

# cinépolis

GUÍA RÁPIDA

DULCERIA

REGIÓN ANDINA  
PANAMA

RA-GR-DLCE-PA-04



**Elaboró**

**Diana C Amaya**  
**Process Lead Consultant R.A.**

**Revisó**

**Andrés Salazar**  
**Gerente Regional Zona 5**

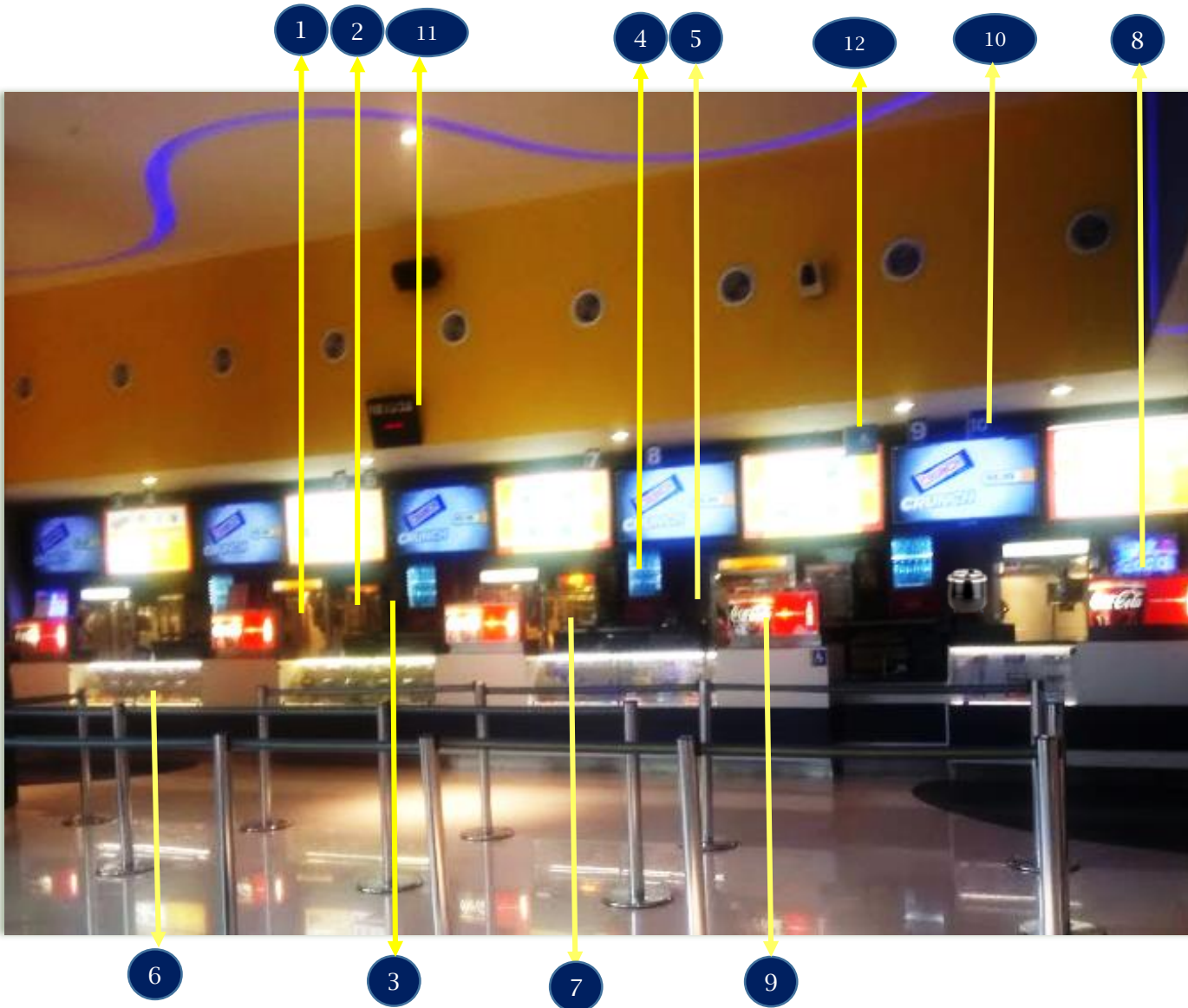
**Revisó y Aprobó**

**Natalia Arce**  
**Gerente de Revenue R.A.**

**Revisó y Aprobó**

**José María Ortega**  
**Gerente de Operaciones R.A.**

### Distribucion Física de la Dulcería



- 1 Palomera
- 2 Calentador de Nachos
- 3 Calentador de Queso
- 4 Refrigerador Bebidas Embotelladas
- 5 Calentador de Salchichas
- 6 Vitrina de Exhibición de Dulces
- 7 Punto de Venta
- 8 ICEE
- 9 Dispensador de Gaseosa
- 10 Pantallas de Plasma
- 11 Turno Digital
- 12 Numerador de POS

## TIPOS DE PRODUCTOS EN DULCERIA

### Popcorn

Jumbo  
17 oz

Grande  
13 oz

Mediano  
8,5 oz

Pequeño  
4,5 oz



### Bebidas



Grande  
32 oz



Mediano  
20 oz



Pequeño  
16 oz

### Nachos

| Tipo     | Peso de nachos con blister | Cantidad de queso |
|----------|----------------------------|-------------------|
| Tostitos | 108-110 g                  | 3.0 oz            |



### Hot dogs

### Chocolates

- Hersheys (Cookies and Cream)
- M&M Plain
- M&M Peanut
- M&M Minis
- Snickers
- Crunch
- Skittles (original, tropical fruit o wild berry)

### Bebidas Embotelladas

Agua



## TIPOS DE PRODUCTOS EN DULCERIA

### COMBOS

#### Combo Amigos

2 bebidas grandes y 1 popcorn grande de cualquier sabor

#### Combo Nachos

1 nachos con queso, 1 bebida grande y 1 popcorn de cualquier sabor

#### Combo Chocolate

1 chocolate a elegir, 1 bebida grande y 1 popcorn grande de cualquier sabor

#### Combo Kid

1 popcorn pequeño de cualquier sabor, 1 chocolate y 1 bebida pequeña

#### Combo Clásico

1 hotdog, 1 bebida grande y 1 popcorn grande de cualquier sabor

#### Combo Familiar

2 canchitas mantequilla jumbo, 2 bebidas medianas, 2 bebidas grandes

### MAXICOMBOS

#### Maxicombo Nachos

2 nachos con queso, 2 bebidas grandes y 1 popcorn grande cualquier sabor

#### Maxicombo Mix

1 hotdog regular, 1 nachos con queso, 2 bebidas grandes y 1 popcorn grande cualquier sabor

#### Maxicombo Hotdog

2 hotdogs, 2 bebidas grandes y 1 popcorn grande de cualquier sabor..



Inicio



Intermedio



Fin



Actividad



Actividad con punto de control



Flujo



Decisión





**PRECAUCIÓN**  
APLICACIÓN  
DE BPM

## HABILITACION

- La habilitación de la dulcería, son las actividades que se realizan para garantizar que la operación de la dulcería se haga correctamente.
- Es el alistamiento de equipos y áreas de la dulcería para poder operar correctamente y cumplir con la promesa de servicio en tiempos y calidad.
- Estas actividades deben realizarse en el orden y con la metodología en que se encuentra descrita en este documento y en la bitácora de habilitación de dulcería.



El proceso de habilitación es responsabilidad del Vendedor del primer turno. Se debe realizar por lo menos una hora antes de la apertura del conjunto y debe realizarse de acuerdo al siguiente orden:



Energía Eléctrica



Bitácora de Habilitación



Lavado de Manos



Recepción de MP y Kit Venta



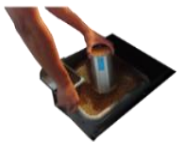
Alistamiento de Insumos e Implementos



Sistema Fountain: Gaseosas y ICEE



Depósito de Hielo y Torre de Refrescos



Habilitación de Maíz y Aceite



Palomeras



Equipo ICEE



Exhibidor de Nachos



Dispensador de Queso



Calentador de Pan



Asador de Salchichas



Chilera



Vitrina de Exhibición de Dulces



Refrigerador de Bebidas Embotelladas



Báscula



Complementos Limpieza de áreas generales

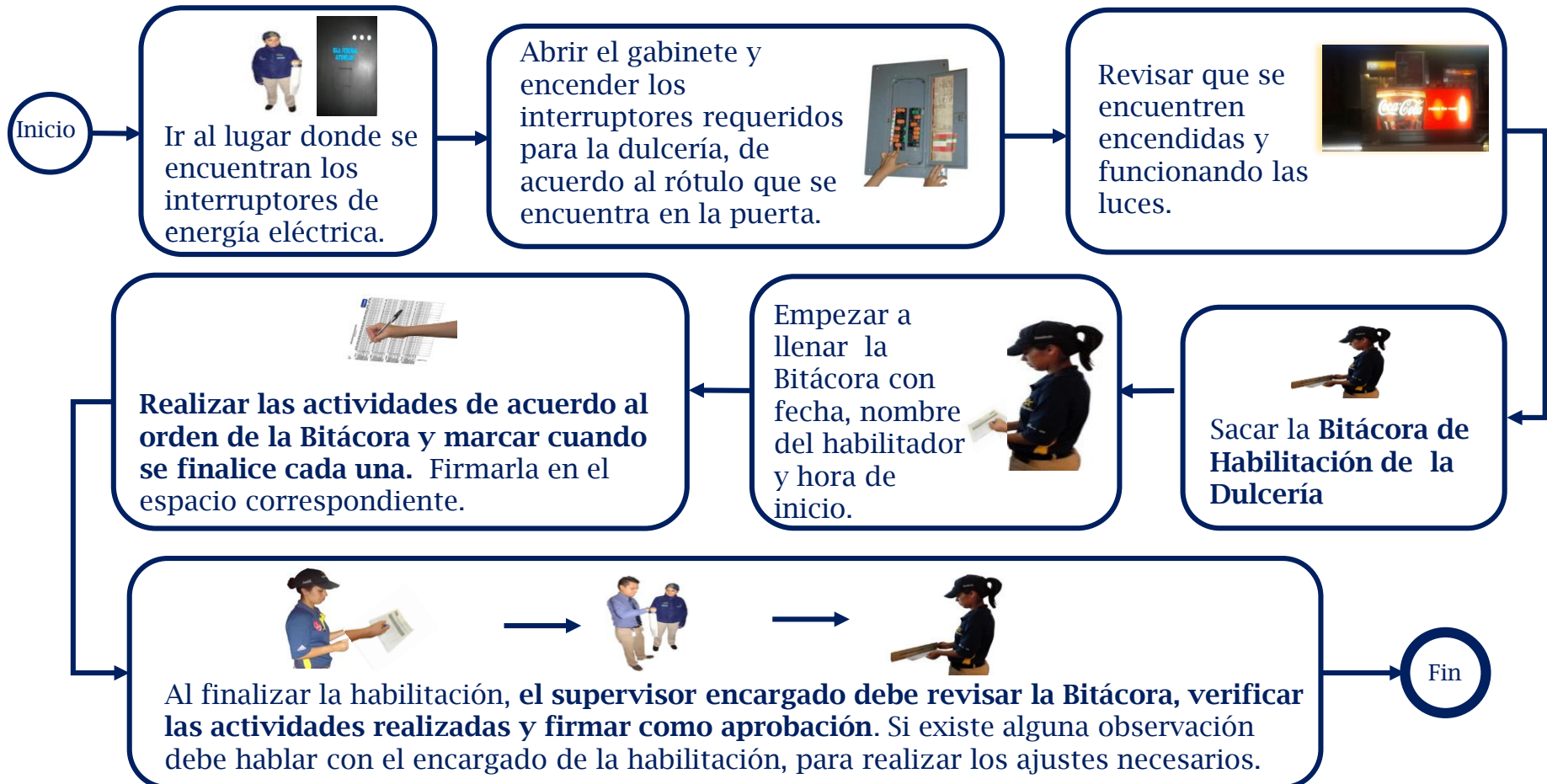


Punto de Venta y Apertura de turno



### 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.



Si al realizar la habilitación se encuentra algún utensilio o equipo sucio, debe limpiarse siguiendo el procedimiento.



**PRECAUCIÓN**  
APLICACIÓN  
DE BPM

Inicio



Cabello por fuera de la malla/cofia blanca

Afuera del área de Dulcería, antes del ingreso, colocarse la malla para el cabello cuidando, que esta lo cubra en su totalidad. No debe quedar cabello saliendo de la malla.



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 tener que utilizar guantes \*ejemplo, para las actividades de lavado\*, lavarlos, aplicando la técnica de lavado de manos a los guantes.



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



Inicio

El día anterior, el Subgerente de Dulcería, define la cantidad de productos a abastecer a cada cajero teniendo en cuenta el archivo Stock Ideal y el número de cajeros programados.



Al otro día, al inicio de actividades, el encargado de almacén abastece los productos solicitados por el subgerente de dulcería.



Durante la habilitación, el responsable de dulcería arma los **Kit de Ventas** de cada POS con los productos, llenando el **Formato de Abastecimiento de POS de Dulcería**, de acuerdo a la cantidad de productos abastecidos en el kit.

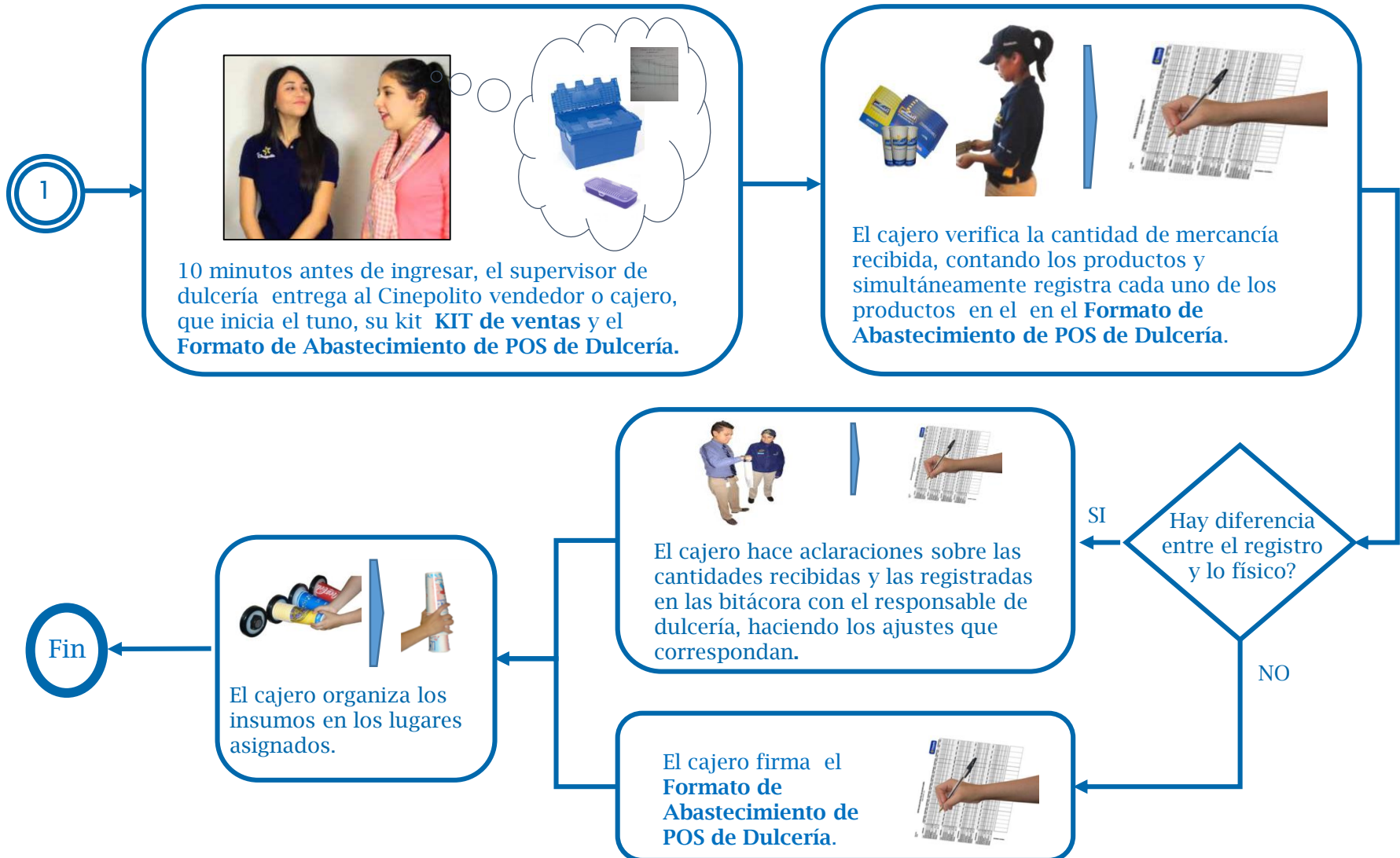


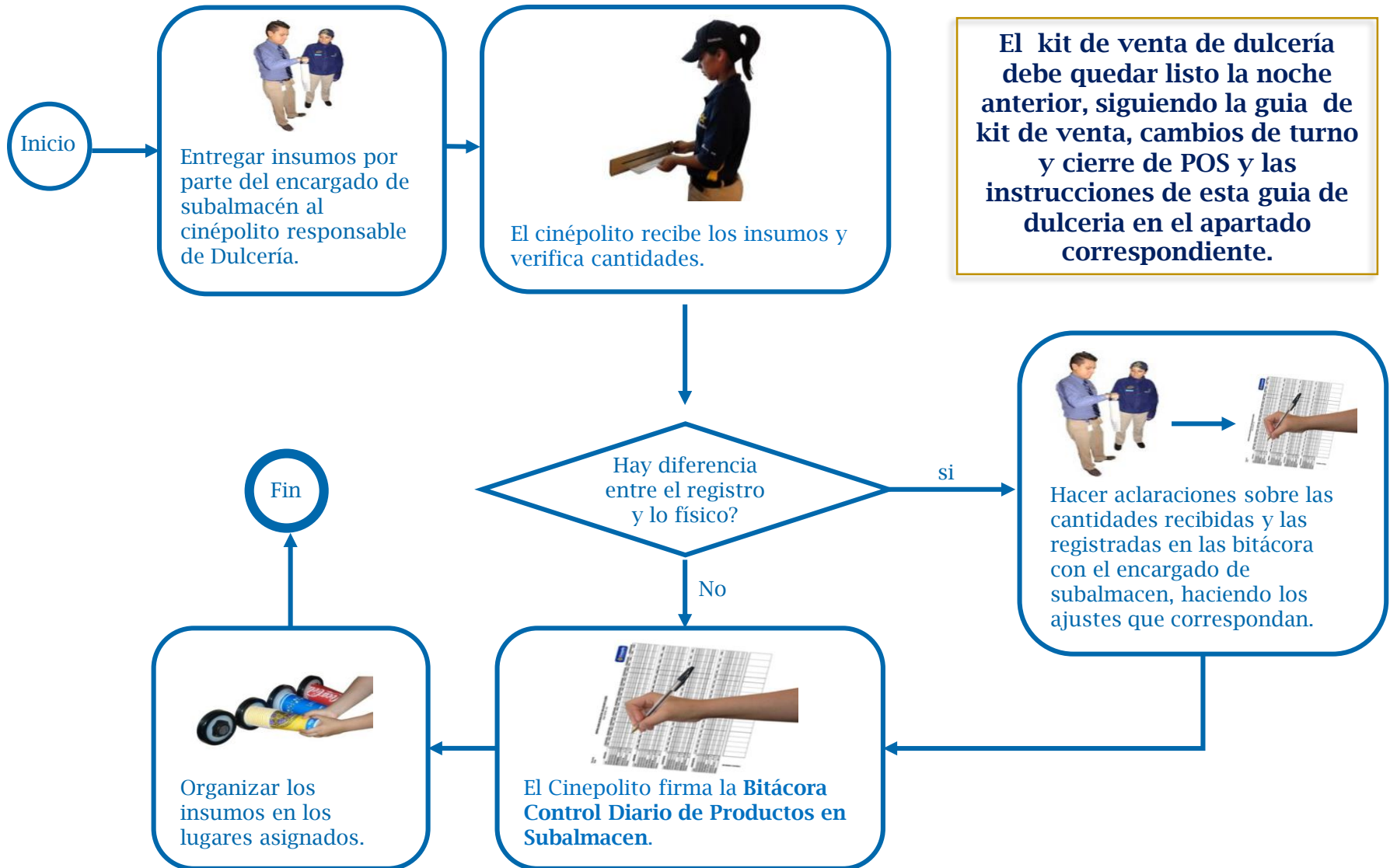
El responsable de dulcería, deja todos los kits listos cerrados con candado en el subalmacen de dulcería, 60 minutos antes del inicio de la primera función.



1







Esta actividad puede realizarse al inicio o final de la habilitación, y es independiente de la verificación que debe realizar el supervisor sobre las actividades de la habilitación.



**PRECAUCIÓN**  
APLICACIÓN  
DE BPM

Todos los utensilios y partes de equipos deben estar perfectamente limpios y las materias primas o alimentos en buen estado.

Inicio

Alistar los elementos a utilizar en el carrito asignado para la habilitación.



Incluir los implementos a utilizar, como partes de equipos y utensilios.



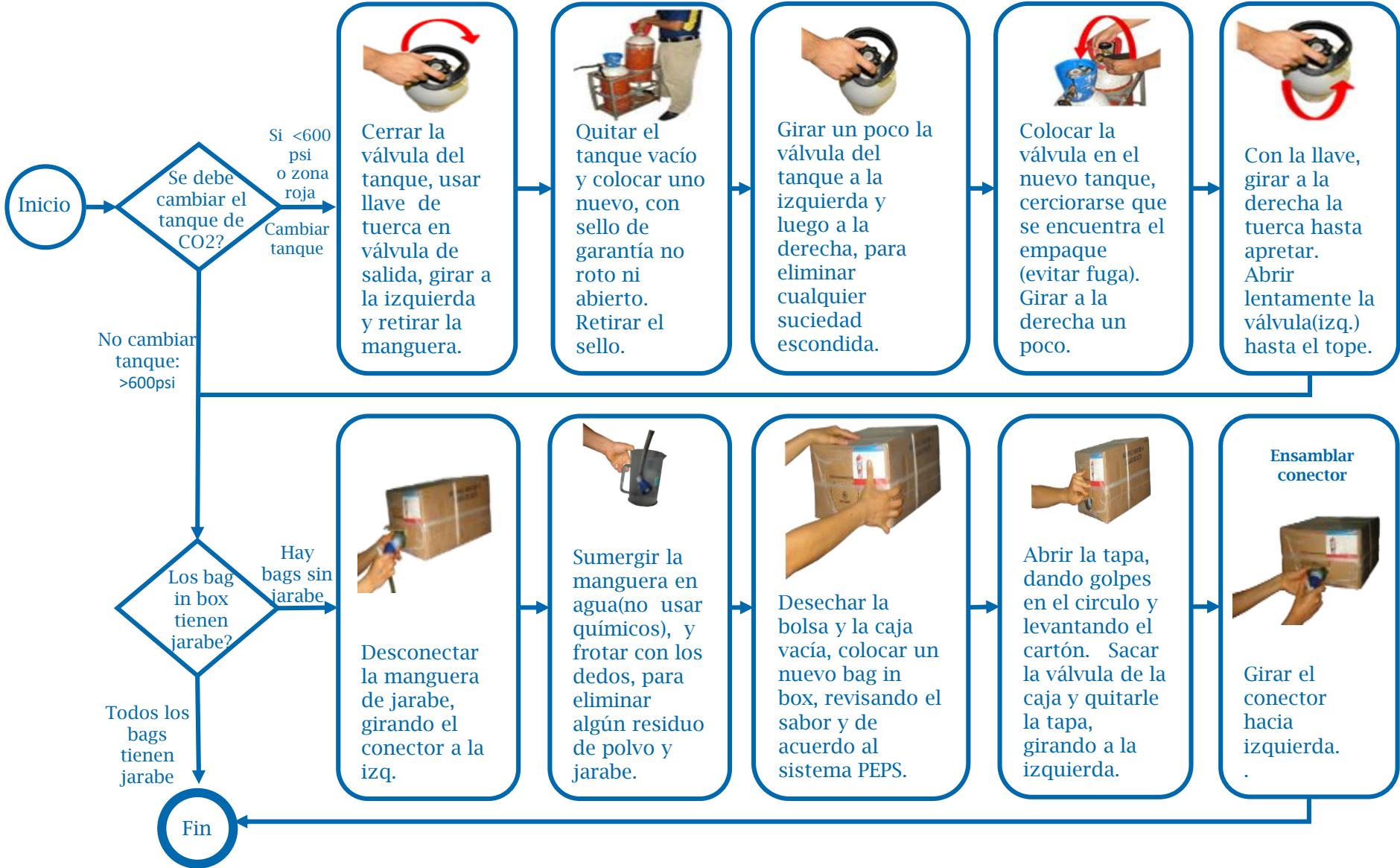
Fin

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 (nachos, maíz, pan) e insumos como charolas para perros, vasos, y cualquier elemento necesario, incluyendo los productos sobrantes del día anterior.



Alistar los productos y materias primas en el carrito y llevarlo a dulcería.

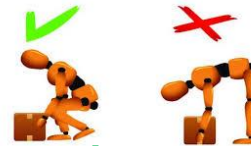




### Medida de Protección/ Precaución Sistema Fountain:



**\* 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.

Todos los tanques, se deben colocar en un mismo lado del montaje,  
ordenadamente. Si no hay montaje deben asegurarse con un  
candado y cadena, evitando su movimiento o caída.

