

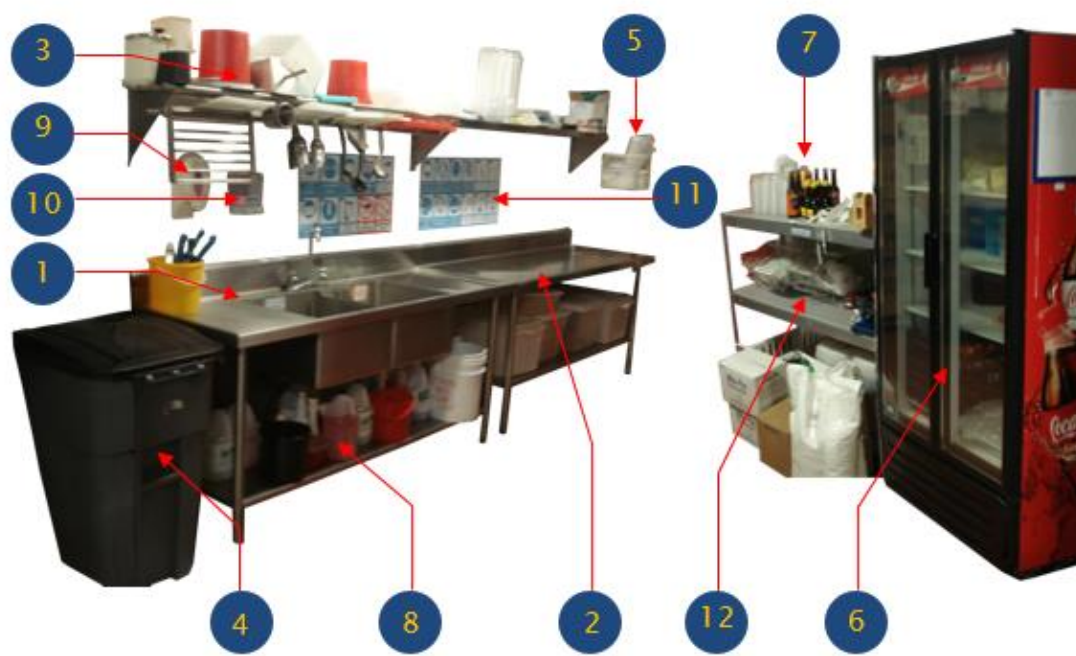
GUÍA RÁPIDA
COCINA
REGION ANDINA-COLOMBIA

RA-GR-COCI-CO-01

Cocina

Distribución Física de la Cocina

RA-GR-COCI-CO-01



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

- Cocina es un área del conjunto que funciona como auxiliar de Coffee Tree y Dulcería. 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 Dulcería y Coffee Tree 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 Dulcería:

Tomate Picado

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



Cebolla Picada

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



Mantequilla Líquida

Mantequilla líquida para complementar las Crispetas.



Salsa de Piña

Salsa de piña para acompañar los hot dogs o perros calientes.



Nachos

Nachos porcionados en blisters de 125 gramos, incluyendo el peso del blister.



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

❑ Tomate Rebanado

Tomate cortado en pequeñas rebanadas, previamente desinfectado para acompañar alimentos de Coffee Tree.



❑ Cebolla Rebanada

Cebolla cortada en pequeñas rebanadas, previamente desinfectada para acompañar alimentos de Coffee Tree



❑ Tiras de Pollo

Tiras de pollo porcionado.



Equipos



Refrigerador



Congelador



Báscula



Procesador de
Alimentos



Mesa de
Trabajo



Condimentero
Coffee Tipo 1



Condimentero
Coffee Tipo 3



Condimentero
Coffee Tipo 4



Condimentero
de Dulcería



Carro
Transportador
de Hielo



Servilletero



Dispensador de
Pitollos



Mantequillera



Carro
Transportador

Utensilios



Tablas



Cuchillo



Cucharon de Metal de 5 oz



Pala Miserable



Cucharón para Hielo



Recipientes de plástico con tapa



Recipientes de Policarbonato



Recipiente térmico de icopor con tapa



Bandejas



Rallador



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
Floor Care



Sanitizante /
Desinfectante
Final Step



Caneca



Jabón de Manos



Desinfectante
para manos



Limpiavidrios
Glance



Lapiceros y
Marcador



Etiquetas para
marcar



Piedra para
Afilar Cuchillos

Habilitación



Control de Insumos



Lavado de Utensilios



Alistamiento y Porcionamiento de Insumos



Condimenteros





Revisión de Insumos



Recepción de Insumos

Inicio

Cocina Coffee Tree/ Dulceria:
Revisar que el abastecimiento de tomate y cebolla picados y/o tajados y sin picar y jalapeño, sea suficiente según la afluencia esperada. Verificar la cantidad de pollo porcionado. Revisar que las materias primas estén en buen estado, si no lo están, desecharlos.



Cocina Coffee Tree/Dulceria:
Verificar que exista una reserva de materias primas: Mostaza, mayonesa, salsa de tomate, salsa de piña, y mantequilla que se requieren dependiendo de la afluencia esperada.

Cocina Dulcería:
Revisar la cantidad y el estado de las salchichas.



Cocina Dulcería: Revisar que exista una reserva de bolsas de nachos para porcionar, el número depende de la afluencia esperada.



Necesito
xxx...



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

Fin

Inicio

El Encargado de Almacén debe abastecer antes de abrir el cine la cantidad de insumos y materias primas solicitadas de acuerdo al **Formato de Stock Ideal**, el cual se debe actualizar a diario por parte del encargado de Dulcería. Se deben dar de baja los consumibles a diario.



El Auxiliar de Cocina debe recibir personalmente los productos a porcionar del Encargado de Almacén o al supervisor de Dulcería.

Fin

El auxiliar de cocina debe guardar los insumos y materias primas en el lugar asignado en cada cine para preservar su estado y el orden de los mismos.





Lavado de Utensilios

Inicio

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**.



Fin

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



Alistamientos en Dulcería



Porcionado de Nachos

Alistamientos en Coffee Tree



Porcionado de
Productos Pre-
freídos



Porcionado de Pollo
para Baguis

Inicio



Abrir la bolsa de nachos y vaciarla en una bandeja.



Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos vigente.

Tomar varios blisters y si aún no están cortados los contenedores de queso, doblarlos hacia arriba hasta separarlos.



Acomodar los nachos parados dentro del blister, evitando mermas como las que se señalan en Especificaciones de merma para nachos.



Colocar el blister dentro del recipiente de almacenamiento.*



Colocar el blister con nachos sobre la báscula y verificar que el peso sea 125 gramos



Presionar el botón ON de la báscula y esperar a que ésta marque ceros.



Llenar una etiqueta con la fecha de porcionamiento (dd/mm/aa), el tiempo de vida del producto, la cantidad total de blisters y el nombre de la persona que porcionó. El tiempo de vida del producto para todos los productos es de 3 días.



Colocar etiqueta en la parte lateral del recipiente con vista hacia afuera y guardar este en la cocina en el lugar asignado.

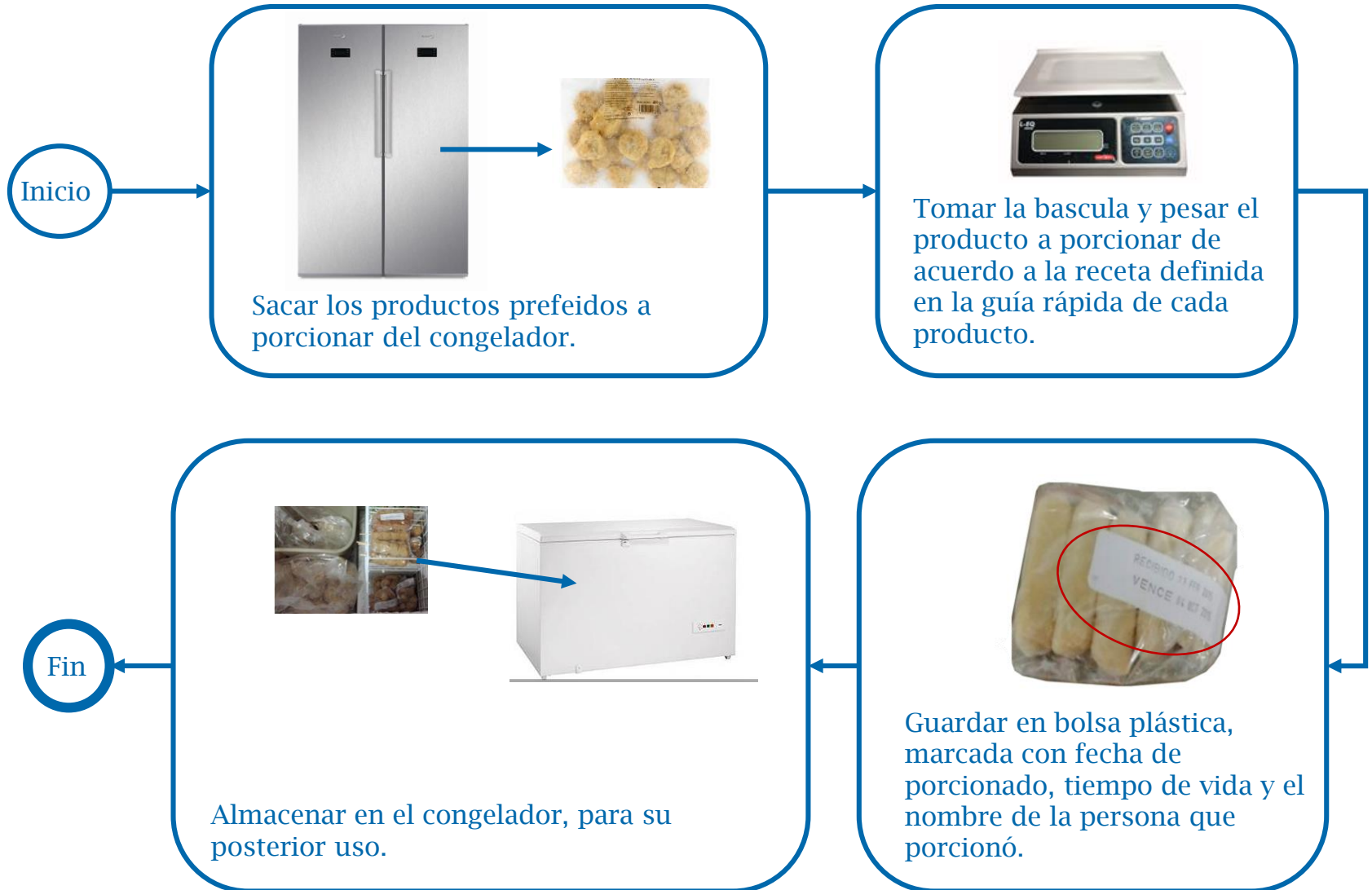


Colocar la merma en una bolsa de plástico, pesarla y entregársela al Encargado de Almacén.



Fin

*Se deben de apilar con el espacio para el contenedor de queso hacia adentro, uno sobre otro.



Inicio



Tomar el filete de pollo crudo.



Pesar la cantidad de filete a elaborar y adicionarle sal (1g).



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.

1



Tomar el pollo cocido y colocarlo en la freidora.



Cocinar en estufa o en horno con el agua.



Marinarlo con sal (5g) y media cebolla en rodajas. Dejar por 2 horas.

1



Colocar la freidora a una temperatura de 180°C o 350°F.



Dejar freír por un par de minutos, hasta que se este dorado.



Asegurarse que el pollo se encuentre dorado, no quemado.



Pesar de nuevo el pollo, para realizar el porcionado.



Cortar en tiras delgadas y largas.



Porcionar por 90 gramos y guardar en bolsa plástica cerrada, con la fecha del día.



Guardar en inserto en la mesa fría.

