



# **COCINA**

**Manual de procedimientos operativos  
MX-TRA-MPO-CCA-00**

## CINÉPOLIS

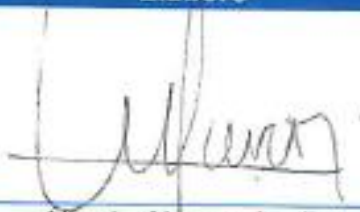
**Revisión 0:** 19 de septiembre de 2018.

**Cancela y sustituye:** M.O. Cocina revisión 0, publicado el 02 de abril de 2012.

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 Cinépolis (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 Cinépolis.

## Hoja de firmas

**Elaboró**



Alberto Alcaraz Aguilar  
Subdirector de Procesos y Calidad

**Revisó**




Alejandra Rojas Sánchez  
Ejecutivo de Snacks

**Revisó**



Héctor Franco Paredes  
Gerente de Capacitación

**Revisó**



John Erik Reyes Márquez  
Gerente de Alimentos

**Autorizó**



Carlos Covarrubias Cisneros  
Gerente de Operaciones

**Autorizó**



José Ramón Fernández Olivares  
Subdirector de Dulcerías

## Índice

1. Descripción del proceso .....	7
2. Infraestructura .....	13
3. Insumos .....	20
4. Control de insumos .....	24
4.1. Revisión de insumos.....	25
4.2. Recepción de insumos.....	26
5. Habilitación .....	27
5.1. Lavado de utensilios.....	28
5.2. Preparación de verduras .....	29
5.2.1. Lavado y desinfección.....	29
5.2.2. Preparación para el cortado .....	29
5.2.3. Cortado de jitomate con cuchillo .....	30
5.2.3.1. Jitomate picado .....	30
5.2.3.2. Jitomate en juliana .....	31
5.2.4. Cortado de jitomate con cortador de vegetales .....	31
5.2.4.1. Jitomate picado .....	31
5.2.4.2. Jitomate en juliana .....	33
5.2.5. Cortado de cebolla con cuchillo .....	34
5.2.5.1. Cebolla picada .....	34
5.2.5.2. Cebolla en juliana .....	35
5.2.6. Cortado de cebolla con cortador de vegetales.....	36
5.2.6.1. Cebolla picada .....	36
5.2.6.2. Cebolla en juliana .....	38
5.3. Porcionado de insumos .....	39
5.3.1. Nachos .....	40
5.3.1.1. Doritos.....	40
5.3.1.2. Tostitos.....	43
5.3.2. Queso Philadelphia.....	45
5.3.3. Queso manchego.....	48
5.3.3.1. Rallado.....	48
5.3.3.2. Rebanadas.....	50
5.3.4. Pollo.....	52

5.3.5. Tocino .....	53
5.4. Preparación de insertos .....	54
5.4.1. Cebolla .....	55
5.4.2. Jitomate .....	56
5.4.3. Chiles jalapeños .....	57
5.4.4. Mostaza .....	58
5.4.5. Mayonesa .....	59
5.4.6. Salsa cátsup .....	60
5.4.7. Salsa picante .....	61
5.4.8. Mantequilla líquida.....	62
5.5. Mamilas .....	63
5.5.1. Jugo Maggi .....	64
5.5.2. Salsa inglesa.....	64
5.5.3. Jugo de limón.....	65
5.5.4. Chamoy.....	66
5.6. Área de condimenteros.....	67
5.6.1. Limpieza .....	67
5.6.2. Traslado de insertos .....	68
5.6.3. Contenedores de hielo .....	70
5.6.4. Acomodo de insertos y mamilas .....	71
5.6.5. Servilletero .....	72
6. Conservación del área .....	74
6.1. Limpieza mueble condimentero .....	75
6.2. Limpieza de insertos.....	75
6.3. Reabastecimiento del área de condimenteros .....	77
6.3.1. Verduras .....	78
6.3.2. Líquidos.....	78
6.3.3. Mantequilla .....	79
6.3.4. Servilletas .....	80
6.3.5. Contenedores de hielo .....	80
7. Inhabilitación .....	81
7.1. Área de condimenteros.....	82
7.1.1. Contenedores de hielo .....	83