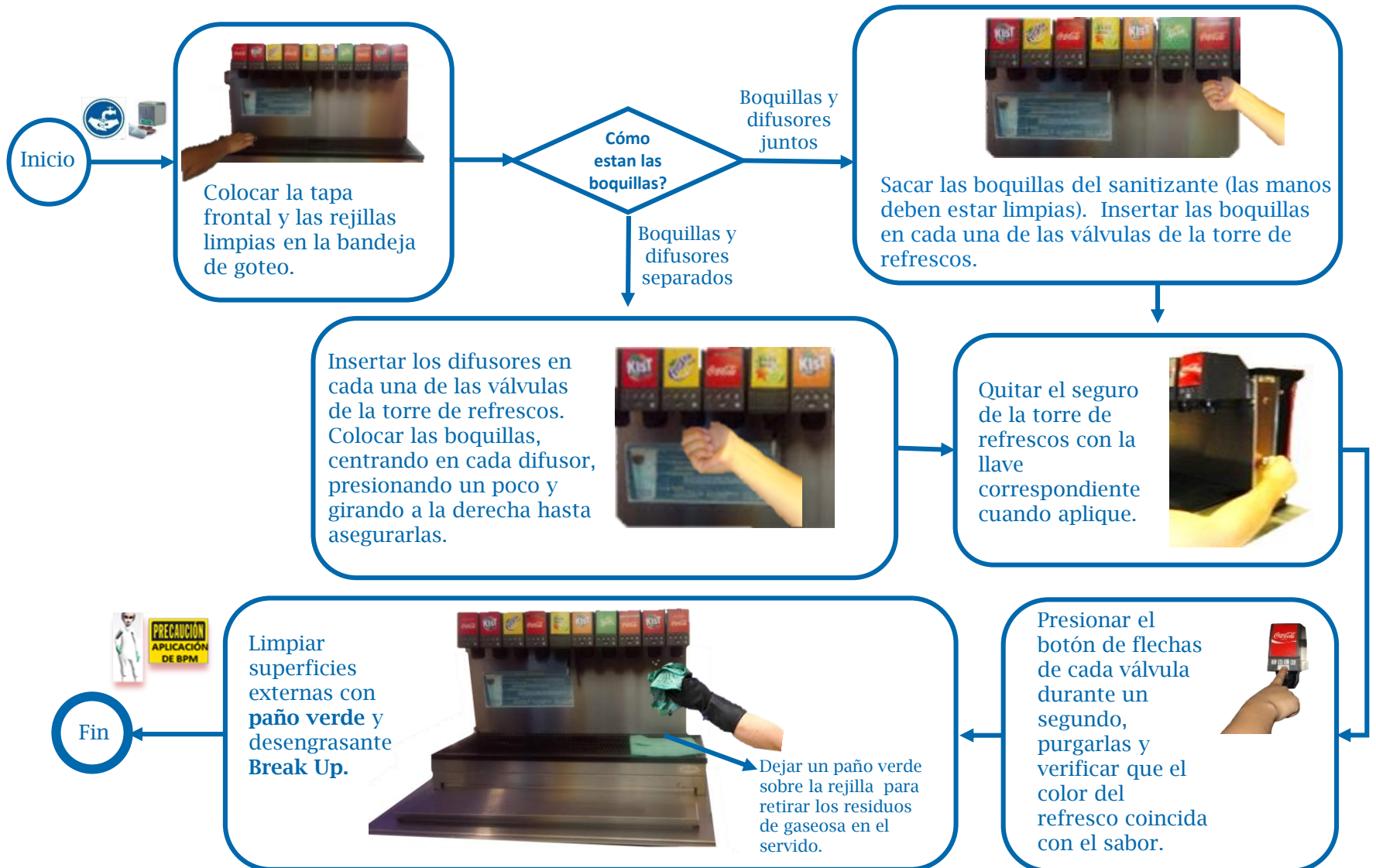


\* BIB quiere decir bag in box, que es la bolsa de jarabe de gaseosa dentro de las cajas



Lavado y  
Desinfección

Cuando vemos el símbolo de lavado y desinfección de manos, quiere decir que para realizar este procedimiento se deben tener las manos muy limpias y sanitizadas.







**\* 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**.



Inicio



**PRECAUCIÓN**  
APLICACIÓN  
DE BPM

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 y 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 refrescos.

1



\* El cucharón debe permanecer colgado cerca de la fábrica de hielo, limpio y sanitizado o inmerso en sanitizante. Si se usa recipiente para inmersión del cucharón, debe permanecer con **Sanitizante Final Step**, esta solución debe cambiarse cada 3 horas como mínimo y el recipiente debe estar perfectamente limpio. Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo.





1



Vaciar el hielo de las cubetas en el depósito de hielo, la cantidad de hielo debe ser al 90% de la capacidad del depósito. No introducir alimentos o bebidas dentro del depósito. Cerrar el depósito de hielo.



Regresar por más hielo. Llenar las cubetas hasta tener hielo en todos los depósitos. Almacenar el carro transportador con las cubetas en la bodega de la fábrica de hielo.

Fin



Colocar el porta tapas en su lugar y las tapas de los vasos por tamaño.



El Portacucharón debe estar limpio y con la solución.



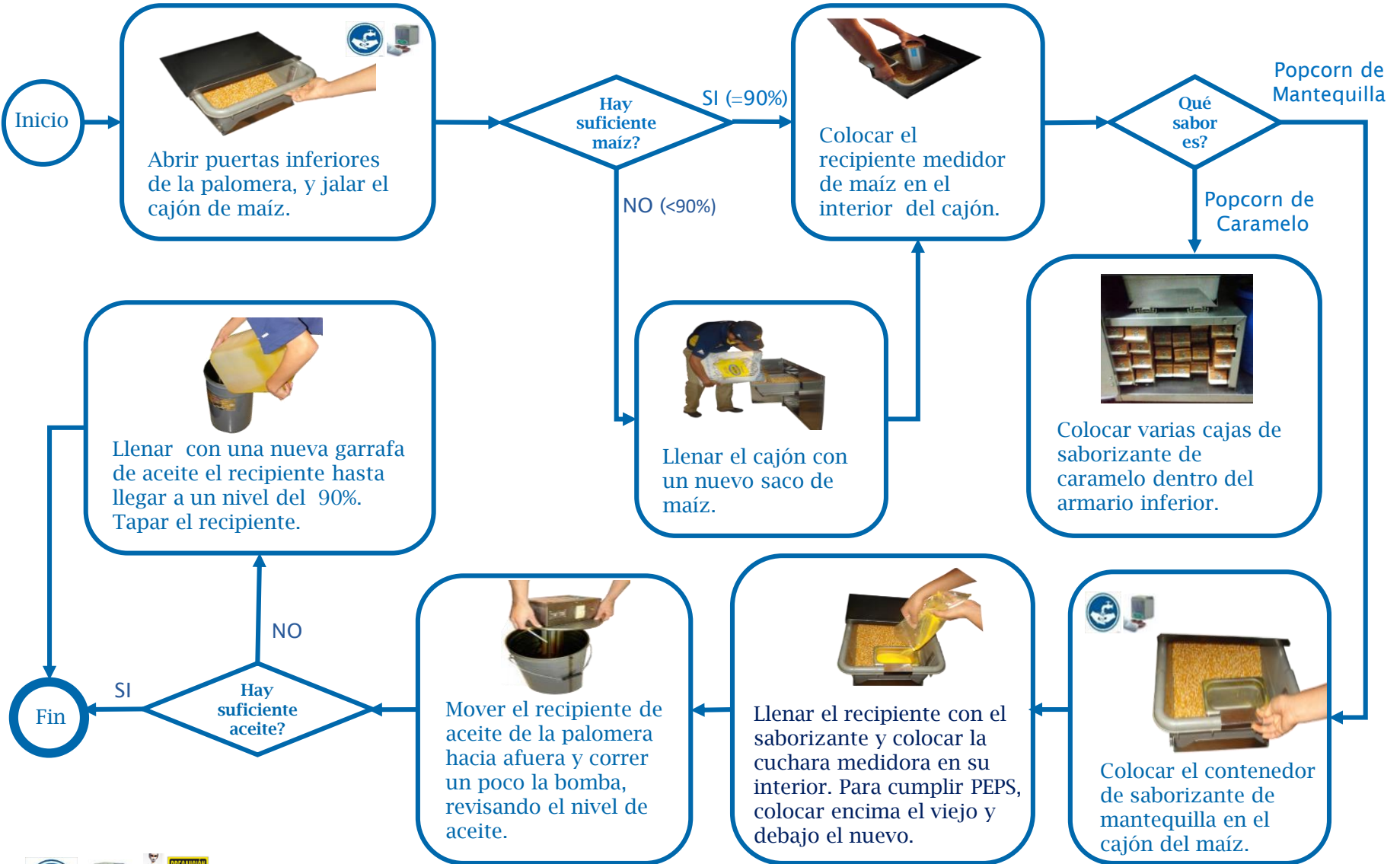
Colocar solución **sanitizante Final Step** en porta cucharón y adicionar hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Colocar el cucharón\* dentro del porta cucharones.



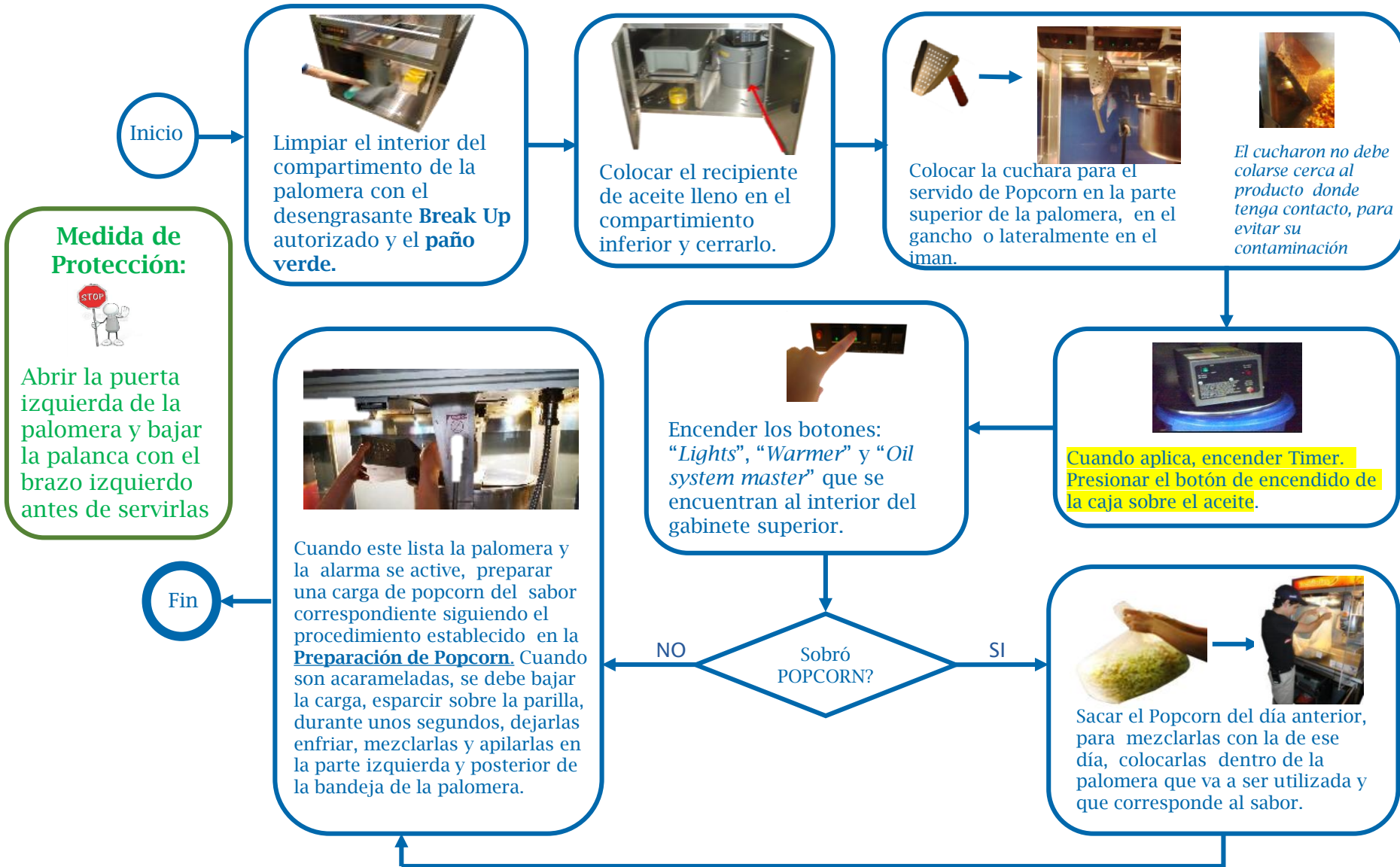
Tomar del dosificador la solución **Sanitizante Final Step** en un recipiente limpio pequeño, sólo la cantidad necesaria (este recipiente debe ser de uso exclusivo para el sanitizante). Colocar el porta cucharón en el dispensador de refrescos.



\* El cucharón debe permanecer inmerso en solución de sanitizante en el porta-cucharón. Esta solución debe cambiarse cada 3 horas y el porta-cucharón lavarse tres (3) veces durante la operación.



Cuando aparezca del símbolo de lavado de manos y desinfección, se refiere a que debemos tener las manos limpias para realizar el proceso.



Solamente se habilitan las palomeras que se van a utilizar de acuerdo a la afluencia esperada, y deben ser las que se encuentran en posición central, las palomeras que no van a utilizarse deben tener prendida la luz.

Inicio



Lavar y sanitizar las manos, si se han ensuciado en las actividades anteriores de la habilitación.



Si la rejilla se encuentra sucia, sacar la rejilla de la bandeja de goteo y lavarla siguiendo la **Técnica de Lavado de Utensilios**, usar un cepillo para retirar acumulaciones de jarabe (Solo si esta actividad no fue realizada en la limpieza preoperativa).

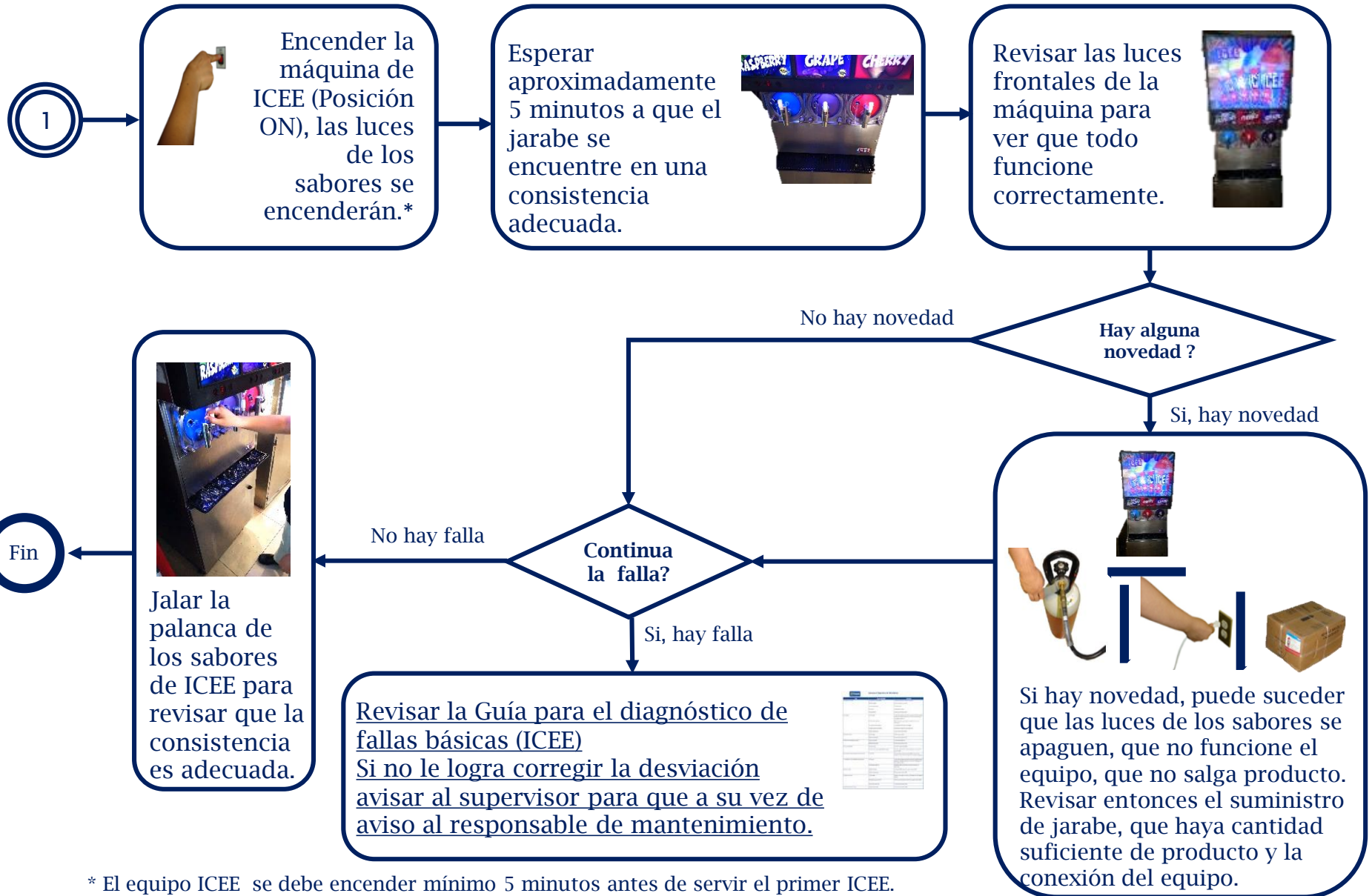
1



Limpiar el exterior de la máquina con **Sanitizante Final Step** y paño verde.



Colocar una cama de hielo en la parte inferior sobre la bandeja de goteo para evitar que el jarabe se adhiera a la superficie). Colocar la rejilla o bandeja de goteo en la máquina ICEE.



\* El equipo ICEE se debe encender mínimo 5 minutos antes de servir el primer ICEE.



Inicio



Encender el exhibidor de nachos.



Tomar los nachos que quedaron del día anterior y colocarlos en el carrito o en el contenedor.



Tomar el contenedor de nachos porcionados de la cocina.

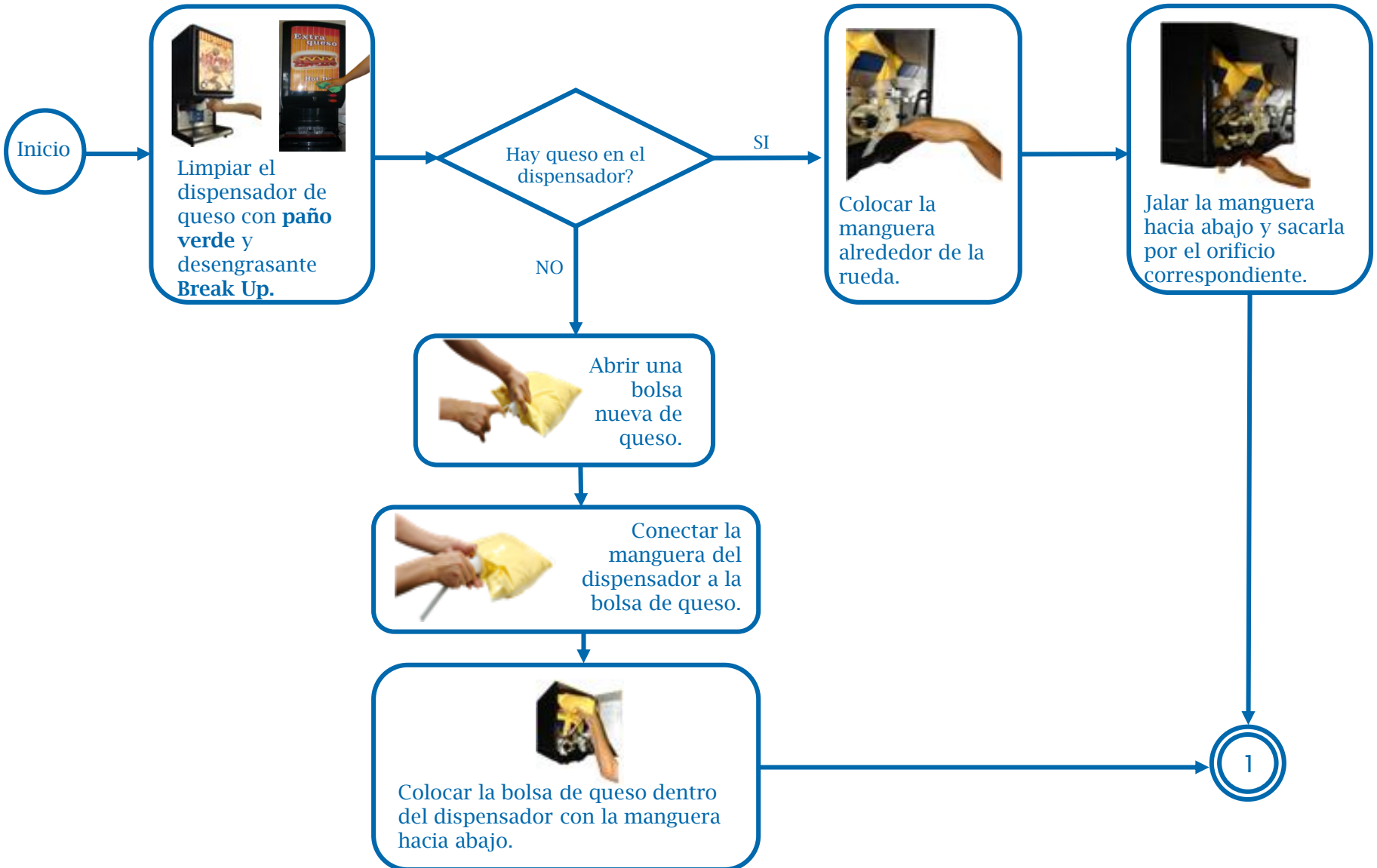
Fin



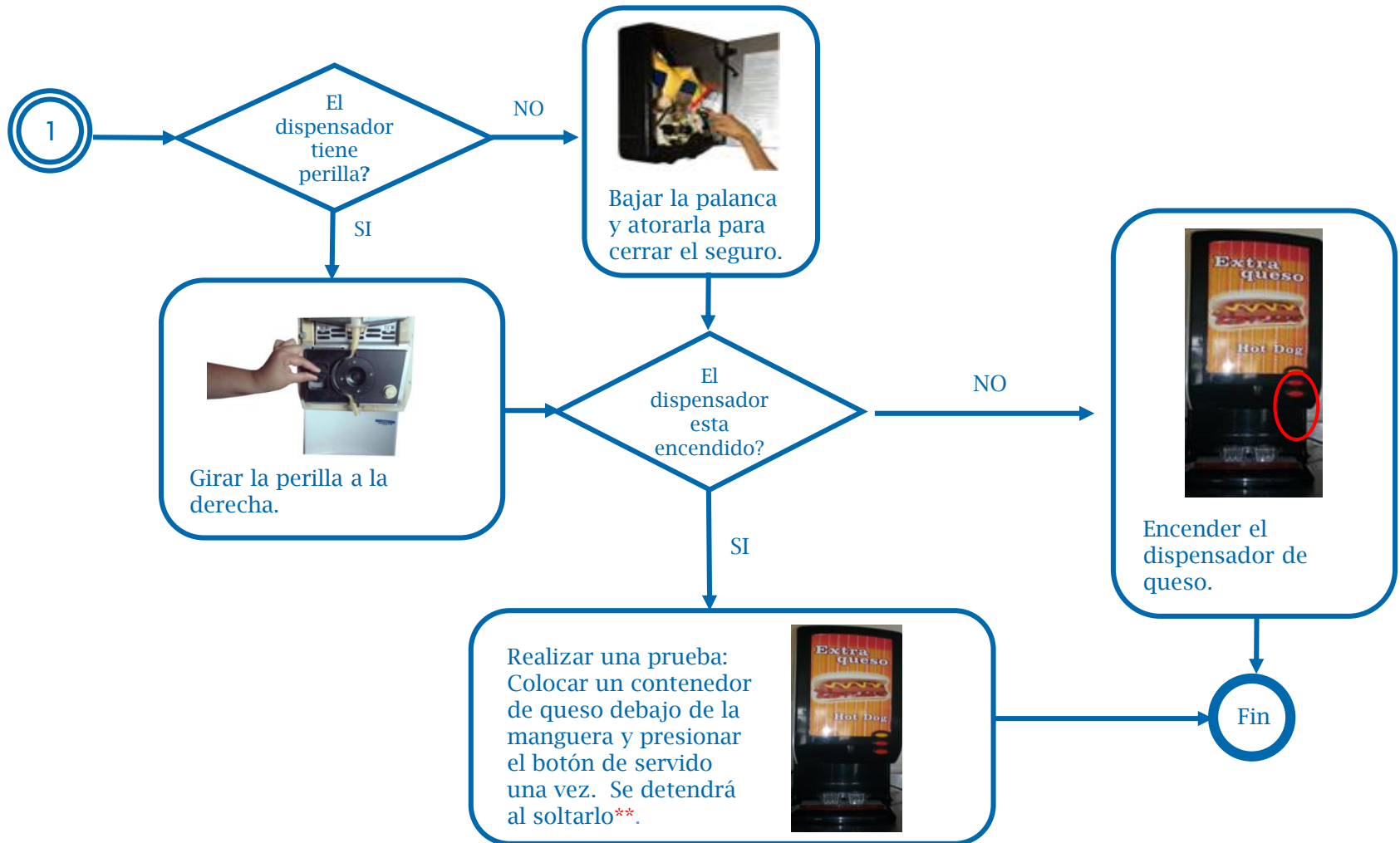
Guardar el contenedor para nachos en la cocina en el lugar asignado.



Introducir los blisters en el exhibidor de nachos de acuerdo al sistema PEPS y al arreglo correspondiente. Cerrar las puertas. Si hay blister del día anterior, estos deben colocarse al frente del exhibidor para servirse primero.







\*\*Al presionar el botón, debe iniciar la salida de queso, si no sucede, notificar al supervisor. Dejar el contenedor de queso debajo de la manguera, esto es por si hay algún derrame durante la operación.



Inicio



Llenar el depósito de agua del calentador de pan a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.



Encender el calentador, colocando el botón en posición de encendido y regular la temperatura a 120° F.



Llevar el pan al calentador y ubicarlo en hilera. Este debe estar cerrado con nudo).

Fin



Cerrar el cajón del calentador de pan.

Abastecer por el lado izquierdo



Usar primero el pan del lado derecho

Cuando se vaya a realizar abastecimiento de pan, ubicarlo en el lado izquierdo. Para su uso, tomar el que se encuentra al lado derecho. Colocar las bolsas de pan cerradas dentro de la bandeja del depósito\*

\*Si sobró pan del día anterior, y no esta duro, dañado, roto o de mal aspecto, se debe colocar primero (hacia el lado derecho), siguiendo el principio de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Colocar la cantidad de pan suficiente de acuerdo a la afluencia de publico, procurando que al final del día no sobre mas de una pieza de pan en cada calentador.



\* En los horarios de baja afluencia colocar la cantidad adecuada,(no mas de tres salchichas), teniendo en cuenta la cantidad de clientes.

No se puede pre-elaborar los Hot Dogs y dejarlos en el calentador de pan.

