

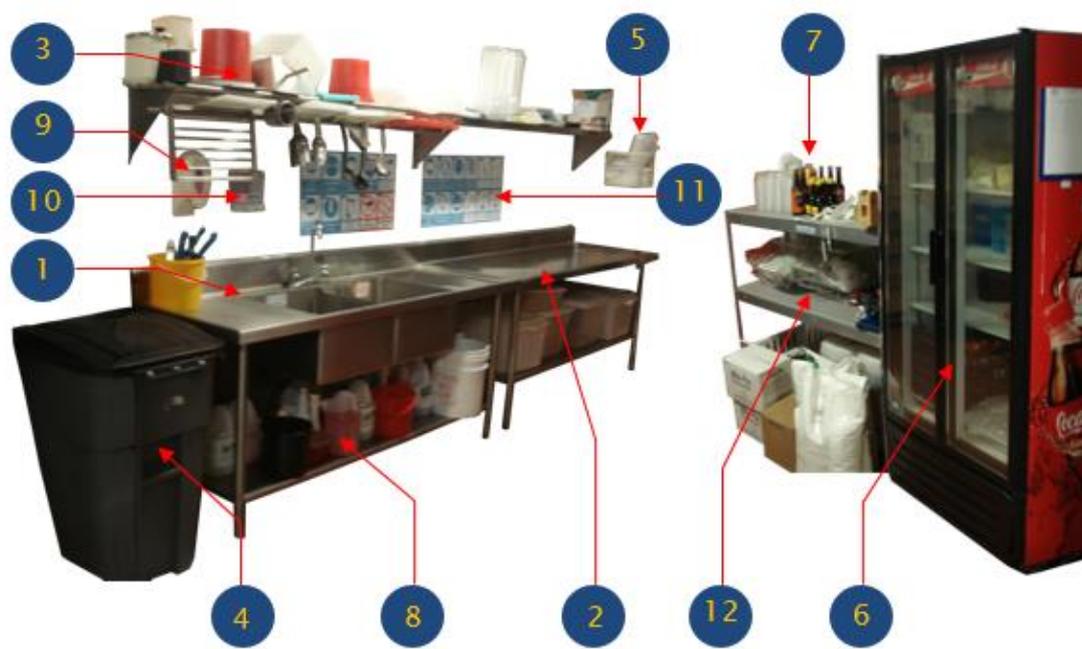
GUÍA RÁPIDA
COCINA
REGION ANDINA- PANAMA

RA-GR-COCI-PA-01

Cocina

Distribución Física de la Cocina

RA-GR-COCI-PA-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.



Repollo Picado

Repollo picado para acompañar productos de Dulcería



Mantequilla Líquida

Mantequilla líquida para complementar el Popcorn.



Salsa de Chili

Salsa con carne y chile para acompañar los nachos.



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

Jalapeños

Jalapeños en tajadas en vinagre.



Pepinillos

Pepinillos tajados en vinagre.



Nachos

Nachos porcionados en blísters de 125 gramos, ya incluyendo el peso del blíster.



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



❑ Queso Crema (Filadelfia)

Queso crema en porciones de acuerdo a la receta.



❑ Queso Gouda Rallado

Queso tipo gouda rallado en porciones de acuerdo a la receta.



Equipos



Refrigerador



Congelador



Báscula



Procesador de Alimentos



Mesa de Trabajo



Condimentero Coffee Tipo 1



Condimentero Tipo 2



Condimentero Coffee Tipo 3



Condimentero Tipo 4



Carro Transportador de Hielo



Servilletero



Dispensador de Carrizos



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 o
Mopa



Esjonja P-94



Paños verde,
azul y blanco



Guantes
para lavar



Desengrasante
Break Up



Sanitizante /
Desinfectante
Final Step



Bote



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

Revisar que el abastecimiento de tomate y cebolla picados y sin picar, jalapeño, pepinillos y repollo picado, 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, ketchup, salsa de chili 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.



Revisar la cantidad y el estado del chili sobrante del día anterior, mermar y registrar en la bitácora si se encuentra en mal estado. Preparar chili si es necesario, de acuerdo a la afluencia del día.

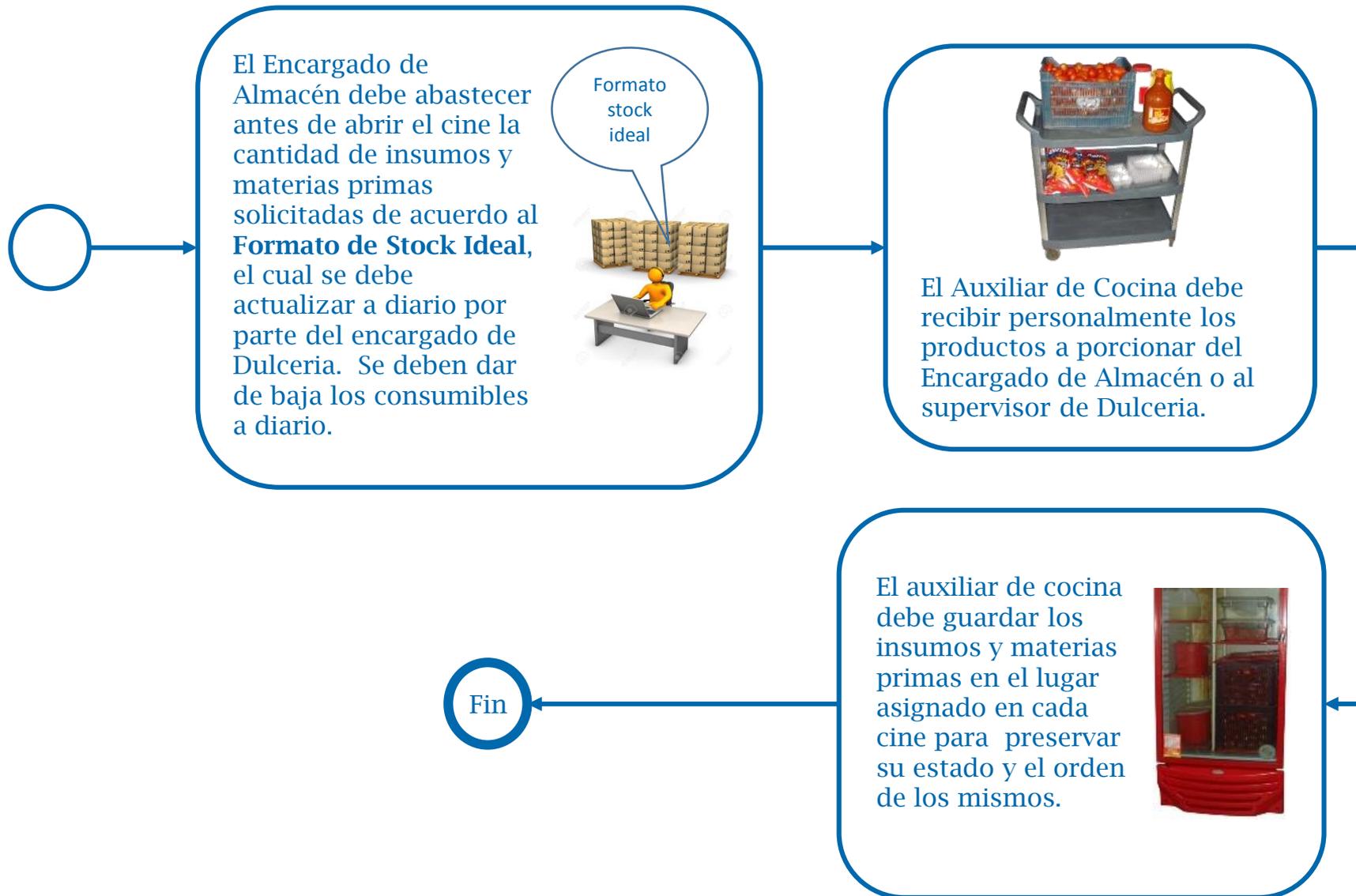


Cocina Coffee Tree: Revisar que se haya suficiente queso crema y gouda necesarios para porcionar.



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.

Fin



Lavar los paños de acuerdo al Uso y Limpieza de Paños.

Alistamientos en Dulcería



Porcionado de Nachos



Elaboración de Chili
(Panamá)

Alistamientos en Coffee Tree



Porcionado de
Productos Pre- freídos



Porcionado de Queso

Abir la bolsa de nachos y vaciarla en una bandeja.



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



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



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



Colocar el blíster dentro del recipiente de almacenamiento.*



Colocar el blíster con nachos sobre la báscula y verificar que el peso sea de 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 blísters y el nombre de la persona que porcionó.



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.

La noche anterior a la preparación, sacar del refrigerador un paquete de salsa chili y otro de salsa kétchup, dejar descongelando en refrigeración.



Al otro día, sacar el paquete de salsa chili y la salsa kétchup y abrir la bolsa con un cuchillo, cuidando que no queden pedazos dentro del producto.



Agregar en una olla grande la bolsa de salsa chili y la bolsa de salsa kétchup. Colocar a fuego alto en la estufa.



Receta Salsa de Chile

2.5 kilos (5 libras) de salsa chili (salsa con carne de res, cebolla, pimienta y pasta de tomate).

3 kilos de salsa kétchup.



Dejar a fuego alto, hasta obtener una consistencia ligeramente espesa, se debe revolver constantemente para evitar que se pegue.

Almacenar en refrigeración en recipiente de plástico marcado con fecha de elaboración y fecha de uso, para después servir en la olla bruja, una cantidad de acuerdo a la afluencia del día.