Fin





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



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



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



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



Preparación para
porcionar



Picado de Tomate



Picado de
Cebolla



Jalapeños



Mantequillero



Preparación de
Verduras



Lavado y Desinfección
de Verduras



Preparación para el
picado de Verduras



Inicio



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

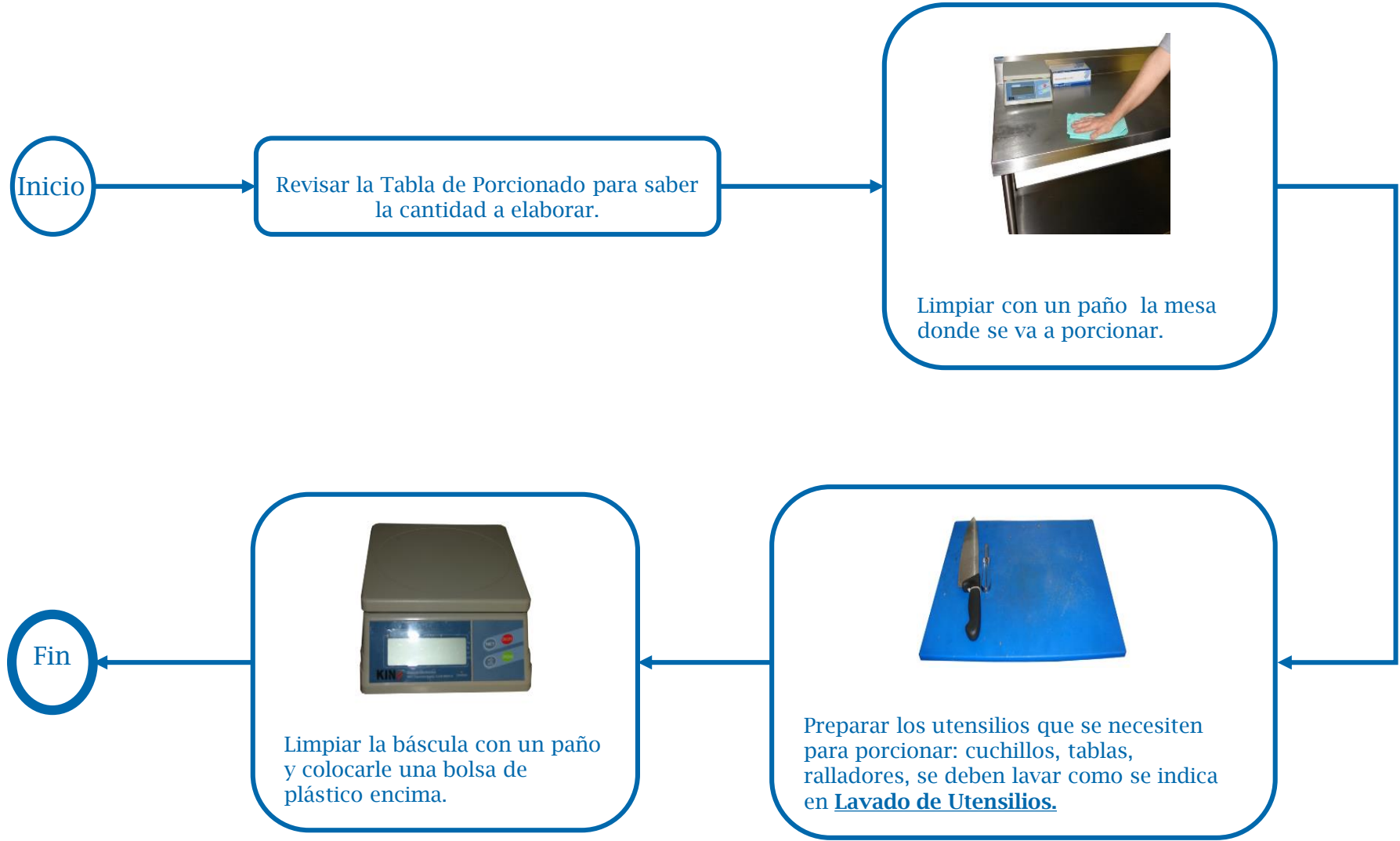


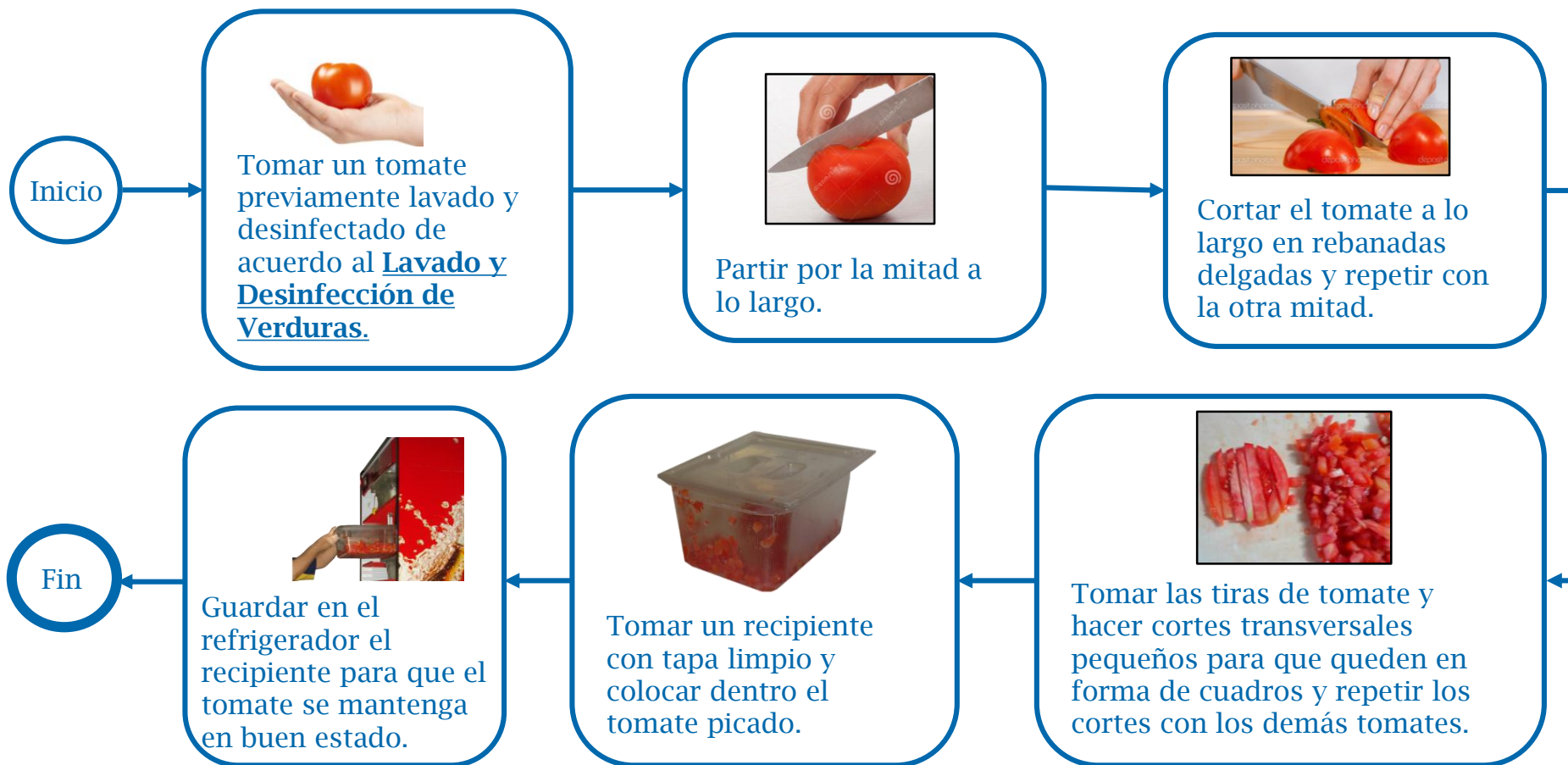
Lavarse las manos según lo indicado en la Técnica de Lavado de Manos.



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

Fin





Inicio



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.

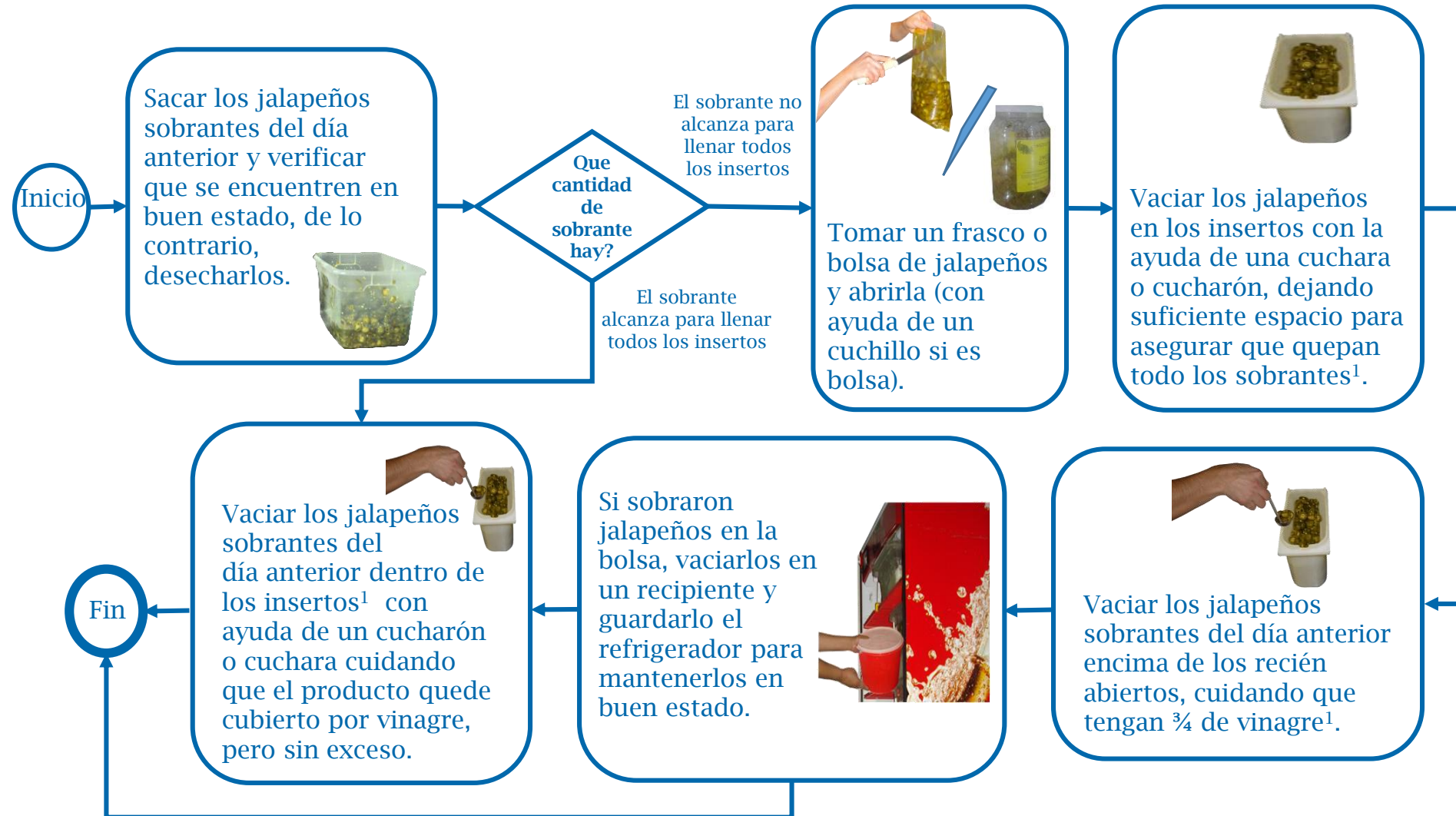


Tomar un recipiente con tapa y guardar la cebolla picada.

