



GUÍA RÁPIDA
COCINA
REGION ANDINA-CHILE

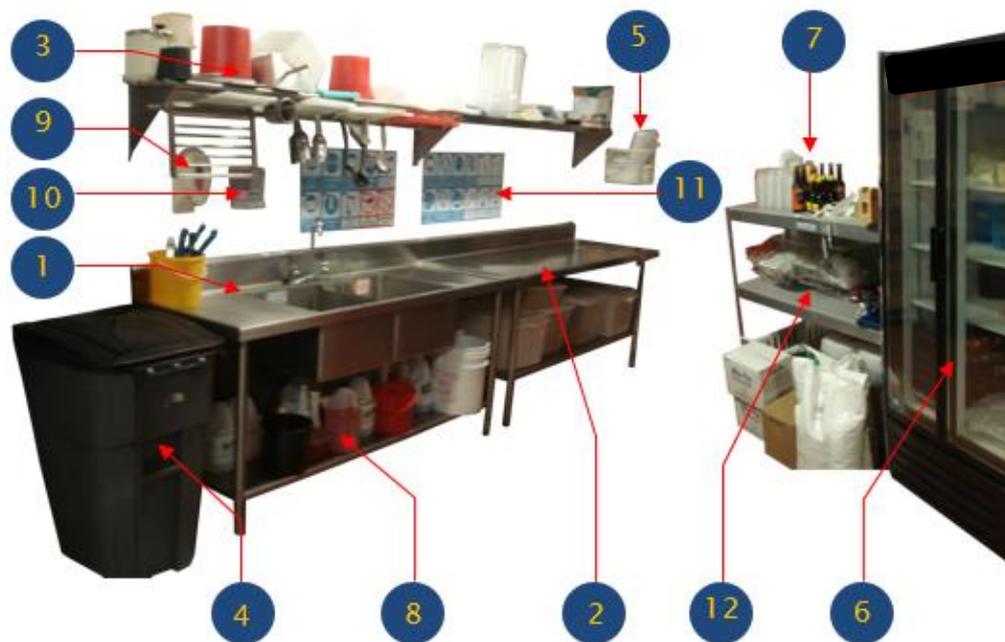
RA-GR-COCI-CH-01



Cocina

Distribución Física de la Cocina

RA-GR-COCI-CH-01



- | | |
|---|--|
| <p>1 Lavaplatos/Lavadero/Pileta</p> <p>2 Mesa de trabajo</p> <p>3 Anaquel/Estante de utensilios</p> <p>4 Basurero</p> <p>5 Bolsas</p> <p>6 Refrigerador</p> | <p>7 Blísters para nachos</p> <p>8 Líquidos de limpieza</p> <p>9 Desinfectante de manos</p> <p>10 Jabón para manos</p> <p>11 Avisos de operación</p> <p>12 Anaquel/Estante de insumos, materias primas</p> |
|---|--|

- Cocina es un área del conjunto que funciona como auxiliar de confitería. En la cocina se elabora el porcionado de algunas de las materias primas/insumos con el objetivo de reducir el tiempo de preparación de los productos alimenticios al momento de su venta.
- También se alistan los Condimenteros que forman parte de confitería y se realiza el lavado y desinfección de los utensilios que son usados diariamente.

Los siguientes son los productos elaborados y porcionados en la cocina de confitería:

Tomate Picado

Tomate cortado en pequeños cuadros, previamente desinfectado para acompañar alimentos de confitería.



Cebolla Picada

Cebolla cortada en pequeños cuadros, previamente desinfectada para acompañar alimentos de confitería.



Equipos



Refrigerador



Congelador



Báscula



Mesa de Trabajo



Condimentero



Carro Transportador de Hielo



Servilletero



Dispensador de Bombillos



Carro Transportador

Utensilios



Tablas



Cuchillo



Cucharón
para Hielo



Recipientes de
plástico con tapa



Recipientes de
Policarbonato



Recipiente
térmico de
icopor con tapa



Bandejas



Insertos de
plástico con tapa



Insertos de
Plástico con
Sifón



Contenedor de
Insertos



Baldes o
Cubetas



Escoba

Utensilios, Químicos y Artículos Varios



Recogedor



Trapero



España P-94



Paños verde,
azul y blanco



Guantes
para lavar



Desengrasante
Break Up



Sanitizante /
Desinfectante
Final Step



Basurero



Jabón de Manos



Desinfectante
para manos



Limpiavidrios
Glance



Lapiceros y
Marcador



Etiquetas para
marcar



Piedra para
Afilar Cuchillos

Habilitación



Control de
Materias Primas



Lavado de
Utensilios



Alistamiento y
Porcionamiento de
Materias Primas



Condimentero

Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con
punto de
control



Flujo



Decisión





Revisión de Materias
Primas



Recepción de Materias
Primas

Revisar que el abastecimiento de tomate y cebolla picados y jalapeño, sea suficiente según la afluencia esperada.. Revisar que las materias primas estén en buen estado, si no lo están, desecharlos.



Verificar que exista una reserva de materias primas: Mostaza, mayonesa y ketchup, que se requieren dependiendo de la afluencia esperada.

Revisar la cantidad y el estado de las salchichas.



Revisar que exista una reserva de bolsas de nachos , el número depende de la afluencia esperada.

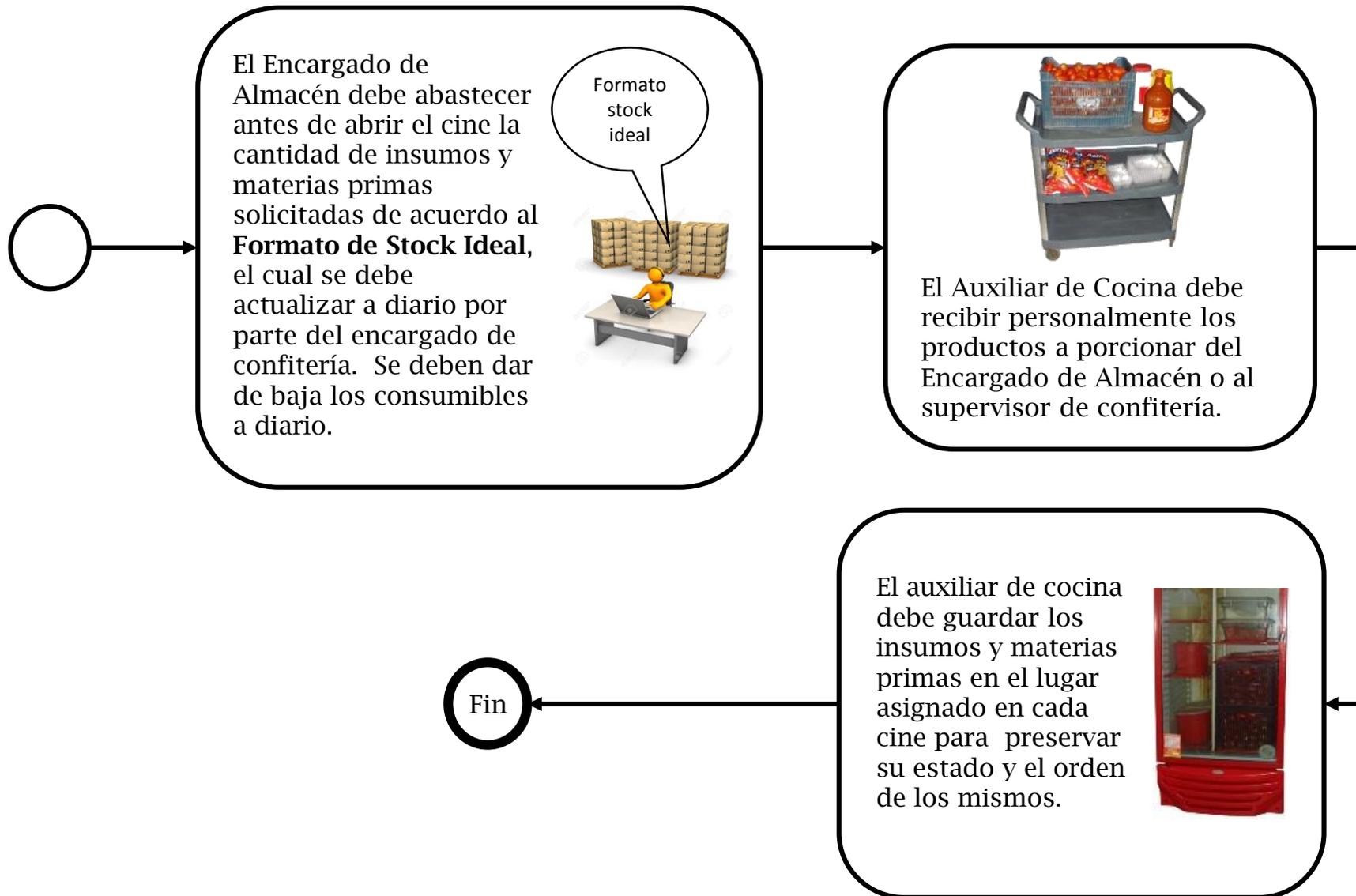


Necesito
xxx...



Si hay productos faltantes solicitarlas al supervisor o al encargado de Almacén.

Fin





Lavado de Utensilios

En la noche, debieron quedar los sifones de mantequilla en agua. Por la mañana, al iniciar actividades, sacarlos del agua y lavarlos de acuerdo a lo indicado en **Lavado de Sifones** y tirar el agua del recipiente donde estaban.



Verificar que los utensilios se encuentren limpios, en caso contrario lavarlos como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Lavar los paños de acuerdo al **Lavado y Uso de Paños**.

