

GUÍA RÁPIDA
COFFEE TREE
REGION ANDINA - COLOMBIA

RA-GR-COFF-CO-04

Elaboró

Diana Amaya Barbosa
Consultor Senior de Procesos R.A.

Revisó y Arpobó

Carlos Gonzalez
Gerente de Comercialización R.A.

Aprobó

José Maria Ortega
Gerente de Operaciones R.A.



Habilitación



Manejo Higiénico de Alimentos



Preparación de Insumos



Venta



Formas de Pago



Actividades en la Operación



Inhabilitación

Inicio

Intermedio

Fin

Actividad

Actividad con Punto de Control

Flujo

Decisión





Energía Eléctrica



Bitácora de
Habilitación

Lavado Desinfección



Lavado de Manos



Alistamiento de
Pan



Refrigerador
de la Cocina



Congelador
de la Cocina



Alistamiento de
Materias primas
en el Carro
Transportador



Sistema Fountain:
Jarabe y Tanques
de CO2



Dispensador
de Gaseosas



Depósito de Hielo
del Dispensador de
Gaseosas



Cucharón y
Porta-cucharón



Sifones/
dosificadores de
Esencias



Cafeteras



Molino



Termómetro

El proceso de habilitación es responsabilidad del Cinépolito vendedor del primer turno. Se debe realizar por lo menos 90 minutos antes de la apertura del conjunto.



Blenders/
Licuadoras



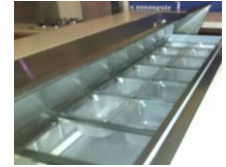
Polvos para
Frappe



Contenedor de
Hielo para
Frappes



Sifón para
Crema Chantilly



Mesa Fría



Cuchillo
Eléctrico



Básculas



Esencias



Concentrados
de Fruta



Mamilas



Otros Insumos



Pasteles y/o
Tortas



Vitrina
Refrigerante



Refrigerador de
Bebidas
Embotelladas



Exhibidor
de Pan

El proceso de habilitación es responsabilidad del Cinepolito vendedor del primer turno. Se debe realizar por lo menos 90 minutos antes de la apertura del conjunto.



Freidora PITCO



Freidora APW y
otras



Gratinadora



Horno Turbo
Chef o Rational



Horno de
Convección.



Creperas e
Ingredientes para
Crepes



Complementos



Superficies
Generales



Áreas Generales



Condimentero



Area de Mesas



Punto de Venta



Apertura de Turno



Finalizar
Habilitación

El proceso de habilitación es responsabilidad del Cinépolito vendedor del primer turno. Se debe realizar por lo menos 90 minutos antes de la apertura del conjunto.

Medida de Precaución:

- ❖ El uniforme debe estar completo. Utilizar la dotación de Cinépolis: Calzado cómodo y cerrado, con suela antideslizante, ajustado al contorno del pie y tacón máximo de 3.5 cm, redondo o cuadrado.
- ❖ Las manos deben estar secas, no mojadas ni húmedas. Los Interruptores deben estar en buenas condiciones.



Inicio



Ir al lugar donde se encuentran los interruptores de energía eléctrica.



Abrir el gabinete y encender los interruptores requeridos para el Coffee Tree, de acuerdo al rótulo que se encuentra en la puerta.



Sacar la **Bitácora de Habilitación de Coffee Tree**.



Empezar a llenar la **Bitácora de Habilitación** con fecha, nombre del habilitador y hora de inicio.

Fin



Al finalizar la habilitación, el supervisor del área revisa la **Bitácora**, verifica que las actividades fueron realizadas correctamente y firma como aprobación. Si existe alguna observación habla con el encargado de la habilitación, para realizar los ajustes necesarios. El responsable de la habilitación guarda la bitácora en el lugar asignado.


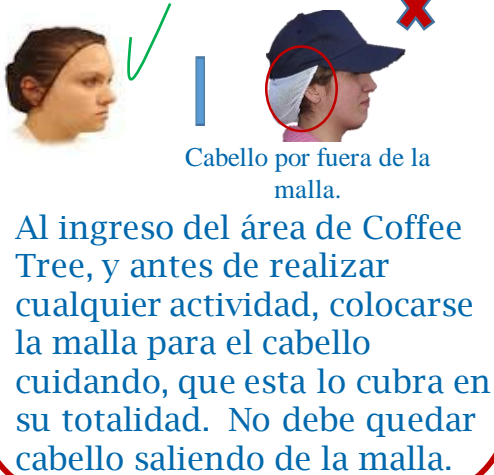
Realizar las actividades de acuerdo al orden de la **Bitácora de habilitación** y marcar cuando se finalice cada una. Firmar por el habilitador.





PRECAUCIÓN
APLICACIÓN
DE BPM

Inicio



Antes de manipular cualquier alimento, indirecta o directamente, el cinépolito debe lavarse las manos.



Dirigirse al lugar asignado para el lavado de manos.

Fin



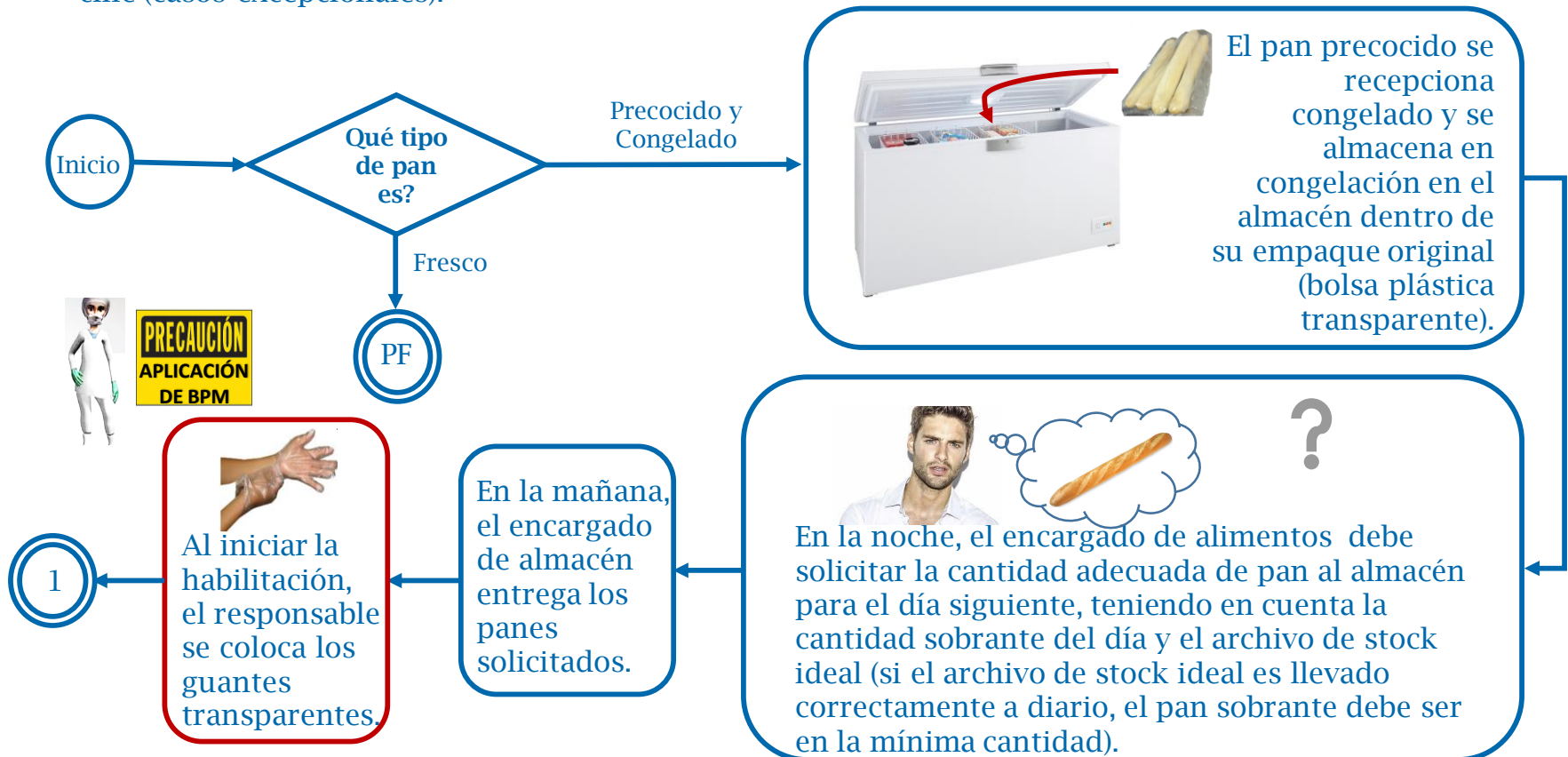
En caso de utilizar guantes, lavarlos aplicando la **Técnica de Lavado de Manos** a los guantes.



Lavarse las manos de acuerdo a la **Técnica de Lavado de Manos**.

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

- ❖ **Pan Precocido** : Este pan se recibe congelado. Se utiliza en los cines de Calima, Hayuelos, Limonar y Fontanar.
- ❖ **Pan Fresco** : Se compra en los supermercados o lugares cercanos, listo para su uso. Se utiliza en el cine de San Silvestre y cuando por alguna razón no hay abastecimiento de pan por parte del proveedor en otro cine (casos excepcionales).



1



PRECAUCIÓN
APLICACIÓN
DE BPM







Utilice tapabocas
y cofia bien
colocados.

Alistar una bandeja limpia del espiguero.
Sacar la cantidad de panes a descongelar de la bolsa plástica.
Sólo deben sacarse la cantidad de panes necesarios para 3 horas de operación (dejar el pan restante en el congelador, para sacarlo durante la operación a descongelar).
Acomodar el pan en las bandejas del espiguero.
Quitarse los guantes plásticos.



PRECAUCIÓN
APLICACIÓN
DE BPM



Las bandejas deben estar limpias y sanitizadas.



Dejar descongelando el pan en las bandejas dentro del espiguero. El tiempo mínimo de descongelación para el pan baguette, ciabatta y 5 semillas es de 40 minutos.

2

A

Domenica
Unox
XF043
Horno Calima

Cuál es el tipo de horno?

B

Rational/
Turbo Chef



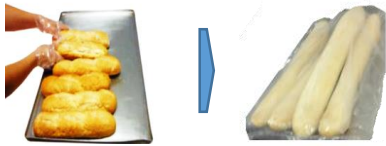
De acuerdo al horno que se encuentra en cada conjunto, el procedimiento para el alistamiento del pan precocido tiene variaciones, este será detallado a continuación:



2

Medida de Protección/Precaución: Colocarse guantes para temperatura alta. Cuando el horno este caliente, siempre debe usarse guantes resistentes a altas temperaturas.

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



Acomodar los panes en el exhibidor siguiendo el paso a paso de la sección **habilitación del exhibidor de pan**. Si hay panes restantes, dejarlos en la bandeja o bandejas en el espiguero. Cubrir los panes del espiguero on bolsa plástica para evitar contaminación.

Con los guantes para horno (resistentes a altas temperaturas), sacar la(s) bandeja(s) con el pan. Verificar que este se encuentre dorado. Quitarse los guantes de alta temperatura una vez terminada la labor y colocarse los guantes plásticos transparentes.



Tomar la(s) bandeja(s) con pan y llevarla(s) al horno. Dejar por 5 minutos a 175°C.

Domenica
Unox
XF043

Horno de
Calima

A

Dejar aparte en una(s) bandeja(s) la cantidad de pan necesaria para posteriormente habilitar el exhibidor siguiendo la sección **habilitación del exhibidor de pan**. dejarlo en el espiguero en bolsa plástica.

Turbochef/
Rational

Fontanar/
Limonar

B



Quitarse los guantes de plástico.

El resto del pan a usar durante el día, colocarlo en bandejas y protegerlas con bolsa plástica. Colocar las bandejas en el espiguero hasta que sea necesario volver a colocar pan en el exhibidor.

Fin

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

Pan Fresco:

Debe comprarse diariamente. Es importante que solamente se compre la cantidad a utilizar para un día de acuerdo al **stock ideal**. Solamente pueden sobrar ocasionalmente un par de panes al final del día, y si este es el caso, se deben descontar de la cantidad a comprar al otro día.



Garantizar la adecuada rotación del producto y su frescura.

Nota:

- El pan fresco solo puede usarse hasta 36 horas después de su compra y en el caso que haya sobrado.
- Se debe tener en cuenta que la cantidad de pan que se debe comprar es la señalada por el stock ideal, **por ninguna razón se debe comprar pan para 2 días.**
- La compra debe ser diaria para garantizar que el producto se encuentre fresco.



Medida de prevención:
Agacharse en la posición adecuada:
Siempre **doblar las piernas** mientras se agacha.
Tratar de **no curvar y no relajar del todo la espalda.**

Inicio



Revisar la temperatura y registrarla en el formato correspondiente: **Control de Temperaturas de Neveras de Refrigeración**, si hay alguna desviación ($>4^{\circ}\text{C}$) avisar al supervisor inmediatamente.



Los productos deben estar organizados y los empaques limpios, y correctamente identificados. No deben haber bolsas abiertas. Si hay alguna desviación hacer los ajustes necesarios para garantizar la preservación e inocuidad del alimento.

Fin

Si se encuentra sucio, usar **Desengrasante Floor Care** y **pañó verde** en los lugares donde sea necesario (parte externa o interna). Retirar el desengrasante con **agua** y otro **pañó verde limpio**. Si se ha derramado algún producto, debe lavarse el área de la nevera que se encuentra sucia.



Limpiar la superficie externa del refrigerador con **pañó verde** y **desengrasante Floor Care** (rosear el desengrasante en el pañó verde).

Inicio



Revisar la temperatura y registrarla en el formato correspondiente: **Control de Temperaturas de Neveras de Congelación**, si hay alguna desviación ($>-14^{\circ}\text{C}$) o presencia de escarcha, avisar al supervisor inmediatamente.



Limpiar la superficie externa del congelador con **pañó verde y desengrasante Floor Care**. Revisar que los productos se encuentren en buen estado, congelados y en su empaque cerrado.

Fin



Si hay partes sucias, limpiar con **pañó verde y desengrasante Floor Care**. Retirar el desengrasante con otro pañó verde humedecido con agua.



Medida de Protección/ Precaución:

Colocarse guantes plásticos para manipular los productos químicos, para evitar irritación en la piel. Usar las gafas de protección para los ojos. Evite el contacto con los ojos y mucosas.

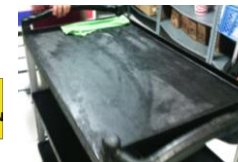


Inicio

Alistar el carrito transportador y revisar si esta limpio. Si se encuentra sucio, seguir el siguiente proceso:



Rociar **Desengrasante Floor Care** en un **pañó verde**. Limpiar toda la superficie incluyendo las partes inferiores con el **pañó verde**. Retirar el desengrasante con otro **pañó verde** humedecido con **agua** hasta eliminarlo por completo. Finalmente, rociar **sanitizante Final Step** en otro **pañó verde**, pasarlo por toda la superficie del carro y dejar secar al aire.

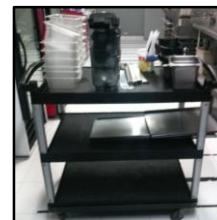


Fin

Revisar que todos los implementos necesarios se encuentran en el carrito, incluyendo partes de los equipos (bandejas, cubetas, cucharones) y las materias primas y productos (polvos para frappe, pan, te o aromáticas, chocolate, salsas, etc.) y cualquier elemento necesario, incluyendo los productos sobrantes del día anterior.



Colocar los utensilios, productos y materias primas necesarios para operar en el carrito y llevarlos al área de servicio de Coffee Tree. Acomodar productos alimenticios separados de utensilios.



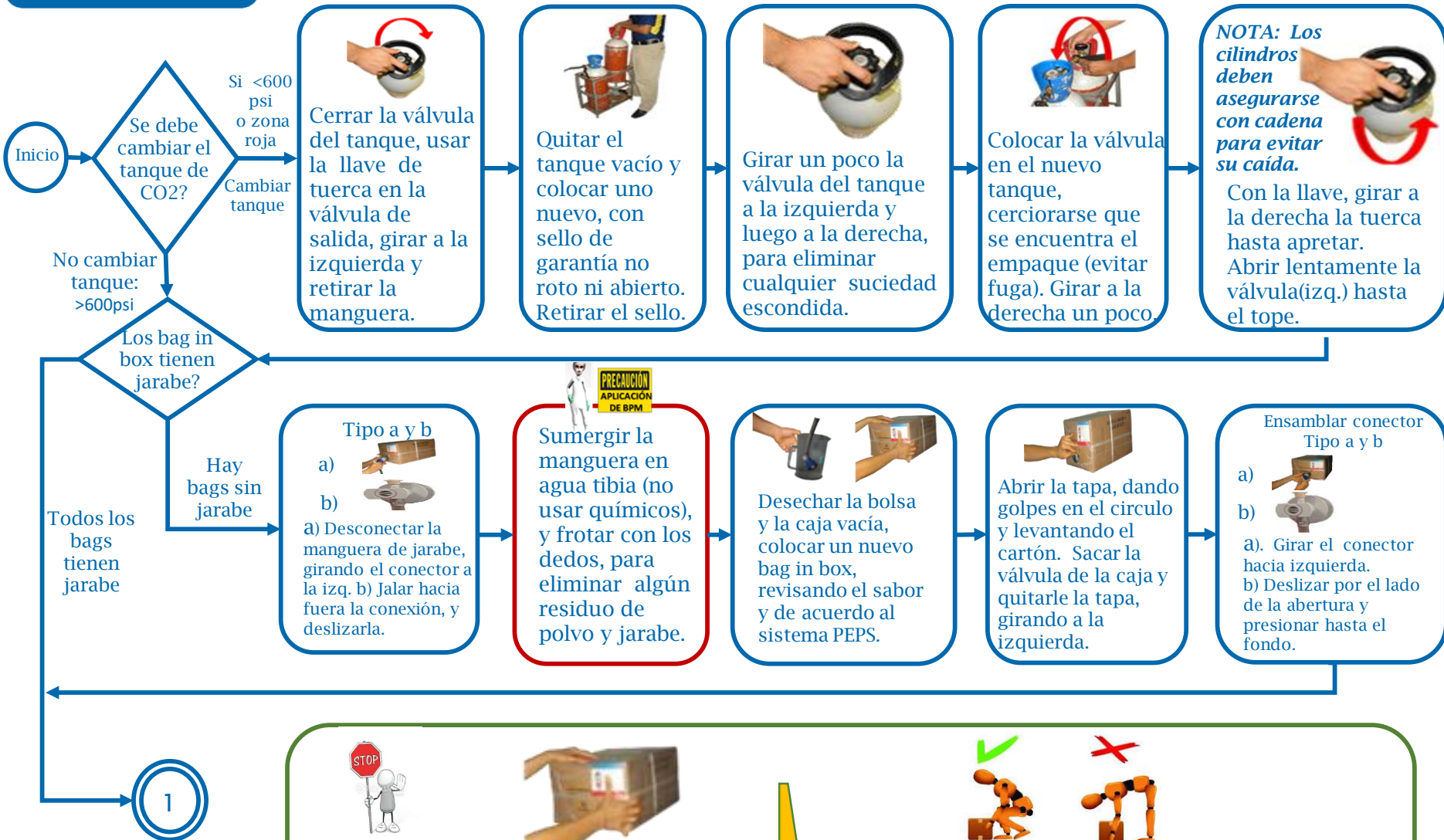
Lavar perfectamente superficies y utensilios.



PRECAUCIÓN APLICACIÓN DE BPM



Nota: Si algún utensilio se encuentra sucio, limpiarlo siguiendo la **Guía de Lavado de Utensilios vigente**.



Medida de Protección/ Precaución:
Cuando levante las cajas de BIB cuide su postura.

Tome la caja teniendo en cuerpo en la posición correcta: Coloque un pie adelante y baje la otra rodilla apoyándola en el suelo, coja el objeto y levántese con suavidad.

1



Colocar la bandeja frontal, la bandeja inferior del equipo y las rejillas limpias en la bandeja de goteo. Acomodar la tapa del depósito de hielo.

Cómo son las boquillas?

Boquillas y difusores juntos

Boquillas y difusores separados



Sacar las boquillas del sanitizante (las manos deben estar limpias). Insertar las boquillas en cada una de las válvulas de la torre de gaseosas.



Insertar los difusores en cada una de las válvulas de la torre de gaseosas.

Quitar el seguro del dispensador de gaseosas con la llave correspondiente cuando aplique.



2



Limpiar las superficies externas con **pañó verde y desengrasante Floor Care** hasta eliminar residuos de grasa. Retirar el **desengrasante** con otro **pañó verde limpio** humedecido con **agua**.

Presionar el botón de flechas de cada válvula durante un segundo, purgarlas y verificar que el color de la gaseosa coincida con el sabor.



*** Medida de Protección/ Precaución:**

Cuide la posición del cuerpo al sacar el hielo de la fábrica y colocarlo en el carrito.

Si necesita agacharse, hágalo en la posición adecuada:

En primer lugar, **siempre doblar las piernas** mientras se agacha.

En segundo, procurar **no curvar y no relajar del todo la espalda**.



2



Lavarse las manos de acuerdo a la **técnica de lavado de manos**.

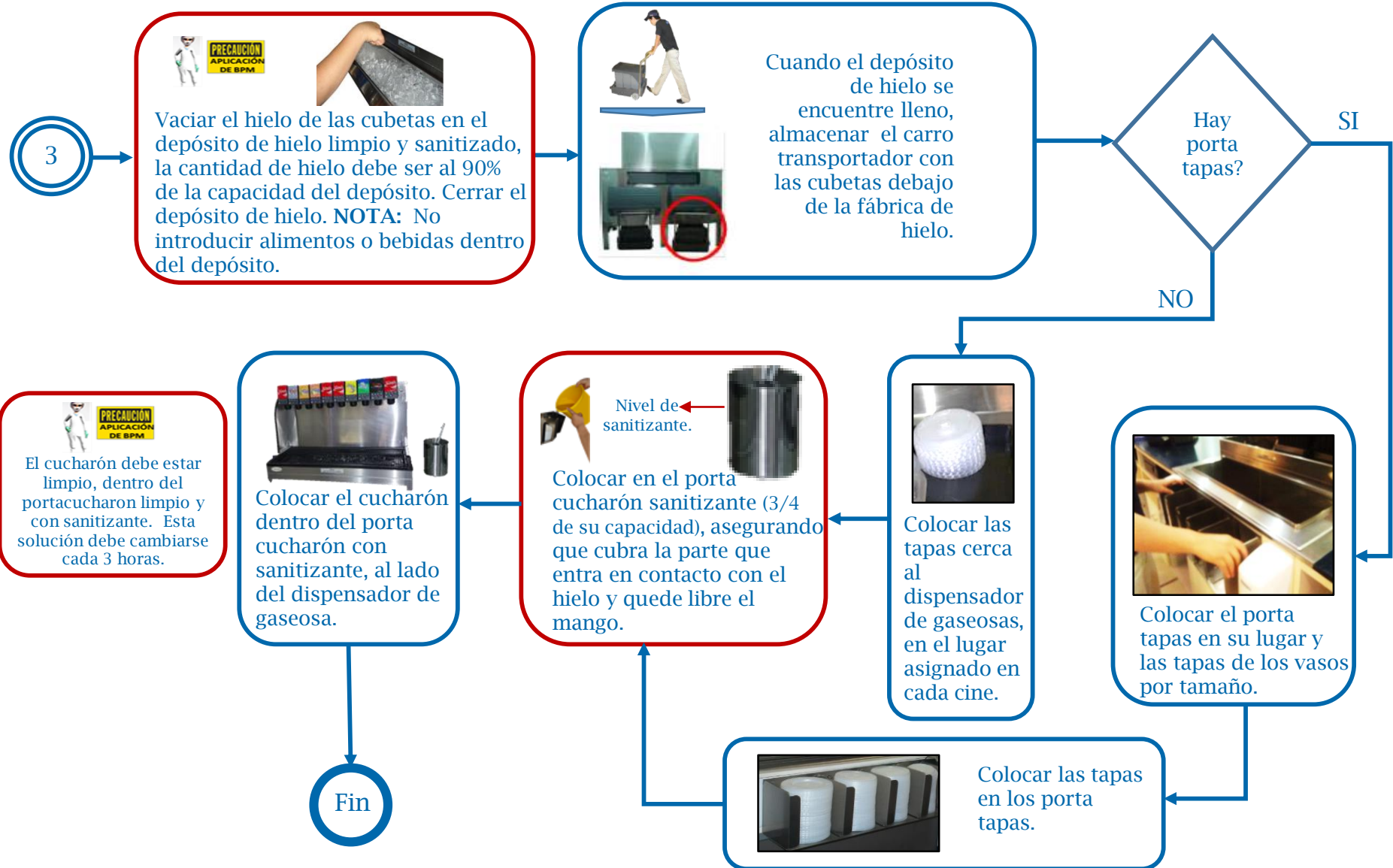


Tomar el carro transportador con cubetas de uso exclusivo para el hielo y dirigirse a la fábrica de hielo. Colocar las cubetas en posición de carga.



Llenar las cubetas con hielo utilizando un cucharón limpio. Cerrar la fábrica de hielo, colocar las tapas a las cubetas y transportar al dispensador de gaseosas.

3



Nota: La revisión de los sifones es de las primeras actividades que debe hacerse en la habilitación para asegurar que alcancen a secarse antes de habilitar las esencias.

Inicio

Tomar los sifones y púrgalos presionando los despachadores hasta que el agua salga limpia.



Si los sifones, se encuentran sucios, lavarlos de acuerdo al **Anexo Limpieza de Sifones**.

Nota: Los sifones deben dejarse secar al aire en posición vertical para que se escurran toda el agua.



*** Medida de Protección/ Precaución:**
Mantenga la espalda recta al realizar el lavado de utensilios y en todo momento de sus actividades.

Fin

Inicio



Colocar las rejillas y bandejas de goteo en la parte inferior debajo de los grupos de café.



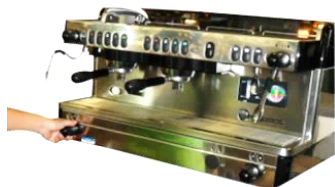
Colocar los filtros en los porta-filtros. Todos deben estar limpios y secos.



Insertar los porta-filtros en los grupos de la cafetera y girarlos un poco a la derecha para sujetarlos.



Colocar las rejillas de goma sobre la cafetera.**



Girar el interruptor al nivel 2 para iniciar el calentamiento*.



Verificar que el indicador del auto nivel de agua esté apagado y el nivel de la caldera en el máximo nivel.



Encender la cafetera poniendo el interruptor en posición para subir el nivel del agua.**

Colocar las jarras espumadoras en el refrigerador del área.



Colocar las cremeras y onceros limpios boca abajo sobre la cafetera.