Fin







Cuando se reciba en los conjuntos, queso en bloque, debe porcionarse de acuerdo a la receta correspondiente (Baguis o Crepes)



Para realizar el Porcionado, sacar el queso de la nevera de refrigeración (sacar solo la cantidad a porcionar).

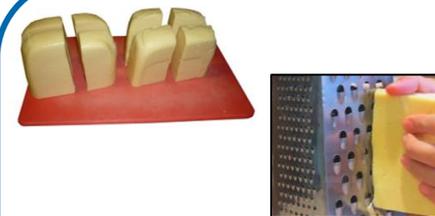


Pesar la porciones indicadas de acuerdo a las recetas que utilizan esta materia prima. Guardar el producto en bolsas plásticas marcadas con fecha de porcionado (dd/mm/aa), tiempo de vida del producto, y nombre de la persona que porcionó. Se debe porcionar una cantidad que corresponda a la afluencia del día de cada conjunto.

Fin



Queso Crema :
Cortar el bloque de queso en rebanadas de acuerdo al peso definido en la receta.

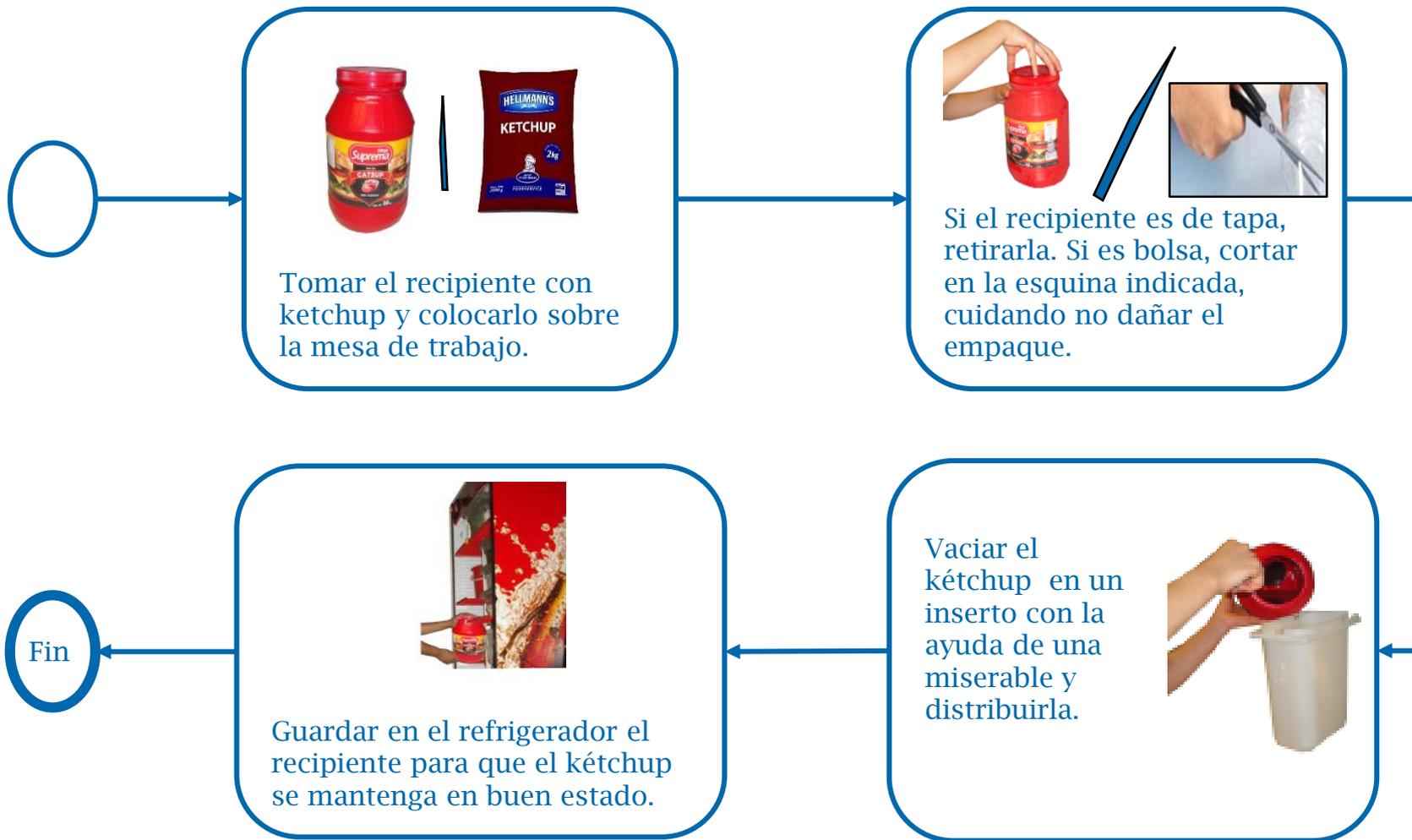


Queso Gouda o Doble Crema: Cortar el bloque de queso en varias partes de forma que sea fácil de manipular. Rallar los pedazos. Las manos deben estar limpias y desinfectadas.





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 y
Pepinillos



Picado de
Repollo



Mantequillero



Preparación de
Verduras



Lavado y Desinfección
de Verduras



Preparación para el
picado de Verduras





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



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 un tomate previamente lavado y desinfectado de acuerdo al Lavado y Desinfección de Verduras.



Partir por la mitad a lo largo.



Cortar el tomate a lo largo en rebanadas delgadas y repetir con la otra mitad.



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



Tomar un recipiente con tapa limpio y colocar dentro el tomate picado.



Tomar las tiras de tomate y hacer cortes transversales pequeños para que queden en forma de cuadros y repetir los cortes con los demás tomates.

Fin



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

Sacar los jalapeños/pepinillos sobrantes del día anterior y verificar que se encuentren en buen estado, de lo contrario, desecharlos.



Que cantidad de sobrante hay?

El sobrante no alcanza para llenar todos los insertos



Tomar un frasco o bolsa de jalapeños o pepinillos y abrirla (con ayuda de un cuchillo si es bolsa).

Vaciar los jalapeños/pepinillos en los insertos con la ayuda de una cuchara o cucharón, dejando suficiente espacio para asegurar que quepan todos los sobrantes¹.



El sobrante alcanza para llenar todos los insertos

Vaciar los jalapeños y/o pepinillos sobrantes del día anterior dentro de los insertos¹ con ayuda de un cucharón o cuchara cuidando que el producto quede cubierto por vinagre, pero sin exceso.



Si sobraron jalapeños/pepinillos en la bolsa, vaciarlos en un recipiente y guardarlo el refrigerador para mantenerlos en buen estado.



Vaciar los jalapeños/pepinillos sobrantes del día anterior encima de los recién abiertos, cuidando que estén cubiertos de vinagre¹.

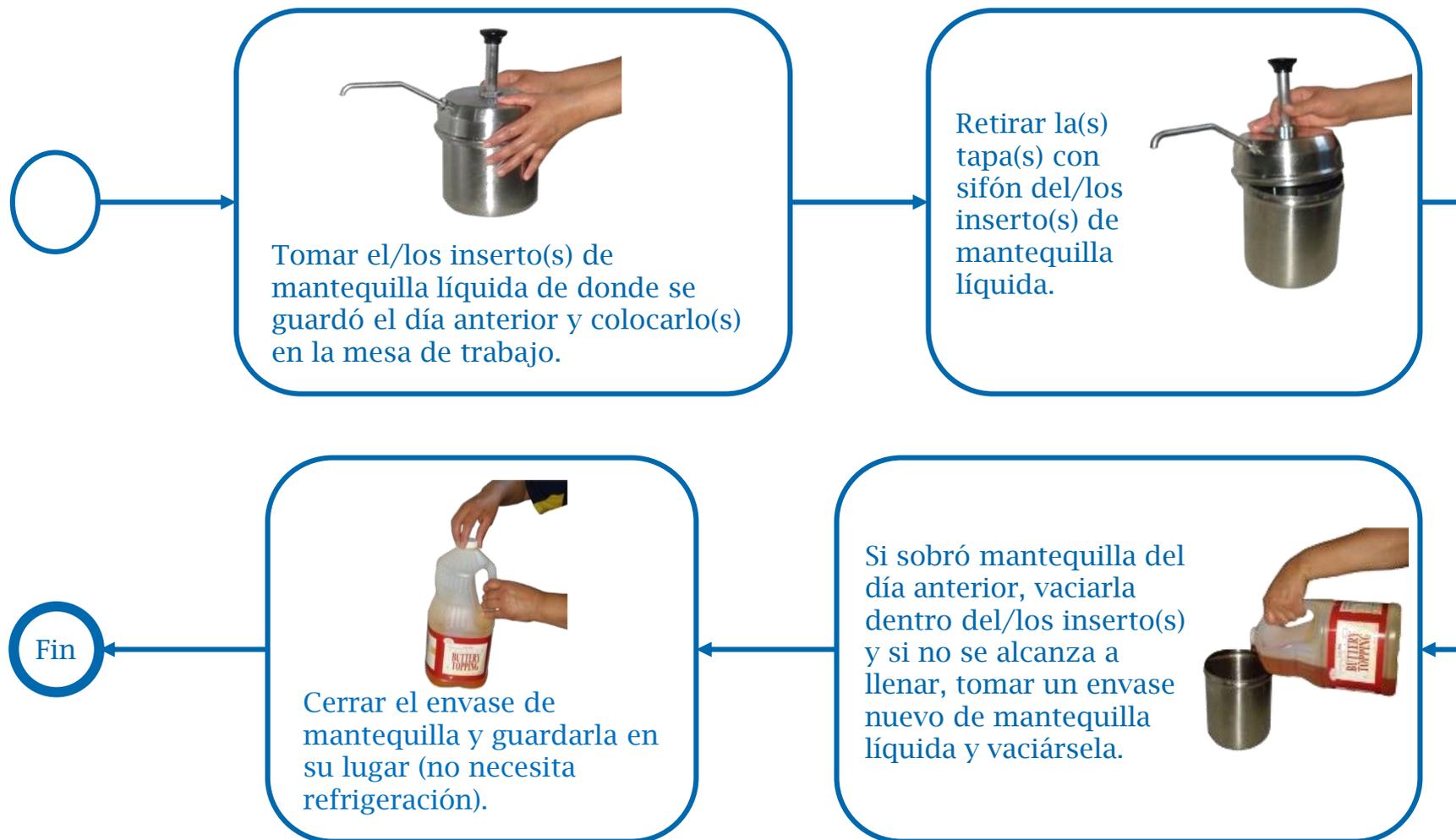


Fin

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 cuente.