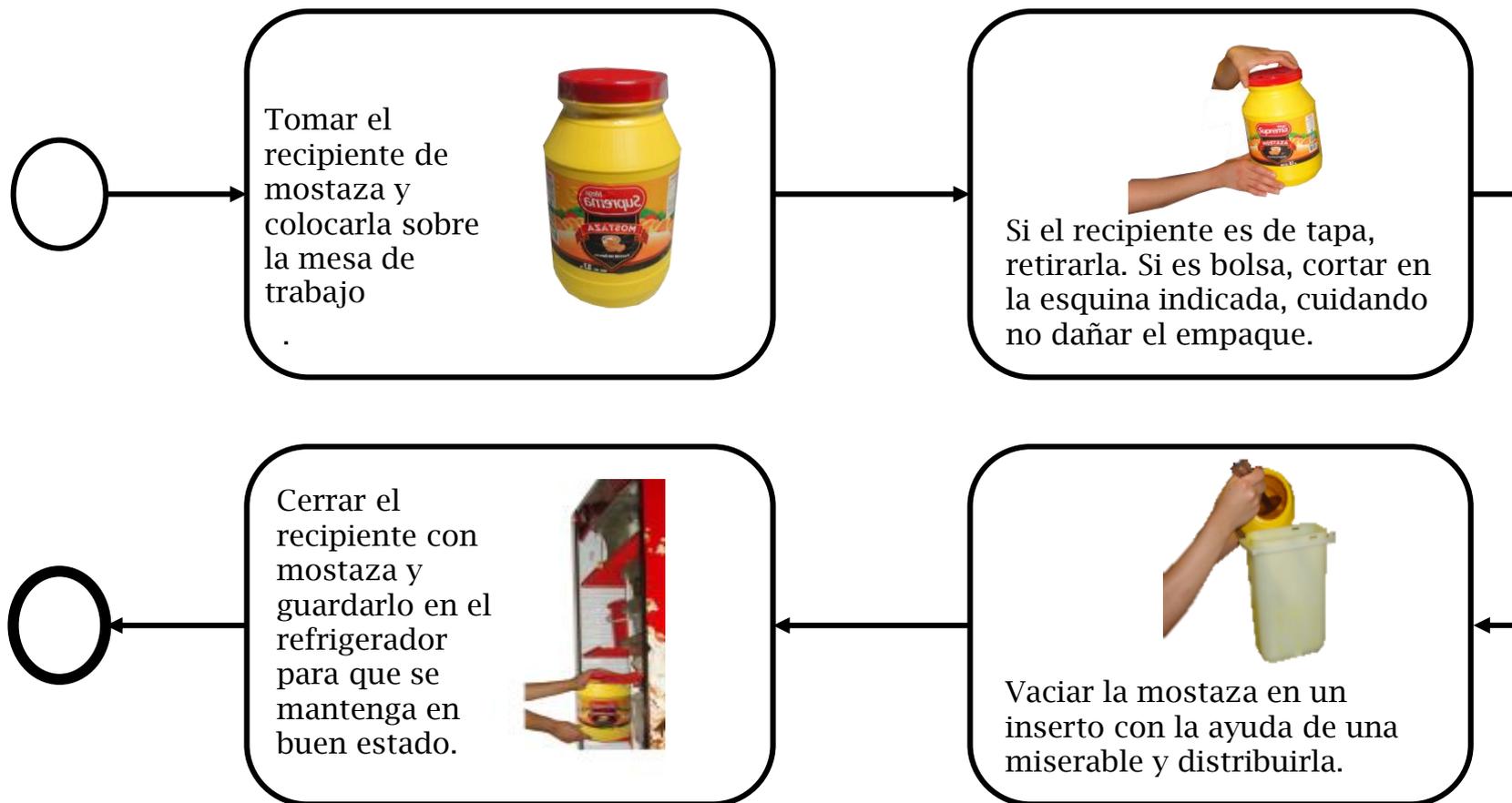


Fin

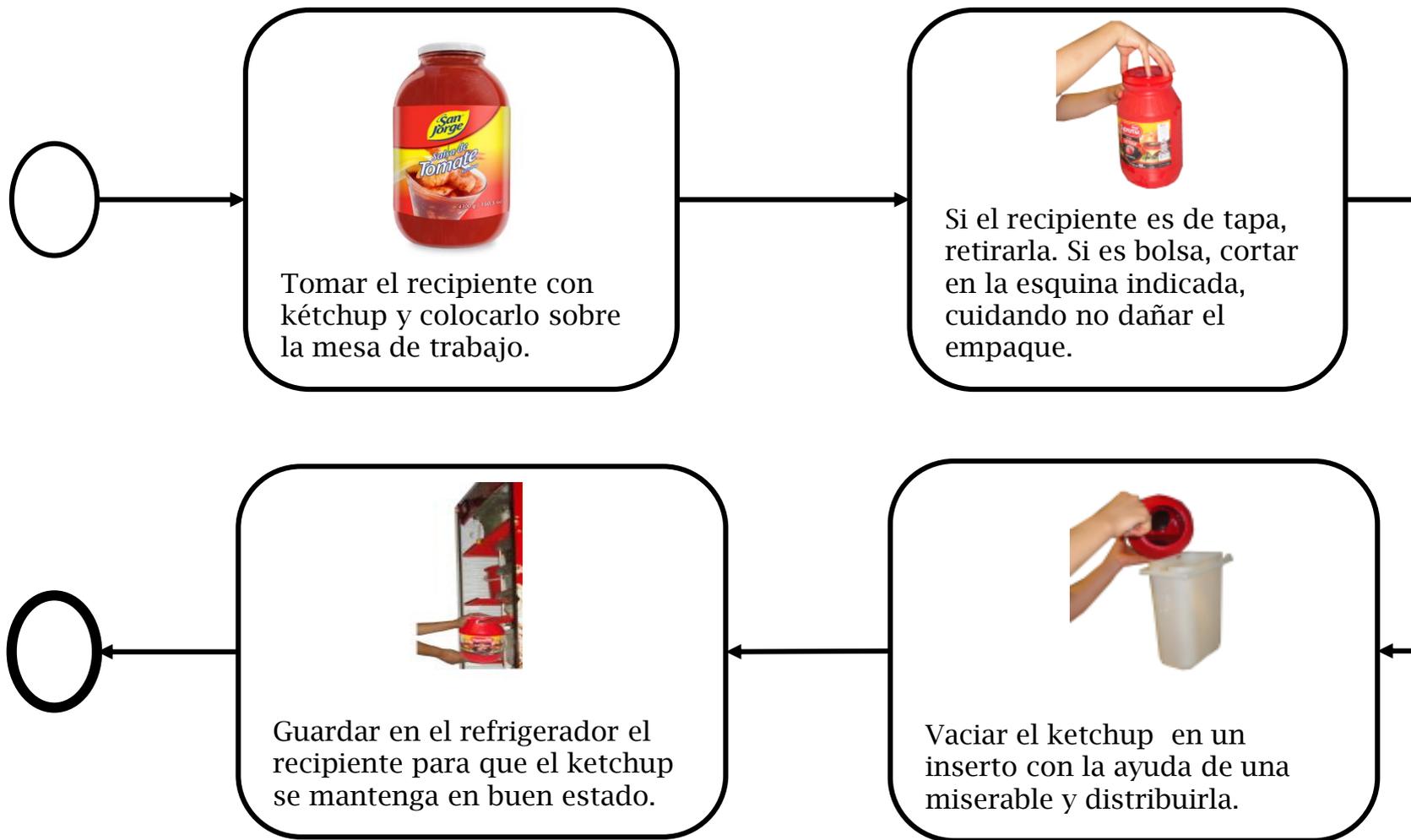
Cocina
Alistamiento de Salsas para Condimenteros confitería
RA-GR-COCI-CH-01



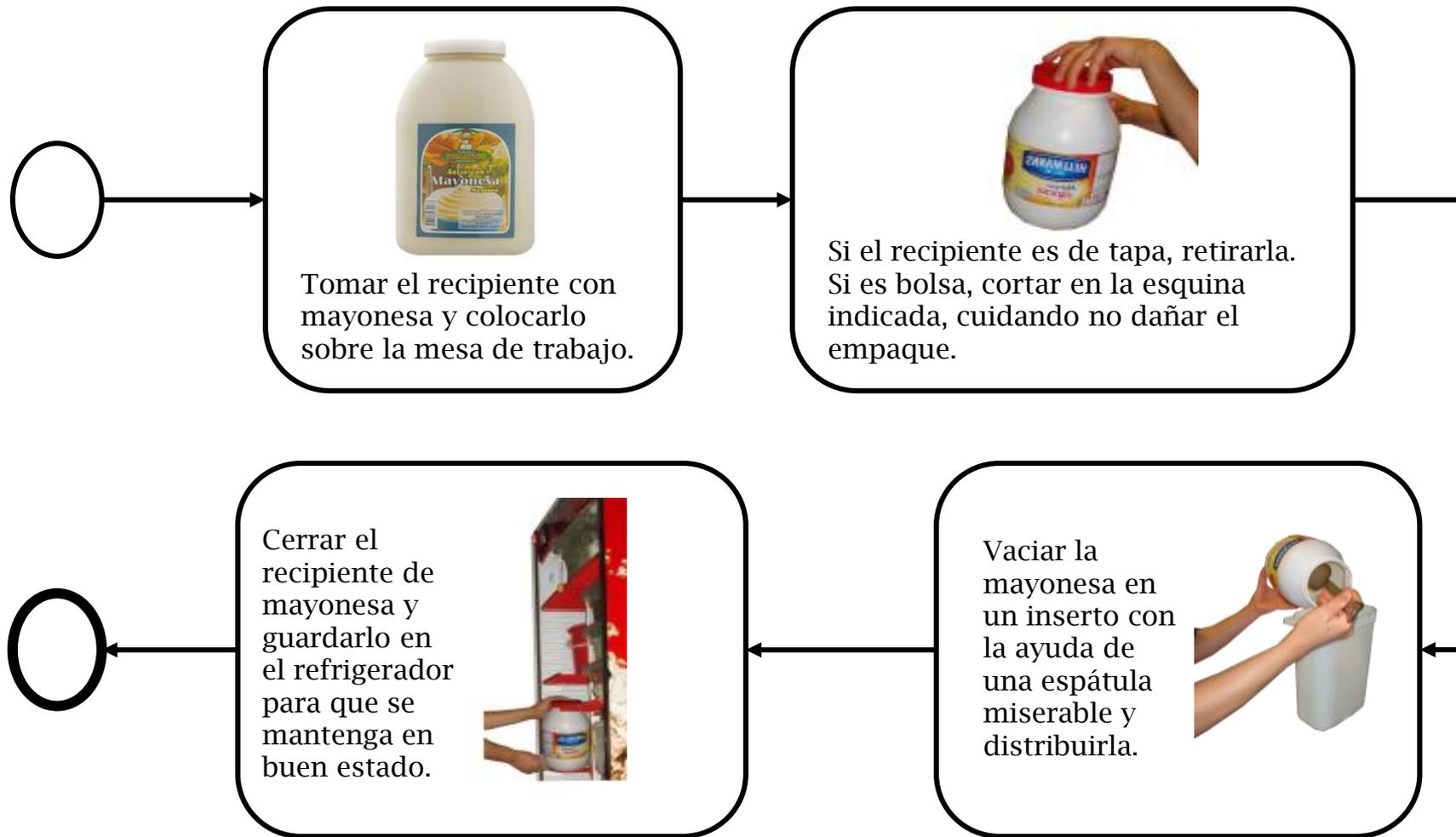
Condimenteros:
Alistamiento de Salsas



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de confitería y Baguis con los que se cuente.



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de confitería y Baguis con los que se cuente.



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de confitería y Baguis con los que se cuente.



Preparación para
porcionar



Picado de Tomate



Picado de Cebolla



Jalapeños



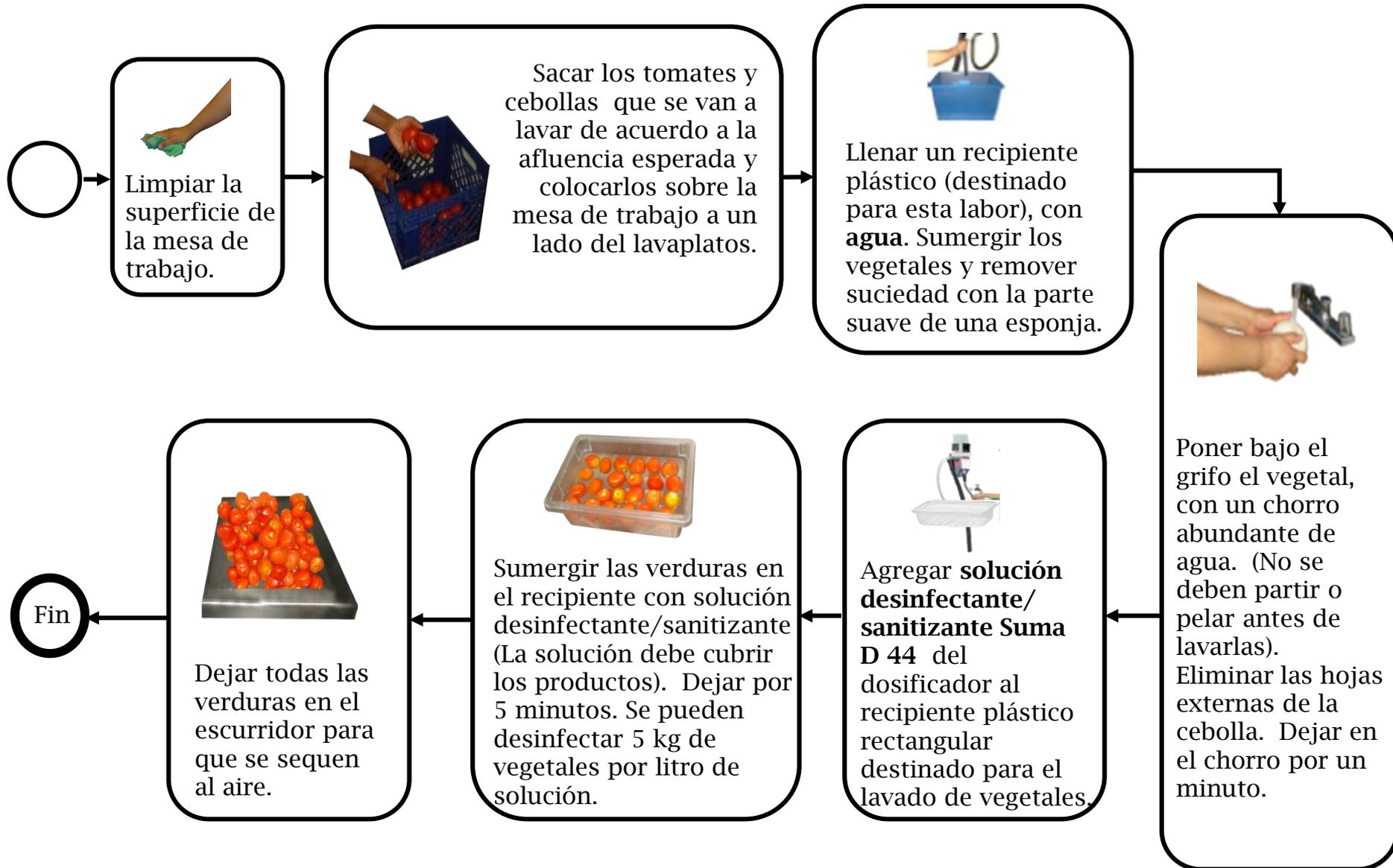
Preparación de
Vegetales



Lavado y Desinfección
de Vegetales



Preparación para el
picado de Vegetales





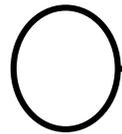
Limpiar la superficie de la mesa de trabajo, según lo indicado en el apoyo visual **Limpieza de Superficies**.



Lavarse las manos según lo indicado en la Técnica de Lavado de Manos.



Tomar una tabla y un cuchillo limpios y colocarlos en la mesa de trabajo.



Revisar la Tabla de Porcionado para saber la cantidad a elaborar.



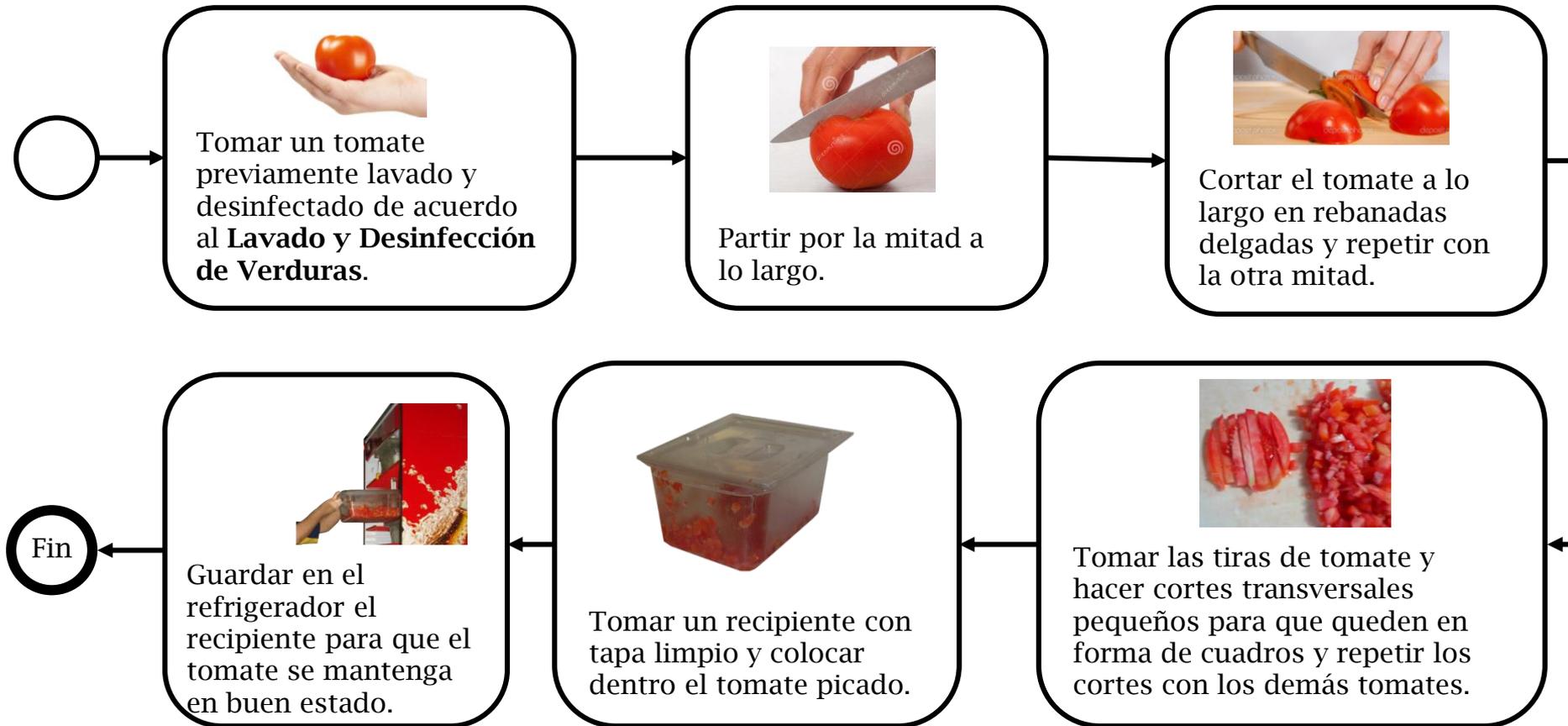
Limpiar con un paño la mesa donde se va a porcionar.