Fin

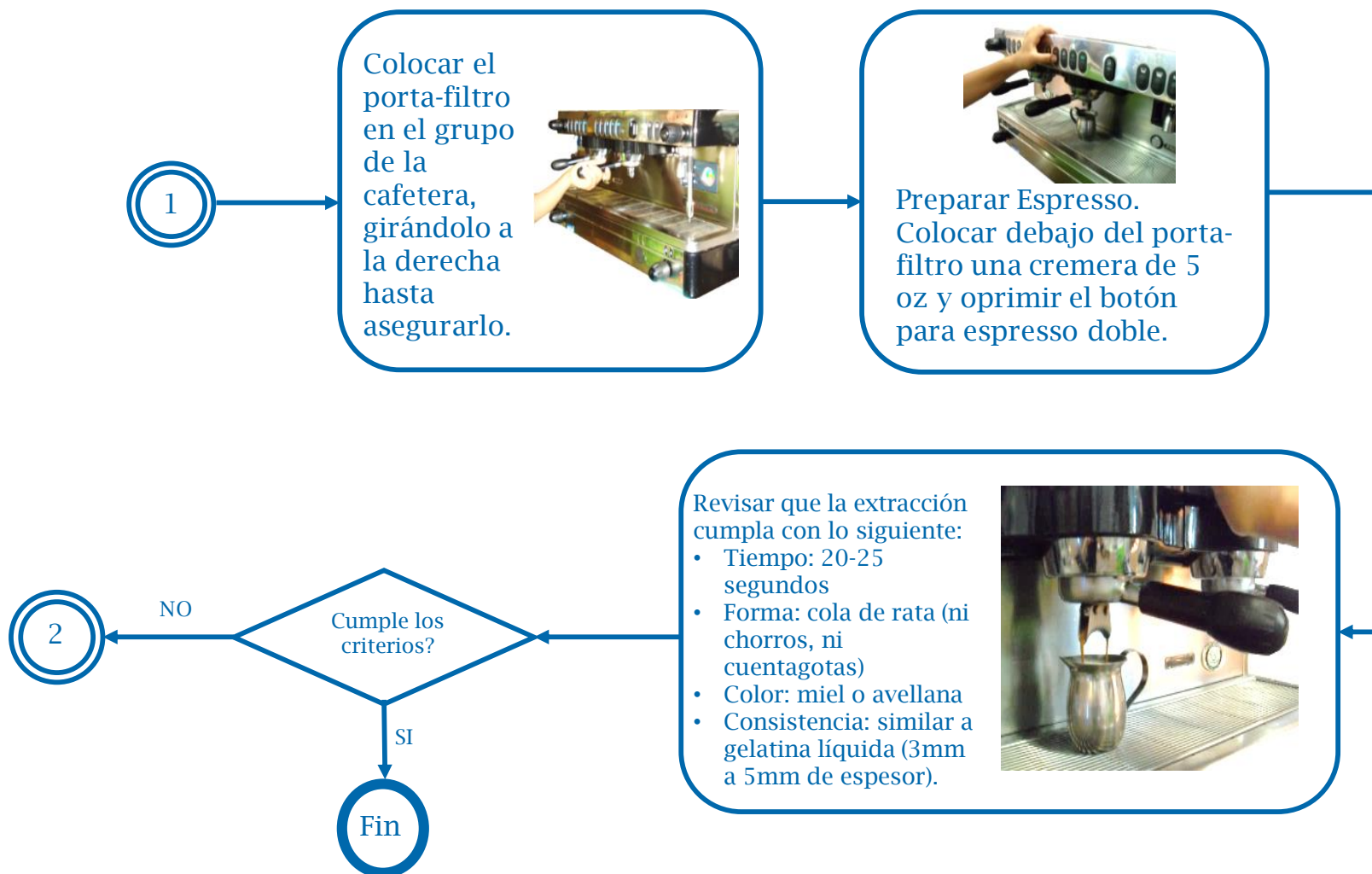
* Nunca pasar a la posición 2 sin antes verificar que la caldera tenga agua ya que se puede quemar.

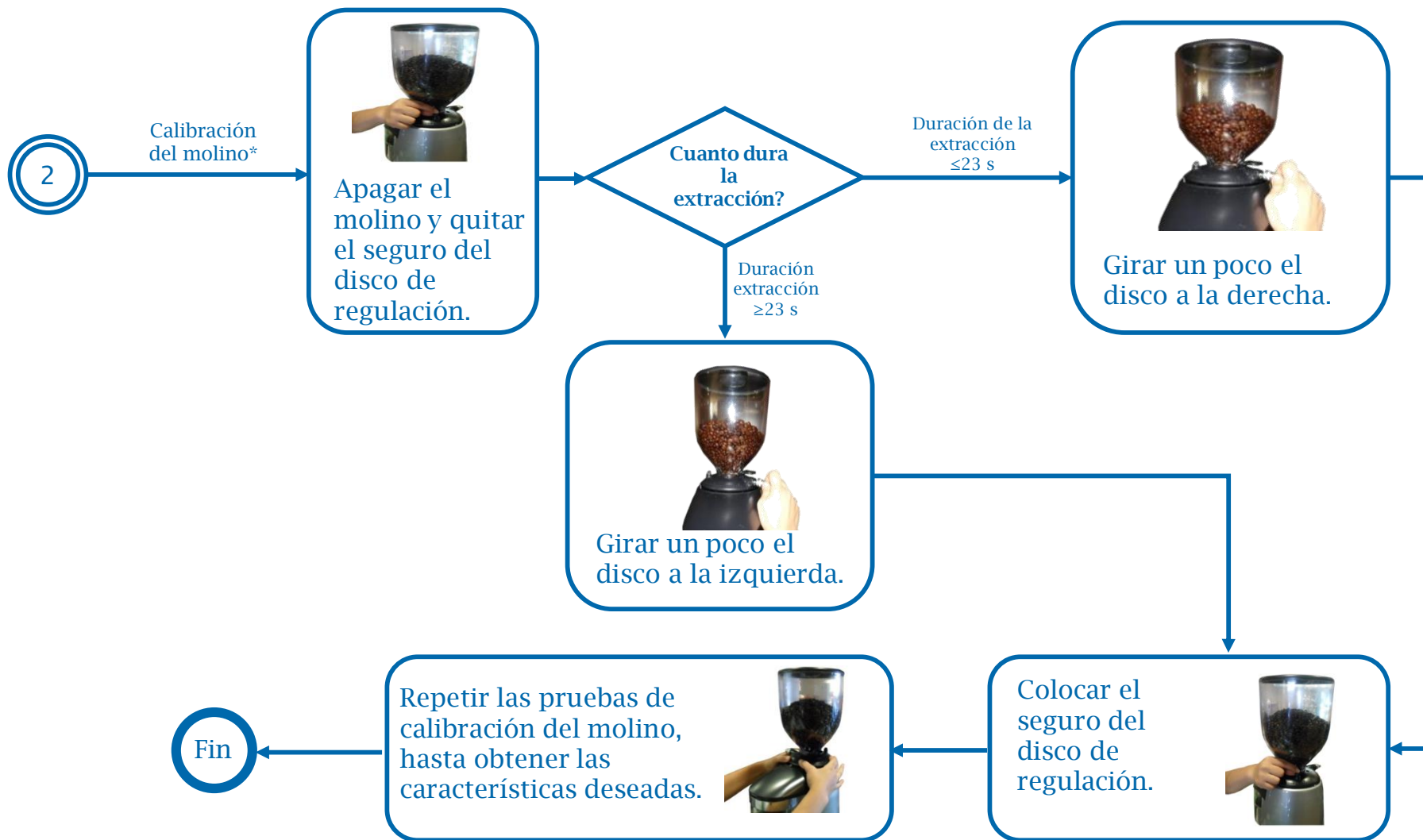
** No colocar ningún objeto sobre la rejilla de goma.



Para el detalle de la habilitación de cada molino, revisar la **Guía de Calibración del Molino** vigente.







* **Calibración del molino**: El procedimiento de calibración del molino cambia para cada tipo de molino. Seguir el procedimiento indicado en la **guía de calibración del molino**.

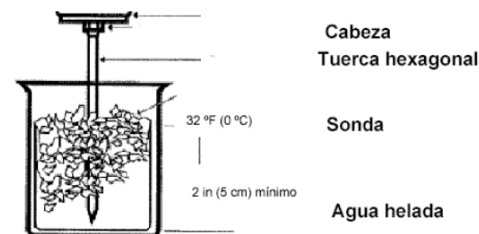


De la misma manera que la limpieza de la cafetera, la calibración del termómetro es un elemento clave para la calidad en la elaboración de nuestros cafés y bebidas calientes. Se debe seguir el siguiente procedimiento:



1. Llenar un recipiente con hielo triturado, añadir agua limpia hasta que el recipiente esté lleno. Dejar reposar por 4 minutos para permitir que la temperatura se estabilice a $32^{\circ} \text{F} = 0.00^{\circ} \text{C}$

2. Colocar la sonda del termómetro dentro del hielo, este no debe tocar ni los lados del vaso ni el fondo. Sostener por 30 segundos aproximadamente hasta que el indicador de temperatura se estabilice. Debe leer $32^{\circ} \text{F} = 0.00^{\circ} \text{C}$.



3. Si no marca cero, girar la cabeza de la esfera (si es necesario usa una llave inglesa o alicate) hasta que marque 0.00°C o 32°F . Realizar el procedimiento de nuevo para asegurarse que esta calibrado.
4. Lavar el termómetro y pasar **sanitizante Final Step** con un paño blanco. Dejar secar al aire.

5. Colocar las jarras de acero de 20 a 32 onzas dentro del refrigerador.



6. El termómetro debe de estar dentro de la jarra espumadora, sujetándolo con el clip, se mantiene en refrigeración.



Cuando las jarras y el termómetro no se usan, se enjuagan y se colocan de nuevo en refrigeración.

Inicio



Colocar las gomas centrales sobre la base y las gomas perimetrales sobre las superficies que la rodean.



Colocar las cubiertas sobre la goma perimetral trasera.



Colocar las tapas sobre los orificios laterales hasta que se encuentren fijas y el mecanismo de cerrado funcione

Fin



Encenderla, colocando el botón en posición "ON", deberá aparecer la leyenda "READY".



Pasar un paño verde con **Sanitizante Final Step** por toda la superficie del blender, incluyendo el motor y el vaso. Dejar secar al aire.

Colocar los vasos con sus respectivas tapas y bajar la tapa del *blender*.



Inicio

Tomar el vaso del área de lavado o del lugar donde se encuentra almacenado (debe estar en perfecto estado de limpieza) y llevarlo al lugar designado en el área de elaboración de Frappes. Este paso aplica si el vaso se encuentra en un sitio diferente al correspondiente.



PRECAUCIÓN
APLICACIÓN
DE BPM



Pasar un **pañó verde** con **Sanitizante Final Step** por toda la superficie de la licuadora, incluyendo el motor y el vaso. Dejar secar al aire.

Fin



Colocar el vaso sobre el cuerpo de la licuadora y dejar secar al aire el sanitizante.

Base Capuchino



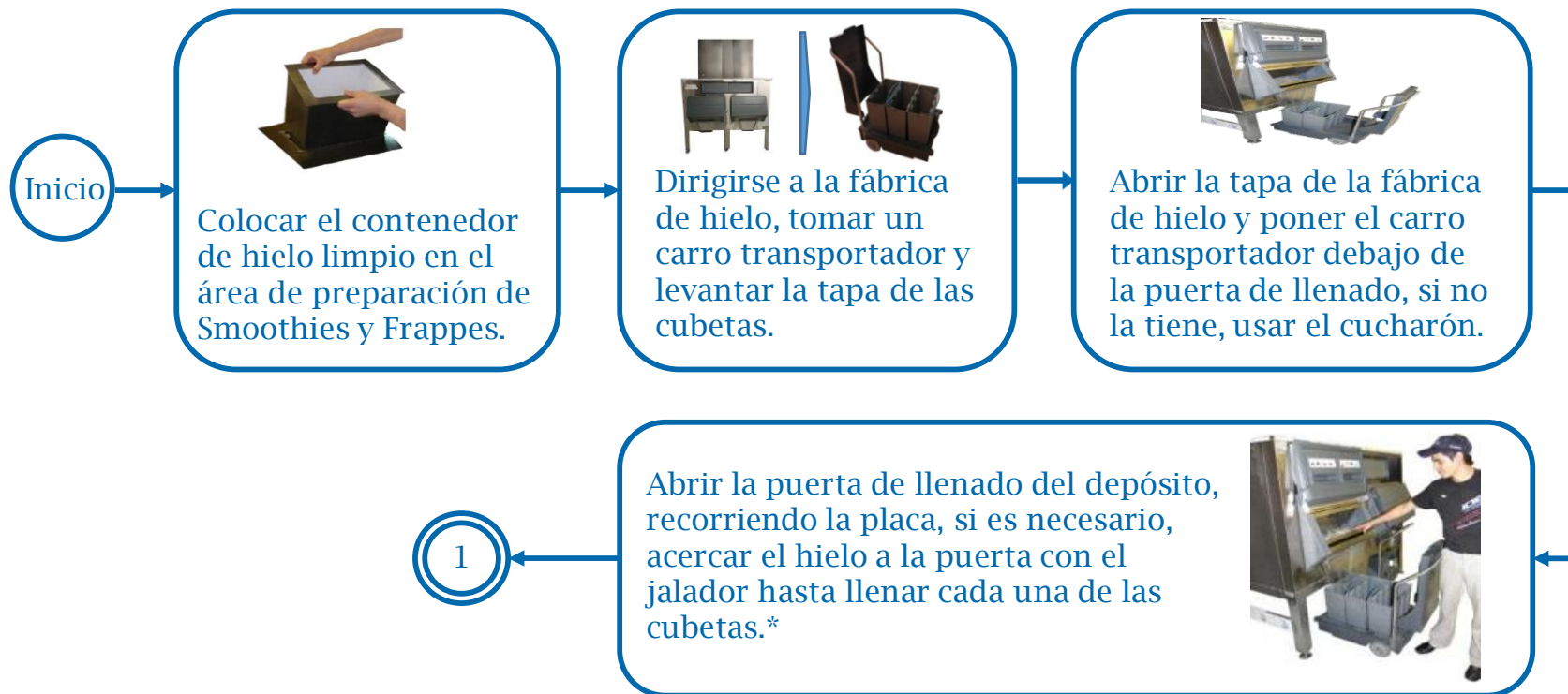
*** Medida de Protección/ Precaución:**

Cuide la posición del cuerpo al sacar el hielo de la fábrica y colocarlo en el carrito.

Si necesita agacharse, hágalo en la posición adecuada:

En primer lugar, **siempre doblar las piernas** mientras se agacha.

En segundo, procurar **no curvar y no relajar del todo la espalda**.



*Nunca introducir otros utensilios, envases o alimentos dentro de la fábrica de hielo. La pala/jalador se encuentra colgado al lado de la fabrica, siempre que no se use debe permanecer en su lugar.

Medida de prevención:

Al empujar objetos grandes, la visibilidad del recorrido debe ser completa sin obstáculos; se debe ver siempre por dónde se camina.



1

Cerrar la puerta de llenado de la fábrica de hielo, y trasladar el carro con las cubetas al área de preparación de *Smoothies y Frappes*.



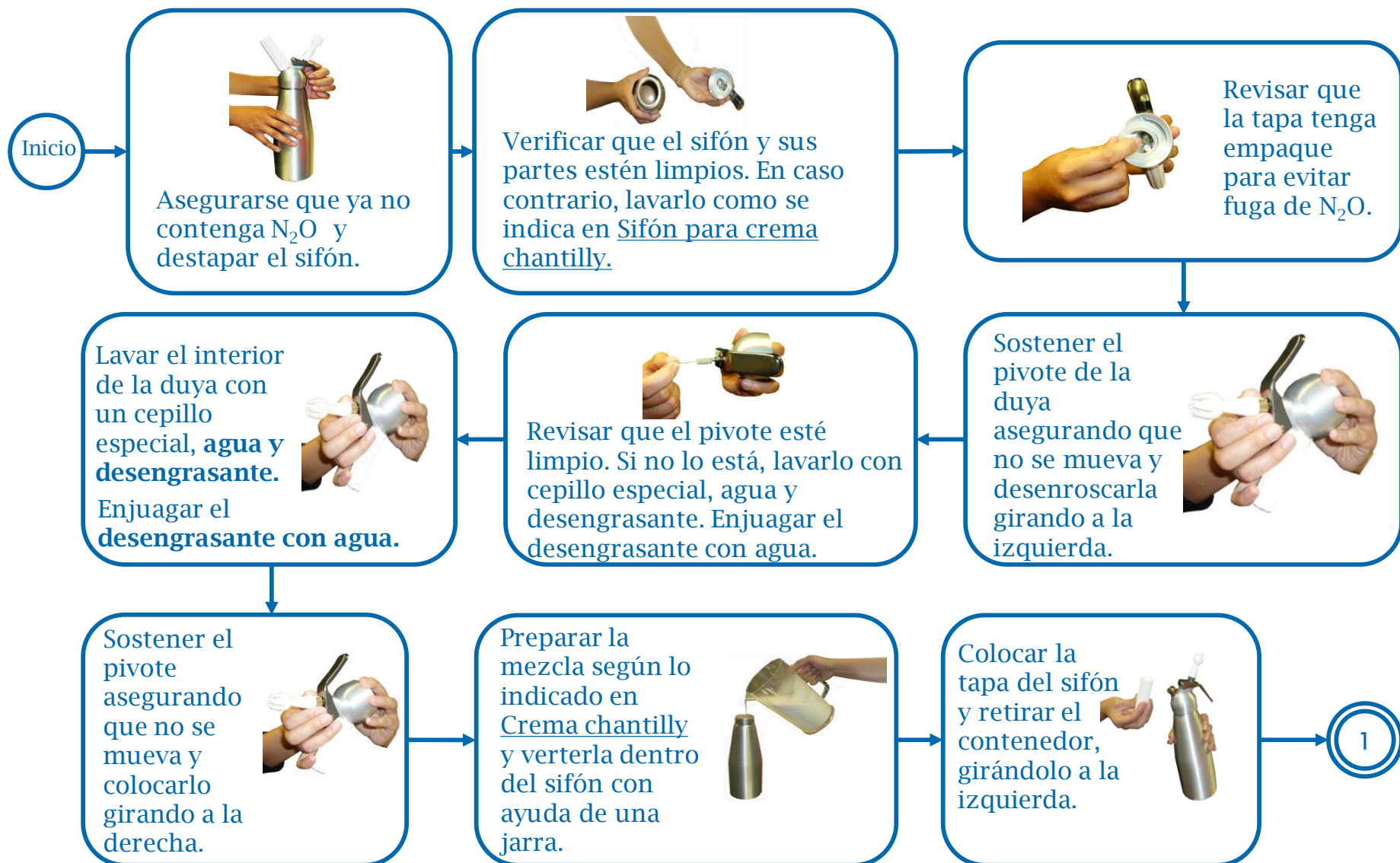
Abrir la tapa del depósito de hielo del área de *Smoothies y Frappes* y vaciar las cubetas necesarias hasta llenarlo.

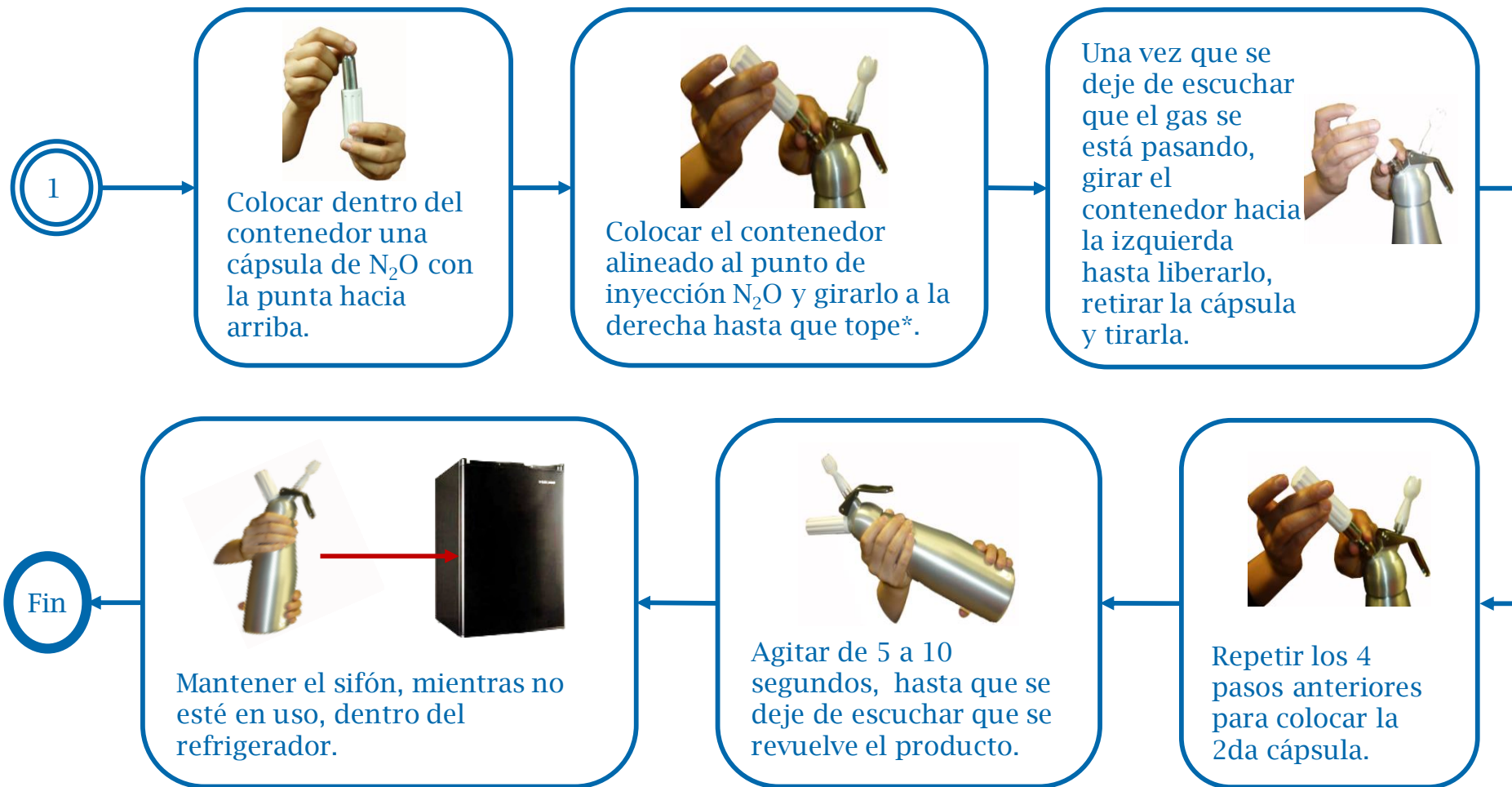
Fin



Almacenar el carro transportador con cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.

*Nunca introducir otros utensilios, envases o alimentos dentro de la fábrica de hielo. La pala/jalador se encuentra colgado al lado de la fabrica, siempre que no se use debe permanecer en su lugar.





*Al momento de hacer esto el sifón debe estar completamente vertical. Se debe escuchar que entra el N₂O dentro del sifón.

**Siempre se deben colocar dos cápsulas de N₂O por sifón de crema chantilly preparada.



* ATENCION: Se debe respetar el procedimiento de PEPS, colocando **los productos nuevos al fondo y los mas viejos o con empaques abiertos, hacia arriba**, para ser utilizados primero.



* ATENCION: Se debe respetar el procedimiento de PEPS, colocando **los productos nuevos al fondo y los mas viejos o con empaques abiertos, hacia arriba**, para ser utilizados primero.



Medida de Protección/ Precaución:



Siempre agarrar el cuchillo por el mango.
Nunca trasladarte con el cuchillo con la punta hacia fuera, la punta siempre debe apuntar hacia el suelo y con el filo hacia atrás. Si el cuchillo se cae, bajo ninguna circunstancia intentar tomarlo con las manos cuando cae, lo mejor es alejarse de este, para evitar un accidente.

Inicio



Desinfectar el cuchillo con **sanitizante Final Step** y dejar secar al aire. En caso de cuchillo eléctrico, limpiar con **sanitizante Final Step** y **pañó blanco**. Dejar secar al aire.

El cuchillo es eléctrico o de sierra?

Cuchillo Eléctrico

Cuchillo de Sierra*



Las superficies deben estar limpias y sanitizadas.



Colocar el cuchillo eléctrico en porta-cuchillo que debe estar a un costado de la mesa fría.
Cuchillo Manual: Colocar en el lugar asignado, a un costado de la mesa fría o dentro de la mesa fría siguiendo el acomodo de la mesa cuando la afluencia es baja.

Fin



Conectar el cable del cuchillo al contacto cercano a la mesa fría.

La báscula se debe limpiar diariamente.

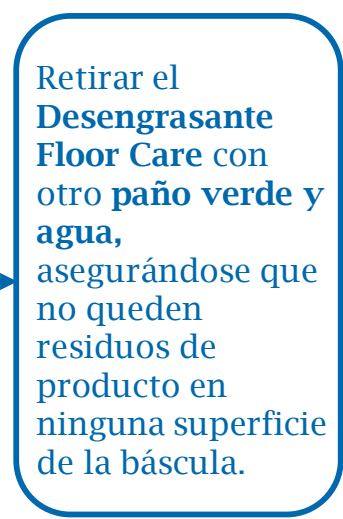
Inicio



Limpiar la superficie de la báscula ejecutando los siguientes pasos:
Rociar **desengrasante Floor Care** al **pañó verde**. Limpiar toda la superficie de la báscula con el **pañó verde**, incluyendo la parte inferior y los laterales.




Levantar el plato de la báscula y limpiar toda la superficie con el **Desengrasante Floor Care**. Incluir la parte superior, inferior y laterales.



Retirar el **Desengrasante Floor Care** con otro **pañó verde** y **agua**, asegurándose que no queden residuos de producto en ninguna superficie de la báscula.

Fin



Prender la báscula y comprobar si tiene carga. Si necesita, dejarla cargando hasta completar al 100%. Verificar que se encuentre funcionando correctamente oprimiendo el botón ON/OFF.

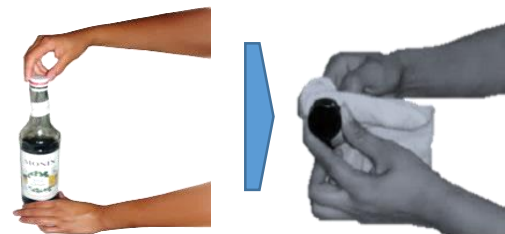


Rociar **Sanitizante Final Step** en otro **pañó verde** y limpiar toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.

Inicio

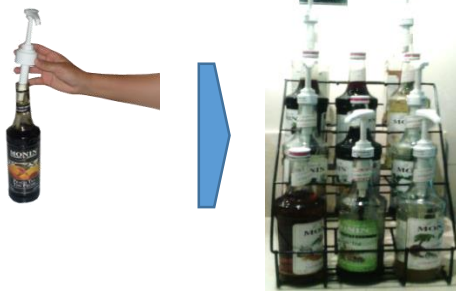


Tomar las esencias del subalmacén y colocarlas en el rack (o en el lugar indicado en cada conjunto si este no cuenta con rack).



Retirar las tapas de las esencias y limpiarlas con un paño blanco limpio y húmedo con agua. Limpiar después con otro paño blanco y sanitizante. Dejar secar al aire.

Fin



Insertar los sifones totalmente secos en cada una de las esencias, introduciéndolas hasta que topen.



Guardar las tapas en un recipiente limpio, tapanlo y dejarlo en subalmacén.



Pulpa Pasteurizada

o



Pulpa Fresca Congelada

Inicio

Sacar del sub-almacén las pulpas de fruta frescas o pasteurizadas. Si son frescas deben estar congeladas y si son pasteurizadas deben estar a temperatura ambiente. Si es pulpa fresca congelada se encuentra en empaque mayor a 250 g debe colocarse la noche anterior en refrigeración (la cantidad a gastar al otro día de acuerdo al stock ideal)

Qué tipo de pulpa es?

Fruta fresca



Si se trata de pulpas de fruta natural/fresca, deben almacenarse en congelación de acuerdo a las indicaciones del proveedor.

