

cinépolis^{VIP}

**GUÍA RÁPIDA
SALCHIPAPAS**

RA-VIP-GR-SALP-01

cinépolis^{VIP}

Elaboró

Mateo Garcia
Auxiliar de Procesos

Revisó

Diana C Amaya
Process Lead Consultant R.A

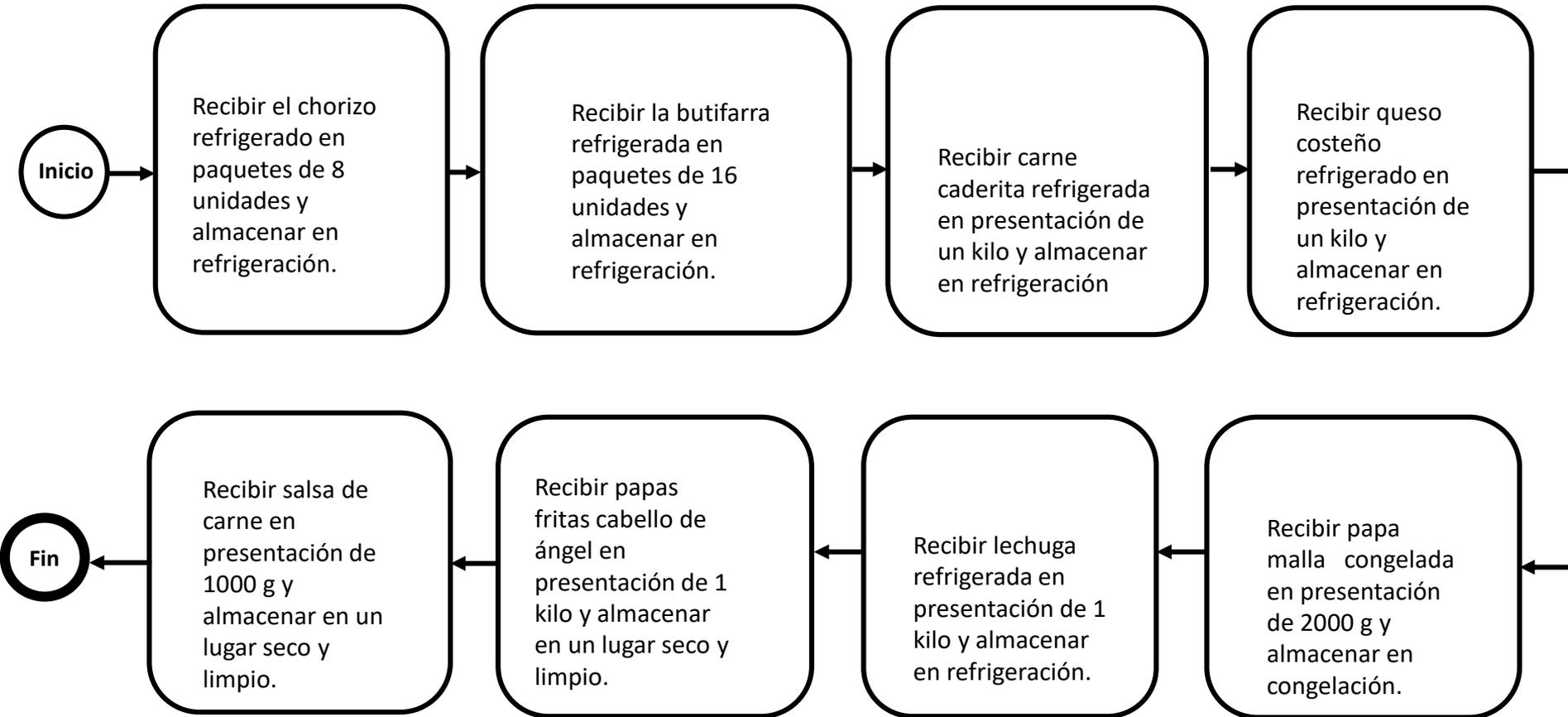
Revisó

Alexandra Rodríguez
Ejecutiva Comercial

Guía Salchipapas

Recepción y Almacenamiento

RA-VIP-GR-SALP-01



Nota: revisar que todos los insumos tengan una impresión del lote y fecha de vencimiento, y que cumpla con las fechas indicadas de acuerdo a la matriz de caducidad.