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

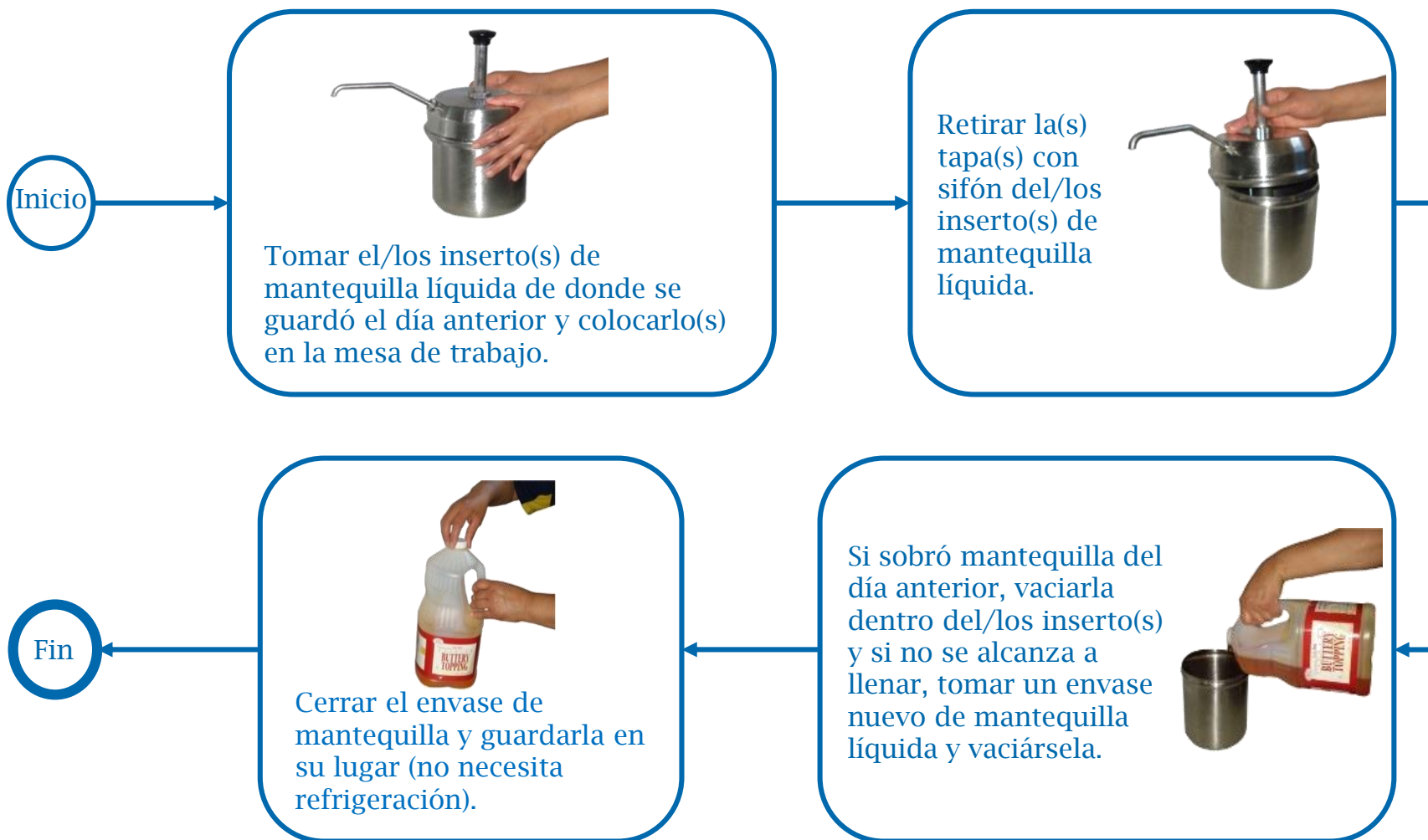


Fin



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los Condimenteros de Dulcería 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**.



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de Dulcería con los que se cuenta.



Preparación para
porcionar



Porcionado de
Tomate



Porcionado de
Cebolla



Porcionado de
Jalapeños

Inicio

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



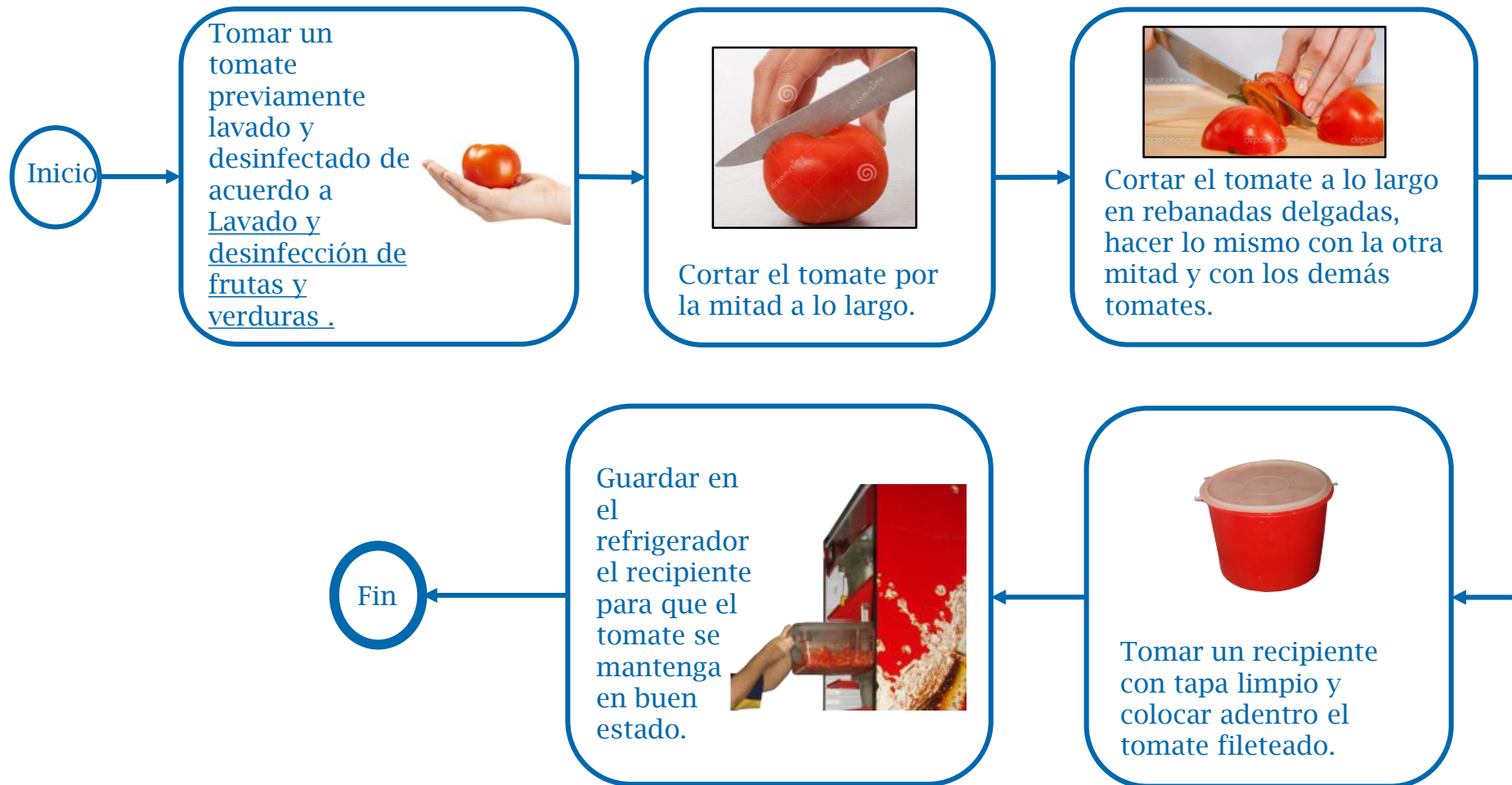
Limpiar con un paño la mesa donde se va a porcionar.



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



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



Inicio



Tomar una cebolla previamente lavado y desinfectado de acuerdo a Lavado y desinfección de vegetales.



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.



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



Quitarse los guantes, tirarlos a la caneca y guardar en el refrigerador el recipiente para que la cebolla se mantenga en buen estado.

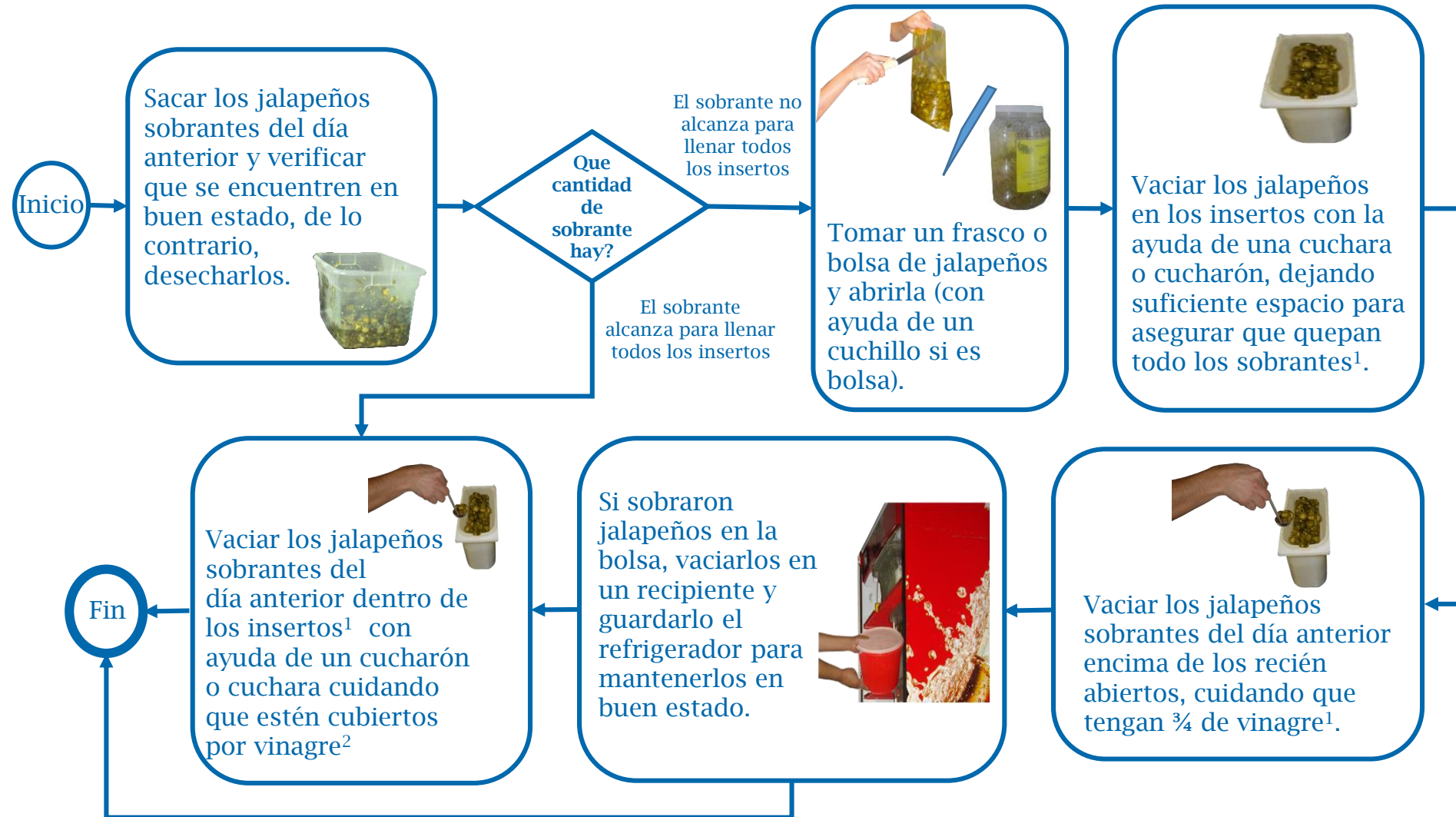


Tomar un recipiente limpio con tapa y colocar dentro la cebolla fileteada.