7.1.2. Inserto de mantequilla .....	83
7.1.3. Insertos con sifón .....	84
7.1.4. Insertos con tapa .....	85
7.2. Limpieza general .....	86
7.2.1. Área de Cocina.....	86
7.2.2. Refrigerador.....	87
7.2.3. Carrito de servicio.....	88
7.2.4. Carro transportador.....	89
8. Tabla de cambios.....	92
9. Documentos de referencia.....	95

# 1. Descripción del proceso

El área de Cocina está a cargo del Auxiliar de Cocina quien es el responsable de realizar el porcionado de algunos insumos, revisar el área de los condimenteros de Dulcería y alimentos, realizar la limpieza y el lavado de los utensilios que son usados diariamente.

De esta manera se reducirá el tiempo de preparación en los alimentos al momento de su venta, permitiendo brindar un mejor servicio y atención al cliente.

La presentación del personal encargado de la preparación de alimentos en Cocina debe cumplir con lo indicado en el documento **A.V. Presentación personal** vigente.

Los productos que se porcionan y se preparan en el área de Cocina son:

**Jitomate picado**

Jitomate cortado en pequeños cuadros, previamente desinfectado para Dulcería.



**Jitomate en juliana**

Jitomate cortado en tiras finas, previamente desinfectado para alimentos.



**Cebolla picada**

Cebolla cortada en pequeños cuadros, previamente desinfectada para Dulcería.



**Cebolla en juliana**

Cebolla cortada en tiras finas, previamente desinfectada para alimentos.



**Chiles jalapeños**

Chiles jalapeños en conserva de vinagre y en rebanadas.



**Mostaza**

Mostaza común como aderezo para condimentar alimentos.



**Mayonesa**

Mayonesa común como aderezo para condimentar alimentos.



**Salsa de tomate**

Salsa elaborada a partir de pulpa de tomate para condimentar alimentos.



**Salsa picante**

Salsa picante tipo botanera para condimentar los alimentos.



**Mantequilla líquida**

Mantequilla líquida para complementar las palomitas.



**Queso Philadelphia**

Queso tipo Philadelphia en porciones de 50 gramos.



**Queso manchego rallado**

Queso tipo manchego rallado en porciones de 70 gramos.



**Queso manchego rebanadas**

Queso tipo manchego en rebanadas.



**Pollo**

Tiras de pollo en porciones de 90 gramos.



**Nachos Doritos**

Doritos porcionados en *blísters* chicos de 124 – 126 gramos y grandes de 194 -196 gramos, ya incluyendo el peso del blíster y sin el contenedor de queso.

