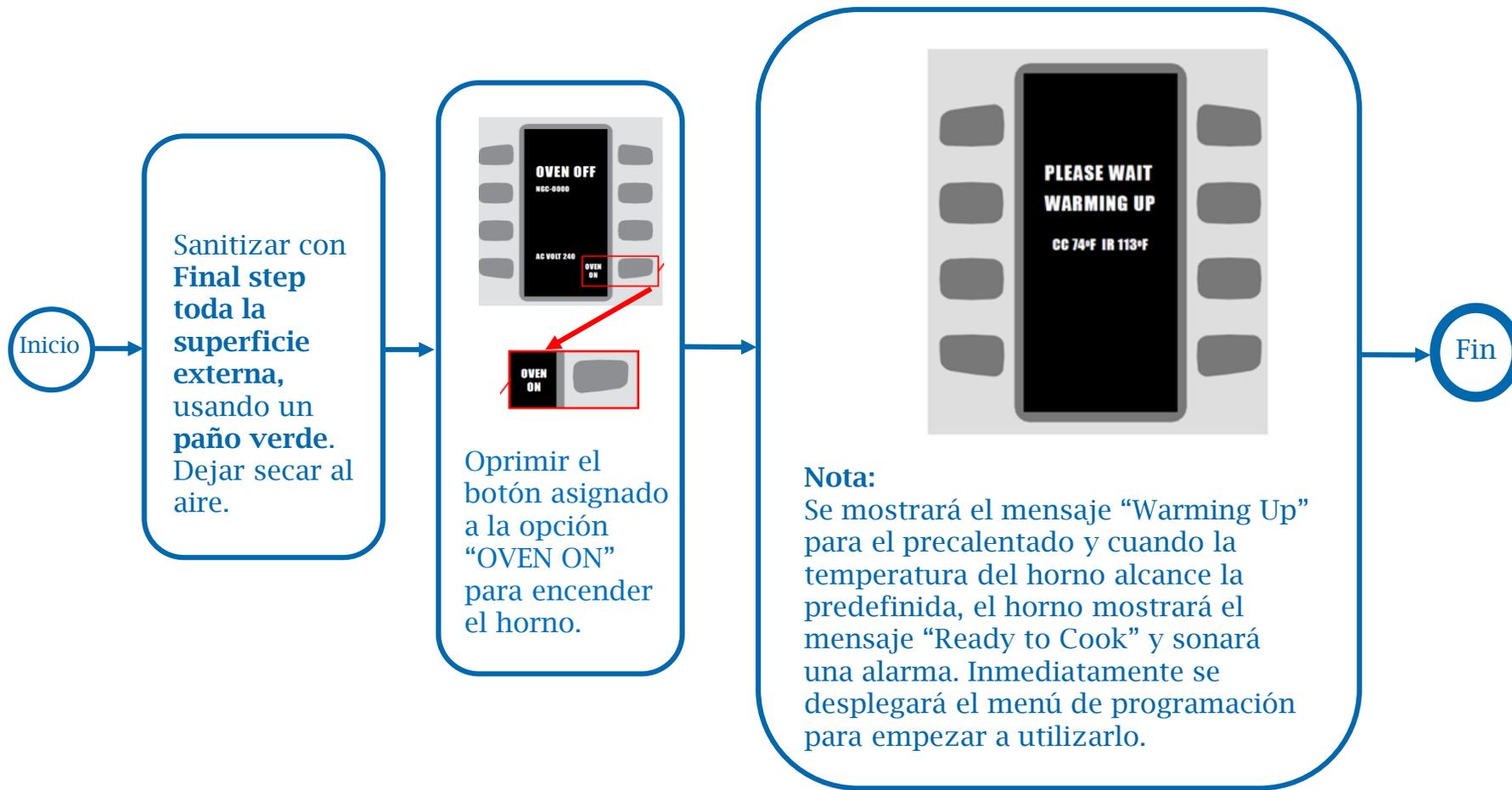
Ubicar el producto con el dedo o en la parte inferior para iniciar el precalentamiento.



Se mostrará el mensaje “Warming Up” para el precalentado. Cuando la temperatura del horno alcance la predefinida, el horno mostrará el mensaje “Ready to Cook” y sonará una alarma (Esperar 15 minutos). Inmediatamente se desplegará el menú de programación para empezar a utilizarlo.

Fin

HABILITACION DE HORNO TURBO CHEF



HABILITACION DE GRATINADORA TIPO 1



*****IMPORTANTE:** Si la gratinadora vibra de manera excesiva o genera un sonido más fuerte de lo normal, apagarla y verificar que las piezas estén bien colocadas.