# Dulcería

## Habilitación de la Olla Bruja

RA-GR-DLCE-PA-04

Inicio



Verter agua dentro de la olla externa de la olla bruja teniendo en cuenta que quede dentro del límite máximo y mínimo.



Incorporar la olla interna dentro de la olla externa, la olla interna ya debe contener el chili con carne.

Girar la perilla al nivel 12 durante 45 minutos. esperar a que hierva el agua esta debe arrojar vapor, y debe alcanzar una temperatura de 75 grados centígrados.



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



Después de hervir el agua, girar la perilla al nivel 6.



**Opción 1:**

Tomar el chili que sobró del día anterior del refrigerador, previamente rotulado y verterlo en la olla interna de la olla bruja.



Fin

**NOTA:** Si sobro chili del día anterior, iniciar la habilitación con la opción 1, si no sobro iniciar la habilitación con la opción 2.

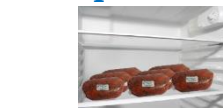


Sobró chili del día anterior?

SI

NO

**Opción 2:**



Tomar el kilo de chili del refrigerador previamente descongelado (este debe tener un proceso de descongelación de 1 día previo a su preparación).

1

1



Realizar un corte en una de las extremidades de la bolsa.  
**Importante:** No debe cortarse totalmente la extremidad para permitir el manejo al momento de vaciar el producto.



Tomar la bolsa y verter totalmente el chili dentro de la olla interna de la olla bruja. **Importante:** El producto debe manipularse con el mismo empaque.

Fin







## ARREGLO VITRINA





Inicio

Diariamente, limpiar la superficie exterior del refrigerador con **pañó verde y Desengrasante Break Up**. Semanalmente, hacer limpieza profunda, de acuerdo al Cronograma de Limpieza.



Abrir el refrigerador , con las llaves del modulo, quitando el candado (Cuando la nevera posee portacandados)

Fin

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 y conectado. Sin goteo, revisar temperatura, registrarla en el **Formato de control de temperatura** correspondiente. No colocar ningún producto diferente a las bebidas (como salchichas), dentro de este refrigerador. En caso de falla reportar al supervisor inmediatamente.



Tiempo aproximado de limpieza 3 minutos\*\*

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



Inicio



Colocar los vasos de refrescos o soda en el lugar correspondiente



Colocar tapas de refresco en el lugar asignado.



Colocar vasos de ICEE.



Colocar tapas tipo domo en el lugar correspondiente.



Acomodar los contenedores de queso, en el lugar asignado, cerca al calentador.



Acomodar los separadores en los compartimientos o en el lugar correspondiente.



Colocar canastas y vasos de Popcorn en el lugar correspondiente.



Colocar (carrizo - pajilla) - cuchara en el lugar correspondiente.



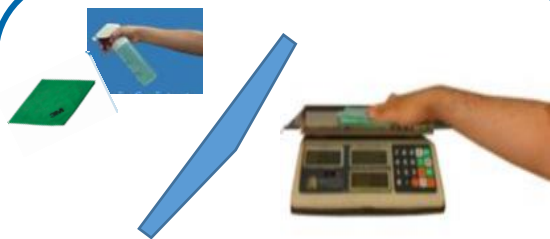
Acomodar los porta hot dogs o charolas cerca al calentador de salchichas, en el lugar asignado.



Almacenar complementos sobrantes en los espacios del módulo.

Fin

Inicio



Limpiar la superficie de la báscula con un **pañó verde**, al cual previamente se le debe haber roceado **Desengrasante**. Incluir parte inferior y laterales.



Levantar el plato de la báscula y limpiar toda la superficie. Incluir la parte superior, inferior y laterales.



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



Prender báscula, presionando el botón ON/OFF.



Tarar la báscula, si se va a utilizar para pesar dulces a granel, colocar una bolsa vacía, y presionar el botón TARE. Esperar a que el display muestre 0.00.

Fin





1

Colocar **desengrasante Break Up** en un balde usando el dosificador.



Colocar agua limpia en un balde con escurridor para trapear.



Aplicar manualmente en el piso el **desengrasante Break Up** dosificado anteriormente.



Trapear el piso del área



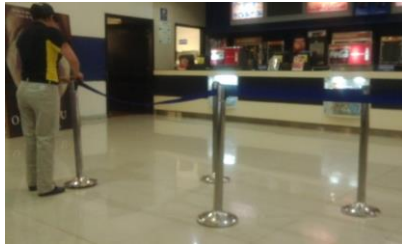
Enjuagar el trapeador dentro del balde y exprimir varias veces hasta eliminar el **desengrasante Break Up** del piso.



Con **limpiavidrios Glance** y **pañó azul** limpiar las pantallas y avisos.



Ubicar las unifilas. Si alguna se encuentra sucia limpiar con limpiador acero inoxidable.



Colocar los avisos correspondientes al ingreso de la Unifila.



Asegurarse que las unifilas queden rectas y alineadas perfectamente



Si aplica, colocar las bandejas para alimentos con el letrero correspondiente.



Fin



Inicio



Recoger la basura que se encuentre en el mostrador y en el módulo y depositarla en la caneca.



Rociar **limpiador de vidrios Glance** al **pañó azul**. Limpiar el punto de venta, la impresora, el detector de billetes falsos y el datáfono/pin pad/terminal punto de venta.



Rociar **limpiador de vidrios Glance** al **pañó azul** y limpiar debajo de todos los equipos del punto de venta.



Rociar y limpiar las superficies del mostrador con desengrasante **Break Up**.



Limpiar debajo del mostrador los cajones e interior con **Glance** y **pañó azul**.



Limpiar cableado de los equipos de punto de venta con **limpiador de vidrios Glance** y **pañó azul**.



Limpiar el mostrador con **sanitizante Final Step** y **pañó verde**.



Secar con **pañó azul** las superficies del mostrador.

1





1



Jalar la puerta del compartimiento del POS. Presionar botón para encender y cerrar puerta.



Abrir tapa de impresora y revisar que se cuente con dos rollos de papel de repuesto.



Si se debe cambiar el papel, sacar el carrete vacío y tomar un rollo nuevo.



Despegar el extremo del rollo con cuidado de no romperlo.



Encender la pantalla de display de acuerdo a la etiqueta del gabinete y encender la CPU para pasar las imágenes en el display.



Verificar que el terminal punto de venta/pin-pad este encendido y funcionando correctamente.



Cuando aplica, revisar que el detector de billetes este conectado y funcionando. O tener esfero detector.



Introducir el nuevo rollo y dejar una parte del extremo del papel fuera del orificio de la impresora. Cerrar la impresora y encenderla, cuando aplica.



Encender la CPU para pasar las imágenes en el display



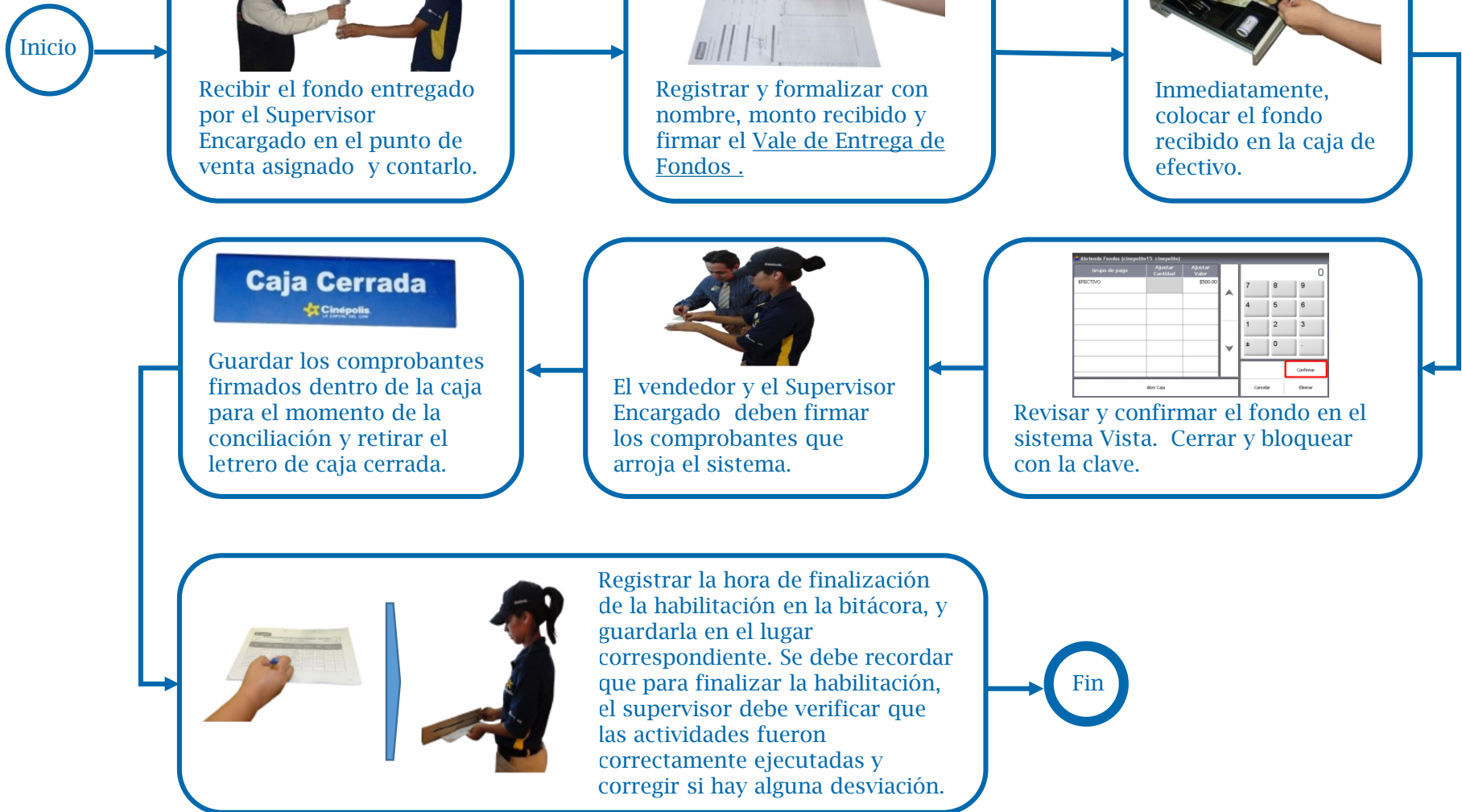
El supervisor encargado valida, llena el formato, verifica y retroalimenta.

Fin

*\* Políticas*



El acceso a los puntos de venta de dulcería y alimentos solo está permitido a **Vendedores**, personal administrativo y personal autorizado por la Gerencia para realizar actividades especiales.





Popcorn

## INGREDIENTES Y CANTIDADES

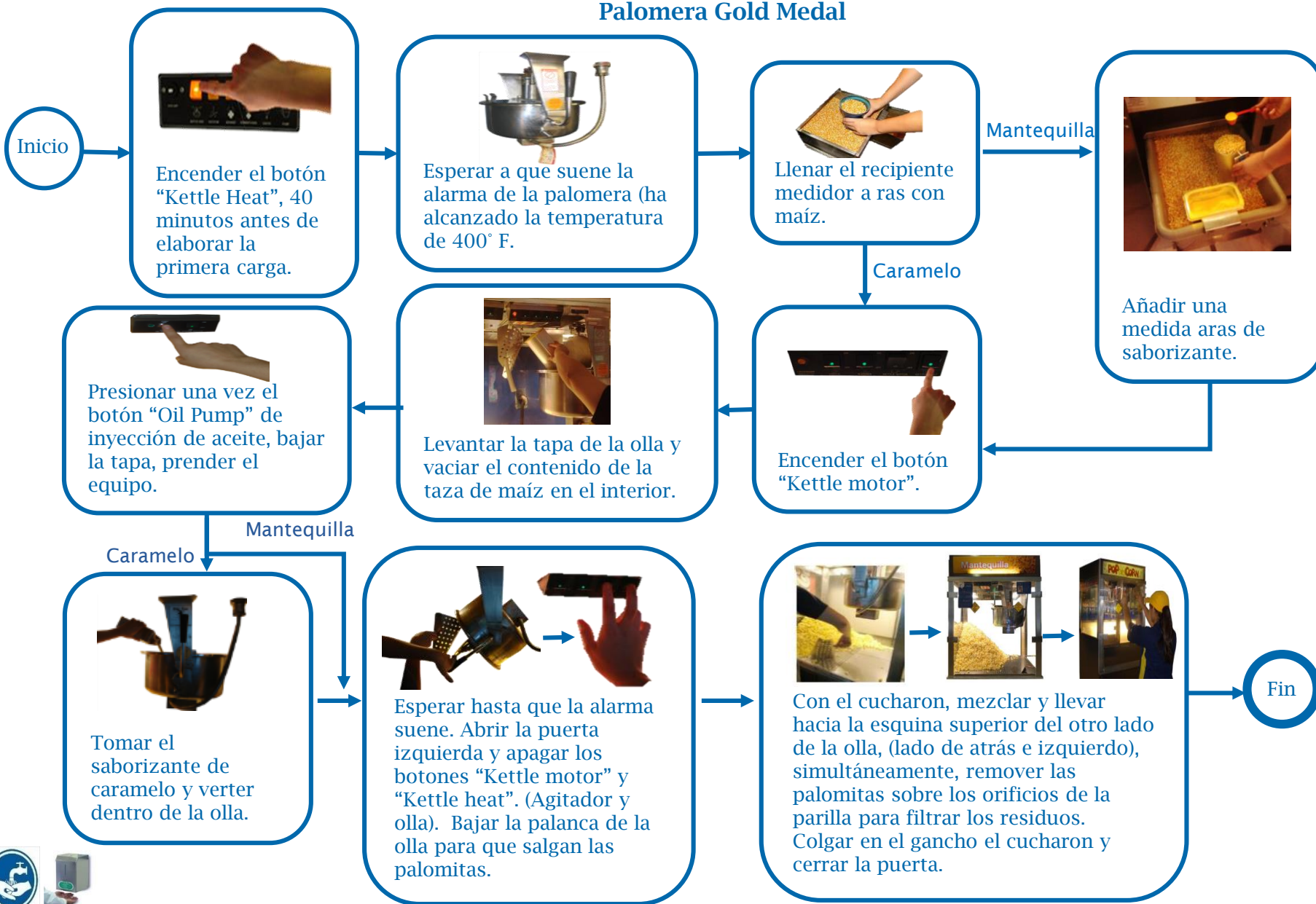
| MATERIA PRIMA / PRODUCTO | MAÍZ  |       | ACEITE VEGETAL |        | SABORIZANTE MANTEQUILLA |       | SABORIZANTE GLAZE POP |       |
|--------------------------|-------|-------|----------------|--------|-------------------------|-------|-----------------------|-------|
|                          | 16 oz | 32 oz | 16 oz          | 32 oz  | 16 oz                   | 32 oz | 16 oz                 | 32 oz |
| POPCORN DE MANTEQUILLA   | 400 g | 900 g | 125 ml         | 250 ml | 15 g                    | 30 g  | ----                  | ----  |
| POP CORN DE CARAMELO     | 400 g | 900 g | 150 ml         | 300 ml | ----                    | ----  | 397 g                 | 794 g |

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor



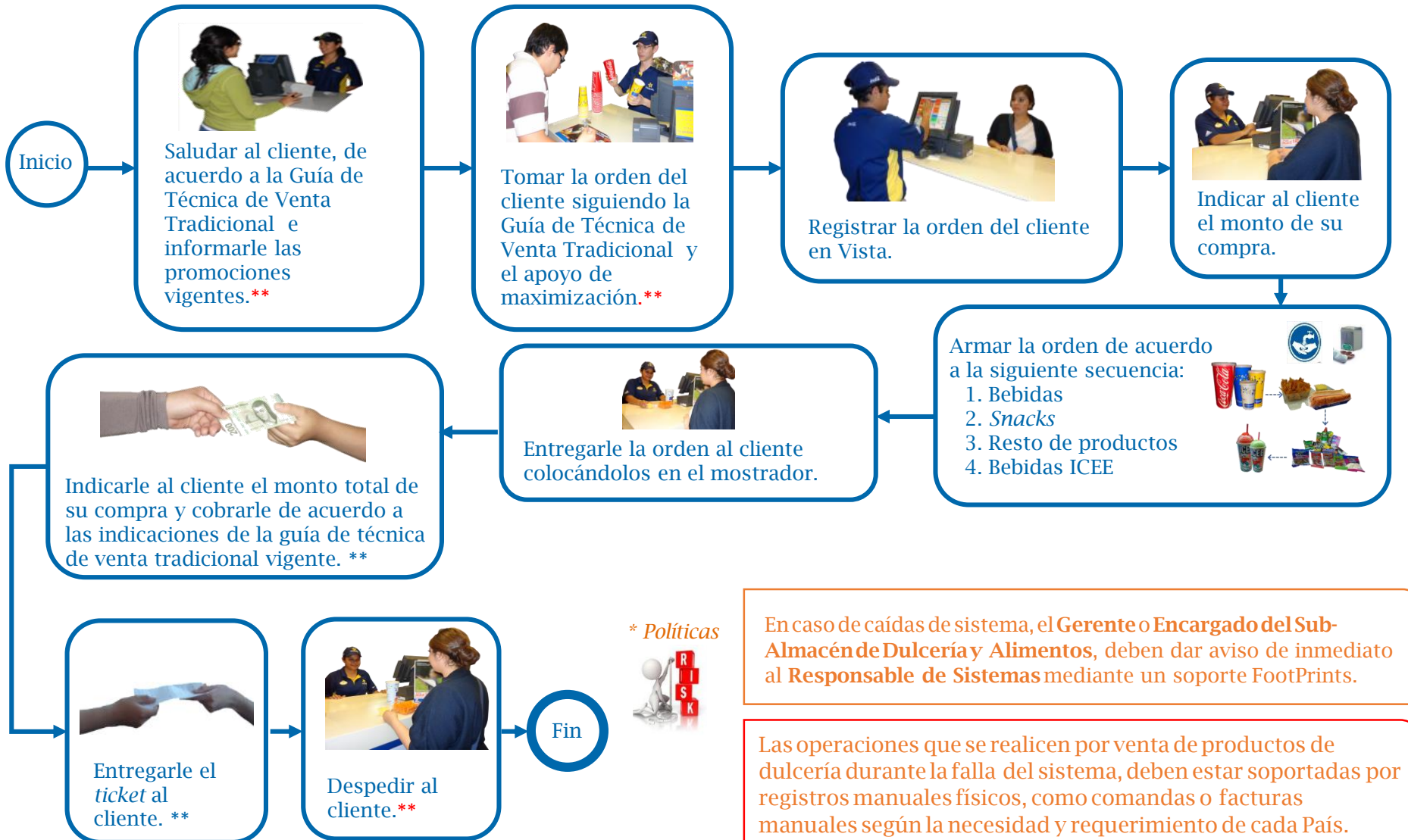
### Palomera Gold Medal





Venta





\* Políticas



En caso de caídas de sistema, el **Gerente** o **Encargado del Sub-Almacén de Dulcería y Alimentos**, deben dar aviso de inmediato al **Responsable de Sistemas** mediante un soporte FootPrints.

Las operaciones que se realicen por venta de productos de dulcería durante la falla del sistema, deben estar soportadas por registros manuales físicos, como comandas o facturas manuales según la necesidad y requerimiento de cada País.

\*\*Ver Guía Técnica de Venta Tradicional y Apoyo de Maximización para Dulcería.



Efectivo



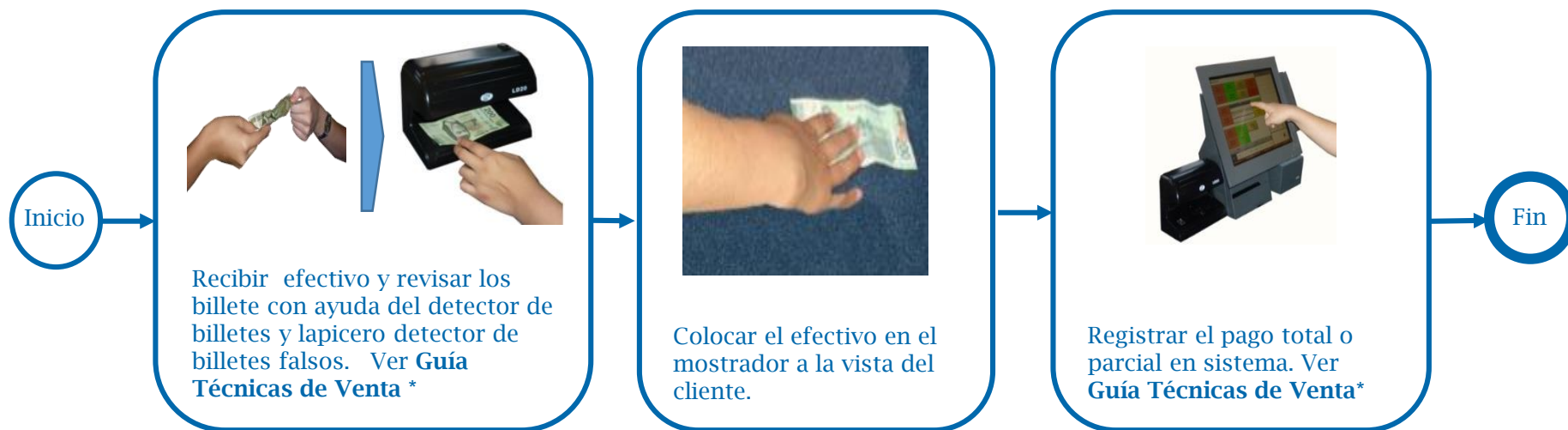
Tarjeta de  
crédito/débito/ debito  
/clave/ chip



Puntos Club Cinépolis



Cinecard





Inicio



Solicitar al cliente tarjeta bancaria



Pedir al cliente una identificación oficial Panamá: (CI), Cedula de identidad Personal , o pasaporte en caso de extranjero.



Verificar que la tarjeta se encuentre en perfecto estado.



Revisar los mensajes de la pantalla del datafono:  
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 datafono. Si es de chip, hacerlo con el frente hacia arriba y el chip al fondo. Si es de banda, deslizarla.



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 terminal punto de venta. 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.

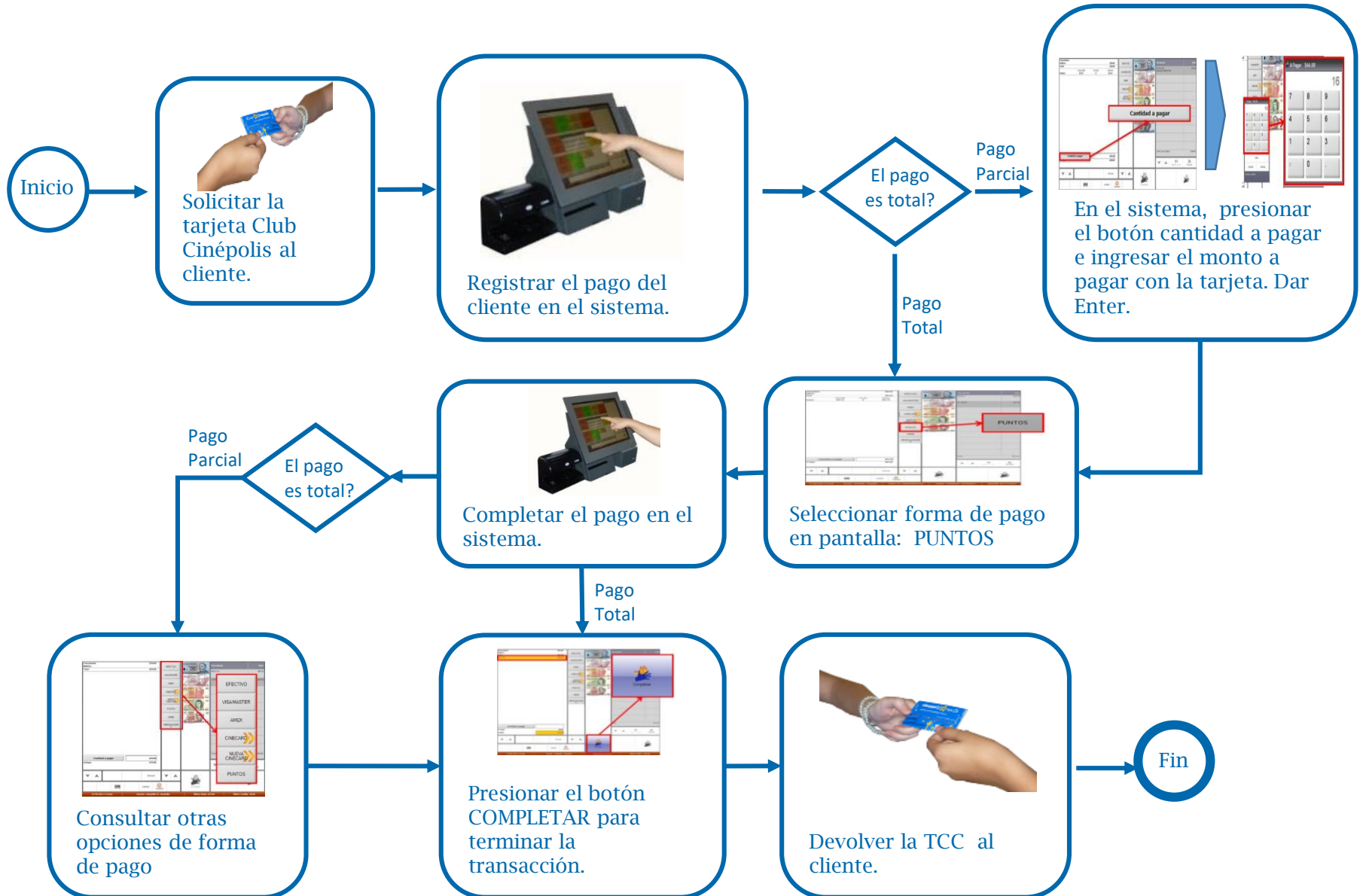


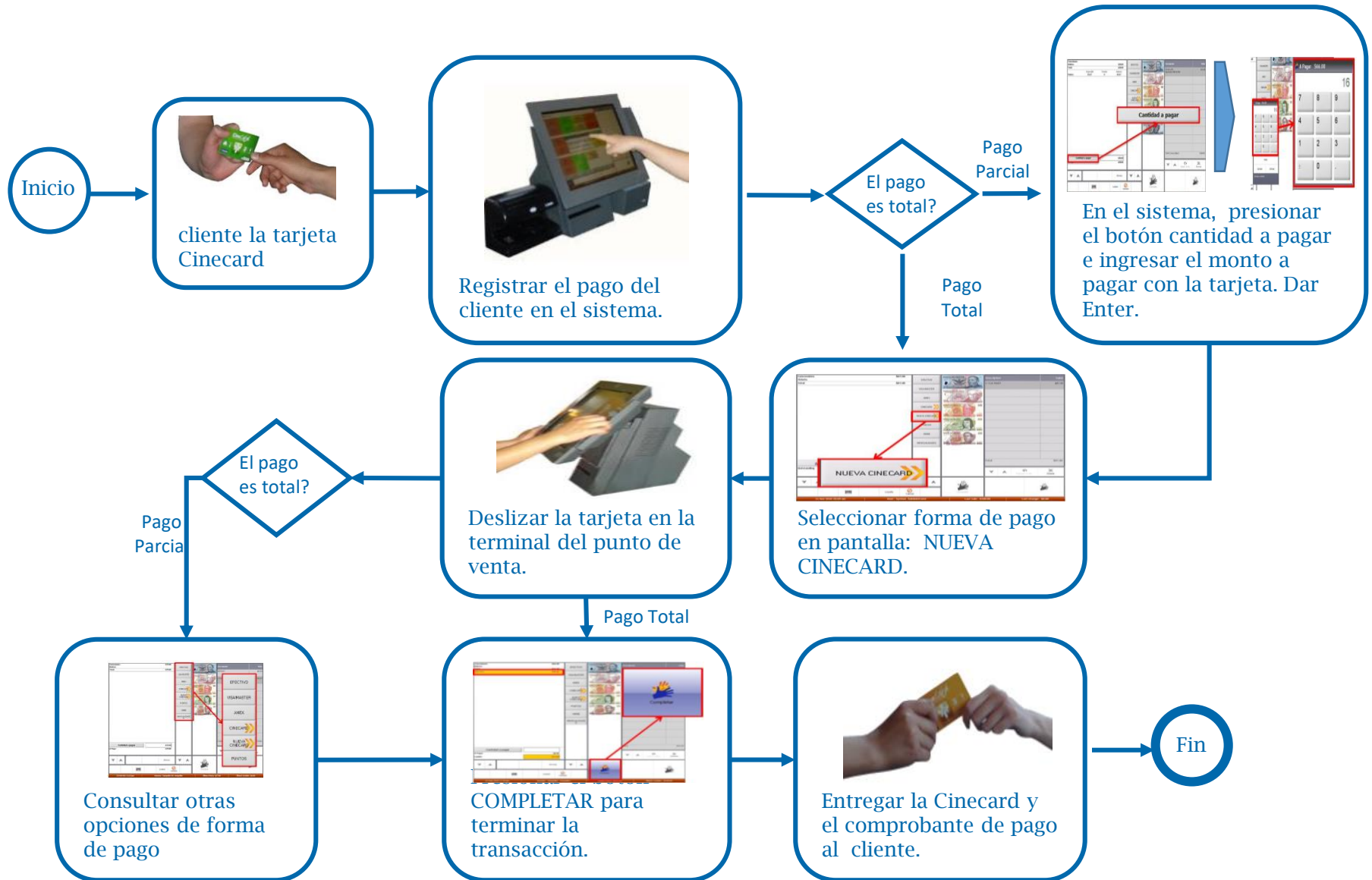
Hacer firmar el voucher original al cliente.