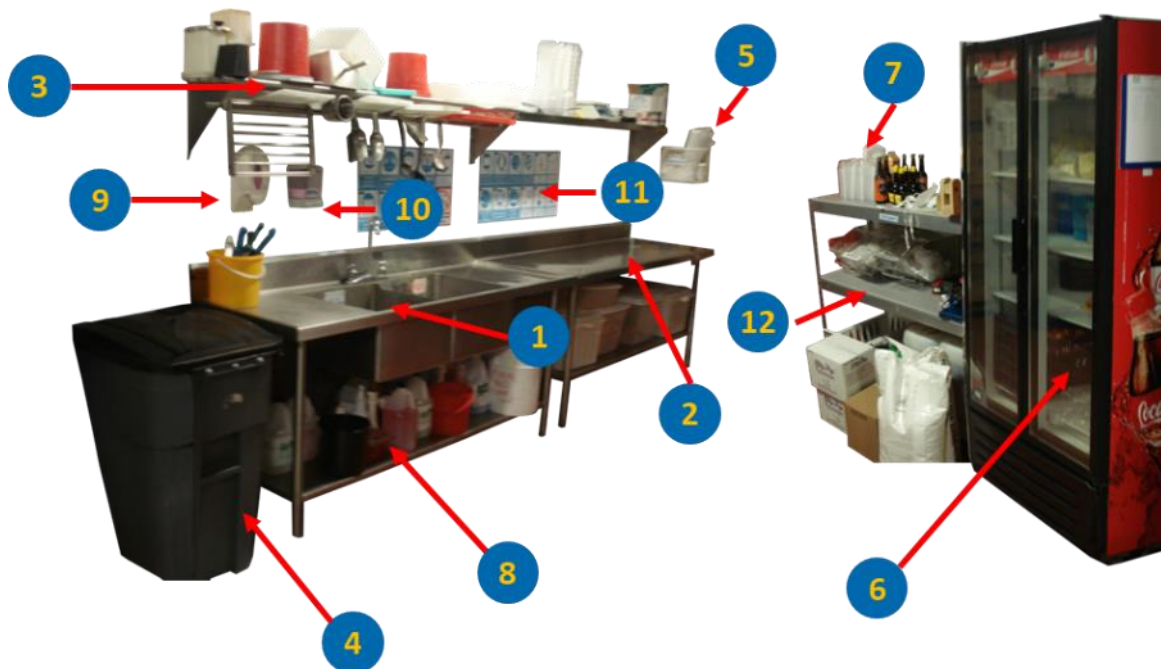


**Nachos Tostitos**

Tostitos porcionados en *blísters* chicos de 124 – 126 gramos y grandes de 234 - 236 gramos ya incluyendo el peso del blíster y sin el contenedor de queso.



La distribución física de la Cocina puede variar de un conjunto a otro, pero debe contar con los siguientes elementos:



- |   |                         |    |                        |
|---|-------------------------|----|------------------------|
| 1 | Tarja                   | 7  | Blísters para nachos   |
| 2 | Mesa de trabajo         | 8  | Líquidos de limpieza   |
| 3 | Anaqueles de utensilios | 9  | Desinfectante de manos |
| 4 | Basurero                | 10 | Jabón para manos       |
| 5 | Bolsas                  | 11 | Apoyos visuales        |
| 6 | Refrigerador            | 12 | Anaqueles de insumos   |

## 2. Infraestructura



**Refrigerador**



**Fábrica de hielo**



**Congelador**



**Mueble condimentero  
(alimentos)**



**Mueble condimentero  
(Dulcería)**



**Báscula**



**Mantequillera**



**Prensa**



**Rallador de queso**



**Rallador**



**Cortador de vegetales**



**Mesa de trabajo**



**Cuchara de metal para insertos con tapa**



**Tabla**



**Cuchillo**



**Pala miserable**



**Cucharón**



**Jalador de hielo**



**Recipiente de plástico con tapa**



**Recipiente de policarbonato con tapa**



**Recipiente de plástico chico con tapa**



**Recipiente térmico con tapa**



**Recipiente de plástico**



**Charola**



**Insertos de plástico chicos con tapa**



**Insertos de plástico grandes con tapa**



**Inserto de plástico chicos con sifón**



**Insertos de plástico grandes con sifón**



**Contenedor de insertos**



**Inserto de mantequilla**



**Carro transportador**



**Carrito de servicio**



**Servilletero**



**Lapiceros**



**Etiquetadora**



**Radio**



**Trapeador**



**Escoba**



**Recogedor**



**Fibra esponja**



**Paño blanco**



**Paño verde**



**Bote de basurera**



**Papel toalla**



**Bolsas de plástico**



**Guantes de limpieza de látex**



**Guantes de plástico**



**Cepillos**



**Cubetas**



**Desengrasante #7L**



**Sanitizante #16L**



**Jabón para manos**



**Gel sanitizante para manos**



**Desinfectante de verduras**

## 3. Insumos



**Jitomate**



**Cebolla**



**Chiles jalapeños**



**Mayonesa**



**Mostaza**



**Salsa de tomate**



**Salsa inglesa**



**Jugo Maggi**



**Jugo de limón**



Chamoy



Salsa picante



Mantequilla



Doritos



Tostitos



Queso Philadelphia



Queso manchego



Pollo



Tocino



**Hielo**



**Servilletas**



***Blíster grande con  
contenedor para queso de 5 y  
3 oz***



***Blíster chico con  
contenedor para queso de  
3 oz***

## 4. Control de insumos

## 4.1. Revisión de insumos

El Auxiliar de Cocina diariamente deberá asegurar que se cuente con los insumos suficientes y listos para su uso, en caso contrario deberá solicitar lo que haga falta al Encargado de Almacén, de la siguiente manera:

1. Verificar que las verduras sean suficientes para la afluencia esperada y que se encuentren en buen estado para su consumo, de lo contrario desecharlas
2. Verificar que los insumos cumplan con lo siguiente:

- a) Que se cuente con suficientes chiles para la afluencia esperada.