Limpiar la báscula con un paño y colocarle una bolsa de plástico encima.



Preparar los utensilios que se necesitan para porcionar: cuchillos, tablas, ralladores, se deben lavar como se indica en **Lavado de Utensilios**.





Tomar una cebolla previamente lavada y desinfectada de acuerdo a Lavado y Desinfección de Verduras.



Cortar los dos extremos de la cebolla.



Retirar con las manos las capas secas de la cebolla y si es necesario hacer un corte a lo largo para quitarlas.



Cortar la cebolla en rebanadas delgadas a lo ancho y repetir con la otra mitad



Partir por la mitad a lo largo la cebolla y colocar una mitad con la parte plana sobre la tabla.

Tomar las tiras y hacer cortes transversales para que quede en forma de cuadros y repetir con el resto de las cebollas. Si hay procesador, picarla con este.

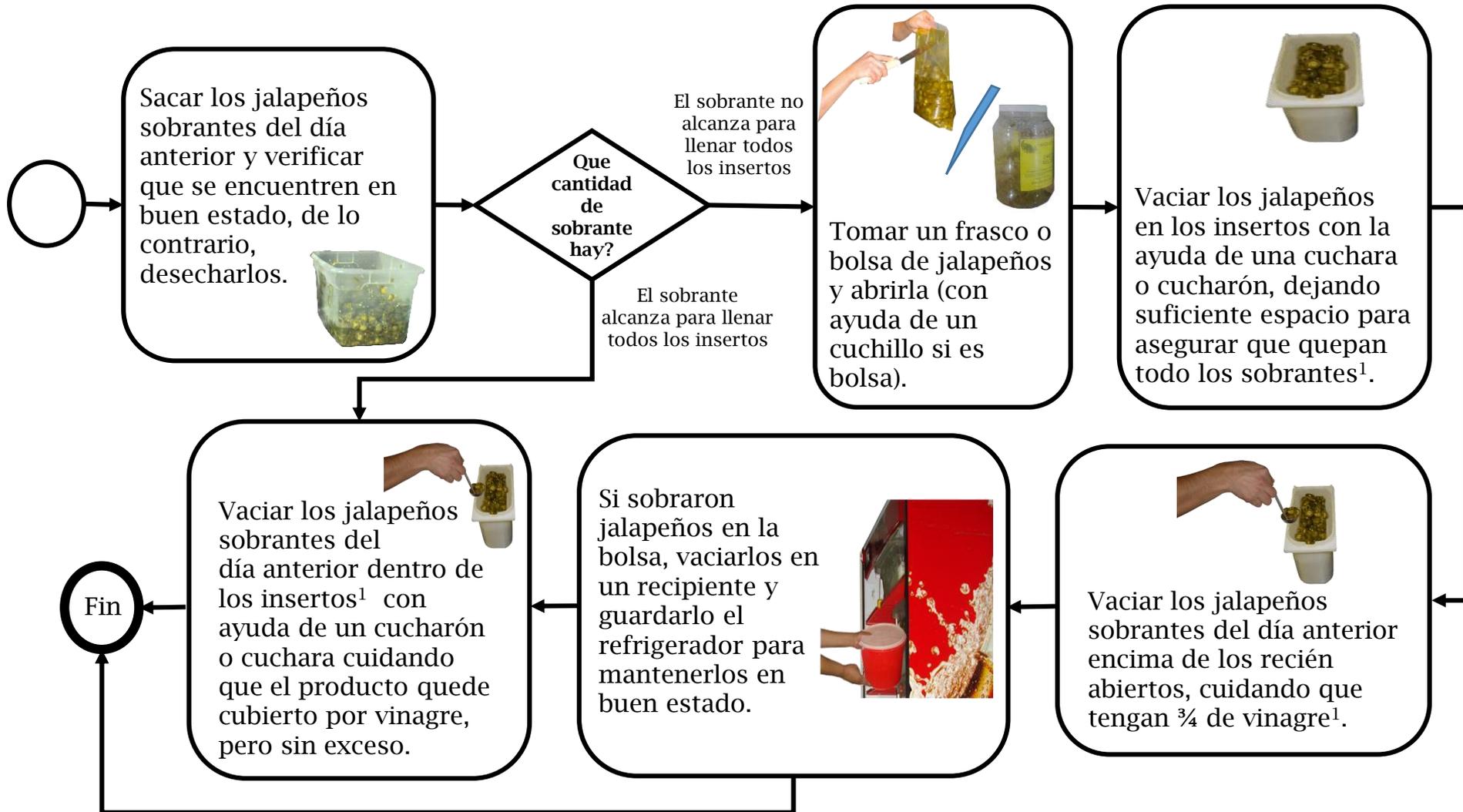


Tomar un recipiente con tapa y guardar la cebolla picada.

Guardar el recipiente en el refrigerador para que la cebolla se mantenga en buen estado.



Fin



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los Condimenteros de confitería y Baguis con los que se cuenta.

² Si aún queda producto en el recipiente, guardarlo en el refrigerador. Si no, lavar el recipiente vacío como se indica en **Lavado de Utensilios**.

Cocina
Habilitación Mueble Condimentero
(Preparación de insertos)
RA-GR-COCI-CH-01



Tomar de la cocina un carrito.

Colocar las tapas y engancharlas a los orificios de la parte superior de los insertos con tomate, cebolla, pepinillos y chiles jalapeños.



Colocar en cada inserto una cuchara metálica, orientándola con la ranura frontal de la tapa.



Colocar los insertos en el nivel medio del carrito, con el mango de las cucharas hacia afuera.



Colocar la tapa con sifón al inserto con mantequilla.



Colocar los insertos en el nivel superior del carrito, poniendo el tubo de descarga hacia afuera.



Poner un recipiente debajo del tubo de descarga del sifón y purgar cada uno de los ellos¹.

Colocar los sifones a los insertos con mostaza, mayonesa Y Ketchup.



Poner un recipiente debajo del tubo de descarga del sifón y purgarlo¹.



Colocar el inserto de mantequilla sobre los insertos con sifón.



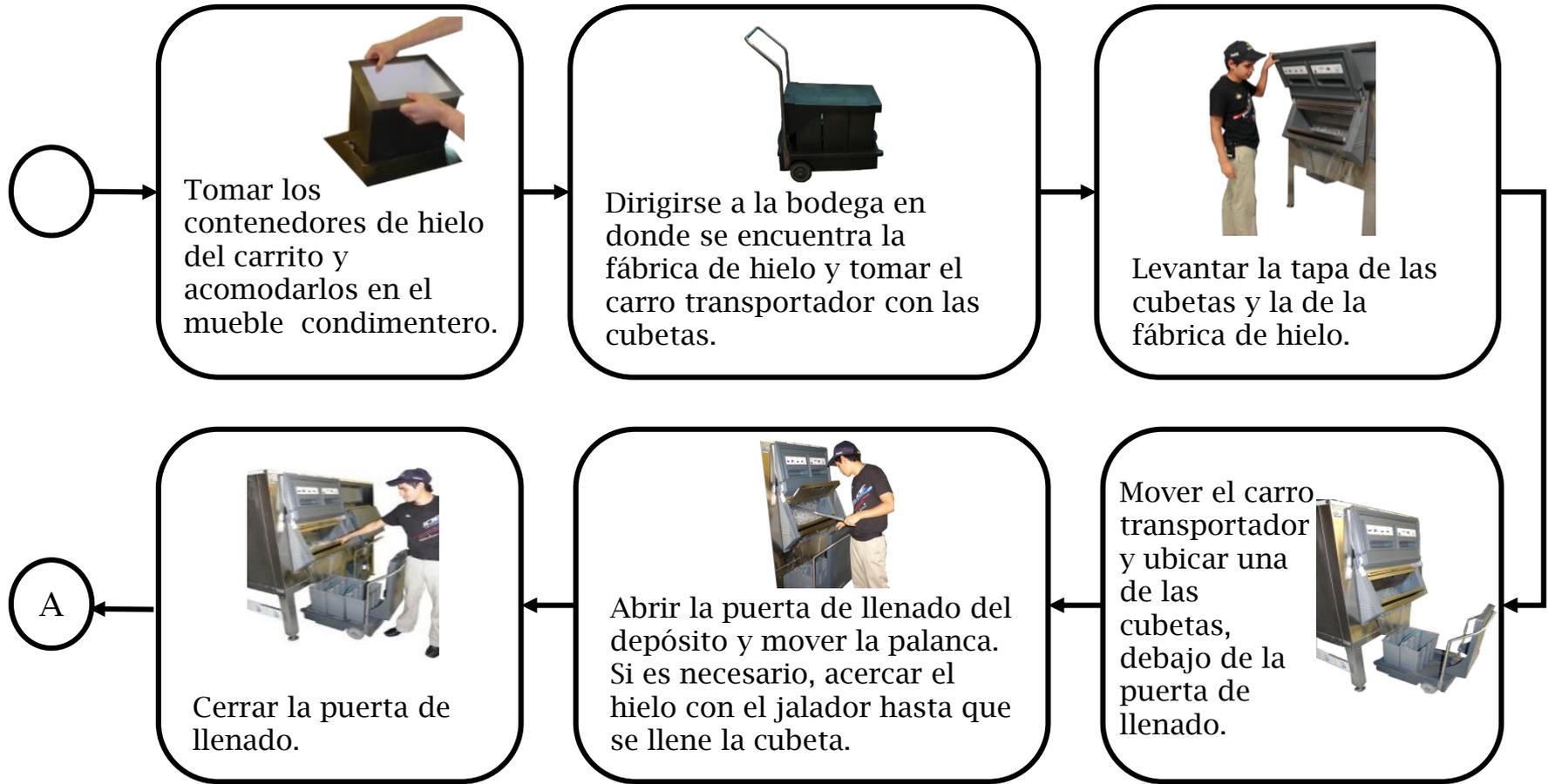
Tomar los contenedores de hielo limpios y colocarlos en la parte inferior del carrito.



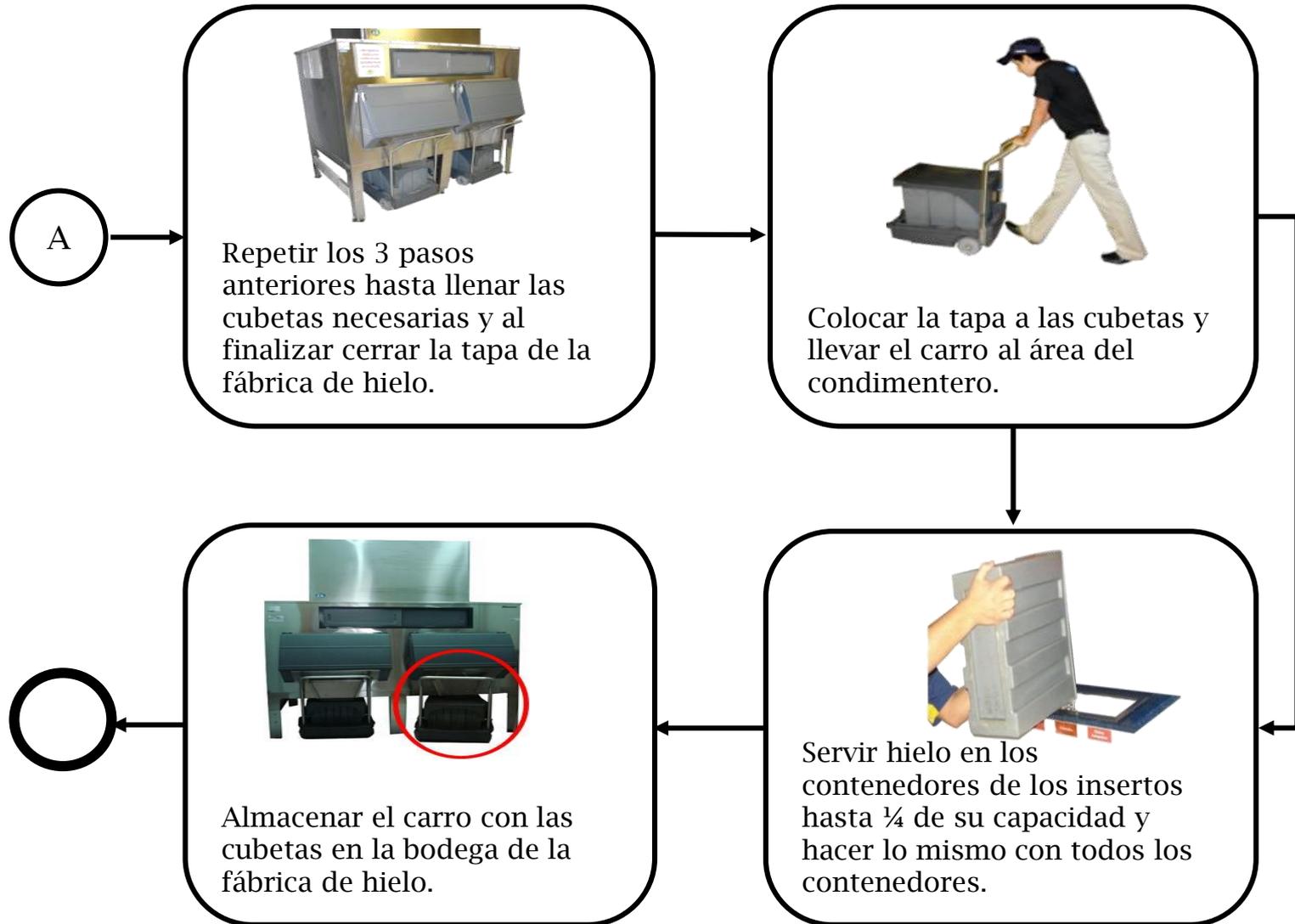
Llevar el carrito con los insertos y contenedores al área de condimenteros.

