

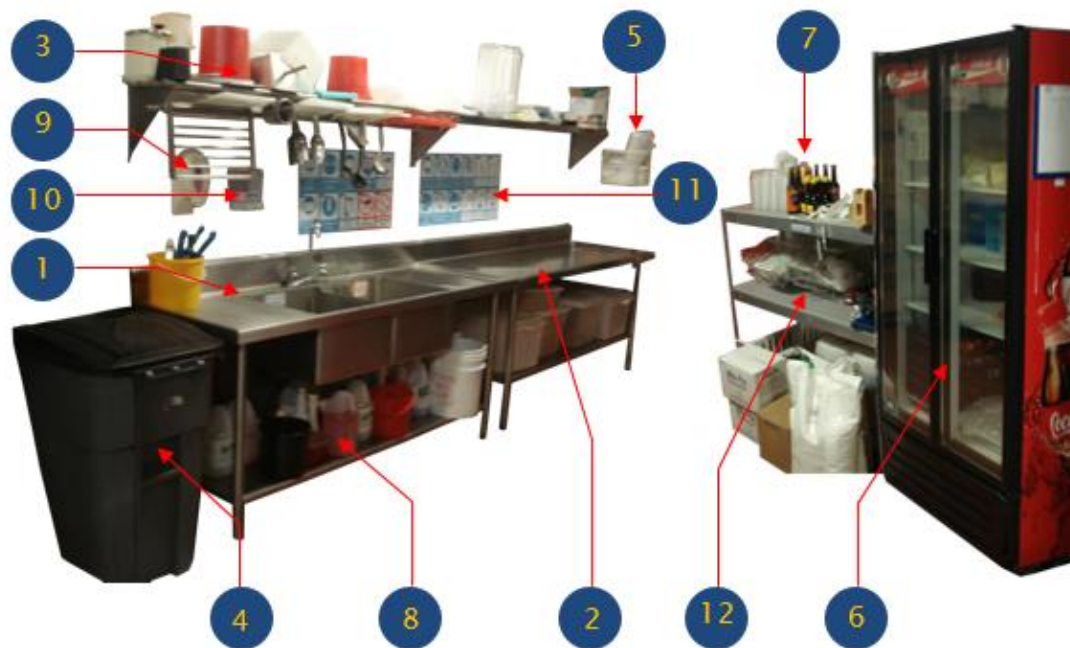
GUÍA RÁPIDA  
COCINA  
REGION ANDINA- PERU

RA-GR-COCI-PE-01

## Cocina

### Distribución Física de la Cocina

RA-GR-COCI-PE-01



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

- 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 Canchitas



#### Nachos

Nachos porcionados en blisters de 110 gramos, ya 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.



**Queso Crema (Filadelfia)**

Queso crema en porciones de acuerdo a la receta de Baguis o Crepes.



**Queso Gouda Rallado**

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



Equipos



Refrigerador



Congelador



Báscula



Procesador de Alimentos



Mesa de Trabajo



Condimentero Coffee Tipo 1



Condimentero Coffee Tipo 2



Condimentero Coffee Tipo 3



Condimentero Coffee Tipo 4



Condimentero de Dulcería



Carro Transportador de Hielo



Servilletero



Dispensador de Sorbetes



Mantequillera



Carro Transportador

Utensilios



Tablas



Cuchillo



Cucharon de  
Metal de 5 oz



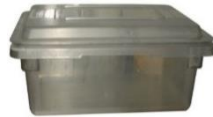
Pala Miserable



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



Mopa/Fregona



Esponja P-94



Paños verde,  
azul y blanco



Guantes  
para lavar



Desengrasante  
Floor Clean



Sanitizante /  
Desinfectante  
J-512



Tacho



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, 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, ají con huacatay 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.



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

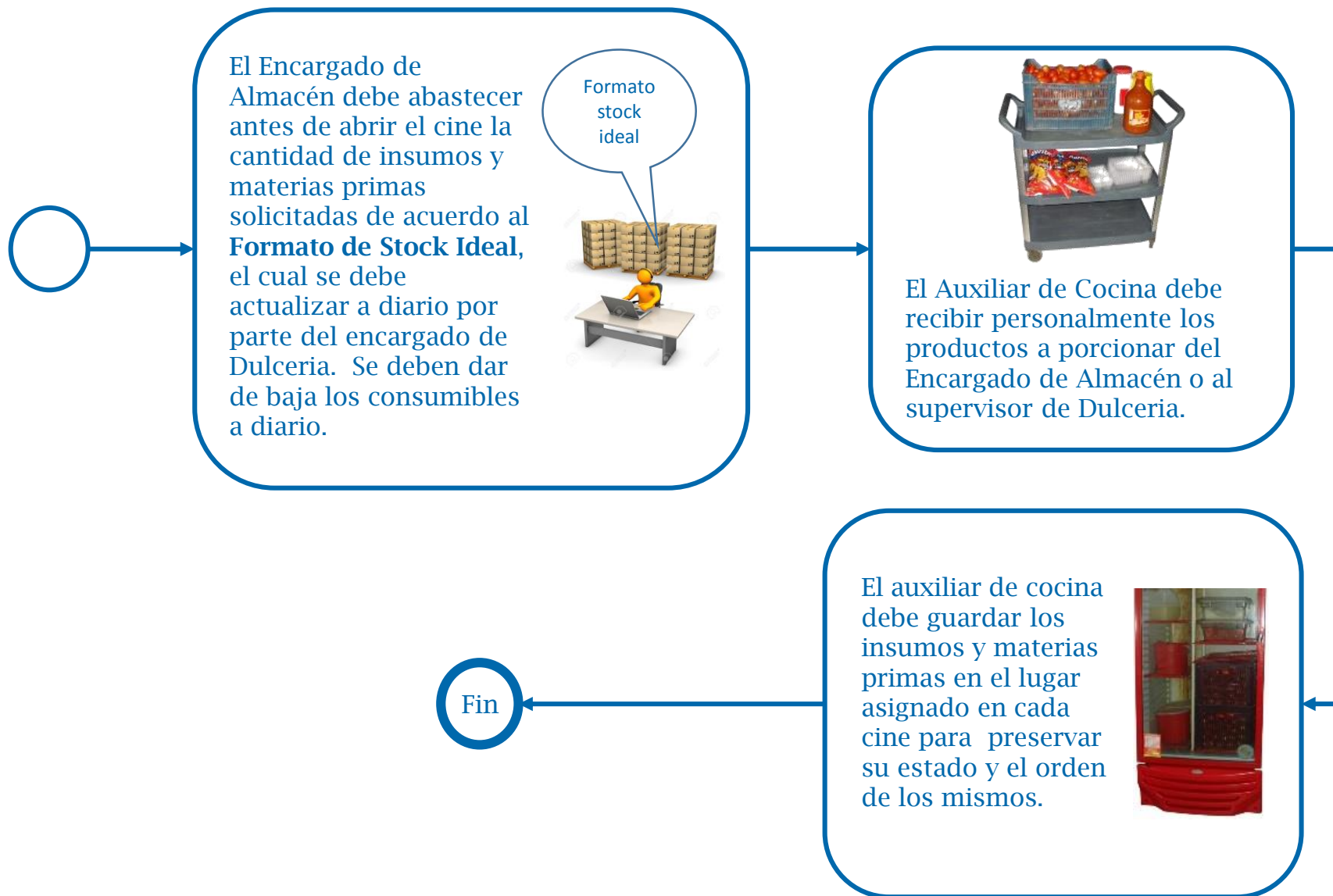


Necesito  
xxx...



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.

Fin



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

### Alistamientos en Dulcería



### Alistamientos en Coffee Tree



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 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 110 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.