- b) Que se cuente con suficientes salsas y aderezos para la afluencia esperada.



- c) Que se cuente con suficientes bolsas de Doritos nachos y Tostitos para la afluencia esperada.



- d) Que se cuente con suficientes barras de queso Philadelphia, de queso manchego, de tocino y bolsas de pollo para la afluencia esperada.



**Nota:**

Las bolsas de pollo se deben sacar del congelador y refrigerarse 24 horas antes de su porcionado.

3. Llenar la **Bitácora de insumos de cocina** y solicitar al Encargado de Almacén los productos faltantes.

## 4.2. Recepción de insumos

El Auxiliar de Cocina es el responsable de recibir diariamente los insumos solicitados al Encargado de Almacén de la siguiente manera:

1. Solicitar al Encargado de Almacén la lista de los productos requeridos en la **Bitácora de insumos de cocina** vigente.
2. Contar los productos entregados validando que las cantidades son correctas marcándolos con una palomita, en caso contrario realizar los ajustes pertinentes.
3. Firmar la **Bitácora de insumos de cocina** vigente una vez que se reciban todos los productos y que se aclaren las diferencias en caso de que existieran.
4. Guardar los insumos en el lugar correspondiente para preservar el estado de estos. Respetar siempre el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas).

# 5. Habilitación

## 5.1. Lavado de utensilios

El Auxiliar de Cocina es el responsable de realizar todos los días el lavado de utensilios de la siguiente manera:

1. Sacar los sifones de mantequilla que se quedaron en agua el día anterior, tirar el agua en la tarja y lavarlos de acuerdo con lo indicado en la **G.R. Lavado de sifones** vigente.



2. Verificar que los utensilios se encuentren limpios, en caso contrario lavarlos de acuerdo con lo indicado en la **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.



3. Lavar los paños de acuerdo con el procedimiento de la **G.R. Uso y limpieza de paños** vigente.



4. Lavar las rejillas de la torre de refrescos según lo indicado en la **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.



## 5.2. Preparación de verduras

### 5.2.1. Lavado y desinfección

El Auxiliar de Cocina debe realizar el lavado y desinfección de las verduras de la siguiente manera:

1. Limpiar la superficie de la mesa de trabajo según lo indicado en la **G.R. Limpieza de superficies** vigente.
2. Sacar las verduras que se van a lavar de acuerdo con la afluencia esperada. Respetar el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas).

**Nota:** El jitomate debe mantenerse en refrigeración para conservarlo en buen estado por más tiempo. La cebolla se puede dejar a temperatura ambiente.

3. Realizar el lavado y desinfección de los vegetales de acuerdo con lo indicado en la **G.R. Lavado y desinfección de vegetales** vigente.

### 5.2.2. Preparación para el cortado

El Auxiliar de Cocina debe realizar lo siguiente antes de cortar cualquier verdura:

1. Limpiar la superficie de la mesa de trabajo según lo indicado en la **G.R. Limpieza de superficies** vigente.
2. Lavarse las manos como se indica en la **G.R. Lavado de manos** vigente.
3. Tomar los siguientes utensilios:
  - ✧ Tabla roja, para jitomate.
  - ✧ Tabla blanca, para cebolla.
  - ✧ Cuchillo.

**Nota:**

Se debe cuidar que el cuchillo se encuentre filoso para realizar los cortes sin deteriorar o despedazar el jitomate.