Guardar el voucher original debajo dentro la caja de efectivo.

Fin









ACTIVIDADES IMPORTANTES DURANTE LA OPERACION



Abastecimiento  
del Negocio



Recuperación de  
Fondos



Retiros de Efectivo



Cambio de Turno



Inicio



**Bebidas.** Reabastecer durante la operación las veces necesarias, teniendo las bebidas suficientes en el refrigerador. En el fondo las nuevas y al frente las frías.



**Depósito de Hielo.** Revisarlo y asegurar que se encuentre con cantidad al 90%, abasteciéndolo según lo indicado en la Habilitación de Sistema Fountain,



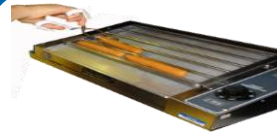
**Sistema Fountain Refrescos.** Monitorear la cantidad de jarabe y dióxido de carbono, previniendo que el producto se acabe durante la operación.



**Calentador de Queso.** Cuando aplique, mantener dos bolsas de reserva de queso en la parte superior. De lo contrario, utilizar el otro dispensador de queso hasta que el producto este caliente, en la Habilitación del dispensador de queso.



**Calentador de Nachos.** Abastecer nachos colocando en la parte frontal los calientes, asegurar que no este vacío, y abastecer en la parte posterior los nachos nuevos. Ver Habilitación de Nachos.



**Asador de Salchichas.** Colocar de izquierda a derecha y de abajo hacia arriba el producto nuevo. El producto asado, conservarlo en el recipiente con tapa en el calentador de pan. Ver Habilitación Asador Salchichas.



**Calentador de Pan.** Abastecerlo para asegurarse que tenga suficiente de acuerdo a la afluencia de clientes y manteniendo el orden de izquierda a derecha (Tomar el producto de la derecha). Ver Habilitación del Calentador de Pan.



**Crispetas, Conchitas o Popcorn:** En caso de ser necesario preparar más producto, as, ver la Preparación de palomitas. Contar siempre con el mínimo de dos cargas de maíz al nivel de la tolva, y si se encuentran en proceso estar atentos al sonido de la alarma para evitar merma.

1



1



**Abastecimiento Palomera.** Revisar las palomeras y en caso de ser necesario abastecer maíz, saborizante o aceite de acuerdo a la Habilitación de Palomeras.



**Charolas para Hot Dogs.** Garantizar el suficiente abastecimiento de charolas necesarias para la afluencia de público, estas deben ser almacenadas en bolsa plástica.



Si es necesario solicitar al Supervisor Encargado los complementos, productos o insumos. El encargado debe estar atento a las necesidades de reabastecimiento.



**Piso.** Barrer el piso del área y con un recogedor, colocar la basura en el bote. Evitar la acumulación de palomitas. Depositar en las canecas ubicadas. Pasar traperero y usar **desengrasante Break Up**, cuando el piso este engrasado.



**Superficies.** Limpiar las superficies, incluyendo el mostrador, el goteo del queso, las moronas de los nachos, el chile cuando aplica. Mantener las áreas limpias y ordenadas, sin utilizar servilletas de papel.



**Sistema Fountain ICEE.** monitorear la cantidad de jarabe y dióxido de carbono y en caso de ser necesario abastecer el jarabe y dióxido de carbono del sistema ICEE, de acuerdo a la Habilitación del Sistema Fountain- ICCE



**Lavado y uso de paños.** Si hay paños muy sucios, cambiarlos o lavarlos de acuerdo a lo indicado en el **Lavado y Uso de Paños** Debe hacerse en momentos de baja afluencia.

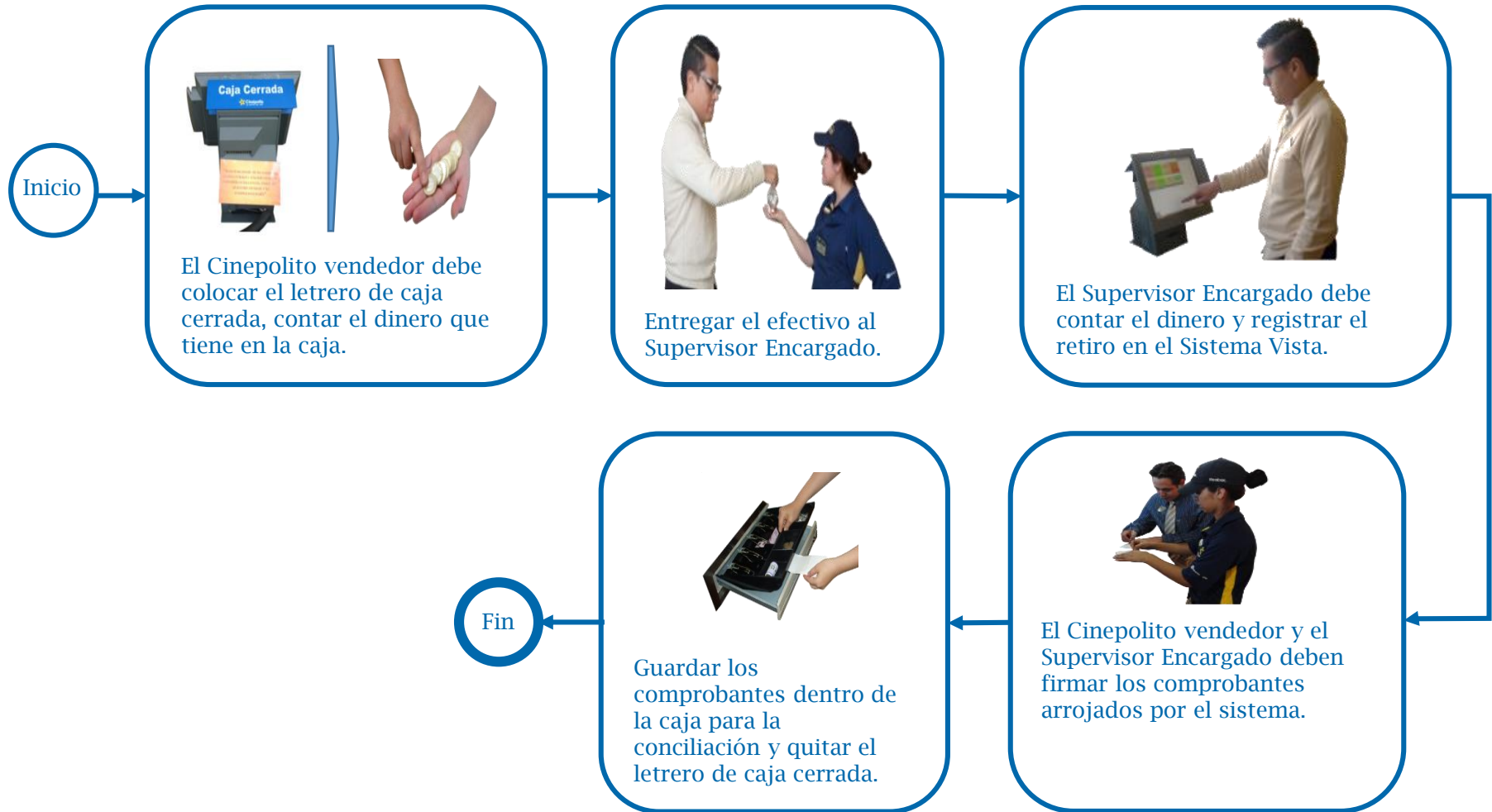
Fin

\* Políticas



Las operaciones de entradas y salidas, así como abastecimiento y reabastecimiento de productos de dulcería y alimentos entre el almacén y los Sub-almacenes se deben registrar en el sistema POS, por el **Encargado del almacén**, debiendo firmar los involucrados los reportes correspondientes.

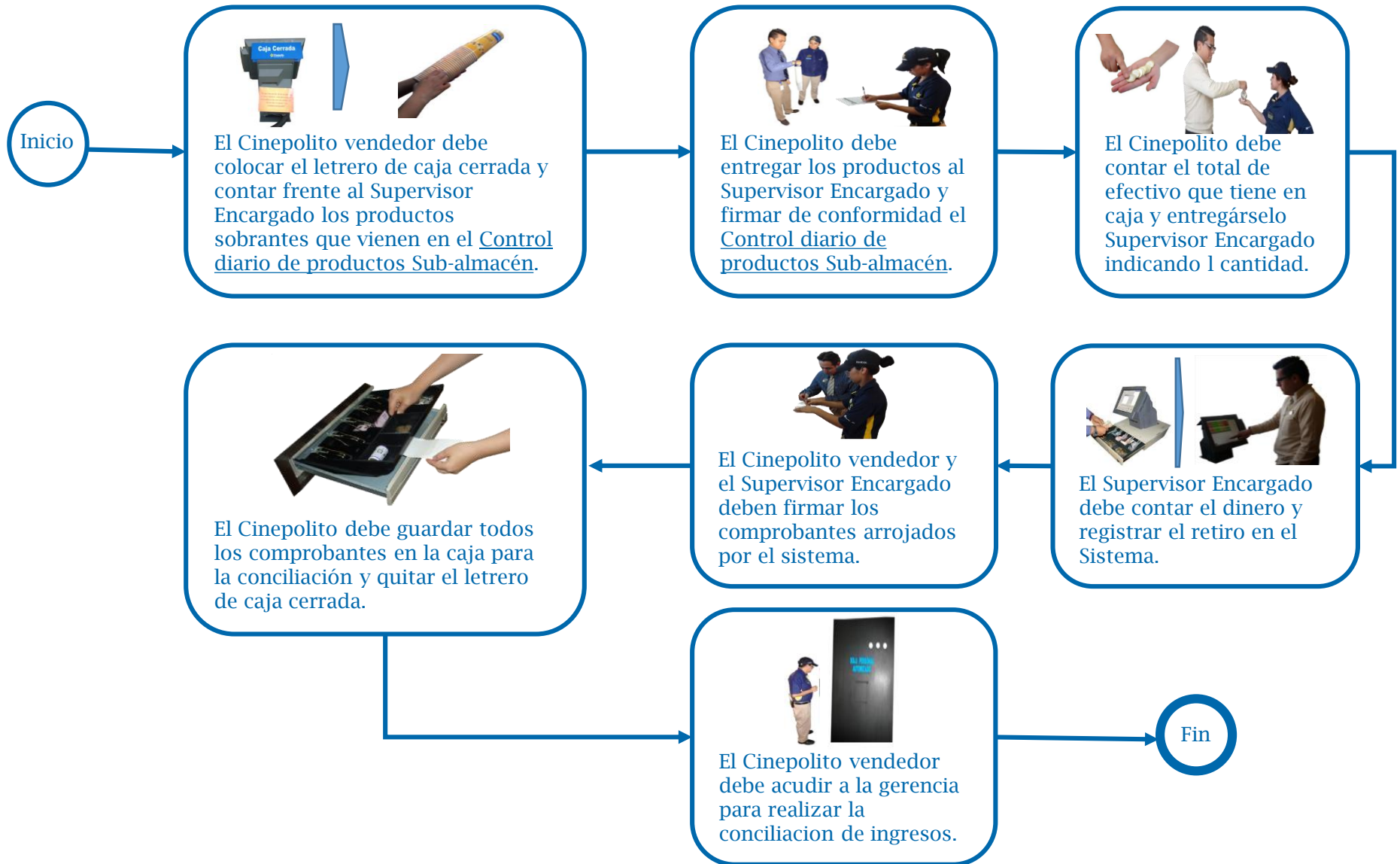




\* Políticas



Los retiros de efectivo en punto de venta deben contar con un ticket emitido por el sistema POS, firmado por quien retira y el vendedor de taquilla, apegándose a lo establecido en la **POL de Operación de Ingresos y Valores Internacional** vigente.



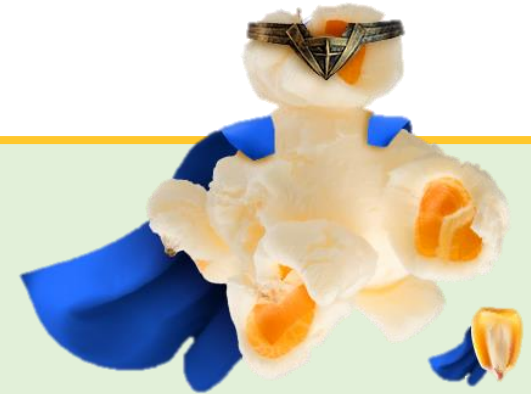


**Salida a Descanso:** Las salidas a descanso no deben realizarse en horas de alta afluencia. No se debe enviar simultáneamente a más de 2 personas en el área para que el tiempo en filas no aumente.





# INHABILITACION



- La inhabilitación de la dulcería, son las actividades que se realizan para garantizar la conservación adecuada e inocua de los alimentos que han quedado de la operación diaria, la preservación adecuada de los equipos y utensilios y el orden en toda el área.
- Estas actividades deben realizarse en el orden y con la metodología en que se encuentra descrita en este documento y en la bitácora de inhabilitación de dulcería.
- La inhabilitación debe realizarse por el Cinepolito de turno en la dulcería.

**PRECAUCIÓN**  
APLICACIÓN  
DE BPM





Cierre de Punto de venta



Inicio Inhabilitación



punto de venta



Complementos



Palomeras



Equipo ICEE



Asador de salchichas



Olla Bruja



Calentador de Pan



Exhibidor de Nachos



Dispensador de Queso



Bascula



Chilera



Sistema  
Fountain



Refrigerador de  
Bebidas



Congelador de  
Helados



Congeladores



Carro  
Transportador de  
Hielo



Fabrica de  
Hielo



Carro de  
Servicio



Kit de Venta



Áreas Generales

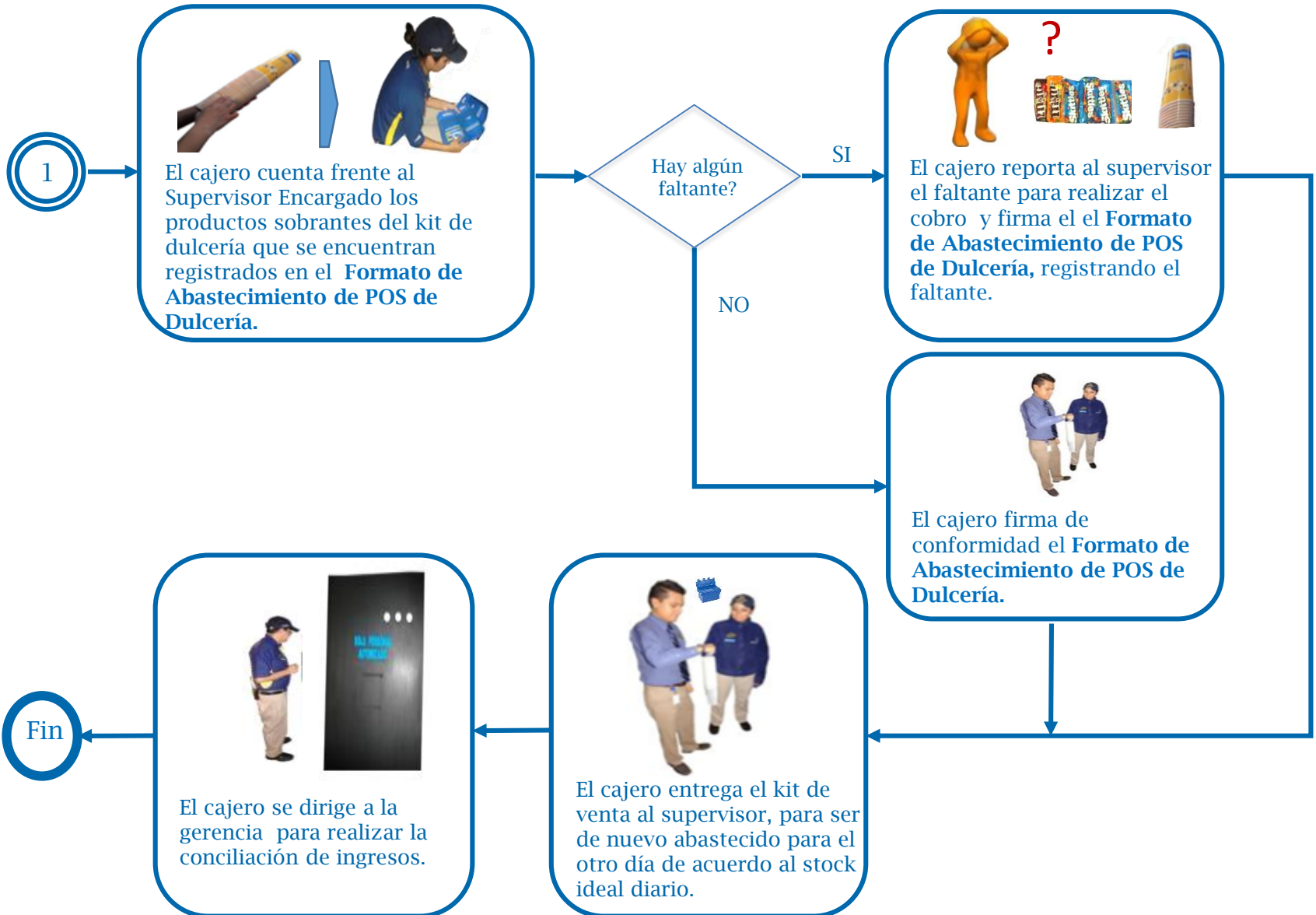


\* Política

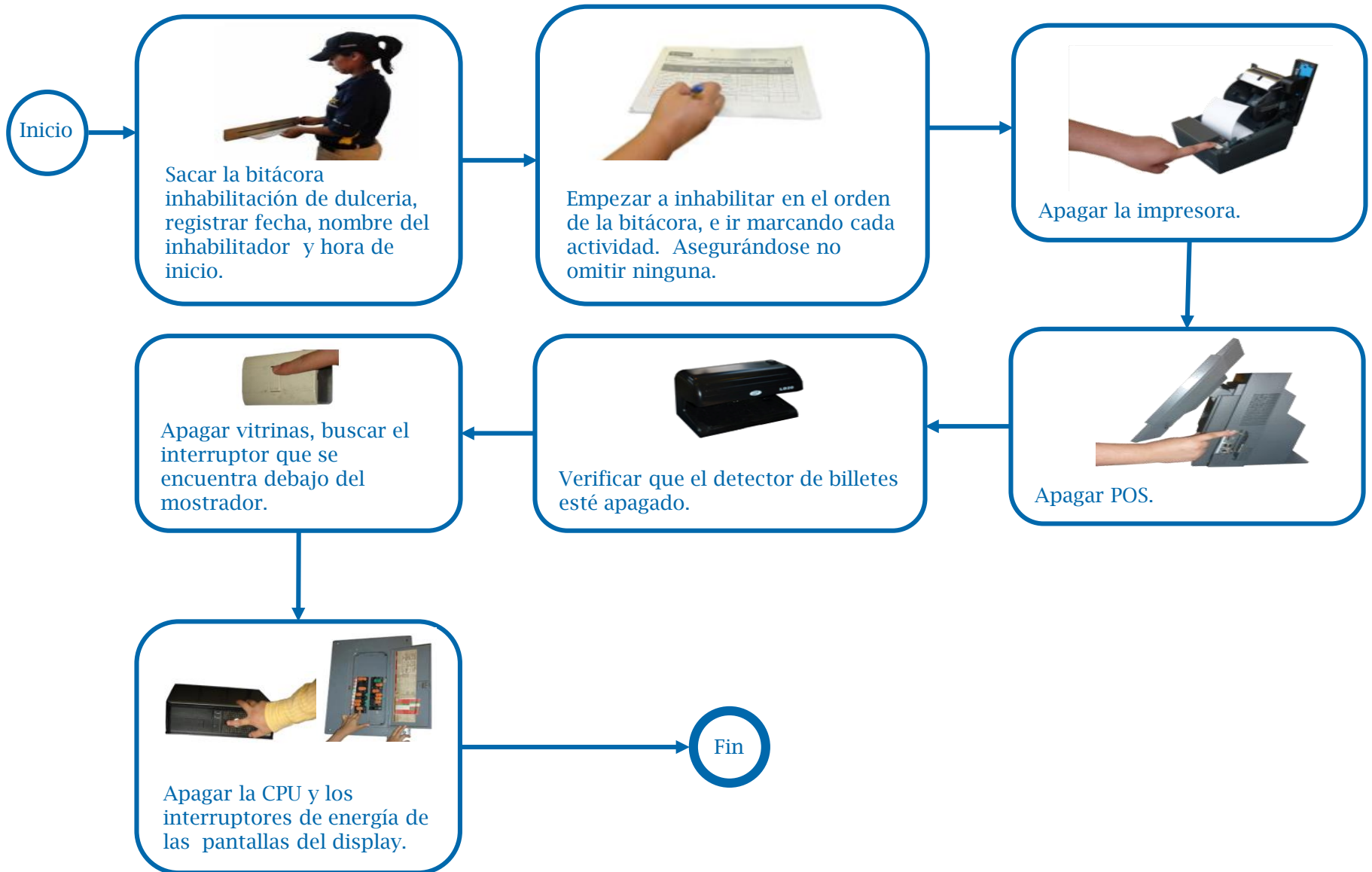


Los conjuntos deben contar con la documentación soporte de las operaciones que soporten el Control Interno ya sean diarias, semanales y mensuales para cualquier evaluación y/o aclaración con el **Auditor RA** o **Gerente Regional**.

\*El cierre de punto de venta lo realiza el Cinépolito Vendedor y el supervisor encargado.







Inicio



Rociar **limpiavidrios Glance** al **pañó azul**. Limpiar el punto de venta, la impresora, el detector de billetes, y el datafono.



Rociar **limpiavidrios Glance** al **pañó azul**. Y limpiar debajo de todos los equipos del punto de venta.



Limpiar el cableado de los equipos del punto de venta con limpiador de vidrios y **pañó azul**



Limpiar el mostrador con **Break Up** **pañó azul**.



Limpiar las gavetas e interior del mostrador con **limpiador de vidrios** y **pañó azul**.



Limpiar el espacio donde se encuentra la caja de efectivo con **limpiador de vidrios Glance** y **pañó azul**.



Limpiar el mostrador con **sanitizante Final Step** y **pañó verde**, dejar secar al aire.

Fin



Inicio



Guardar tapas y vasos dentro de las bolsas (mangas) plásticas en el subalmacen de dulcería.



Guardar domos, vasos y pajillas y las cucharas de ICEE en el subalmacen.



Retirar las canastas de palomita, y entregar al supervisor, y guardar en el subalmacen dentro de bolsa plástica. Los porta hot dogs calientes o charolas de hot dog, y contenedores de queso en bolsa y dentro del subalmacén. No debe quedar ningún complemento en las áreas de dulcería.

Fin



Guardar bandejas (charolas) de servicio en el lugar correspondiente. Si se encuentran sucias, llevarlas a la cocina para su lavado, y si se encuentran limpias, dejarlas en la cocina, en el lugar asignado para charolas limpias.



Inicio

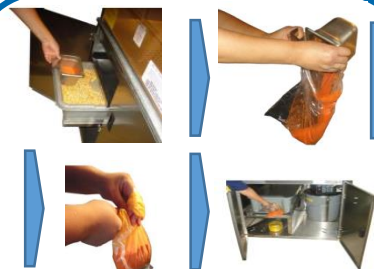


Apagar todos los botones que estén encendidos.