Preparación para
porcionar



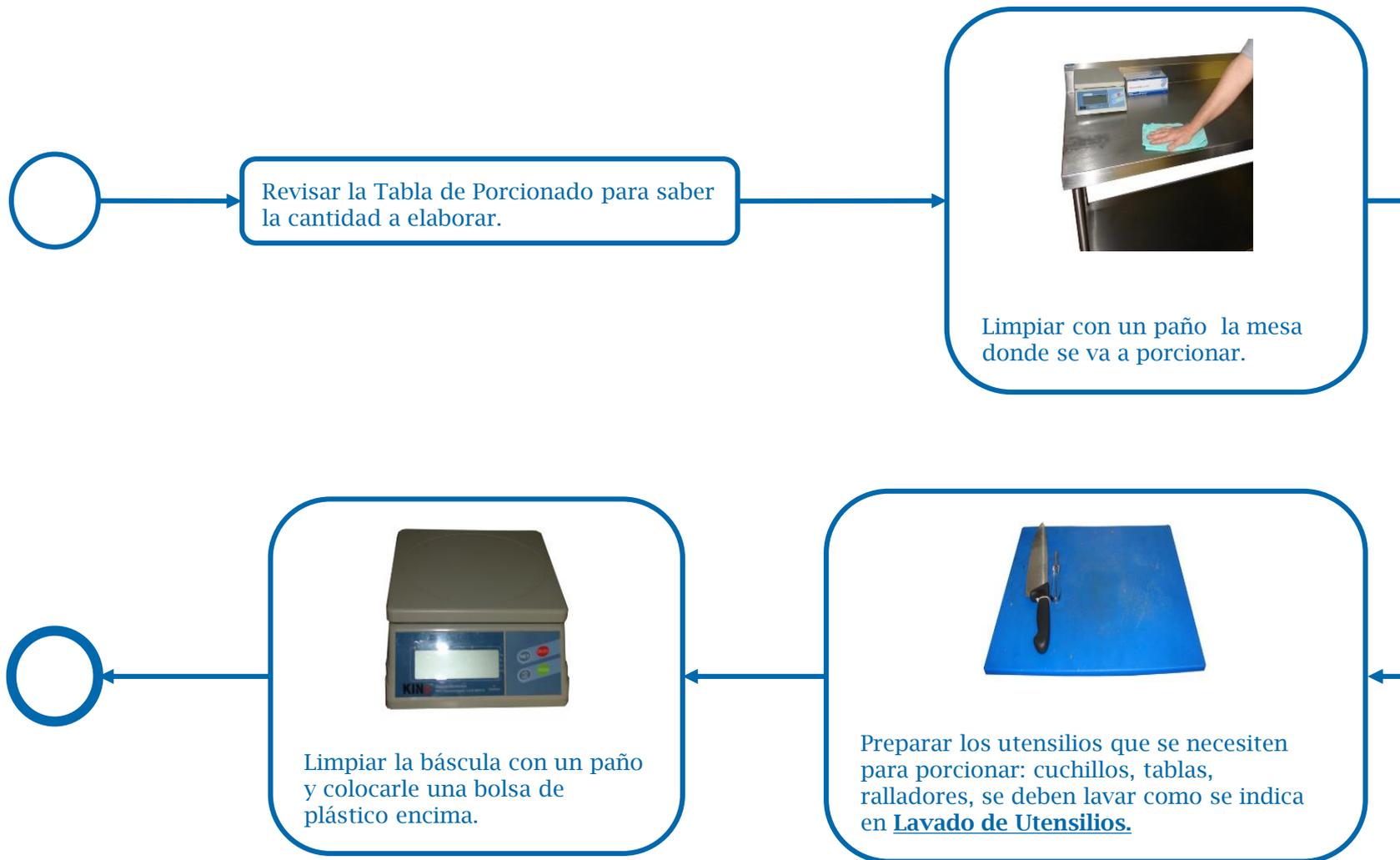
Porcionado de
Tomate

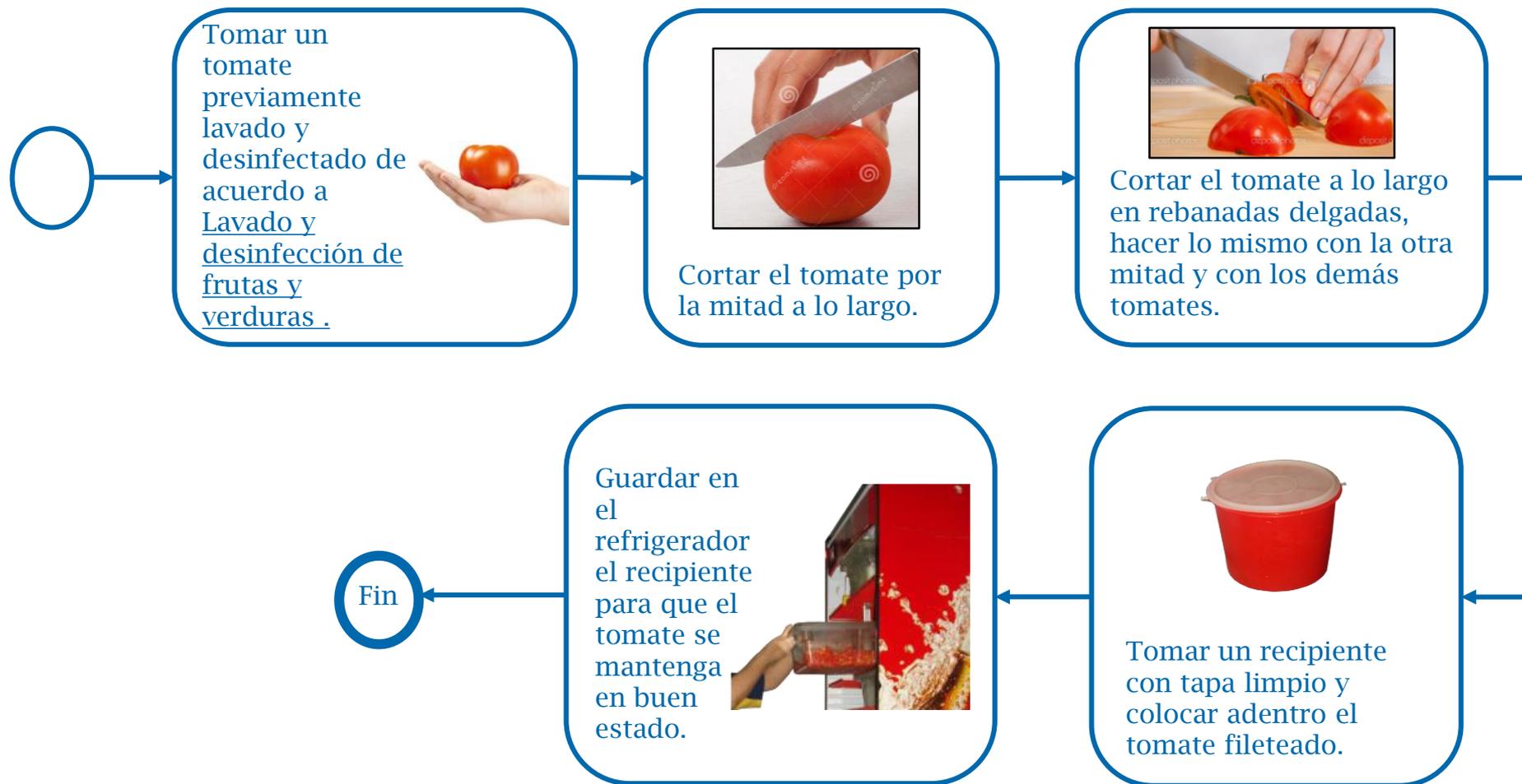


Porcionado de
Cebolla



Porcionado de
Jalapeños y Pepinillos







Tomar una cebolla previamente lavado y desinfectado 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.



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



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



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



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

Fin

Sacar los jalapeños/
pepinillos sobrantes
del día anterior y
verificar que se
encuentren en buen
estado, de lo
contrario,
desecharlos.



Que
cantidad
de
sobrante
hay?

El sobrante no
alcanza para
llenar todos
los insertsos



Tomar un frasco o
bolsa de jalapeños
o pepinillos y
abrirlo (con ayuda
de un cuchillo si
es bolsa).

Vaciar los
jalapeños/pepinillos
en los insertsos con la
ayuda de una cuchara
o cucharón, dejando
suficiente espacio para
asegurar que quepan
todo los sobrantes¹.



El sobrante
alcanza para
llenar todos
los insertsos

Vaciar los jalapeños y/o
pepinillos sobrantes del
día anterior dentro de los
insertos¹ con ayuda de un
cucharón o cuchara
cuidando que el producto
quede cubierto por
vinagre, pero sin exceso.