### 5.2.3. Cortado de jitomate con cuchillo

#### 5.2.3.1. Jitomate picado

El Auxiliar de Cocina debe realizar el picado de jitomate para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar un jitomate previamente lavado y desinfectado y cortar con ayuda de un cuchillo, una rodaja de no más de medio centímetro del extremo del rabillo del jitomate.



2. Partir el jitomate por la mitad a lo largo, tomar una mitad y cortarlo en rebanadas delgadas. Repetir el proceso con la otra mitad.



3. Tomar las tiras de jitomate y hacer cortes transversales pequeños para que queden en forma de cuadros.



4. Poner el jitomate picado en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo para que se mantenga en buen estado.



### 5.2.3.2. Jitomate en juliana

El Auxiliar de Cocina debe realizar el corte en tiras delgadas de jitomate para los condimenteros de alimentos, de la siguiente manera:

1. Tomar un jitomate previamente lavado y desinfectado y cortar con ayuda de un cuchillo, una rodaja de no más de medio centímetro del extremo del rabillo del jitomate.



2. Partir el jitomate por la mitad a lo largo, tomar una mitad y cortarlo en rebanadas delgadas. Repetir el proceso con la otra mitad.



3. Poner las tiras delgadas de jitomate en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo para que se mantenga en buen estado.



### 5.2.4. Cortado de jitomate con cortador de vegetales

#### 5.2.4.1. Jitomate picado

El Auxiliar de Cocina debe realizar el picado de jitomate para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar un jitomate previamente lavado y desinfectado y cortar con ayuda de un cuchillo, una rodaja de no más de medio centímetro del extremo del rabillo del jitomate, colocarlo horizontalmente sobre la tabla y rebanarlo.



2. Tomar el cortador con la cuchilla para picar, colocarlo en una base plana y debajo del mismo, colocar un recipiente de policarbonato.



3. Levantar el mango del cortador y colocar sobre la cuchilla una de las rebanadas del jitomate previamente cortadas.



4. Deslizar hacia abajo con fuerza el mango de empuje, hasta que salgan por los orificios de la cuchilla los cuadritos de jitomate y caigan dentro del recipiente de policarbonato.



5. Repetir el proceso hasta tener la cantidad de jitomate necesario para la operación del conjunto.

6. Retirar el recipiente, ponerle la tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo para que se mantenga en buen estado.



#### 5.2.4.2. Jitomate en juliana

El Auxiliar de Cocina debe realizar el corte en tiras delgadas de jitomate para los condimenteros de alimentos, de la siguiente manera:

1. Tomar un jitomate previamente lavado y desinfectado y cortar con ayuda de un cuchillo, una rodaja de no más de medio centímetro del extremo del raballo del jitomate.



2. Tomar el cortador con la cuchilla para picar en tiras, colocarlo en una base plana y debajo del mismo, colocar un recipiente de policarbonato.



3. Levantar el mango del cortador y colocar el jitomate de manera vertical sobre la cuchilla para rebanar



4. Deslizar hacia abajo con fuerza el mango de empuje, hasta que salgan por los orificios de la cuchilla las tiras de jitomate y caigan dentro del recipiente de policarbonato.



5. Si es necesario, volver a subir y bajar el mango hasta que el total del jitomate salga por los orificios de la cuchilla.



6. Repetir el proceso hasta tener la cantidad de jitomate necesario para la operación del conjunto.

7. Retirar el recipiente, ponerle la tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo para que se mantenga en buen estado.



## 5.2.5. Cortado de cebolla con cuchillo

### 5.2.5.1. Cebolla picada

El Auxiliar de Cocina debe realizar el picado de cebolla para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar una cebolla previamente lavada y cortar los dos extremos de la cebolla con ayuda de un cuchillo.



2. Retirar la primera y segunda capa que cubre la cebolla, según su estado, con ayuda de un cuchillo y las manos.

3. Partir la cebolla por la mitad, tomar la mitad de la cebolla con la parte plana apoyada en la tabla, cortar en rebanadas delgadas a lo ancho y repetir el proceso con la otra mitad.



4. Tomar las tiras de cebolla y hacer cortes transversales pequeños para que queden en forma de cuadros.



5. Poner la cebolla picada en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarla para que se mantenga en buen estado.