Pre-elaboración Salsa Tártara



1

Poner 10 g de cilantro en un Bolw.



2

Agregar 10 g de perejil creso en el bowl



3

Agregar sobre el cilantro y perejil 20 g de ajo.



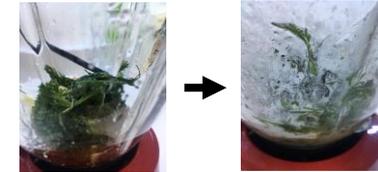
4

Agregar 40 g de azúcar blanca y 2 g de sal.



5

Agregar 60 ml de aceite vegetal y 30 ml de vinagre blanco.



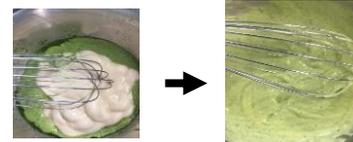
6

Introducir los ingredientes del bowl en la licuadora y mezclarlos con 30 ml de leche. Licuarlos por 1 minuto sin programa.



7

Poner la mezcla previamente licuada en un bolw y añadir 400 g de mayonesa.



8

Mezclar con un globo hasta lograr una mezcla uniforme. Verter el contenido en un recipiente de policarbonato, rotular con fecha de elaboración y quien lo elaboro de acuerdo a criterios de MHA.



9

Poner la mezcla en un salsero con fecha de elaboración y vencimiento y nombre de quien lo elaboró.

Pre-alistamiento Embutidos – Proteína - papa**1**

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

**2**

Cortar media salchicha, una butifarra y medio chorizo en láminas diagonales con un grosor máximo de 0,5 cm.

**3**

Almacenar en una bolsa de porcionado y roturarlo con fecha de elaboración y vencimiento con nombre de quien lo elaboró y colocarlo en refrigeración.

**4**

Pesar con ayuda de una gramera 40 g de pechuga de pollo y 40 g de cadera de res.

**5**

Cortar en cubos de 1,5cm X 1,5cm el pollo y la cadera de res.

**6**

Agregar sobre la proteína 10 g de salsa para carne y 1 g de sal.

**7**

Almacenar en una bolsa de Porcionado y roturarlo con fecha de elaboración y nombre de quien lo rotulo bajo criterios MHA y refrigerar.

**8**

Con ayuda de una gramera porcionar papa malla en bolsas de 150 g y almacenar en el refrigeración.

Guía Salchipapas

Elaboración

RA-VIP-GR-SALP-01



Color/Sabor

Característico de un producto freído, no quemado. Sabor característico.



Textura

Crujiente, suave, con cobertura resistente, no quemado o crudo

1



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

2



Tomar 1 hoja de lechuga (10 g) y colocarla en un plato redondo

3



Agregar una porción de papa malla (150 g) previamente descongeladas sobre la lechuga, de forma uniforme.

4



Tomar 1 porción de embutidos del refrigerador, abrirla y depositarla en la freidora.

5



Freír por un minuto y luego sacar la canastilla y colgarla en los ganchos de la freidora por 10 segundos para escurrir.

6



Sobre la papa malla agregar los embutidos distribuidos de forma uniforme.



7

Tomar 1 porción de proteínas del refrigerador, abrirla y depositar la proteína en la plancha.



8

En la plancha asar las proteínas por 2 minutos de cada lado.



9

Agregar sobre la porción de embutidos la porción de proteína, previamente asada.



10

Cubrir la proteína y embutidos con 15 g de queso costeño rayado y 20 g de papa ripio.



11

Servir al cliente con 1,5 oz de salsa tártara y 1,5 oz de salsa de piña.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	13/11/2019

Guía Salchipapas

Cláusula de Confidencialidad

RA-VIP-GR-SALP-01

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