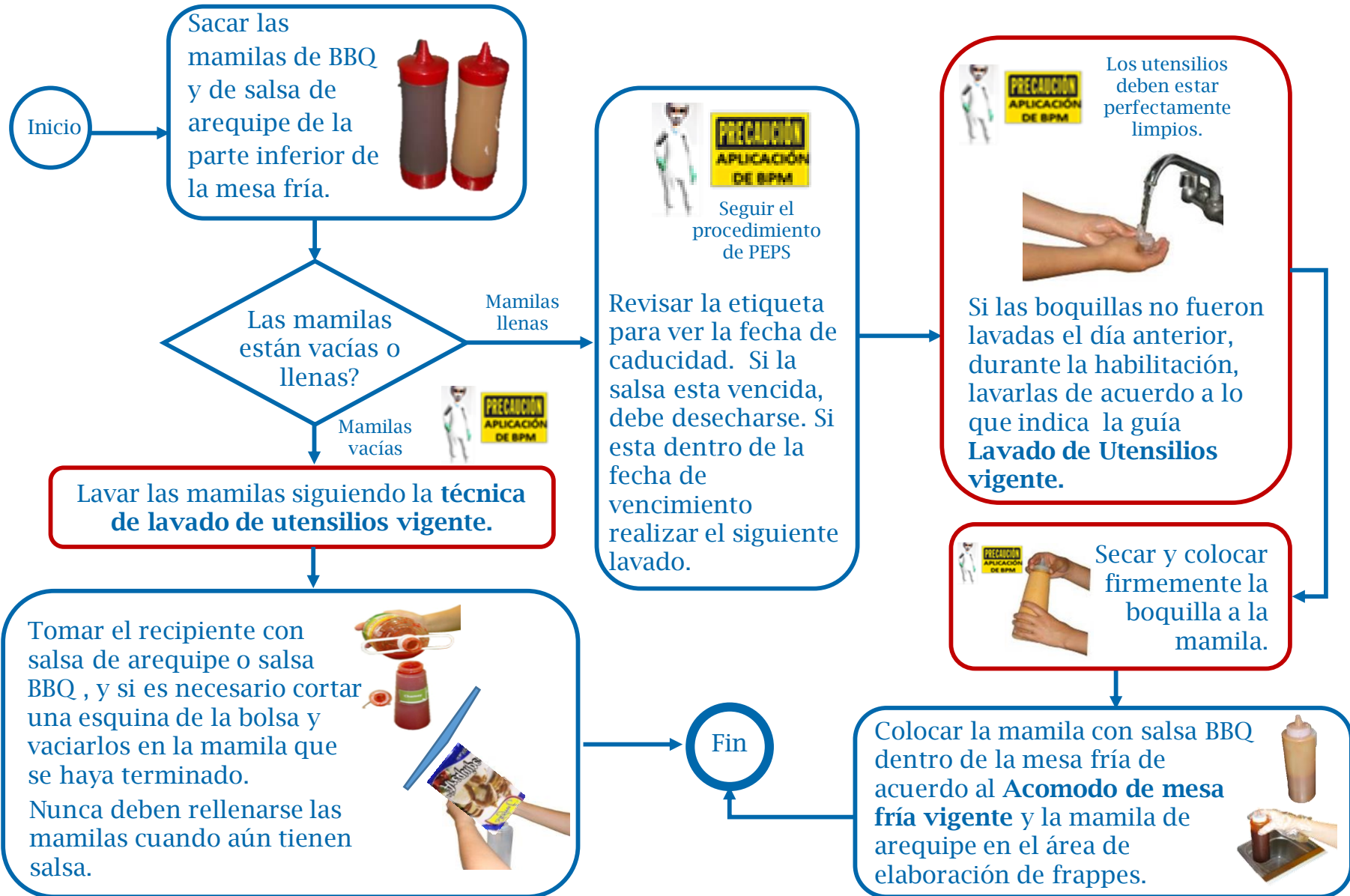
Fruta pasteurizada

Si se utilizan concentrados o pulpas pasteurizadas que no necesitan refrigeración, pueden almacenarse a temperatura ambiente, pero una vez se destapan, deben conservarse en refrigeración.



Importante: El lugar de almacenamiento de las pulpas de fruta debe estar muy limpio. Si es necesario limpiar con paño verde y **desengrasante Floor Care**.

Fin





Inicio



Sacar la cantidad de productos a habilitar de la nevera de refrigeración de acuerdo al afluencia del día y al acomodo establecido de la vitrina. Es importante, sacar unas pocas unidades de cada producto (surtir los productos varias veces en la vitrina durante el día si es necesario).



Llevar los productos a la vitrina refrigerada ordenándolos de acuerdo al apartado habilitación de vitrina refrigerante.



PRECAUCIÓN
APLICACIÓN
DE BPM

- ❖ Al recibir el producto debe verificarse que se encuentre refrigerado (temperatura $\leq 4^{\circ}$ C, se debe almacenar inmediatamente en refrigeración, evitando que el producto llegue a la zona de peligro y se produzca un CHATTO.
- ❑ Recibir las tortas, pasteles, brownies y/muffins, del proveedor. Si se encuentran en empaque de cartón, pasarlos a recipiente plástico. Marcar el producto con fecha de vencimiento, fecha de recibo y nombre del Cinepolito.
- ✓ Guardar el recipiente de policarbonato con las piezas de Muffins, pasteles, tortas o brownies en el refrigerador.

Importante: Si las tortas vienen en recipientes de plásticos, se deben conservar en estos, no es necesario cambiarlos a otro. El producto no debe guardarse sin protección.



Mala práctica: Guardar empaques de cartón dentro de la nevera (el cartón es un material poroso que propicia el crecimiento microbiológico y se contamina fácilmente) causando contaminación a los alimentos allí almacenados.

Inicio

Presionar el botón de encendido de la vitrina.



Colocar en nivel inferior una cama de 500 g de café de grano esparcido.



Fin

Introducir en el nivel inferior, de 2 a 4 variedades de pastel, si aplica. Colocar en la parte frontal el precizador o rotulo correspondiente a cada producto.



Introducir en el segundo nivel los muffins de cada sabor, y en los lados del mismo nivel, ubicar los productos de demostración de bebidas de smoothies o de café. Si hay pasteles salados o empanadas, colocar una de cada sabor.



Todos los productos deben acomodarse de acuerdo al método PEPS (Primeras entradas, primeras salidas) colocando los nuevos productos al fondo para que los que ya estaban se vayan vendiendo primero.

Inicio

Diariamente, durante la habilitación, desinfectar toda la superficie exterior del refrigerador usando un **pañó verde con Final Step** y dejar secar al aire.

Nota: Cuando no se van a habilitar todas las neveras, pasar productos de las neveras no habilitadas, hacia las neveras que se van a habilitar.



No olvide al agacharse, procure **no curvar y no relajar del todo la espalda.**

Abrir el refrigerador , con las llaves del modulo, quitando el candado.

Fin



No olvide al agacharse, procure **no curvar y no relajar del todo la espalda .**

No colocar el producto en desorden o caído

Las bebidas nuevas, que se encuentran a temperatura ambiente, colocarlas al fondo, acomodando producto hasta llegar al borde frontal de la parrilla. Los productos fríos del día anterior se dejan adelante, asegurando que estén fríos al servir.

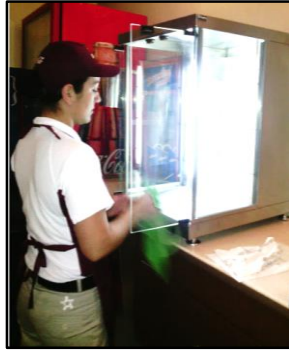


Verificar que el refrigerador se encuentre funcionando correctamente, sin goteo y conectado. Registrar la temperatura en el **Formato de control de temperatura** (la temperatura debe estar entre 4 a 7°C).

No se debe colocar ningún producto diferente a las bebidas (como salchichas), dentro de este refrigerador. En caso de falla reportar al supervisor inmediatamente.



Inicio



Verificar que el exhibidor de pan se encuentre limpio, si no es así, limpiarlo de acuerdo a la **sección limpieza del exhibidor de pan.**



Colocar los topes o cierres limpios de las puertas.



Tomar las charolas con pan del espiguero.

1

Colocar el pan en las bandejas del exhibidor. El exhibidor puede tener 3 o 4 cuatro bandejas.



IMPORTANTE: En caso de que se tenga pan del día anterior, exhibirlo primero. Si se encuentra duro, reportarlo con el encargado del subalmacen para mermarlo.

1

Nota:

El orden en el que debe colocarse el pan se muestra en el **Método PEPS para la rotación de pan vigente**.



Se debe seguir el siguiente orden para colocar el pan:

Bandeja superior: Plan blanco.

Bandeja intermedia: Pan Integral.

Bandeja inferior: Croissant cuando aplica.

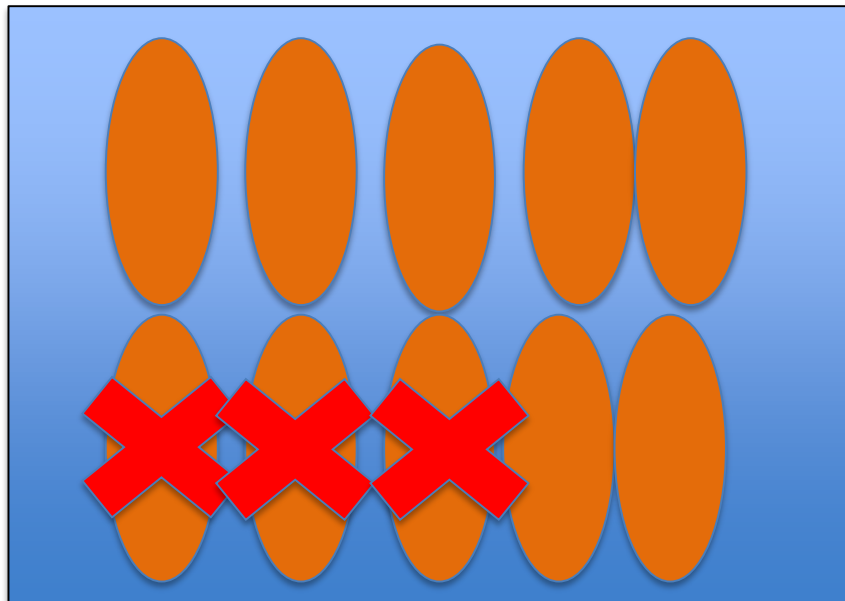
Fin

Colocar las bandejas vacías en el espiguero cuando aplica, o en el lugar determinado en cada cine. Estas deben lavarse cada vez que son usadas, siguiendo la **técnica de lavado de utensilios**.



Cerrar las puertas del exhibidor.
Encender el exhibidor de pan presionando el botón de encendido.

Método PEPS para el uso del pan:



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



Revisar el aceite y la **bitácora de cambio de aceite** para saber si este debe colarse o cambiarse. El aceite debe cambiarse semanalmente. Si se encuentra sucio, es decir turbio, con residuos de producto o quemado, y no corresponde el día del cambio, debe colarse. Si el día anterior fué de baja afluencia y el aceite se encuentra claro, limpio y sin residuos no es necesario colar. Después de cambiar o colar el aceite, terminar la habilitación de la freidora de acuerdo a los siguientes pasos:

Inicio

Limpiar con papel toalla las manchas grandes de aceite y tirar el papel a la basura.



Rociar en un **pañó verde desengrasante Floor Care** y limpiar todo el exterior de la freidora. Enjuagar con **agua y otro pañó verde**.

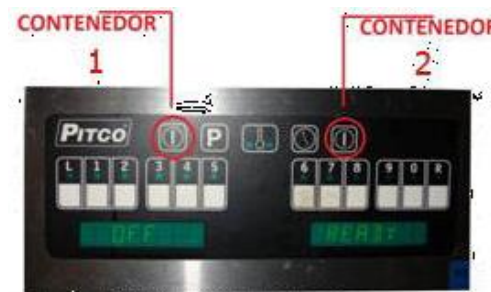


Encender la freidora presionando el botón de encendido.



Si el aceite no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe rellenar con aceite nuevo. El recipiente de aceite se encuentra en la cocina.

Nota: El equipo cuenta con dos contenedores de aceite independientes, se puede encender solo uno dependiendo de la afluencia esperada. Cada tolva se enciende de forma independiente.



Realizar el recirculado del aceite como se indica en **Recirculado del aceite freidora PITCO** vigente.



Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.

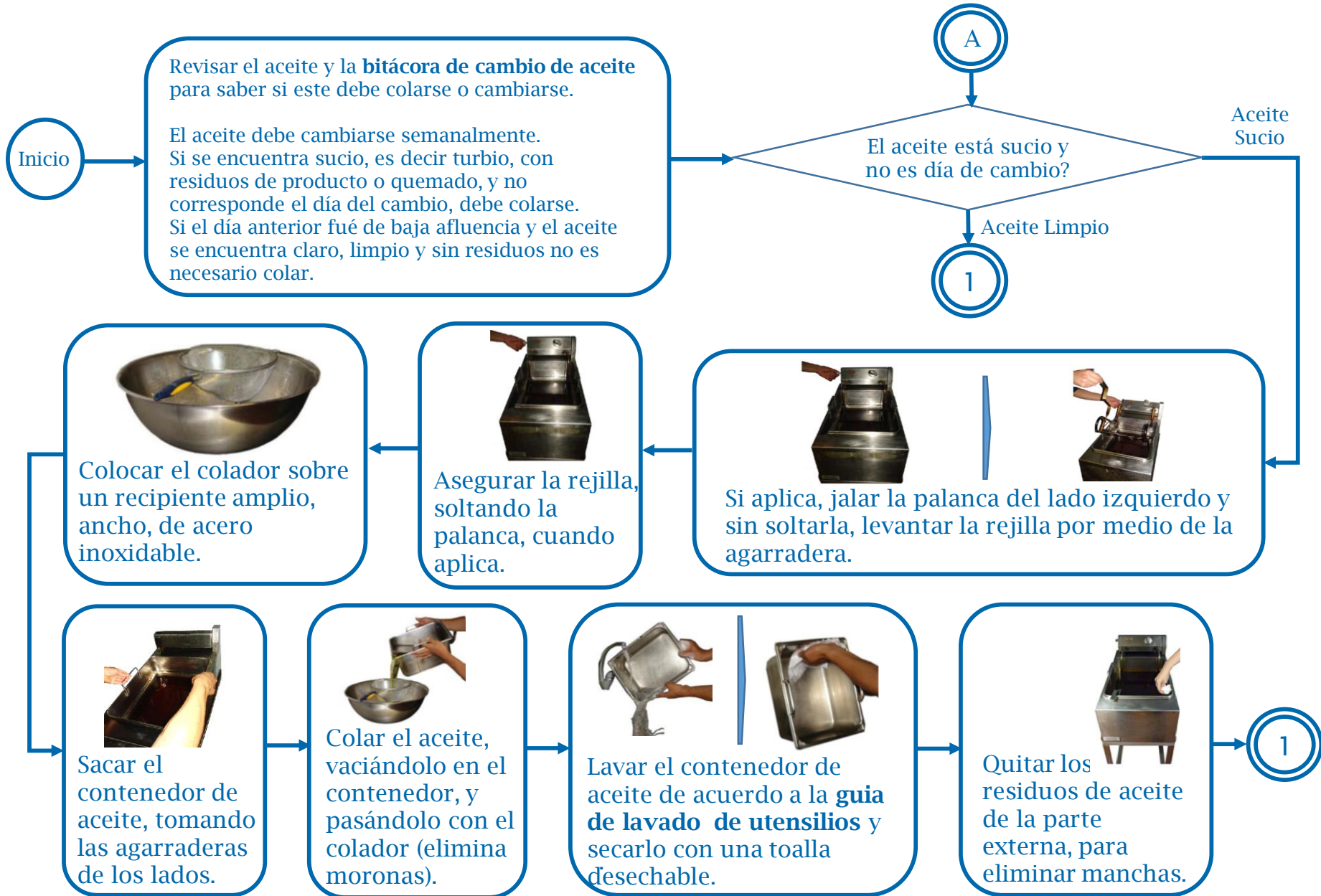


Fin

Medida de Protección/Precaución:
No toque la superficie caliente, y mantenga su brazo y cuerpo alejados de la freidora.







1

Rociar **Floor Care** en un **pañó verde** y limpiar toda la superficie exterior. Enjugar **con agua y otro pañó verde**.



Colocar el contenedor en la freidora.



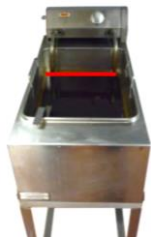
Quitar el seguro, jalando la palanca, y bajar la rejilla tomando la agarradera, hasta dejarla dentro del depósito.



Lavar el recipiente y colador siguiéndola guía de limpieza de utensilios.



Si el aceite no llega al nivel indicado en el contenedor, se debe llenar con aceite nuevo.



Colocar el aceite en el contenedor de la freidora.



Asegurar la rejilla, soltando la palanca, cuando aplica.



Encender la freidora, girando la perilla de la temperatura hacia la derecha y fijándola a 180°C o 350°F.



Colocar las canastillas limpias en los ganchos de la freidora.



Fin

HABILITACION DE GRATINADORA TIPO 1

Inicio



Colocar la banda dentro de la gratinadora cuidando que el pivote de ensamble quede del lado derecho.



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora.



Insertar el pivote de la banda, alineando el tope en el orificio.



Soltar el seguro de la gratinadora para que la banda quede fija.



Colocar las bandejas de cada extremo en la gratinadora, en posición vertical hasta que ensamblen y después recostarlas.

Fin



Ajustar la temperatura, girando la perilla de temperatura, colocarla en 204°C.



Ajustar tiempo. Girar la perilla de control de tiempos y colocarla en un (1) minuto.



Encender la gratinadora: Oprimir el botón y colocarlo en posición ON.

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

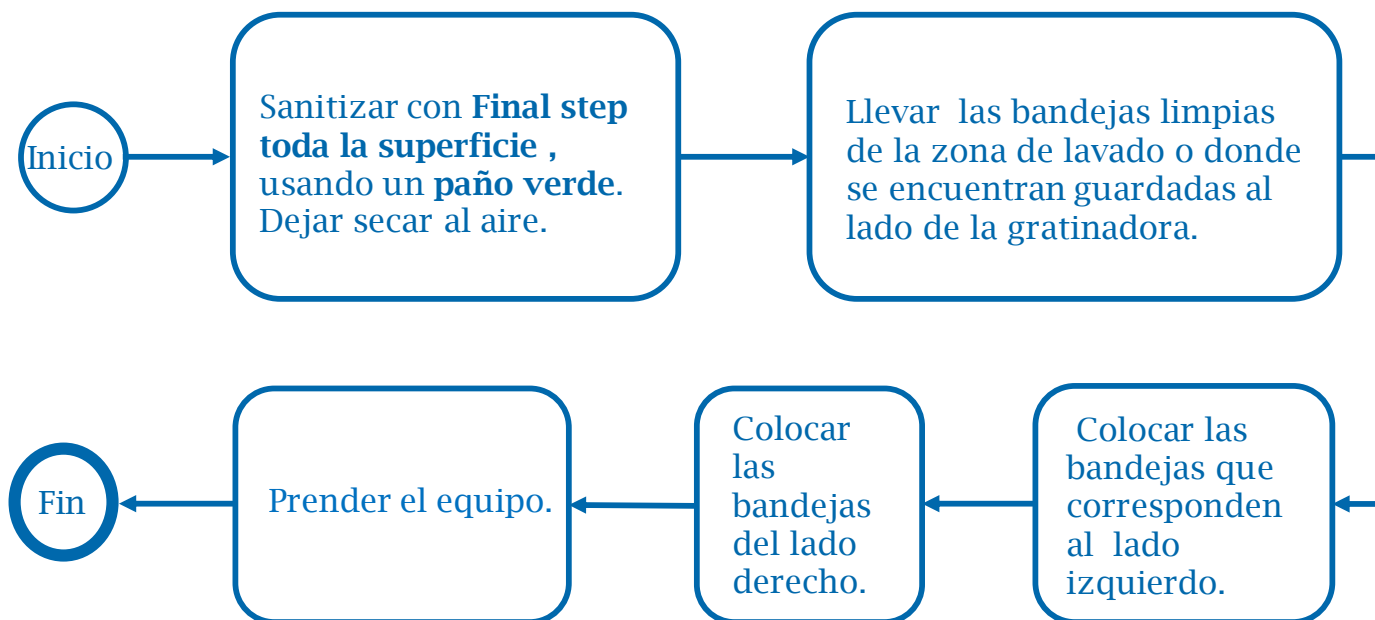


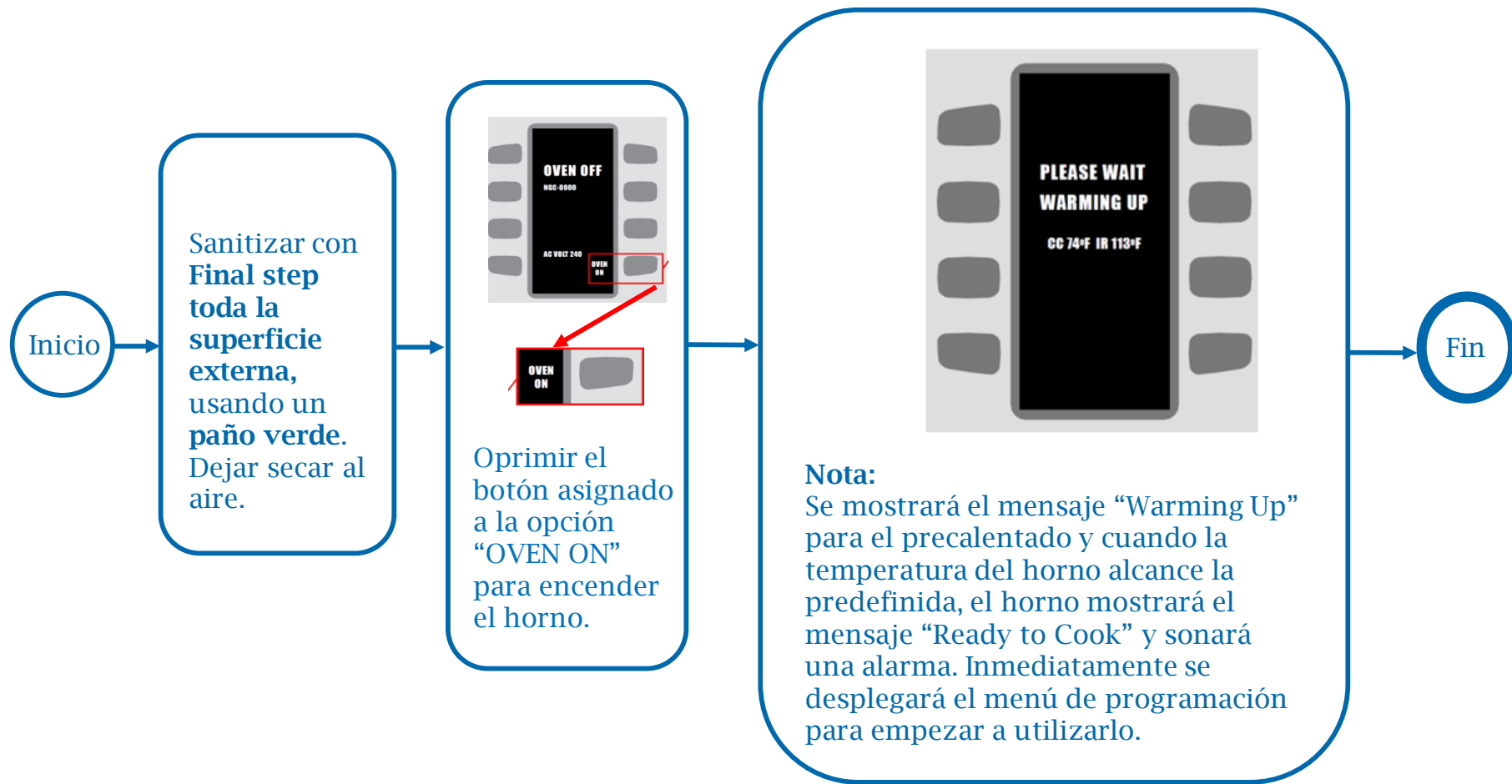
**Medida de Protección/
Precaución:**



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

HABILITACION DE GRATINADORA TIPO 2 (CTX)





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



Inicio

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



**Medida de Protección/
Precaución:**



Colocarse guantes si va a utilizar químicos para la limpieza.



1

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

1

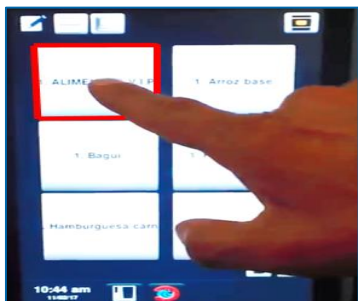


Cerrar el horno para iniciar las operaciones del día.

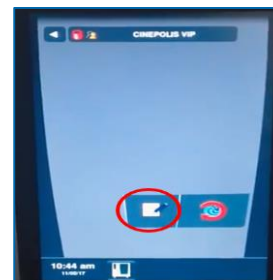


Presionar el botón con el símbolo de encendido.

2

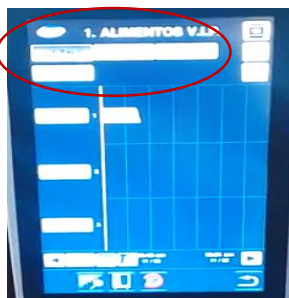


Seleccionar el botón con el nombre "Alimentos V.I.P"



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

2



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

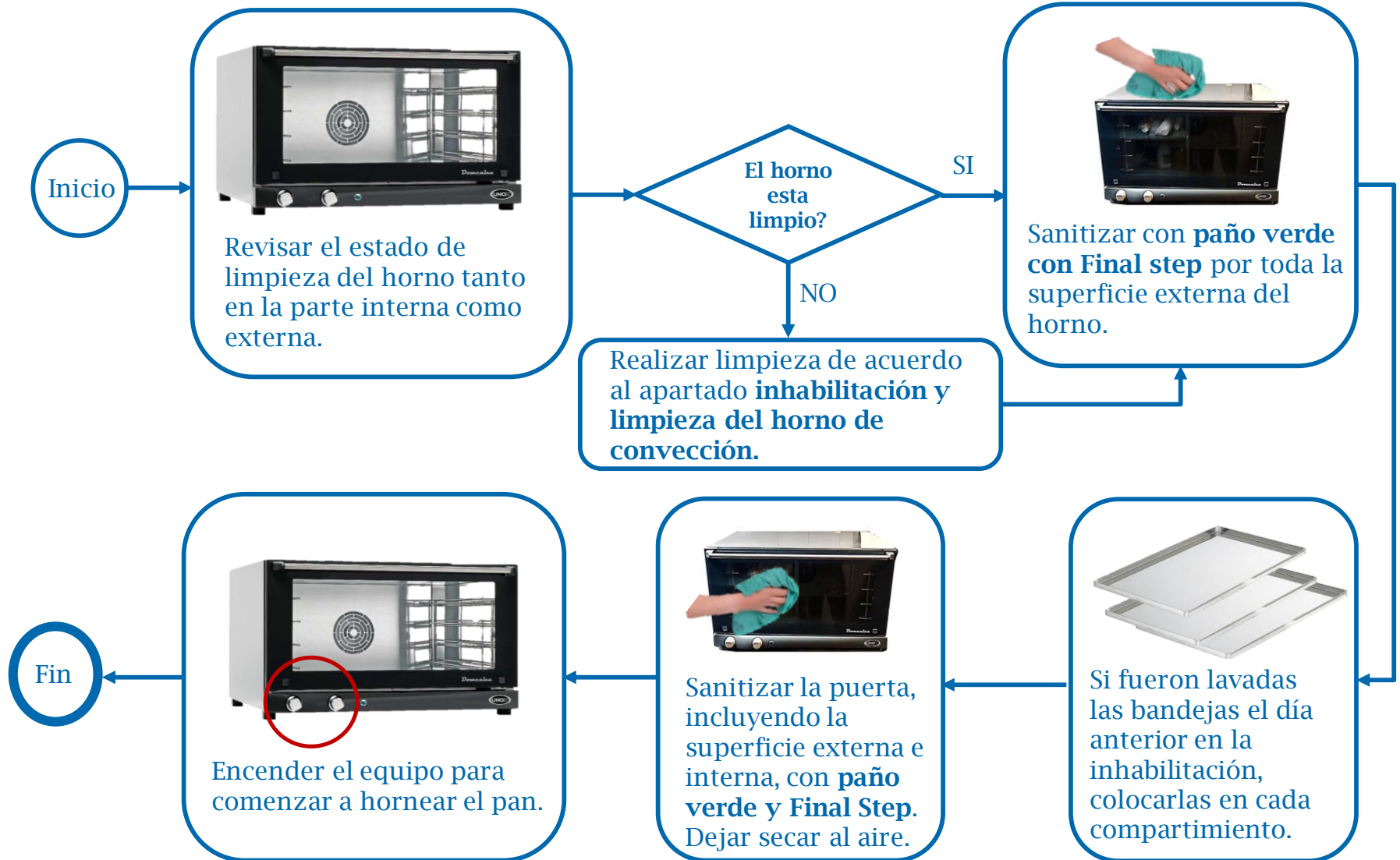


Ubicar el producto con el dedo o en la parte inferior para iniciar el precalentamiento.