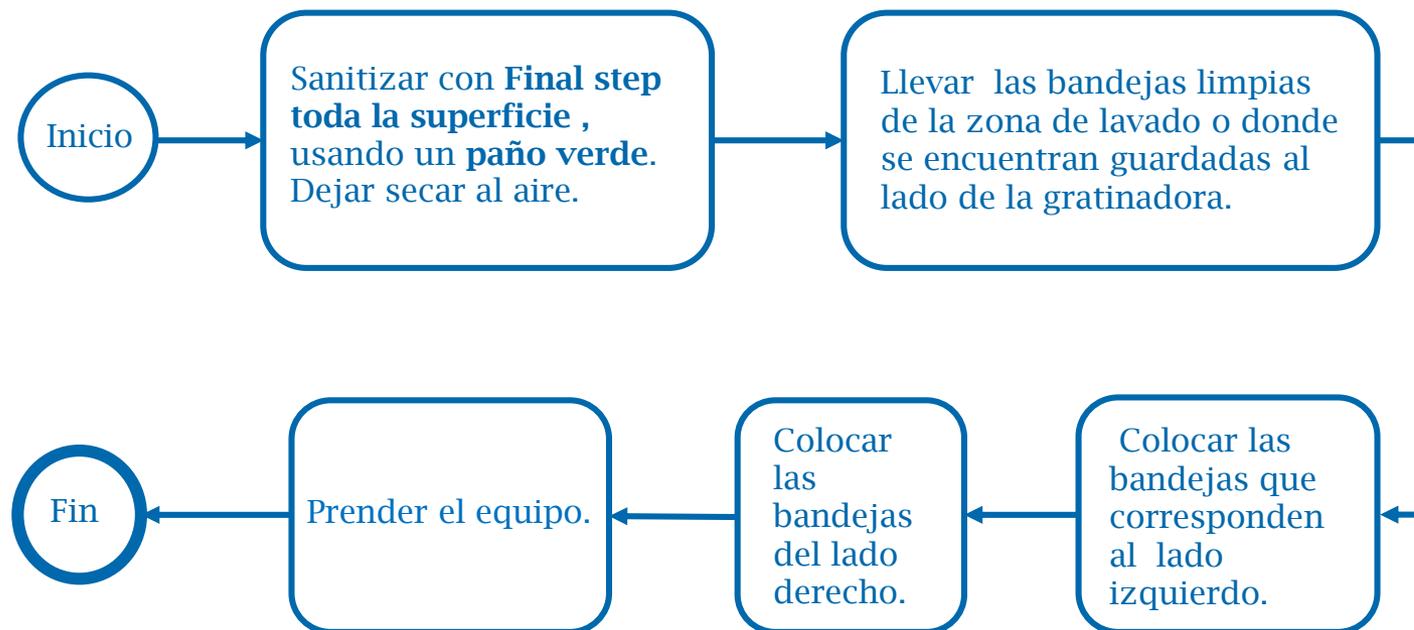


**Medida de Protección/
Precaución:**



No toque la superficie caliente, y mantenga su brazo y cuerpo alejados de la crepera.

HABILITACION DE GRATINADORA TIPO 2 (CTX)



Inicio



Encender el exhibidor de pan presionando el botón de encendido.



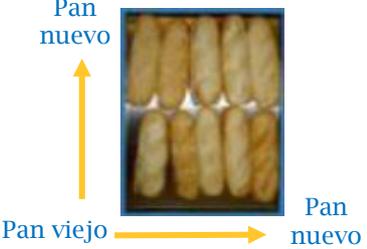
Colocar el pan en las bandejas del exhibidor. Puede ser de tres o cuatro bandejas.



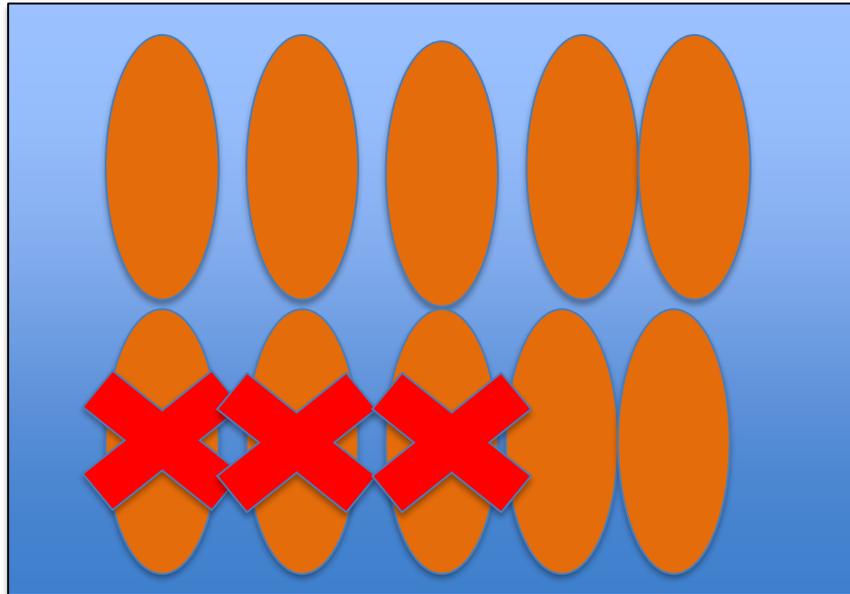
Se debe seguir el siguiente orden para colocar el pan: Bandeja superior: Pan blanco. Bandeja intermedia: Pan Integral. Bandeja inferior: Croissant cuando aplica.

Fin

Rotación de Pan

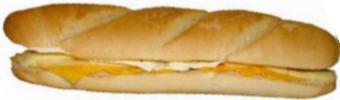
<p>1.</p>  <p>Colocar el pan en la charola. Al frente y de izquierda a derecha el pan mas viejo.</p>	<p>2.</p>  <p>Tomar el pan para elaboración de izquierda a derecha</p>
<p>3.</p>  <p>Al venderse los panes de la primera fila, deslizar el pan de atrás al frente.</p>	<p>4.</p>  <p>Colocar pan nuevo descongelado en la hilera de atrás y comenzar nuevamente el proceso</p>

Método PEPS para el uso del pan:



- 
- Colocar el pan más viejo en la charola, al frente y de a izquierda a derecha.
 - El pan para la elaboración de baguis se debe tomar de izquierda a derecha.
 - Dejar los espacios de los panes vendidos para saber cuales son los próximos a venderse.

TIPOS DE BAGUI



TRES QUESOS:
Queso doble crema,
sabana y crema.



BAGUI CLÁSICO:
Jamón inglés, y queso
a elección.



POLLO BBQ: Pollo en
tiritas con salsa BBQ.



JAMON DE PAVO:
Jamón de pavo y queso al
gusto.



MILAN: Jamón de Cerdo,
salami y queso a
elección.

EXTRAS

Jamón de cerdo, pavo, salami, Queso Crema. Queso Doble Crema y Queso Sabana.

BAGUI MILAN

Producto	Ingredientes					
 <p data-bbox="479 772 653 833">Con Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="736 758 861 843">1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p data-bbox="900 758 1016 843">3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1070 758 1193 843">4 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1248 751 1363 862">3 tajadas de queso doble crema</p>	 <p data-bbox="1425 772 1508 853">1 bolsa para Baguis</p>	
 <p data-bbox="494 1100 639 1162">Con Queso Crema</p>	 <p data-bbox="741 1100 861 1186">1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p data-bbox="890 1100 1006 1186">3 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1064 1100 1188 1186">4 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1267 1100 1354 1186">50 g de queso crema</p>	 <p data-bbox="1421 1100 1505 1186">1 bolsa para Baguis</p>	

BAGUI CLASICO

Producto	Ingredientes			
 <p>Con queso doble crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>4 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>Dos tajadas de queso doble crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>
 <p>Con queso crema</p>	 <p>1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p>4 tajadas de jamón de cerdo</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

BAGUI JAMON DE PAVO

Producto	Ingredientes			
 Con Queso Doble Crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 3 tajadas de Queso doble crema	 Bolsa para Baguis
 Con Queso Crema	 1 pieza de pan tipo baguette	 3 tajadas de jamón de pavo	 50g Queso Crema	 Bolsa para Baguis

Bagui Milán, Clásico y de Jamón de Pavo

Inicio

Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Cortar el pan por la mitad de forma diagonal y posteriormente cortar para abrirlo en dos caras.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Bagui clásico: Colocar las 4 tajadas de jamón de cerdo o **Bagui jamón de pavo:** 3 tajadas de jamón de pavo en un mismo sentido, distribuidas a lo largo el pan.