Si sobraron
jalapeños en la
bolsa, vaciarlos en
un recipiente y
guardarlo el
refrigerador para
mantenerlos en
buen estado.



Vaciar los jalapeños
sobrantes del día anterior
encima de los recién
abiertos, cuidando que
tengan $\frac{3}{4}$ de vinagre¹.



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, 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.

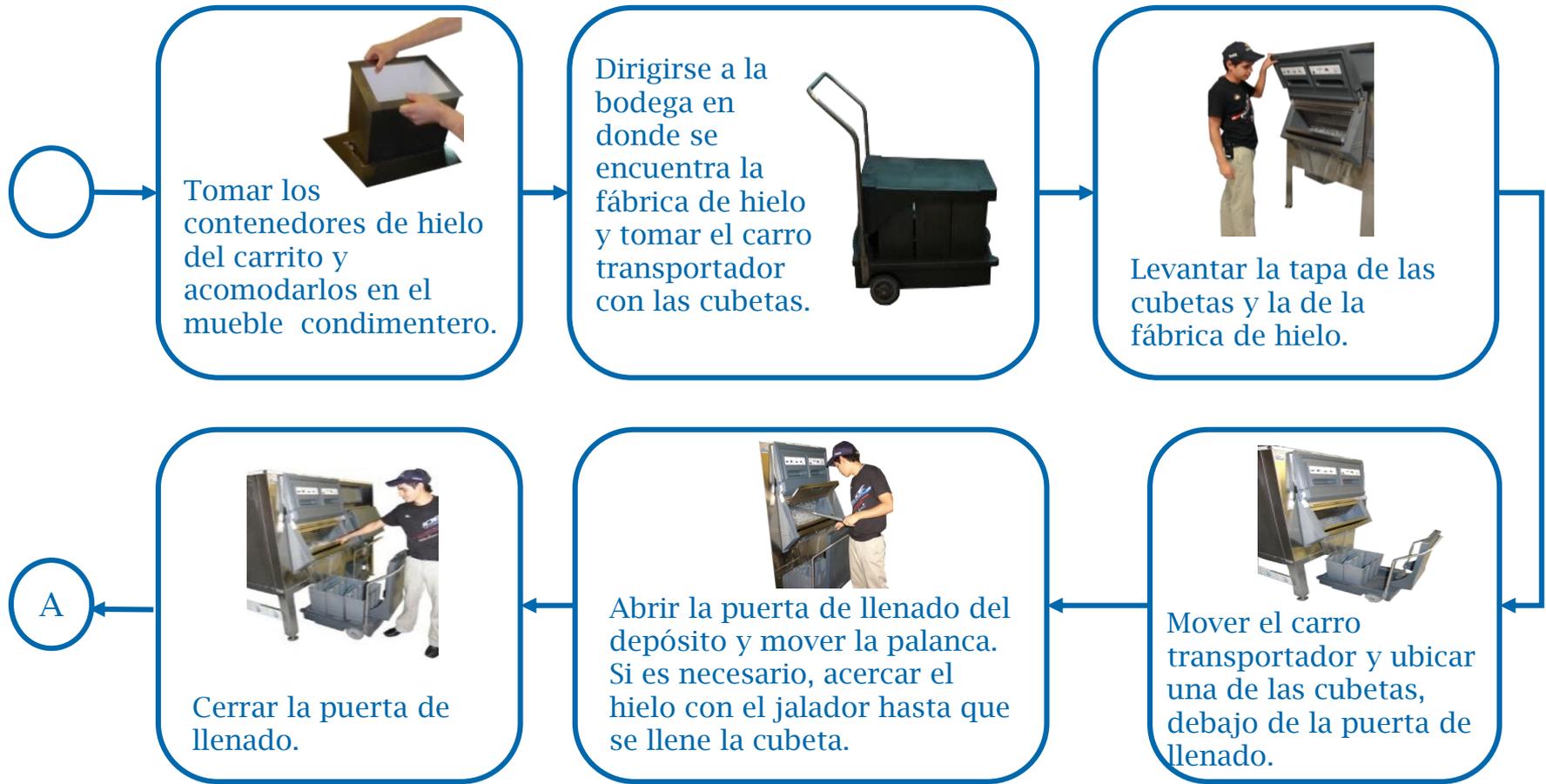


Llevar el carrito con los insertos y contenedores al área de Condimenteros.

Fin

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



Agregar el hielo en las licuadoras, en la siguiente proporción:

60 onzas de hielo
4 onzas de agua



A medida que se va fabricando el hielo, colocarlo directamente sobre el contenedor, hasta llenarlo aproximadamente en un 80%. Para elaborar la cama de hielo, seguir el procedimiento descrito en la **Guía de Condimenteros**.

Agregar sal abundante. usar una espátula para esparcirla sobre toda la superficie.



Licuar hasta obtener consistencia Frappe para el hielo, no deben quedar pedazos de hielo enteros, ni consistencia líquida.



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:

Colocar los insertos como se indica en los siguientes apoyos visuales, según aplique:

- Acomodo de Condimenteros de Dulcería vigente¹.
- Acomodo de Condimenteros de Coffee Tree vigente¹.



Colocarle el inserto correspondiente a la mantequillera y encenderla, debe estar a 100 C.

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.

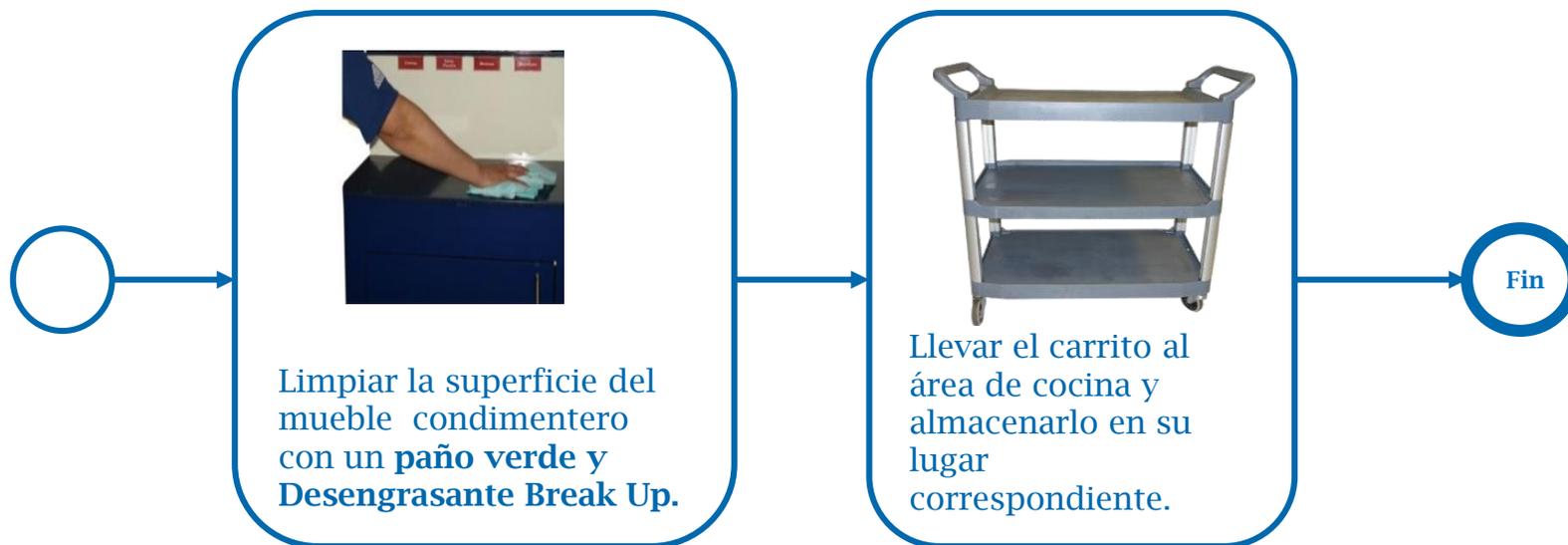




Nota: El diseño del dispensador puede variar en cada país.