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

Fin



**Medida de Protección/
Precaución:**

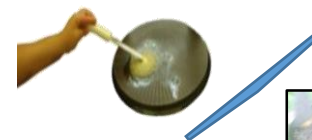
No toque la superficie caliente, y mantenga su brazo y cuerpo alejados de la crepera.



Inicio



Encender la crepera y girar la perilla de temperatura a 250 °C y esperar a que se caliente 10 minutos.***



Colocar 20 g de mantequilla sobre la crepera con una espátula y esparcirla por toda la superficie.



Bajar la temperatura a 200 °C y esperar 5 minutos para continuar.

1



Dejar la mantequilla durante 30 segundos y después retirar el exceso con una toalla de papel.



***** IMPORTANTE:**

Todos los días, después de calentar la crepera debe frotarse en círculos con un **fibra P-96** para remover residuos y después limpiarla con **toalla de papel**.



**Medida de Protección/
Precaución:**

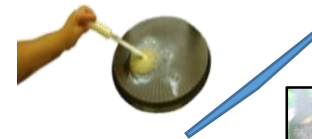
No toque la superficie caliente, y mantenga su brazo y cuerpo alejados de la crepera.



Inicio



Encender la crepera y girar la perilla de temperatura a 250 °C y esperar a que se caliente 10 minutos.***



Colocar 20 g de mantequilla sobre la crepera con una espátula y esparcirla por toda la superficie.



Bajar la temperatura a 200 °C y esperar 5 minutos para continuar.

1



Dejar la mantequilla durante 30 segundos y después retirar el exceso con una toalla de papel.



***** IMPORTANTE:**

Todos los días, después de calentar la crepera debe frotarse en círculos con un **fibra P-96** para remover residuos y después limpiarla con **toalla de papel**.





1

Limpiar toda la superficie de la mesa con **pañó verde** y **sanitizante**
Final Step.



Si sobraron materias primas del día anterior, deben usarse primero. Sacarlas del refrigerador.

Tomar el recipiente del arequipe y trasvasar a un inserto (sólo la cantidad a utilizar durante el día de acuerdo al archivo de stock ideal). Colocarlos entre las creperas junto a las mermeladas con su espátula miserable.



Vaciar la mermelada en un recipiente de policarbonato limpio y colocarla con sus respectivas espátulas miserables sobre el mueble de creperas.

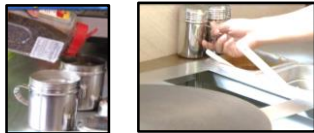


Colocar un envase de Nutella con una espátula miserable en la esquina superior derecha de la crepera.

Nota: Se debe cumplir con el arreglo estandarizando, colocando el arequipe al lado izquierdo y la Nutella al lado derecho, como esta descrito en esta guía.

2

2



Colocar sal y pimienta en saleros de asa limpios y ubicarlos en el centro de la parte superior de la crepera.



Colocar los conos, platos y cubiertos en el lugar determinado en cada cine, lo más cerca a las creperas.



Vaciar la masa en un recipiente limpio de acero inoxidable y taparlo.



Colocar el recipiente para los tastrillos a un lado de la crepera, verter agua hasta la mitad, en el recipiente y colocar los rastrillos dentro de este.

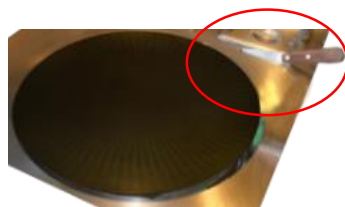


No olvidar colocar las tapas en todos los recipientes*.



Colocar el recipiente con la masa y un cucharón a un lado de la crepera. Se debe colocar debajo una cama de hielo para su conservación. En días de baja afluencia, dejar el recipiente con la carga en la nevera de refrigeración.

Colocar una espátula galopina en el lugar correspondiente (preferiblemente en la esquina superior izquierda de la crepera y otra en la esquina inferior derecha cuando se dispone de dos).



INCORRECTO



Elaborar un crepe de prueba y si esta no se despega completamente, untar nuevamente mantequilla, dejarla calentar 30 segundos, retirarla con papel toalla, y hacer otro crepe de prueba**.

El crepe debe cubrir toda la crepera.

CORRECTO



Fin

* Si hay espátulas sobrantes a usar, deben dejarse en recipiente con sanitizante.

** Los crepes de prueba deben mermarse.

Inicio



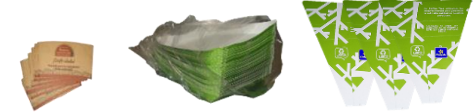
Colocar los vasos de gaseosa, los vasos Trophy comanda en el área de preparación de café y las tapas a un lado de la cafetera. Colocar los vasos PET comanda a un lado del punto de venta y las tapas, tanto planas como tipo domo, a un lado de la cafetera. Si hay portavasos, colocar los vasos en este.



Colocar las bolsas para bagui en el lugar asignado (al lado de la gratinadora, en bolsa plástica) y las canastas para papas al lado del exhibidor.



Colocar los platos desechables a un lado del punto de venta.



Colocar las fajillas a un lado de la cafetera; y los platos y conos para crepas, a un lado de las creperas en bolsa plástica.



Colocar en la barra los sobres de azúcar, endulzantes y mezcladores. Colocar cerca al área de elaboración de café los pitillos, cucharas, tenedores y cuchillos cuando aplica.



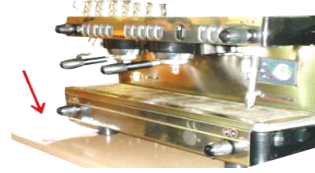
Colocar las aromáticas cerca al área de preparación de café.

Fin

Inicio



Colocar un **pañó verde** limpio en el área de preparación de *Smoothies*, otro a un lado de la cafetera y otro más junto a las creperas.



Colocar un **pañó blanco** limpio a un lado de la cafetera para limpiar únicamente la lanceta durante la operación.



Colocar un **pañó blanco** limpio en uno de los extremos de la tabla de preparación de la mesa fría.



Lavar todos los paños que estén sucios según lo indicado en Lavado y Uso de paños.



Limpiar todas las superficies generales con el paño correspondiente.



Colocar un **pañó verde** limpio cerca de la gratinadora.

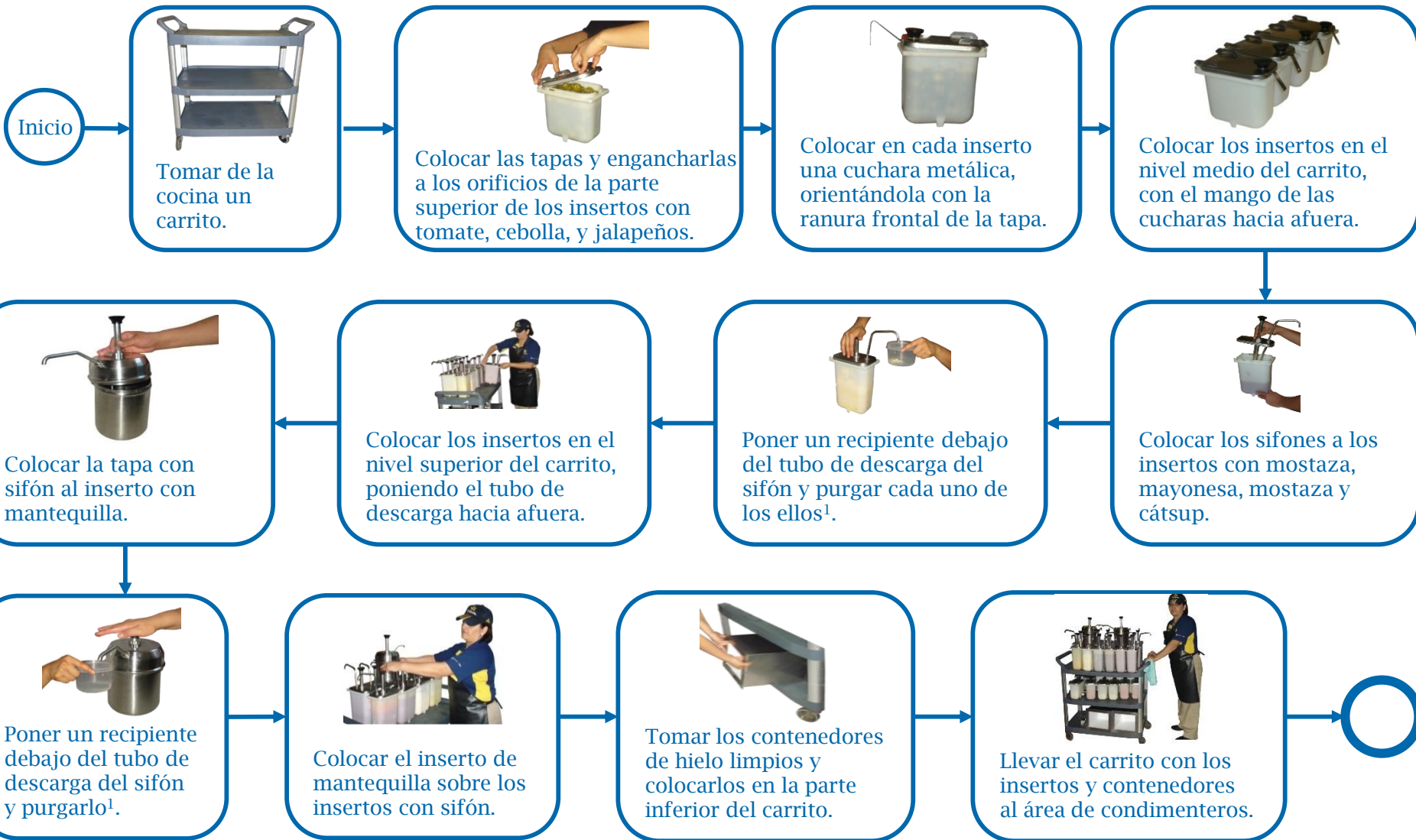


Semanalmente, limpiar debajo de los lavaplatos.



Fin





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

Tener en cuenta al habilitar los condimenteros:



Colocar los insertos como se indica en:
• **Acomodo de condimenteros de Baguis vigente**¹. (Este documento se encuentra en la guía de elaboración de Baguis).



Si cuenta con mantequillera, colocarle el inserto correspondiente, encenderla y verificar que la perilla se encuentre en los 100 °F.

¹ Estos apoyos visuales son independientes a este documento.

Finalizar habilitación:



Limpiar la superficie del mueble de condimenteros con un **pañó verde**. Si la superficies no se limpiaron la noche anterior, debe limpiarse con paño **verde** y **desengrasante Floor Care** y seguir el paso a paso a paso descrito en esta guía en el apartado Limpieza de Condimenteros.

Medida de prevención:

Al empujar objetos grandes, la visibilidad del recorrido debe ser completa sin obstáculos; se debe ver siempre por dónde se camina.



Llevar el carrito al área de cocina y almacenarlo en su lugar correspondiente.

Fin



Medida de prevención:

Prestar atención a las condiciones del piso (humedad, desnivel, uniformidad, irregularidad) y de ser posible, reportar de inmediato alguna condición de riesgo identificada.

Respetar la demarcación y seguir las rutas de circulación, al igual que las señales de advertencia y/o precaución durante las labores de aseo.

Inicio



Barrer el piso de toda el área con escoba. Usar un recogedor para depositar la basura del piso en la caneca.



Acomodar mesas y sillas distribuyéndolas en todo el área de acuerdo al arreglo establecido en cada cine.



Rociar a todas las sillas **Glance**. Limpiar todas las sillas con **pañó azul** limpio. Revisar si hay chicles pegados en la parte inferior y quitarlos con espátula destinada para tal fin. Rociar las mesas en la parte superior con **Final Step**.

Fin

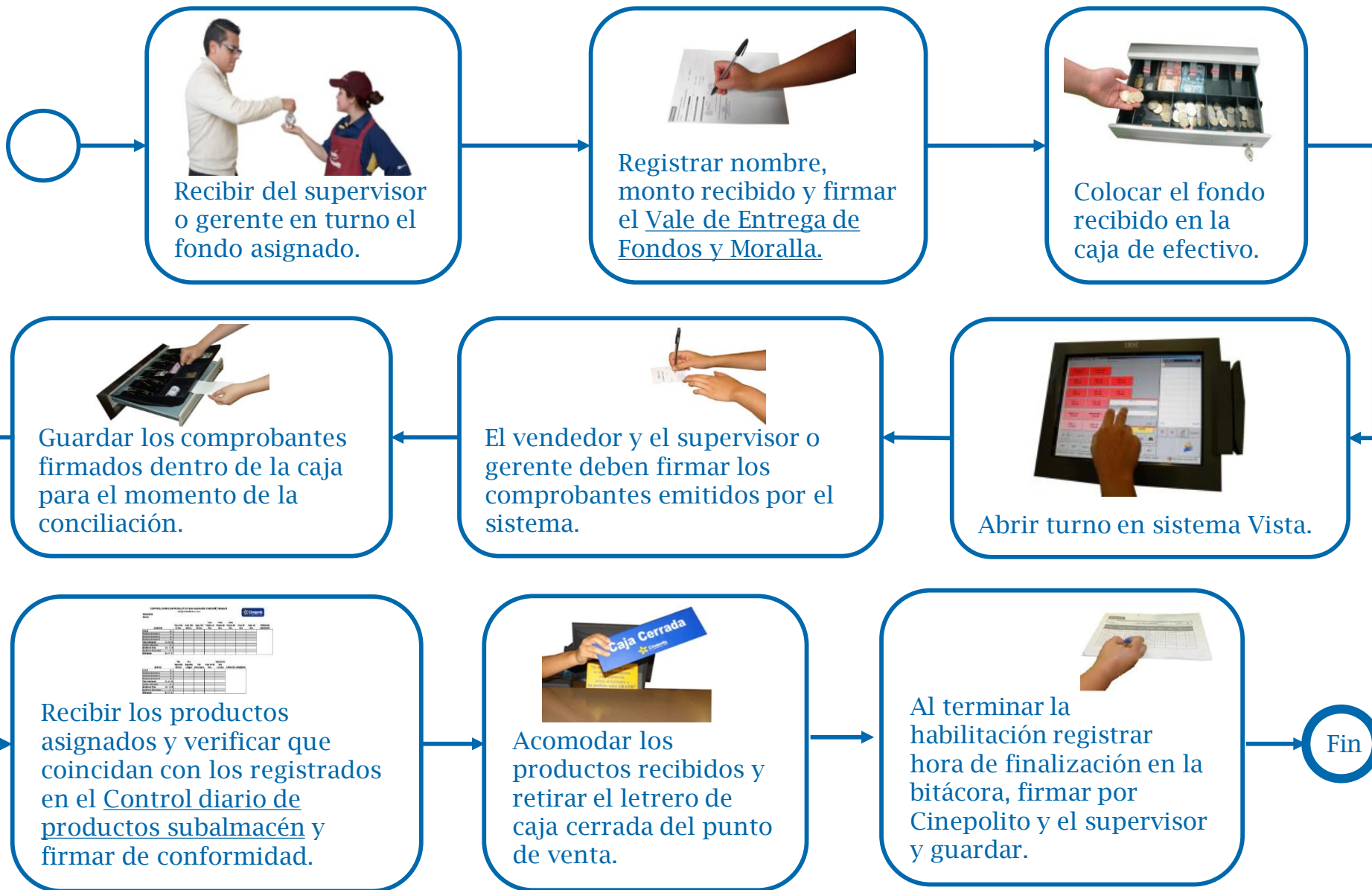


Limpiar las mesas de acuerdo a lo indicado en **Limpieza de Superficies**. Revisar si hay chicles pegados en la parte inferior y quitarlos con espátula destinada para tal fin.



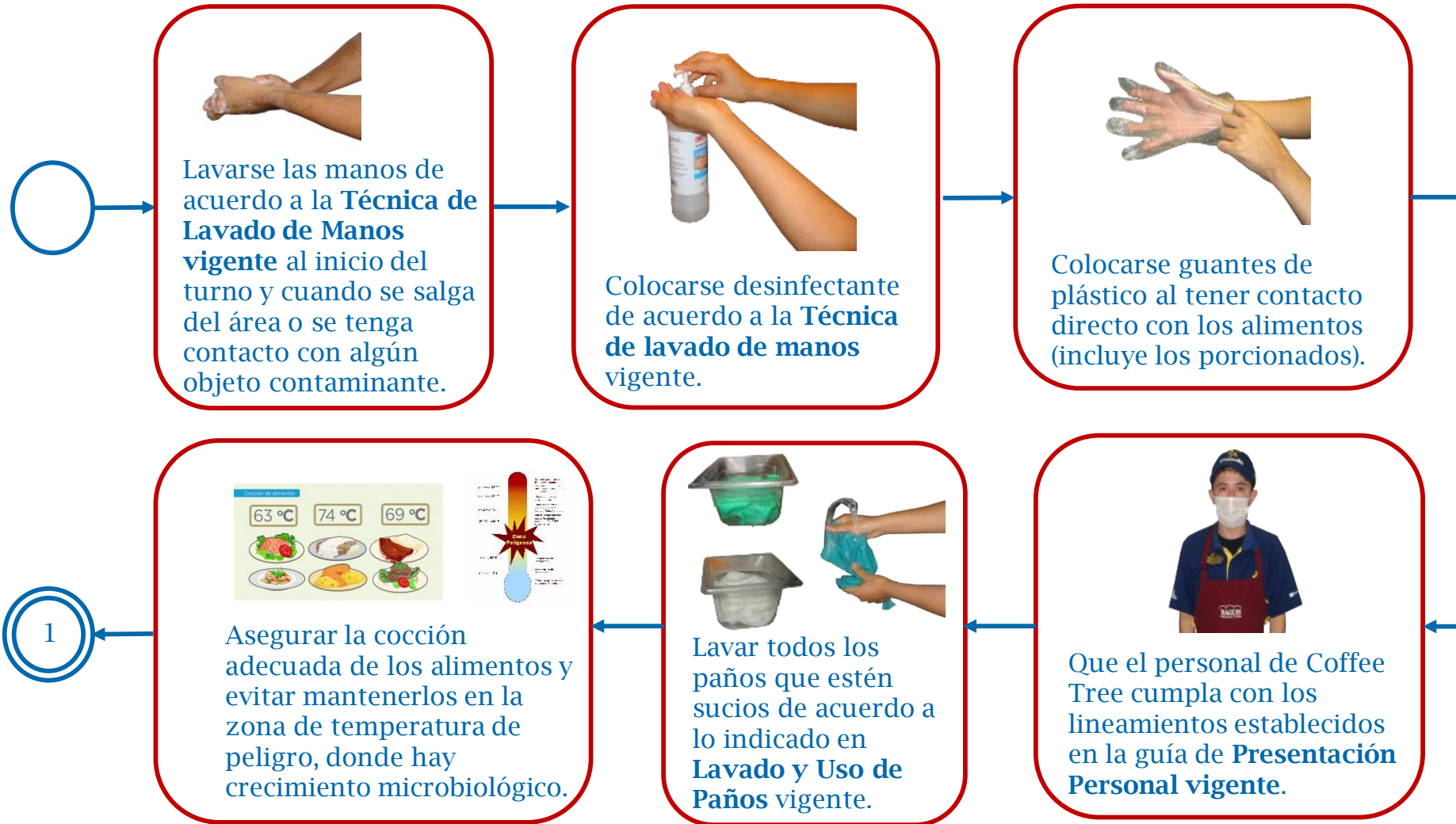
Colocar la cantidad de sillas que correspondan a la mesa.







Es importante que en el coffee tree se respeten las siguientes medidas en todo momento:

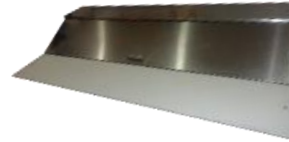




1



Sanitizar la báscula con un paño blanco antes de utilizarla.



La mesa fría se debe mantener cerrada el mayor tiempo posible, cuando no se estén elaborando alimentos cerrarla para mantener la temperatura de los insumos.

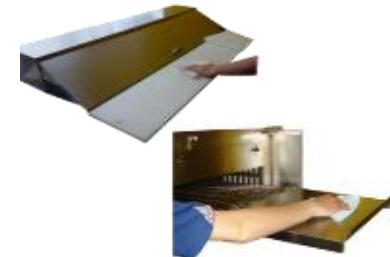


El pan siempre debe manejarse con las pinzas al sacar Baguis de la gratinadora, aunque esté usando guantes.

Fin



Si se cuenta con Horno, mantener los cuidados que se indican en la sección correspondiente.



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



Crema Chantilly



Masa para Crepas



Tiras de Pollo

Inicio

Ingredientes



1 litro de
crema de leche



100 gramos de
azúcar

Utensilios



Bowl o recipiente
plástico o de acero inox



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



Tomar un litro de crema de
leche y adicionarla en una
jarra.



Colocar el recipiente en el que
se va a pesar el azúcar y tarar
la báscula para descontar el
peso de éste, colocar azúcar
en el recipiente hasta que
marque 100 g.



Vaciar el
azúcar en
la jarra
con leche.



Revolver la mezcla usando un
globo hasta lograr una
sustancia homogénea, tapar y
guardar en el refrigerador
para su uso con el sifón de
crema chantilly.

Fin

Inicio



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



Tomar un recipiente de acero inoxidable.



Encender la báscula y esperar a que la pantalla marque ceros.



Colocar un recipiente sobre la báscula y tararla para descontar el peso de esté, pesar la mantequilla en el recipiente hasta que marque 70 g.



Con ayuda de la batidora eléctrica o globo, batir la mezcla y agregar la mantequilla derretida.

Verter 3 litros de leche en un recipiente, 1.kg de harina de trigo, 300 gramos de harina integral, 100 g de azúcar, 4 huevos, 2 g de sal. En días de baja afluencia, debe prepararse la tercera parte o la mitad de la receta, para garantizar que el producto este en buen estado. Para preparar menos cantidad, seguir la proporción de los ingredientes según receta.



Colocar el recipiente con mantequilla sobre la crepera encendida.



Batir hasta que la mezcla sea homogénea Y NO QUEDEN GRUMOS.



Seguir mezclando hasta que los ingredientes estén completamente mezclados e integrados.



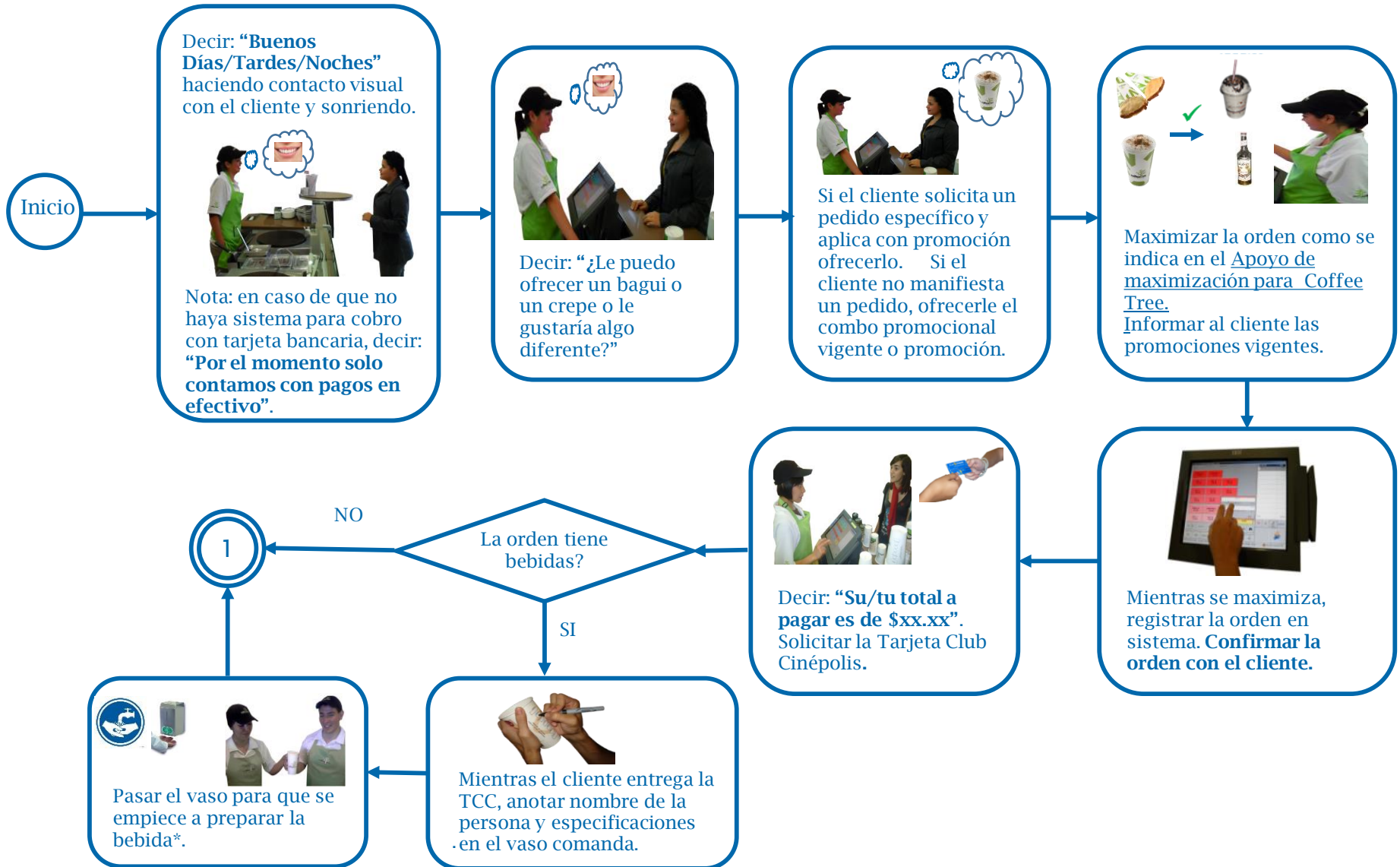
Tapar el recipiente y dejarlo reposar en el refrigerador por 2 horas. ATENCION: La masa recién hecha no debe mezclarse con la que sobre del día anterior*

Fin

*La masa con mas de 24 horas deberá desecharse.