Doblar las tajadas de jamón en forma de triángulo



Tomar 4 tajadas de jamón de cerdo o 3 tajadas de jamón de pavo, del empaque que se encuentra en el inserto de la mesa fría.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a **porciones extra para baguis.**



Bagui Salami: Tomar 4 tajadas de salami y distribuir las de forma uniforme sobre el jamón.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos.

Bagui Milán, Clásico y de Jamón de Pavo

1A



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar el triángulo de queso evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta colocar tres tajadas de queso en el mismo sentido.

1B



Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.



Esparcir el queso uniformemente.

2

Bagui Milán, Clásico y de Jamón de Pavo -Gratinadora

2A



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan usando las pinzas.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

Fin

Bagui Milán, Clásico y de Jamón de Pavo -Horno Rational y Turbo Chef

2B



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en la bandeja de soporte con ayuda de unas pinzas.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.

3



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Cuando se escuche la alarma del horno o el horno de su aviso, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Verificar que el tiempo este ajustado a 1:30 min para el Rational y a 1 minuto para el Turbochef. Accionar el control y esperar el tiempo

Bagui Milán, Clásico y de Jamón de Pavo -Horno Rational Y Turbo Chef

3



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.

Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.



Fin

BAGUI POLLO BBQ

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="343 825 564 859">Bagui pollo BBQ</p>	 <p data-bbox="699 819 877 876">1 pieza de pan tipo baguette</p>	 <p data-bbox="954 822 1124 879">90 gr. de tiras de pollo</p>	 <p data-bbox="1217 825 1360 882">30-35 ml de salsa BBQ</p>	 <p data-bbox="1491 825 1638 882">1 bolsa para Baguis</p>

Pre alistamiento de Pollo

1



Pesar la cantidad de filete a elaborar, teniendo en cuenta el archivo de stock ideal, y adicionarle sal (1 gramo).

2



Colocar el filete a lo largo, en un recipiente con agua, de forma que quede cubierto por esta, sin doblarlo. Hacer aproximadamente entre 350-500 gramos de acuerdo a la afluencia del cine.

3



Marinarlo con sal (5 gramos), y media cebolla en rodajas y agua. Dejar marinando por dos horas.

4



Colocar la pechuga en la freidora hasta que este dorada. Cortar en tiras delgadas y largas.

5



Hacer porciones de 90 gramos y guardar en bolsa plástica.

6



Ubicar en un inserto y dejar en la mesa fría, en el lugar indicado de acuerdo al Arreglo de la Mesa fría

Bagui de Pollo-Gratinadora

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Cortar el pan la mitad de forma diagonal y posteriormente cortar para abrirlo en dos caras.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Sacar la miga del pan, dejando un espacio.



Romper la bolsa de plástico que contiene la porción de pollo.



Tomar una porción de pollo del empaque porcionado (90 gramos), que se encuentra en la mesa fría.



Colocar las tiras de pollo en el espacio que quedo en el pan.



Revisar si hay algún ingrediente extra y entonces colocarlo en el producto, de acuerdo a porciones extra para baguis.



Agregar la salsa BBQ, primero en ondas y después horizontalmente.

Bagui de Pollo-Gratinadora



1A → Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el bagui en las bandas de la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.



Fin

Bagui de Pollo-Horno Rational y Turbo Chef

1B



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.

Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



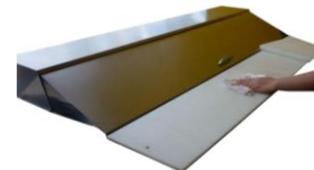
Verificar que el tiempo este ajustado:
Rational: Fontanar y Plaza Claro: 1:30 min.
Limonar: 1 min
Accionar el control y esperar el tiempo establecido.
Turbo Chef: 1 minuto



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



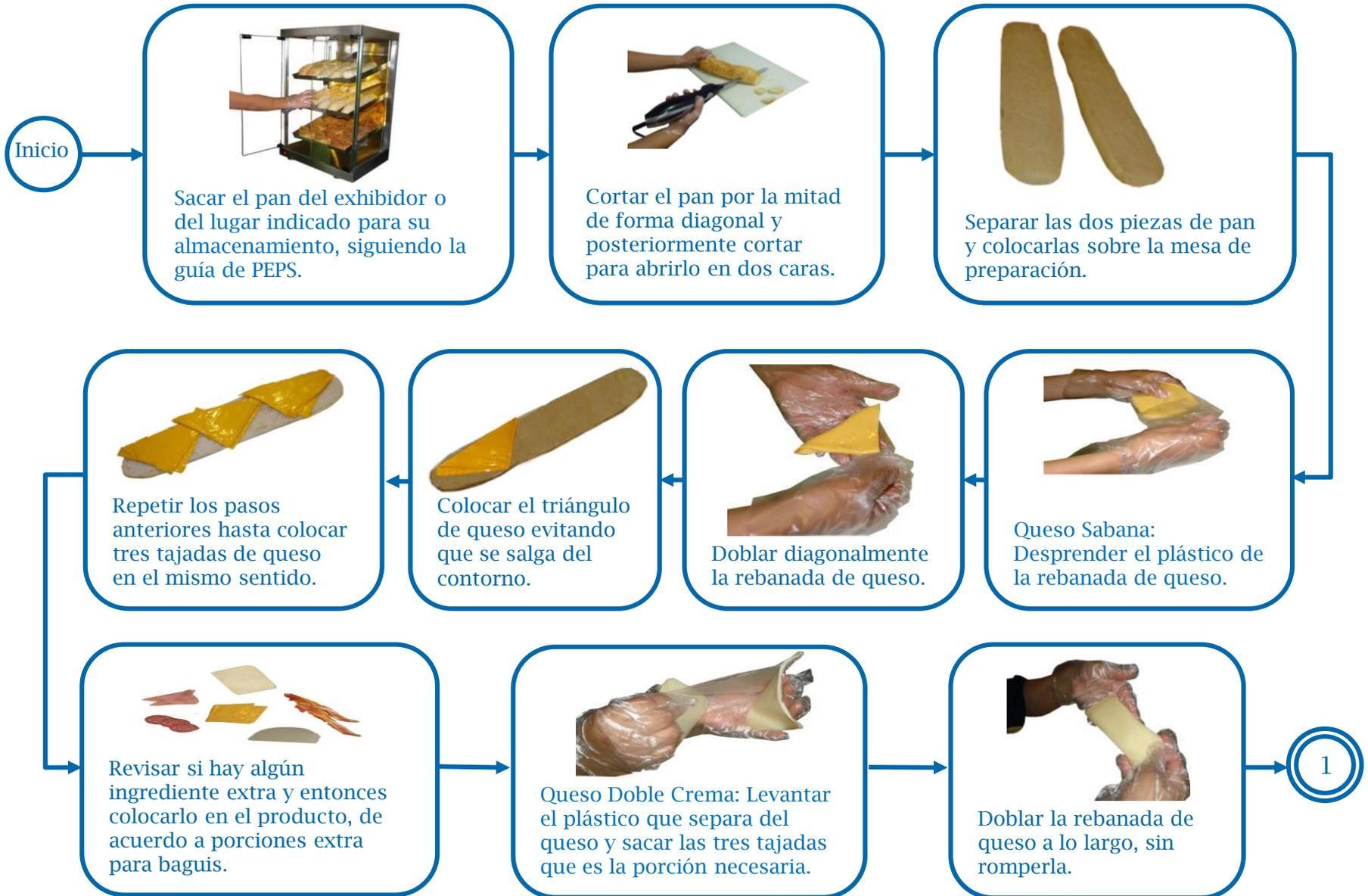
Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde

Fin

BAGUI TRES QUESOS

Producto	Ingredientes				
 <p>Bagui Tres Quesos</p>	 <p>½ porción de pan baguette</p>	 <p>3 tajadas de Queso Doble crema</p>	 <p>3 tajadas de Queso Sabana</p>	 <p>50g Queso Crema</p>	 <p>Bolsa para Baguis</p>

Bagui Tres Quesos-Gratinadora



Bagui Tres Quesos-Gratinadora

1



Colocar el queso doble crema sobre el americano. Distribuir a lo largo del pan y evitando que se salga del contorno.



Repetir los pasos anteriores hasta completar las 3 tajadas.



Queso Crema: Tomar una porción de queso de la mesa fría con la cuchara medidora destinada para tal fin.



Colocar una mitad del queso sobre el pan, se puede usar una espátula para despegar el queso.



Colocar la segunda mitad en sentido contrario de la anterior. Se puede usar una espátula para despegar.



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.

2

Bagui Tres Quesos-Gratinadora

2A

Colocar el bagui en la gratinadora de forma diagonal, con las mitades de pan separadas, en la banda gratinadora.



Al salir el bagui, ubicarlo con las pinzas en la bandeja de salida.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.



Fin

Bagui Tres Quesos-Horno Rational y Turbochef

2B



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el bagui y cerrar la puerta.



Verificar que el tiempo este ajustado a 1:10 min para el horno rational y 1 minuto para el turbo chef. Accionar el control y esperar el minuto y medio.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el bagui, usando los guantes de alta temperatura.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto

Fin

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



MALA PRACTICA: Colocar el queso de forma inadecuada, sobre las dos tajadas de pan.



MALA PRACTICA Colocar en forma vertical el pan en la gratinadora, debe ser diagonalmente.



MALA PRACTICA Pan que no cumple las especificaciones: Color pálido, y con mal aspecto.

Malas Practicas en la Preparación de Baguis

Inicio



Adicionar complementos como cebolla y tomate.



Adición de queso en cantidades incorrectas - -al ojo - -



Ubicar la bolsa a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el bagui dentro de la bolsa, con la punta cortada hacia abajo.



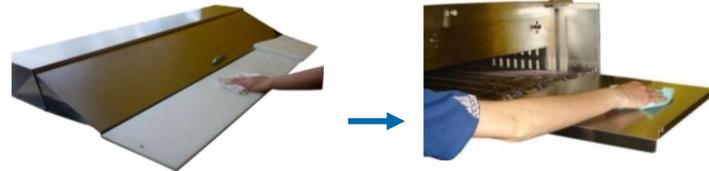
Tomar una bolsa para bagui y despegar el extremo abierto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Si ya no se van a preparar mas baguis, se pueden guardar los guantes en el interior de la mesa fría.



Al terminar de preparar, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco y la bandeja de salida de la gratinadora con el paño verde.

Fin

La mesa fría se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 20 minutos.

Inicio



Sacar los separadores de la mesa fría y lavarlos como se indica en Lavado de utensilios.



Lavar los insertos sucios como se indica en Lavado de utensilios.



Retirar la tabla de preparación de la mesa fría, llevarla al lavaplatos, lavarla con **Floor Care** y **Fibra Esponja P-94** y enjuagarla, siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente.



Aplicar **blanqueador Suma Chlor** sobre la tabla y esparcirlo con la fibra esponja.



Dejar actuar el **blanqueador** durante 10 min. y después enjuagarla.



Rociar **sanitizante Final Step** sobre la tabla y dejar secar al aire.



Limpiar el exterior e interior de la mesa fría con **Floor Care** y **un paño verde**. Retirar con **agua y otro paño verde**. Colocar los separadores. Sanitizar con **Final Step** y dejar secar al aire.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.

Fin

TIPOS



CLÁSICO



PAVO



TRES QUESOS



MILAN

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="483 542 676 635">Croissant Clásico Doble Crema</p>	 <p data-bbox="753 542 879 635">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="956 535 1130 628">2 rebanadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1178 549 1342 642">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1400 564 1516 621">1 plato pastelero</p>
 <p data-bbox="473 899 676 992">Croissant Clásico Queso Crema</p>	 <p data-bbox="763 885 888 978">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="956 885 1130 978">2 rebanadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1188 899 1342 963">50 gr de queso Crema</p>	 <p data-bbox="1400 913 1516 971">1 plato pastelero</p>
 <p data-bbox="473 1242 676 1306">Croissant Clásico Sabana</p>	 <p data-bbox="753 1242 879 1335">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="937 1249 1120 1342">2 rebanadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1168 1263 1342 1328">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1400 1263 1516 1320">1 plato pastelero</p>

Croissant Clásico-Gratinadora

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar dos tajadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos:



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

Croissant Clásico-Gratinadora

1A



Queso Sabana:
Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres tajadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón.