Sobra Pop Corn?

No

si



Sacar el saborizante del contenedor, guardarlo en bolsa plástica, cerrar con nudo y guardar en compartimiento interior de la palomera.



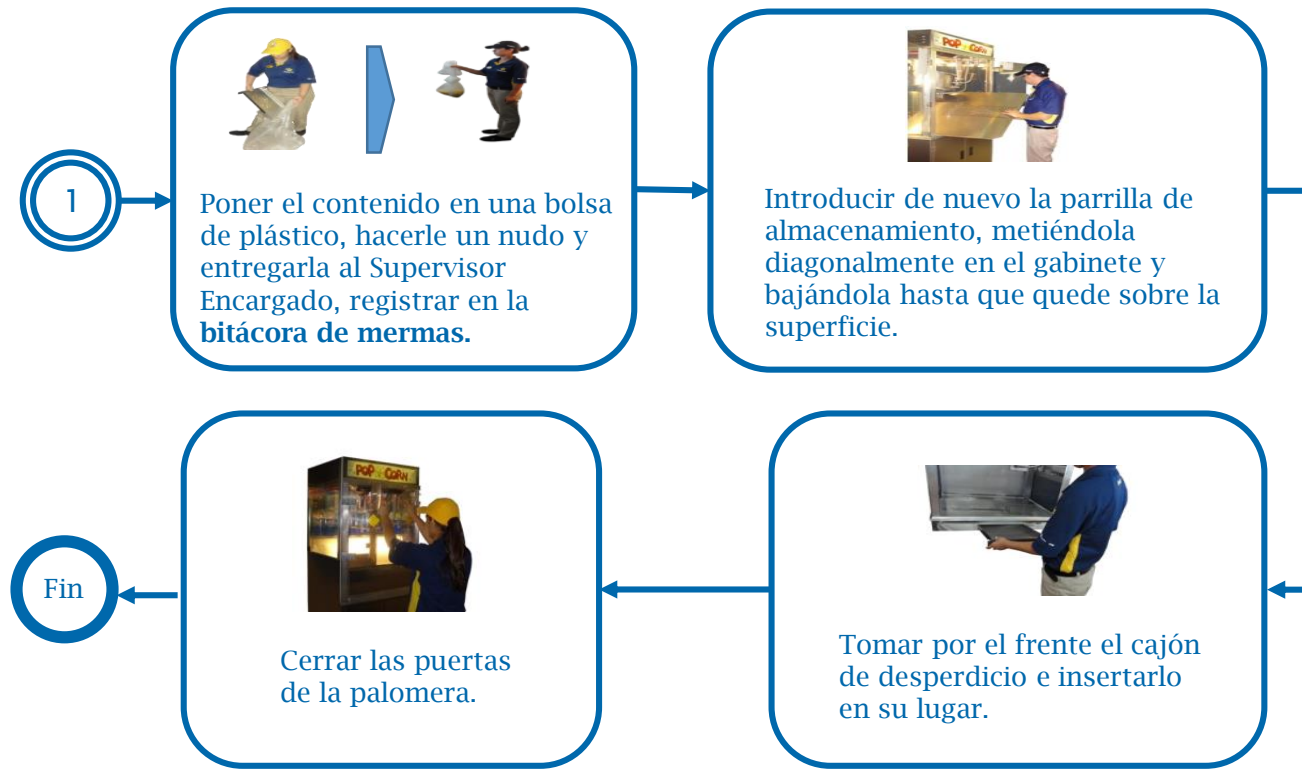
Llevar a la cocina el cucharon para palomitas, la cuchara medidora del saborizante y el contenedor de maíz para lavado y sanitización.



Con la ayuda del cucharon, poner las palomitas en una bolsa de plástico, sacar la mayor parte del aire y amarrarla. Almacenar en el lugar asignado. La bolsa solo debe ser utilizada dos veces y desecharla.



Retirar la parrilla y colocarla a un lado. Abrir las puertas inferiores de la palomera, sacar el cajón de desperdicio y con una brocha limpiar toda la superficie, desplazando los residuos al centro, y asegurando que caigan al cajón de desperdicio.



\* Políticas



Se consideran mermas de productos de dulcería y alimentos los siguientes casos: devoluciones del cliente de producto que no esté empacado y sellado, producto roto, en descomposición y dañado dentro de la operación, las cuales deben ser registradas en bitácora de mermas diariamente.

El registro de las mermas de productos de dulcería y alimentos se debe realizar en la bitácora autorizada F-DCPC-01, la cual debe contener nombre y firma de quien valida, del **Encargado de Sub-Almacén de Dulcería y Alimentos**, además de la autorización y firma del **Responsable del Conjunto**, así mismo debe contar con soporte documental o visual adicional acorde a leyes y regulaciones del país.

El registro de merma de productos de dulcería y alimentos en el sistema punto de venta debe realizarse en el día que ocurra y antes del cierre de día.

Inicio → Semanalmente



Sacar de la palomera el cajón de maíz y vaciar el cajón del maíz en una bolsa plástica.



Llevar el cajón al lavaplatos mas cercano y lavar con **Break Up** y restregar con esponja.



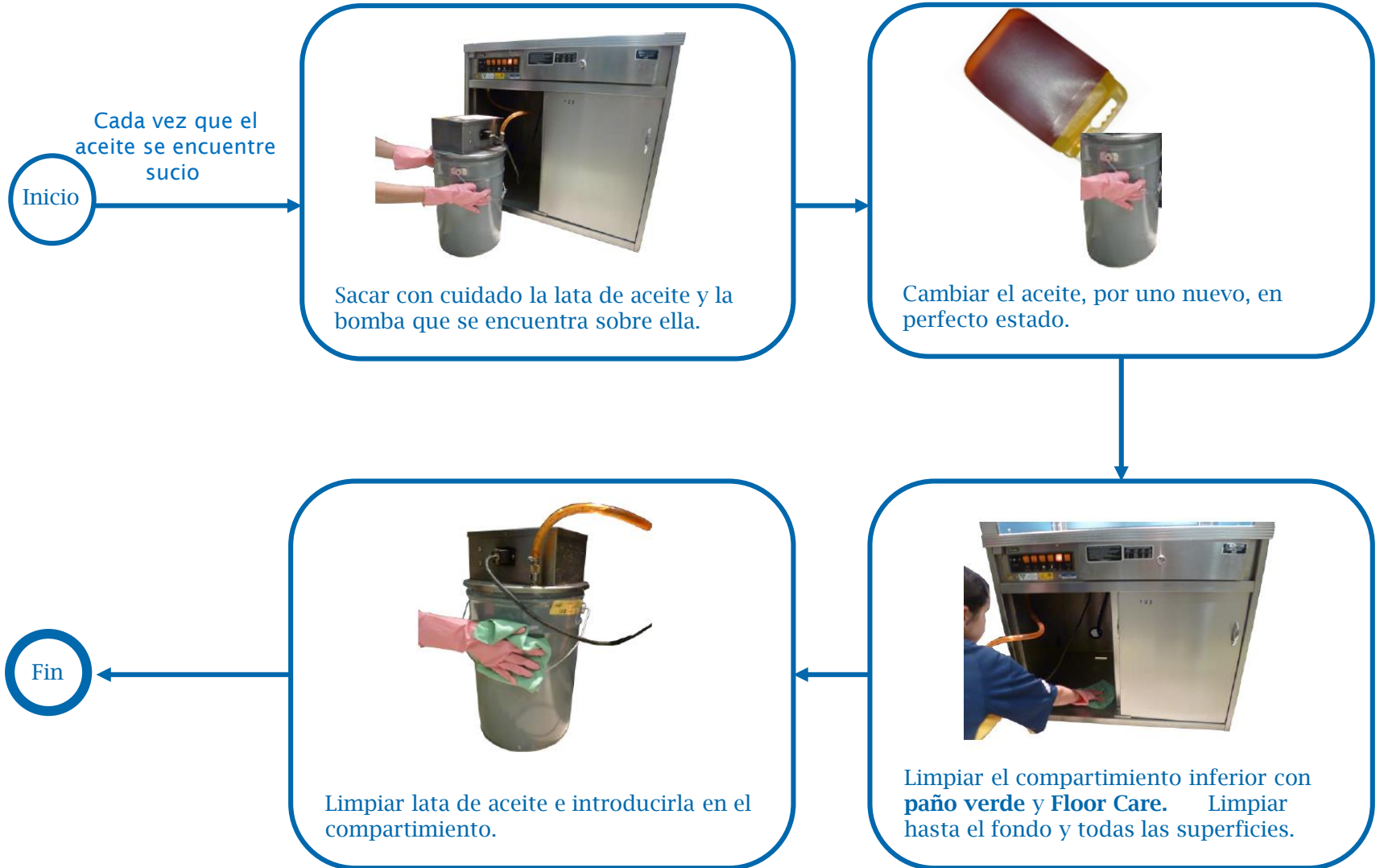
Cuando este seco, vaciar maíz de la bolsa de plástico en el cajón, y colocarlo en su lugar.



Aplicar sanitizante **Final Step** en el cajón de maíz y dejar secar al aire.

← Fin







**Guantes de Protección.**  
Guantes para altas temperaturas, 50 cm de largo.



**Gafas de Seguridad Industrial** Montura, patillas y oculares en policarbonato y protección lateral monobloque.



**Delantal Plástico.**  
Delantal plástico impermeable, con peto, y talle largo.



**Fibras para Limpieza.**



**Brocha para Cocina y Cepillo Alargado.** Brocha Ancha, de mango plástico.



**Baldes Plásticos.**





1



Insertar nuevamente el cajón en palomera y la parrilla perforada, así mismo colocar una bolsa de plástico sobre ésta.



Poner en encendido el botón "KETTLE MOTOR".



Esperar por 3 minutos. Hasta que este tibio, no debe calentarse, porque se producen vapores peligrosos, **SOLO TIBIARSE\*\*\*** \*\*\*NO DEJE CALENTAR MAS DE ESTA TIEMPO LA OLLA PALOMERA, SI POR DESCUIDO SUCEDE, ESPERE A QUE LA OLLA ALCANCE UNA TEMPERATURA INTERNA DE MÁXIMO 40°C. Poner en posición de apagado el botón "KETTLE HEAT".



Sacar con cuidado la lata de aceite y la bomba que se encuentra en el compartimento inferior, limpiar con un **pañó verde y Break Up** el interior y exterior de éste, la lata de aceite, el exterior de la palomera y la tolva y meter de nuevo la lata y la bomba.

Una vez que la olla palomera se encuentra a 40°C, abra una de las tapas de la palomera y colocar directamente sobre el interior de la olla y del interior de las tapas solución Suma Grill mediante el uso del atomizador previamente llenado y etiquetado y tape la olla. Nunca tener el dosificador en spray, ya que las partículas de producto, son liberadas al aire, y causan daño respiratorio. **NO OLVIDE, VIERTA EN POSICION DE CHORRO EL PRODUCTO CON EL ATOMIZADOR.** Dejar reposar el químico en la olla durante 8 minutos. Asegurarse que la tapa de la olla quede cerrada y esperar a que actúe el químico. Revise con la ayuda de los guantes de alta temperatura que las superficies no se sequen cada 2 minutos, si esto pasa, coloque más Suma Grill hasta que hayan transcurrido los 8 minutos.



Después colocar una tina debajo de la palomera.



Si se colocó **desengrasante Break Up** a los filtros, quitar la tapa de donde se encuentran y colocar en el lavaplatos/pila la tapa del filtro, la del porta-filtro y el porta-filtro.

Quitar la tapa de la olla, girando cada uno de los dos tornillos que la detienen, hasta quitarlos y colocarla en el lavaplatos / pila junto a los tornillos.



2



2



Jalar la palanca de la olla para vaciar el líquido en la tina, Tallar con la fibra verde y la metálica para los puntos negros. Tallar el interior de la olla palomera y de la tapa para remover la suciedad, enjuague la fibra cada que sea necesario, comenzando a tallar por la parte alta de la olla, que son las tapas y así sucesivamente hasta llegar al fondo de la olla.



Tallar el exterior de la olla con fibra verde y **Break Up**.



Limpiar el interior y exterior de la olla con un paño, hasta remover todo exceso de químico.



Rociar sanitizante **Final Step** al interior y exterior de la olla y tallarla con fibra verde para abrillantarla.



Limpiar interior y exterior de la olla con un paño para retirar residuos, rociarle otra vez sanitizante y dejarla secar.



Quitar el tubo de aceite de la tapa de la olla y lavarla con una fibra metálica, fibra negra y **Break Up**, hasta remover toda suciedad.



Tallar el interior del tubo con un cepillo alargado y desengrasante **Break Up** hasta remover suciedad.



Enjuagar la tapa y el tubo de aceite y rociarlos sanitizante.



Lavar la tapa del porta filtro con una fibra verde y **Break Up** y enjuagarlos.



Tallar con cepillo de cerdas suaves las orillas del porta filtro de tela sin tocar la malla.



Enjuagar perfectamente los porta filtros a chorro de agua, sacudirlos y dejarlos escurrir.

3





3



Llevar todas las partes de la palomera al lavaplatos/pila y lavarlas con Break Up y fibra verde.



Tallar la tina con fibra verde y Break Up, enjuagarla, colocar las piezas de la palomera en ella y llevarlas al área donde se encuentran las palomeras.



Limpiar con Break Up y un paño las superficies interiores de la palomera: Base, acrílico, cristales, filtros, parte superior y manguera de la olla.



Quitar la bolsa de plástico de la parrilla perforada y colocar la tolva en el gabinete.



Colocar el tubo de aceite en el orificio de la tapa y girarlo hasta que quede bien fijo y poner la tapa sobre la olla, asegurándola con los tornillos.



Colocar los filtros en su lugar de la palomera.



Limpiar con fibra verde y Break Up el interior de porta filtro.



Poner en posición de apagado el botón "LIGHTS".



Jalar hacia el frente la palomera, cuidando que no se desconecte y usar una escalera para limpiar la parte superior.



Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo con Limpieza de utensilios.

4





4



Limpiar con **desengrasante Break Up** y un paño blanco todas las superficies exteriores de la palomera.



Jalar hacia el frente la palomera, cuidando que no se desconecte y usar una escalera para limpiar la parte superior.

Fin



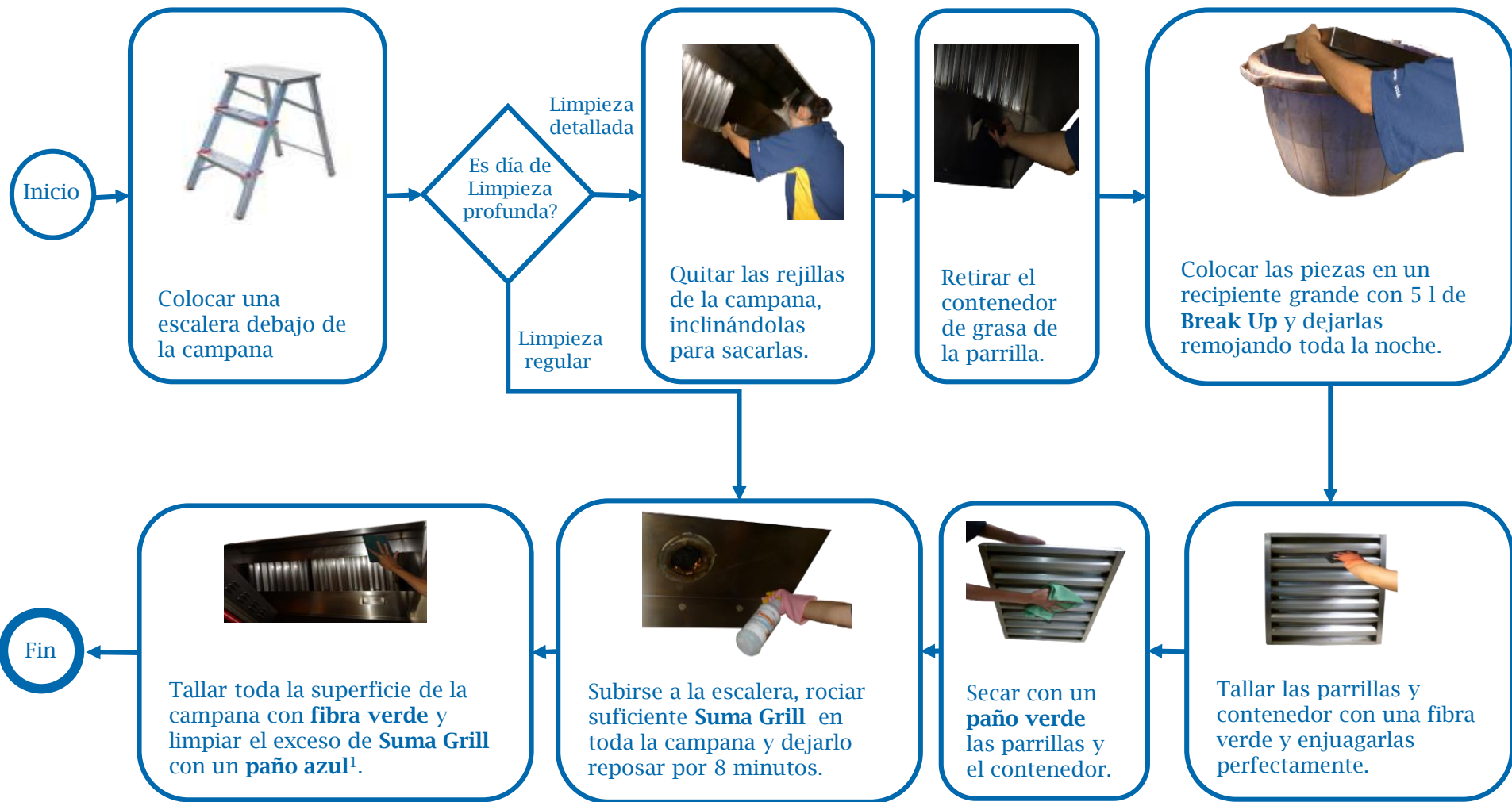
Quitarse los guantes.



Lavar el cucharón, medida de maíz, contenedor y medida de saborizante de acuerdo con Limpieza de utensilios.



La limpieza regular de las campanas extractoras se debe de hacer diariamente y se realiza en 4 ½ minutos aproximadamente. La detallada se realiza en 33 minutos aproximadamente.



<sup>1</sup> Si la campana cuenta con parrillas desmontables y ese día se lavaron, colocarlas inclinándolas un poco hasta insertarlas y también colocar el contenedor para grasa.



Inicio



Abrir la puerta superior del equipo y poner en posición "OFF" el botón de encendido, las luces del equipo deben apagarse. Cerrar la puerta.



Retirar la bandeja de goteo y rejilla y llevarlas al lavaplatos o pila para lavarlas.



Retirar la rejilla de la bandeja de goteo y dejarla en la pila de la cocina para su lavado.

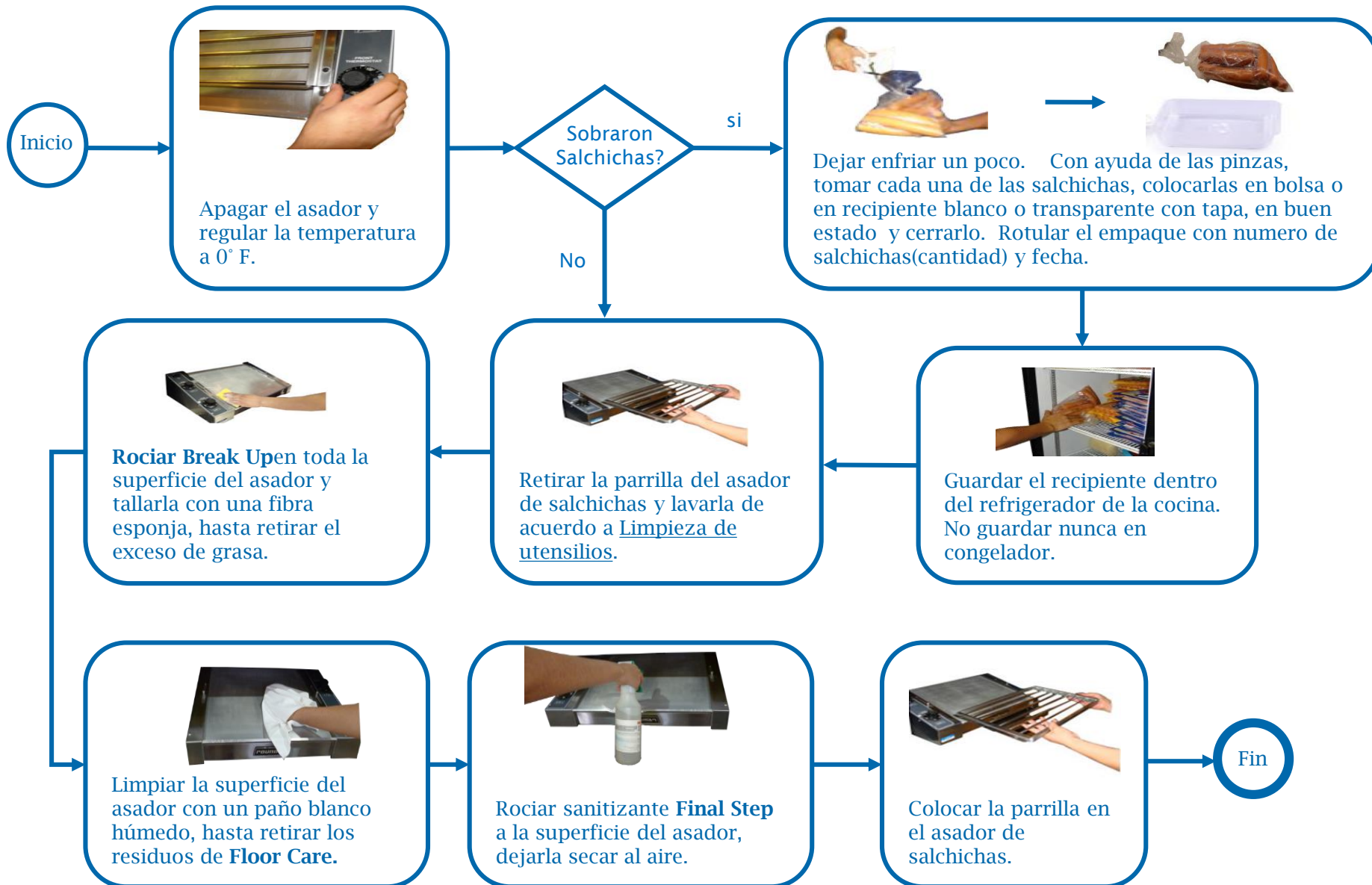


Lavar, restregando y asegurándose que no queden residuos de jarabe, usar esponja. Si posee jarabe pegado, lavar con cepillo. Sanitizar con Final Step y dejar secar al aire.



Limpiar el exterior del equipo con **pañó verde** y limpiavidrios. pasar luego sanitizante **Final Step**.