¹ Para purgarlos se debe presionar el despachador hasta que salga el líquido sin aire o agua.

Todos los días el Auxiliar de Cocina debe realizar el acomodo de los contenedores de hielo de la siguiente manera:



Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo. El jalador se encuentra colgado cerca de la fábrica de hielo, siempre que no se esté usando, debe permanecer en su lugar.



Se puede colocar el hielo en el contenedor de dos formas:

1. Con hielo frappe
2. Con cama de hielo (Este será el procedimiento a seguir en todos los cines)

1. Con Hielo Frappe



2. Con Cama de Hielo Entero

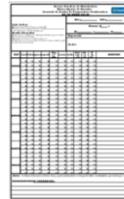
Llevar las cubetas con hielo al área donde se encuentra el condimentero.



Servir hielo en los contenedores de los insertos hasta $\frac{1}{4}$ de su capacidad y hacer lo mismo con todos los contenedores. Agregar sal de forma que cubra los cubos de hielo.



Asegurarse que el hielo quede en contacto con el inserto.



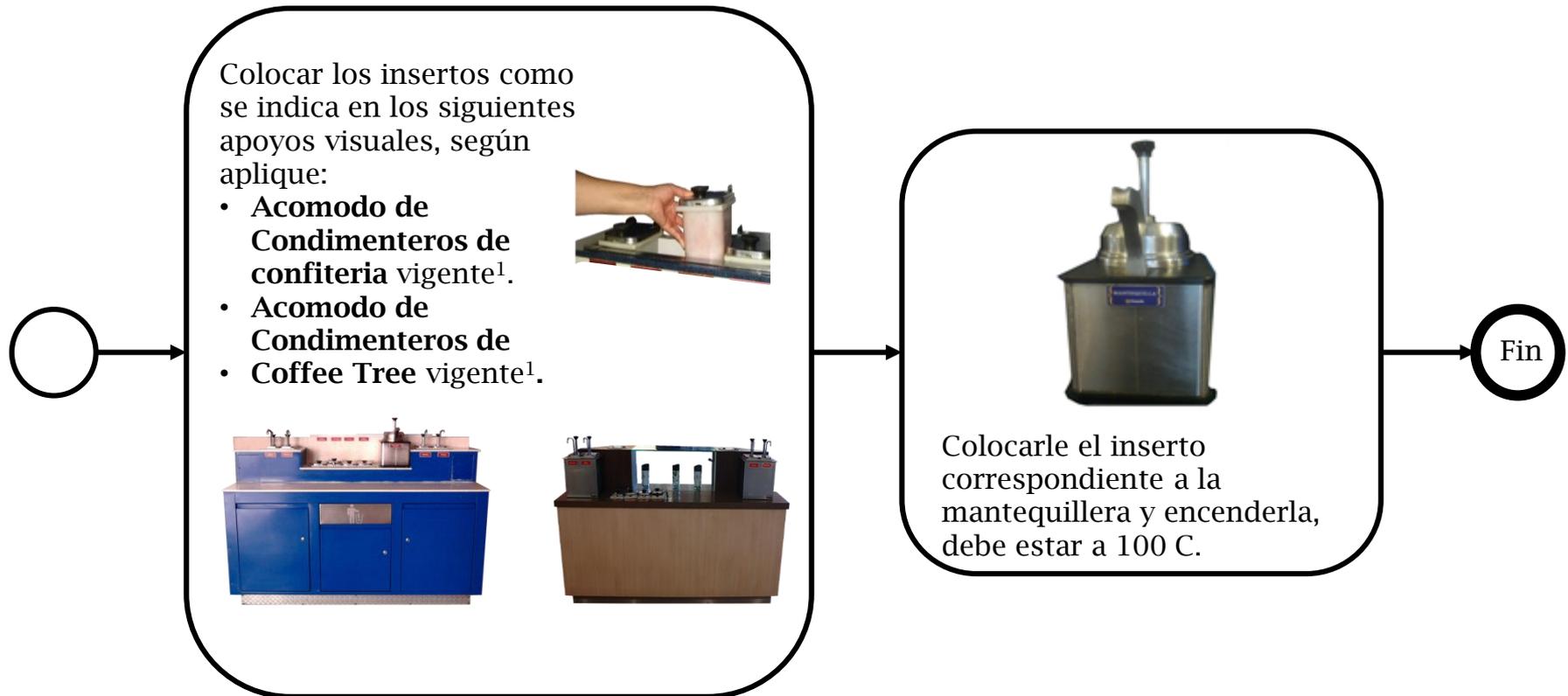
TENER EN CUENTA:
Si al revisar el condimentero, se ha derretido el hielo, debe cambiarse. Por lo cual debe revisarse y anotar la temperatura en la **Bitácora Formato de Control de Temperatura Condimentero**.

Fin

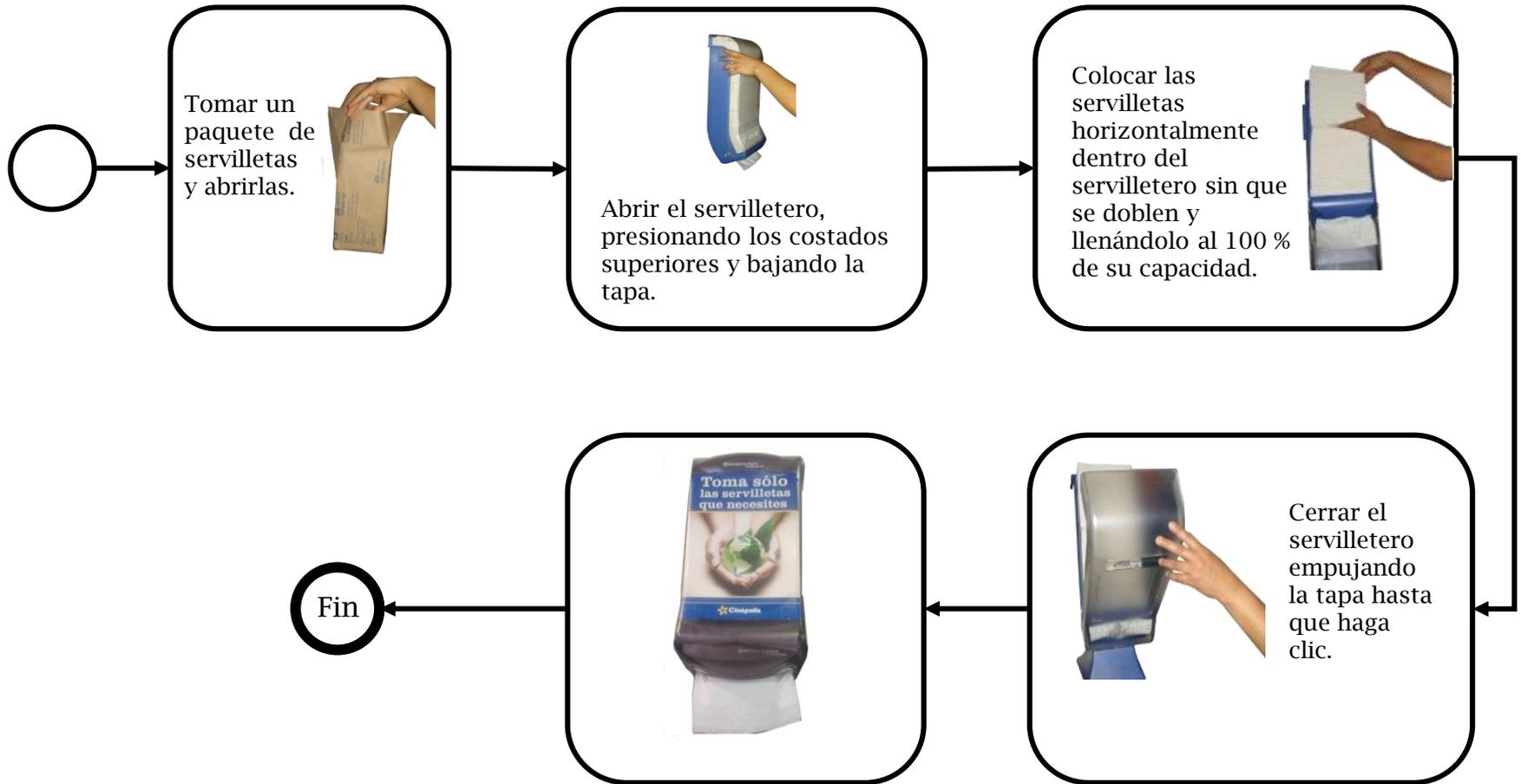


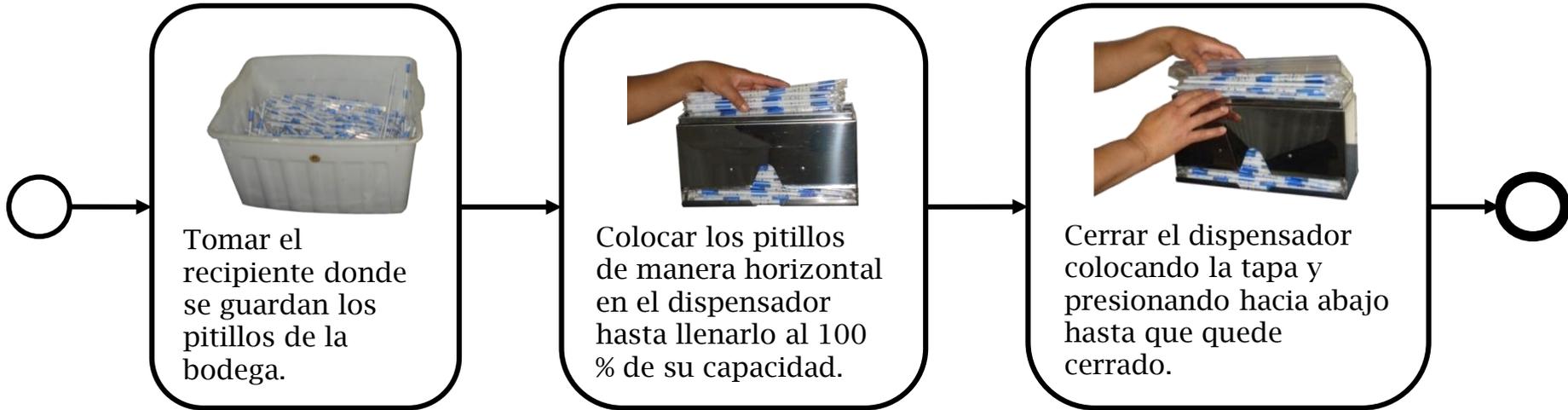
Colocar cada uno de los insertos en el condimentero.

Todos los días el Auxiliar de Cocina debe realizar el acomodo de los insertos con los diferentes condimentos en el mueble condimentero de la siguiente manera:



Si el inserto cuenta con cuchara, la ranura de la tapa frontal deber ir hacia adelante; si el inserto es de sifón, éste debe quedar hacia el frente.

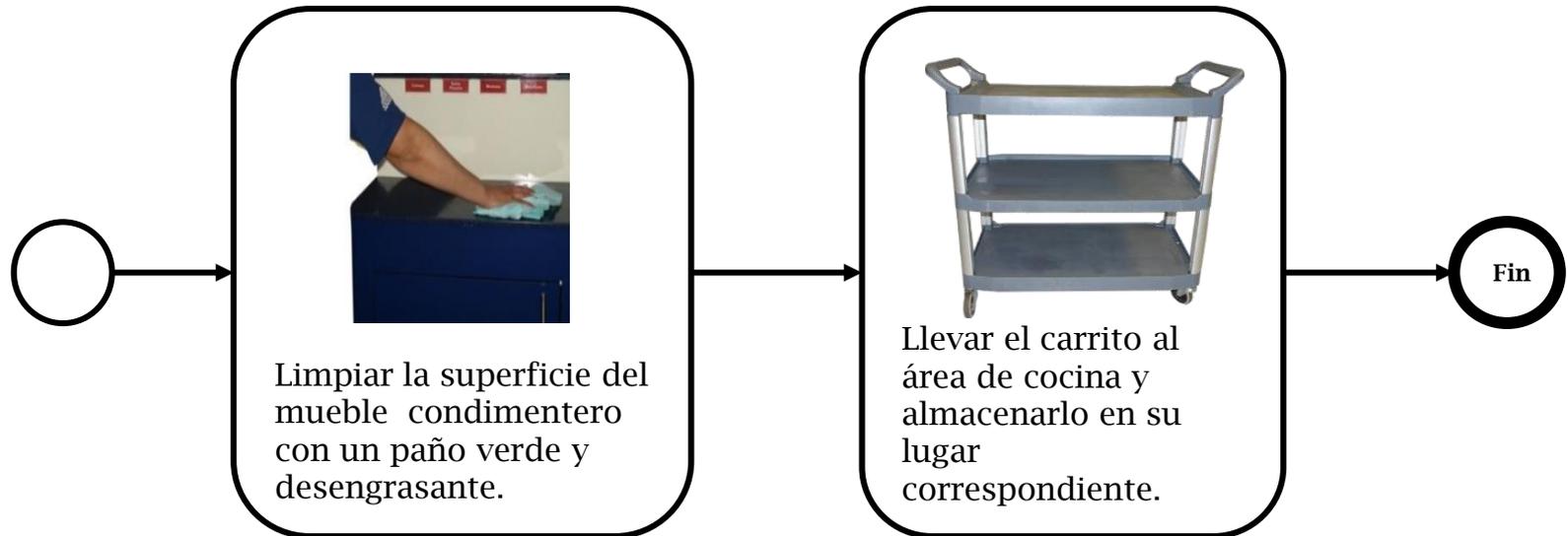




Nota: El diseño del dispensador puede variar en cada país.