1B



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

1C



Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cuchara medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.



Esparcir el queso uniformemente.

2



Croissant Clásico-Gratinadora

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la banda gratinadora de forma paralela, con las mitades de pan separadas.



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Fin

Croissant Clásico-Horno Rational

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar dos tajadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos:



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

Croissant Clásico-Horno Rational

1A



Queso Sabana: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres tajadas que es la porción necesaria.



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón.

1B



Queso Doble Crema: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

1C



Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 25 gramos con la cucharada o espátula medidora.



Colocar la porción del queso sobre el otro lado del croissant.



Esparcir el queso uniformemente.

2

Croissant Clásico-Horno Rational

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la bandeja y llevar al horno.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta. El tiempo de croissant es 1:30 min para Limonar y 1:00 min para Fontanar y Plaza Claro

Fin



Colocar la tapa del pan sobre la base.
Emplatar y entregar para servir al cliente.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura.

Al terminar la preparación, limpiar la mesa de preparación con el paño blanco.

Producto	Ingredientes					
 <p data-bbox="446 554 658 615">Croissant Milán Doble Crema</p>	 <p data-bbox="749 544 884 625">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="923 544 1078 629">2 rebanadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1103 558 1244 615">3 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1290 544 1445 629">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1470 558 1580 611">1 plato pastelero</p>	
 <p data-bbox="459 901 653 991">Croissant Clásico Queso Crema</p>	 <p data-bbox="749 905 884 986">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="923 905 1078 991">2 rebanadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1103 919 1244 976">3 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1280 919 1435 976">50 gr de queso Crema</p>	 <p data-bbox="1470 919 1580 972">1 plato pastelero</p>	
 <p data-bbox="459 1262 658 1323">Croissant Clásico Sabana</p>	 <p data-bbox="749 1268 884 1349">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="923 1268 1078 1353">2 rebanadas de jamón de cerdo</p>	 <p data-bbox="1103 1282 1244 1339">3 rebanadas de salami</p>	 <p data-bbox="1280 1282 1445 1339">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1470 1282 1580 1335">1 plato pastelero</p>	

Croissant Milán-Gratinadora

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar dos tajadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos:



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

1

Croissant Milán-Gratinadora



Croissants Milán-Gratinadora

4



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la banda gratinadora de forma paralela, con las mitades de pan separadas.



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Fin

Croissant Milán-Horno racional

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar dos tajadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos:



Colocar las dos tajadas de salami en el pan.



Tomar dos tajadas de salami del inserto de la mesa fría.



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

Croissant Milán-Horno racional

1A



Queso Sabana: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres tajadas que es la porción necesaria.



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón.

1B



Queso Doble Crema: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

1C

Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 25 gramos con la cucharada o espátula medidora.



Colocar la porción del queso sobre el otro lado del croissant.



Esparcir el queso uniformemente.

2

Croissant Milán-Horno racional

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta. El tiempo de croissant es 1:30 min para Limonar y 1:00 min para Fontanar y Plaza Claro.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura.



Fin

Tomar un plato pastelero y colocar el croissant. Entregar para servir al cliente.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.

Producto	Ingredientes					
 <p data-bbox="349 839 542 901">Croissant Tres Quesos</p>	 <p data-bbox="668 832 794 915">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="852 846 1020 901">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1093 836 1251 919">1 porción de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1300 829 1456 912">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1512 843 1624 898">1 Plato pastelero</p>	

Croissant Tres Quesos-Gratinadora

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar una tajada de queso sabana establecidas en la receta.

1



Colocar el queso sobre el pan, en forma centrada.



Tomar las tajadas de queso crema establecidas en la receta.



Colocar la rebanada de queso de forma extendida.

Croissant Tres Quesos-Gratinadora



Queso Sabana:
Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres tajadas que es la porción necesaria.



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón.



Queso Doble Crema: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.



Queso Crema: Tomar 30 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.



Colocar el croissant en la banda gratinadora, de manera paralela, con las mitades de pan separadas.

Tomar el croissant con la pinza, y colocarlo en la bandeja de salida.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Tomar un plato pastelero y colocarlo a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora, empujando el croissant al plato.

Fin

Croissant Tres Quesos-Horno racional

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar una rebanada de queso sabana.



Colocar el queso sobre el pan, en forma centrada.



Tomar una rebanada de queso doble crema.



Colocar la rebanada de queso de forma extendida.

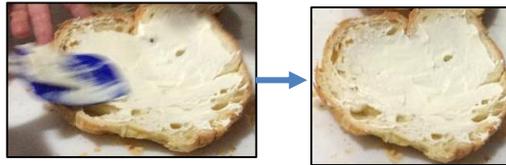
1

Croissant Tres Quesos-Horno rational

1



Queso Crema: Tomar 25 gramos con la cucharada medidora.

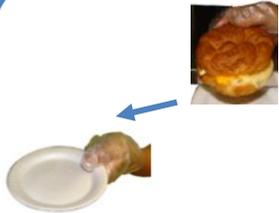


Untar en la otra cara del pan, cubriendo toda la superficie.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta. El tiempo de croissant es 1:30 min para Limonar y 1:00 min para Fontanar y Plaza Claro.

Fin



Tomar un plato pastelero y emplatar el producto.



Colocar la tapa del pan sobre la base.



Sacar el croissant del horno con ayuda de unas pinzas.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura.

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="483 542 676 635">Croissant Clásico Doble Crema</p>	 <p data-bbox="763 542 879 628">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="966 549 1139 614">2 Tajadas de jamón de pavo</p>	 <p data-bbox="1188 549 1342 642">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1410 556 1516 621">1 Plato pastelero</p>
 <p data-bbox="483 906 666 999">Croissant Clásico Queso Crema</p>	 <p data-bbox="763 899 879 985">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="946 906 1120 963">2 Tajadas de jamón de pavo</p>	 <p data-bbox="1188 906 1342 992">1 Tajada de Queso Doble Crema</p>	 <p data-bbox="1420 913 1526 971">1 Plato pastelero</p>
 <p data-bbox="473 1242 676 1313">Croissant Clásico Sabana</p>	 <p data-bbox="763 1242 879 1328">1 pieza de pan tipo croissant</p>	 <p data-bbox="946 1263 1120 1320">2 Tajadas de jamón de pavo</p>	 <p data-bbox="1168 1263 1342 1320">1 Tajada de Queso Sabana</p>	 <p data-bbox="1420 1263 1526 1320">1 Plato pastelero</p>

Croissant pavo-Gratinadora

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar dos tajadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos:



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón de pavo extendida sobre la superficie del croissant.