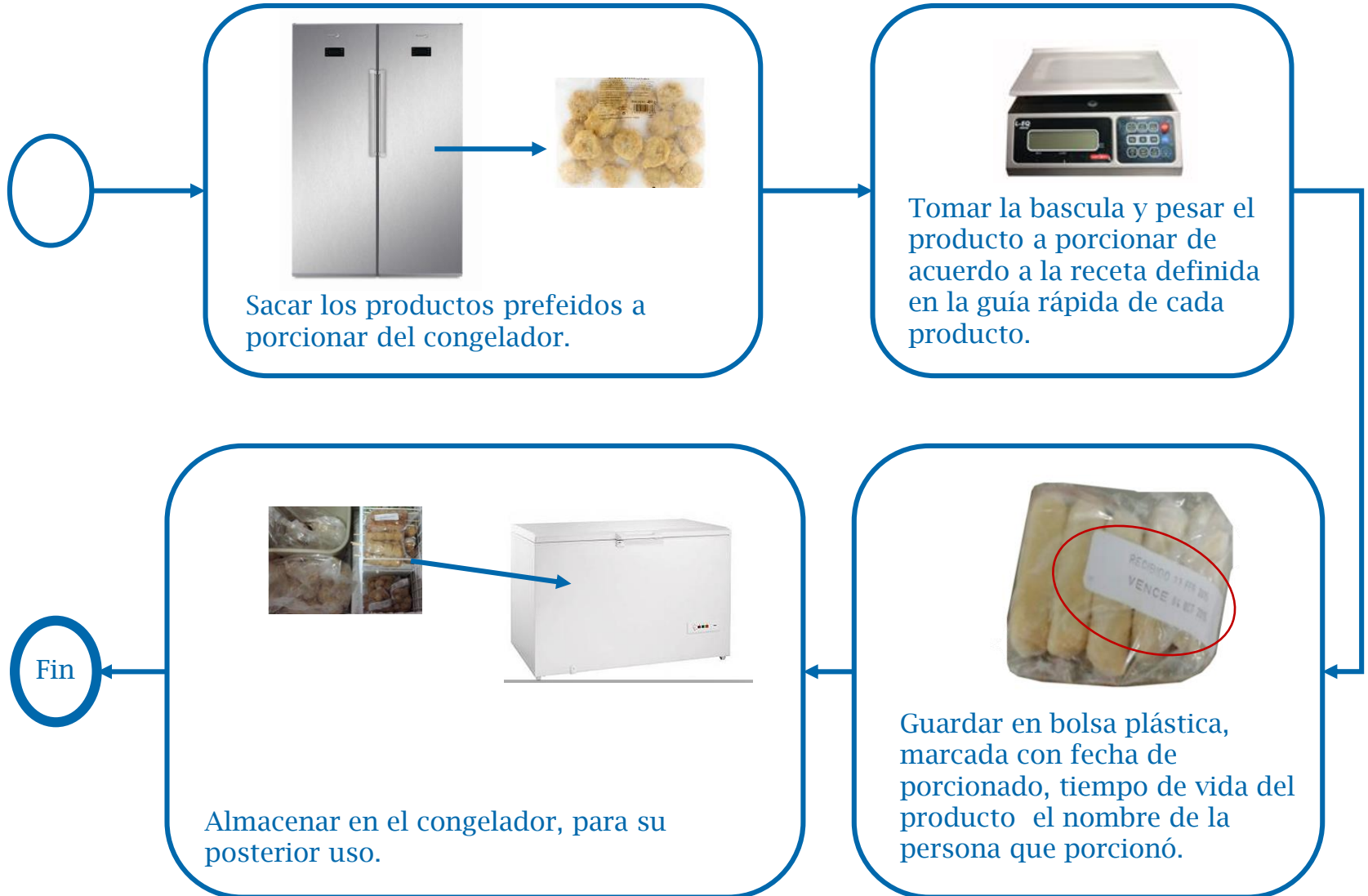


Colocar la merma en una bolsa de plástico, pesarla y entregársela al Encargado de Almacén.



Fin

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







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



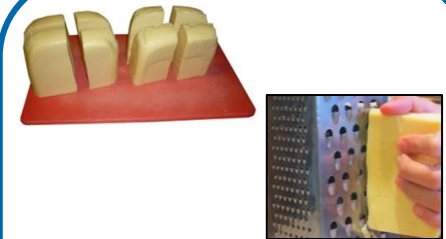
Para realizar el Porcionado, sacar el queso de la nevera de refrigeración (sacar solo la cantidad a porcionar).



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 y fecha de uso en la mesa fría. Se debe porcionar una cantidad que corresponda a la afluencia del día de cada conjunto.



**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.

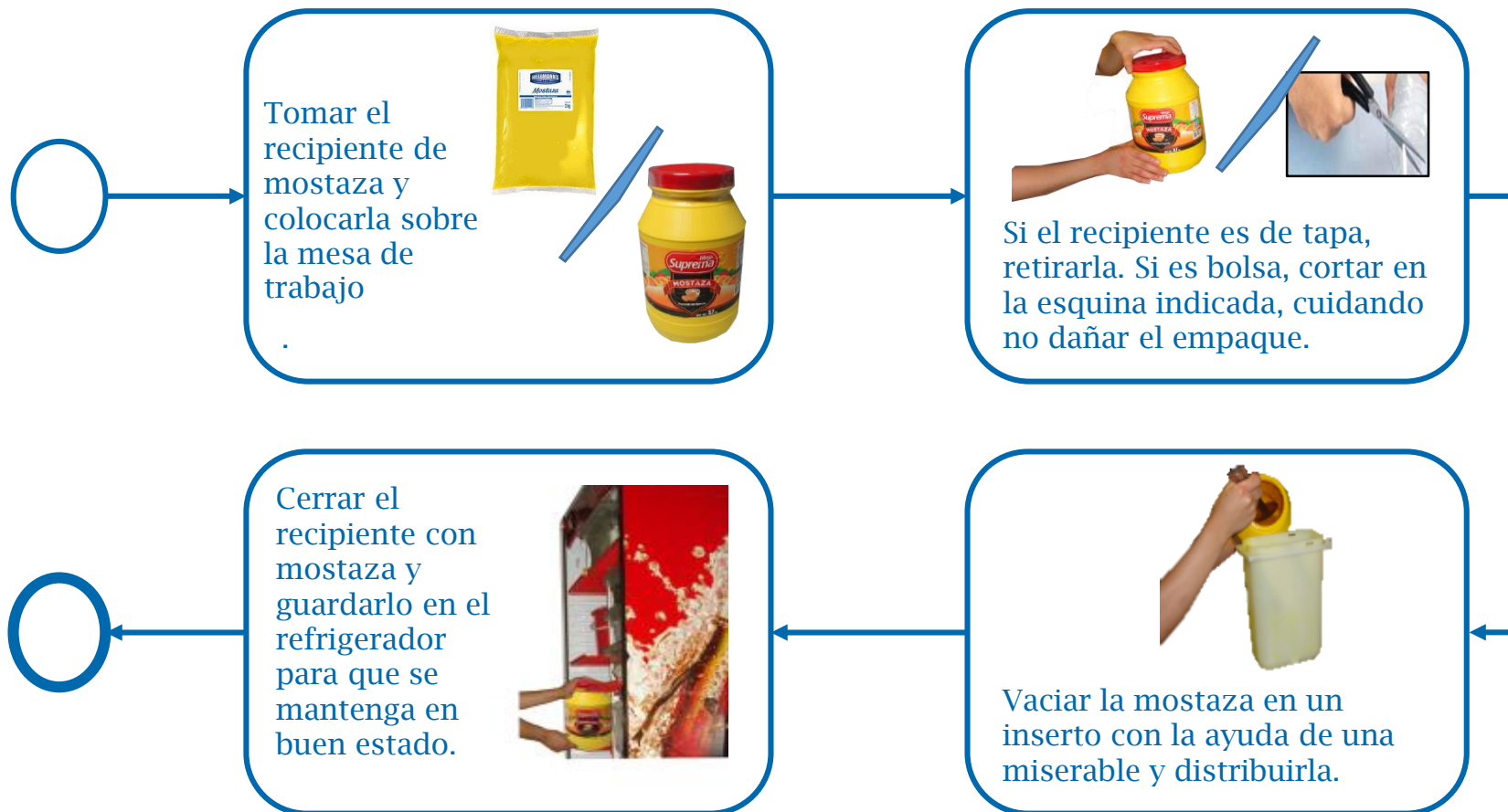
Fin



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 la mesa fría.

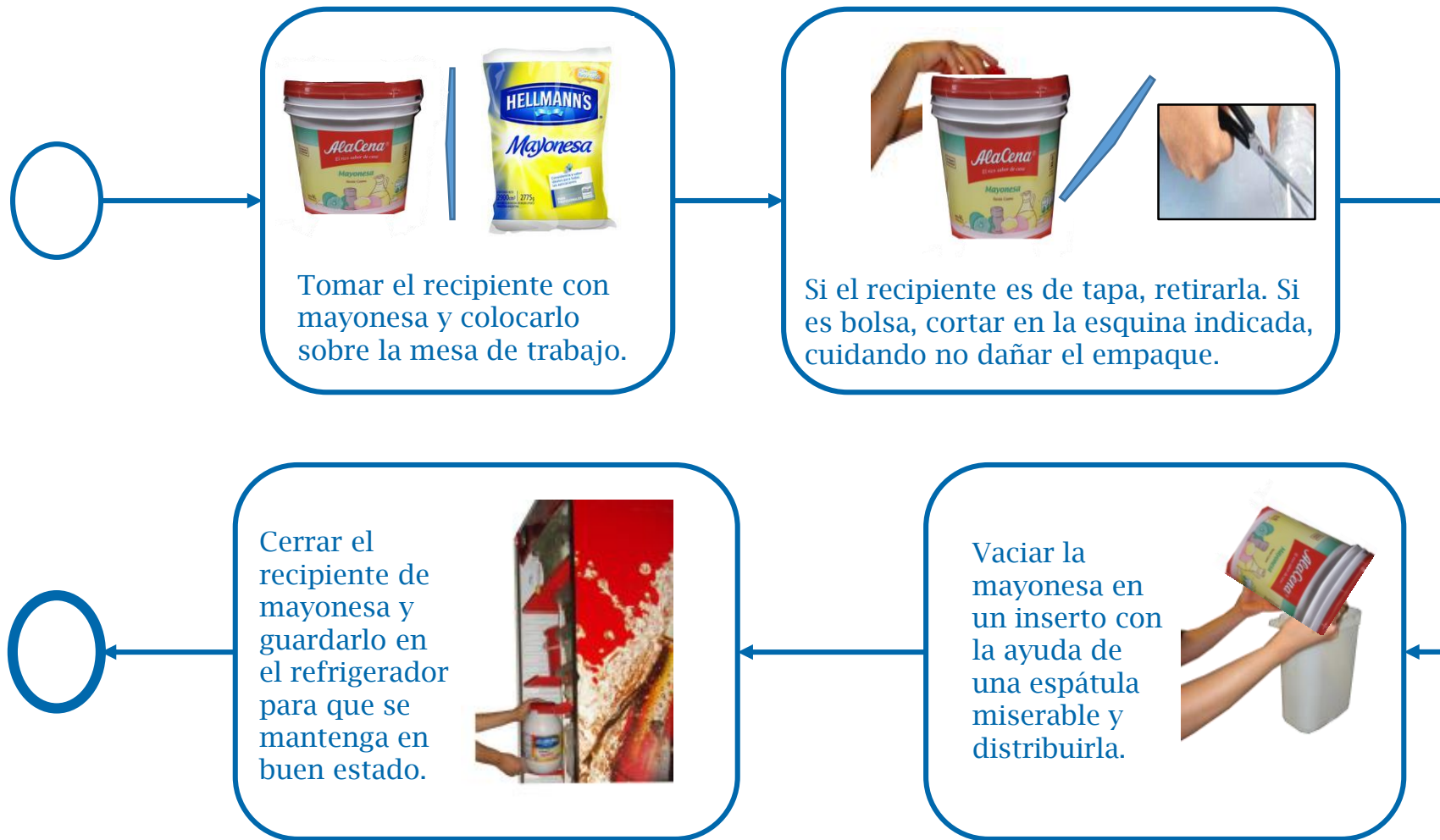
Para los días lunes y jueves que son lavados los insertos aplica el alistamiento que se describe a continuación.



