



FREIDORA FRYMASTER

Manual de Procedimientos Operativos

RA-MO-MCMI-CH-01

CINÉPOLIS

Revisión 01: 12-09-2018

Cancela y sustituye: Ninguno.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cine Hoyts (incluyendo a cualquiera de sus empresas afiliadas y/o subsidiarias, o a aquellas que de tiempo en tiempo formen parte del Grupo Cinépolis). Por lo tanto, queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cine Hoyts.

Cláusula de Confidencialidad Scanton

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el know-how de Scanton, S.L. Sociedad Unipersonal Inc. ("Scanton") 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 Scanton, 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, 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 Scanton 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 Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. 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.



Hoja de firmas

Elaboró
Felipe González P.
Consultor de Procesos Chile

Revisó
Diana Amaya
Consultor Senior de Procesos Región Andina

Natalia Arce
Gerente Revenue Región Andina

Revisó y autorizó
José María Ortega
Gerente de Operaciones Región Andina

Índice

1. Descripción del Negocio	5
2. Infraestructura	7
3. Insumos	9
4. Químicos y Utensilios.....	11
5. Habilitación.....	13
5.1. Congeladora	14
5.1. Área de Freído	16
5.2. Limpieza de la Freidora.....	19
5.3. Filtrado de aceite.....	29
5.4. Insumos.....	36
5.5. Porcionado Aros de Cebolla, Papas Fritas y Chiken Pop.....	38
6. Elaboración de Productos.....	41
7. Actividades Durante la Operación	45
7.1. Reposición	46
8. Inhabilitación.....	48
8.1. Freidora	49
8.2. Warmer	51
8.3. Congelador	53
8.4. Pre Alistamiento Corn Dog.....	55
9. Anexos	57
9.1. Partes Freidora Frymaster.....	58
9.2. Partes Warmer	60
10. Tabla de Cambios	62
11. Documentos de Referencia	64

1. Descripción del Negocio

La máquina freidora eléctrica Frymaster RE14C es la opción elegida para realizar la preparación de alimentos fritos. Los productos que se freirán son los siguientes:

Papas Fritas

Alimento congelado envasado, preparado sin descongelar. Utilizado como acompañamiento para baguis.



Aros de Cebolla

Alimento congelado envasado, preparado sin descongelar. Utilizado como acompañamiento para baguis.



Chicken Pop

Alimento congelado envasado, preparado sin descongelar. Utilizado para acompañamiento de alimentos.



Corn Dog

Alimento congelado envasado, preparado descongelado. Utilizado para acompañamiento de alimentos.



2. Infraestructura



Frymaster RE14C-SD



Warmer



Congelador Elecstar



Canastillo Freidora



Deposito fritura



Balanza/Pesa

3. Insumos



Papas Fritas



Aros de cebolla



ChickenPop



Corn Dog



Aceite



Envase fritura

4. Químicos y Utensilios



BreakUp



Paño verde



Guantes



Esponja verde



Fibra Esponja



Colador



Balde



Papel Toalla



Herramienta limpieza desagüe freidora



Contenedor Corn Dog



Lapiz Plumon



Pinza/Tenaza

5. Habilitación

5.1. Congeladora

El Vendedor encargado del primer turno debe revisar la temperatura y limpieza del congelador, para esto debe seguir los pasos descritos a continuación.

1. Tomar termómetro de su lugar de almacenamiento



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



Limpiar la superficie externa del congelador con **pañó verde y desengrasante Break Up**. Revisar que los productos se encuentren en buen estado, congelados y con sus bolsas cerradas.

3. **Nota:** Si hay partes sucias, limpiar con **pañó verde y desengrasante Break Up**. Retirar el desengrasante con otro pañó verde humedecido con agua.