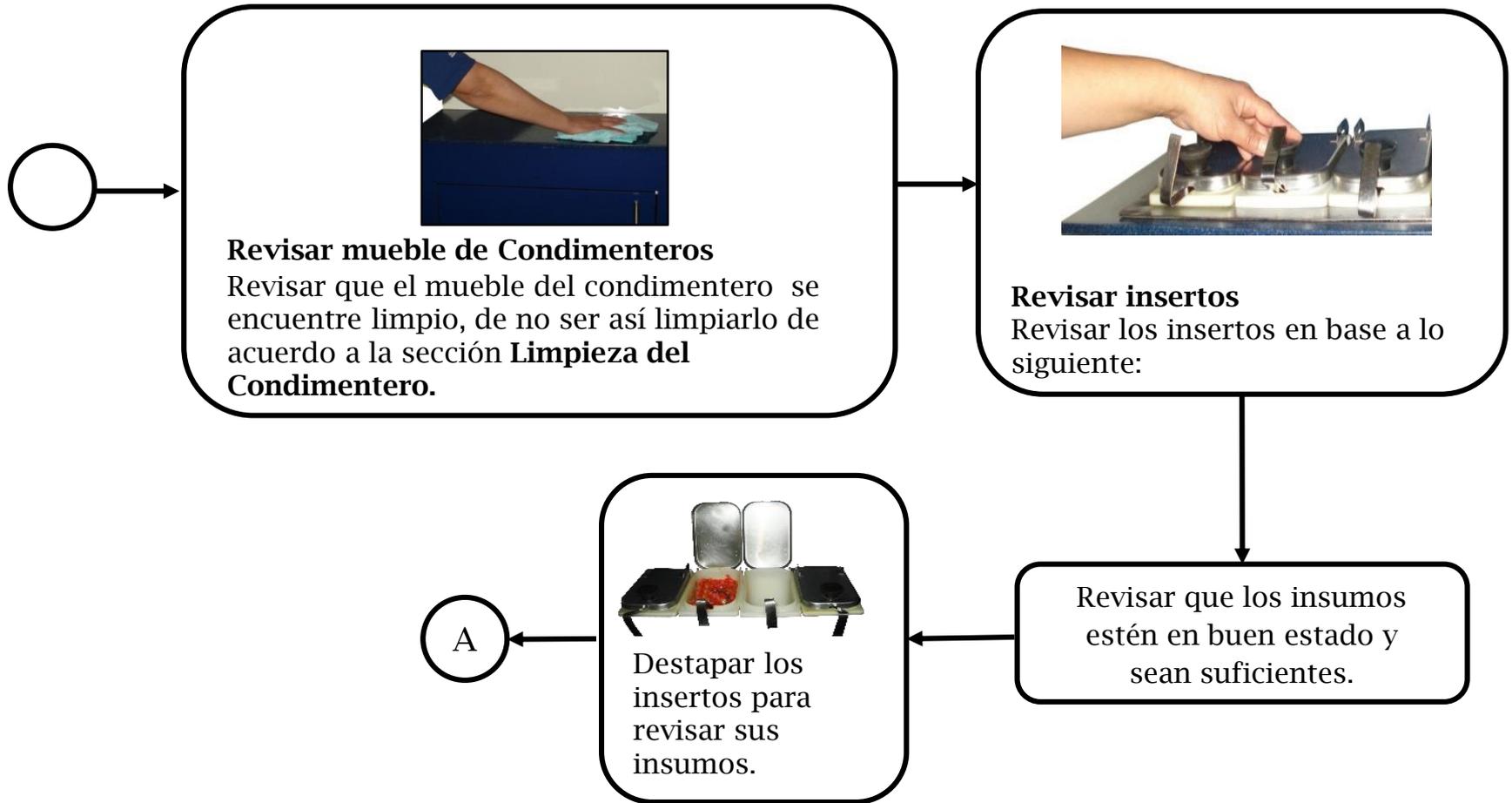
Todos los días el Auxiliar de Cocina debe concluir la habilitación del mueble de condimenteros de la siguiente manera:



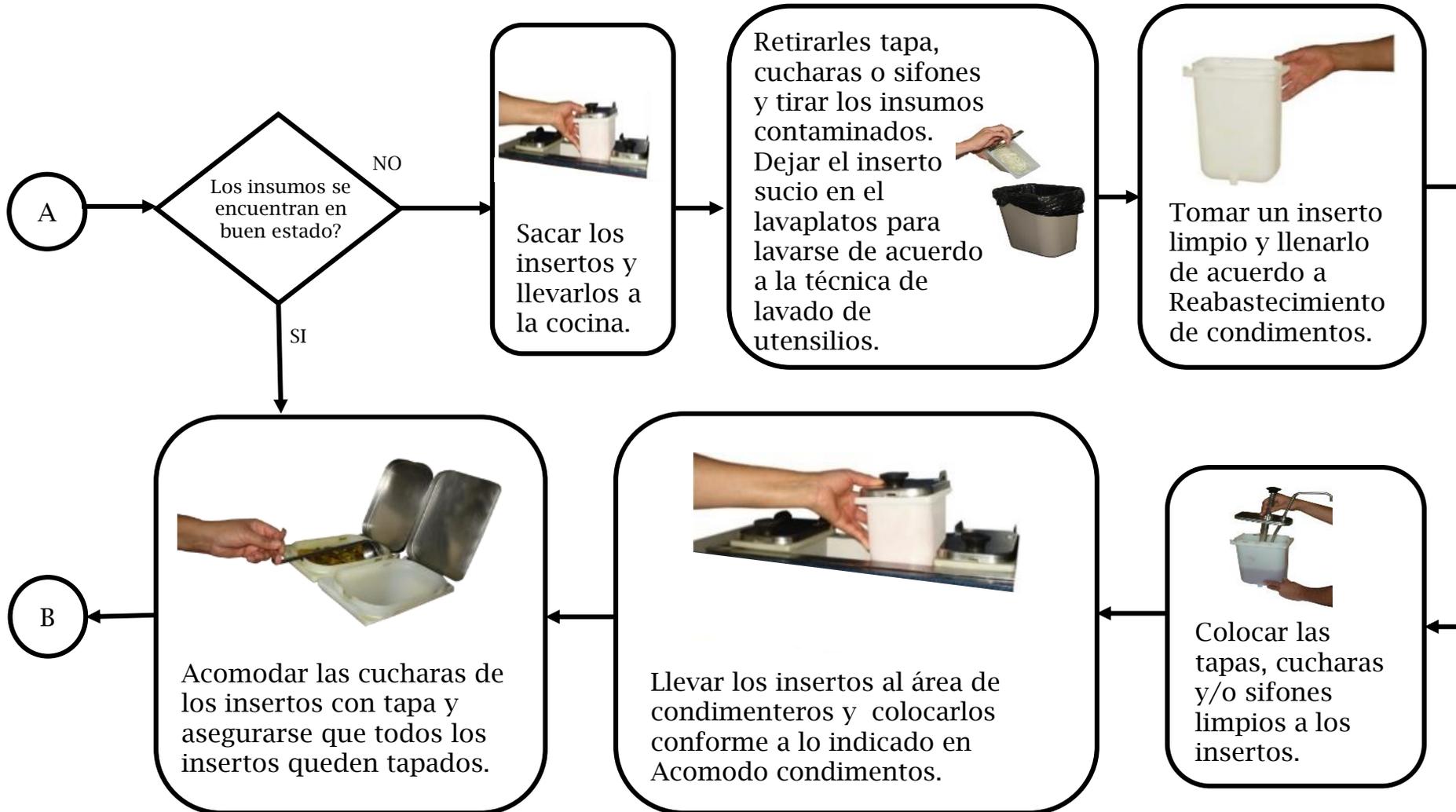


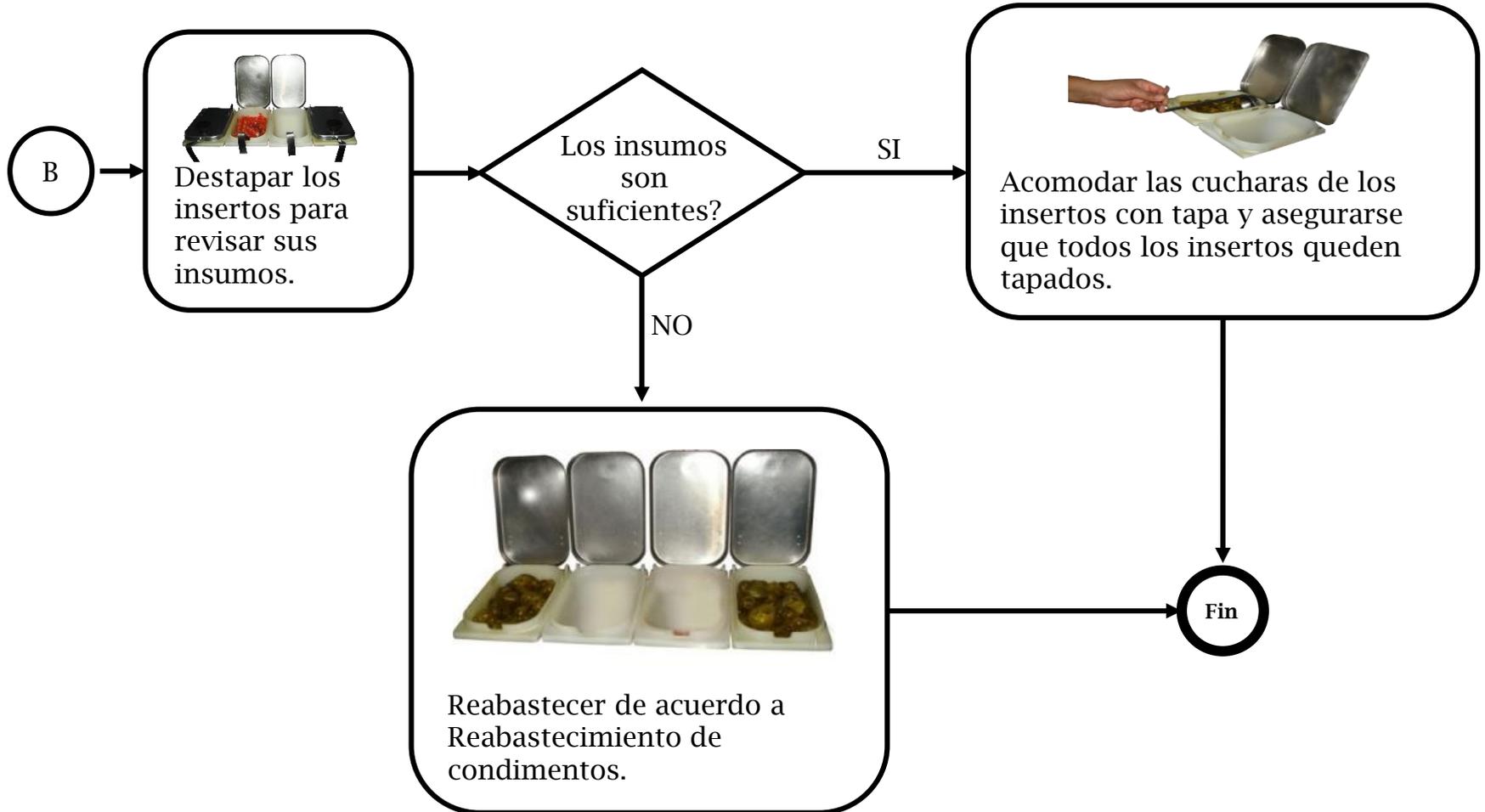
Operación del
Mueble
Condimentero

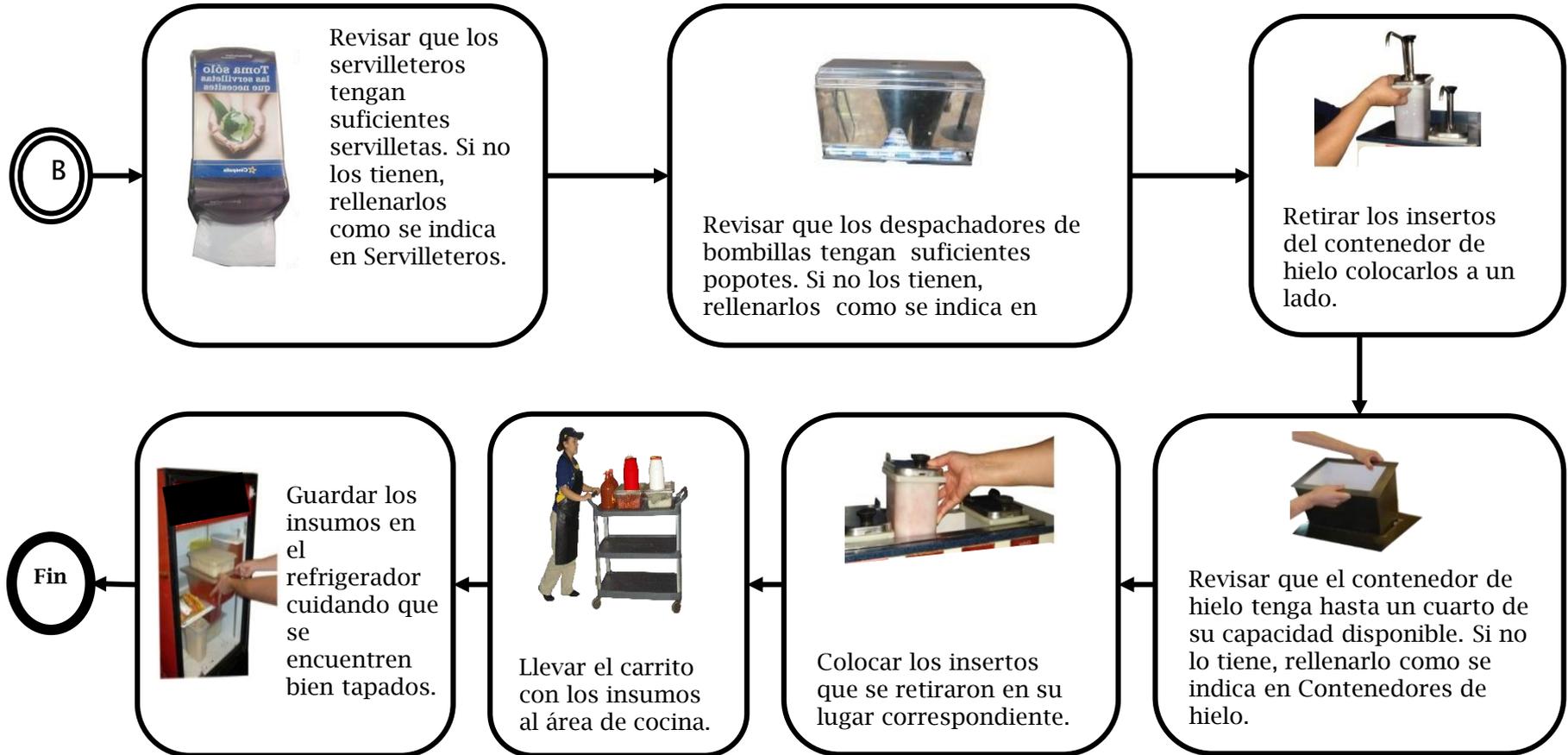
Todos los días durante la operación del conjunto el Auxiliar de Cocina debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:



Todos los días durante la operación del conjunto el Auxiliar de Cocina debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:







A

Se debe tomar la temperatura de cada uno de los productos en los insertos, cuatro veces en el día, en los siguientes tiempos: Media hora después de habilitado el condimentero, entre las 2 y 3 pm, a las 6 pm y antes de cerrar (aprox. 10 p.m.).