Croissant pavo-Gratinadora

1A



Queso Sabana:
Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres tajadas que es la porción necesaria.



Doblar la rebanada de queso a lo largo, sin romperla.



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón de pavo.

1B



Queso Doble Crema:
Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Doblar diagonalmente la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

1C



Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 50 gramos con la cucharada medidora.



Colocar la porción del queso sobre el pan.



Esparcir el queso uniformemente.

2

Croissant pavo-Gratinadora

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la banda gratinadora de forma paralela, con las mitades de pan separadas.



Al salir el croissant, cogerlo con las pinzas y jalarlo a la bandeja de salida.



Colocar croissant en plato. Ubicar el plato a nivel de la bandeja de salida de la gratinadora y empujar el croissant al plato.



Tomar un plato pastelero.



Colocar la tapa del pan sobre la base.

Fin

Croissant pavo-Horno rational

Inicio



Sacar el pan del exhibidor o del lugar indicado para su almacenamiento, siguiendo la guía de PEPS.



Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



Tomar dos tajadas de jamón de cerdo del inserto de la mesa fría.



Tomar el queso del inserto, de acuerdo al tipo de queso seguir los siguientes pasos:



Colocar la segunda rebanada en forma triangular al lado de la primera,



Colocar la primera rebanada de jamón extendida sobre la superficie del croissant.

Croissant pavo-Horno racional

1A



Queso Sabana: Levantar el plástico que separa del queso y sacar las tres tajadas que es la porción necesaria.



Colocar la rebanada de queso sobre el jamón.

1B



Queso Doble Crema: Desprender el plástico de la rebanada de queso.



Colocar la rebanada de queso evitando que se salga del contorno.

1C



Queso Crema: En el momento de servir asegurarse de tomar 25 gramos con la cucharada o espátula medidora.



Colocar la porción del queso sobre el otro lado del croissant.



Esparcir el queso uniformemente.

2

Croissant pavo-Horno racional

2



Cerrar la mesa fría, la cual debe permanecer abierta el menor tiempo posible y tirar a la basura los empaques de las materias primas que se hayan utilizado.



Colocar el croissant en la bandeja y llevar al horno.



Colocarse los guantes de alta temperatura, introducir en el horno el croissant y cerrar la puerta. El tiempo de croissant es 1:30 min para Limonar y 1:00 min para Fontanar y Plaza Claro.

Fin



Colocar la tapa del pan sobre la base. Emplatar y entregar para servir al cliente.

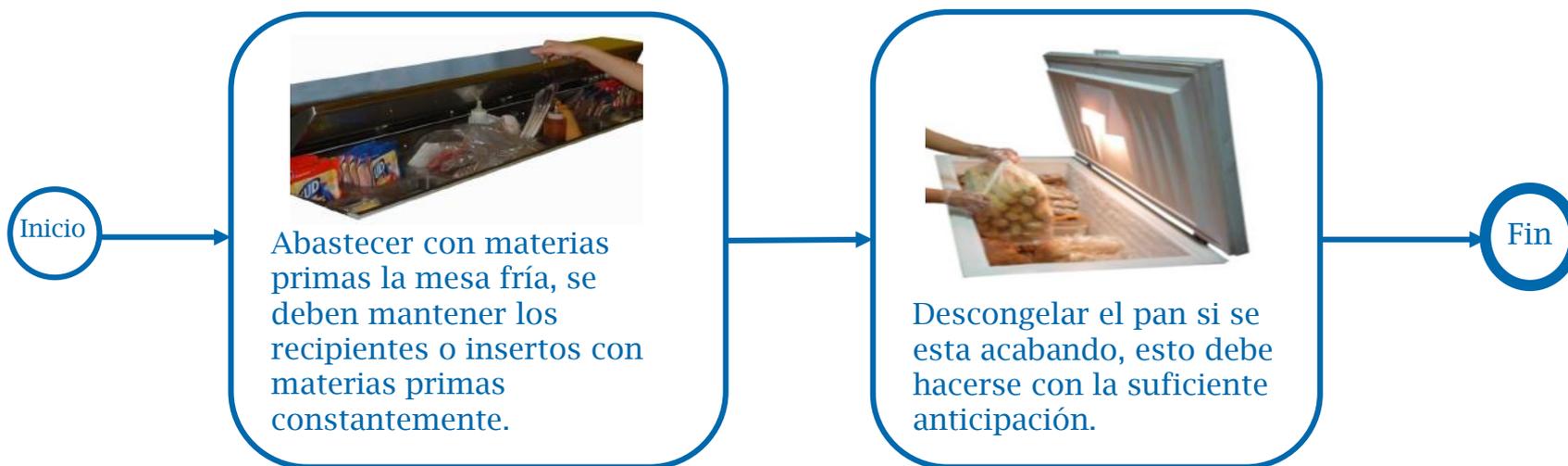


Sacar el croissant, tomándolo con las pinzas y llevarlo hasta la mesa de preparación.



Cuando se escuche la alarma del horno, sacar la bandeja con el croissant, usando los guantes de alta temperatura.

Actividades en la operación





Inhabilitación
Mesa Fría



Inhabilitación
de pan



Exhibidor de
pan



Inhabilitación
Gratinadora



Inhabilitación
Horno Turbo
Chef



Inhabilitación
Horno Rational

Inhabilitación

Inicio



Cuchillo eléctrico.
Desconectar el cuchillo eléctrico de la corriente.



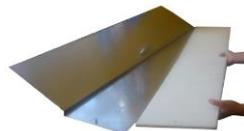
Presionar el botón que se encuentra en la base para retirar las cuchillas.



Lavar las cuchillas en el lavaplatos o lavadero de acuerdo a lo indicado en la guía de limpieza de utensilios.



Retirar los recipientes o insertos de la mesa fría.



Mesa Fría. Retirar la tabla de preparación de la mesa fría y colocarla en la cocina.



Rociar desengrasante en un paño azul y limpiar la base hasta retirar toda la suciedad. Almacenar la base del cuchillo en la cocina.