Fin

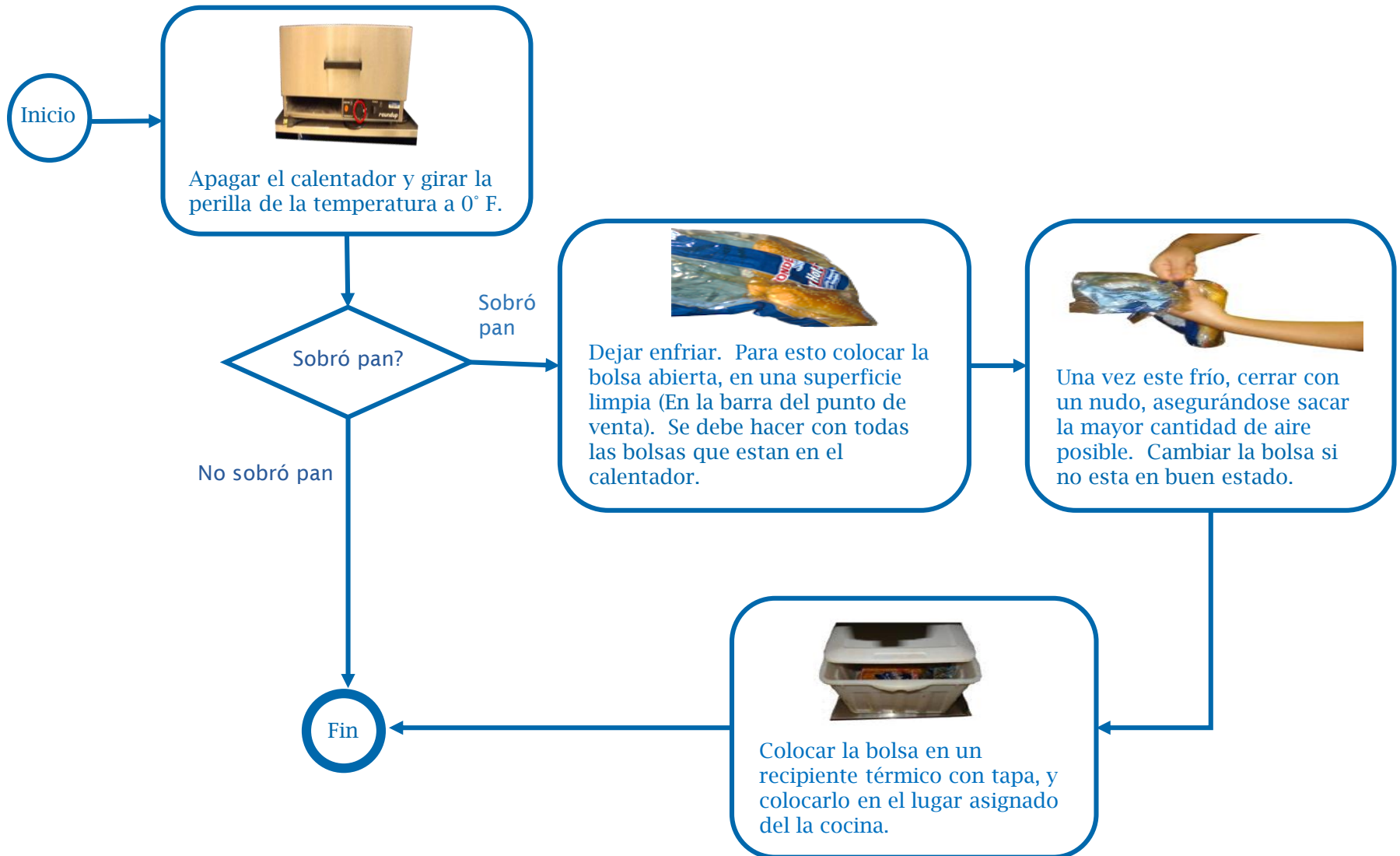


# Dulcería

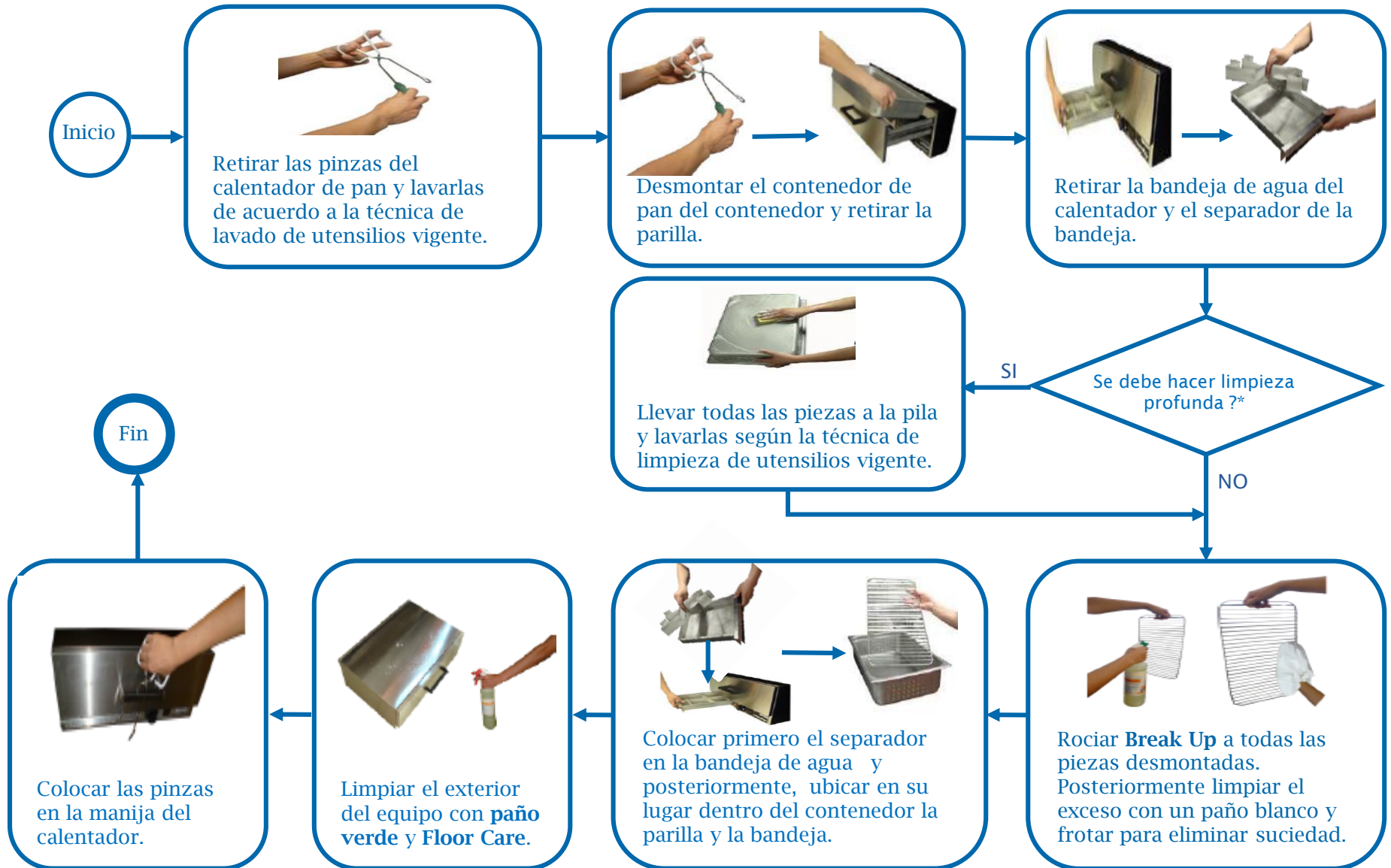
## Inhabilitación del la Olla Bruja

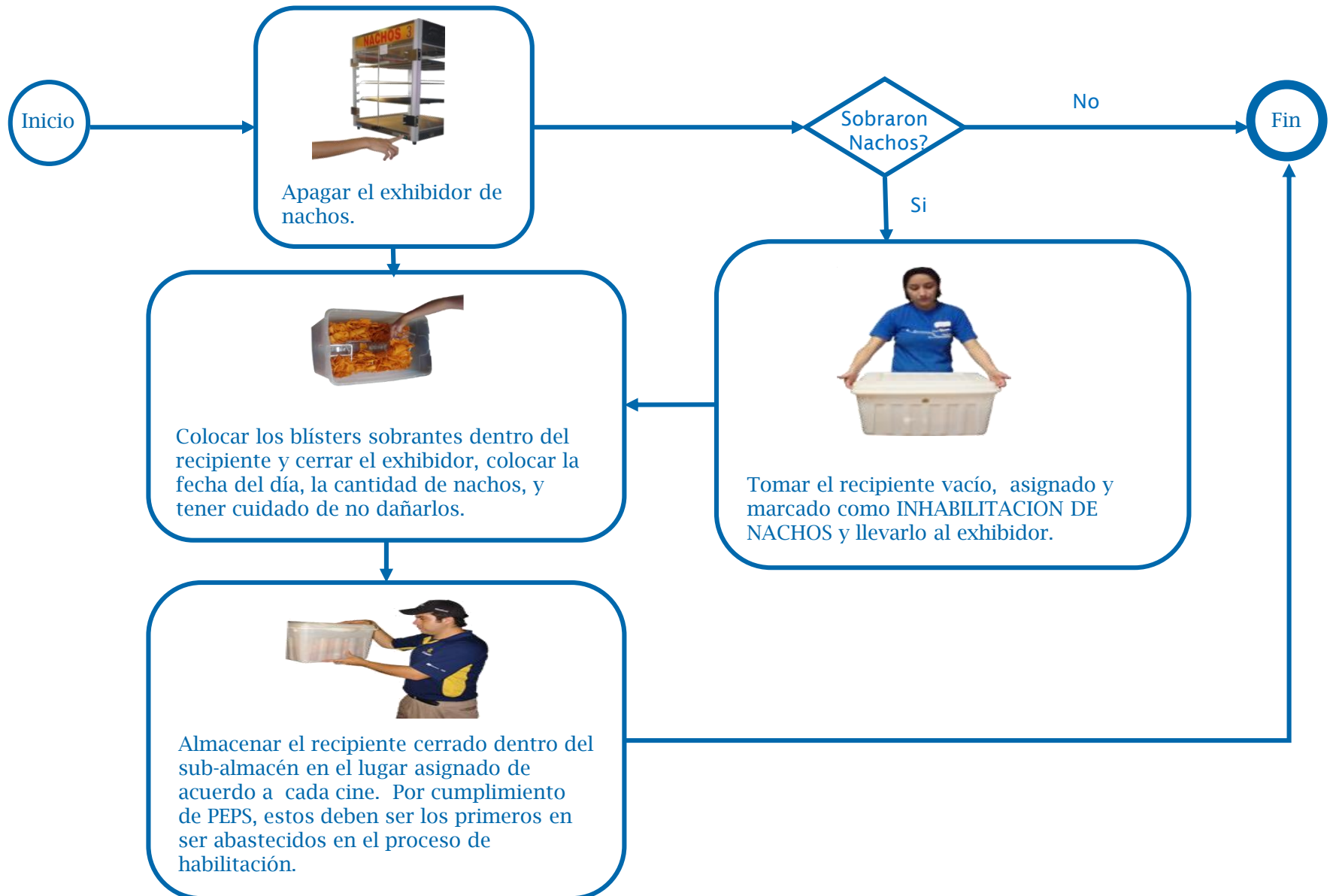
RA-GR-DLCE-PA-04

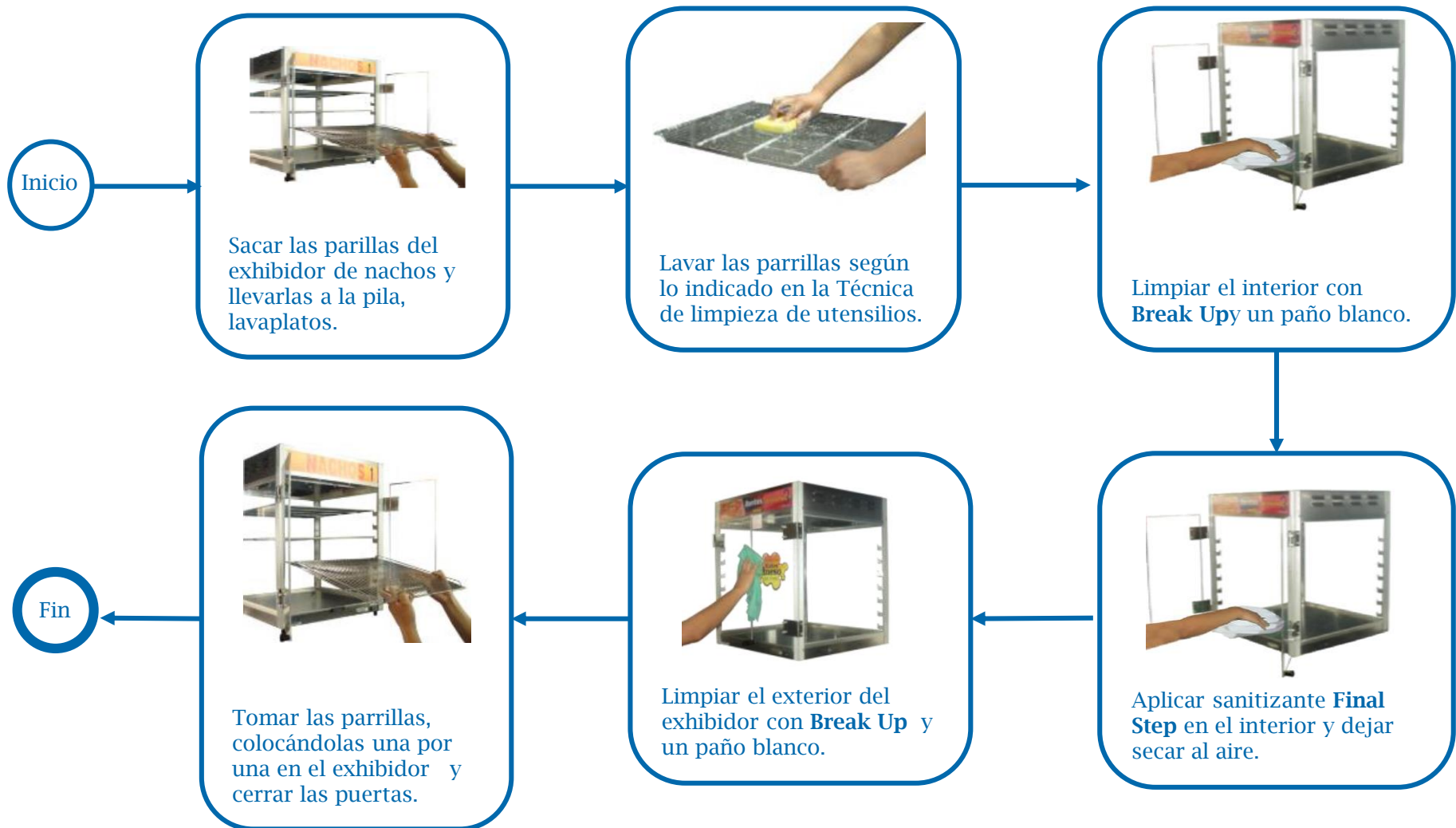


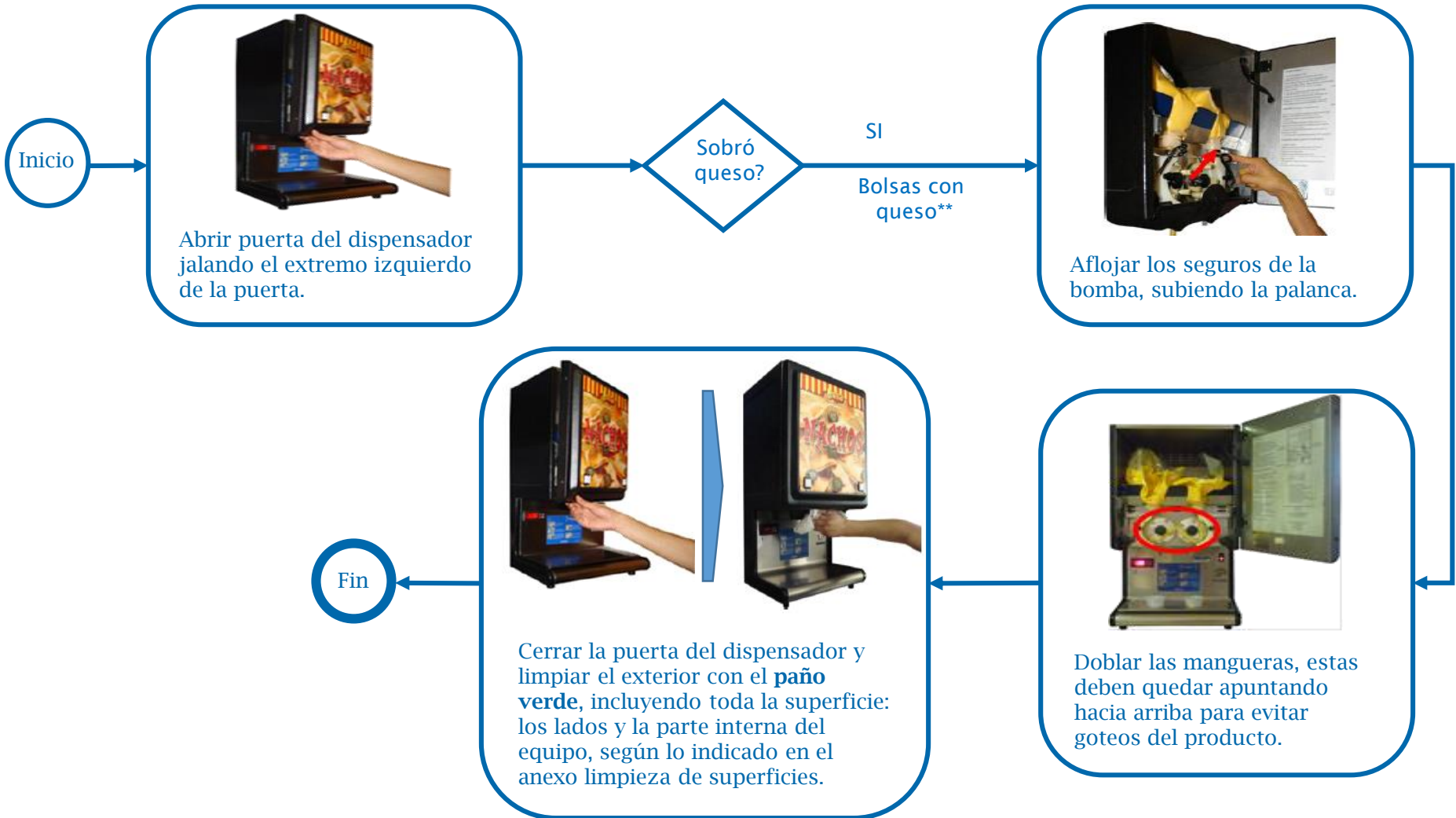




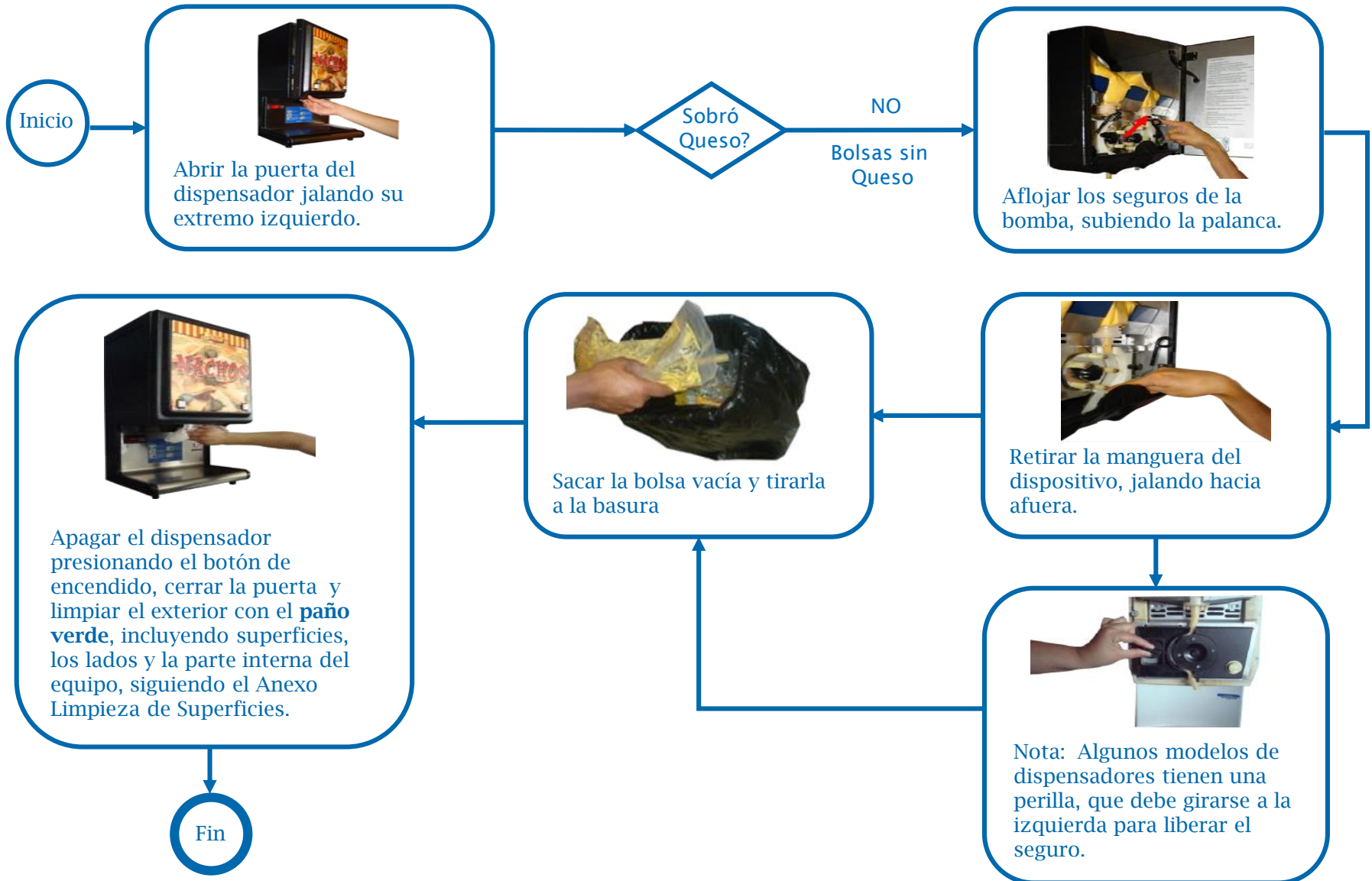


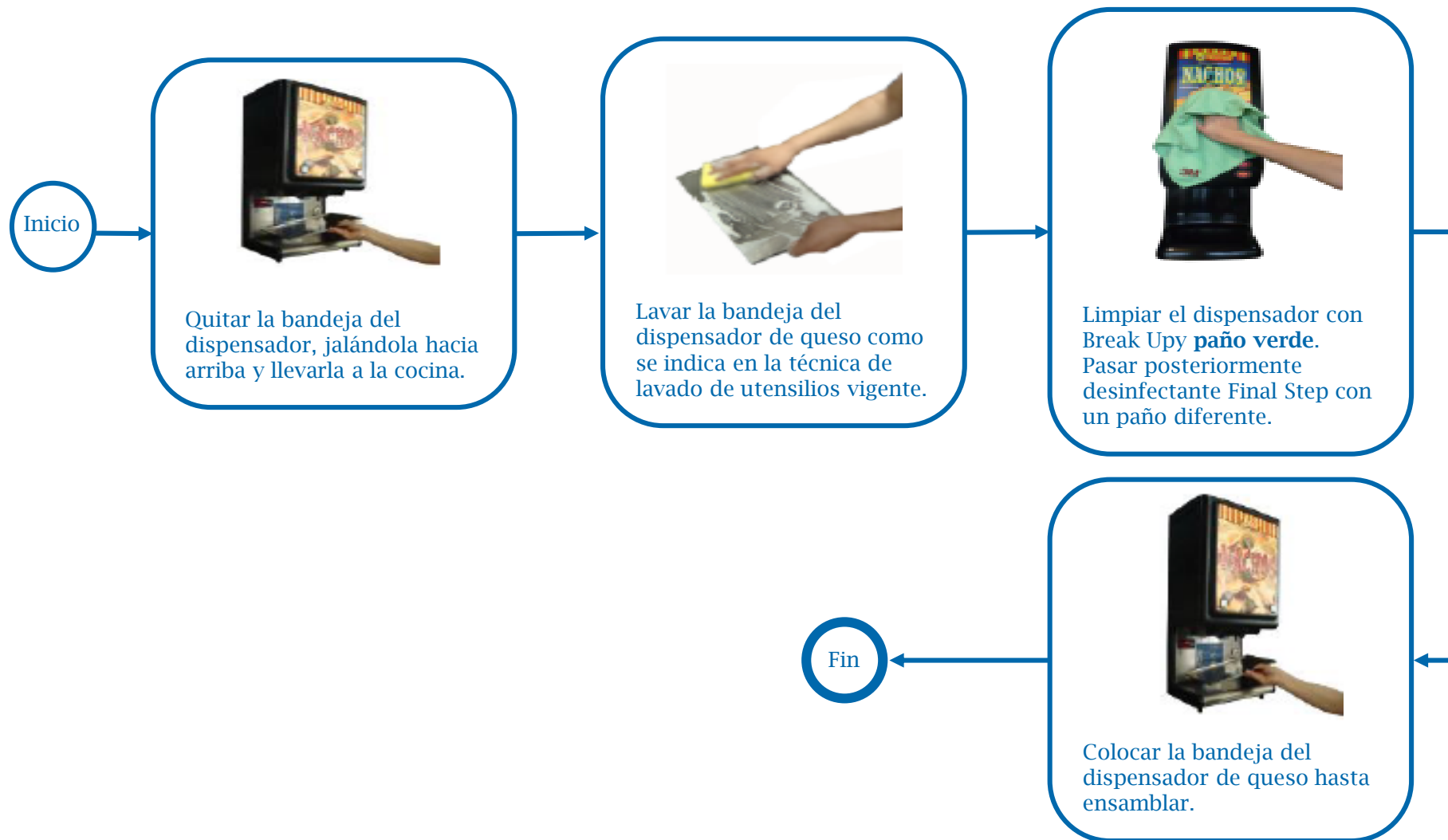






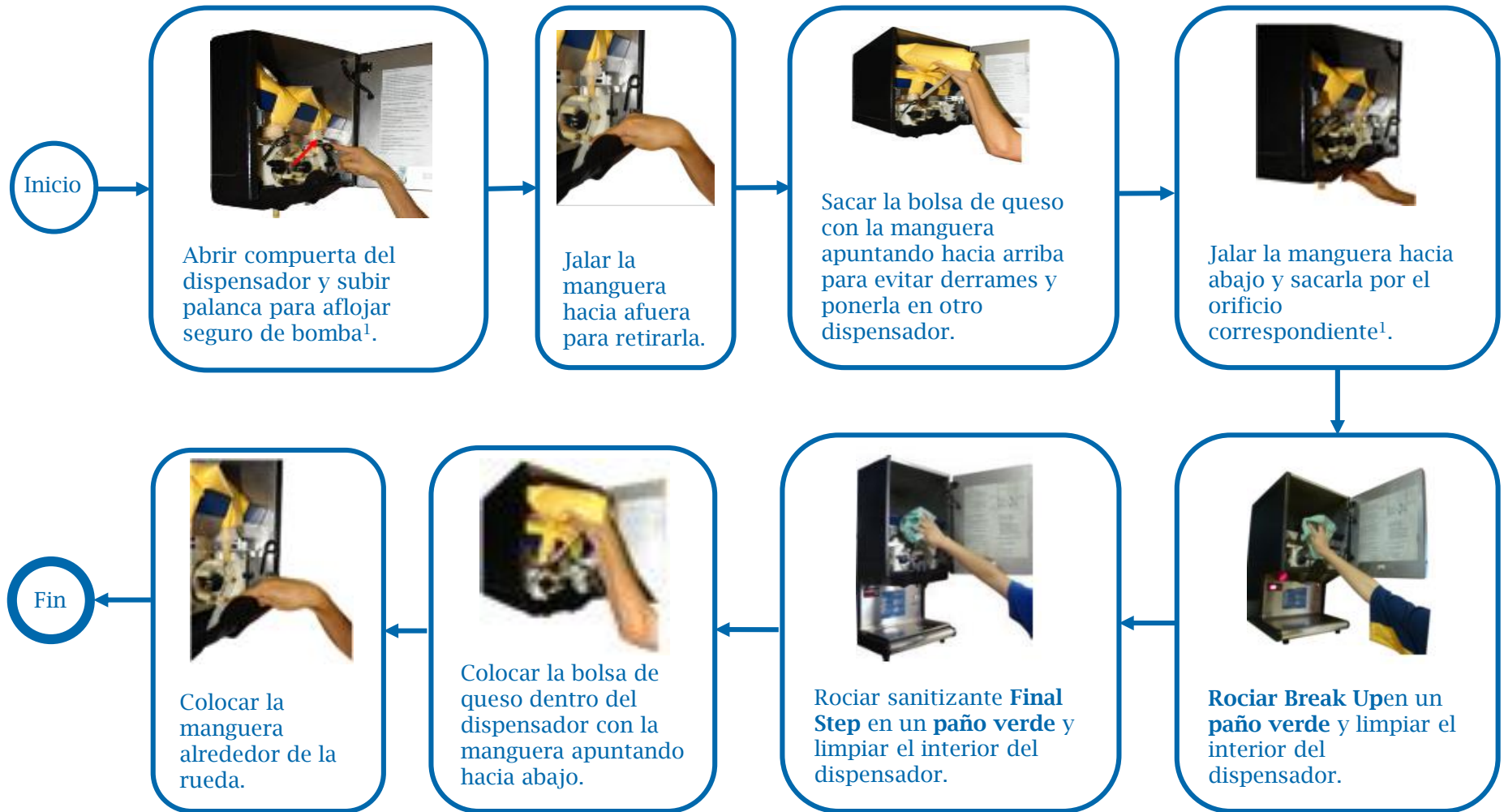
\*\*Nota: Cuando hay bolsas conectadas con queso, el dispensador debe permanecer encendido.