Con las manos limpias, retirar la tapa o sifón del inserto al cual se le va a realizar la toma de temperatura.

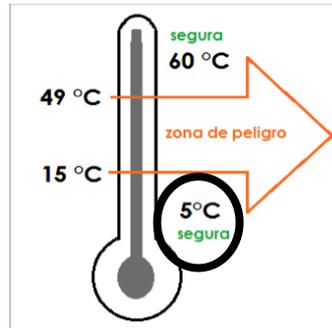


Una vez se ha quitado la tapa, introducir el termómetro limpio (debe ser un termómetro de punzón) y desinfectado, en el inserto, entre los condimentos.



El termómetro debe introducirse en el inserto, cerrar el inserto para que no pierda frío y esperar un minuto para hacer la lectura correctamente.

Registrar la temperatura en la bitácora. Esta se debe encontrar menor o igual 5°C, si marca una temperatura superior, se debe revisar la cama de hielo, y volver a acomodarla hasta obtener la temperatura correcta.



Fin

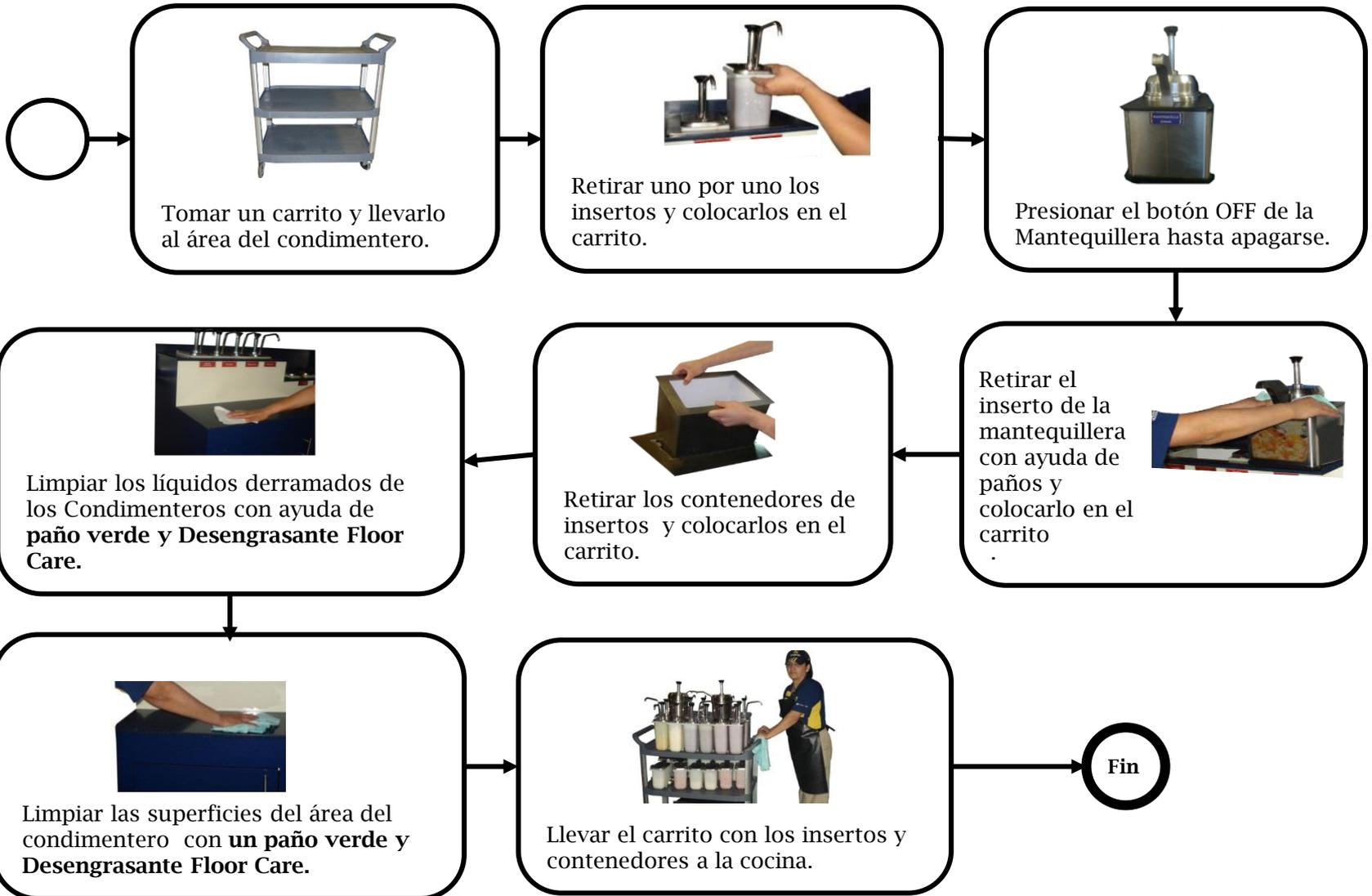
Inhabilitación

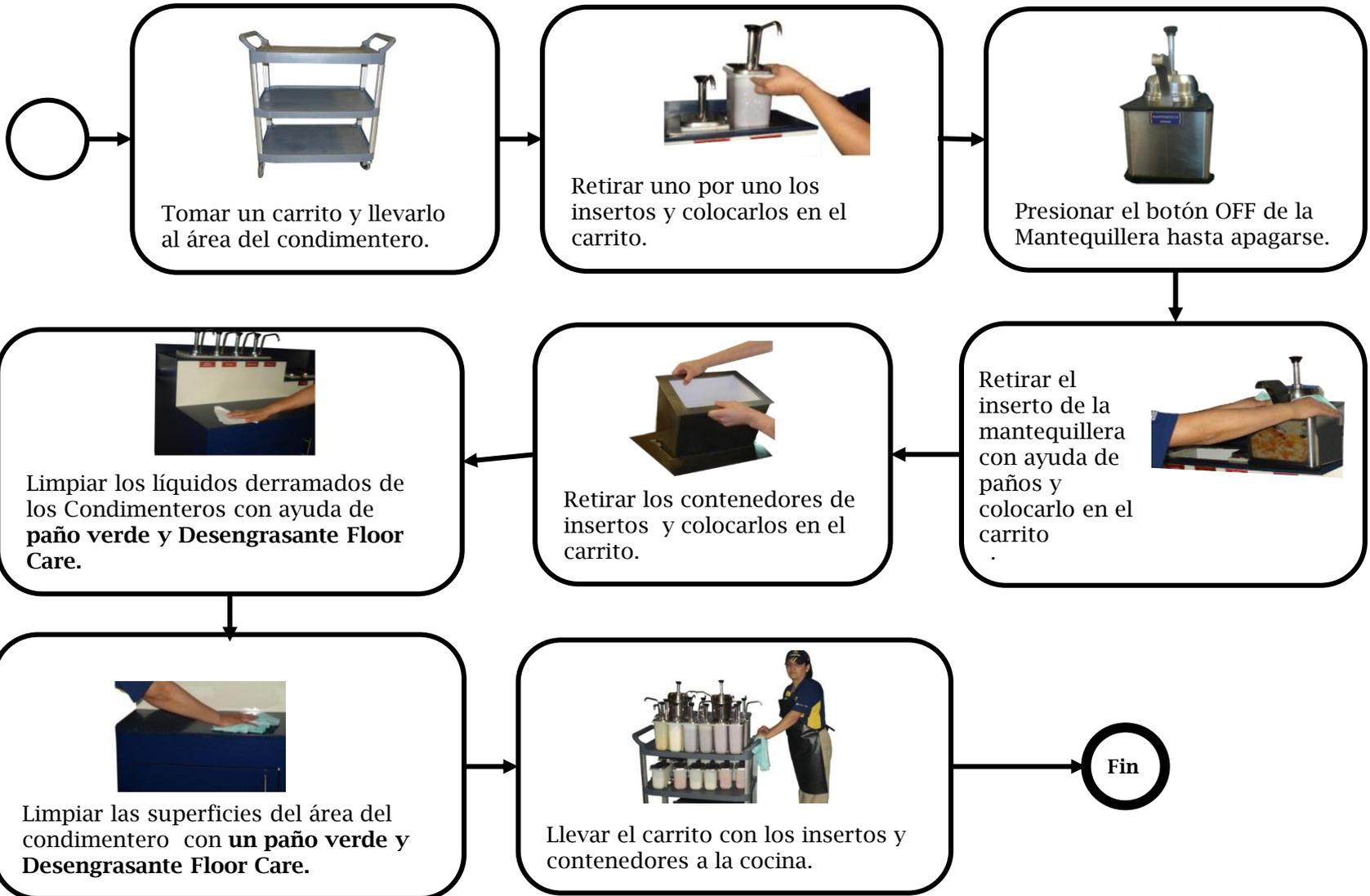


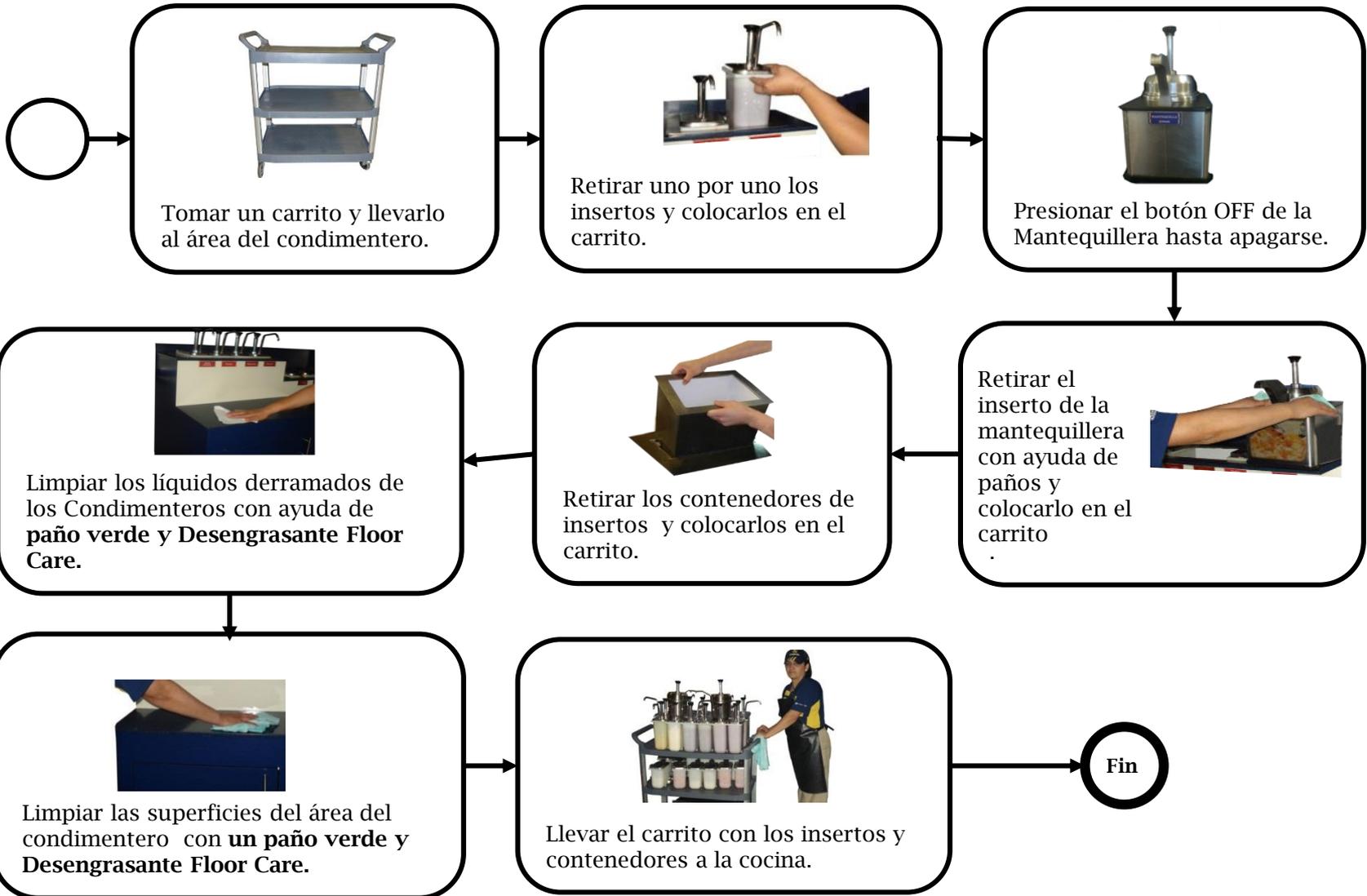
Condimenteros

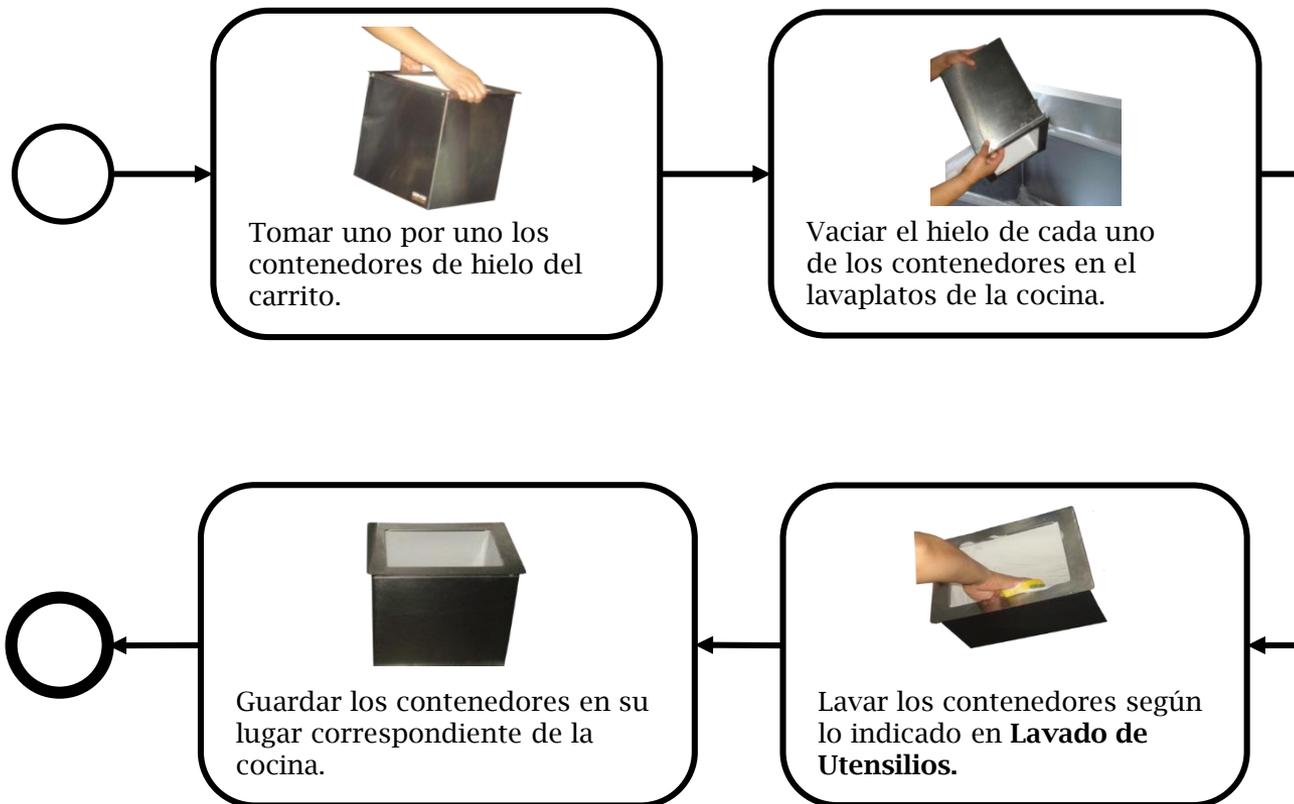


Limpieza General





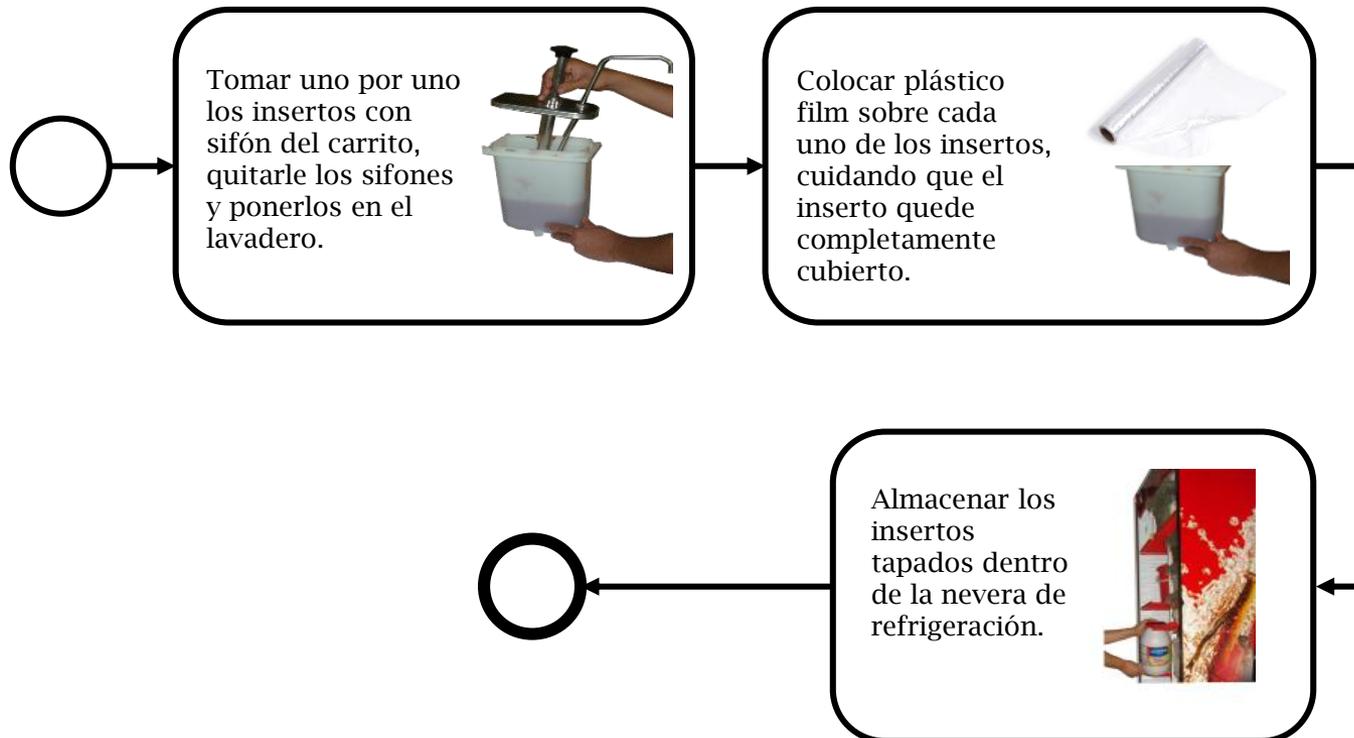




Los insertos de los Condimenteros deben lavarse dos veces por semana: Los días lunes y jueves.