#### 5.2.5.2. Cebolla en juliana

El Auxiliar de Cocina debe realizar el corte en tiras delgadas de cebolla para los condimenteros de alimentos, de la siguiente manera:

1. Tomar una cebolla previamente lavada y cortar los dos extremos de la cebolla con ayuda de un cuchillo.



2. Retirar la primera y segunda capa que cubre la cebolla, según su estado, con ayuda de un cuchillo y las manos.

3. Partir la cebolla por la mitad, tomar la mitad de la cebolla con la parte plana apoyada en la tabla, cortar en rebanadas delgadas a lo ancho y repetir el proceso con la otra mitad.



4. Poner las tiras delgadas de la cebolla en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarla para que se mantenga en buen estado.



## 5.2.6. Cortado de cebolla con cortador de vegetales

### 5.2.6.1. Cebolla picada

El Auxiliar de Cocina debe realizar el picado de cebolla para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar una cebolla previamente lavada y cortar los dos extremos de la cebolla con ayuda de un cuchillo.



2. Retirar la primera y segunda capa que cubre la cebolla, según su estado, con ayuda de un cuchillo y las manos.
3. Colocar la cebolla sobre la tabla y realizar rodajas de aproximadamente de 0.5 cm. de ancho.

4. Tomar el cortador con la cuchilla para picar, colocarlo en una base plana y debajo del mismo, colocar un recipiente de policarbonato.



5. Levantar el mango del cortador y colocar sobre la cuchilla para picar una de las rodajas de la cebolla previamente cortadas.



6. Deslizar hacia abajo con fuerza el mango de empuje, hasta que la cebolla salga por los orificios de la cuchilla y caiga dentro del recipiente de policarbonato.



7. Si es necesario, subir y bajar el mango las veces que sean necesarias hasta que la cebolla salga por los orificios de la cuchilla.



8. Repetir el proceso hasta tener la cantidad de cebolla necesaria para la operación del conjunto.

9. Retirar el recipiente, ponerle la tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo para que se mantenga en buen estado.



#### 5.2.6.2. Cebolla en juliana

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días el corte en tiras delgadas de cebolla para los condimenteros de alimentos, de la siguiente manera:

1. Tomar una cebolla previamente lavada y cortar los dos extremos de la cebolla con ayuda de un cuchillo.
2. Retirar la primera y segunda capa que cubre la cebolla, según su estado, con ayuda de un cuchillo y las manos.
3. Colocar la cebolla sobre la tabla y cortarla por la mitad, a lo largo.
4. Tomar el cortador con la cuchilla para picar en tiras, colocarlo en una base plana y debajo del mismo, colocar un recipiente de policarbonato.



5. Levantar el mango del cortador y colocar sobre la cuchilla para picaren tiras una de las mitades de la cebolla previamente cortadas.



6. Deslizar hacia abajo con fuerza el mango de empuje, hasta que la cebolla salga por los orificios de la cuchilla y caiga dentro del recipiente de policarbonato.



7. Si es necesario, subir y bajar el mango las veces que sean necesarias hasta que la cebolla salga por los orificios de la cuchilla.



8. Repetir el proceso hasta tener la cantidad de cebolla necesaria para la operación del conjunto.

9. Retirar el recipiente, ponerle la tapa, colocar una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo para que se mantenga en buen estado.



### 5.3. Porcionado de insumos

El Auxiliar de Cocina antes de porcionar cualquier producto debe realizar lo siguiente:

1. Revisar el pizarrón que se encuentra en el área de porcionado, para saber las cantidades que se tienen que porcionar.
2. Limpiar la mesa donde se va a porcionar según lo indicado en el A.V. **Limpieza de superficies** vigente.
3. Verificar que los utensilios que se necesiten para porcionar: cuchillos, tablas, ralladores que los utensilios se encuentren limpios, en caso contrario lavarlos de acuerdo con lo indicado en la **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.
4. Limpiar la báscula según lo indicado en la **G.R. Limpieza de superficies** vigente y colocarle una bolsa de plástico encima para protegerla.