5.1. Área de Freído

El Preparador de Alimentos debe habilitar los equipos de freído para que estén listos para operar, para esto debe realizar lo siguiente:

1. Dos veces por semana se realizará el procedimiento de lavado profundo y cambio de aceite de la freidora, si corresponde, realizar procedimiento **4.2 Limpieza Freidora**, si no, pasar al punto siguiente

Nota: si la afluencia del cine en la semana fue baja y el aceite se ve en buenas condiciones, realizar el cambio y el lavado profundo solo una vez.



2. Si no se realizo cambio de aceite, inspeccionar si el aceite necesita ser filtrado, si corresponde realizar el procedimiento **4.3 Filtrado de aceite**, si no, pasar al punto siguiente.



3. Colocar los canastillos para el freído en posición de “espera”.



4. Prender la máquina freidora.
Nota: Se debe esperar a que la temperatura del aceite llegue a los 180° antes de poder freír.



Nota: Mientras la máquina esta llegando a temperatura en el display se aparecerá un “.”



5.

Sacar de su lugar de almacenamiento los contenedores para los alimentos fritos y dejarlos debajo del mantenedor de calor. Colocar papel toalla para absorber fritura.



5.2. Limpieza de la Freidora

1. Verificar que la freidora esta apagada y que el aceite este frío.



2. Ponerse guantes plásticos largos para alta temperatura



3. Jalar la argolla hasta que aparezca la rejilla protectora



4. Quitar rejilla protectora y lavar como indica la técnica de lavado de utensilios vigente



5. Levantar las resistencias tirando y luego levantando la argolla mencionada en el punto anterior. Levantar hasta su posición de descanso en la parte superior de la freidora



6. Abrir la tapa de la freidora



7. Sacar tubo desagüe tirando hacia arriba. Ya que esta sostenido en una varilla metálica



8. Enroscar el tubo para el desagüe



9. Dejar tubo en posición vertical para el correcto desagüe.



10. Ubicar un balde de 25 litros en el desagüe del aceite



11. Levantar el seguro de la llave del desagüe hacia arriba.



12. Con el seguro levantado girar llave paso



13. Dejar llave en posición vertical y esperar el desagüe total del aceite.



Nota: Si no sale aceite, destapar la salida con utensilio de limpieza



14. Cerrar llave de paso.



15. Posteriormente verter aceite en tarro de reciclaje de aceite. Dejar tarro cerrado



16. Los residuos que no escurrieron con el aceite, se deben retirar con papel toalla



17. Preparar contenedor con BreakUp y agua tibia



Nota: Si la freidora está muy sucia, se puede hacer una lavaza dentro de la misma. Para este procedimiento se debe bajar las resistencias, cubrirlas con agua, prender la freidora hasta que llegue a los 70 a 80 grados y apagar. Finalizar agregando Break Up.

18. Refregar la grasa pegada en el interior de la freidora con esponja verde y Break Up.



19. Continuar lavando el interior de la freidora con fibra esponja y BreakUp



20. Enjuagar con agua y fibra esponja



21. Sacar el agua utilizada para enjuagar la freidora repitiendo los pasos del desagüe del aceite. Una vez finalizado, botar el agua



22. Secar interior de la freidora con papel toalla



23. Refregar con esponja verde y Break Up el exterior de la freidora



24. Lavar el exterior de la freidora con fibra esponja y BreakUp



25. Enjuagar con agua y paño verde. Luego secar con papel toalla



26. Bajar resistencia cuidadosamente



27. Colocar nuevamente rejilla protectora



28. Sacar el tubo para el desagüe y lavar con agua tibia y desengrasante Break Up. Una vez lavado guardar en la freidora



29. Limpiar con papel toalla zona de desagüe, por gotas que puedan caer. Cerrar freidora



30. Llenar con aceite la Freidora de acuerdo a los niveles indicados



Nota: la freidora tiene un nivel mínimo y máximo de aceite, este está marcado en su interior con unas líneas sobresalientes.