Para los días que no son lavados los insertos, estos deben sacarse de la nevera de refrigeración con la salsa o condimento correspondiente, limpiar si se ven sucios y colocar en el condimentero.

Para los días lunes y jueves que son lavados los insertos aplica el alistamiento que se describe a continuación.



Tomar uno por uno los insertos con sifón del carrito, quitarle los sifones y ponerlos en el lavadero.



Vaciar los insumos sobrantes del día en un recipiente limpio, (diferente al envase original de la salsa, si este se encuentra con producto), con ayuda de una espátula miserable.*



Poner los insertos vacíos en el lavadero y guardar en el refrigerador los recipientes o envases con los condimentos.



Meter la tapa con sifón en el recipiente con agua caliente y purgarlo. Presionar el despachador hasta que el agua salga limpia.



Tomar un recipiente de plástico, llenar máximo tres cuartas partes de agua y colocarlo en el lavadero de la cocina.



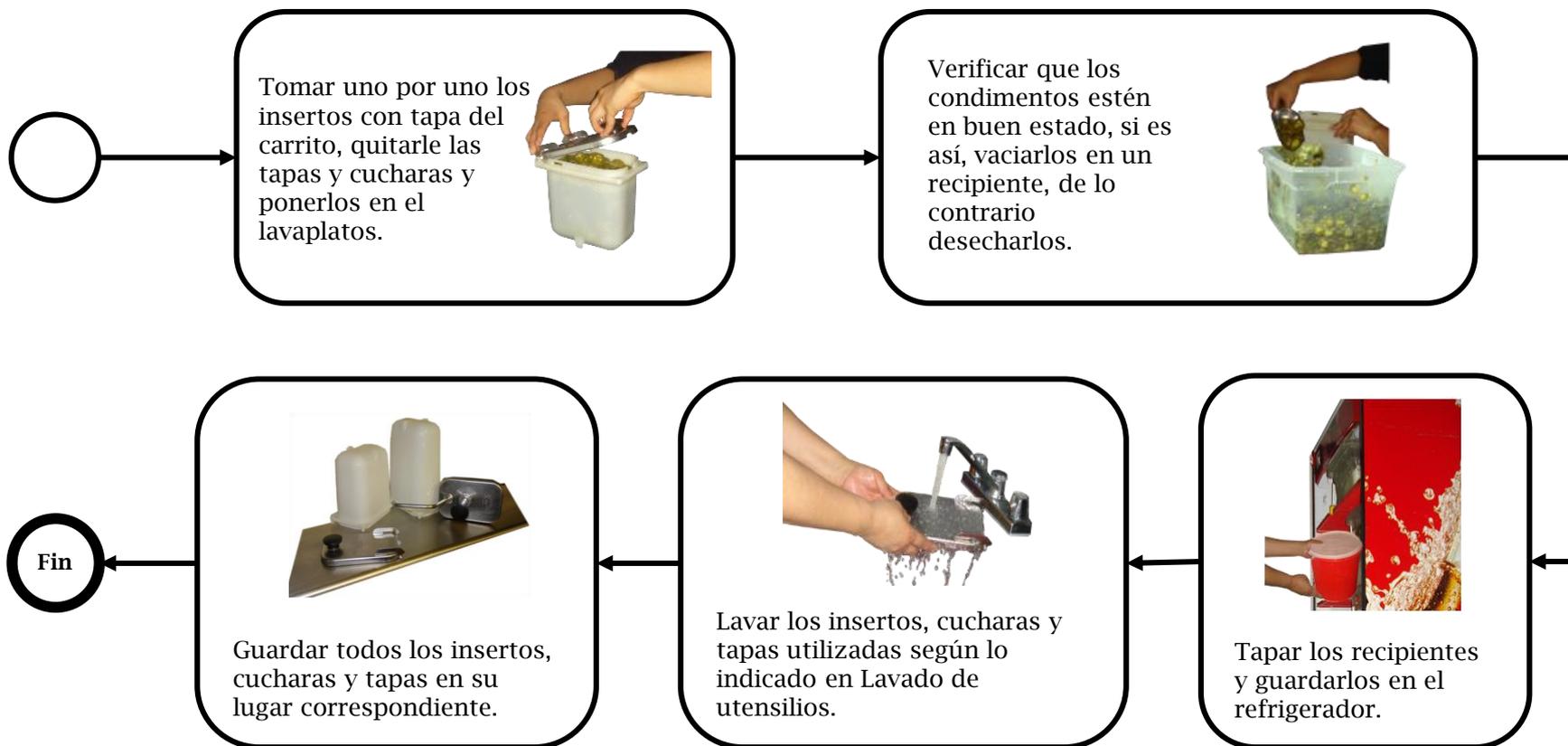
Lavar los sifones según lo indicado en Limpieza de sifones y los insertos según Lavado de utensilios.



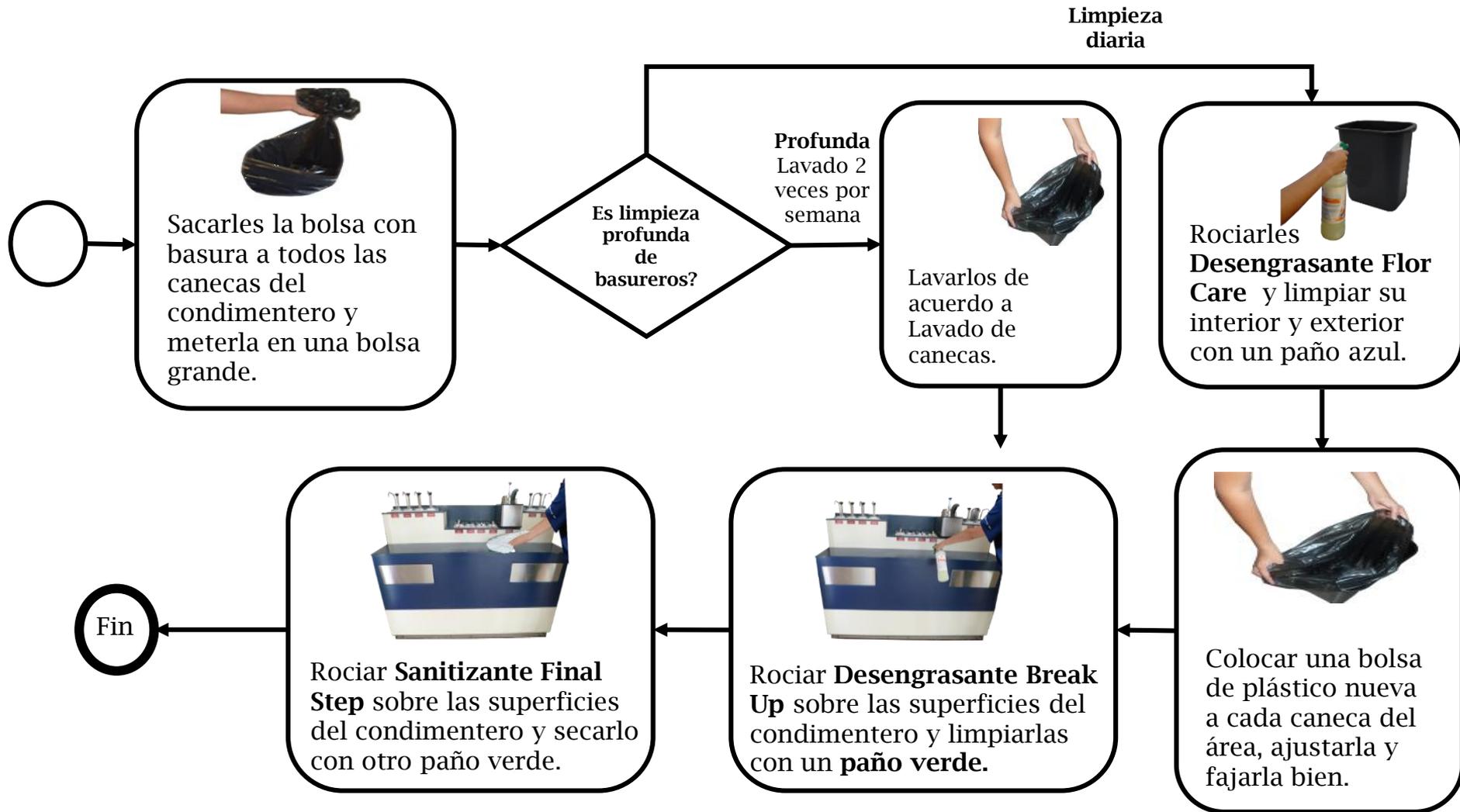
Guardar todos los insertos y sifones en su lugar correspondiente.