\*\*Nota: Tiempo de limpieza: 3 minutos aproximadamente.

La Limpieza Profunda debe estar dentro del cronograma de limpieza y el tiempo aproximado de duración de esta actividad es de 6 minutos aproximadamente.





Inicio



Apagar bascula, presionando el botón ON/OFF de la parte inferior o donde se encuentre ubicado de acuerdo a las características de cada bascula.



Limpiar la superficie de la bascula según lo indicado en la técnica de limpieza de superficies.

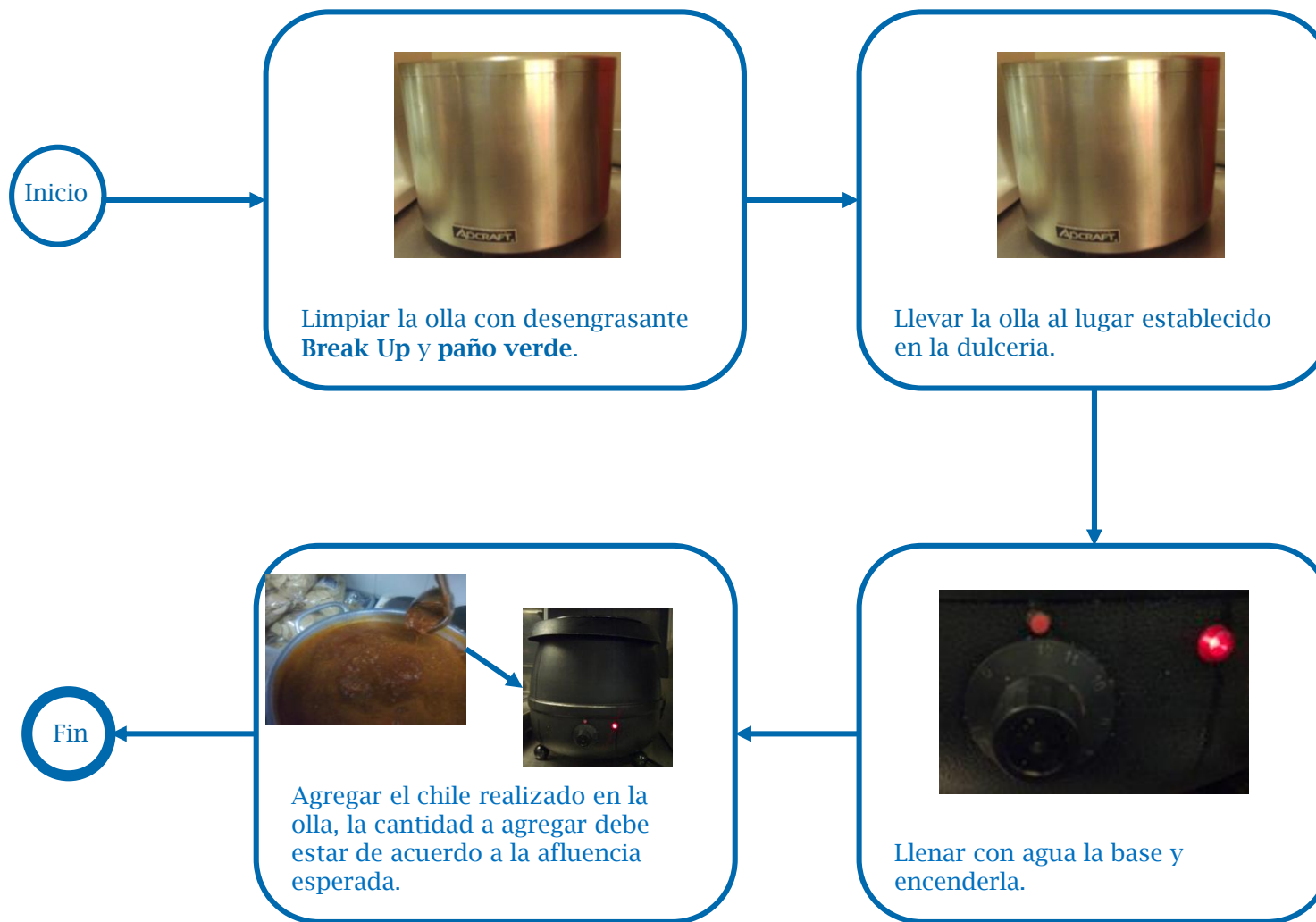


Rociar **desinfectante**, humedeciendo otro **pañó verde** y pasándolo por toda la superficie de la báscula. Dejar secar al aire.

Fin



Llevar cucharones a la cocina y colocar en el lavaplatos o pila de lavado de la cocina.



Inicio



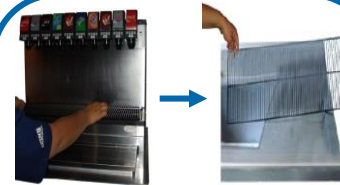
Colocar el seguro de la torre de refrescos con la llave, girando a la izquierda, cuando aplica.



Retirar boquillas y difusores, llevar a la cocina y colocarlos en un recipiente con solución de cloro, dejar toda la noche.



Limpiar el cabezal de la torre con un **pañó verde** y **Floor Care**. Limpiar también la parte inferior del cabezal de la torre, donde se conectan difusores y boquillas. Si el paño se ensucia, reemplazarlo y continuar la tarea.



Retirar las rejillas, dejarlas en el lavaplatos y lavarlas, restregando o sus partes. Después, dejarla sumergida 10 minutos en sanitizante y dejar secar al aire.



Vaciar el hielo de la cubeta en la pila o fregadero de la cocina.



Tomar el carro transportador de hielo, sacar el hielo del depósito con la pala, y colocarlo en las cubetas del carrito.

SI, sobra hielo

Sobra hielo en el depósito?

No sobró hielo

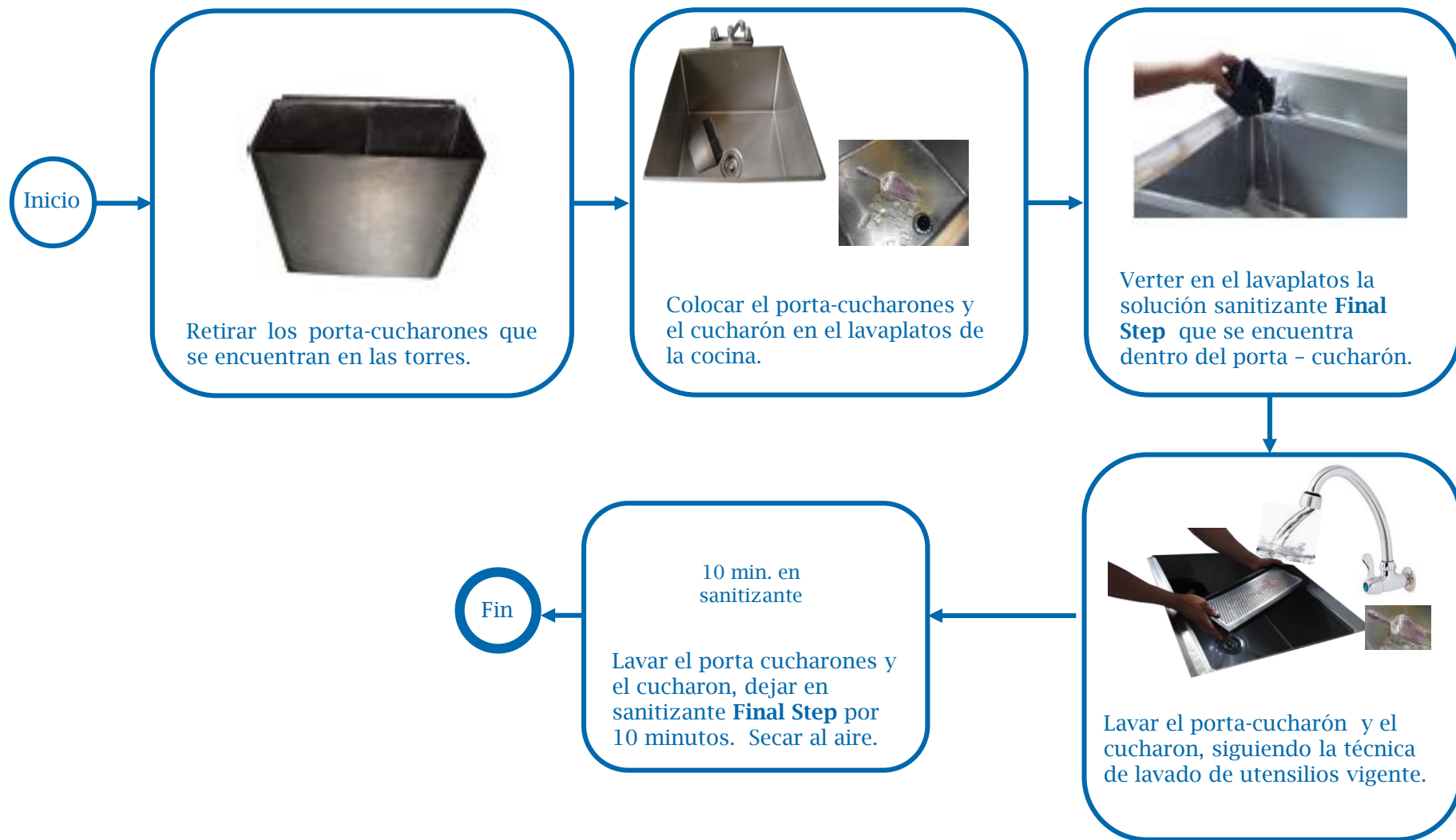
Depósito con hielo

La torre tiene depósito de hielo?



Fin

Colocar desinfectante en un cubeta, vaciar un poco en la bandeja de goteo, para limpiar el drenaje. El resto de la solución vaciarla en el depósito de hielo (Asegurarse que el sanitizante fluya y limpie el drenaje del depósito).



Inicio

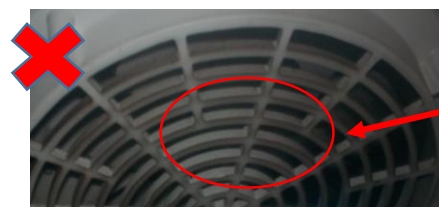


Tomar el candado del refrigerador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.



Limpiar la superficie en la parte externa e interna con **pañó verde** y **Floor Care**. Limpiar las puertas con limpiavidrios. Pasar desinfectante, y dejar secar al aire.

Fin



Rejillas de ventiladores sucios

Semanalmente, dentro del cronograma de limpieza del conjunto debe incluirse los refrigerados y realizar limpieza profunda, lavando cada una de las bandejas y partes, de acuerdo a la técnica de lavado de utensilios vigente, y se debe incluir la limpieza de los ventiladores, ya que son foco de contaminación

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.



Inicio



Tomar el candado del congelador y cerrar la puerta. Registrar la temperatura en el formato de control.



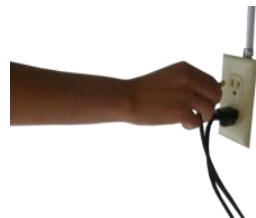
Limpiar la superficie de la nevera, en la parte externa e interna con **pañó verde** y **Break Up** para la superficie, y limpiavidrios para el vidrio frontal. Pasar desinfectante **Final Step**, y dejar secar al aire. La limpieza profunda de los congeladores debe encontrarse dentro del cronograma de limpieza y desinfección.

Fin



La limpieza de los congeladores se debe hacer semanalmente y se realiza en 50 minutos aproximadamente.

Inicio



Desconectar el refrigerador antes de comenzar la limpieza.



Sacar todos los insumos del congelador y colocarlos en otro.



Si tiene escarcha, retirarla con ayuda de una espátula de plástico.



Rociar **Break Up** en el interior del congelador y tallarlo con una fibra esponja.



Colocar las materias primas o insumos en el congelador limpio y conectarlo una vez terminada la limpieza.



Limpiar toda la superficie exterior con **Break Up** y con **limpiavidrios Glance** el cristal. Usar **pañó verde**. Rociar desinfectante **Final Step** y dejar secar al aire.



Rociar sanitizante **Suma D44** en el interior del congelador y secarlo con un paño.



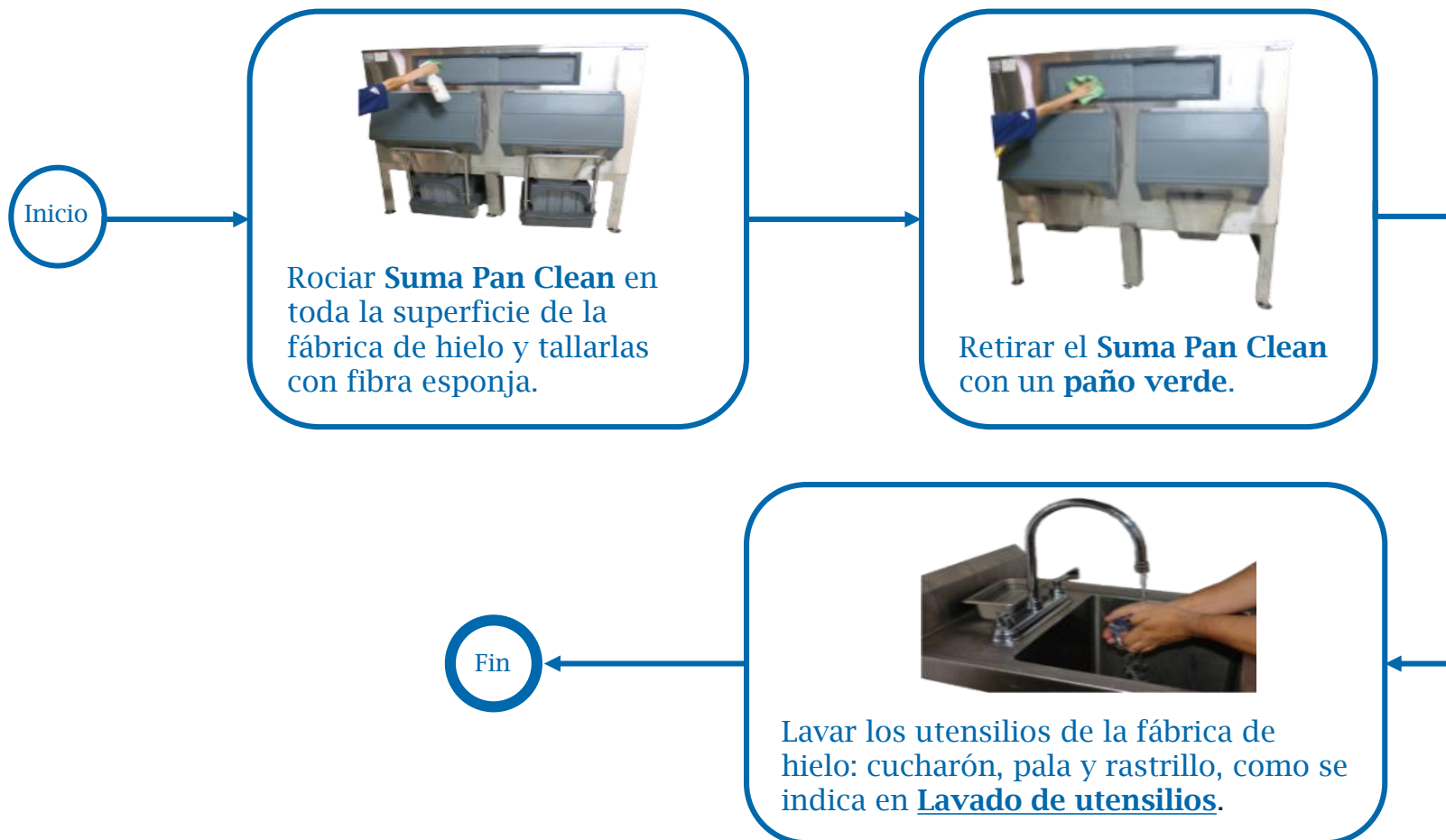
Limpiar el interior del congelador con un paño limpio verde y húmedo hasta retirar todo el químico. Para esto, se debe enjuagar el paño en agua limpia, las veces que sean necesarias.

Fin

La inhabilitación y limpieza de los carros transportadores de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 10 minutos aproximadamente.



La limpieza de la fábrica de hielo se debe hacer diariamente y se realiza en 8 minutos aproximadamente.



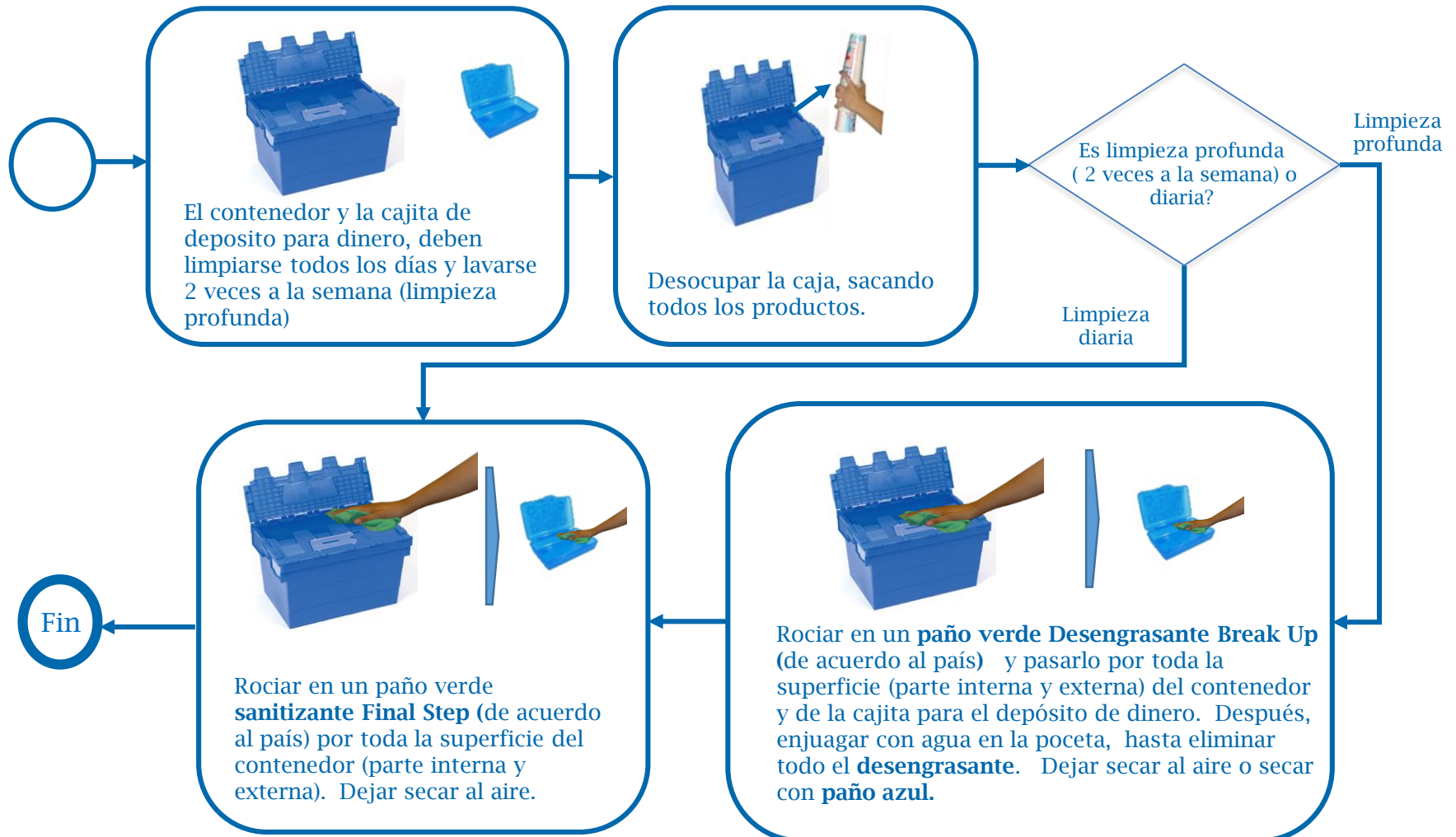
El tiempo aproximado de limpieza es de 4 minutos.

Inicio

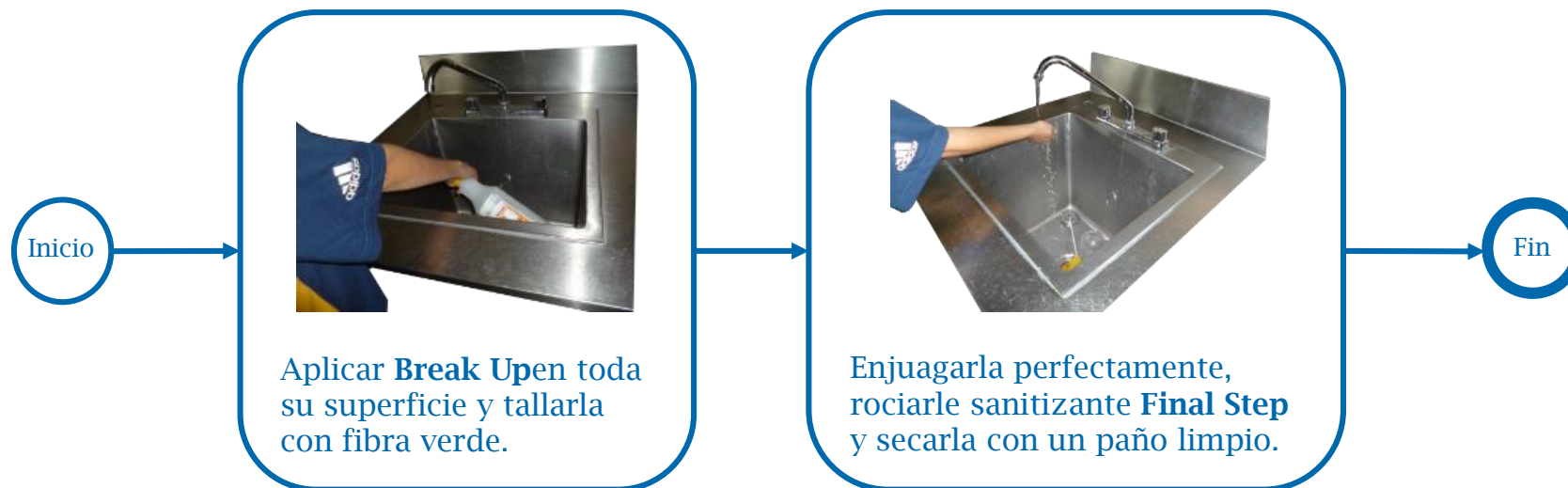


Fin

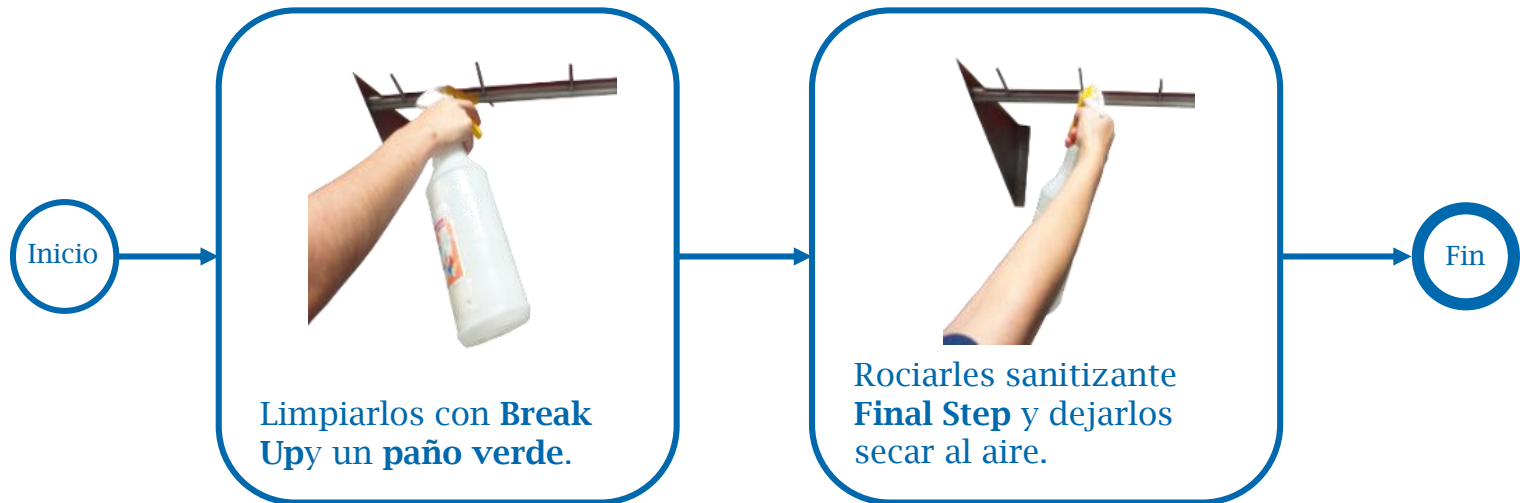
## Limpieza del Contenedor del Kit de Venta y Cajita para el Depósito de Dinero



La limpieza del lavaplatos se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente.



La limpieza de los escurridores para utensilios de cocina se debe hacer diariamente y se realiza en 2 minutos aproximadamente.






La limpieza de las superficies generales se debe hacer diariamente. Se deben recoger todos los utensilios, implementos y materias primas o insumos de los mesones de trabajo y guardar en el lugar correspondiente. No debe quedar en la noche, ningún mesón con productos o materias primas, que no hayan sido almacenadas en el sitio asignado en cada cine.








Inicio




Limpiar todas las superficies con **pañó verde**, asegurándose de no dejar ningún tipo de residuos de comida, como salsas, boronas, queso. Incluir la parte posterior, superior, inferior y frontal de cada superficie. Incluir el POS y los cajones.




Barrer el piso de toda el área. Sacar los residuos de la parte de atrás de la palomera, desplazándola hacia adelante. Usar un recogedor para depositar la basura en la caneca, bote o tacho.




Recoger la basura del piso y depositarla en el recipiente para la basura (caneca, bote o tacho). Tomar la bolsa de plástico del recipiente de basura y llevarla al depósito del conjunto.