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



<sup>1</sup> El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de Dulcería y Baguis con los que se cuenta.



<sup>1</sup> 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



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.



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.



No se debe quitar las semillas al tomate.



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



<sup>1</sup> El número de insertos que se debe llenar depende de los condimenteros de Dulcería con los que se cuente.



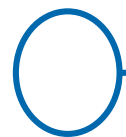
Preparación para  
porcionar



Porcionado de  
Tomate



Porcionado de  
Cebolla



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



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

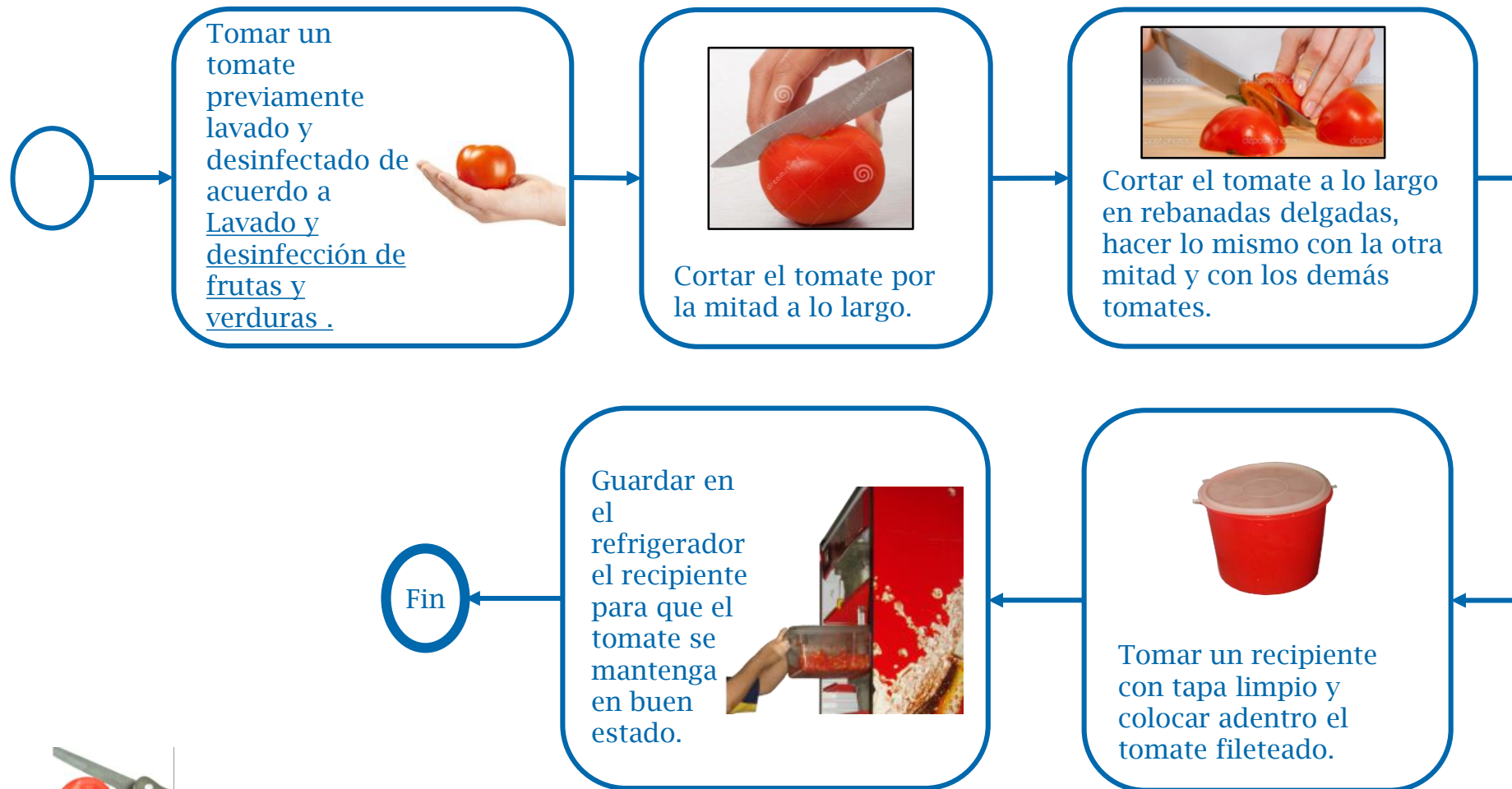


Limpiar la báscula con un paño y colocarle una bolsa de plástico encima.



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





No se debe quitar las semillas al tomate.



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



Tomar de la cocina un carrito.

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



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 ellos<sup>1</sup>.

Colocar los sifones a los insertos con mostaza, mayonesa, ketchup y y ají con huacatay.



Poner un recipiente debajo del tubo de descarga del sifón y purgarlo<sup>1</sup>.



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 del condimentero.

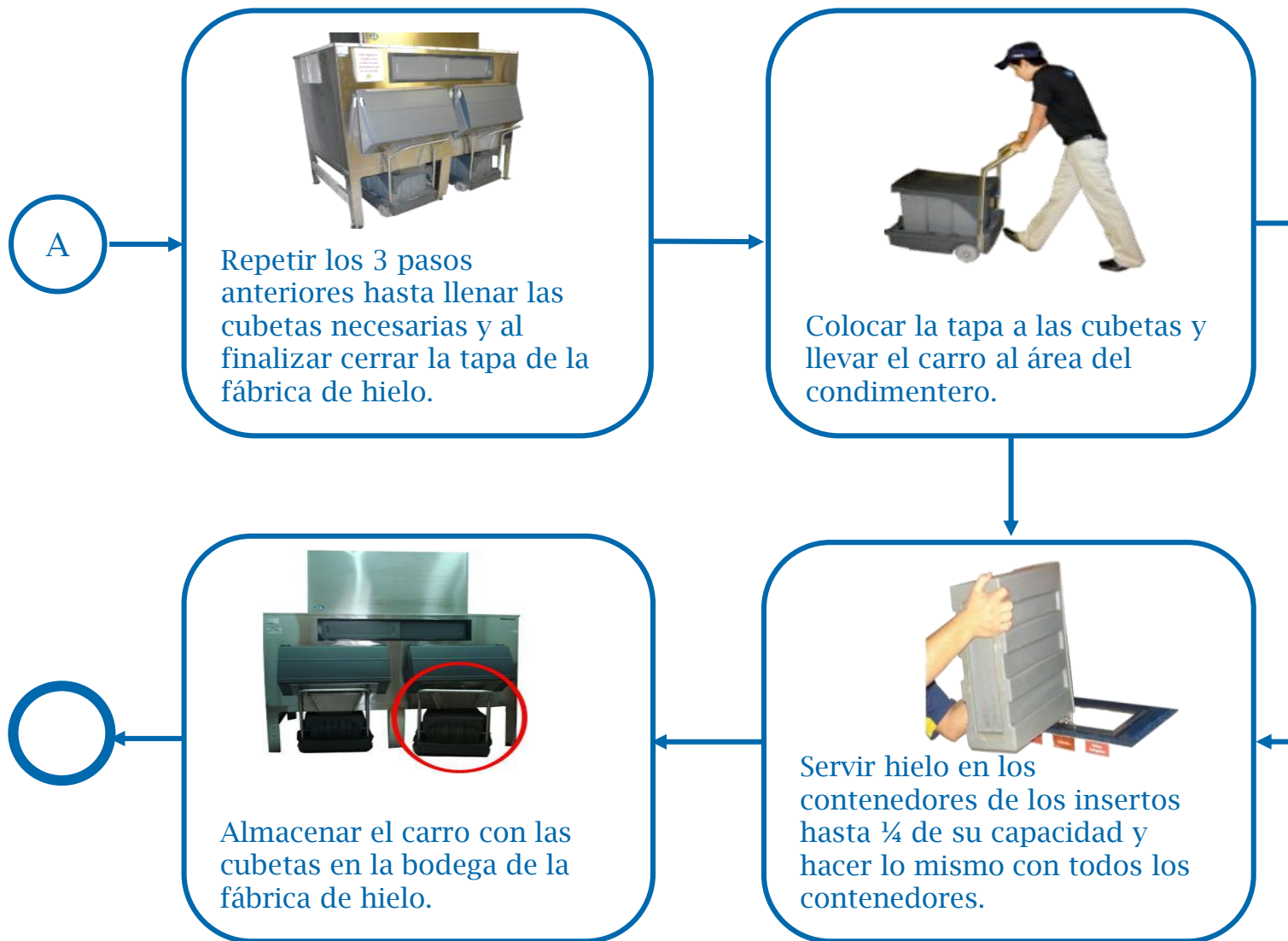
Fin

<sup>1</sup> 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

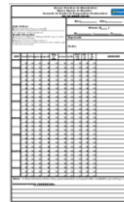
Llevar las cubetas con hielo al área donde se encuentra el condimentero.