31. Lavar baldes y herramientas como indica la técnica de lavado de utensilios vigente

5.3. Filtrado de aceite

El Preparador de Alimentos debe quitar las impurezas del aceite utilizado en la operación, para esto debe realizarlo de la siguiente manera:

1. Verificar que la freidora esta apagada y que el aceite este frío



2. Ponerse guantes



3. Jalar argolla hasta que aparezca la rejilla protectora



4. Quitar rejilla protectora y lavar como indica la técnica de lavado de utensilios vigente



5. Levantar resistencias tirando y luego levantando la misma argolla mencionada en el punto, anterior hasta su posición de descanso en la parte superior de la freidora



6. Abrir tapa freidora



7. Sacar tubo desagüe tirando hacia arriba. Ya que esta sostenido en una varilla metálica



8. Enroscar el tubo para el desagüe



9. Dejar tubo en posición vertical para el correcto desagüe.



10. Ubicar balde en desagüe de aceite
Nota: el balde debe tener tapa y poseer una capacidad mínima de 25 litros de aceite



11. Sobre el balde ubicar un colador para filtrar impurezas del aceite



12. Levantar seguro de la llave de desagüe hacia arriba.



13. Con el seguro levantado girar llave paso



14. Dejar llave en posición vertical y esperar el desagüe total del aceite



15. Una vez finalizado cerrar llave de paso.



16. Botar impurezas del colador al basurero y lavar como indica la **técnica de lavado de utensilios** vigente



17. Sacar residuos del interior de la freidora con papel toalla



18. Bajar resistencias cuidadosamente



19. Colocar rejilla protectora



20. Llenar nuevamente la freidora con el aceite ya colado
Nota: Verificar que llave de desagüe esta cerrada



21. Limpiar con papel toalla zona de desagüe, por gotas que puedan caer. Cerrar freidora



22. Lavar baldes y herramientas como indica la **técnica de lavado de utensilios** vigente

5.4. Insumos

El Preparador de Alimentos debe recibir del encargado de Almacén los insumos para el día según el stock ideal diario, para esto debe realizar lo siguiente:

Recibir insumos del Encargado de Almacén, los cuales pueden ser:

1.
 - Papas fritas
 - Corn Dog
 - Chicken Pop
 - Aros de Cebolla



2. Contar insumos recibidos frente a encargado del almacén



3. Guardar en congelador



4. Anotar los insumos recibidos en la Bitácora de Conteo de insumos vigente.



5.5. Porcionado Aros de Cebolla, Papas Fritas y Chicken Pop

El Preparador de Alimentos debe porcionar algunos alimentos para el día según el stock ideal diario, para esto debe realizar lo siguiente:

1. Preparar la zona de trabajo con la balanza, las bolsas de porcionado y el lápiz plumón permanente



Nota: limpiar la balanza con paño verde y final step



2. Tomar el alimento a porcionar del congelador
Nota: Al abrir un empaque se debe porcionar en su totalidad



Colocar el alimento dentro de la bolsa plástica y pesar en la balanza. Dependiendo del alimento la porción debe ser:

3.
 - Aros de Cebolla 130 Gr.
 - Papas Fritas 200 Gr.
 - Chicken Pop 150 Gr.



4. Anotar con el plumón permanente la fecha de realización del porcionado, la fecha de vencimiento y responsable.



Ejemplo: FP 12/05 FV:19/05 Felipe

5. Guardar las porciones en el congelador.
- Nota:** Realizar el proceso de porcionado lo más rápido posible, para así exponer lo mínimo el alimento



6. Elaboración de Productos

El Preparador de Alimentos asignado a la freidora deberá realizar el freído del alimento de la siguiente manera.

4. Verificar temperatura que la temperatura del aceite ronde los 180° C.



5. Sacar alimento

- a) Si se va a freír aro de cebolla, pollo apanado, papas fritas o chicken pop, sacar una porción desde el congelador



- b) Si se va a freír corn dog, sacar del refrigerador el contenedor y tomar las 2 unidades con pinza

Nota: los corn dog deben estar descongelados



6. Echar en el canastillo de fritura sin sobrepasar tres cuartos de su capacidad



Bajar canastillo a nivel de freído y presionar el botón de alarma según corresponda.