Enjuagar el trapeador dentro del balde de agua y exprimirlo. Hacer este paso cuantas veces sea necesario hasta eliminar el desengrasante **Break Up** del piso. Cuando el agua se encuentre muy sucia, tirarla y reemplazarla por agua limpia.



En el piso, aplicar con la mano el desengrasante **Break Up** que se encuentra en el balde, y restregar con la escoba o cepillo.



Colocar desengrasante **Break Up** con el dosificador en un balde, y agua limpia en otro balde que tenga escurridor.



Colocar las palomeras en su lugar, teniendo cuidado de no desconectarlas.

Fin

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





Inicio



Terminar de llenar la bitácora de inhabilitación, registrando hora, marcando todas las actividades realizadas, y firmando el Cinepolito y el supervisor.



El supervisor encargado debe verificar contra la bitácora la realización del proceso en forma correcta y llenar la hora de finalización en la Bitácora de Inhabilitación de Dulcería y guardarla en el lugar correspondiente.

Fin



Entregar las llaves del área al Supervisor encargado de Alimentos.



Apagar los interruptores de energía eléctrica de acuerdo a la etiqueta que se encuentra en la puerta del gabinete.



Cerrar las gavetas y puertas de la bodega que correspondan al módulo.

# ANEXOS



# Dulcería

## Uso Adecuado del Hielo

RA-GR-DLCE-PA-04

Vaso 16 oz (chico)



Nivel de hielo

$\frac{3}{4}$  de un cucharón de hielo

Vaso 21 oz (mediano)



Nivel de hielo

1 cucharón de hielo

Vaso 32 oz (grande)



Nivel de hielo

1  $\frac{1}{2}$  cucharones de hielo

Vaso 44 oz (jumbo)



Nivel de hielo

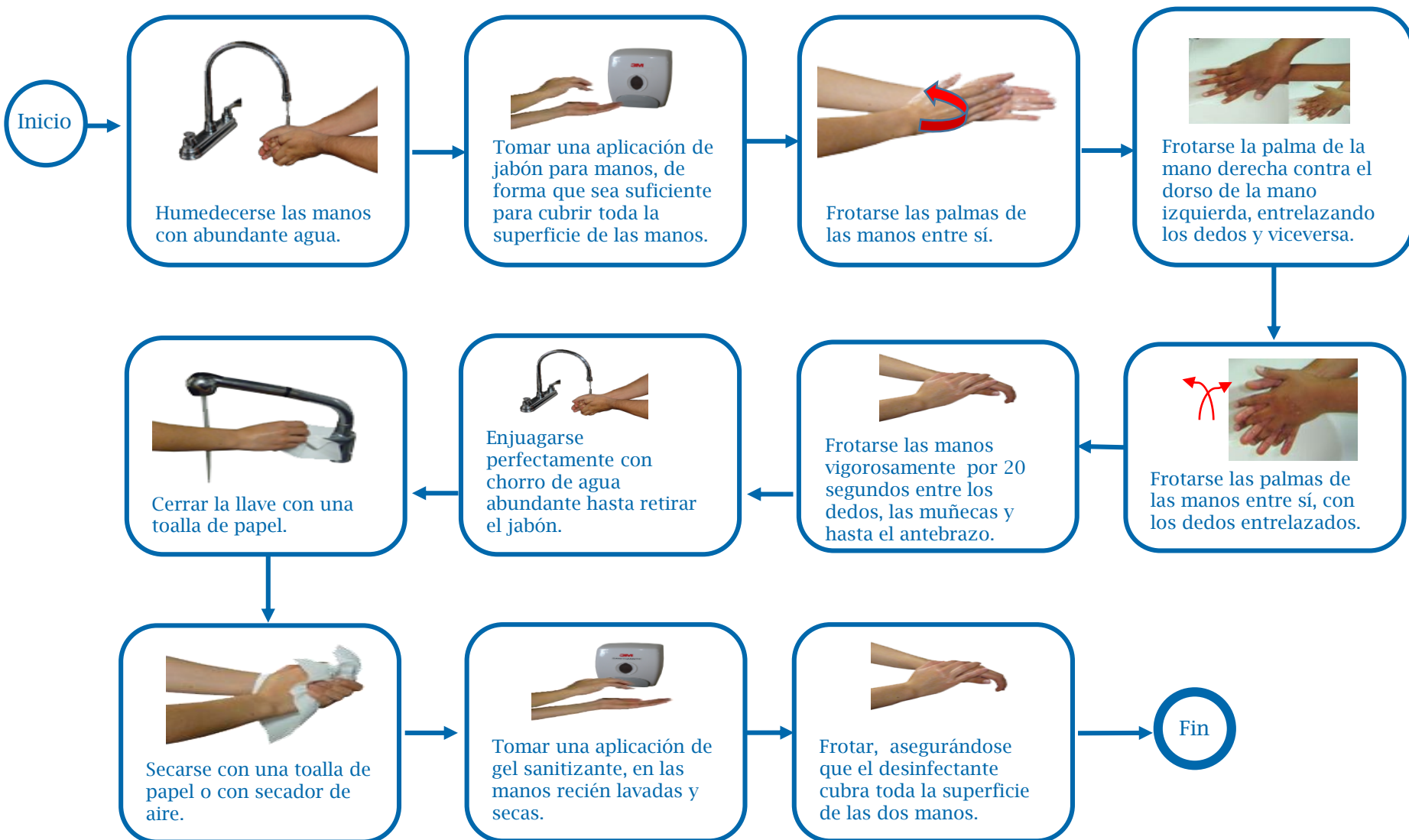
2 cucharones de hielo

**Nota: Siempre que se sirvan refrescos debe cumplirse con este nivel de hielo establecido. Solamente si a solicitud del cliente, se desea un nivel inferior o superior, puede adicionarse otra cantidad.**



| Falla                                               | Causa probable                                                                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. La máquina no prende                             | A. Interruptor principal apagado<br>B. Breaker apagado<br>C. Clavija desconectada<br>D. Falta CO2<br>E. Fusible abierto                    | A. Colocar el interruptor en posición encendido<br>B. Colocar breaker en encendido<br>C. Conecta Clavija<br>D. Reemplace el tanque<br>E. Llamar a Servicio técnico ICEE                                                                                                                                                                                                                |
| 2. No congela                                       | A. Falta de agua<br>B. Condensador obstruido<br>C. La máquina esta en deshielo<br>D. Manguera de drenaje doblada<br>E. Máquina desajustada | A. Abra la llave del agua y desconecte la clavija de la máquina durante 30 segundos, conéctela nuevamente. En caso de no haber agua en el local, apague la máquina<br>B. Retire los objetos que obstruyen la circulación de aire en el condensador<br>C. No despachar hasta que la luz se apague<br>D. Desdoble la manguera par que el agua fluya<br>E. Llamar a Servicio técnico ICEE |
| 3. La cámara no llena                               | A. Falta de agua<br>B. Máquina desajustada                                                                                                 | A. Abrir la llave del agua<br>B. Llamar a Servicio técnico ICEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 4. Producto muy congelado de un lado                | A. BIB mal conectado<br>B. Máquina desajustada                                                                                             | A. Conectar correctamente<br>B. Llamar a Servicio técnico ICEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5. Una luz parpadeando                              | A. Falta de jarabe<br>B. Conector de la caja de jarabe (BIB) mal colocado                                                                  | A. Cambiar la caja de jarabe (BIB)<br>B. Coloque correctamente el conector, deslícelo en las ranuras de la boquilla del BIB                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6. No congela y las luces parpadean simultáneamente | A. Falta CO2                                                                                                                               | A. Revise que el tanque marque más de 500 PSI si marca menos cámbielo, no olvide colocar el empaque entre el tanque y el regulador                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7. No congela y las luces parpadean alternadamente  | A. Falta agua<br>B. Condensador obstruido                                                                                                  | A. Abra la llave del agua y desconecte la clavija de la máquina durante 30 segundos, conéctela nuevamente. En caso de no haber agua en el local, apague la máquina<br>B. Retire los objetos que obstruyen la circulación de aire en el condensador                                                                                                                                     |
| 8. Producto insípido                                | A. BIB mal colocado<br>B. Máquina desajustada                                                                                              | A. Coloque el BIB en la posición correcta, la caja lo indica<br>B. Llamar a Servicio técnico ICEE                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 9. Producto muy dulce                               | A. Falta de agua<br>B. Manguera de agua obstruida<br>C. Filtro de agua obstruido                                                           | A. Abra la llave del agua. En caso de no haber agua en el local, apague la máquina<br>B. Revise que la manguera de alimentación de agua no este doblada<br>C. Llamar al Servicio técnico ICEE                                                                                                                                                                                          |
| 10. No sale producto por la llave                   | A. Máquina desajustada                                                                                                                     | A. Llamar al Servicio técnico ICEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |





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



**Paño blanco**  
Superficies que tienen contacto  
directo con alimentos



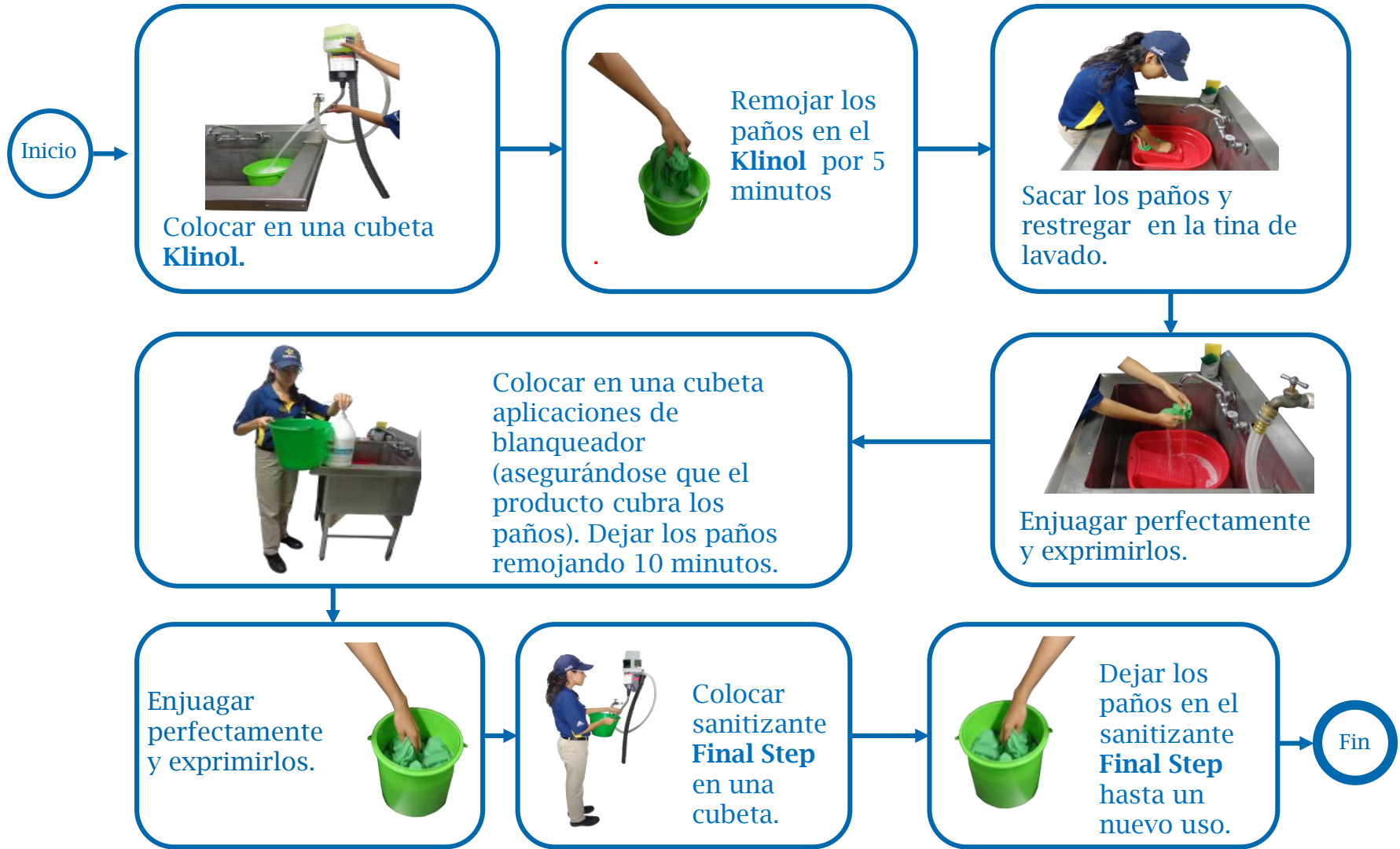
**Paño verde**  
Superficies donde se  
manipularán alimentos pero no  
de manera directa



**Paño azul**  
Superficies generales



**Paño amarillo**  
Superficies de baños



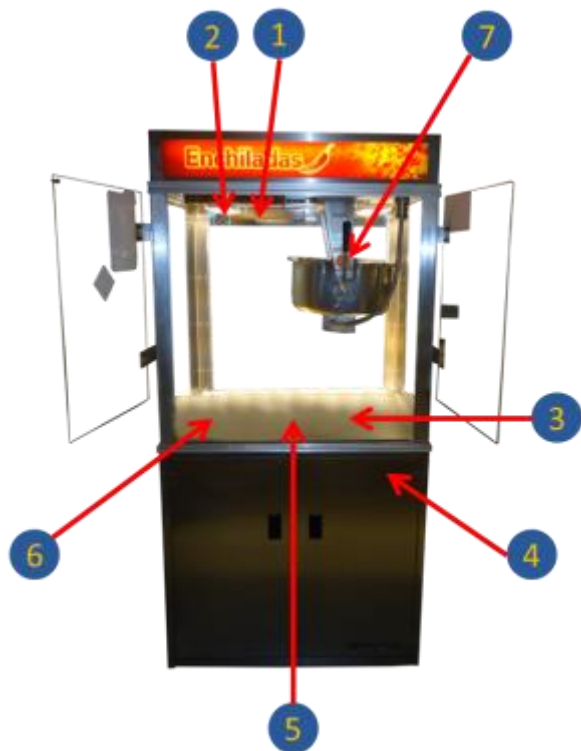
\* Los paños deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos.

\* El sanitizante Final Step debe cambiarse cada dos horas.

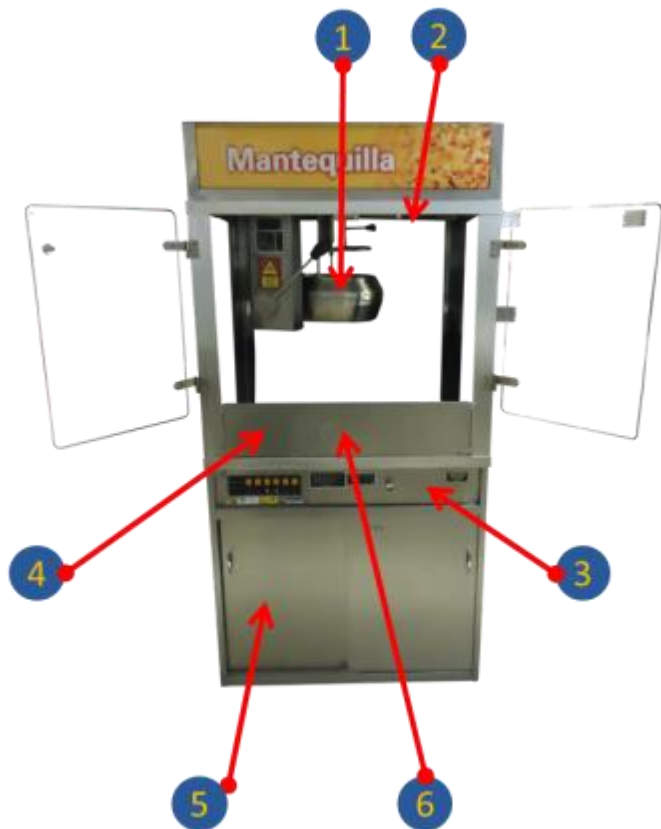
\* Si se necesitan paños secos, sacar del sanitizante únicamente los necesarios y dejarlos secar al aire. Los que no se ocupen deben seguir en sanitizante.

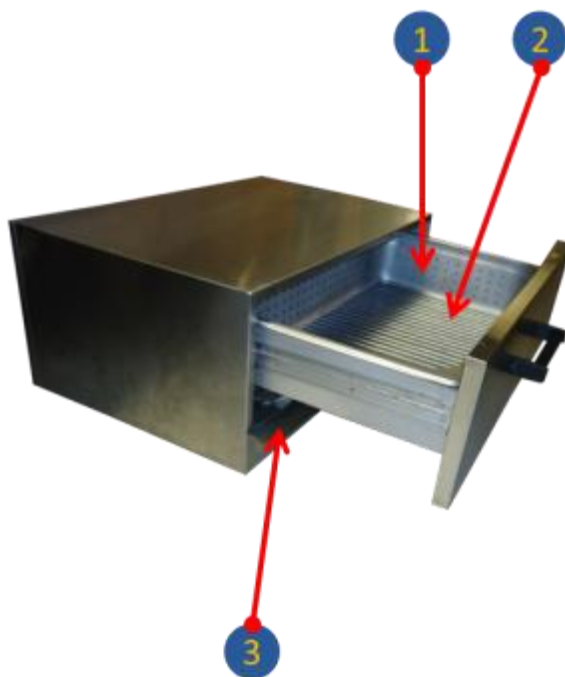
\* Los paños son de uso exclusivo de cada área. No es permitido tomarlos de una área, para ser utilizados en otra.





|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1</p>  <p>Tornillos</p> <p><b>Tapa del filtro</b></p> <p>Tornillos</p>                        | <p>2</p>  <p>Tapa del porta filtro</p> <p><b>Porta filtro</b></p> |                                                                                                                  |                                                                                                                               |
| <p>3</p>  <p><b>Panel interior</b></p>                                                           | <p>4</p>  <p><b>Cajón de desperdicio</b></p>                      | <p>5</p>  <p><b>Tolva</b></p> | <p>6</p>  <p><b>Parrilla perforada</b></p> |
| <p>7</p>  <p>Tornillos</p> <p><b>Tapa de la olla</b></p> <p>Tornillos</p> <p>Tubo de aceite</p> |                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |                                                                                                                               |









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





Código F GNGS- 03

**Vale de Entrega de Fondos y Moralla**

Conjunto : Cinepolis Morelia

Fecha : 02/09/2008

**Fondos de Caja de Dulcería**

No. 9 Importe de c / Fondo \$ 500.00 Total \$ 4,500.00

**Fondos de Caja de Exhibición**

No. 4 Importe de c / Fondo \$ 2,500.00 Total \$ 10,000.00

**Fondo para Video Juegos**

No. 1 Importe de c / Fondo 300 Total \$ 300.00

**Dotación de Moralla para Cambios**

Total \$ 500.00

**Total Vale de Entrega de Fondos y Moralla \$15,000.00**

**Entrega de Fondos a Puntos de Venta**

| Giro | Nombre         | Firma | Importe     |
|------|----------------|-------|-------------|
| Dul  | Luis Vega      |       | \$ 500.00   |
| Exh  | Carlos Tena    |       | \$ 2,500.00 |
| Exh  | Javier Aguilar |       | \$ 2,500.00 |
| Dul  | Carlos Huerta  |       | \$ 500.00   |
|      |                |       |             |
|      |                |       |             |
|      |                |       |             |
|      |                |       |             |
|      |                |       |             |
|      |                |       |             |
|      |                |       |             |

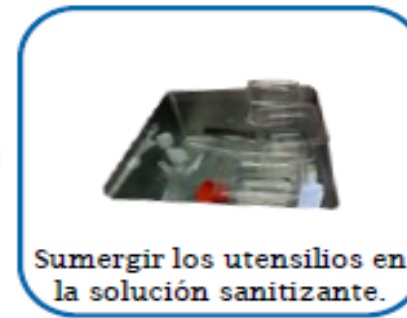
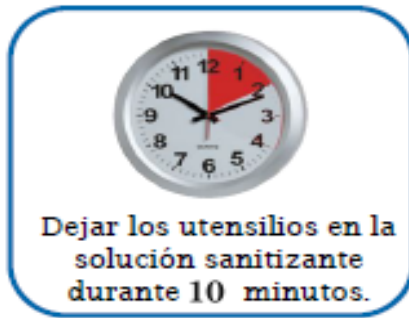
**Total de fondos entregados en punto de venta \$ 6,000.00**

**Total de fondos no utilizados resguardados en caja de seguridad \$ 9,000.00**

Esteban Parra Lopez  
Nombre y Firma  
Entrega Fondos y Moralla

Oscar García Tena  
Nombre y Firma  
Recibe Fondos y Moralla





**Nota:**

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



**FLOOR CARE.** Detergente para lavado manual de loza, ollas y utensilios. No cáustico. No ataca los metales.



**SUMA FINAL STEP:** Sanitizante para superficies en contacto con alimentos. Libre de enjuague. Se emplea por aspersion sobre equipos o en tarjas para el saneamiento de utensilios por inmersión. Se deja secar al aire.



**SUMACHLOR.** Desinfectante base Cloro para desinfección de frutas, verduras y algunas superficies cuando este indicado.



**GLANCE:** Limpiador para vidrios y multipropósito. Deja las superficies impecables y sin vetas. No necesita enjuague final.



**SOFT CARE FOAM.** Jabón Antibacterial en espuma para lavado de manos. PH neutro, (0.4 ml por push).



**SOFT CARE GEL** Gel desinfectante para manos. (Base Alcohol Etílico). Para el uso en áreas de manipulación de alimentos.



**SUMA GRILL.** Desengrasante Súper Potente para Hornos y Parrillas. Es un desengrasante alcalino súper potente de baja espuma, para su uso en hornos, parrillas, planchas y campanas.





Conjunto: \_\_\_\_\_

Semana: \_\_\_\_\_

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Viernes                                        | Sábado | Domingo                                                                                                      | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------|--------|
| <b>Fecha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>Hora de inicio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>INICIAR INHABILITACION:</b> Sacar bitácora                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>PUNTO DE VENTA:</b> Apagar impresora y POS. Verificar que el detector de billetes falsos esté apagado. Apagar regulador e interruptores de energía de las vitrinas.                                                                                                                                                                                                                    |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>COMPLEMENTOS:</b> Guardar vasos y tapas para refrescos y ICEE, domos. Pajillas(pitillos, sorbetes)charolas para hot dog (porta perros calientes)e), bolsas para dulces, contenedores para queso, canastas para palomas y bandejas de servicio o charola limpias(si estan sucias. Llevar a cocina para lavado). Guardar todos en los lugares asignados a cada complemento.              |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>PALOMERAS:</b> Apagarlas, almacenar palomitas sobrantes, retirar parrilla para sacar cajón del desperdicio, remover residuos y vaciar residuos en bolsa transparente, cerrar. Guardar los saborizantes. Llevar los implementos para lavado a cocina.                                                                                                                                   |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>ASADOR DE SALCHICHAS:</b> Apagar asador, guardar salchichas en recipiente dentro del refrigerador. Llevar las pinzas para lavado. Limpiar la superficie del equipo.                                                                                                                                                                                                                    |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>CALENTADOR DE PAN:</b> Apagar calentador, cerrar bolsa de pan sobrante y almacenar en recipiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>EXHIBIDOR DE NACHOS:</b> Apagar el exhibidor, guardar blisters en contenedor, cerrar exhibidor y almacenar el contenedor en el lugar asignado.                                                                                                                                                                                                                                         |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>DISPENSADOR DE QUESO:</b> Si hay queso en la bolsa, doblar la manguera para que no se derrame y dejarlo encendido. Si no tiene queso quitar la bolsa, apagarlo y limpiar por dentro y por fuera en toda la superficie.                                                                                                                                                                 |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>BINS DULCES A GRANEL:</b> Sacar cadenas y candados, retirar cucharones, colocar cadenas, cerrar candados, llevar cucharones a la cocina para lavar                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>BÁSCULA:</b> pagar y limpiar. Llevar cucharón a la cocina para lavar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>SISTEMA FOUNTAIN:</b> Si la torre tiene depósito de hielo, retirar el hielo sobrante con el cucharón y trarlo en el lavaplatos. Colocar solución sanitizante en el interior del depósito. Quitar porta cucharón, lavar porta cucharón y cucharón. Retirar rejilla y lavarla, dejar con sanitizante. Retirar boquillas y difusores y dejarlas en un recipiente con solución sanitizante |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>SISTEMA ICEE:</b> Apagar, retirar rejilla de goteo y dejarla en lavaplatos para lavado. Limpiar la parte externa del equipo, pasar luego sanitizante.                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>REFRIGERADOR DE BEBIDAS:</b> Tomar el candado y cerrar refrigerador. Limpiar la superfice y pasar luego sanitizante.                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>CONGELADOR DE HELADOS:</b> Tomar candado y cerrar congelador. Limpiar la superfice y pasar luego sanitizante.                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>ÁREAS GENERALES:</b> limpiar superficies, barrer y recoger basura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>FINALIZAR INHABILITACION:</b> Llenar bitácora y firmar por los responsables, entregar llaves.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>ENERGÍA ELÉCTRICA:</b> Abrir gabinete de interruptores y apagar energía eléctrica                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>Hora de Finalización</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>Elaborado por:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>Firma Supervisor de Dulcería</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>Firma Encargado de Sub-almacén</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |        |                                                                                                              |       |        |           |        |
| <b>Convenciones:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Actividad realizada completa y correctamente ✓ |        | Actividad no realizada, o realizada incorrecta o incompleta:<br>Dejar espacio en blanco <input type="text"/> |       |        |           |        |





| <b>Tabla de Cambios</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Versión</b>          | <b>Descripción de Cambios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Fecha</b> |
| 01                      | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6/7/2014     |
| 02                      | Se cambian en cada una de las diapositivas que aplica los nombres de los productos químicos por los utilizados actualmente en la limpieza. Se agregan diapositivas: 1. Elementos de protección personal para el lavado de palomeras, 2. Productos químicos usados en dulcería. 3. En la inhabilitación del refrigerador de bebidas, se agrega la limpieza de las rejillas del ventilador. | 31/05/2015   |
| 04                      | Se modifican fotos<br>se elimina información que se encuentra desactualizada.<br>Se coloca inicio y fin a todos los flujos de proceso.<br>Se agrega cláusula de confidencialidad.<br>Se agregan medidas de precaución.<br>Se agrega información de la Olla Bruja.<br>Se agrega información del kit de ventas.                                                                             | 22/04/2019   |

## 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.