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.



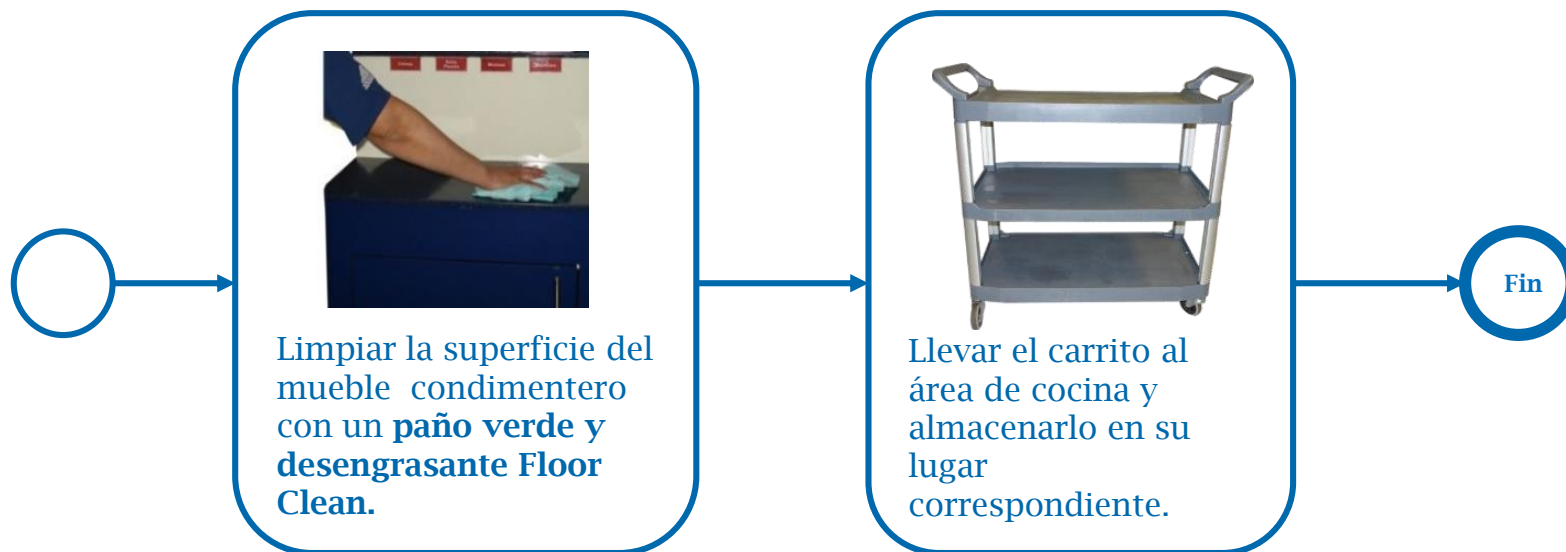




**Nota:** El diseño del dispensador puede variar en cada país.



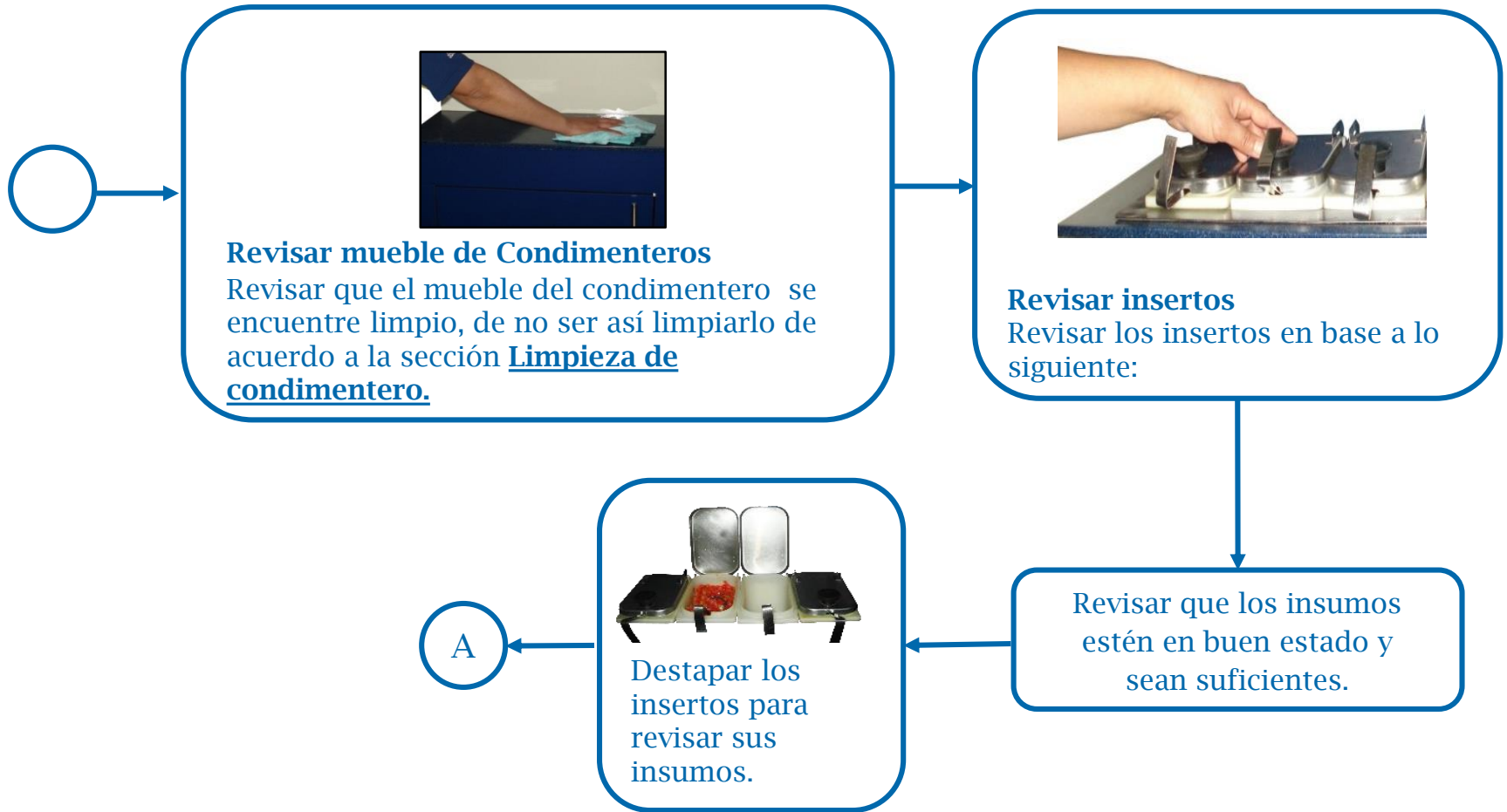
Todos los días el Auxiliar de Cocina debe concluir la habilitación del mueble de condimenteros de la siguiente manera:



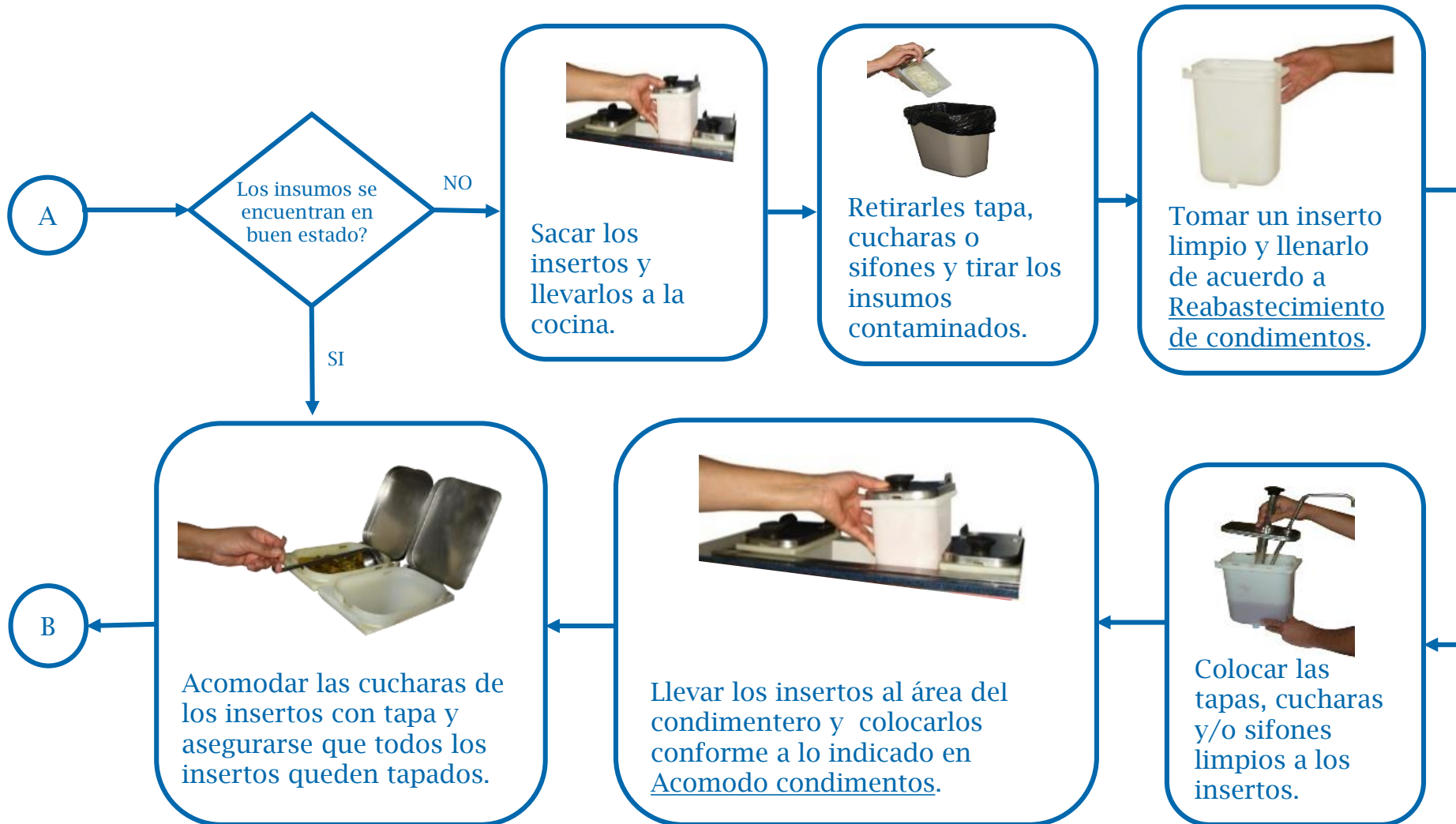


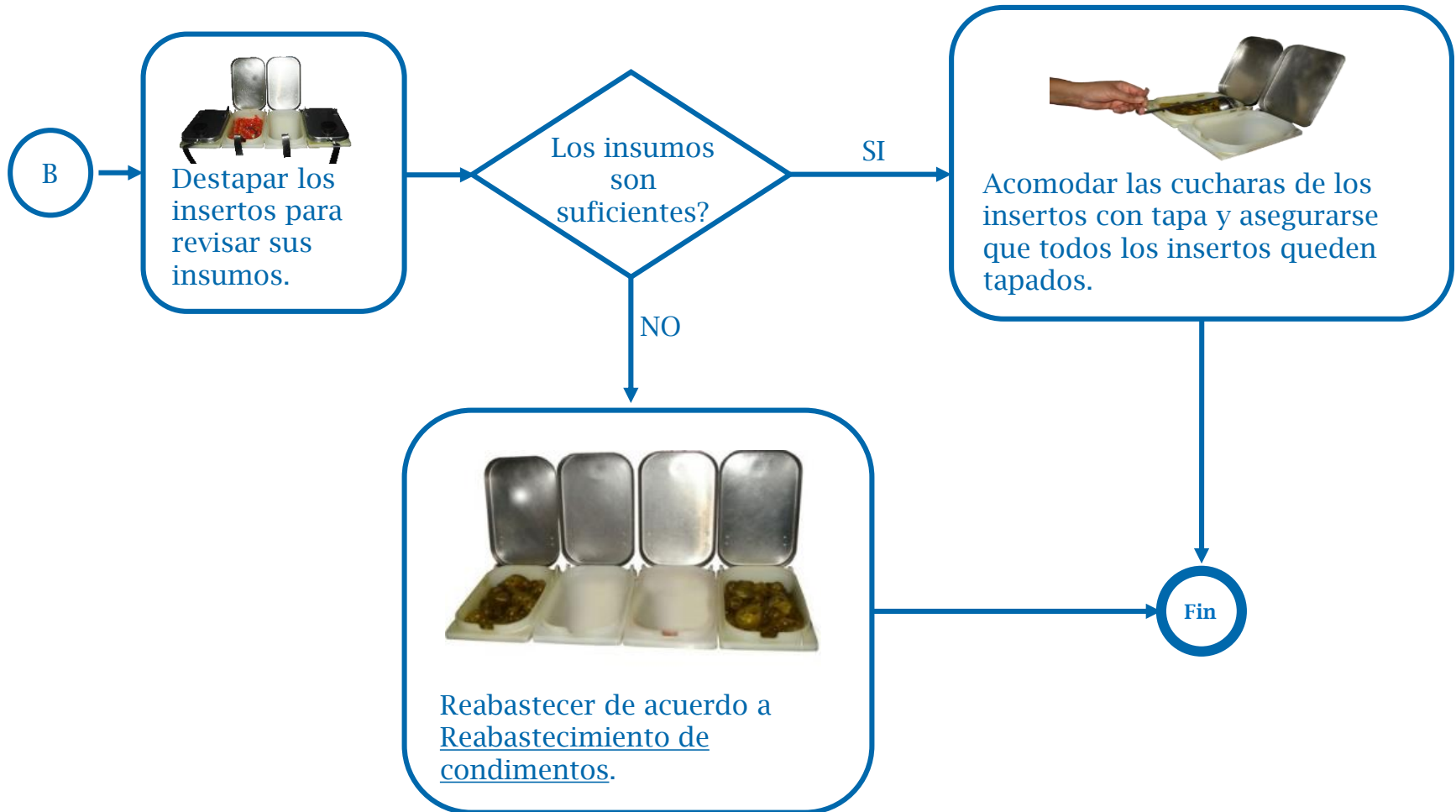
Operación del  
Mueble  
Condimentero

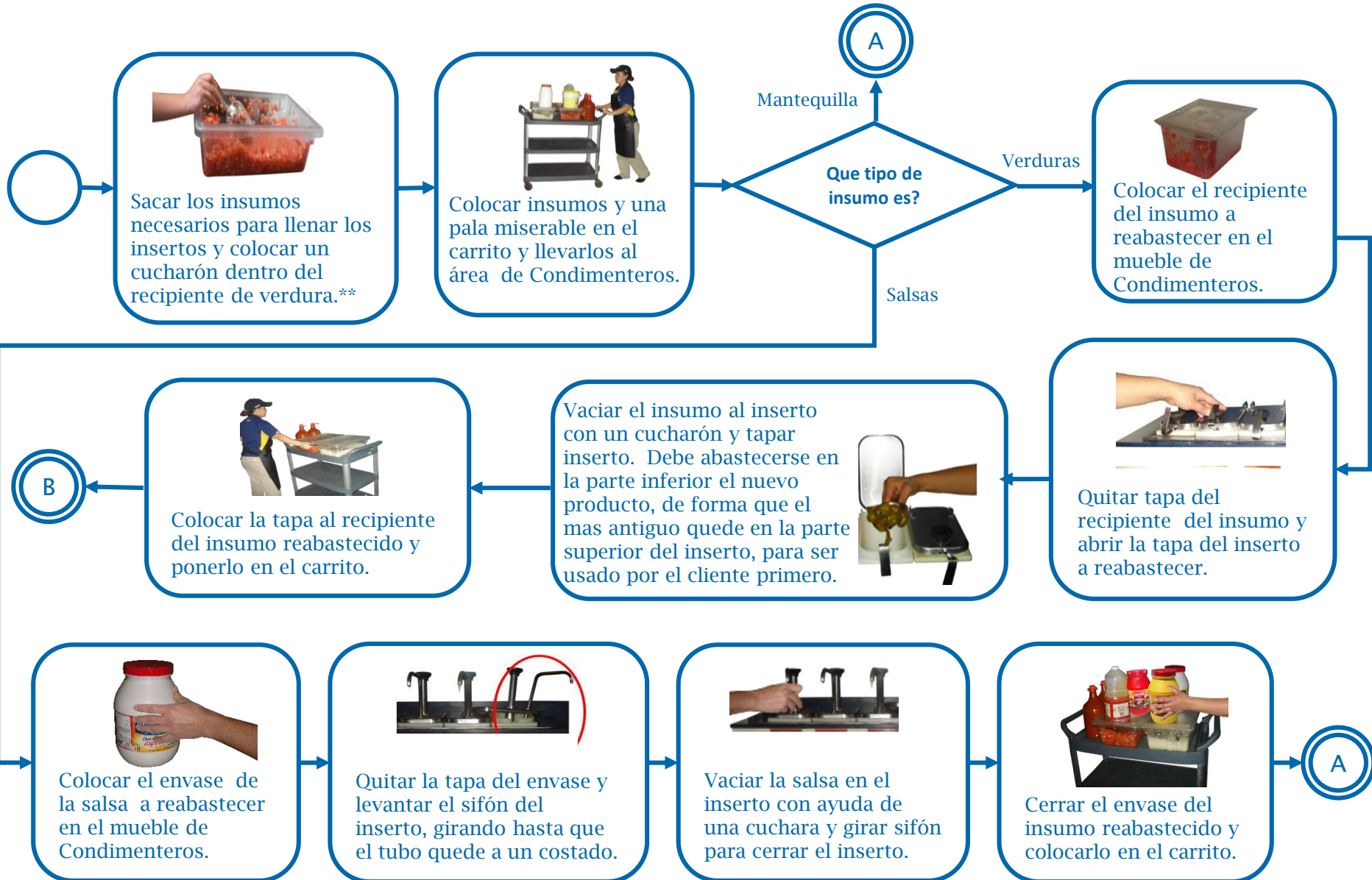
Todos los días durante la operación del conjunto el Auxiliar de Cocina debe mantener limpios los insertos de condimentos, para ello debe realizar lo siguiente:



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:



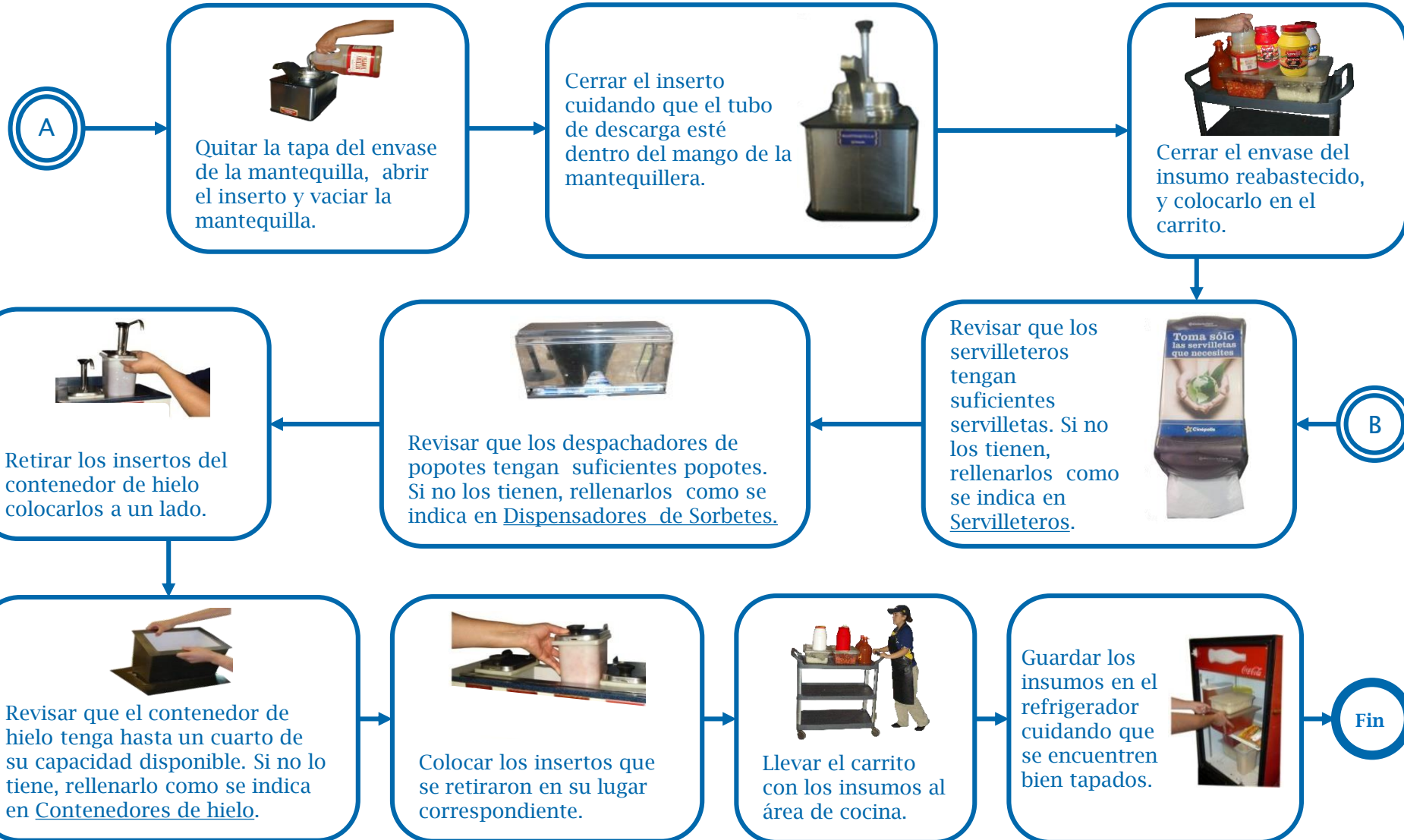




Sacar solo la cantidad necesaria para reabastecer el inserto, teniendo en cuenta la afluencia del día.



### Mantequilla



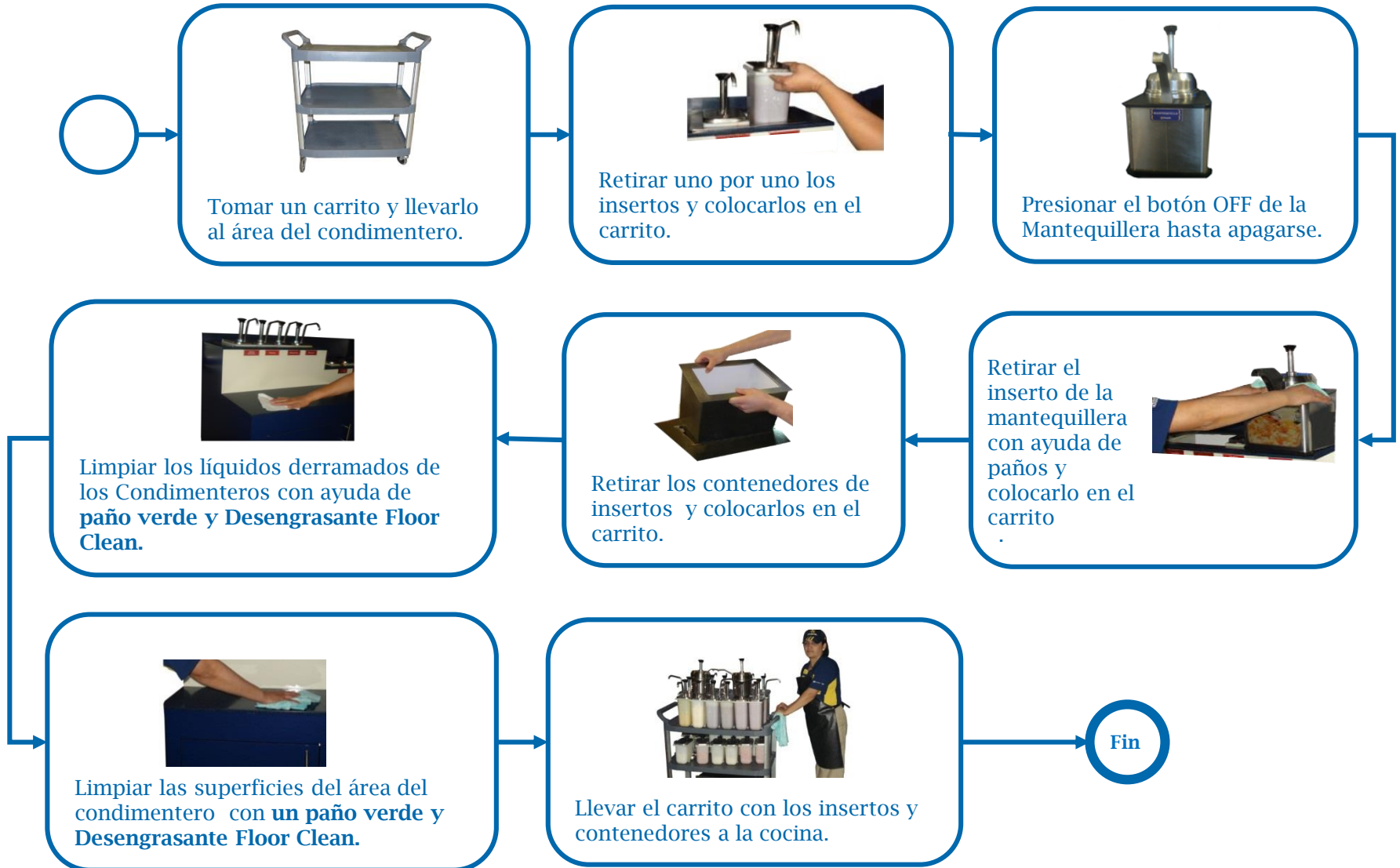
## Inhabilitación



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](#).

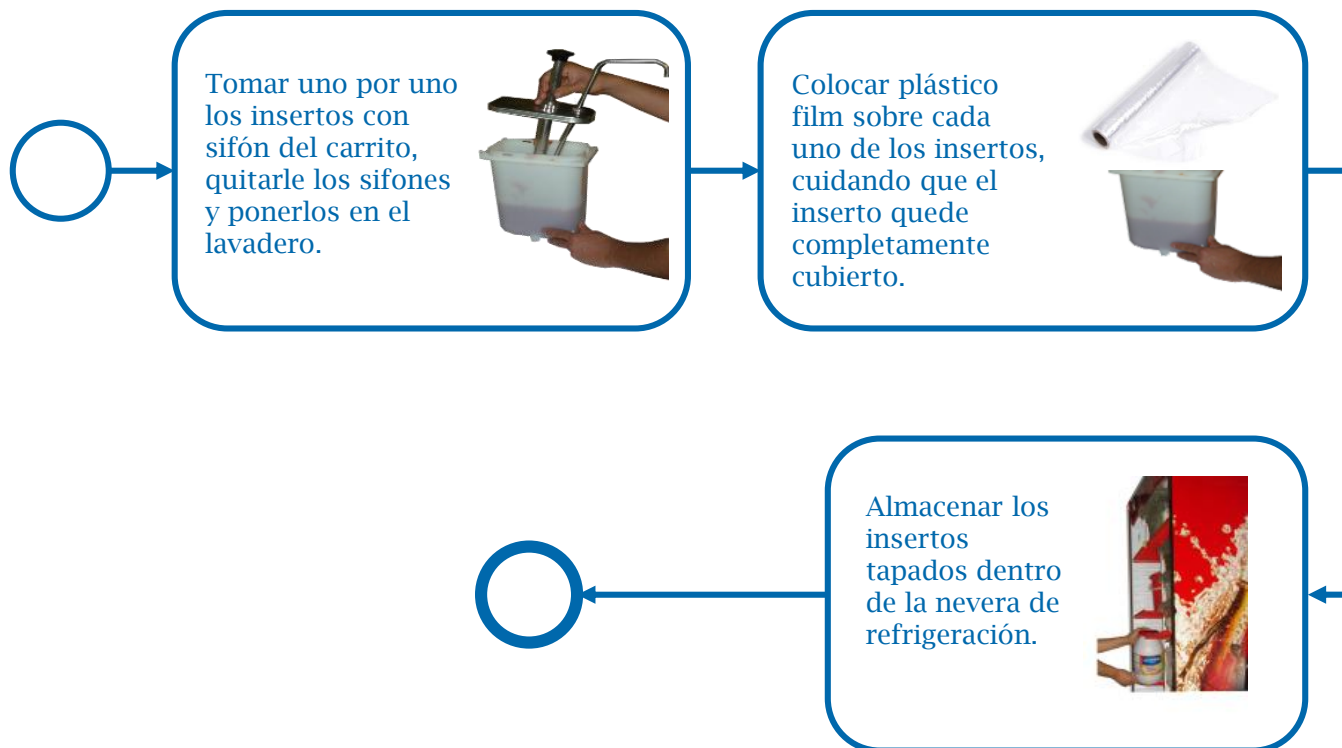
Fin

\* 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 la mesa fría.