Colocar las materias primas de los insertos en recipientes de policarbonato con tapa. Colocando los paquetes que quedaron abiertos encima, para ser utilizados primero al otro día



Almacenar materias primas: Almacenar los recipientes con tapa dentro del refrigerador de la mesa fría.

Inhabilitación

1



Lavar los insertos o recipientes sucios según la técnica de limpieza de utensilios vigente.



Retirar los separadores de la mesa fría.



Lavar los separadores de acuerdo a lo indicado en Limpieza de Utensilios.



Lavarse las manos de acuerdo a la técnica de venta vigente.



Apagar el exhibidor de pan



Lavar la tabla de la mesa fría acuerdo a lo indicado en Limpieza de Utensilios.



Colocarse guantes de plástico.



IMPORTANTE: El pan sobrante al final del día de operación debe ser el mínimo para evitar mermas. Cada tipo de pan debe ir en bandejas diferentes.



Retirar el pan del exhibidor y colocarlo en una bandeja limpia.

2

Inhabilitación - Exhibidor de Pan

2



Introducir la bandeja o charola con el pan en bolsa de plástico transparente y limpia.



Extraer la mayor cantidad de aire posible de las bolsas.



Cerrar la bolsa haciendo un nudo para evitar que entre aire.



IMPORTANTE: Las bolsas deben cambiarse cada tres días, desechando la utilizada.



Bandejas o Charolas del Exhibidor de Pan. Guardar las bandejas o charolas de pan en el estibador.



Guardar las bolsas de baguis en el lugar asignado en cada cine.



Apagar la gratinadora y cuando aplica, girar las perillas de tiempo y de temperatura hacia la izquierda, hasta el tope.



Colocar la bandeja de la gratinadora en posición vertical, y retirarla del equipo.



Lavar las bandejas de acuerdo a la técnica de lavado de utensilios vigente.

Fin

La limpieza de la gratinadora se debe hacer diariamente. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la gratinadora.





¹ Para quitar las pestañas y los paneles hay que girar los tornillos de mariposa hasta retirarlos. Los filtros y los conductos de aire hay que deslizarlos hacia afuera.

2



Colocar los conductos de aire y colocar los filtros superiores e inferiores deslizándolos hacia adentro.



Colocar los paneles y pestañas con los tornillos de mariposa hasta apretar.



Introducir la banda en la gratinadora, cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho trasero.



Quitarse los guantes para alta temperatura.



Colocar las charolas de cada extremo de la gratinadora, primero en posición vertical hasta que ensamble y después recostarlas.



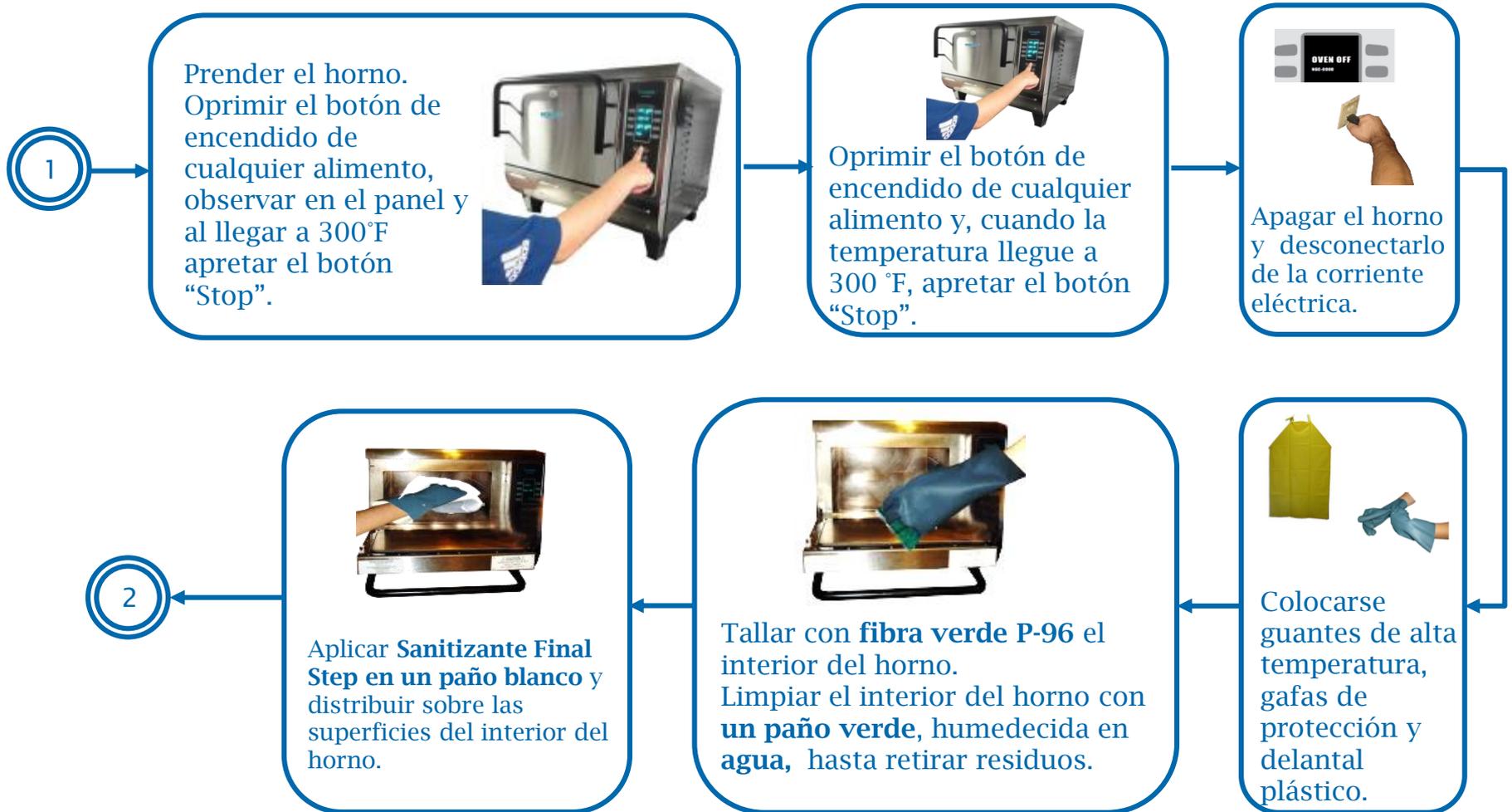
Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora e insertar el pivote de la banda, soltar el seguro de la gratinadora para que quede fija la banda.