7. Para el lado izquierdo de la freidora se utilizan los números del 1 al 2

Para el lado derecho de la freidora se utilizan los números del 6 al 7



Presionar el botón 1 o 6 para papas fritas (3:30 minutos) **agregar chicken pop**



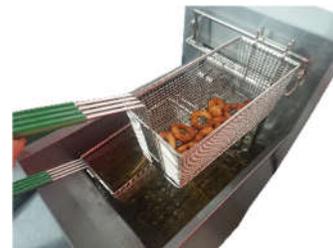
Presionar el botón 2 o 7 para aros de cebolla y corn dog descongelado (2:00 minutos)



8. Una vez transcurrido el tiempo de freído sonara la alarma, junto con esto la pantalla mostrara el mensaje “COOC”, y el botón accionado parpadeara su led verde hasta que se presione nuevamente. Con esto se detiene la alarma sonora.



9. Levantar la canasta freidora a nivel de reposo y dejar escurrir el aceite del producto por unos 10 segundos.



10. Tomar la canastilla de freído con ambas manos y depositar el producto en el mantenedor de calor (Warmer)



11. Devolver canasta a freidora, dejar en posición de reposo.



12. Dejar escurrir en el Warmer por aproximado 20 segundos y servir con ayuda de las pinzas

- a) ChickenPop pendiente

- b) Papas Fritas



- c) Aros de cebolla



- d) Corn Dog pendiente

7. Actividades Durante la Operación

7.1. Reposición

El Preparador de Alimentos debe revisar que no se agoten los insumos, reponiéndolos de acuerdo a la demanda esperada para el día, de la siguiente manera:

1. Verificar que los insumos sean suficientes para abastecer la demanda del día, en caso de no ser así, solicitar al encargado de bodega o supervisor a cargo, luego realizar lo descrito en el numeral **4.2 Insumos**
2. Cambiar papel toalla del canasto de la fritura cuando ya haya absorbido mucho aceite



8. Inhabilitación

8.1. Freidora

El Preparador de Alimentos debe inhabilitar la freidora para esto debe realizarlo de la siguiente manera:

1. Apagar la freidora con cualquiera de los botones de apagado.



2. Cortar la corriente eléctrica de la freidora con el botón maestro



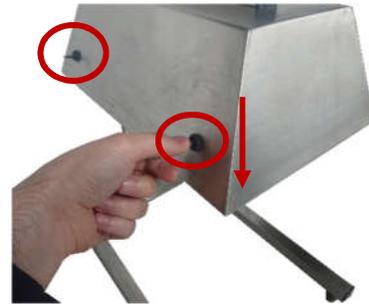
3. Lavar los canastillos de la freidora como indica la técnica de lavado de utensilios vigentes.



8.2. Warmer

El Preparador de Alimentos debe inhabilitar la freidora para esto debe realizarlo de la siguiente manera:

1. Apagar Warmer en ambas bombillas



2. Lavar los contenedores de alimento de los Warmer como indica la **técnica de lavado de utensilios** vigentes.



8.3. Congelador

1. Tomar termómetro de su lugar de almacenamiento.



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



3. Revisar que los productos se encuentren en buen estado, congelados y con sus bolsas cerradas.



❌ Mala práctica con productos abiertos

8.4. Pre Alistamiento Corn Dog

El Preparador de Alimentos debe descongelar Corn Dog para el día siguiente según el stock ideal diario, para esto debe realizar lo siguiente:

1. Tomar el alimento a descongelar del congelador



2. Poner el alimento dentro de un contenedor con tapa



3. Anotar con el plumón no permanente la fecha caducidad del producto (por definir vida útil una vez descongelado)

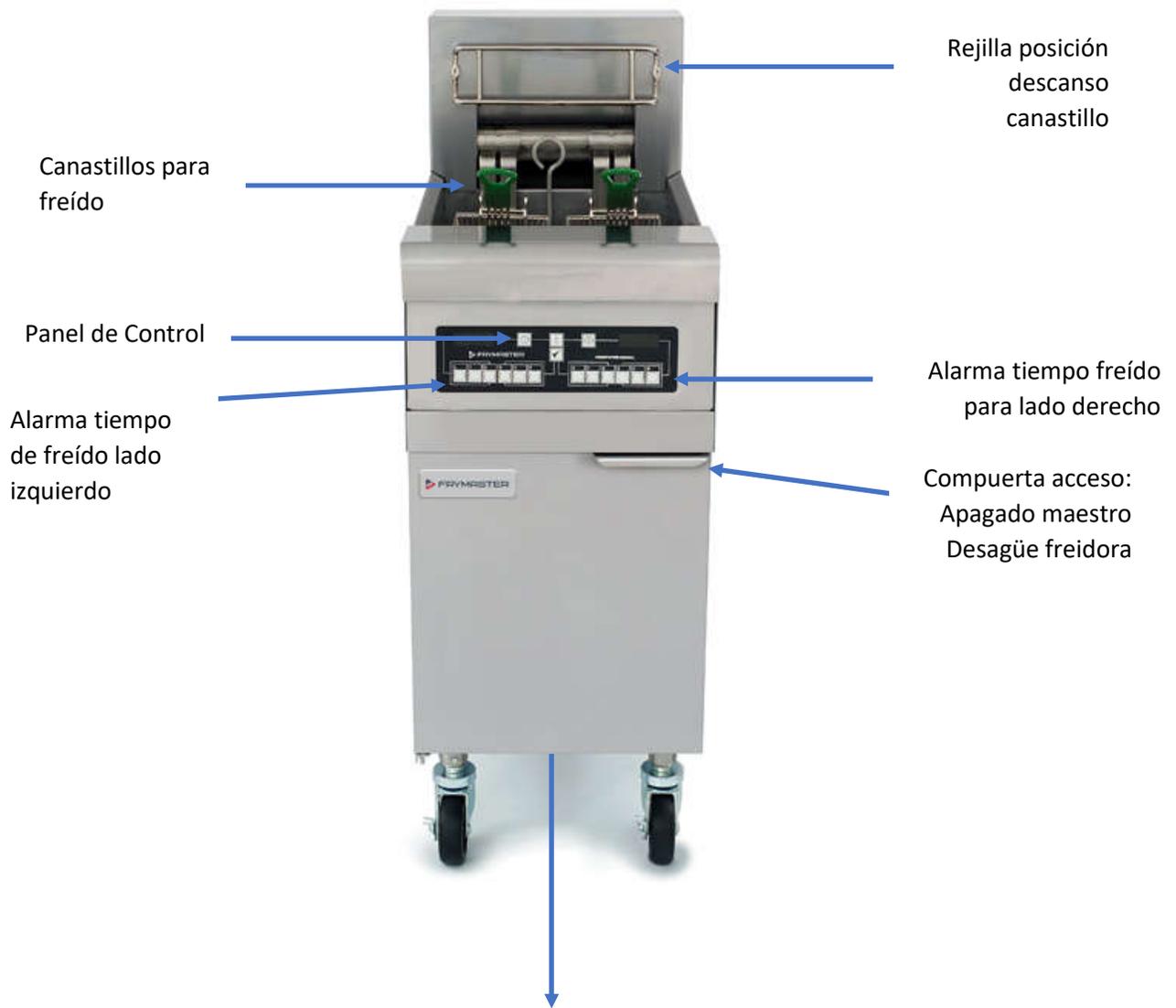


4. Guardar contenedor en refrigerador



9. Anexos

9.1. Partes Freidora Frymaster



9.2. Partes Warmer



10. Tabla de Cambios

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
01		12-10-18

11. Documentos de Referencia

Documento vigente	Clave
Bitácora limpieza	