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.

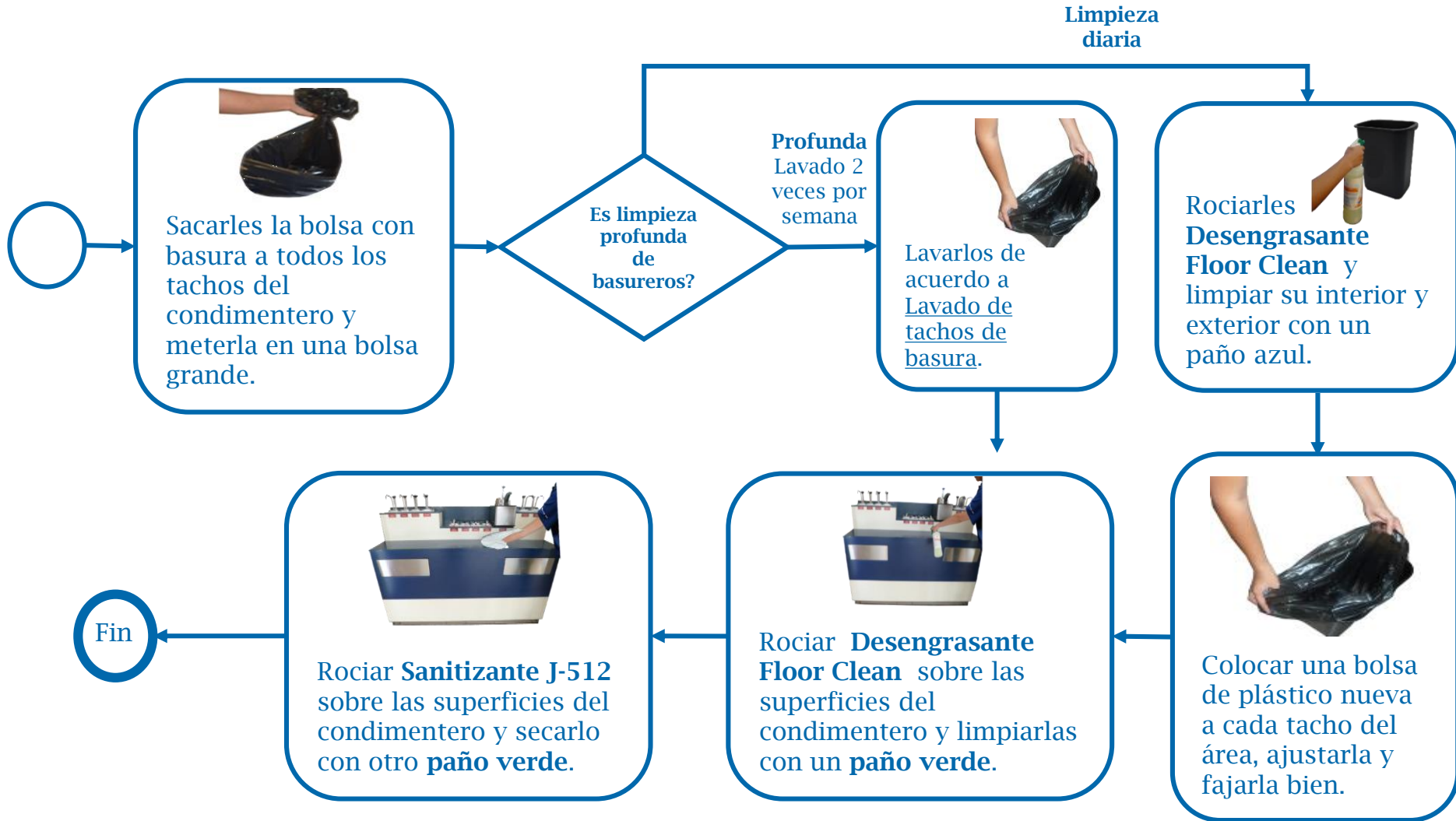


- **Nota:** No mezclar las salsas que sobraron del condimentero, con las que se encuentran en su empaque original. Las salsas sobrantes deben guardarse en un recipiente limpio, marcado con el nombre de la salsa correspondiente.
- Se deben tener recipientes exclusivos para cada una de las salsas, evitando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



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



Sumergir un trapeador limpio en la cubeta con **Desengrasante Floor Clean**, 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

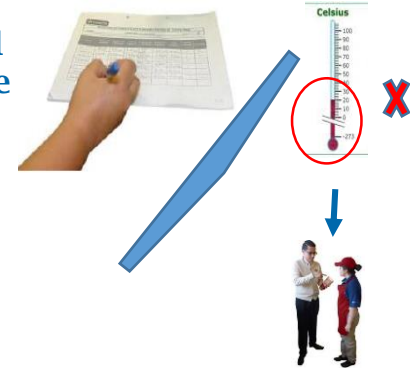


No dejar productos  
destapados o sin bolsa.



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

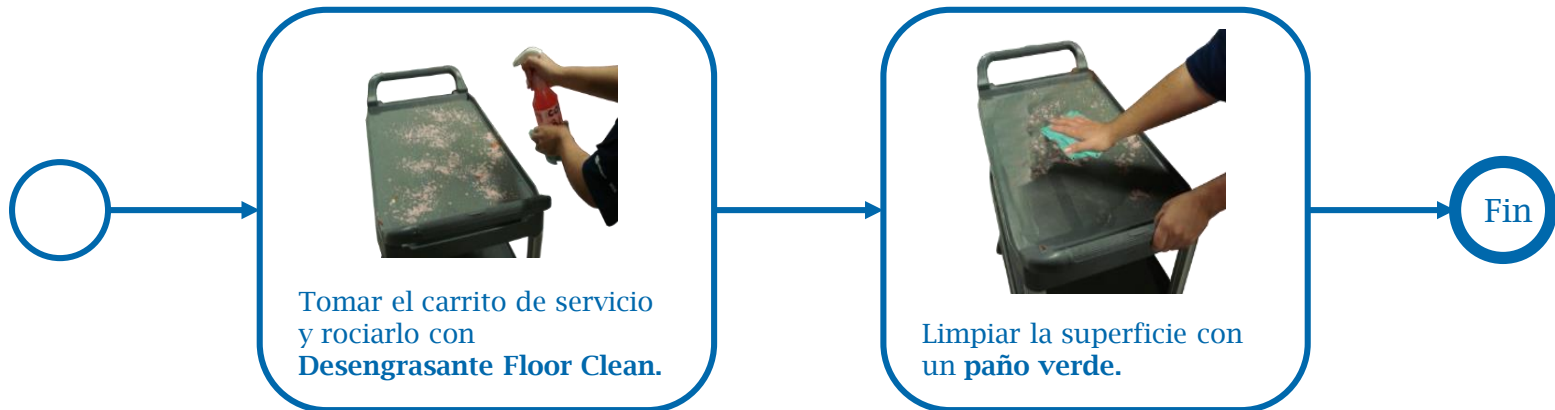
Registrar en la  
**Bitácora de control  
de temperaturas de  
neveras en  
congelación.** Si la  
temperatura no se  
encuentra dentro  
del rango  
establecido, avisar  
al supervisor.



Fin



Limpiar con **pañó verde** y **Desengrasante  
Floor Clean** la superficie del congelador,  
limpiar los residuos y finalizar, pasando otro  
**pañó verde con sanitizante/desinfectante  
J.512.**





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



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



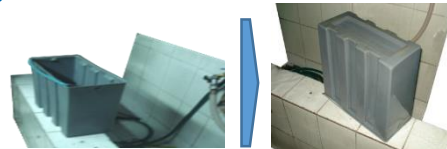
Retirar el **Desengrasante Floor Clean** con un **pañó verde**. Enjuagar el paño en la cubeta cuantas veces sea necesario.



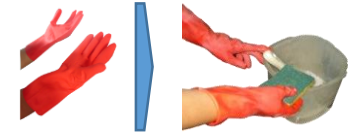
Lavar los utensilios de la máquina de hielo: Cucharón, pala y rastrillo, de acuerdo a lo indicado en **Lavado de Utensilios** vigente.



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

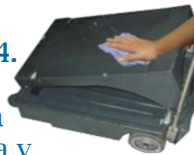


Tallar la parte interna y externa de las cubetas del carro transportador con **Desengrasante Floor Clean** y **esponja P-94**. Enjuagar la cubeta en la pileta y dejarla escurrir boca abajo durante 5 min. Repetir estos pasos con todas las cubetas.