Fin

Colocarse el equipo de seguridad necesario: Guantes de látex, y delantal plástico. Tener a la mano paños limpios y secos para la limpieza de superficies del equipo.



Colocarse el equipo de seguridad necesario: Guantes de alta temperatura, y delantal plástico. Tener a la mano paños limpios y secos para la limpieza de superficies del equipo.



2



Colocar la piedra y la rejilla dentro del horno así como el panel inferior de la puerta del horno, limpiar el exterior el horno con un paño y quitarse los guantes.



Limpiar el exterior del horno con **pañó verde** y **Floor Care**, incluyendo la manija. Retirar el **desengrasante Floor Care** con otro **pañó verde** humedecido en agua.

Rociar Sanitizante Final Step en otro paño verde y humedecer el exterior del horno, poniendo especial atención a la manija de apertura del horno.

Dejar secar al aire.

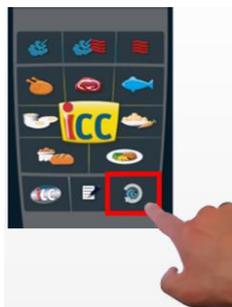
Fin



Quitarse los guantes de protección, gafas de protección y el delantal plástico.

Importante: El lavado automático del equipo debe **realizarse siempre al finalizar el día laboral**, cuando el equipo indique que debe realizarse.

Inicio



Ir al menú principal y dirigirse al icono que indica el estado de limpieza.



Si, la flecha es blanca indica que el equipo no necesita limpieza. Por el contrario si, la flecha es roja indica que el equipo necesita limpieza.



El horno indica el estado de limpieza en el que se encuentra.

1



Enfriar

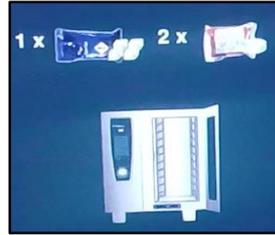


El horno indicara si se debe realizar un enfriamiento previo al lavado automático, si es sí, seleccionar el botón indicado y dejar la puerta del horno abierta, cuando el horno llegue a una temperatura de 49°C se detendrá el enfriamiento.



Al momento de realizar el lavado automático es impórtate observar los diferentes lavados que el horno recomienda (Con el símbolo de dos flechas) y seleccionar el que recomienda el equipo.

1



El horno indica cuantos **paquetes** de pastillas se necesita de acuerdo al tipo de lavado seleccionado.



Abrir los paquetes de pastillas con tijeras y guantes plásticos de lavado. **Importante:** Para la manipulación de las pastillas rojas y azules es necesario siempre utilizar guantes plásticos.

Abrir la rejilla que se encuentra dentro del horno y ubicar las pastillas rojas en el contenedor y cerrar la rejilla.



Importante: Se debe usar guante protector para abrir la rejilla interior del horno.



Ubicar las pastillas azules en el contenedor indicado.

En caso de no contar con stock de pastillas azules, se puede hacer el lavado solo con las pastillas rojas, ya que las rojas son las desengrasantes.

2



Cerrar la puerta del horno para el inicio del lavado automático.



El horno indicara el tiempo de duración del lavado, no se debe abrir la puerta durante el lavado. **Importante:** El lavado no debe realizarse en medio de la operación del día, tampoco debe realizarse con las bandejas dentro del horno.

Fin



Devolverse al menú inicial y apagar el equipo.



El horno indicara la finalización del lavado automático mediante un sonido.

LIMPIEZA DEL FILTRO.

Importante: La limpieza del filtro debe realizarse 1 vez por semana.

Inicio



Limpieza del filtro: Tomar una moneda e ingresarla en el orificio principal y aplicar fuerza hacia abajo para sacar el filtro que se encuentra en la parte inferior del horno RATIONAL.

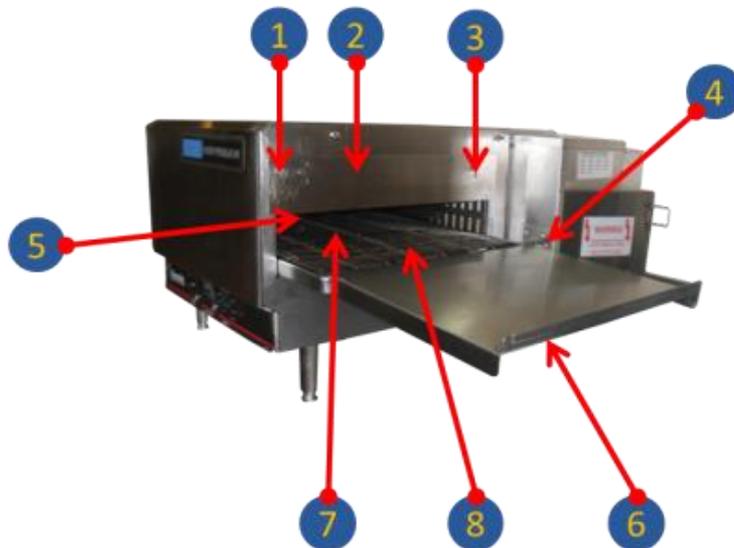
Fin



Lavar el filtro con agua fría y dejarlo secar al aire, cuando el filtro este totalmente seco ingresarlo nuevamente al horno.

Porciones extras para baguis

Producto	Porción	Imagen
Jamón de Cerdo	2 rebanadas	
Jamón de Pavo	2 rebanadas	
Salami	3 rebanadas	
Queso doble crema	2 rebanadas	
Queso Sabana	1 rebanada	
Queso Crema	25 gramos	



<p>1</p>  <p>Panel</p>	<p>2</p>  <p>Pestañas</p>	<p>3</p>  <p>Tornillos</p>
<p>4</p>  <p>Pivote</p>	<p>5</p>  <p>Conducto de aire</p>	<p>6</p>  <p>Charola</p>
<p>7</p>  <p>Filtro</p>		<p>8</p>  <p>Banda</p>

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	15/01/2015
03	Se cambia la codificación del documento. Se modifican los flujos de los procesos, se coloca la palabra inicio y final, además se cambian las letras por números cuando se pasa de una página a otra. Se coloca información de medidas de precaución.	24/10/2018

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de **“Información Confidencial”** toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