Cortar la cebolla en rebanadas delgadas a lo ancho, repetir con la otra mitad y con las demás cebollas.

Fin



¹ El número de insertos que se debe llenar depende de los Condimenteros de Dulcería 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**.



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, salsa de tomate y salsa de pina.



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.



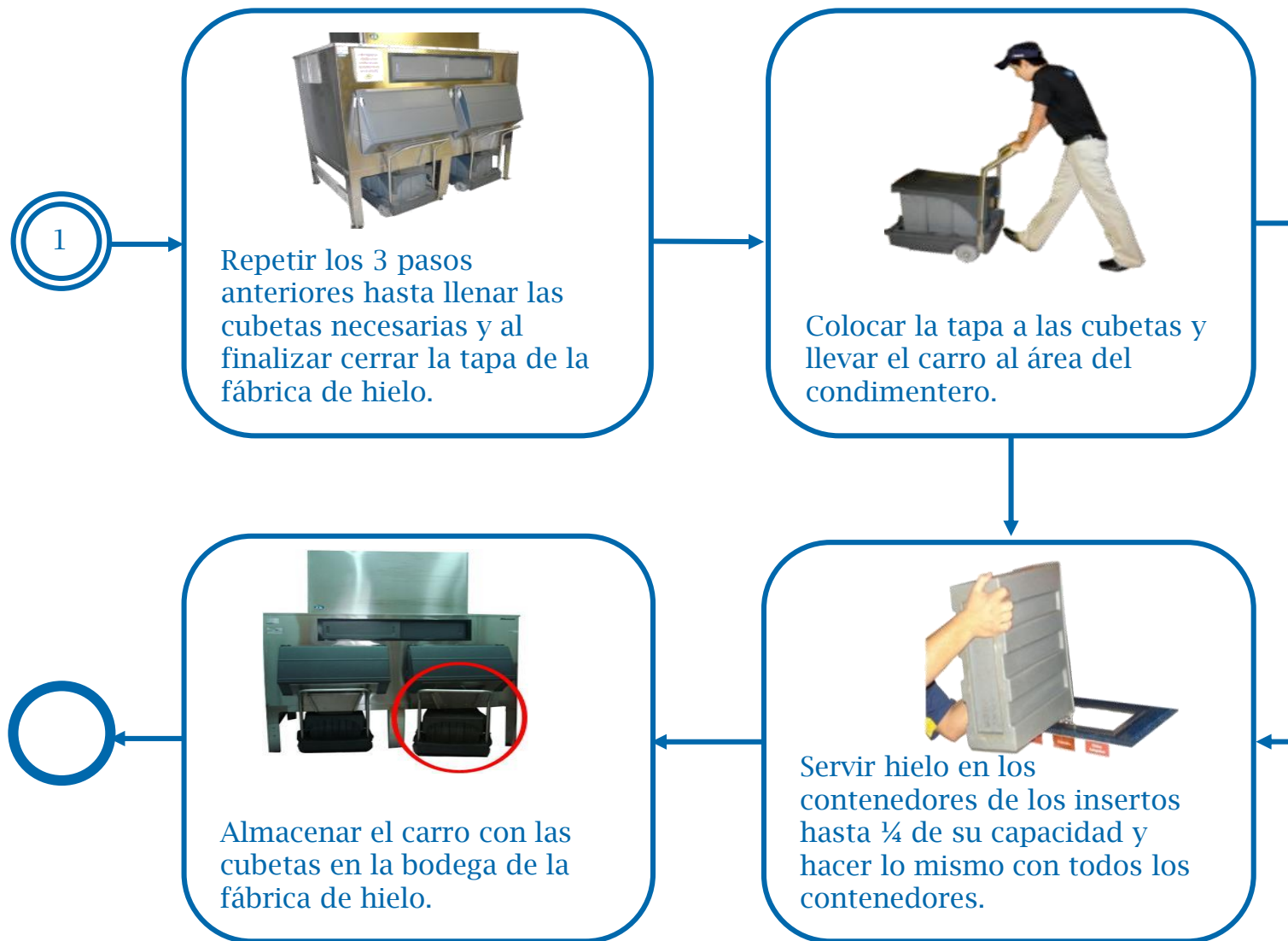
Llevar el carrito con los insertos y contenedores al área de condimenteros.

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.



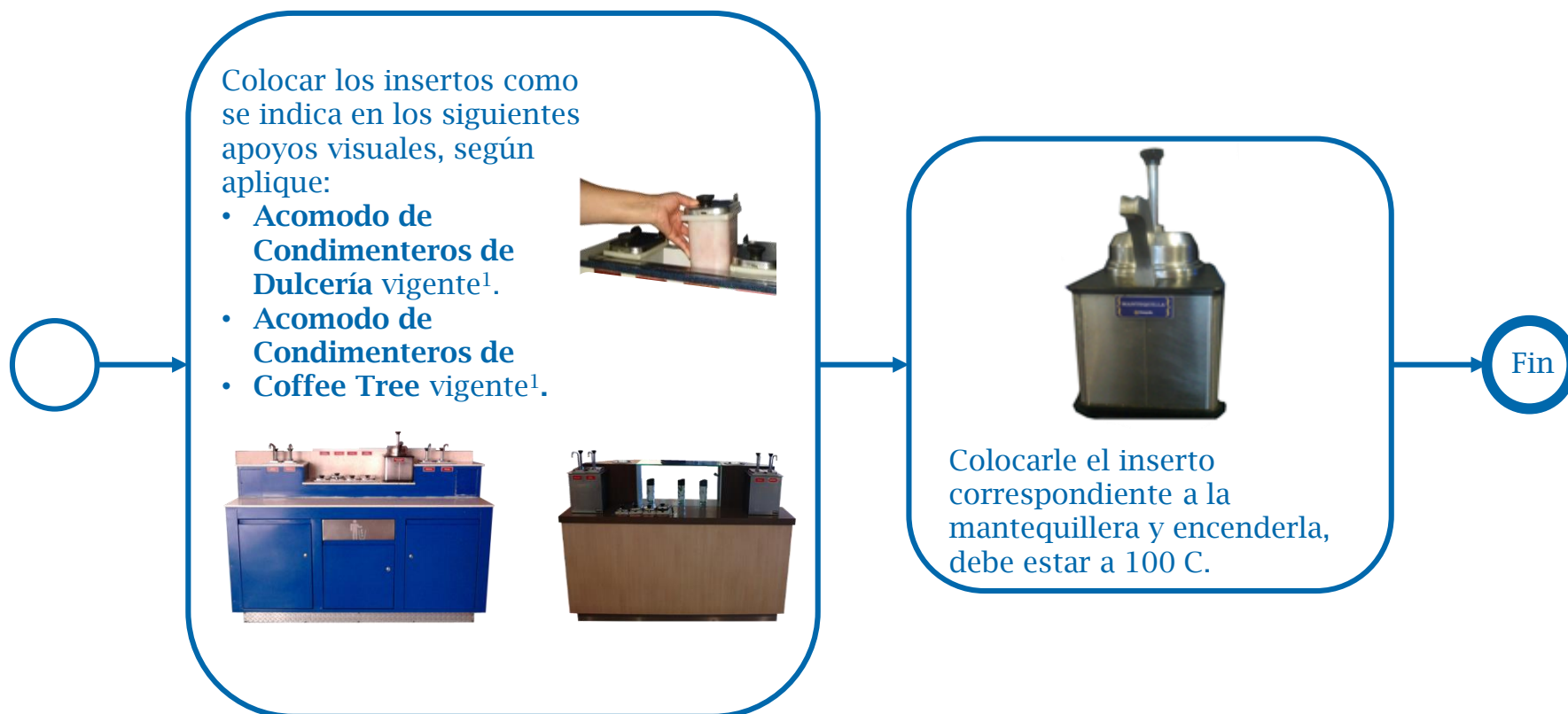
Se puede colocar el hielo en el contenedor de dos formas:

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

1. Con Hielo Frappe

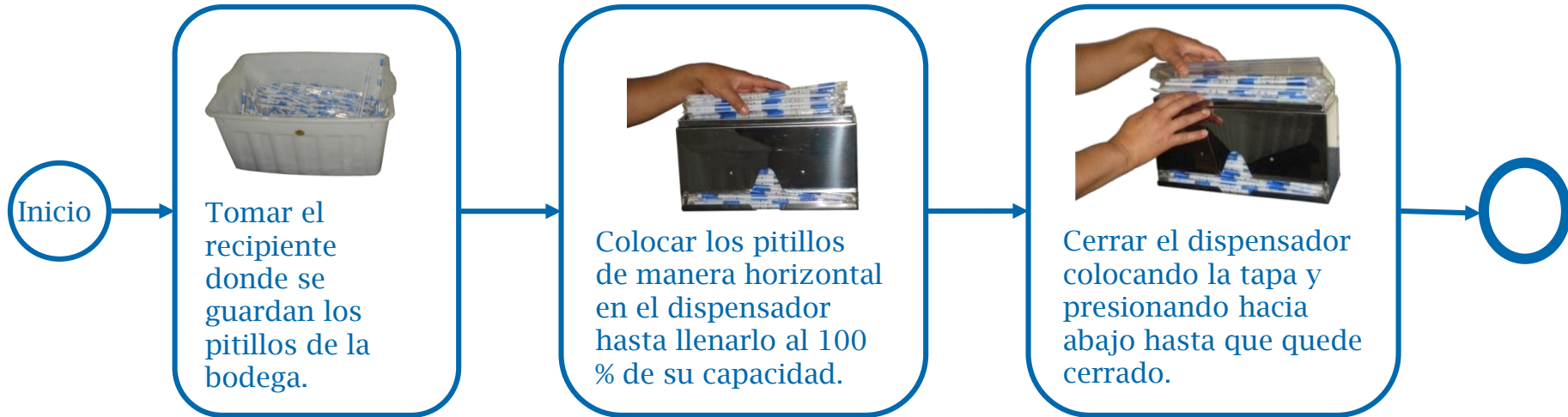


Todos los días el Auxiliar de Cocina debe realizar el acomodo de los insertos con los diferentes condimentos en el mueble condimentero de la siguiente manera:



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.