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

Restregar las superficies y la tapa del carro transportador con **Desengrasante Floor Clean** 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 / Desinfectante J 512**.



Colocar todas las cubetas en el carro transportador y rociar dentro solución **Desinfectante / Sanitizante J512**



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 Floor Clean** en un recipiente, y **Sanitizante J-512** 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 paño verde Sanitizante/Desinfectante J 512 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 Clean y un paño verde, retirar con otro paño. Pasar Desinfectante J-512 y dejar secar al aire.



Cuando las rejillas estén secas, colocarlas dentro del refrigerador.



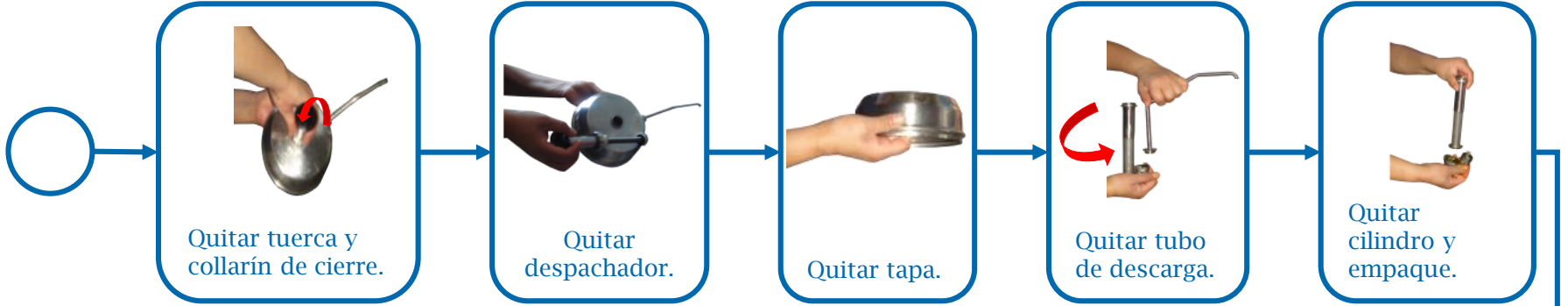
Conectar el refrigerador y acomodar dentro los insumos.



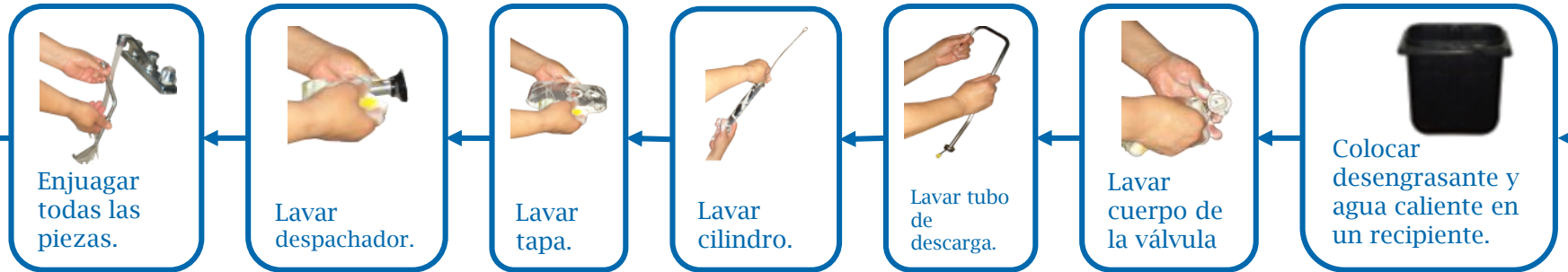
**Fin**



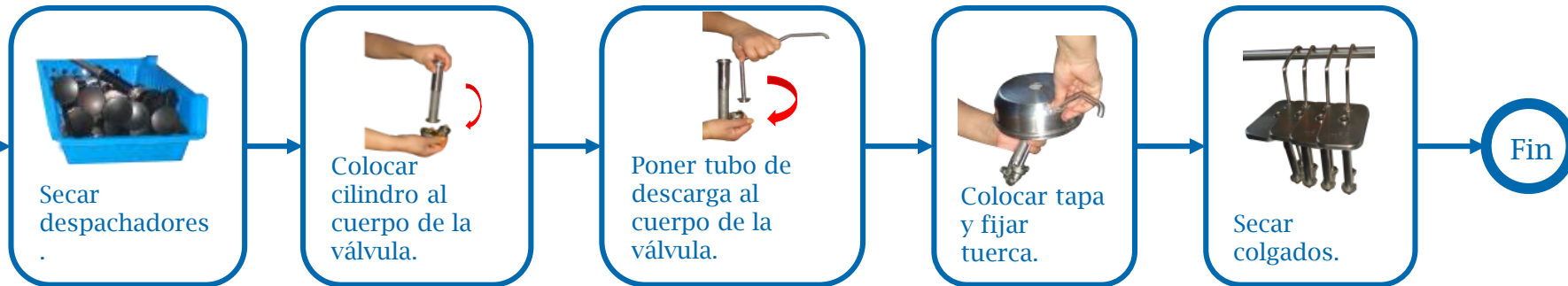
Desmontaje

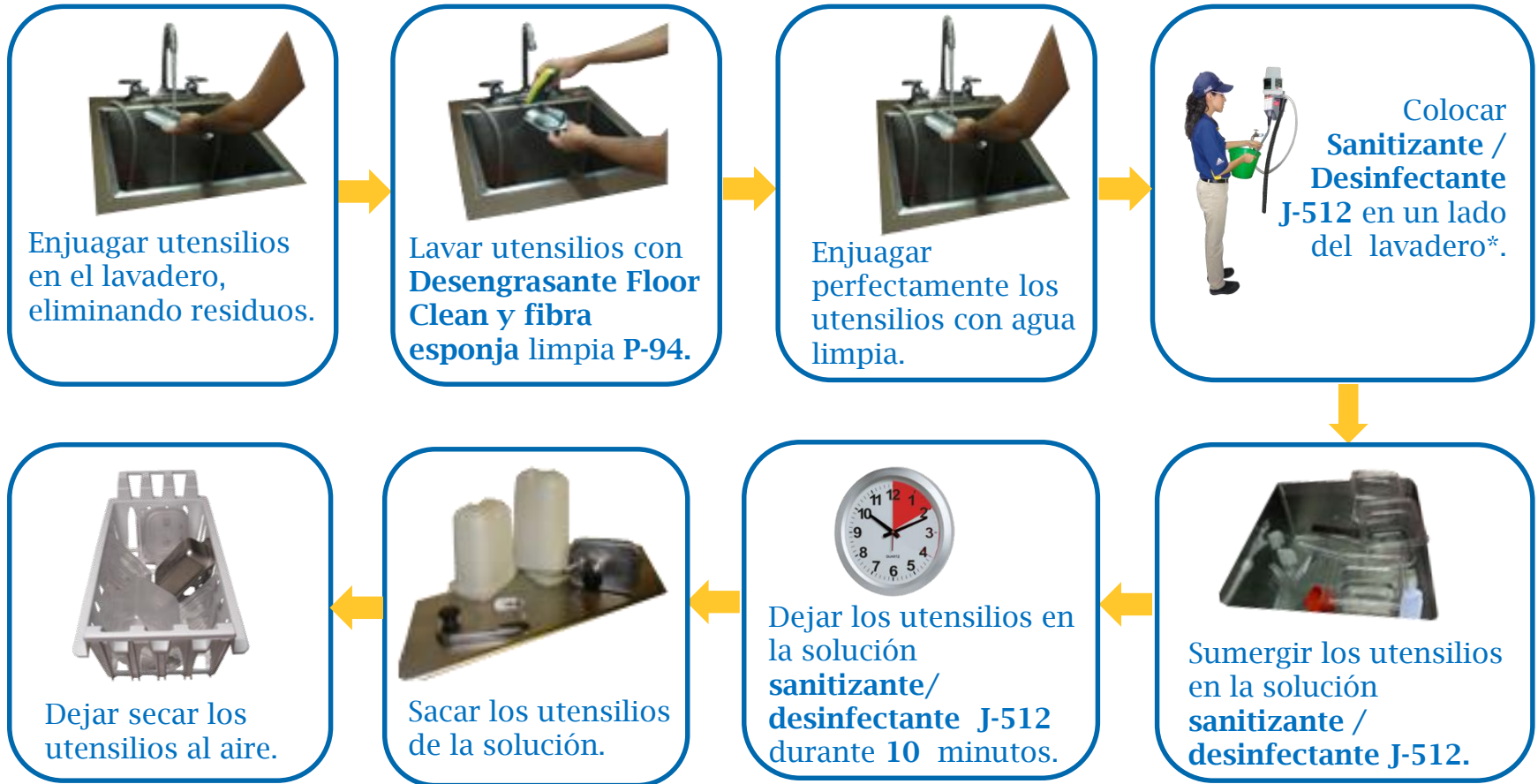


Lavado















Montaje





**Nota:**  
Si no se cuenta con un lavadero 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
<b>Area de Alimentos</b>	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	Deep Gloss
	Limpiador neutro para POS, vitrinas y vidrios	Glance	Glance	Glance
<b>Manos</b>	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-PE-01



Buenas Practicas de Manufactura Manejo Higienico de Alimentos Formato de Control de Temperatura Condimentero RA-FO-MASA-CH-01											
<b>Límite Crítico:</b> 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. <b>Acción Correctiva</b> 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 _____				
							<b>Supervisó:</b>				
							<b>Fecha:</b>				
DIA	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:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