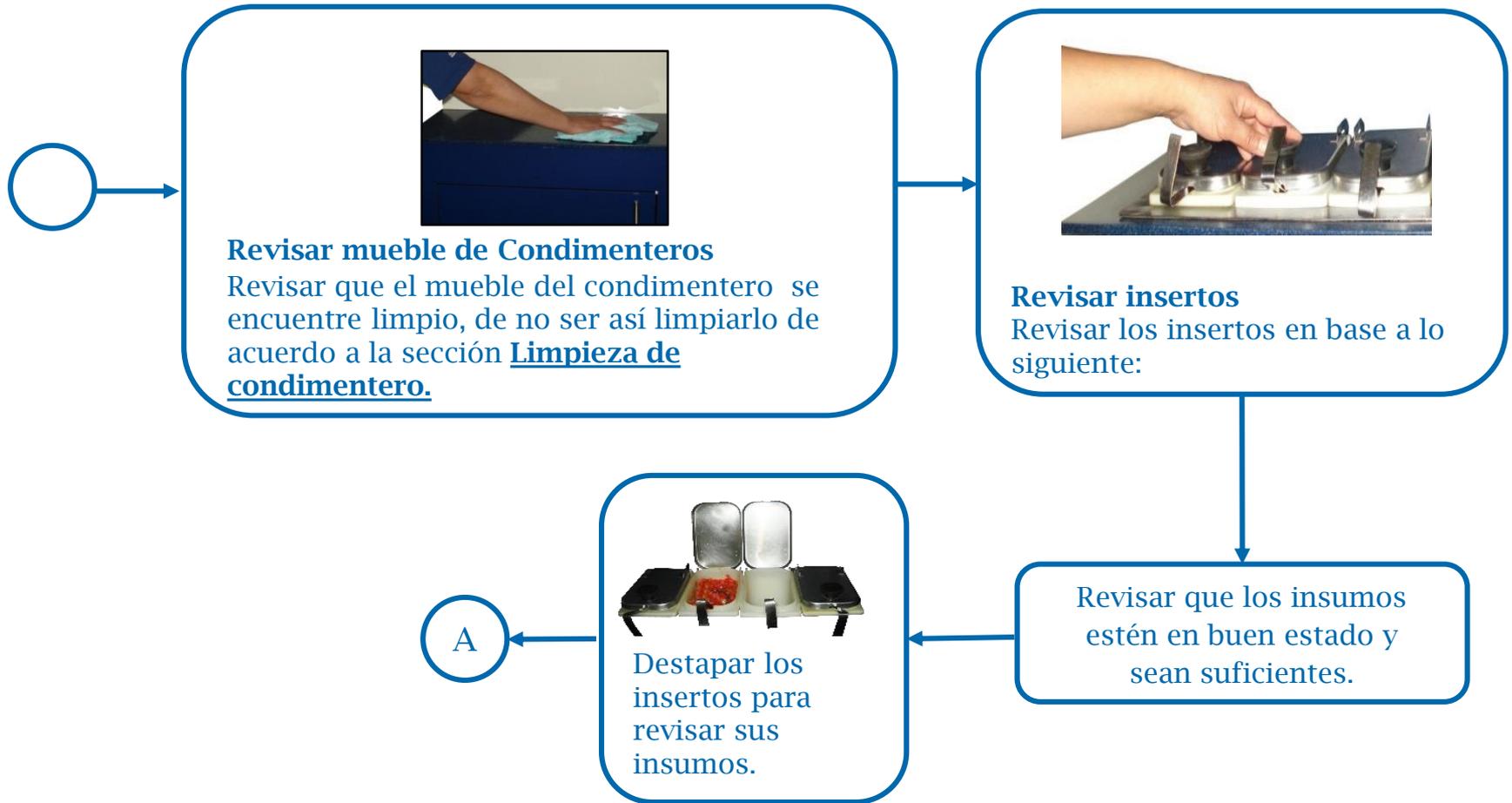
Todos los días el Auxiliar de Cocina debe concluir la habilitación del mueble de condimenteros de la siguiente manera:



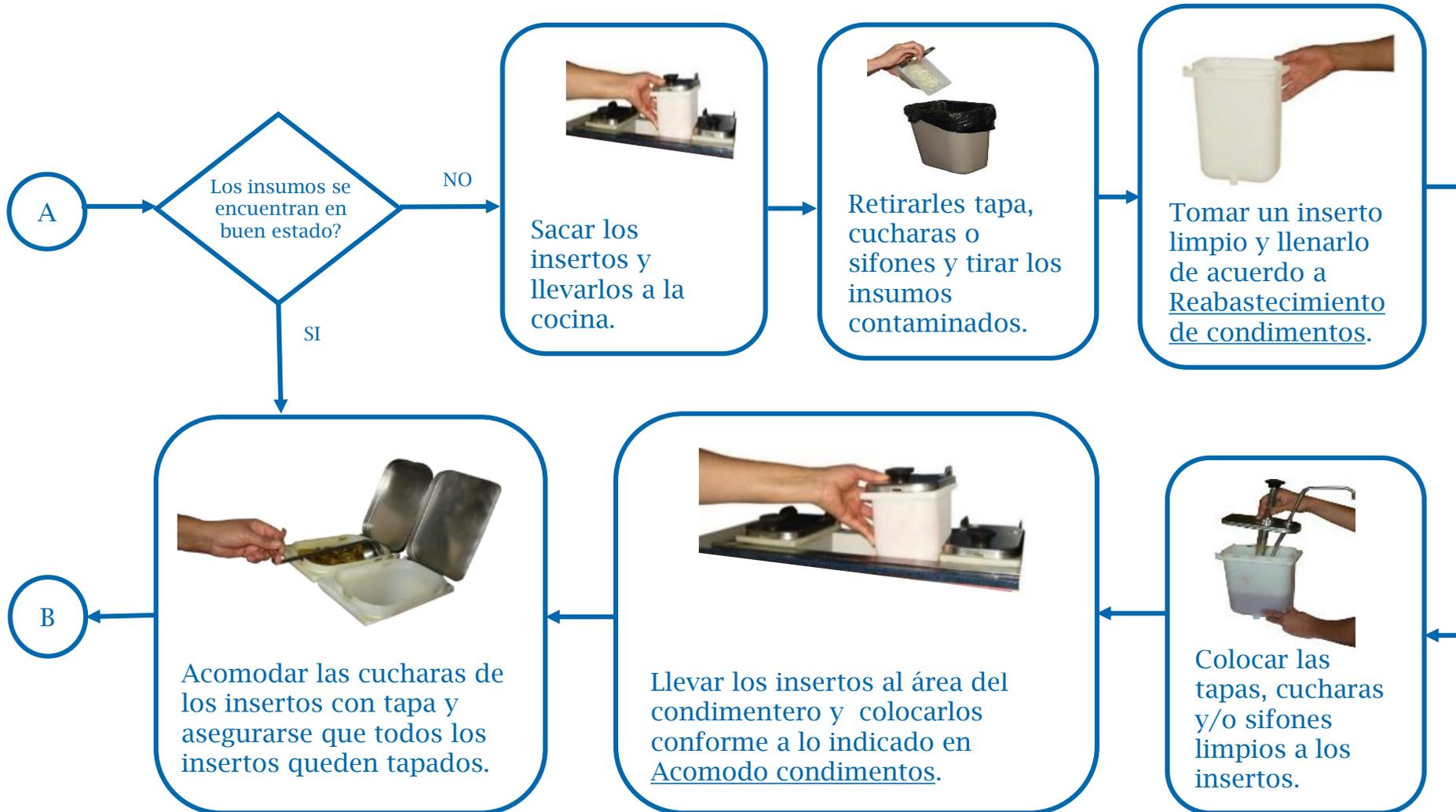


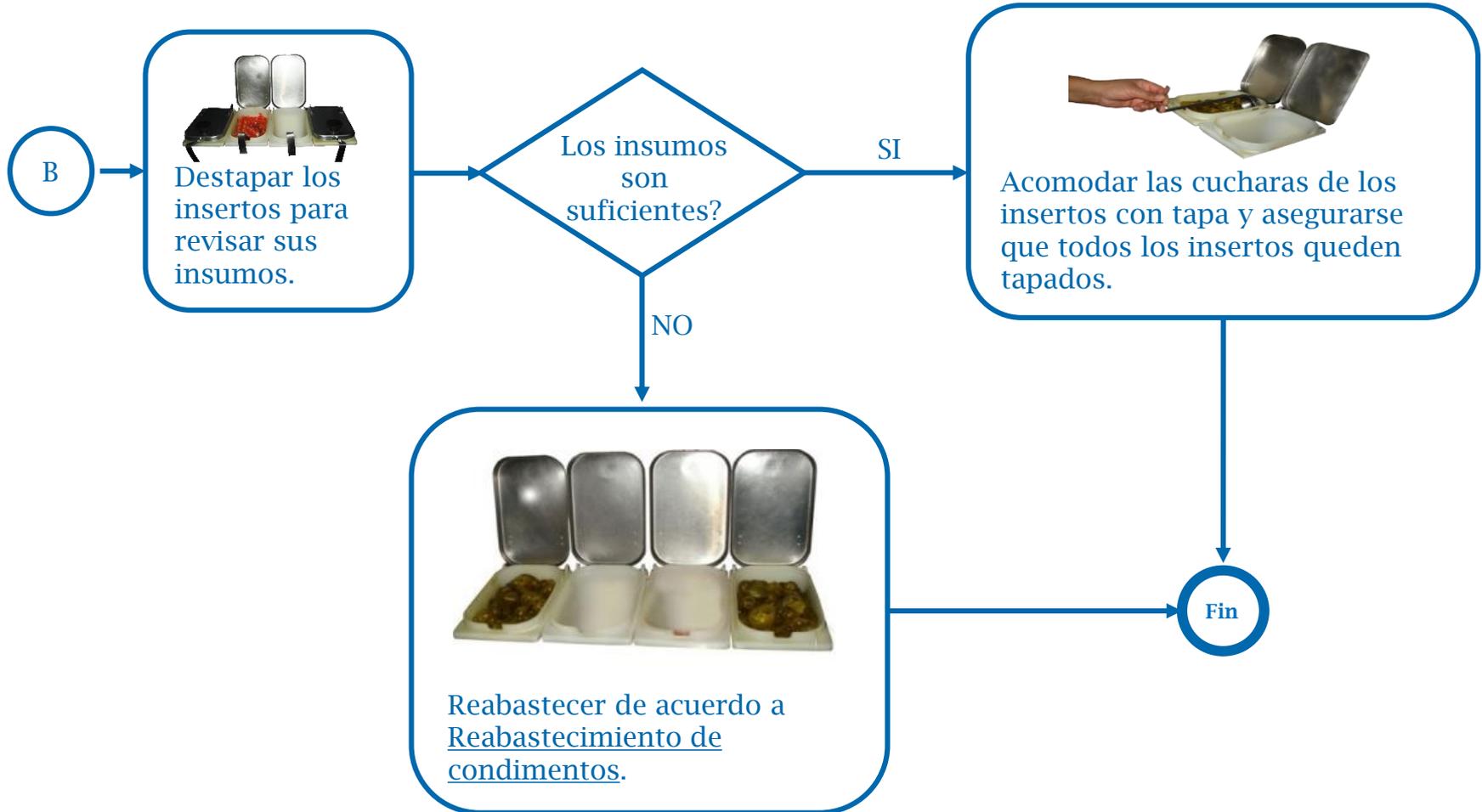
Operación del
Mueble
Condimentero

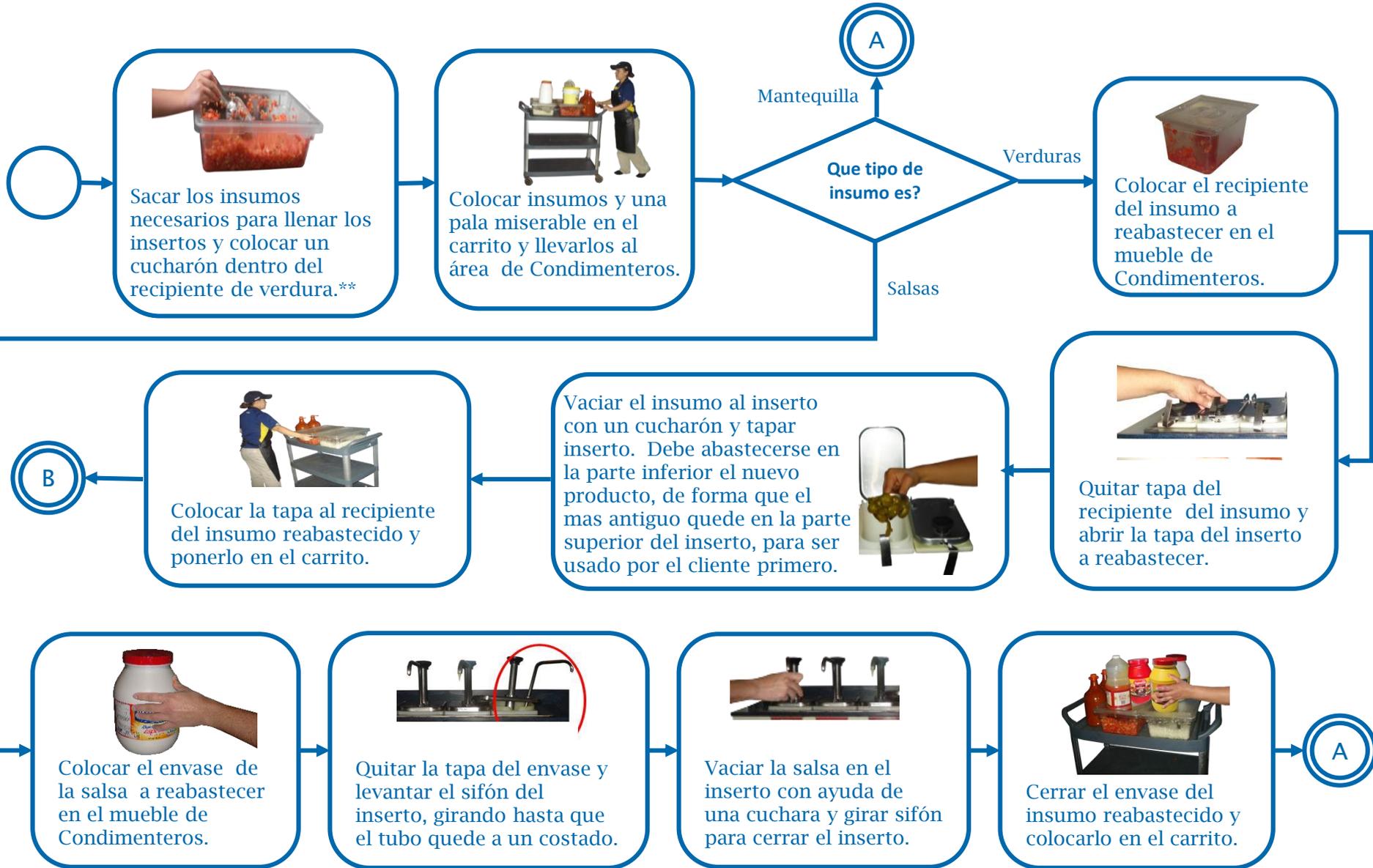
Todos los días durante la operación del conjunto el Auxiliar de Cocina debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:



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:

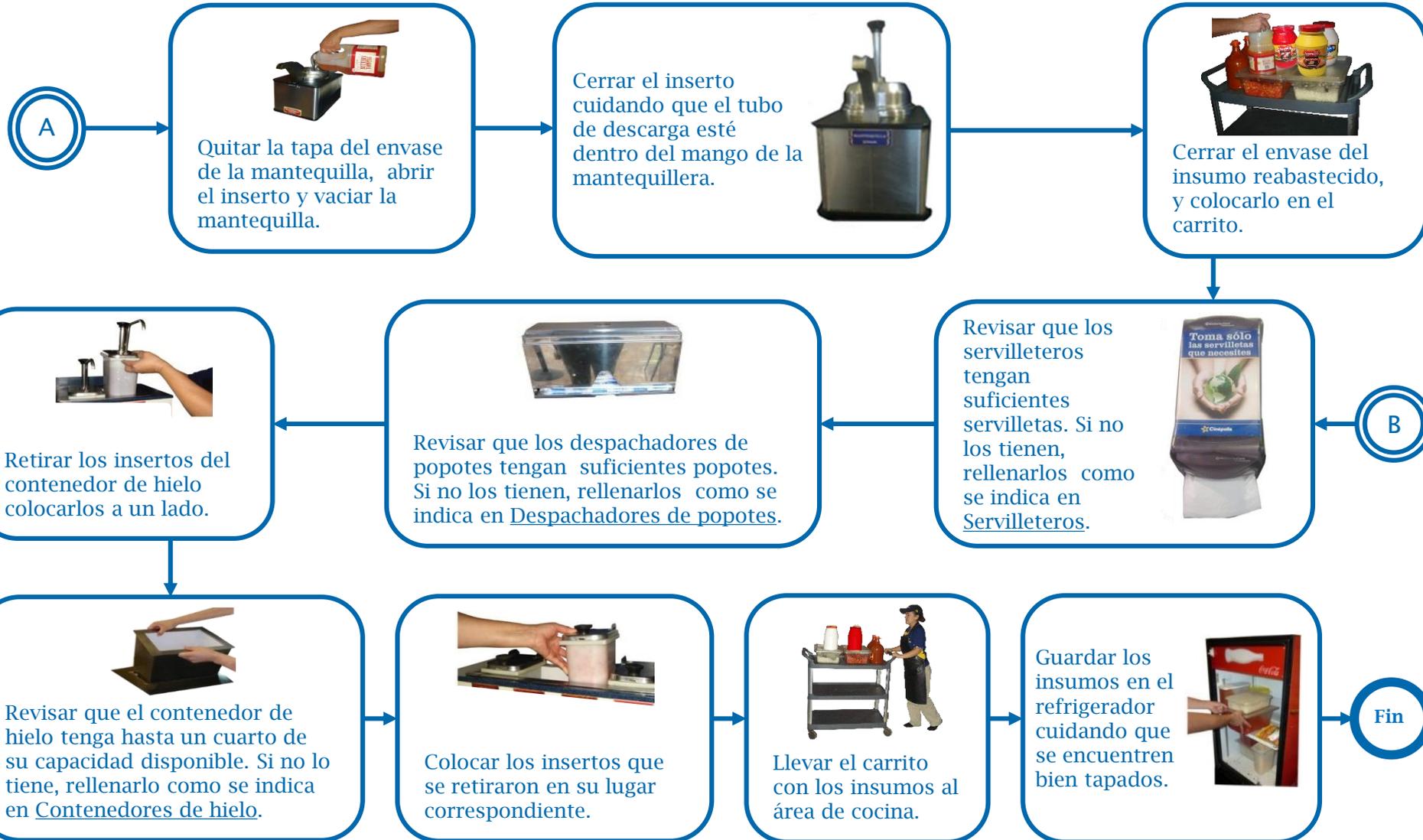






** Sacar solo la cantidad necesaria para reabastecer el inserto, teniendo en cuenta la afluencia del día.

Mantequilla



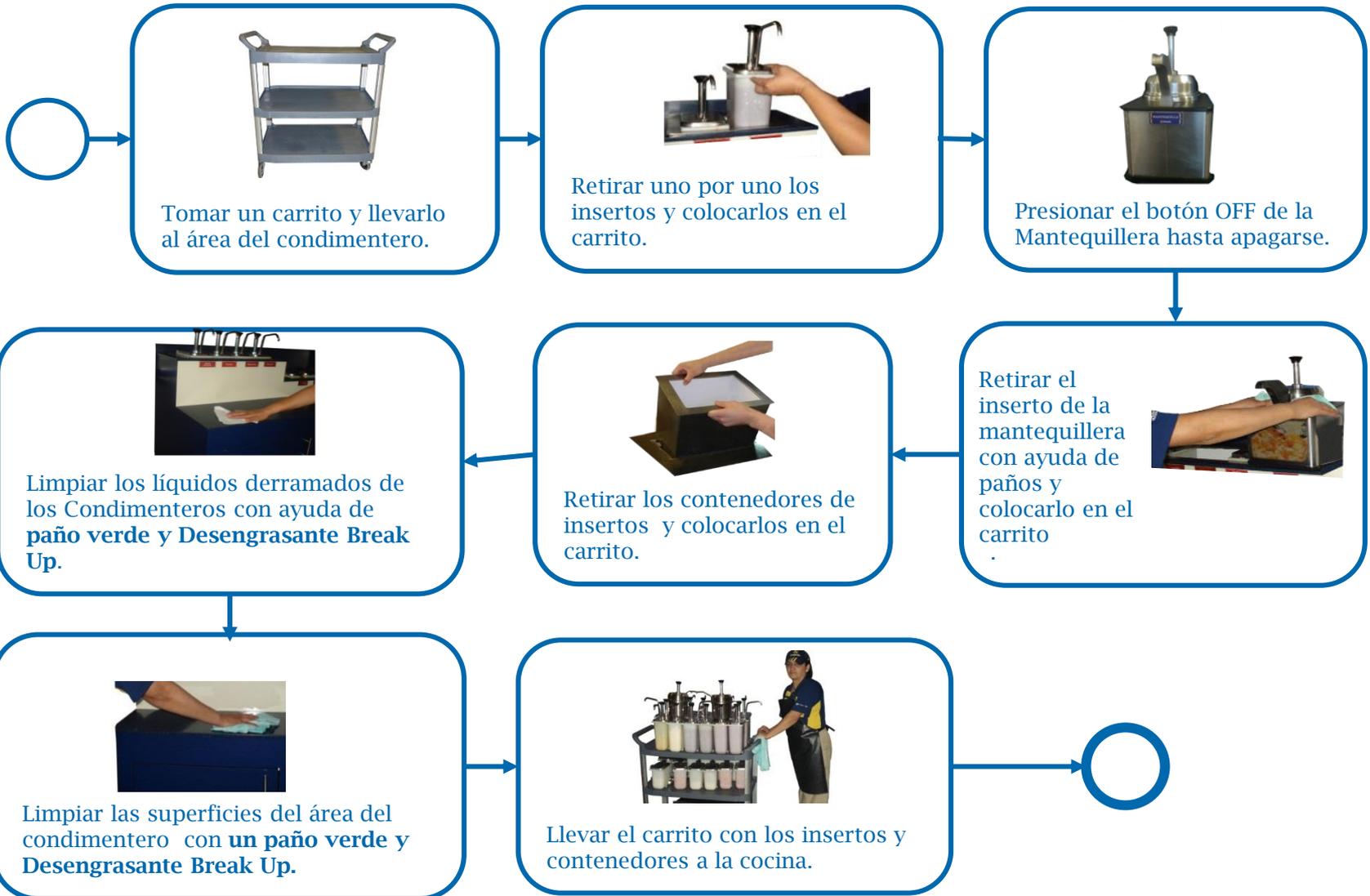
Inhabilitación



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.

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



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 fregadero y guardar en el refrigerador los recipientes o envases con los condimentos.



Meter la tapa con sifón en el recipiente con agua caliente y purgarlo¹.



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

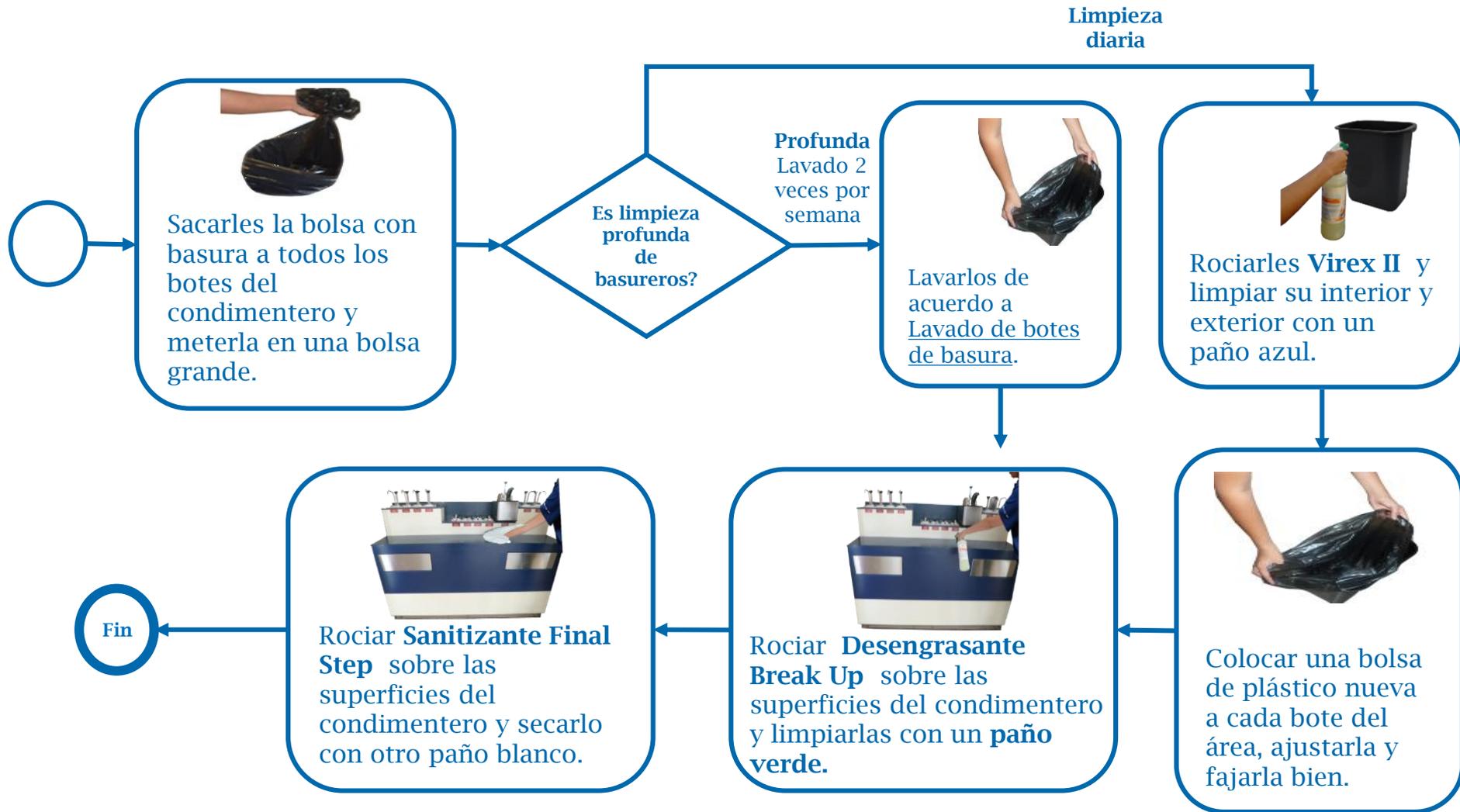


* Nota: No se deben mezclar las salsas que sobraron del condimentero, con las salsas que se encuentran en su empaque original, las salsas sobrantes deben guardarse en un recipiente limpio, marcado con el nombre de la salsa correspondiente. Se deben tener recipientes exclusivos para cada una de las salsas,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

¹ Presionar el despachador hasta que el agua salga limpia.



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 un bote.



Rociar todas las superficies con **Desengrasante Break Up** y un paño verde.



Sumergir un trapeador limpio en la cubeta con **Desengrasante Break Up**, 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/Mopas.



Fin



No dejar productos
destapados o sin bolsa.



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

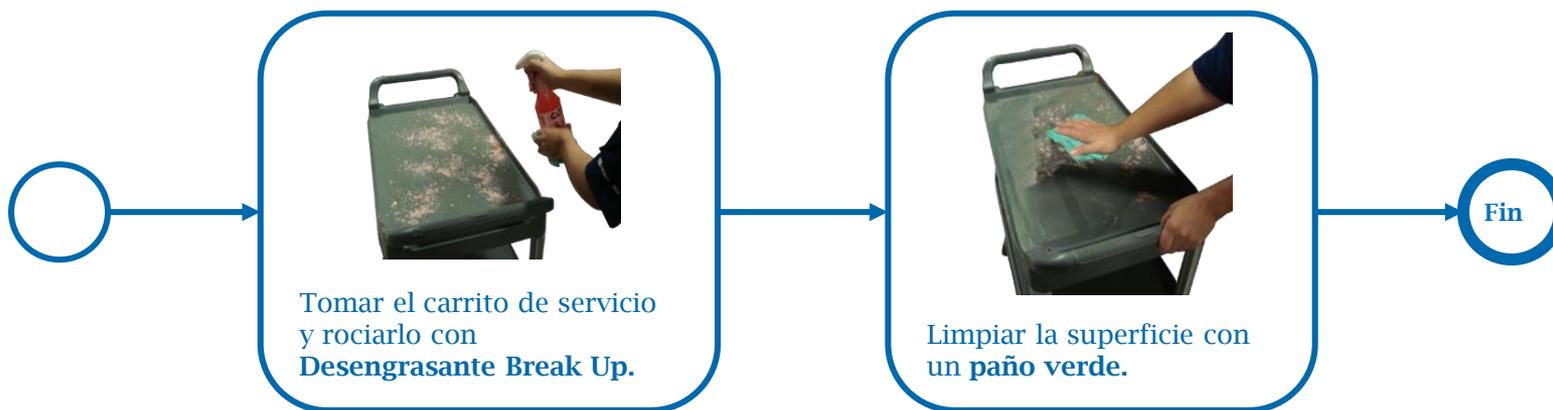
Registrar en la **Bitácora de control de temperaturas de neveras en congelación**. Si la temperatura no se encuentra dentro del rango establecido, avisar al supervisor.



Fin



Limpiar con paño verde y **desengrasante Break up** la superficie del congelador, limpiar los residuos y finalizar, pasando otro **pañó verde con sanitizante Final Step**.





Aplicar **Desengrasante Break Up** en toda la superficie de la fábrica de hielo.