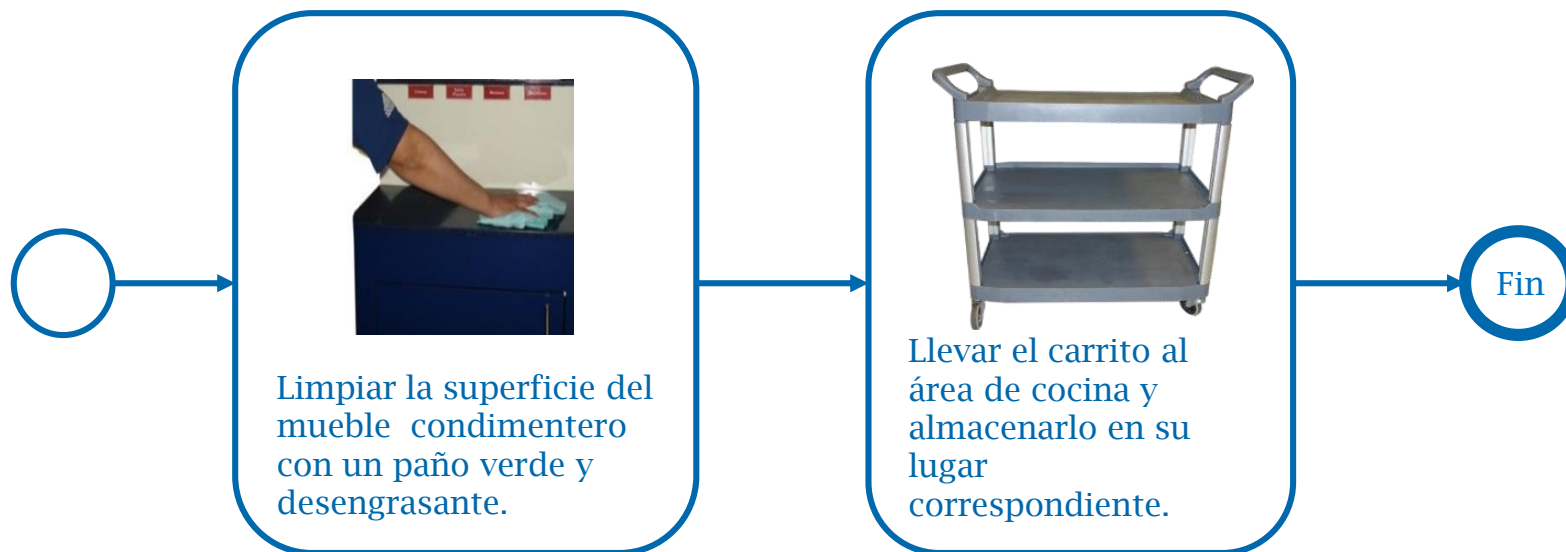




Nota: El diseño del dispensador puede variar en cada país.



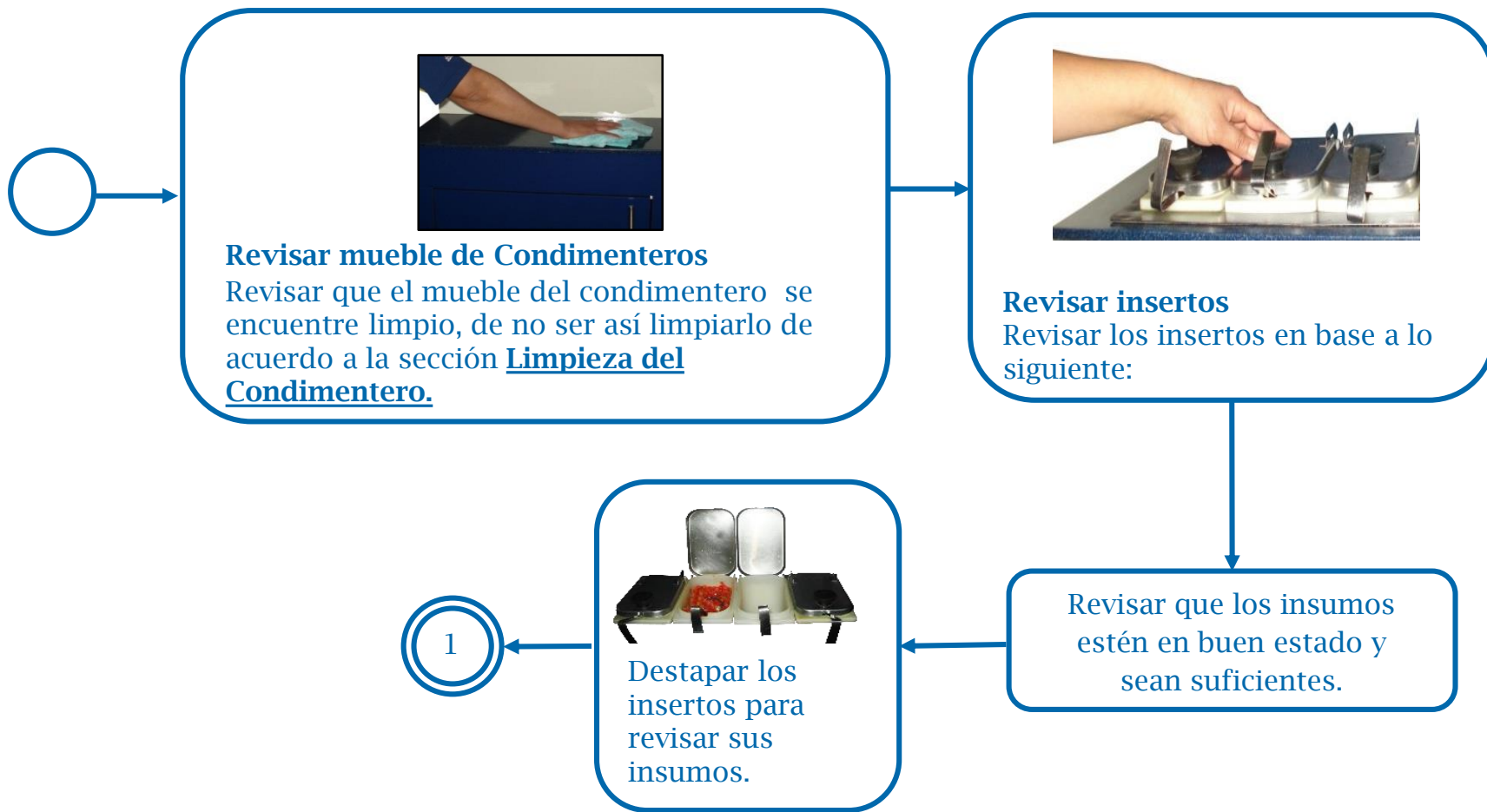
Todos los días el Auxiliar de Cocina debe concluir la habilitación del mueble de condimenteros de la siguiente manera:



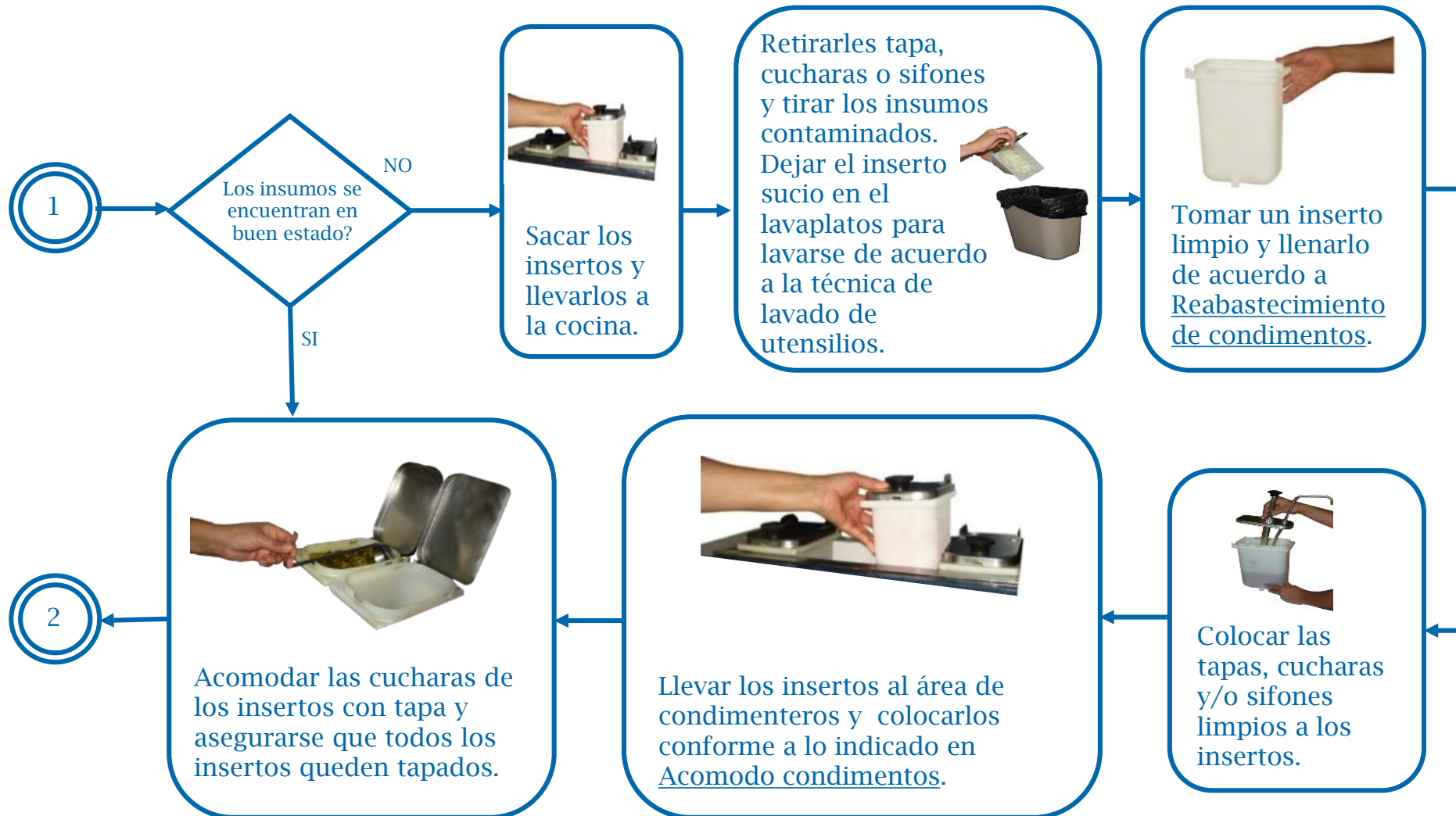


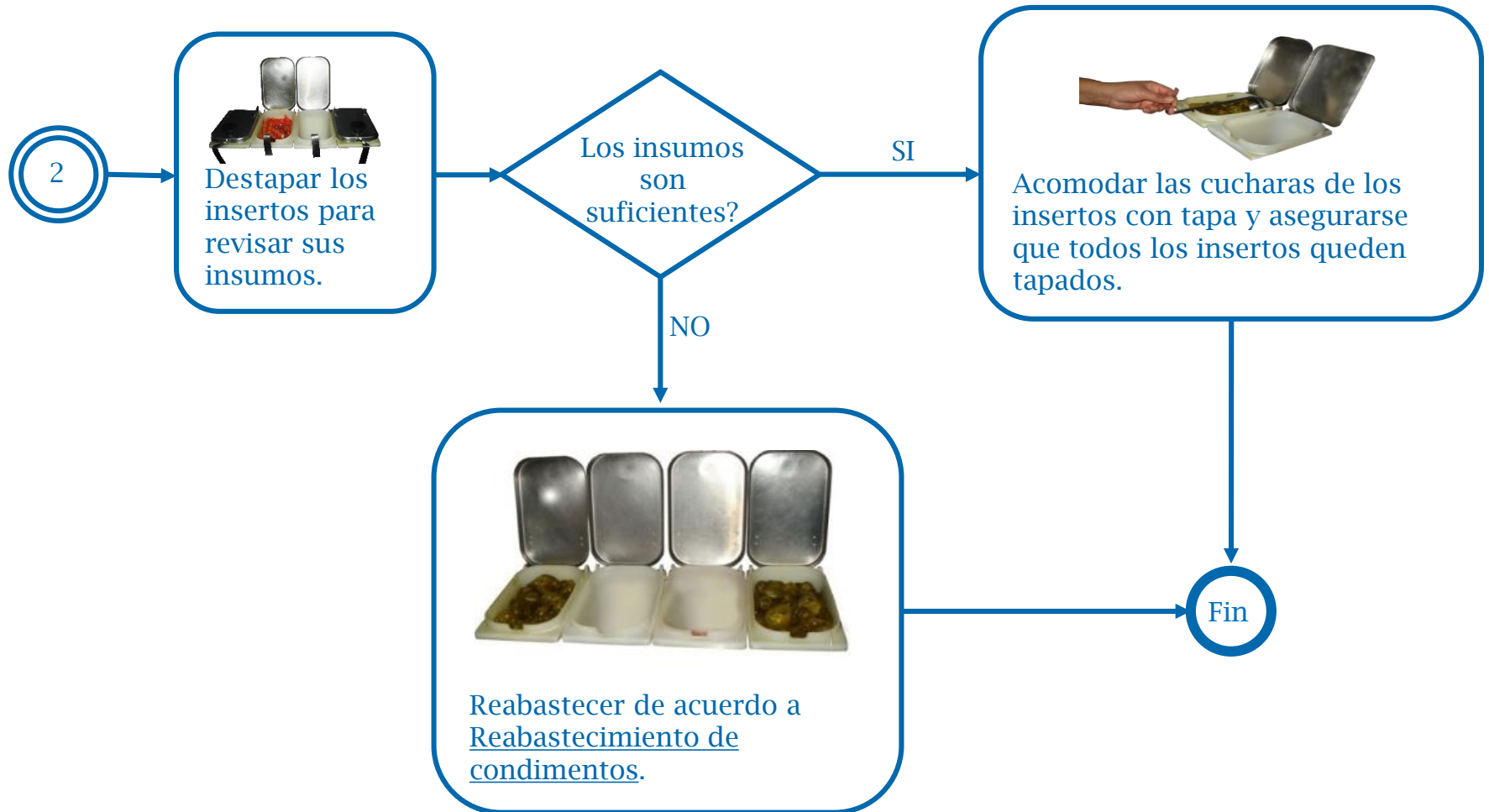
Operación del
Mueble
Condimentero

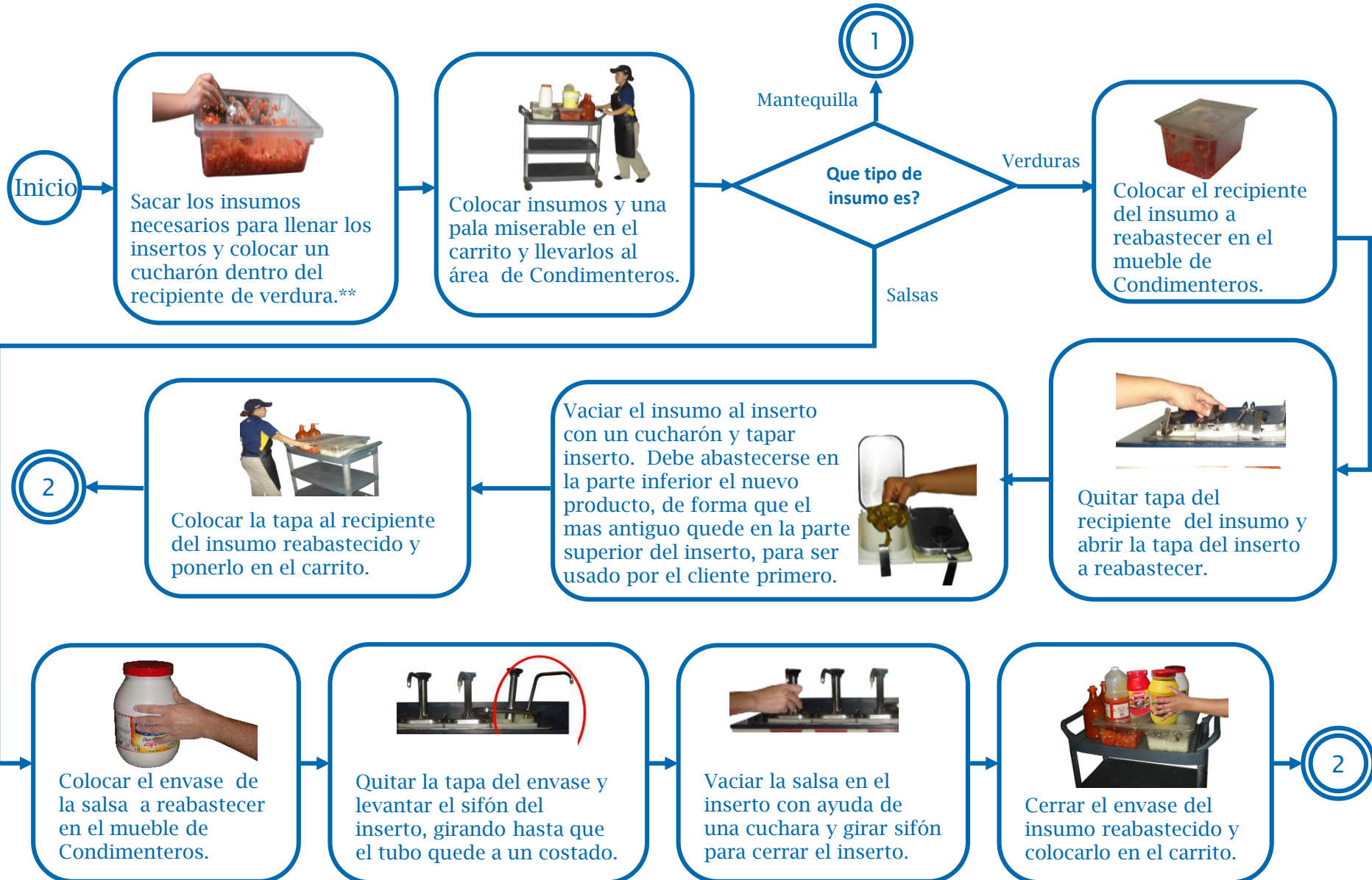
Todos los días durante la operación del conjunto el Auxiliar de Cocina debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:



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:







Sacar solo la cantidad necesaria para reabastecer el inserto, teniendo en cuenta la afluencia del día.

Mantequilla

1



Quitar la tapa del envase de la mantequilla, abrir el inserto y vaciar la mantequilla.

Cerrar el inserto cuidando que el tubo de descarga esté dentro del mango de la mantequillera.



Cerrar el envase del insumo reabastecido, y colocarlo en el carrito.



Retirar los insertos del contenedor de hielo colocarlos a un lado.



Revisar que los despachadores de popotes tengan suficientes popotes. Si no los tienen, rellenarlos como se indica en [Dispensadores de Pitillos](#).

Revisar que los servilleteros tengan suficientes servilletas. Si no los tienen, rellenarlos como se indica en [Servilleteros](#).



2



Revisar que el contenedor de hielo tenga hasta un cuarto de su capacidad disponible. Si no lo tiene, rellenarlo como se indica en [Contenedores de hielo](#).



Colocar los insertos que se retiraron en su lugar correspondiente.



Llevar el carrito con los insumos al área de cocina.

Guardar los insumos en el refrigerador cuidando que se encuentren bien tapados.



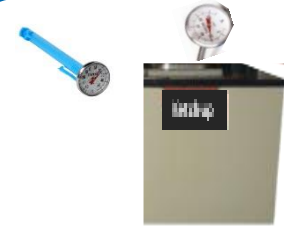
Fin

1

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.).

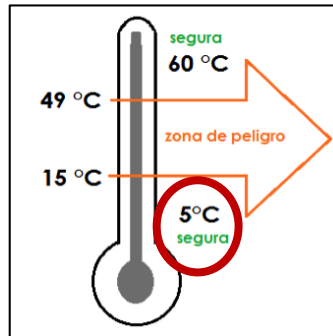


Con las manos limpias, retirar la tapa o sifón del inserto al cual se le va a realizar la toma de temperatura.



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.