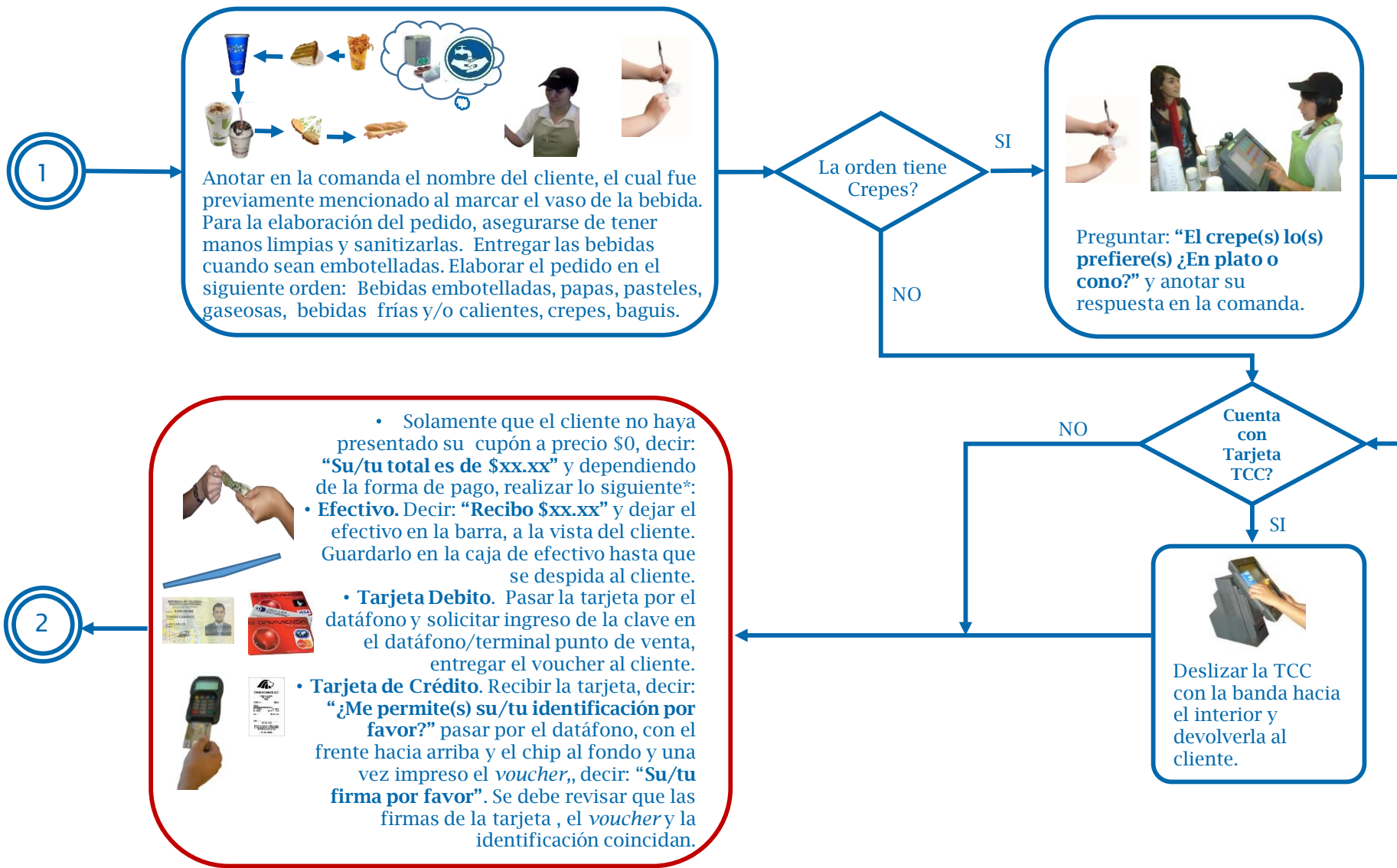






Cuando vemos el símbolo de la sonrisa, es un recordatorio que siempre debemos pensar en sonreír y ser amable con el cliente, con cortesía y educación.

* En caso de que no haya más personal en el negocio, cuando termine de cobrar la orden comenzará la preparación.



* En caso de que el cliente presente su Tarjeta Club Cinépolis, ésta se deberá deslizar antes de cobrar la orden ya que los puntos Club Cinépolis no se pueden acumular después.



2



Entregar *ticket* diciendo: “Le/te **entrego**” y además, entregar cambio o *voucher* según aplique. Al entregar el cambio decir: **Le/Te devuelvo \$xx.xx**



Decir: Su/tu orden le/te será entregada presentando su/tu *ticket* de compra, en el área de entrega cuando mencionemos su/tu nombre”.



Solicitar *ticket* diciendo: “¿Me **permite(s) su/tu ticket, por favor?**”. Rayar el *ticket* con la uña y regresarlo al cliente.



Cuando la orden esté lista, decir el nombre del cliente de forma educada.



Entregar la orden diciendo: “¿Está **completa su/tu orden?**”.



Despedir al cliente diciendo: “**Que se/te divierta(s)**” haciendo contacto visual con el cliente y sonriendo.

Fin



Lavado de Manos



Desinfección de manos

Cada vez que se encuentre la simbología de lavado y desinfección de manos, debe el Cinépolito asegurarse de realizar esta actividad, o tener las manos en perfecto estado de limpieza y desinfección.



Efectivo



Tarjeta de Crédito/Débito



Puntos Cinépolis



Si se detecta un billete falso, regresar el billete al cliente y solicitar otra forma de pago.
Llamar al supervisor y entretener al cliente de manera discreta hasta que llegue el responsable para que de aviso a los demás módulos o áreas del cine.



Inicio



Solicitar al cliente tarjeta bancaria.



En caso de tarjeta crédito, pedir al cliente la Cedula de Ciudadanía o pasaporte en caso de extranjero.



Verificar que la tarjeta se encuentre en perfecto estado.



Revisar los mensajes de la pantalla del datáfono:
FALLA EN CHIP REINTENTE: Limpiar el chip e insertarla de nuevo. **USE LECTOR DE BANDA:** Usar la banda magnética después de dos intentos fallidos. **ENTER PIN:** El cliente debe ingresar la clave.



Cuando el sistema solicite la tarjeta, deslizarla por el datáfono. Si es de chip, hacerlo con el frente hacia arriba y el chip al fondo. Si es de banda, deslizarla. Si es tarjeta débito solicitar al cliente, escribir la clave.



Registrar el pago en el sistema. Si el pago es parcial, registrar en el sistema la cantidad a pagar.



Tomar voucher de la impresora o datáfono. Verificar que los cuatro dígitos del voucher, coincidan con los del número de la tarjeta. Entregar tarjeta bancaria, identificación personal, y copia de *voucher* al cliente. En el caso de tarjeta débito, entregar copia del voucher si el cliente lo ha solicitado previamente (ver técnica de ventas).



Si es tarjeta de crédito, hacer firmar el voucher original al cliente.

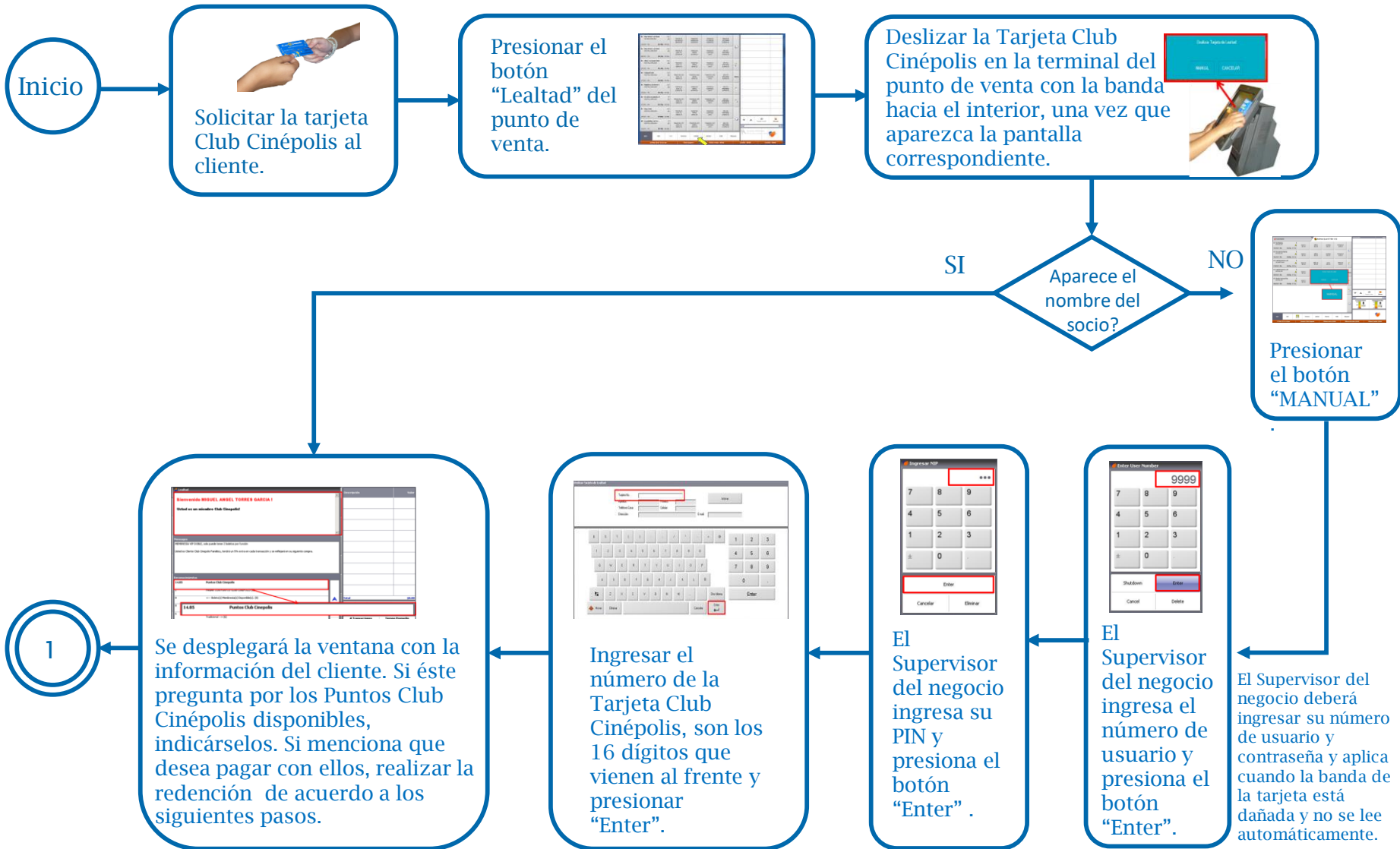


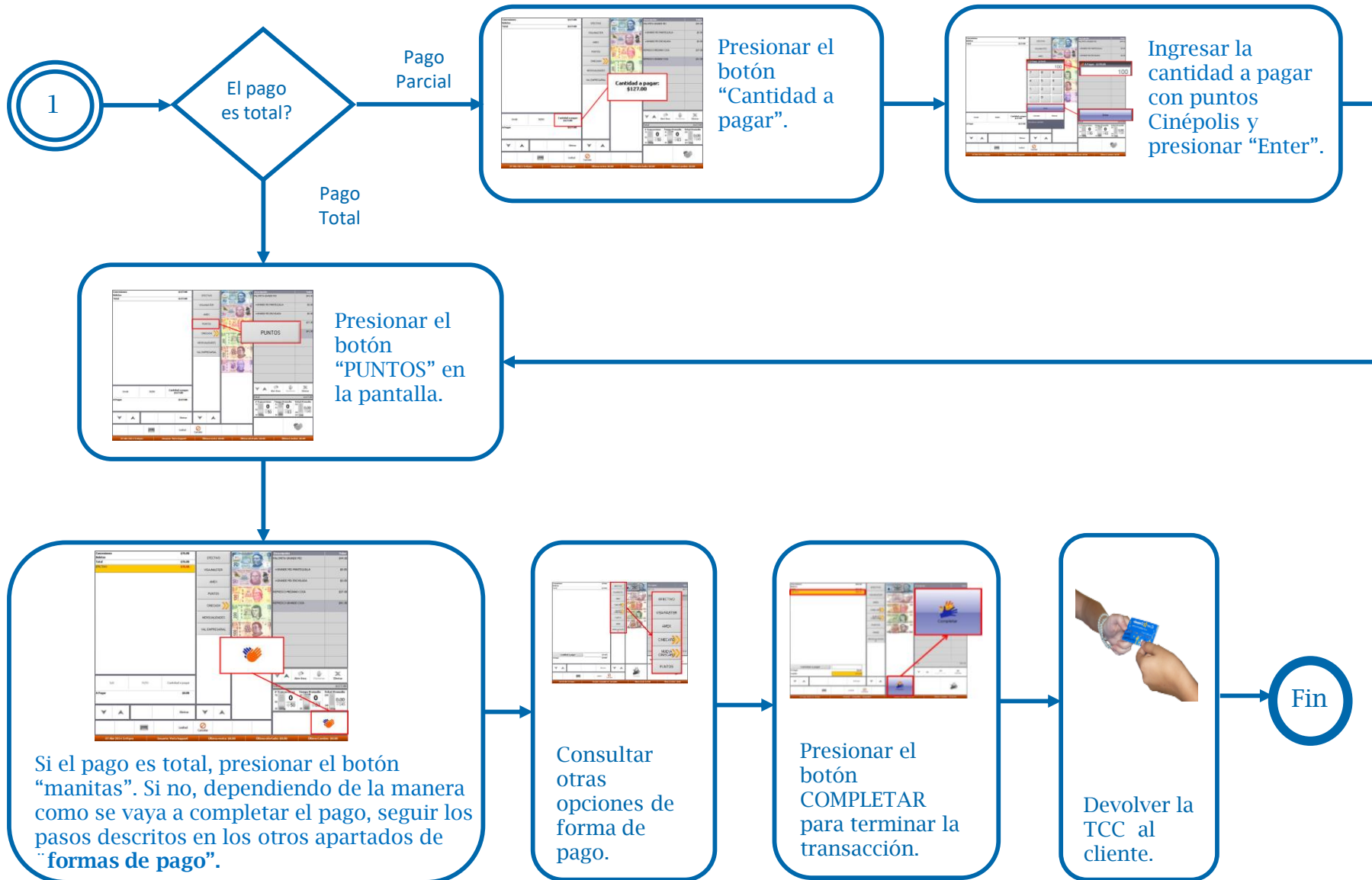
Guardar el *voucher* original debajo dentro la caja de efectivo.

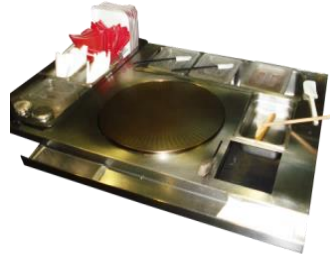
Fin



Ver detalle de pago con la Tarjeta Club Cinépolis en la siguiente diapositiva.







Actividades del Negocio



Recuperación de Fondos



Retiros de Efectivo



Cambio de Turno

Inicio



Verificar que se cuente con los insumos y complementos suficientes en las distintas áreas.



En caso de ser necesario solicitar insumos y complementos al encargado de subalmacén.



Si se está terminando la masa para crepes, preparar de acuerdo al apartado Masa para crepes.

Si no hay bebidas suficientes, colocar nuevas en el fondo. Ubicar al frente las frías.



Si el pan para los baguis se esta acabando y de acuerdo a la afluencia del día, descongelar pan de acuerdo al procedimiento establecido.



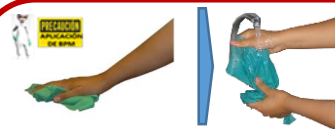
Si es necesario, colocar materias primas de baguis y crepes en la mesa fría (sacarlos del refrigerador donde son almacenados).



Si la torre de gaseosas tiene depósito de hielo, surtirlo en caso de ser necesario.



Limpiar las superficies con **pañó verde o blanco** de acuerdo a lo indicado. Lavarlo los paños si estan sucios.



Barrer el piso del área y con un recogedor colocarla en la caneca.



Fin

Cuando se tiene suficiente dinero de venta en la caja, se debe retirar el dinero asignado en la apertura de turno.



La recuperación de fondos la deben realizar el Cinepolito vendedor y el supervisor encargado una vez se ha reunido dinero de la venta. Debe efectuarse para cada uno de los vendedores antes de cualquier retiro y debe recuperarse en billetes.

La cantidad de retiros de efectivo realizado dependerá de la afluencia de flujo de efectivo. Es responsabilidad del vendedor solicitar los retiros cuando cuente con grandes cantidades de dinero. Estos retiros los realiza el vendedor del conjunto en compañía del supervisor.



Se realiza por el vendedor y el supervisor.



Si existe algún faltante de producto los vendedores deben pagar la cantidad correspondiente al precio de venta del mismo o firmar un vale de caja por dicha cantidad, esto va determinado específicamente por cada uno de los cines.



Cierre de Turno



Iniciar Inhabilitación



Punto de Venta



Freidoras



Creperas



Materias Primas Crepes



Horno Turbochef



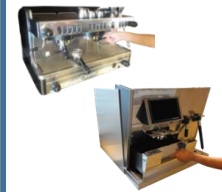
Horno Rational



Horno de Convección



Gratinadora



Cafeteras



Molino



Vitrina Refrigerante



Blenders / Licuadoras



Cuchillo Eléctrico o de Sierra



Báscula



Mesa Fría



Dispensador de Gaseosa



Depósito de hielo, cucharón y porta-cucharón



Contenedor de Hielo para Frappes



Pan para Baguis



Exhibidor de Pan



Refrigerador de Bebidas



Congelador



Complementos



Polvos para Frappe



Sifón para Crema Chantilly



Esencias



Concentrados de Fruta



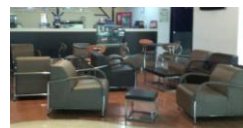
Mamilas y otros Insumos



Condimentero



Áreas Generales



Mesas y Sillas



Limpieza del Piso

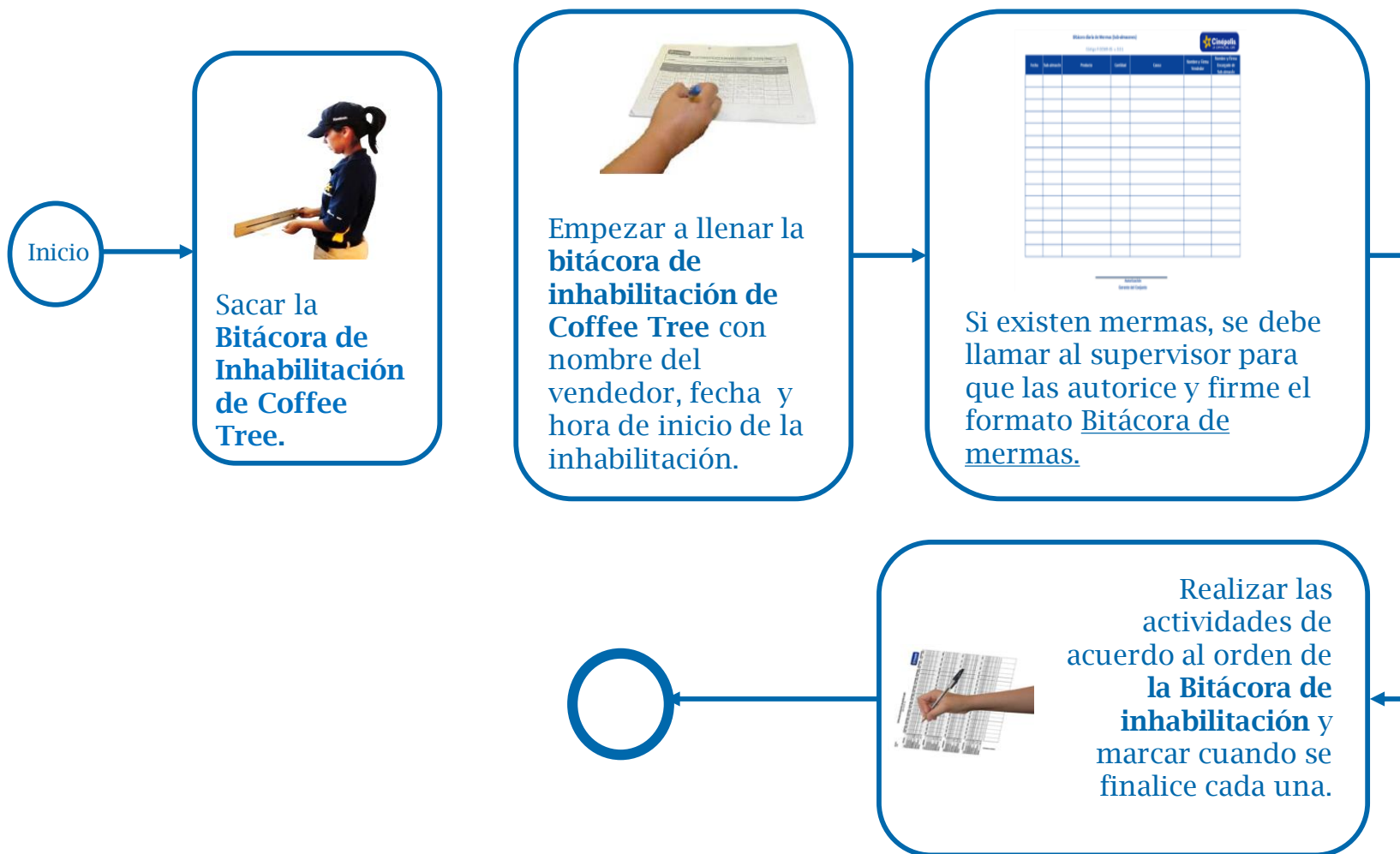


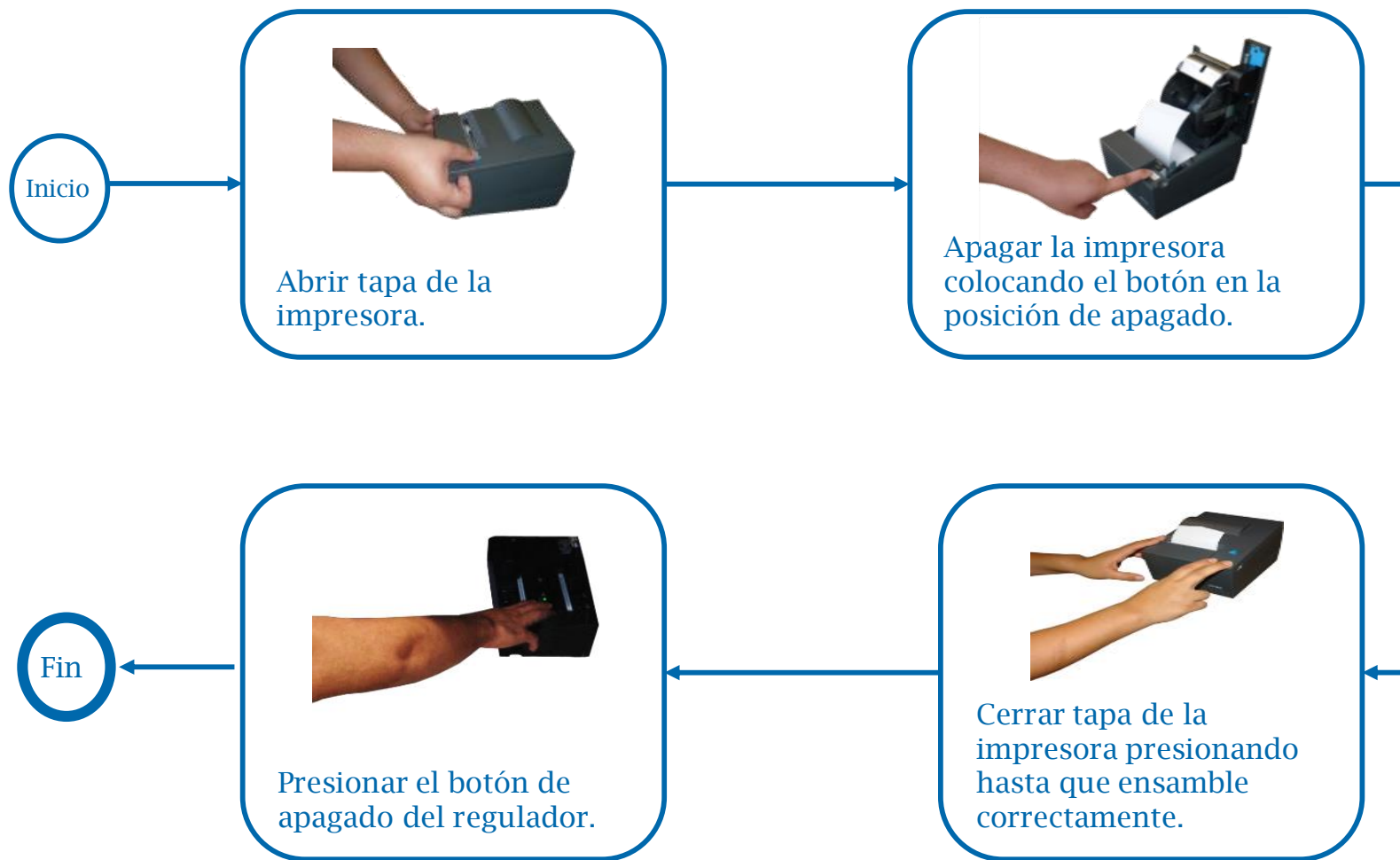
Finalizar Habilitación

El proceso de habilitación es responsabilidad del Cinepolito vendedor del primer turno. Se debe iniciar por lo menos 90 minutos antes de la apertura del conjunto.

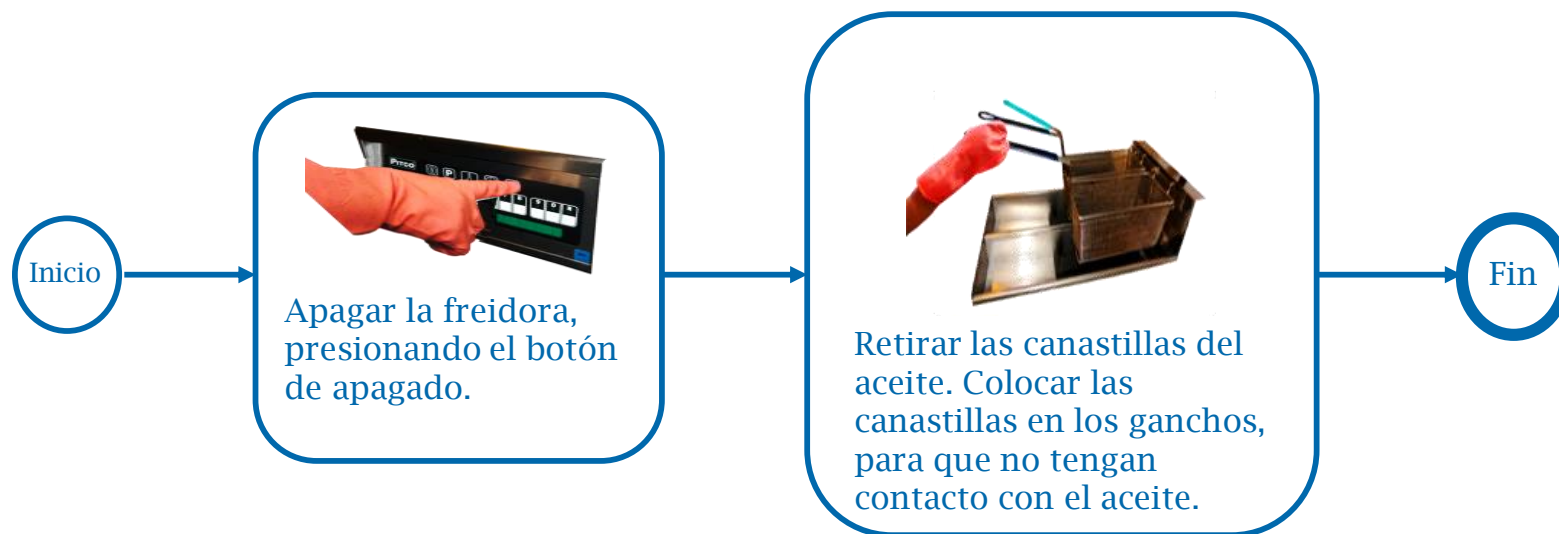


La inhabilitación debe realizarse después del último cierre de turno y es responsabilidad del Cinepolito vendedor.