- **Nota:** No mezclar las salsas que sobraron del condimentero, con las que se encuentran en su empaque original. Las salsas sobrantes deben guardarse en un recipiente limpio, marcado con el nombre de la salsa correspondiente.
- Se deben tener recipientes exclusivos para cada una de las salsas, evitando contaminación.



La limpieza del mueble del condimentero se debe de hacer diariamente y se realiza en 28 minutos aproximadamente.





Limpieza del Area



Refrigeradores y
Congeladores



Limpieza del Carrito de
Servicio



Limpieza del Carro
Transportador

Tomar una escoba y un recogedor y barrer el piso del área.



Recoger la basura del piso y depositarla en una caneca.



Rociar todas las superficies con **Desengrasante Floor Care** y un paño verde.



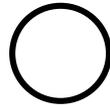
Sumergir un trapeador limpio en la cubeta con **Desengrasante Floor Care**, exprimirlo y trapear el piso hasta que el área se encuentre limpia.



Lavar el trapeador tallando y exprimiendo en agua limpia hasta quedar limpio. De acuerdo a Lavado de Trapeadores.



Fin



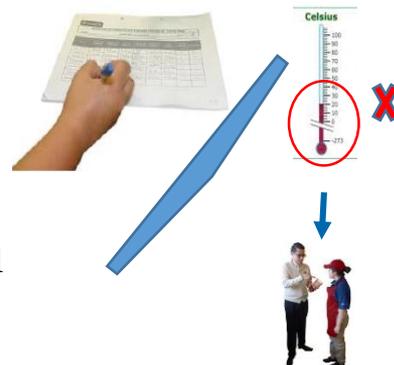


No dejar productos
destapados o sin bolsa.



Revisar que los productos se
encuentren correctamente
organizados y revista la
temperatura.

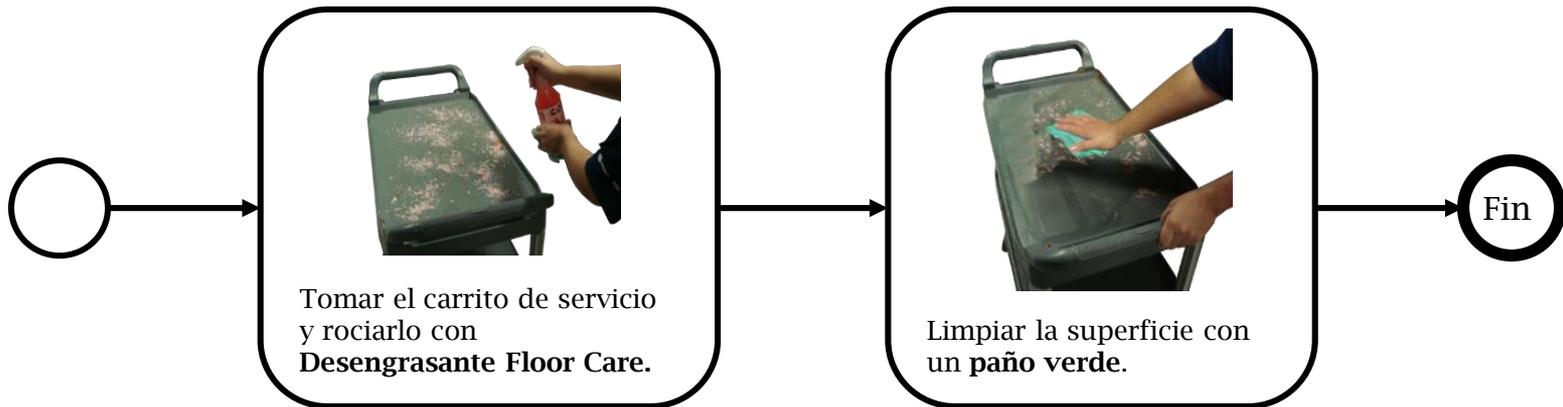
Registrar en la
**Bitácora de control
de temperaturas de
neveras en
congelación.** Si la
temperatura no se
encuentra dentro del
rango establecido,
avisar al supervisor.



Fin



Limpiar con paño verde y **Desengrasante
Floor Care** la superficie del congelador,
limpiar los residuos y finalizar, pasando otro
**paño verde con sanitizante/desinfectante
Final Step.**





Aplicar **Desengrasante Floor Care** en toda la superficie de la fábrica de hielo.



Tallar las superficies con fibra **esponja P-94** para eliminar incrustaciones y suciedad.



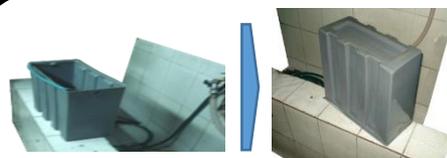
Retirar el **Desengrasante Floor Care** con un **pañó verde**. Enjuagar el paño en la cubeta cuantas veces sea necesario.



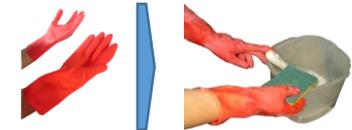
Lavar los utensilios de la máquina de hielo: Cucharón, pala y rastrillo, de acuerdo a lo indicado en **Lavado de Utensilios** vigente.



Tallar/restregar las superficies y la tapa del carro transportador con la esponja.



Tallar la parte interna y externa de las cubetas del carro transportador con **desengrasante** y **esponja P-94**. Enjuagar la cubeta en la pileta y dejarla escurrir boca abajo durante 5 min. Repetir estos pasos con todas las cubetas.



Colocarse los guantes de látex. Agregar en un recipiente **desengrasante**. Sumergir una esponja P-94.



Restregar las superficies y la tapa del carro transportador con **desengrasante** y fibra **esponja P-94**. Enjuagar el carro transportador ya sea con la manguera o con una cubeta y secarlo con un paño. Aplicar **Sanitizante Final Step**.

Colocar todas las cubetas en el carro transportador y rociar dentro solución **Desinfectante / Sanitizante Final Step**.



Llevar el carro a la fábrica de hielo.

Fin

ANEXOS



La limpieza semanal de los insertos de los condimenteros se realiza en 12 minutos aproximadamente y se debe hacer para evitar que se manchen. Si se encuentran manchas o incrustaciones, realizar esta limpieza aunque no se haya cumplido la semana.





Desconectar la clavija del refrigerador de la corriente eléctrica.



Retirar todos los insumos del refrigerador y colocarlos sobre la mesa de trabajo.



Sacar las rejillas del refrigerador y lavarlas según lo indicado en Lavado de Utensilios.



Dirigirse al refrigerador con los recipientes y los paños.



Tomar dos paños secos y limpios y colocar agua en un recipiente.



Colocar desengrasante en un recipiente, y sanitizante en otro, tomar una esponja.



Sumergir la esponja en la solución y tallar todo el interior del refrigerador.



Sumergir uno de los paños en un recipiente con agua y exprimirlo.

A

A

Limpiar los residuos de químico del refrigerador con un paño húmedo verde hasta retirarlos por completo.



Secar las superficies del refrigerador con un paño seco.



Rociaren un **pañó verde Sanitizante Final Step** y pasarlo por el interior del refrigerador. Dejar secar al aire.



Limpiar las puertas de vidrio con **limpiavidrios Glance** y el exterior del refrigerador con **Desengrasante Floor Care** y un **pañó verde**, retirarlo con otro paño. Pasar **Sanitizante / Desinfectante Final Step** y dejar secar al aire.



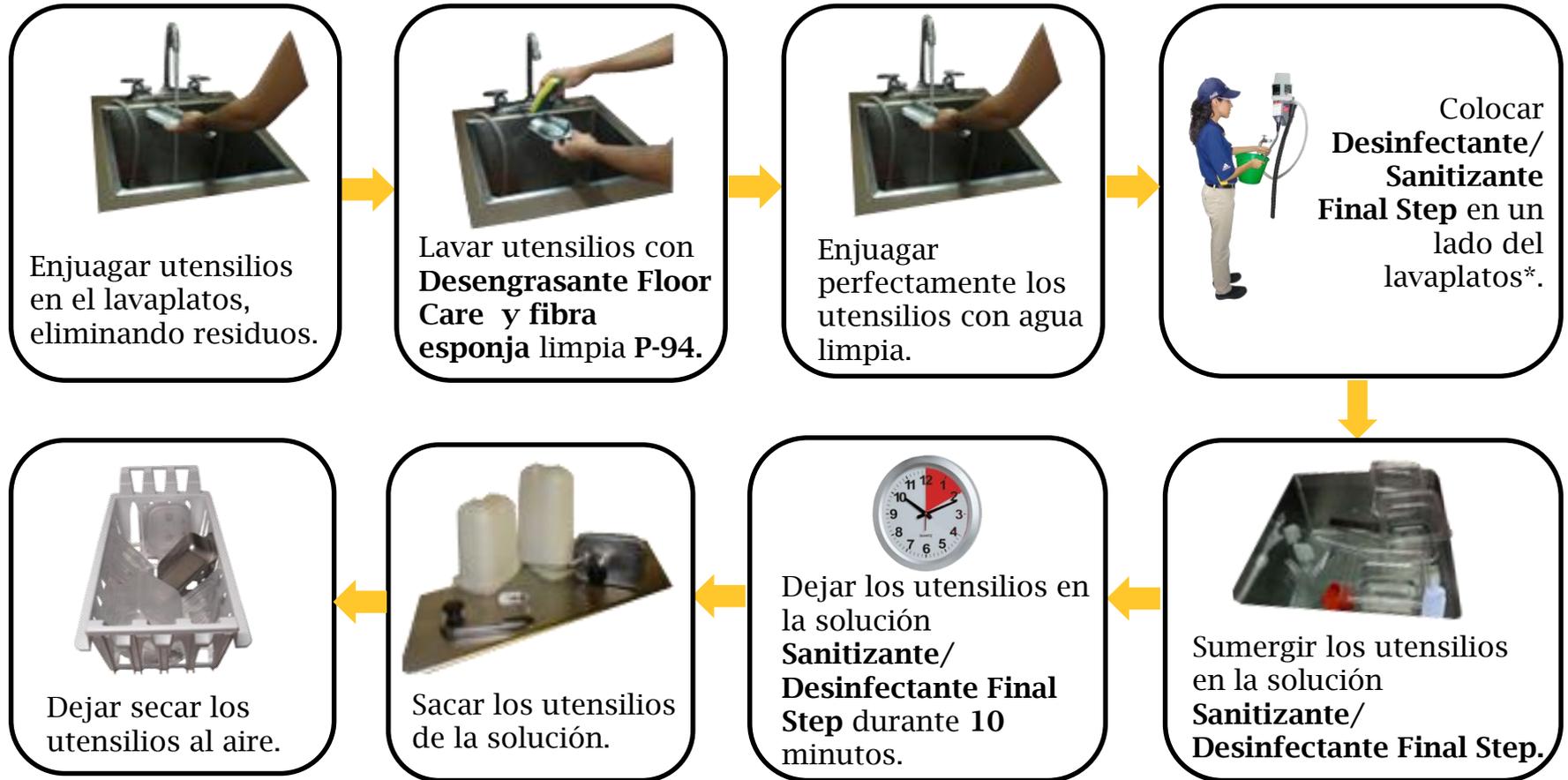
Cuando las rejillas estén secas, colocarlas dentro del refrigerador.



Fin

Conectar el refrigerador y acomodar dentro los insumos.





Nota:

Si no se cuenta con un lavaplatos doble colocar solución sanitizante en un recipiente con agua. Excepto para la limpieza de las charolas/bandejas.

Cocina

Formato Control de Temperatura Condimentero

RA-GR-COCI-CH-01

Buenas Practicas de Manufactura Manejo Higienico de Alimentos Formato de Control de Temperatura Condimentero RA-FO-MASA-CH-01											
Límite Crítico: 1. Temperatura interna de condimentos y salsas menor o igual a 5°C 2. Productos en buen estado, sin partes dañadas(oscuras, podridas, o con mal olor, olor no característico). 3. Cama de hielo íntegra, mueble limpio, sin residuos de alimentos. Acción Correctiva 1. Si la temperatura es mayor a 5°C, revisar la cama de hielo: que no haya descongelación evidente, y que el inserto este en contacto con el hielo. 2. Si el producto se encuentra en mal estado, avisar al supervisor y mermar. 3. Si el condimentero no se encuentra en buenas condiciones, cambiar cama de hielo o limpiar de acuerdo a la desviación encontrada.							Mes: _____ Año: _____				
							Semana # _____:				
							Del _____ al _____ de _____				
							Supervisó:				
							Fecha:				
DÍA	Tomate	Cebolla	Pepinillos	Jalapeños	Repollo (Panama)	Mayonesa	Mostaza	Ketchup/ Salsa Tomate	Salsa de Pina	Aji de Gallina (Perú)	REALIZO
JUEVES	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
VIERNES	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
SABADO	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
DOMINGO	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
LUNES	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
MARTES	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
MIERCOLES	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	
Nota: La bitacora debe llenarse cada tres horas, la primera medicion debe ser despues de habitar el condimentero para verificar que la temperatura sea correcta.											
OBSERVACIONES GENERALES: _____											

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	16/01/2017



Diana Constanza Amaya Barbosa

Reg. 52030067 Ministerio de Salud - Colombia

Microbióloga Universidad de los Andes, Bogotá-Colombia
Especialista en Sistemas de Aseguramiento de la Calidad

Auditor Interno BPM Y HACCP SGS

Auditor Interno ISO 9001 SGS

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.