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



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

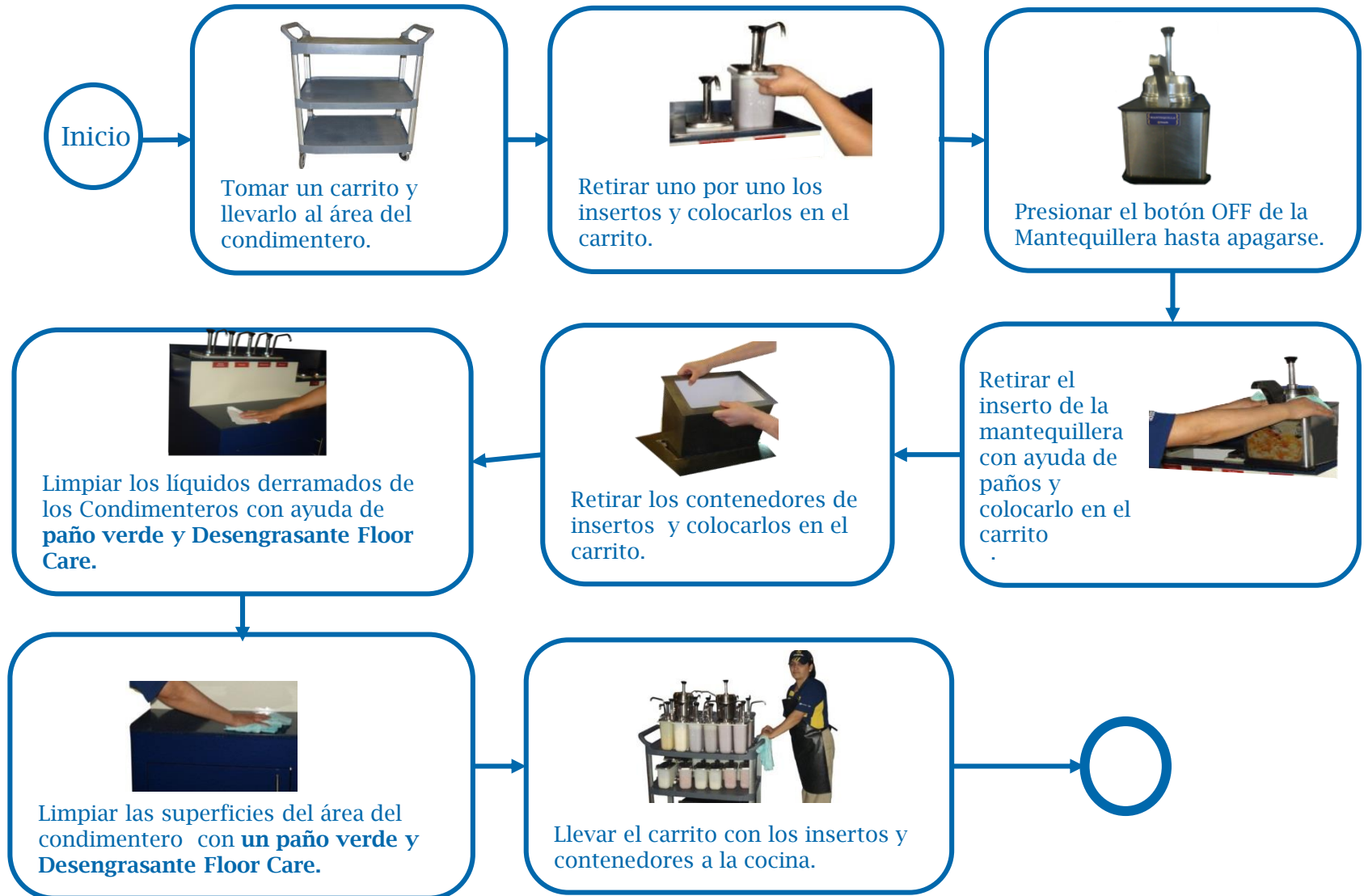
Inhabilitación

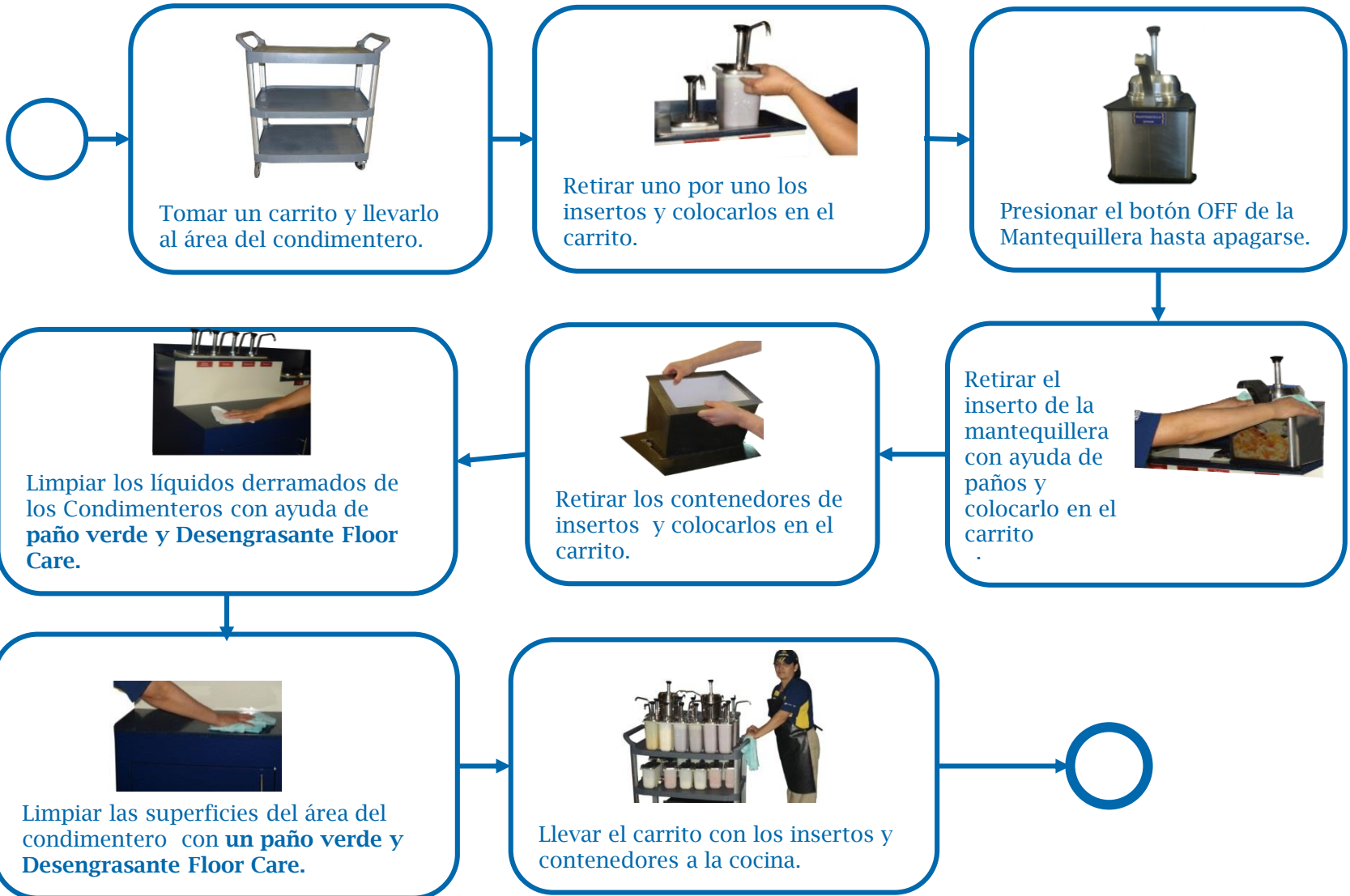


Condimenteros



Limpieza General









Tomar el inserto de mantequilla, retirarle la tapa con su sifón y vaciar la mantequilla en un recipiente.



Tomar un recipiente de plástico y llenar máximo tres cuartas partes de agua caliente y colocarlo en la tarja de la cocina.



Meter la tapa con sifón en el recipiente con agua y purgar el sifón.*



Guardar el inserto de mantequilla en su lugar correspondiente de cocina.



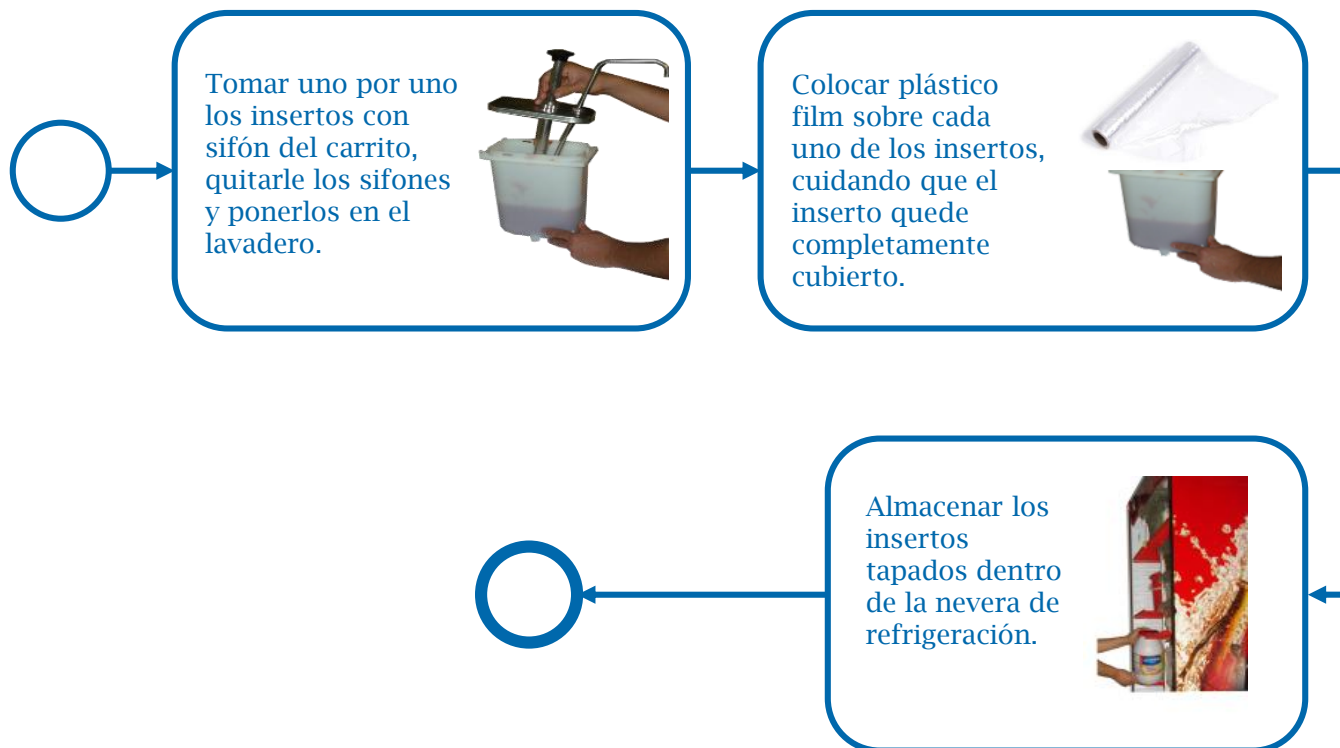
Lavar el sifón según lo indicado en [Limpieza de sifones](#) y el inserto según lo indico [Lavado de Utensilios](#).

* Para purgarlo se debe presionar el despachador hasta que salga agua limpia.

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](#).

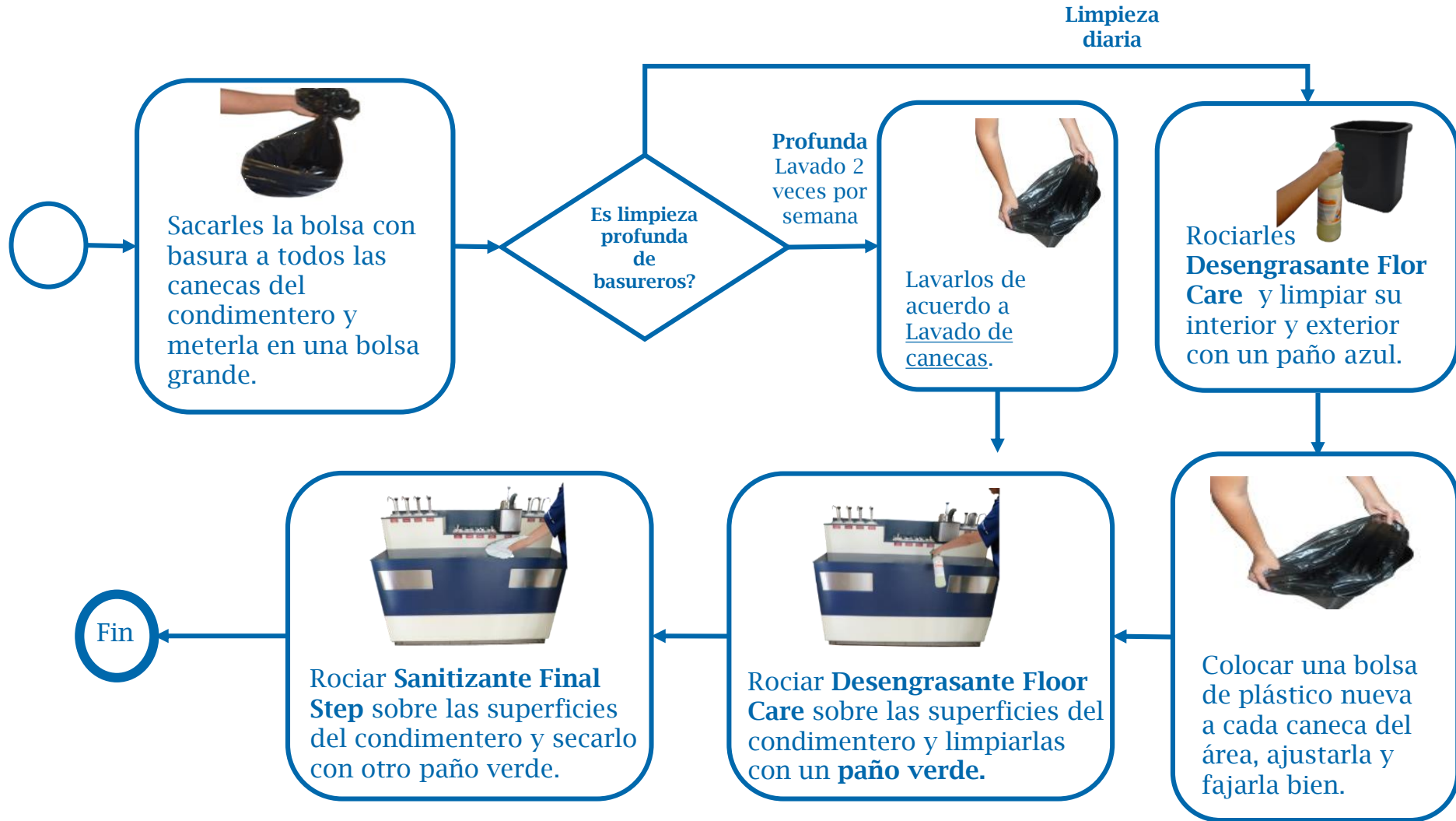


Guardar todos los insertos y sifones en su lugar correspondiente.

- **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

Inicio

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.



Fin

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



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





Inicio



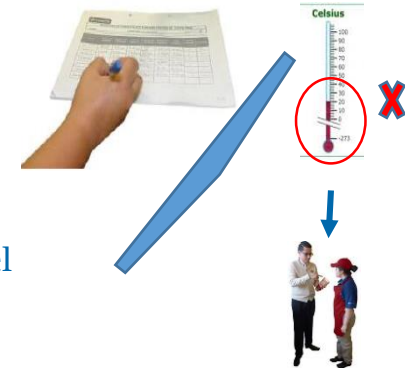
No dejar productos
destapados o sin bolsa.