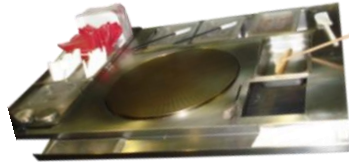
La inhabilitación de la freidora en las noches, comprende sólo su apagado. La limpieza diaria o profunda (de acuerdo al cronograma) se realiza en las mañanas, para asegurarse que el aceite se encuentre frío y evitar cualquier accidente.



Inicio



Girar la perilla de las creperas a 0 °C y apagarlas.



Tomar el arequipe sobrante y desecharlo. La cantidad a desechar debe ser mínima. Retirar los recipientes de materias primas y utensilios del mueble de las creperas.



Vaciar la mermelada de fresa y la de mora en un recipiente limpio y guardar en refrigeración. Estos deben usarse primero al día siguiente.

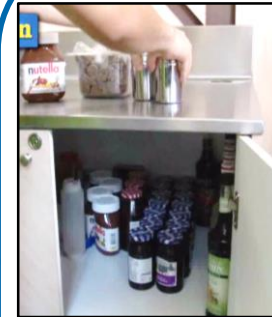


Vaciar la base sobrante para crepes en un recipiente limpio con ayuda de una espátula y guardarla en el refrigerador. Esta debe usarse primero al día siguiente. **IMPORTANTE:** No debe vaciarse al recipiente del refrigerador si hay base que no se ha utilizado durante el día, esto sucede cuando hay error de calculo en la cantidad a elaborar y se ha elaborado una cantidad excesiva.

1



Guardar los saleros en subalmacén.



Cerrar el envase de Nutella y guardarlos en el subalmacén (en el lugar indicado en cada cine). Si el envase de Nutella esta vacío deberá botarse.

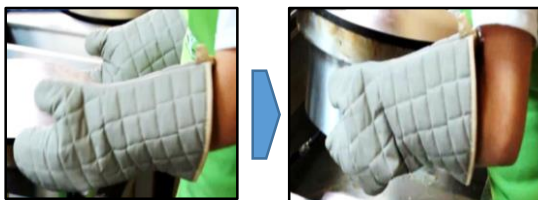
Desechar si esta vacío el envase.



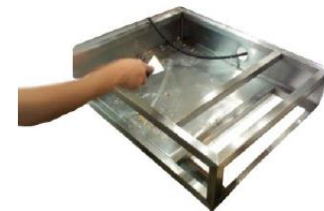
1



Levantar las tapas del mueble de la crepera con ayuda de los guantes.



Con ayuda de los guantes térmicos, mover la crepera para limpiar los residuos derramados.



Con la espátula plástica (si es necesario), y un **pañó verde**, retirar los residuos de masa.



Limpiar las creperas con agua y paño blanco.



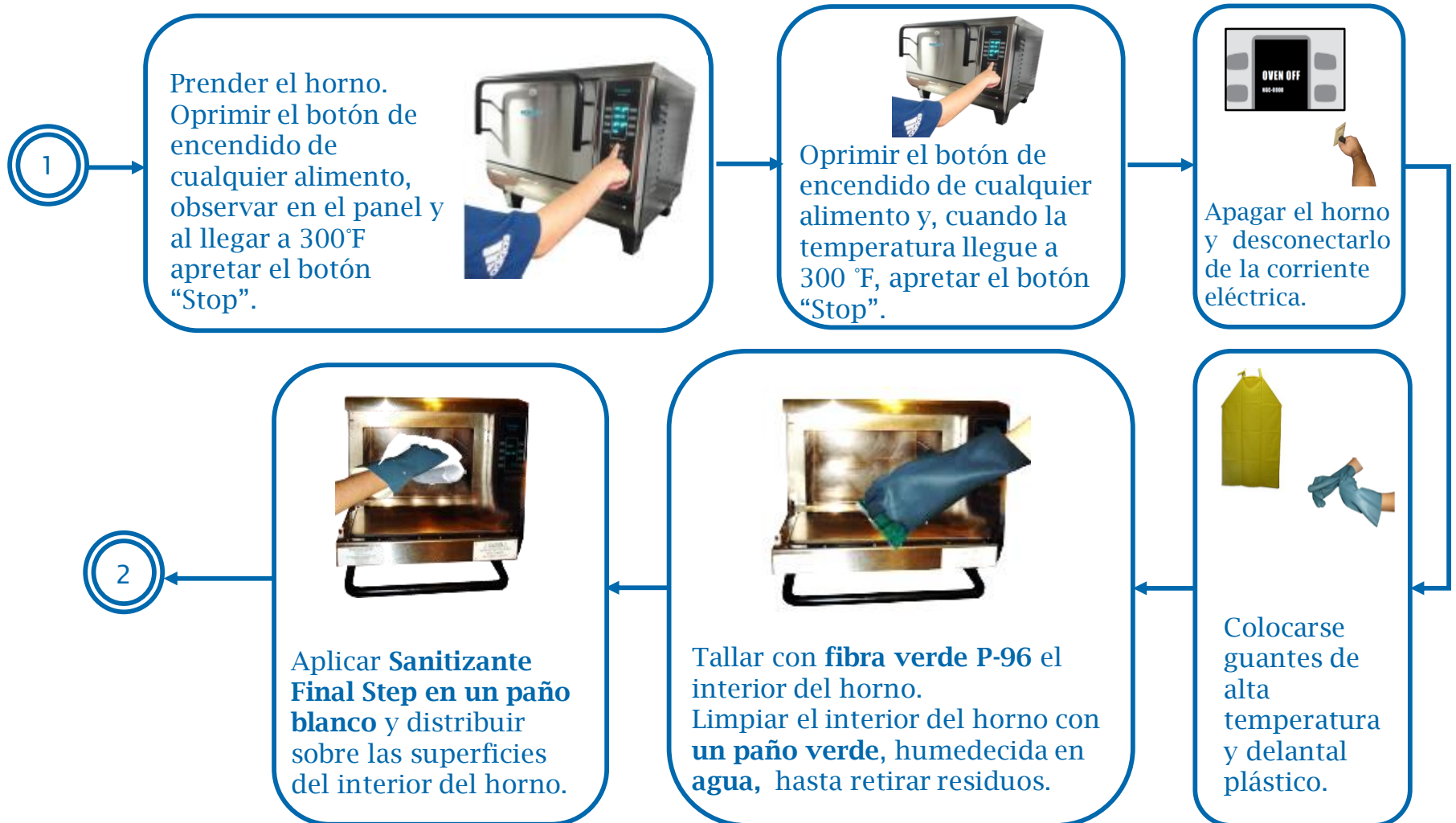
Limpiar las superficies del mueble con **desengrasante Floor care**. Seguir el proceso del Apoyo Visual Limpieza de Superficies.

Fin

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



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



2



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

Fin



Quitarse los guantes de protección y el delantal plástico.



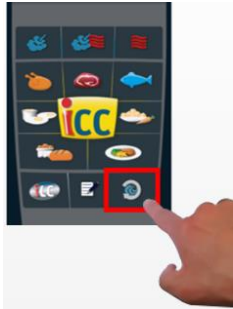
Limpiar el exterior del horno con **pañó verde** y **Floor Care**, incluyendo la manija. Retirar el **desengrasante Floor Care** con otro **pañó verde** humedecido en agua.

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

Dejar secar al aire.

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

Inicio



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



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



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

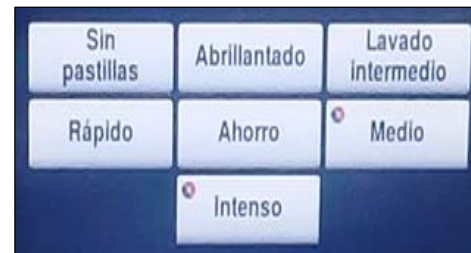
1



Enfriar

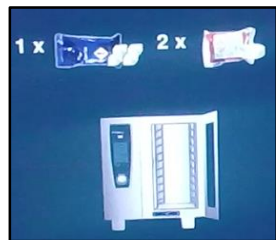


El horno indicara si se debe realizar un enfriamiento previo al lavado automático, si es sí, seleccionar el botón indicado y dejar la puerta del horno abierta, cuando el horno llegue a una temperatura de 49°C se detendrá el enfriamiento.



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

1



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



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

2

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



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



Ubicar las pastillas azules en el contenedor indicado.



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

Coffee Tree

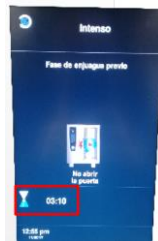
Inhabilitación Horno Rational

RA-GR-COFF-CO-04

2



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



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



Devolverse al menú inicial y apagar el equipo.



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

LIMPIEZA DEL FILTRO

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

2cm
3cm, 4mm
Utensilio usado para sacar el filtro.



Limpieza del filtro: Tomar el implemento metálico en forma de moneda destinado a este uso, ingresarlo en el orificio principal y aplicar fuerza hacia abajo para sacar el filtro que se encuentra en la parte inferior del horno RATIONAL.



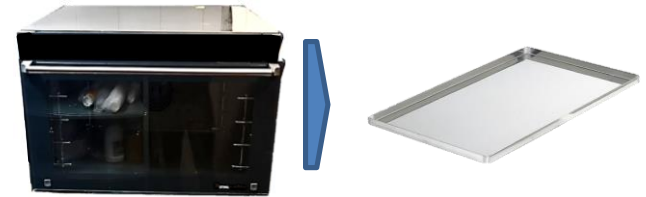
Fin

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

Inicio



Apagar el horno de convección (si se encuentra encendido)* y dejar enfriar. * El horno debe apagarse después de usarlo para hornear el pan o cualquier otro producto, por lo cual, no debe estar encendido en el momento de la habilitación.



Abir la puerta del horno y sacar las bandejas o cualquier elemento que se encuentre dentro. Llevar las bandejas a la zona de lavado y lavarlas siguiendo la **técnica de lavado de utensilios vigente**.

Fin



Con un **pañó verde** y **desengrasante Floor Care**, limpiar la parte externa del horno, incluyendo las paredes laterales, la parte superior, inferior y anterior. Limpiar con **pañó verde** y **desengrasante Floor Care** la puerta, incluyendo el vidrio, los controles y la manija. El vidrio debe limpiarse en la parte interna y externa.

Limpiar la parte interna del horno con **desengrasante Floor Care**.



Para la limpieza del horno en la parte interna primero se debe rociar **desengrasante Floor Care** y tallar el horno con *esponja P-76*, hasta eliminar residuos de alimentos, posteriormente, usar un **pañó verde humedecido con agua** para retirar los residuos de desengrasante completamente. Pasar la cantidad de veces necesarias el **pañó verde con agua** hasta eliminar el **desengrasante**.

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

Medida de Protección/Precaución: Colocarse guantes para temperatura alta y delantal plástico. Cuando el horno este caliente, siempre debe usarse guantes resistentes a altas temperaturas. Al manipular productos, debe mantenerse el cuerpo, cara y extremidades lejos de las superficies calientes.




Inicio



Apagar la gratinadora y colocarse los guantes para alta temperatura.



Desmontar la banda.



Colocar las bandejas posición vertical y levantarlas para retirarlas de la gratinadora. Llevarlas al lavaplatos.




Evitar desarmar la malla de la banda.






Al día siguiente dar un tallado rápido con una fibra y dejar escurrir.



Sacar la banda de la gratinadora cuidando no dañar la malla, sumergirla (aún caliente) en agua, dejarla toda la noche y quitarse los guantes.



Empujar hasta el fondo el seguro de la gratinadora y retirar el pivote de la banda, jalándola hacia afuera del seguro.



Aplicar Floor Care con una fibra en la superficie de la banda y dejar reposar en frío por 5 minutos. Enjuagar con agua.



Introducir la banda en la gratinadora y empujar hasta el fondo el seguro.



Insertar el pivote de la banda, alineando el tope en el orificio y soltar el seguro de la gratinadora para que la banda quede fija.



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

2



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



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



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



Quitarse los guantes para alta temperatura.



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



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

Fin



1



Enjuagar el cajón de bagazo agua limpia y dejarlo secar al aire.

Presionar el botón de lavado de la pantalla hasta que aparezca en el *display* la leyenda "Press Rinse Key".



Extraer la llave de limpieza colocarle 2 tabletas detergentes Introducir la llave de limpieza con las pastillas.



Introducir el cajón de bagazo en la máquina y bajar la salida de café para asegurarlo.



Apagar la cafetera y limpiar con un paño húmedo los residuos de café que existan dentro del depósito del cajón de bagazo.

Ready

Esperar hasta que en la pantalla aparezca la leyenda "Ready" que indica que ya se terminó el lavado. Mientras la maquina se encuentre lavando aparecerá en la pantalla la leyenda "Cleaning Cycle Coffee 1/6".



Retirar la rejilla de la charola de derrames de la máquina. .



Enjuagar la rejilla, con agua limpia y lavarla con desengrasante y una esponja.



Enjuagar la rejilla, con agua limpia y dejar secar al aire.



Colocar la rejilla en la charola de derrames.

Fin

Inicio

Retirar los porta-filtros de los grupos y presionar el botón "Stop" para drenarlos con agua caliente y limpiarlos con un cepillo frotando la salida de café.



Colocar los tapones sobre los porta-filtros, limpiarlos colocándolos en los grupos de la cafetera y presionar el botón "Stop" hasta que salga agua de los filtros.



Limpiar la superficie de la cafetera usando un **pañó verde** limpio y humedecido en agua.



Retirar jarras, cremeras, onzeros y las rejillas de goma de la cafetera.

Retirar el porta-filtro y tirar el agua acumulada sobre la rejilla.



Retirar la bandeja de derrames, la rejilla de la cafetera y limpiar los residuos de café con un **pañó limpio verde** y húmedo en agua.



Girar la perilla a la posición "1" para disminuir el nivel del agua, esperar 15 minutos y apagar la cafetera.



Retirar la rejilla de la bandeja de derrames, limpiarla con un **pañó limpio verde y húmedo en agua**; colocarla en su lugar.



Fin



La limpieza de los utensilios de las cafeteras debe hacerse diariamente y se realiza en 7 minutos aproximadamente



Inicio



Apagar el molino cuando aplique.
Retirar el café que sobro en la tolva y almacenarlo en su bolsa original dentro del subalmacén.



La tolva se debe lavar únicamente una vez por semana para evitar tener que calibrarla todos los días.



El molino se debe limpiar diariamente. Para el detalle de la limpieza favor revisar la **guía del molino**.

Inicio



Rociar **Desengrasante Floor Care** en un **pañó verde** y limpiar el exterior del molino.



Tallar el exterior con la parte amarilla de una fibra esponja para eliminar incrustaciones y exceso de suciedad.



Retirar el **Desengrasante Floor Care** con un **pañó verde** y **agua**, hasta eliminar todos los residuos del químico.



Una vez que esté seca la tolva, colocarla en el molino.



Una vez por semana, retirar la tolva del molino y lavarla como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Lavar el tapete del molino como se indica en **Lavado de Utensilios**.

Fin

Inicio



En los cines que aplica:
Retirar las rebanadas de
pastel de la vitrina,
colocarlas en recipiente
plástico y guardarlas en el
refrigerador en recipiente
cerrado con tapa.



Retirar los *muffins* y
empanadas o pasteles
de sal, colocarlos en
su recipiente y
guardarlos en el
refrigerador en
recipiente cerrado.



Colocar en un
recipiente de
policarbonato con tapa
los muffins. Guardar el
recipiente con los
muffins en el
refrigerador.



Apagar la vitrina.



Retirar la cama de café y
colocarla en una bolsa de
plástico.



Si hay productos de
paquete, retirarlos y
guardarlos en el lugar
indicado en cada cine
dentro del subalmacén.
Retirar los preciadores y
guardarlos en el
sub-almacén.

La vitrina refrigerante se debe limpiar diariamente, siguiendo el procedimiento descrito a continuación:



Limpieza del interior de la vitrina. Limpieza del vidrio y superficies internas, con **Floor Clean** y un **pañó blanco**. Retirar el **Floor Clean** con otro **pañó blanco** y **agua**.
Limpieza de la superficie restante del condimentero con un pañó verde y Floor Care. Retirar el floor care con otro **pañó verde** y **agua**.



Posteriormente, limpiar las superficies y vidrios internos con **Sanitizante Final Step** y un **pañó blanco**. Dejar secar al aire.

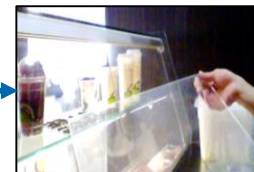


Limpieza del exterior de la vitrina. Limpiar el vidrio en la parte externa con **Floor Care** y un **pañó verde**. Pasar posteriormente agua con otro **pañó verde**.

Fin

NOTA:

En algunos casos, de acuerdo al diseño de la vitrina, se deben quitar los vidrios para poder limpiar profundamente la vitrina.



Retirar los vidrios de la vitrina con cuidado de no dañarlos.

Inicio



Apagar las *blenders*, levantar las tapas, retirar los vasos y las tapas de las cubiertas.



Retirar las cubiertas de las *blenders* que se encuentran sobre las gomas, las gomas perimetrales y las centrales.

Rociar **Floor Care** en un paño verde y limpiar la base de los *blenders*. Retirar el **Floor Care** con otro **pañó verde y agua**. Sanitizar con **final step** y otro **pañó verde** toda la superficie, dejar secar al aire.



Lavar y sanitizar todas las superficies.



Lavar el vaso de los *blenders* como se indica en el anexo **Lavado de Utensilios**.

Los *blenders*/licuadoras se limpian a diario. El tiempo aproximado es de 1.5 minutos para cada uno. Realizar el mismo procedimiento con todos los tipos de *blenders*, en los casos que no aplica, no quitar las gomas de las cubiertas.



Quitar el vaso y lavarlo de acuerdo a la **guía de lavado de utensilios**.



Limpiar la superficie superior del blender/licuadora con **pañó verde** y **desengrasante Floor Care**.



Limpiar la parte inferior del blender con **desengrasante Floor Care** y **pañó verde**, asegurando que quede en perfecto estado de limpieza.



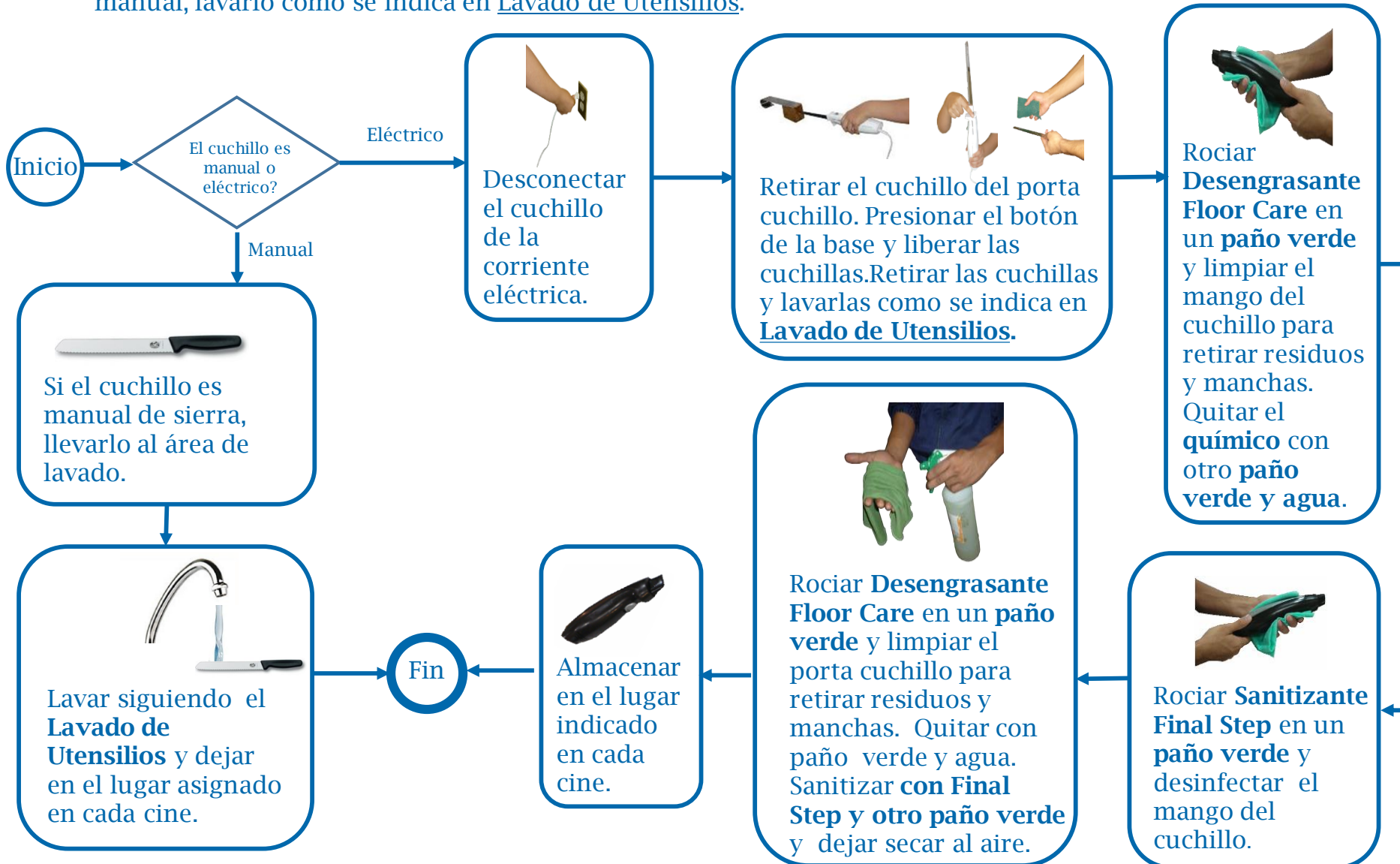
Dejar secar al aire el **desinfectante / sanitizante Final Step**.



Pasar un **pañó verde** (diferente al usado primero) humedecido con agua. Finalmente Sanitizar / desinfectar con **Final Step**.

Fin

La limpieza del cuchillo eléctrico se debe hacer diariamente. Si el negocio cuenta con cuchillo de sierra manual, lavarlo como se indica en Lavado de Utensilios.



La báscula se debe limpiar diariamente y el tiempo de limpieza es de 1.45 minutos.





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

Inicio



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



Lavar los insertos como se indica en Lavado de Utensilios.



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



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



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



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



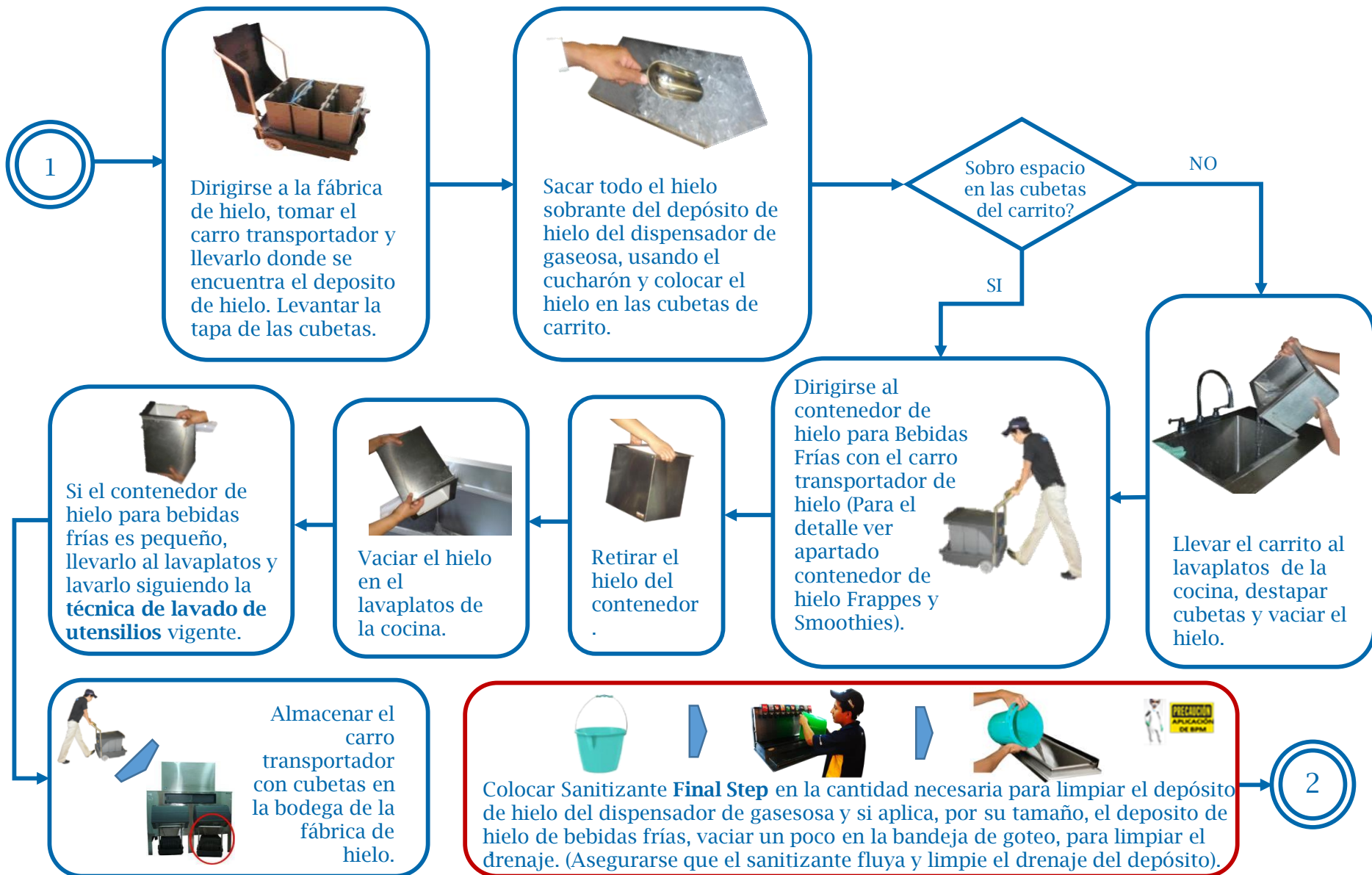
Limpiar el exterior e interior de la mesa fría con **Floor Care** y **un paño verde**. Retirar con **agua y otro paño verde**. Colocar los separadores. Sanitizar con **Final Step** y dejar secar al aire.



Colocar la tabla de preparación en la mesa fría.

Fin







2



Retirar el porta-cucharón con el cucharón de la torre y vaciar el **Sanitizante Final Step** que contiene en el lavaplatos de la cocina.



Colocar el cucharón en el lavaplatos de la cocina.