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



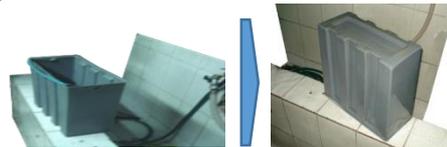
Retirar el **Desengrasante Break Up** con un **pañó verde**. Enjuagar el paño en la cubeta cuantas veces sea necesario.



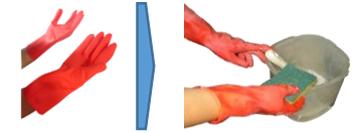
Lavar los utensilios de la máquina de hielo: Cucharón, pala y rastrillo, de acuerdo a lo indicado en **Lavado de Utensilios** vigente.



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 Break Up** 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 Break Up** 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.

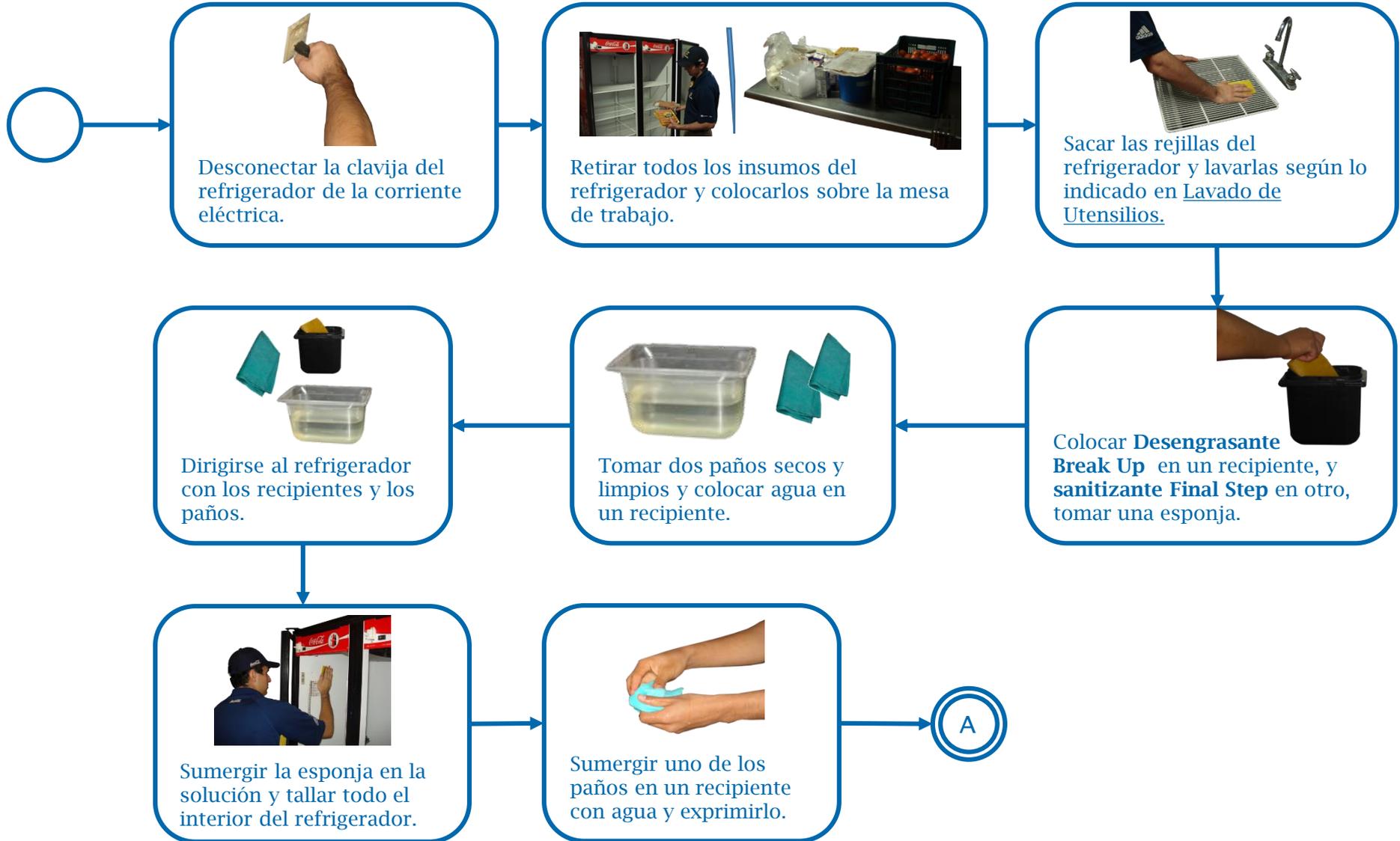
Fin

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.





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 verde 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.

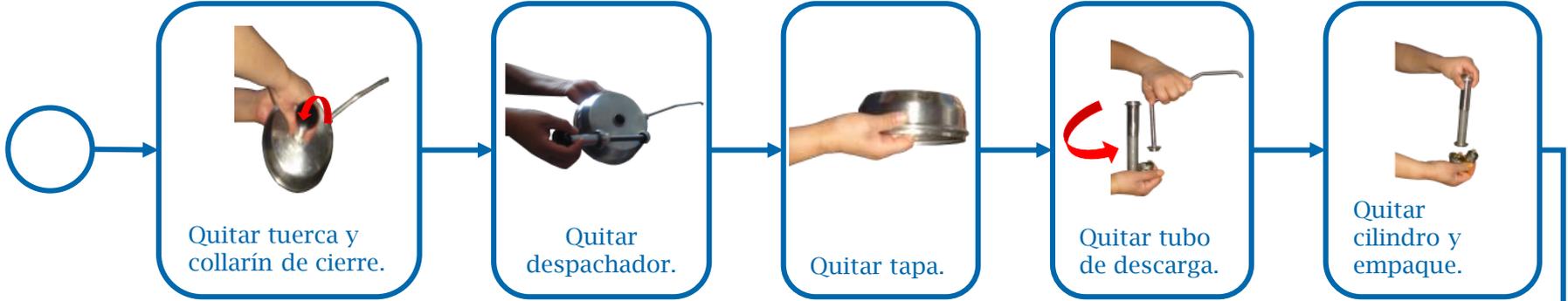


Limpiar las puertas de vidrio con **limpiavidrios Glance** y el exterior del refrigerador con **Desengrasante Break Up** y un **pañó verde**. Retirar el desengrasante con otro paño. Pasar **sanitizante Final Step** y dejar secar al aire.

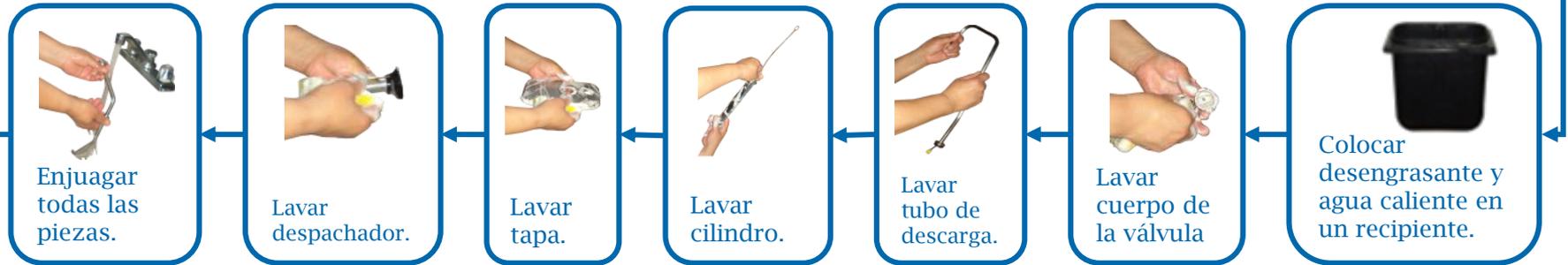




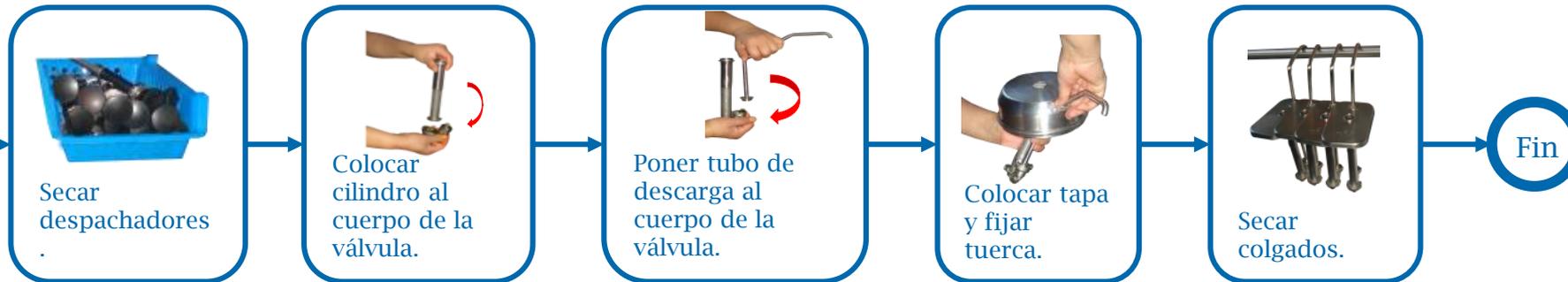
Desmontaje



Lavado



Montaje





Nota:

Si no se cuenta con un fregadero 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-PA-01



Buenas Prácticas de Manufactura Manejo Higiénico 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	
MIÉRCOLES	°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 medición debe ser después de habilitar el condimentero para verificar que la temperatura sea correcta.											
OBSERVACIONES GENERALES: _____ _____ _____ _____											