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

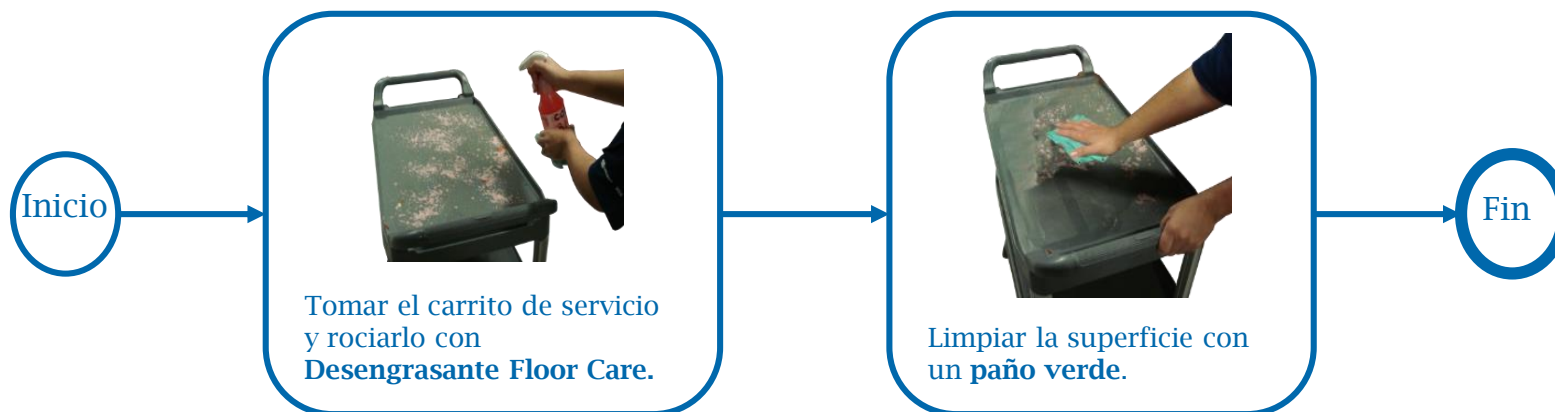
Fin

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.



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.**







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.

1

1

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.



Fin

Conectar el refrigerador y acomodar dentro los insumos.



Cuando las rejillas estén secas, colocarlas dentro del refrigerador.

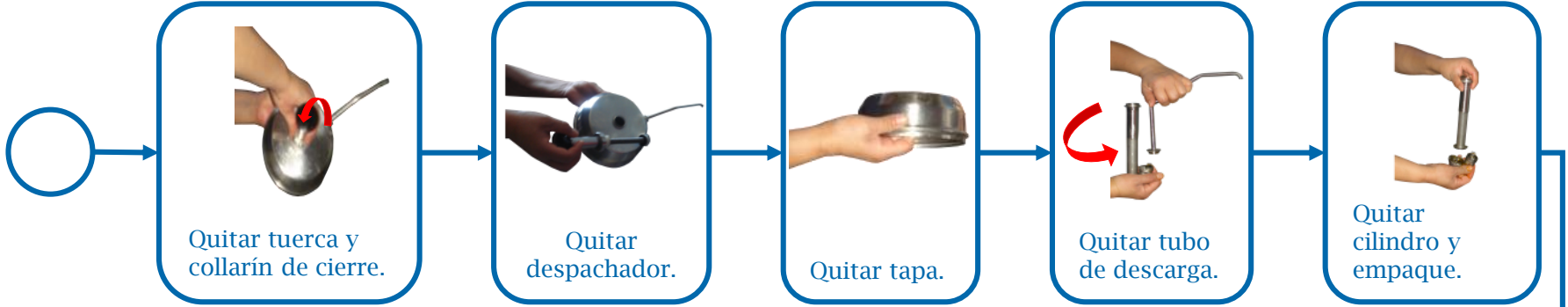


Limpiar las puertas de vidrio con **limpiavidrios Glance** y el exterior del refrigerador con **Desengrasante Floor Care** y un **pañó verde**, retirarlo con otro paño. Pasar **Sanitizante / Desinfectante Final Step** y dejar secar al aire.

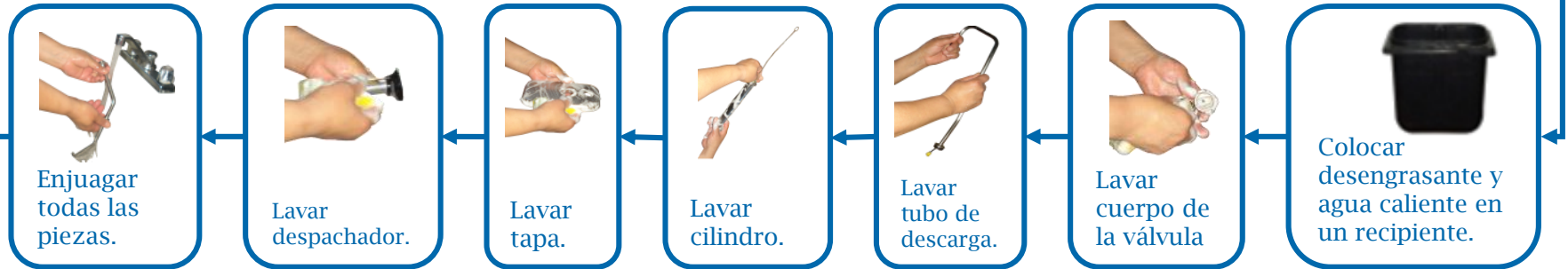




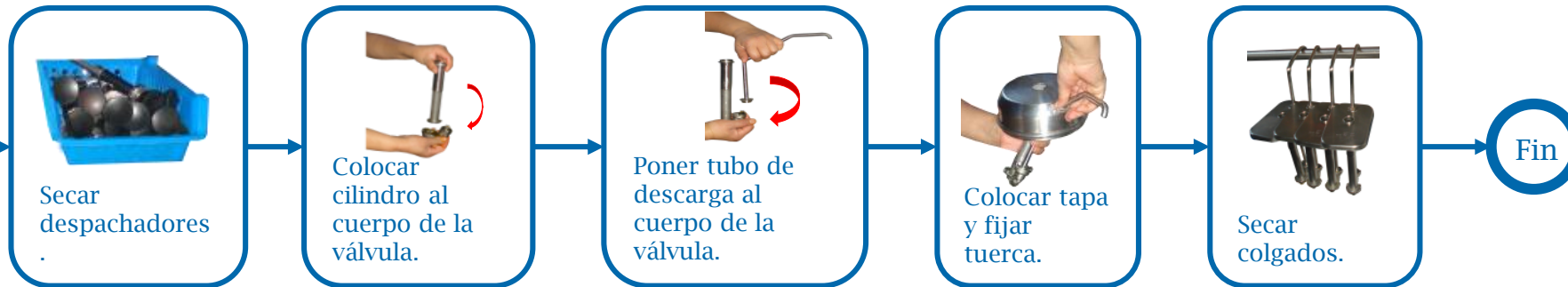
Desmontaje

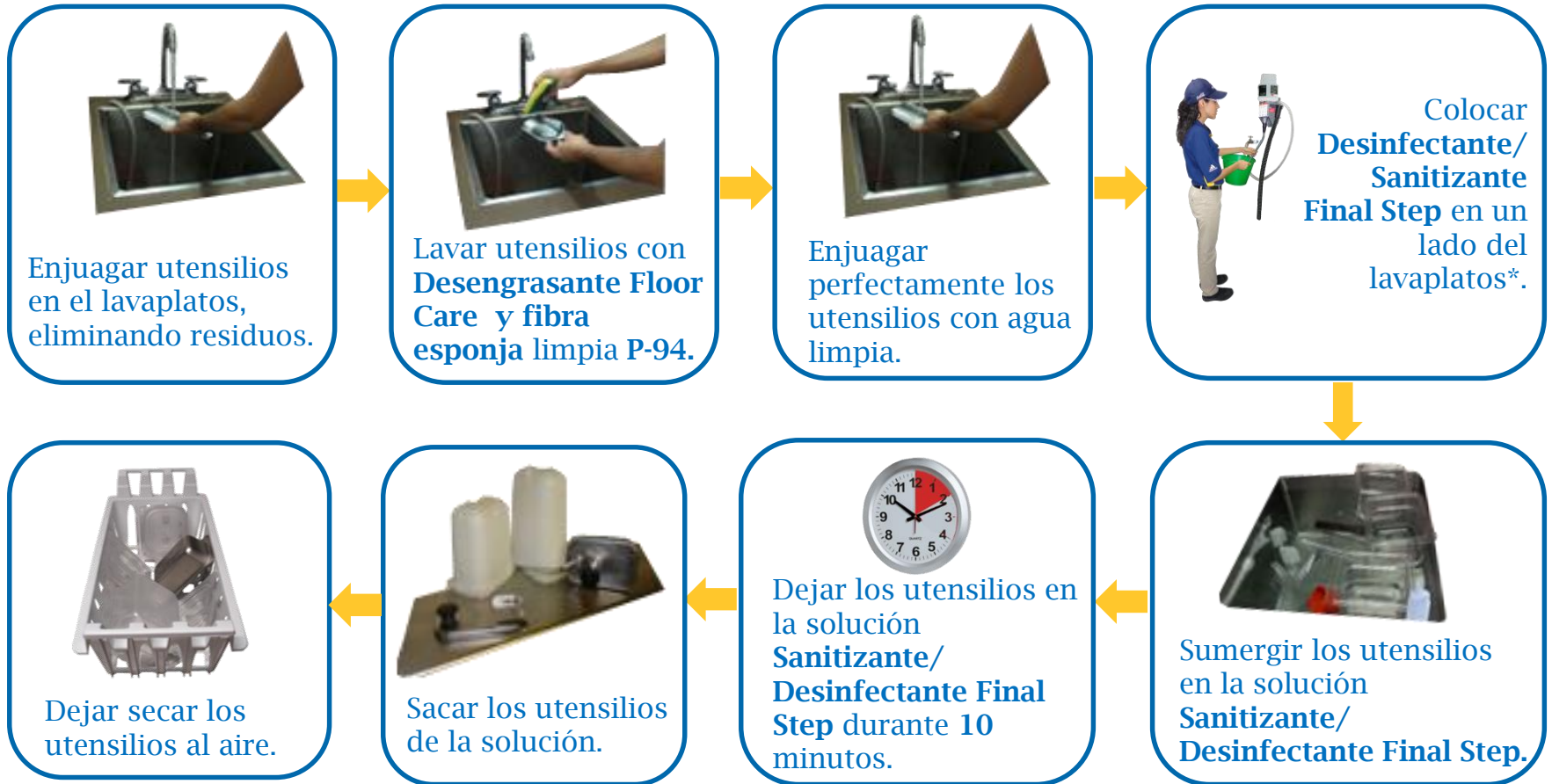


Lavado



Montaje

















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.

Se considera merma cualquier pieza menor a la mitad de un Tostito completo.

Nacho utilizable	Merma
	
	
	
	
	
	

Matriz Comparativa de Productos de limpieza por país

AREA	EQUIPO/SUPERFICIE	COLOMBIA	PERU	PANAMA
Area de Alimentos	Desengrasante	Taski Floor Clear	Floorclean	Break Up
	Desinfectante frutas y verduras	Suma Chlor	Suma D44	Suma Eden
	Sanitizante	Final Step	J512	Final Step
	Limpiador de acero inoxidable	Deep Gloss	Inox	TBD
	Limpiador neutro para POS, vitrinas y vidrios	Glance	Glance	Glance
Manos	Jabón de manos antibacterial	Soft Care Antibac Foam	Soft Care Bac	Soft Care Foam Soap
	Gel antibacterial	Gel de manos	Softcare Gel	Alcohol en Gel

Cocina

Formato Control de Temperatura Condimentero

RA-GR-COCI-CO-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: _____