Fin

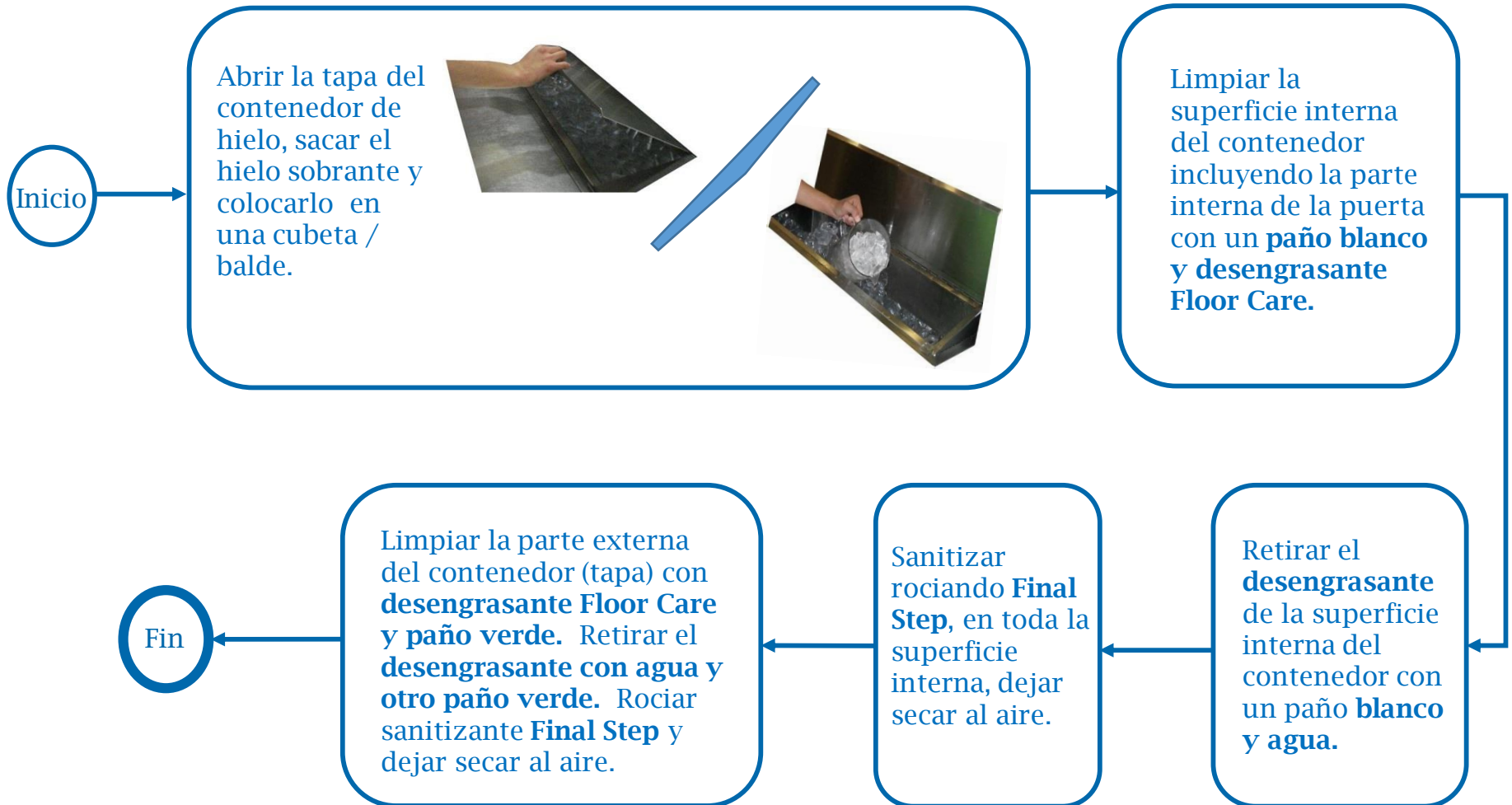


10 min. en
sanitizante

Posteriormente, dejar en **sanitizante Final Step** por 10 minutos. Dejar secar al aire.



Lavar el porta-cucharón y el cucharón, siguiendo la **Técnica de Lavado de Utensilios** vigente.





Inicio



Apagar el exhibidor de pan.



Lavarse las manos de acuerdo a la **técnica de lavado de manos** vigente.



Colocarse guantes de plástico.



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

IMPORTANTE: Las bolsas deben cambiarse cada tres días, desechando la utilizada. Almacenar en el espiguero.



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



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

Extraer la mayor cantidad de aire posible de las bolsas.



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



Colocar las bandejas del pan en el espiguero.

Fin



Las bandejas deben estar previamente lavadas siguiendo la técnica de **Lavado de Utensilios**.



El exhibidor de pan se debe limpiar diariamente y el tiempo aproximado de limpieza es de 10 minutos.



Inicio



Tomar el candado del refrigerador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el **Formato de Control de Temperatura de Refrigeradores**.

Registrar la temperatura del refrigerador para asegurar una temperatura igual o inferior 4°C y hacer reporte para tomar medidas correctivas en caso de desviaciones.



Diariamente, durante la inhabilitación, limpiar la superficie exterior del refrigerador con **pañó verde** y **desengrasante Floor Care**. Limpiar la puerta de vidrio con **limpiavidrios Glance** y otro **pañó verde**. Quitar el **desengrasante** con **agua** y otro **pañó verde**. Sanitizar con **Final Step** y dejar secar al aire.

Fin



Cumplir con los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos hace parte de la implementación de MHA.

La limpieza de los refrigeradores y de la parte inferior de las mesas frías se debe hacer semanalmente y se realiza en 20 minutos aproximadamente.



Desconectar el refrigerador antes de comenzar la limpieza.



Sacar todos los insumos del refrigerador y colocarlos en otro.



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



Rejillas sucias de ventiladores

1 Limpiar los ventiladores con un cepillo y **Floor Care**, asegurándose que todas las rejillas queden perfectamente limpias. Quitar el desengrasante con un paño verde humedecido en agua.



Rociar **Floor Care** el interior del refrigerador y tallarlo con una fibra esponja.

1

Limpiar el interior del refrigerador con **un paño limpio verde y húmedo**, hasta retirar todo el químico. Enjuagar el paño en agua limpia, las veces que sean necesarias.



Rociar sanitizante **Final Step** en el interior del refrigerador y dejar secar al aire.



Siempre se deben sanitizar todas las superficies de equipos para eliminar microorganismos y evitar la contaminación directa de los alimentos.



Fin

Conectar y prender el equipo.
Colocar las rejillas y los insumos / materias primas dentro del refrigerador limpio.



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





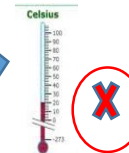
No dejar productos
destapados o sin
bolsa.



Revisar que los productos se
encuentren correctamente
organizados y tomar la
temperatura del congelador.

Inicio

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 Care** la superficie externa del
congelador.
Quitar el **desengrasante** con otro **pañó
verde** y agua.
Finalizar desinfectando con otro **pañó
verde y Sanitizante Final Step**.



Inicio



Guardar los vasos y las tapas Trophy sobrantes en el subalmacén.



Guardar los vasos PET, los vasos de gaseosa, y las tapas, tanto planas como tipo domo sobrantes en el subalmacén.



Si aplica, almacenar los platos tipo pastelero en el subalmacén.



Guardar las fajillas; platos y conos para crepes.



Almacenar los sobres de azúcar, sustitutos de azúcar y de crema, pitillos, cucharas, tenedores y cuchillos sobrantes en el lugar determinado en cada cine.



NOTA: Todos los complementos deben guardarse en mangas o bolsas plásticas para evitar su contaminación por el medio ambiente.

Fin

Inicio



Tomar los recipientes con los ingredientes para elaborar frappe y limpiar con **pañó verde** la superficie externa.



Guardar en el lugar indicado, de acuerdo a lo definido en cada conjunto. Debe ser un lugar fresco y seco.

Fin

Cuando tiene producto, el sifón debe ser guardado en el refrigerador con la crema chantilly para utilizar al otro día.

Inicio



Voltear el sifón en la tarja y presionar el mango hasta extraer el todo el N2O.



Sostener el pivote de la duya con los dedos índice y pulgar, con la mano libre, desenroscar la duya y colocarla a un lado.



Destapar el sifón, reservar la tapa a un lado y lavar la duya por dentro y por fuera con un cepillo.

Limpiar con el cepillo alrededor del empaque y el pivote de la duya.



Lavar la duya y el sifón con **Floor Care** y una esponja, enjuagarlos y reservarlos a un lado de la tarja.



Enjuagar el interior del cuerpo del sifón, asegurándose de que quede limpio y vacío.



Lavar con **desengrasante Floor Care** y esponja, la tapa y sus partes; enjuagar la tapa y reservarla a un lado del lavaplatos.



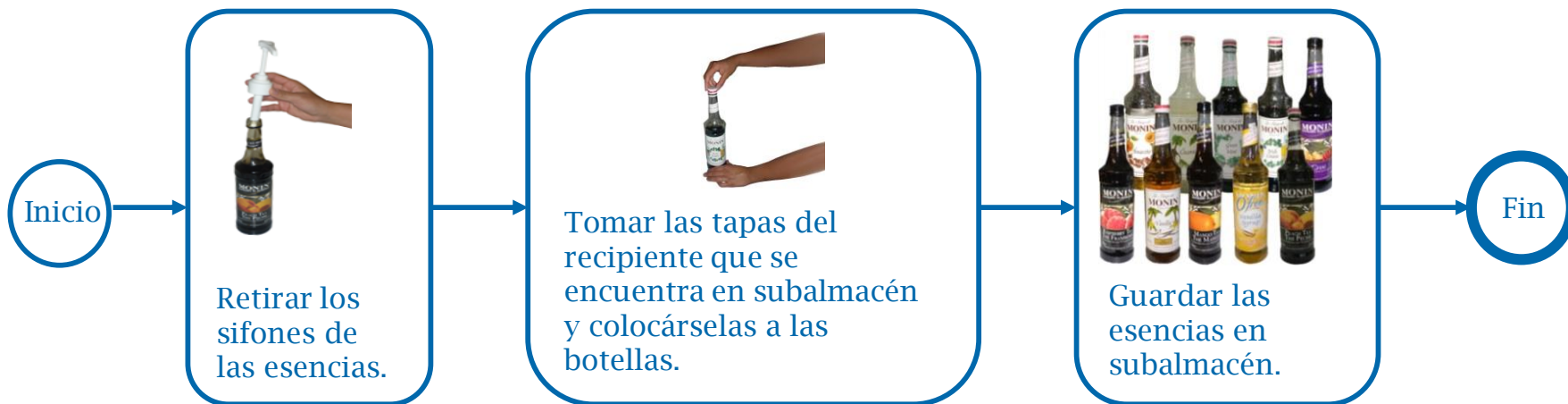
Tomar agua caliente en una jarra, disolver **Desinfectante Final Step** y vaciar al cuerpo del sifón.



Colocar la tapa del sifón en una jarra con la solución anterior y enjuagar con agua del lavaplatos el cuerpo y la tapa.



Fin









Cuando el paño verde se ensucie, se debe limpiar siguiendo la técnica de lavado de paños.



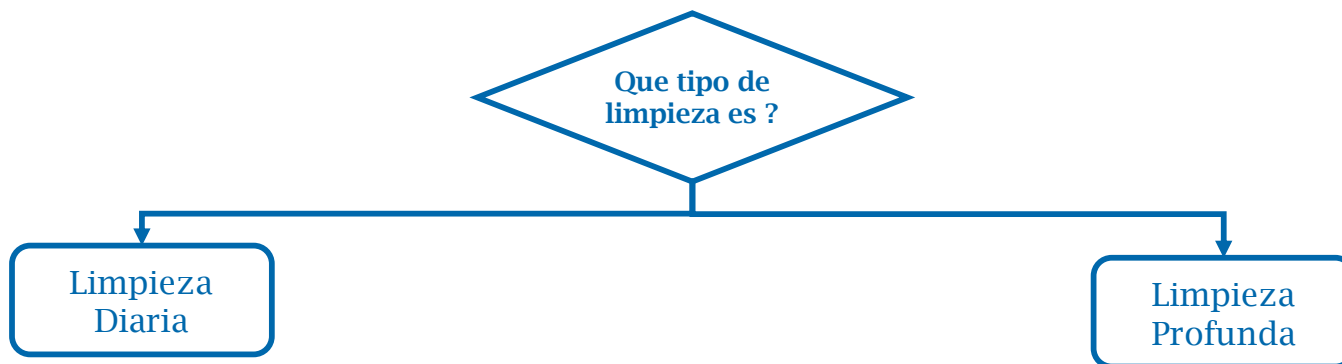


¹ Presionar el despachador hasta que el agua salga limpia.

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

Limpiez
a diaria





Limpieza Diaria:

La limpieza de los insertos de los condimenteros se debe hacer diariamente y se debe realizar en 5.30 minutos aproximadamente.



Tallar los insertos con una fibra esponja y **Desengrasante Floor Care** y enjuagarlos para retirarles la suciedad.

Limpieza Diaria:
Rociar **Sanitizante final step** en toda la superficie.



Limpieza Profunda:
Dejar en inmersión con Suma Chlor por toda la noche.



En la mañana, enjuagarlos y dejar secar al aire.

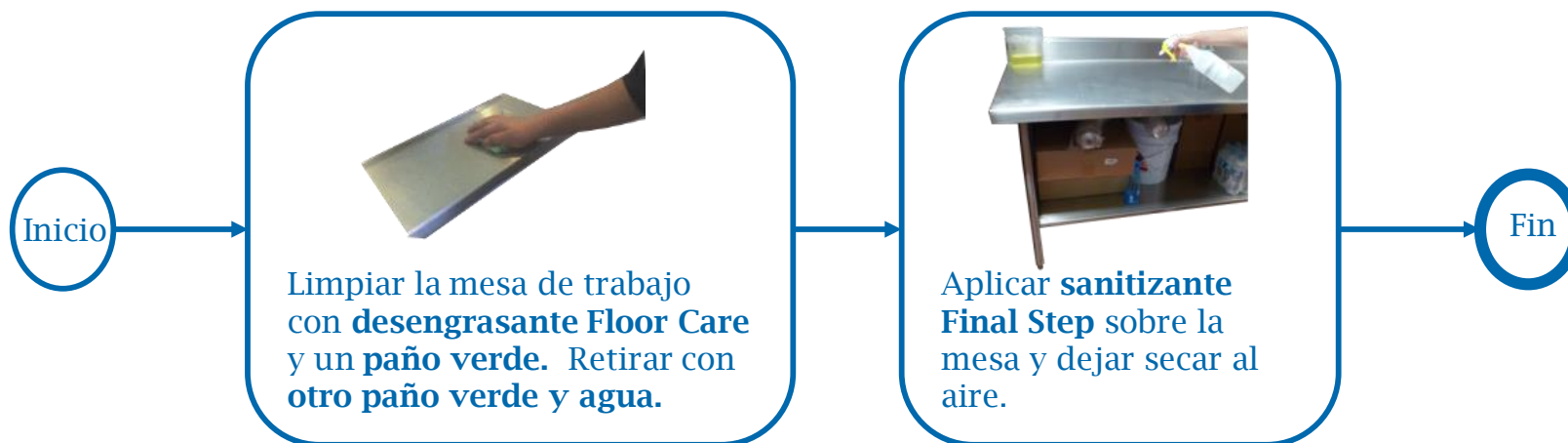
Fin

Limpieza Profunda

La limpieza profunda de los insertos de los condimenteros se debe realizar 2 veces por semana: Lunes y Jueves. Es importante para quitar suciedad y evitar que se manchen. Sin embargo, si se encuentran manchas o incrustaciones, realizar esta limpieza antes de los días programados, la frecuencia que sea necesaria. t



La mesa de trabajo se debe limpiar diariamente.



IMPORTANTE



Dentro de las gavetas del modulo no debe haber escapes de agua, áreas sucias, acumulaciones de hongos, que causen riesgo de contaminación. Estas áreas deben estar incluidas dentro del cronograma de limpieza.



Retirar los paños de la cafetera, del área de preparación de *smoothies* y las creperas.



Lavar todos los paños que estén sucios según lo indicado en el Lavado y Uso de Paños.







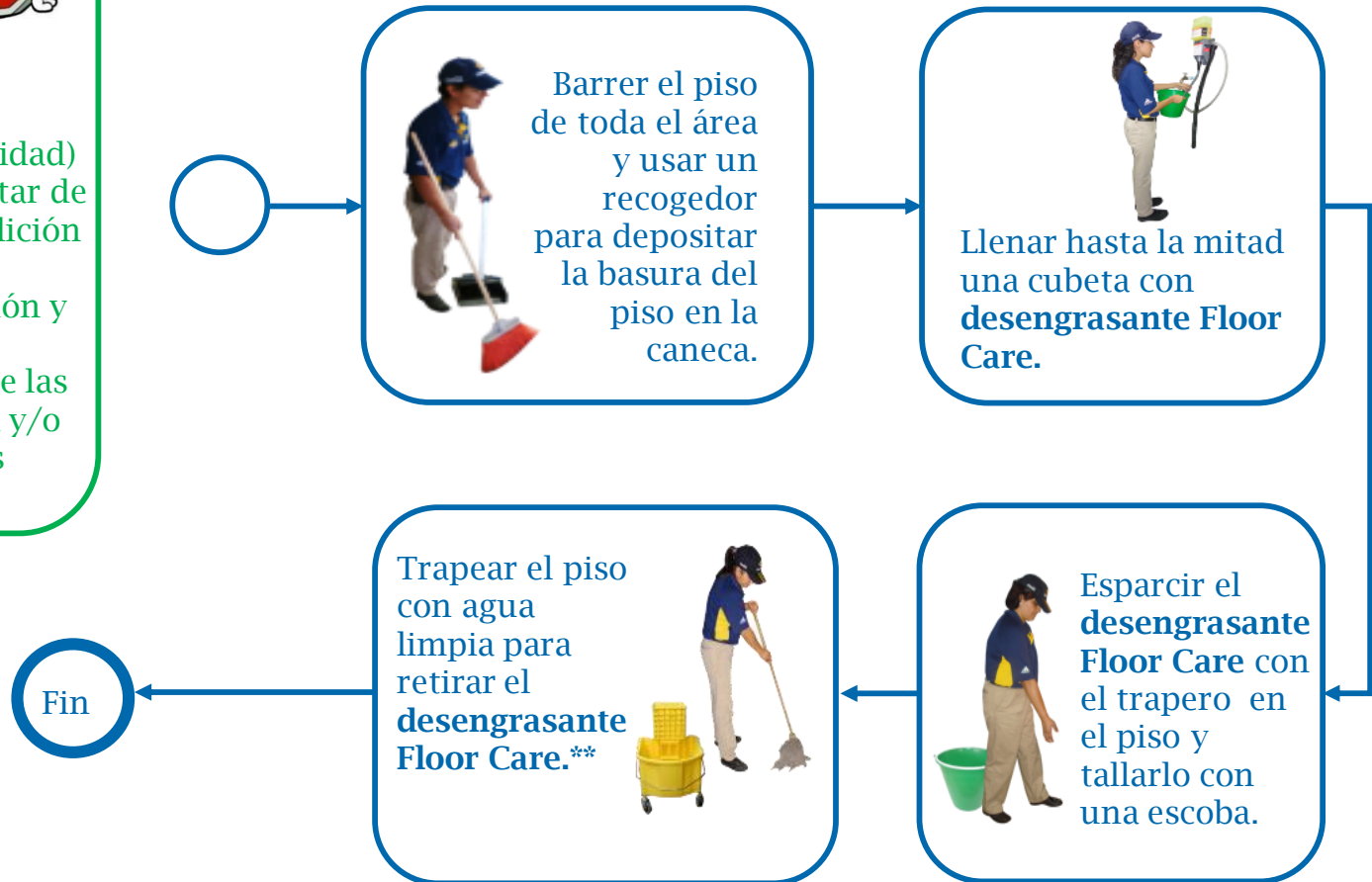
Medida de prevención:



Prestar atención a las condiciones del piso (humedad, desnivel, uniformidad, irregularidad) y de ser posible, reportar de inmediato alguna condición de riesgo identificada.

Respetar la demarcación y seguir las rutas de circulación, al igual que las señales de advertencia y/o precaución durante las labores de aseo.

La limpieza del piso del área se debe de hacer diariamente.



* La cubeta a la que se le ponga el agua de preferencia debe tener escurridor.

** Remojar el trapeador en el agua limpia y exprimirlo perfectamente, las veces que sea necesario para retirar todo el desengrasante y reemplazar el agua cuando ésta se encuentre muy sucia.

Inicio



Registrar la hora de término de la inhabilitación en la Bitácora de inhabilitación de Coffee Tree y guardarla.



Apagar los interruptores de energía eléctrica y entregar llaves al encargado de subalmacén.

Fin

ANEXOS



PRIMERA MAXIMIZACIÓN

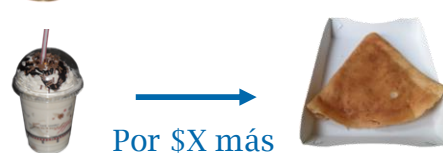
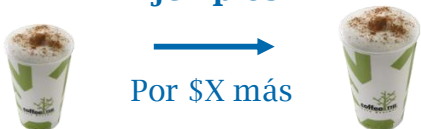
Se busca incrementar el tamaño de los productos.

Si el cliente no menciona el tamaño del producto decirle: “¿Grande está bien?”

Si el cliente menciona el tamaño del producto, empezar maximizando por el siguiente tamaño.

Si no acepta, mencionarle que por una diferencia de \$xx.xx se puede llevar el producto de mayor tamaño.

Ejemplos



SEGUNDA MAXIMIZACIÓN

Se busca incorporar extras al pedido de acuerdo a los productos solicitados por el cliente.

Ejemplos



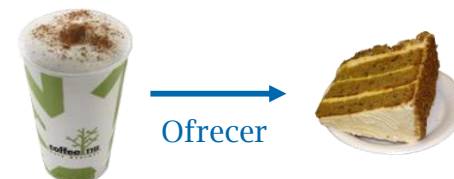
TERCERA MAXIMIZACIÓN

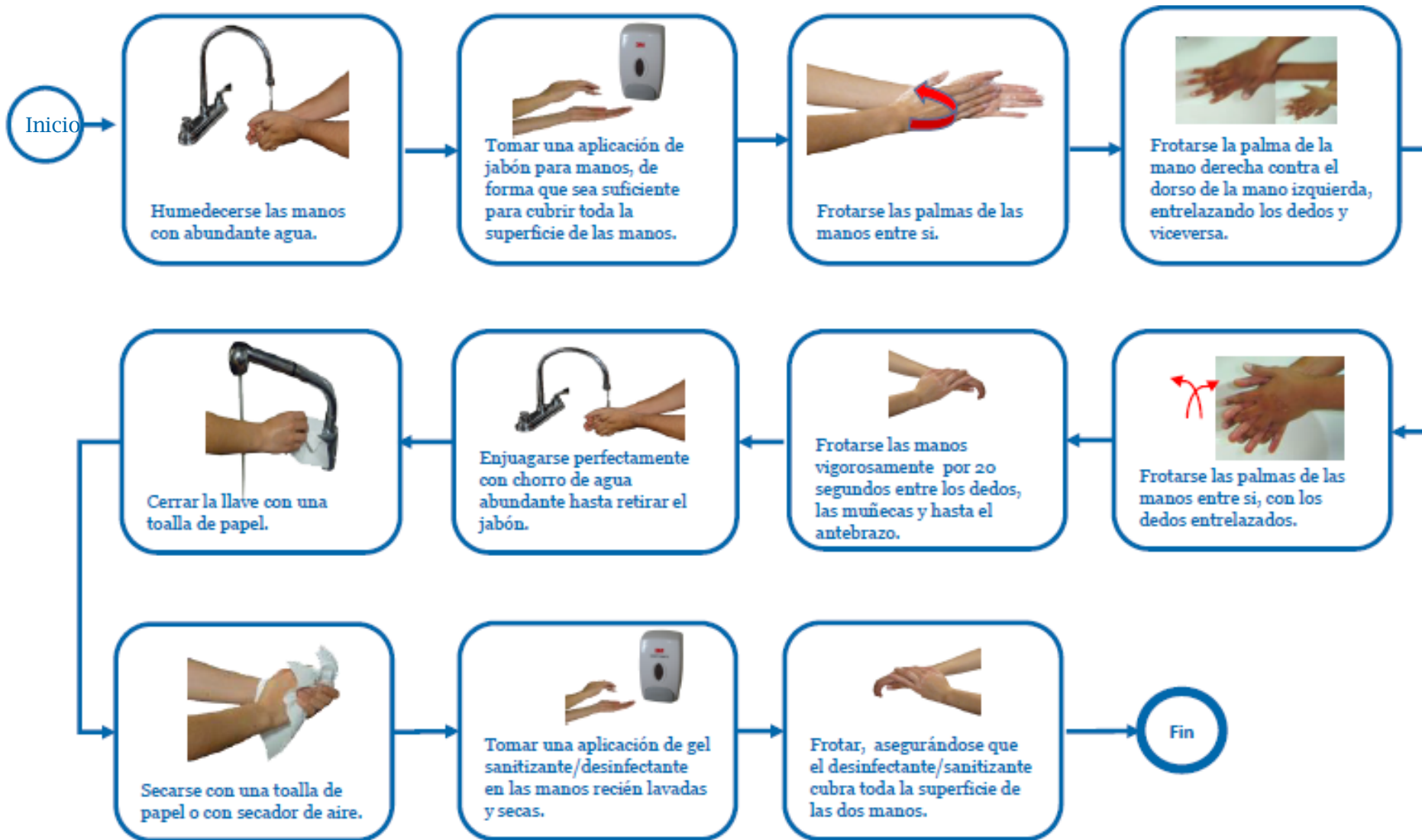
Se busca incrementar la cantidad de productos.

Si el cliente pide alimentos, ofrecer bebida.

Si pide bebida, ofrecer alimentos.

Ejemplos



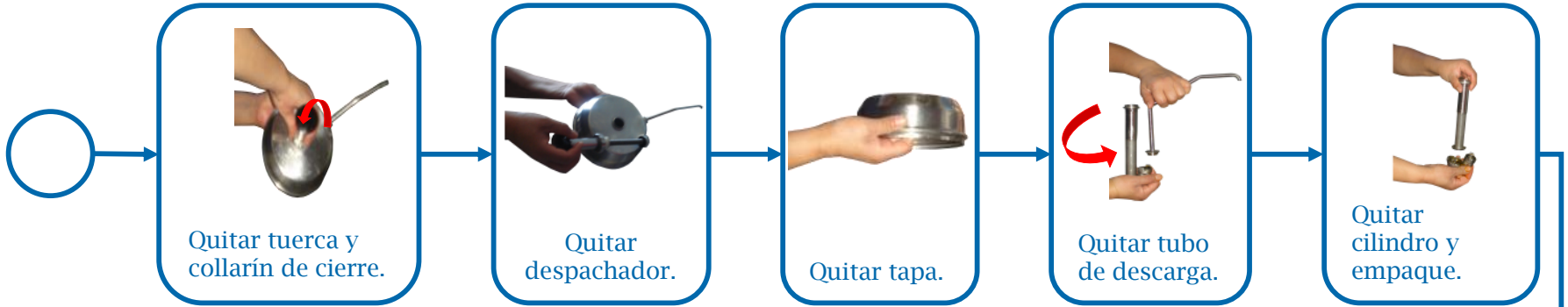


* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias.

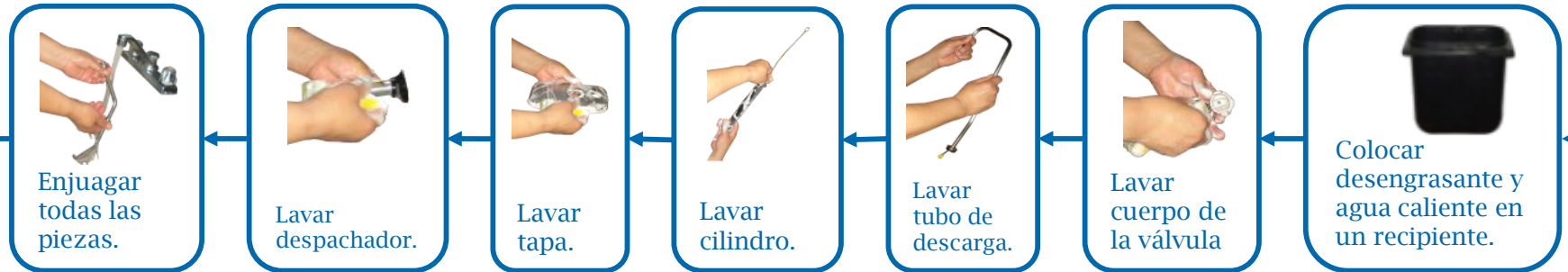
* El sanitizante/desinfectante no debe enjuagarse o secarse con ningún material.

* Las manos deben lavarse al iniciar la jornada laboral, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, antes de manipular alimentos, cada vez que se ensucien.

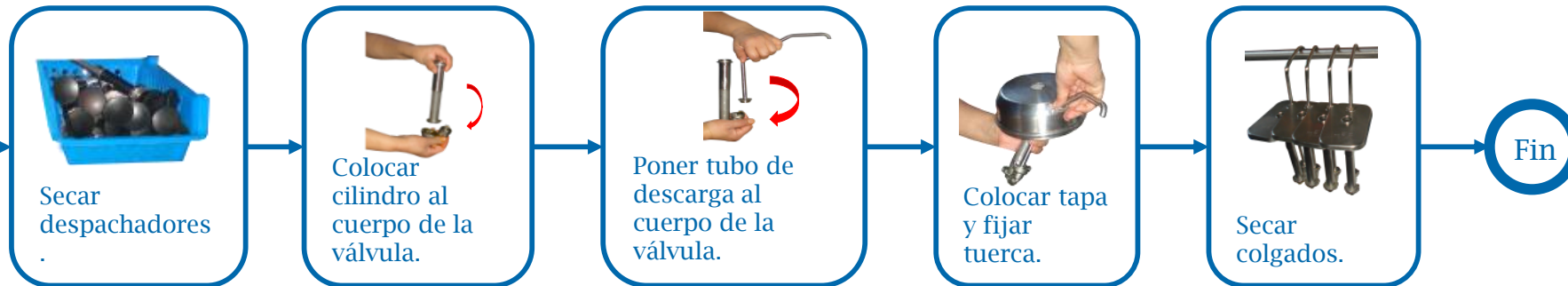
Desmontaje



Lavado



Montaje





Los siguientes son los únicos paños que deben usarse en áreas de manipulación de alimentos:



Paño Verde: Para la limpieza de superficies que están en contacto indirecto con los alimentos.



Paño Azul: Para la limpieza de superficies que no están en contacto con los alimentos.



Paño Blanco: Para la limpieza de superficies que están en contacto directo con los alimentos.



Inicio



Colocar en un balde / recipiente **Desengrasante Floor Care**.



Remojar los paños en el **Desengrasante Floor Care** por 5 minutos



Sacar los paños y restregar en la tina de lavado.



Agregar **sanitizante / desinfectante Suma Chlor** a un balde o recipiente en cantidad suficiente para sumergir los paños. Dejarlos remojando por 10 minutos.



Enjuagar perfectamente y exprimirlos.



Enjuagar perfectamente y exprimirlos. Sacarlos del balde o recipiente.



Dejar secar los paños al aire hasta su uso.

Fin

- * Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.
- * El sanitizante / desinfectante debe cambiarse cada dos horas.
- * Los paños son de uso exclusivo de cada área.
- * No es permitido tomarlos de una área para ser utilizados en otra.



Enjuagar los utensilios en el lavaplatos eliminando los residuos.



Lavar los utensilios con **Floor Care** y fibra esponja limpia.



Enjuagar perfectamente los utensilios con agua limpia.



Dejar los utensilios en la **solución sanitizante** durante **10 minutos**.



Sumergir los utensilios en la solución **sanitizante Final Step**.



Colocar **Sanitizante Final Step** en un lado del lavaplatos.



Sacar los utensilios de la solución.



Dejar secar los utensilios al aire.

Nota:

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

Inicio



Tomar la la bolsa con basura de cada caneca y meterla en una bolsa grande.



Rociar **Floor Care** en la parte interna y externa de la caneca.



Enjuagar con agua para retirar todo el químico. Dejar secar al aire.



Colocar una bolsa de plástico nueva a cada caneca del área, ajustarla y fajarla bien.

Fin



Tomar la bolsa grande con la basura y dejarla en el depósito de basura del conjunto.

La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana.
Los otros días de la semana se debe hacer limpieza diaria, siguiendo el procedimiento descrito a continuación:




La **limpieza profunda** de la freidora se debe hacer una vez a la semana. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la freidora PITCO.




¹ Si se usaron ambos lados de la freidora, se tienen que bajar las dos válvulas.

² Para retirar la placa sujetadora se debe levantar hasta alinear con el orificio que tiene para los tornillos y la rejilla de resistencia se debe levantar con ayuda de un gancho.


2




Colocar las partes metálicas del filtro en el lavaplatos y lavar todas las piezas con **Floor Clean** y una fibra.




Remover los residuos de aceite del cajón con una espátula plástica, tirarlos en el tacho y lavar el cajón con **Floor Clean** y una fibra.




Colocar el balde debajo de la válvula de drenaje y bajarla para liberar el agua de los contenedores que se están limpiando.




Ensamblar los orificios de la placa sujetadora en los tornillos superiores de la freidora.




Tallar el contenedor de la freidora con una **fibra verde** hasta retirar los residuos y secarlo con un paño verde.




Con un balde vaciar agua limpia en el contenedor para enjuagarlo y, una vez que se vacíe el contenedor, subir la válvula de drenaje.



Colocar las rejillas dentro de los contenedores de la freidora y las canastillas en la placa sujetadora.



Enroskar la tapa en el tubo del filtro e introducir la rejilla metálica de tal manera que coincida el orificio del papel filtro nuevo con la rosca de la rejilla metálica.



Doblar el extremo superior del papel filtro e insertar el tubo del filtro en la rejilla metálica.

3

3

Enroscar e introducir el filtro en el cajón, ensamblando el tubo en la ranura, colocar el cajón y cerrar la puerta inferior.



Rociar **desengrasante Floor Care** en un paño verde, limpiar las superficies exteriores de la freidora y quitarse los guantes.

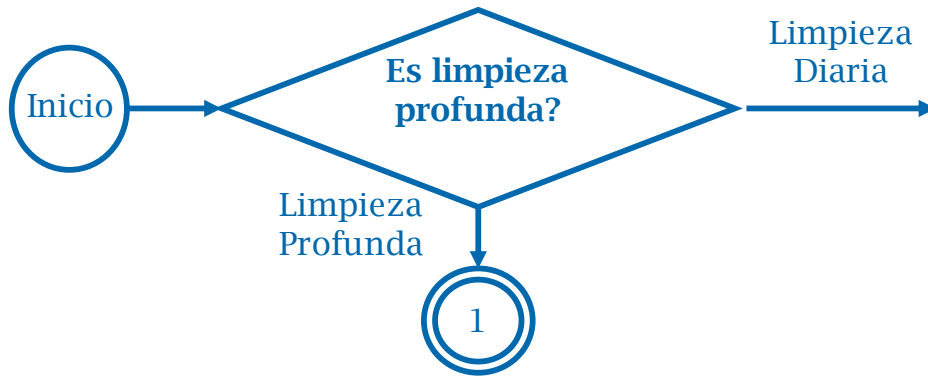


Fin

Encender el interruptor que corresponde a la freidora, hacer el registro correspondiente en la **Bitácora de cambio de aceite** y guardarla.



La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana. El resto de la semana, seguir el siguiente procedimiento:



Apagar la freidora, girando la perilla hasta la posición de apagado.



Se debe dejar enfriar el aceite durante toda la noche. Realizar esta actividad al otro día en la mañana.



Retirar las canastillas. Colocar las canastillas en los ganchos, para que no tengan contacto con el aceite.



Mala Práctica: No usar guantes plásticos para protegerse.

Lavar las canastillas de acuerdo a lo indicado en la guía **Lavado de Utensilios**.

Fin

La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana.

1

Limpieza Profunda



Se debe dejar enfriar el aceite durante toda la noche. Realizar esta actividad al otro día en la mañana.

Apagar la freidora, girando la perilla hasta la posición de apagado.



Retirar la canastilla y lavarla en el lavaplatos como se indica en **Lavado de Utensilios**.



Levantar las rejillas y dejarlas en esa posición.



Sacar la bandeja y llevarla al lavaplatos.



Lavar la bandeja según la guía de **Lavado de Utensilios**.



El contenedor quedó limpio?

NO

SI

2

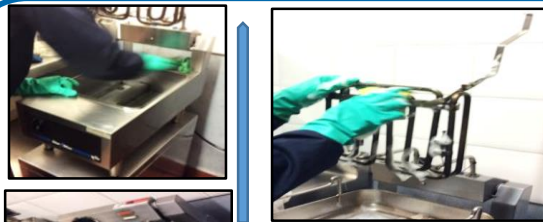
Prender la freidora a temperatura media. Dejar calentar y reposar por 10-15 minutos para que actué el **Floor Care**.



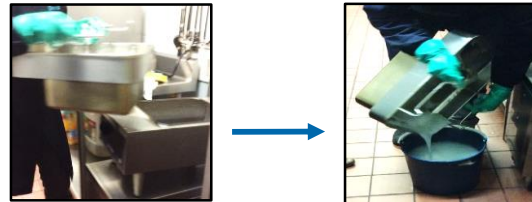
Adicionar **Floor Care** en el contenedor de la freidora, llenar aproximadamente hasta $\frac{3}{4}$ partes.



Restregar con esponja verde toda la superficie interna de la freidora, incluir rejillas (resistencias).

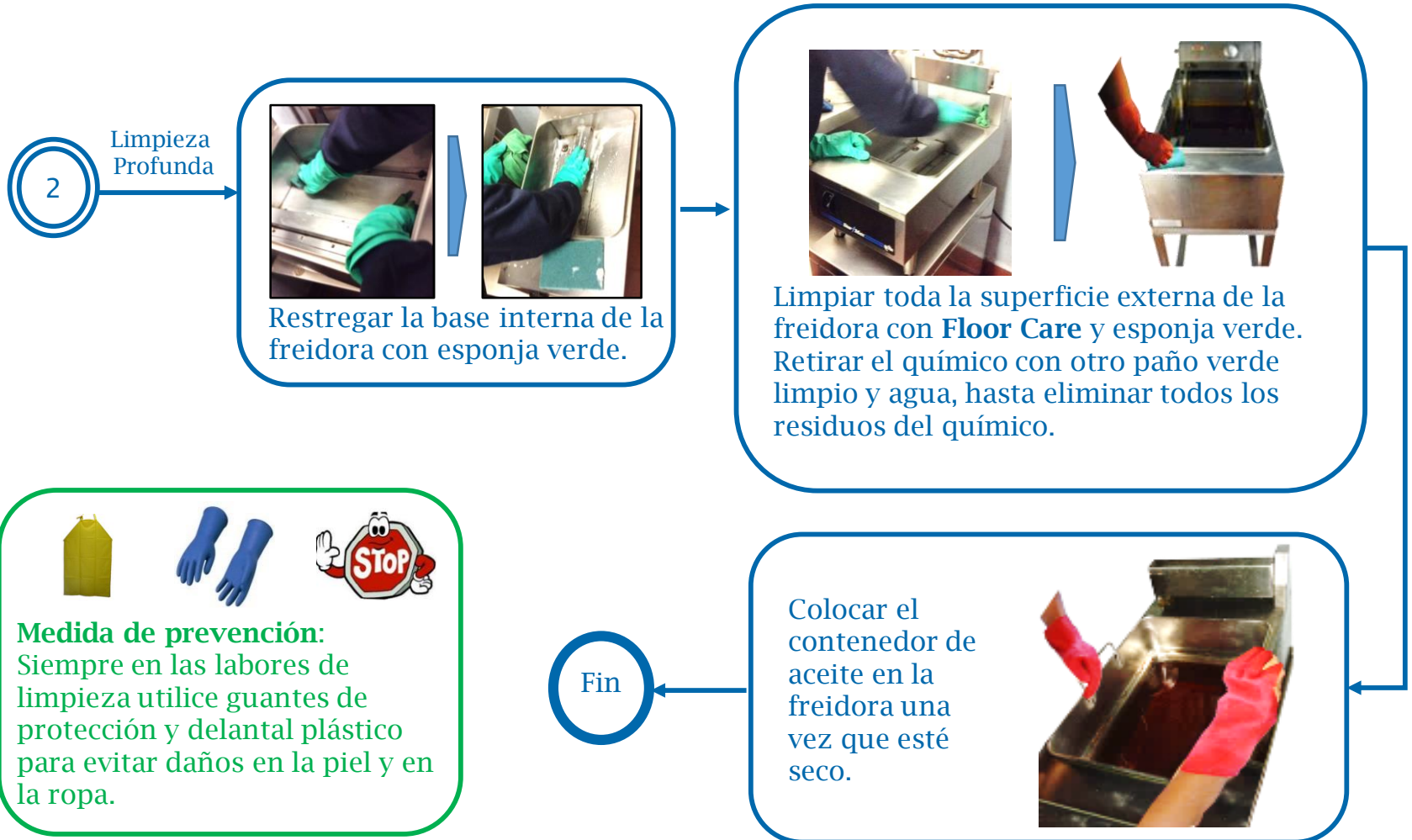


Retirar el contenedor y verter el **Floor Care** en un recipiente plástico. Apagar la freidora. Enjuagar el contenedor con agua hasta retirar todo el químico.



2

La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana.



La limpieza profunda de la freidora se debe hacer una vez a la semana. Previo a realizar la limpieza consultar las Partes principales de la freidora APW.





UBICACIÓN DE INSERTOS O RECIPIENTES


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

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

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

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

Dejar los utensilios sobre las divisiones de la mesa fría.

 BITÁCORA DE INHABILITACIÓN	Conjunto:			Semana:			
	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves
Fecha							
Hora de inicio							
LLENAR BITÁCORA DE INHABILITACIÓN DE CINECAFÉ: Registrar la hora de inicio de la inhabilitación en la Bitácora, nombre, apellido, y número de semana.							
PUNTO DE VENTA: abrir tapa de impresora, apagar y cerrar tapa de impresora; apagar POS; apagar regulador.							
CAFETERA BLACK & WHITE: Retirar las tolvas; vaciar café restante en bolsa de plástico; limpiar tolvas; limpiar Superatómica, desechar bagazo; lavar y secar cajón de bagazo; bajar salida de café; lavar y secar rejilla; limpiar superficies; ó							
CAFETERA CIMBALI: Girar la perilla a la posición OFF; lavar utensilios; lavar filtros y portafiltros.							
MOLINO: Retirar el resto de café en grano de la tolva; lavar tolva (una vez a la semana).							
LICUADORAS: Apagar licuadoras; levantar tapas; retirar y lavar vasos.							
DISPENSADOR DE POLVOS: abrir tapa de dispensador; girar boquillas hacia arriba; cerrar tapa de dispensador, limpiar superficies del dispensador.							
SIFÓN PARA CREMA BATIDA: si hay sobrante de mezcla de crema batida almacenarla en el refrigerador, si no , realizar lo siguiente: extraer N2O; sostener pivote de la duva con los dedos índice y pulgar, desenroscar la duva, destapar sifón, enjuagar duva, lavar y enjuagar cuerpo del sifón, enjuagar tapa del sifón, lavar y enjuagar tapa del sifón, vaciar agua con sanitizante en el cuerpo del sifón, colocar en agua caliente la tapa del sifón, enjuagar con agua de la tarja el cuerpo y la tapa del sifón, dejar escurrir.							
ROCKET: Retira y almacena el rocket, vacía el recipiente de rocket con el hielo restante.							
ESENCIAS: Retirar sifones, desarmar sifones, enjuagar sifones, armar sifones, sumergir sifones en agua caliente, colocar tapas en las botellas, guardar esencias en sub-almacén.							
CONCENTRADOS: Retirar los sifones, desarmar sifones, enjuagar sifones, armar sifones, sumergir sifones en agua caliente, colocar tapas en las botellas, guardar concentrados en sub-almacén.							
OTROS INSUMOS: guardar galletas, guardar mamilas, vaciar saleros, almacenar leche.							
CREPERAS: Apagar girando la perilla en posición 0 °C, retirar insumos y herramientas, retirar residuos con trapo verde y limpiar superficie.							
VITRINA: Sacar rebanadas de pastel, muffins y Chocolatines; quitar cama de café; limpiar vitrina y apagar vitrina.							
UTENSILIOS: lavar utensilios							
CONTENEDOR DE HIELO: sacar hielo sobrante y limpiar el contenedor.							
SUPERFICIES: limpiar superficies							
COMPLEMENTOS: almacenar en sub-almacén vasos Tropy y vasos PET, tapas Tropy y PET, fajillas, charolas y conos para crepas, sobres de azúcar y sustitutos, popotes, cubiertos y servilleteros.							
PASTELES, MUFFINS Y CHOCOLATINES: descongelar, marcar fecha y hora de descongelado de pasteles, muffins,							
MESAS Y SILLAS: retirar basura y limpiar mesas y sillas.							
EQUIPO DE LIMPIEZA: retirar Limpiador Multisuperficies , sanitizante y guardarlo en el sub-almacén; retirar y lavar							
LLENAR BITÁCORA DE INHABILITACIÓN DE CINECAFÉ: Registrar la hora de término de la inhabilitación en la Bitácora y guardarla.							
Hora de fin							
Nombre							



Bitácora de Mermas Sub almacén

Código F-DCFC-01



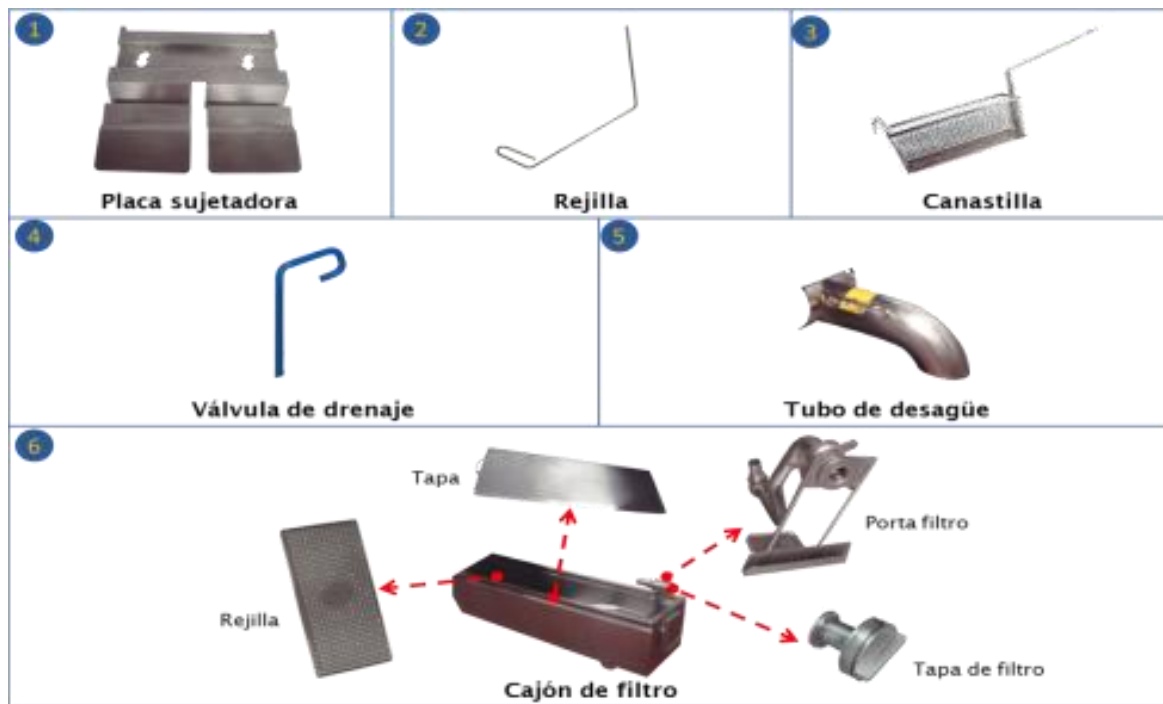
Nombre del Conjunto _____

No.	Fecha / Semana	Producto	Cantidad	Causa / Motivo		Sub almacén	Validación		Autorización		
				<input type="checkbox"/> Ajenas Operación <input type="checkbox"/> Mal Estado/Calidad <input type="checkbox"/> Errores/ Mala Preparación	<input type="checkbox"/> Compens Wow <input type="checkbox"/> Causa Cliente <input type="checkbox"/> Caducidad		<input type="checkbox"/> Duplica <input type="checkbox"/> Regula <input type="checkbox"/> Otro _____	<input type="checkbox"/> Coffe Tree	Nombre y Firma	Puesto	Nombre y Firma
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											


Ajenas Operación: Factores Externos (Inventarios, Faltas de Materia, Roturas, Variaciones, etc.)
Mal Estado/Calidad: Productos en descomposición, Productos con Defectos (Frutas, Conchas, Tapas, etc.)
Productos sin usar para la venta (pero no congelados).
Errores/Mala Preparación: Errores en la Elaboración de Producto

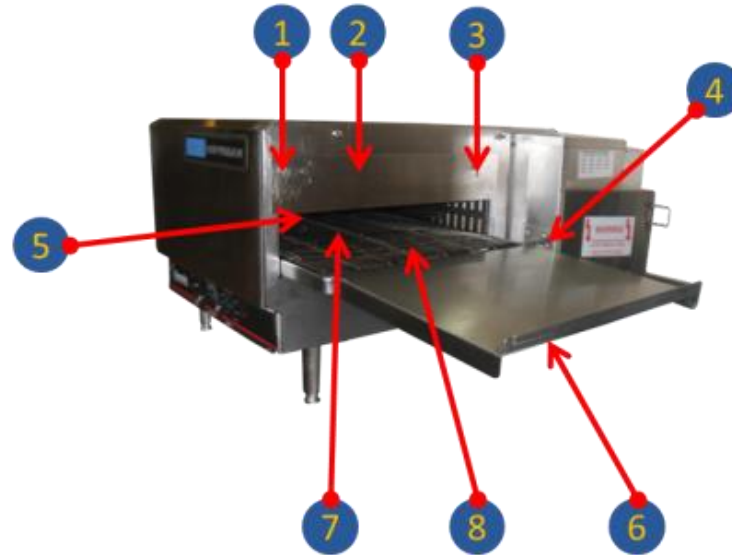
Compens Wow: All o Gran Operativo, Fecha Especial, Reconocimiento Fiestas (con previa autorización de Gerente/Asesor).
Causa Cliente: Devolución/Rechazo de Producto, Cambio de Opinión.
Caducidad: Producto fuera de fecha (expirado según fecha del envase, para su consumo)

Autorización de Gerente de Conjunto





<p>1</p>  <p>Seguro</p>	<p>2</p>  <p>Rejilla</p>
<p>3</p>  <p>Contenedor</p>	<p>4</p>  <p>Canastilla</p>



 Panel	 Pestañas	 Tornillos
 Pivote	 Conducto de aire	 Charola
 Filtro	 Banda	

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	30/12/2014
02	<p>Se agrega la información de productos químicos Diversey</p> <p>Se agregan las partes de los equipos</p> <p>Se hacen algunos cambios en productos.</p> <p>Se agrega la calibración del termómetro.</p> <p>Se agrega la información de la cafetera Black and White.</p> <p>Se agrega información de la freidora Pitco.</p> <p>Se agrega la habilitación e inhabilitación para los masmelos.</p>	30/11/2016
03	<p>En todas las hojas se agrega la palabra inicio y fin en los diagramas de flujo.</p> <p>Se incluye la hoja de firmas.</p> <p>Se agrega la información de BPM</p> <p>Se agrega información de medidas de protección personal.</p> <p>Se agrega la información relacionada al Horno Rational.</p> <p>Se adiciona colocarse el protector de cabello como medida higiénica en la habilitación.</p> <p>Se agrega la elaboración de polvo base para el chocolate.</p> <p>Se cambia el nombre de crema batida por chantilly y se modifican las fotos.</p> <p>Se diferencian los tipos de pan para Colombia</p> <p>Se detallan los pasos del alistamiento del pan de acuerdo al horno que se encuentre en cada conjunto</p> <p>Se elimina el pre-cortado de pan, para realizar esta actividad a la minuta.</p> <p>Se detallan los pasos de habilitación del sistema Fountain.</p> <p>Se agrega información relacionada a la salsa de arequipe.</p> <p>Se quita del acomodo de la vitrina refrigerante los muffins que ya no se venden.</p> <p>Se cambia el criterio de la extracción de café para la cafetera Cimbali.</p> <p>Se agrega dejar los insertos del condimentero en suma chor durante la noche.</p>	05/03/2018



Tabla de Cambios

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
04	<p>Se eliminan los datos del calentador de papá, ya que este equipo ya no se utiliza.</p> <p>Se eliminan los datos de la elaboración de salsa bechamel, ya que no se vende mas crepes con pollo.</p> <p>Se especifican los pasos a seguir si el aceite de la freidora debe cambiarse o colarse.</p> <p>Se agrega toda la información relacionada con el nuevo horno Rational, habilitación e inhabilitación.</p> <p>Se modifica el acomodo de la mesa fría.</p> <p>Se cambian algunos fotos de los complementos.</p> <p>Se detalla el proceso de habilitación e inhabilitación de las mamilas.</p> <p>Se adiciona información detallada de la habilitación e inhabilitación del mueble condimentero, y de las salsas.</p> <p>Se agrega información de Aspectos Importantes Manejo Higiénico de Alimentos BPM.</p> <p>Se modifica el procedimiento de elaboración de tiras de pollo.</p> <p>Se modifica la sección venta, de acuerdo a los cambios realizados en la guía de técnica de ventas.</p> <p>Se detallan los pasos de la redención de punto club Cinepolis.</p> <p>Se cambia la frase conservación del negocio por la frase actividades durante la operación.</p> <p>En la inhabilitación, se especifica que se deben realizar las actividades de acuerdo al orden de la Bitácora de inhabilitación y marcar cuando se finalice cada una.</p> <p>Se detallan los pasos de inhabilitación de la mesa fría.</p> <p>En la inhabilitación del refrigerador de bebidas se detalla el procedimiento de limpieza diaria y el procedimiento de limpieza profunda.</p> <p>Se cambia el procedimiento de habilitación e inhabilitación de arequipe. Dejando especificado que sólo debe alistarse la cantidad a utilizar durante el día, y que si sobra arequipe deberá desecharse.</p> <p>Se modifica el texto de la habilitación del contenedor de hielo para Frappes y para los dispensadores de gaseosa, haciéndolo más entendible.</p>	27/08/2018



Tabla de Cambios

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
04	<p>En la habilitación e inhabilitación del cuchillo eléctrico se cambian las fotos y se detalla más el procedimiento.</p> <p>Se agrega la información de la inhabilitación de la mesa de trabajo, cumpliendo las normas de BPM.</p> <p>Se elimina el procedimiento de dejar los paños en sanitizante, por mantenerlos secos en el lugar asignado.</p> <p>Se especifica que el cambio/filtrado de aceite y lavado de la freidora debe realizarse en la mañana cuando el aceite se encuentre frío.</p> <p>Se elimina la salsa de chocolate y se agrega la salsa de arequipe.</p> <p>Se cambia el empaque de la base de cappuchino.</p> <p>Se cambia el termino crema batida por crema chantilly.</p> <p>Se agrega la información de limpieza profunda y diaria de los insertos.</p> <p>Se especifica que todos los productos de pastelería deben almacenarse refrigeradores en recipiente con tapa.</p> <p>Se eliminan las hojas con información del exhibidor de Tequesitos, el cual no aplica al país.</p> <p>Se actualizan la bitácora de mermas y la bitácora de cambio de aceite.</p> <p>Se modifica el apoyo de maximización, quitando la salsa de chocolate, la cual ya no se vende.</p> <p>Se agrega la información sobre el acomodo de la mesa fría.</p> <p>Se especifica para la limpieza profunda de los insertos de los condimenteros la frecuencia de limpieza.</p> <p>Se agrega el anexo limpieza de sifones.</p> <p>Se eliminan los masmelos como adición al chocolate.</p>	24/08/2018