### 5.3.1. Nachos

#### 5.3.1.1. Doritos

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionado de los Doritos nachos de la siguiente manera:

1. Tomar la bolsa con las dos manos de los costados y tirar hacia fuera para abrir completamente el sello superior, cuidar que no se aplasten los Doritos. Nunca se debe explotar la bolsa.



**Nota:** Si se presentan bolsas abiertas o mal selladas, se debe reportar al Encargado de Almacén para que envíe un correo (en máximo 7 días) al área de Calidad Proveedores Directos con fotografías del lote impreso en la bolsa, etiqueta de lote de la caja y la evidencia de la queja indicando la cantidad de producto en mal estado requerido para cambio.

2. Vaciar los Doritos dentro de un recipiente térmico o en una charola cuidando de no aplastar la bolsa. Se pueden colocar máximo 8 bolsas.



3. Lavarse las manos según lo indicado en la **G.R. Lavado de manos** vigente y colocarse guantes de plástico.

4. Tomar varios *blísters* y doblar hacia arriba los contenedores de queso hasta separarlos. En algunos conjuntos el Encargado de Almacén entrega los *blísters* ya cortados, por lo que no es necesario realizar este paso.

5. Apilar los contenedores de queso y colocarlos aparte de los *blísters* para entregarlos al Encargado de Almacén.

6. Colocar los nachos dentro del *blíster*, evitando mermas.



**Nota:** Se considera merma cualquier tortilla menor a la mitad de un Dorito completo como se establece en la **Especificación de merma para nachos** vigente.



7. Presionar el botón “ON” de la báscula y esperar a que marque ceros.

8. Colocar el *blíster* con nachos en la báscula y verificar que el peso (incluyendo el *blíster* y sin el contenedor de queso) se encuentre dentro del siguiente rango, dependido de su tamaño:
- Chicos: entre 124 g y 126 g.
  - Grandes: entre 184 g y 186 g.



9. Colocar una bolsa dentro de un recipiente térmico y dentro de ésta colocar los *blísters*. Se deben de apilar con el espacio para el contenedor de queso hacia adentro, uno sobre otro, máximo 4 camas. Al llenar el recipiente cerrar bien la bolsa para mantenerlos crujientes y taparlo.



10. Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura.

11. Etiquetar el recipiente a un costado de acuerdo con la **Técnica de etiquetado de productos** vigente. Guardarlo en el lugar correspondiente dentro de la Cocina con la etiqueta a la vista.



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

13. Llamar al Encargado de Almacén para que registre el producto porcionado en la **Bitácora de insumos de Cocina** vigente.

### 5.3.1.2. Tostitos

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionamiento de los nachos Tostitos de la siguiente manera:

1. Tomar la bolsa con las dos manos de los costados y tirar hacia fuera para abrir completamente el sello superior, cuidar que no se aplasten los Tostitos. Nunca se debe explotar la bolsa.



**Nota:** Si se presentan bolsas abiertas o mal selladas, se debe reportar al Encargado de Almacén para que envíe un correo (en máximo 7 días) al área de Calidad Proveedores Directos con fotografías del lote impreso en la bolsa, etiqueta de lote de la caja y la evidencia de la queja indicando la cantidad de producto en mal estado requerido para cambio.

2. Vaciar los Tostitos dentro de un recipiente térmico o en una charola cuidando de no aplastar la bolsa. Se pueden colocar máximo 8 bolsas.



3. Lavarse las manos según lo indicado en la **G.R. Lavado de manos** vigente y colocarse guantes de plástico.
4. Tomar varios *blísters* y doblar hacia arriba los contenedores de queso hasta separarlos. En algunos conjuntos el Encargado de Almacén entrega los *blísters* ya cortados, por lo que no es necesario realizar este paso.
5. Apilar los contenedores de queso y colocarlos aparte de los *blísters* para entregarlos al Encargado de Almacén.

6. Colocar los nachos de forma vertical dentro del *blíster*, evitando mermas.



**Nota:** Se considera merma cualquier tortilla menor a la mitad de un Tostito completo como se establece en la **Especificación de merma para nachos** vigente.



7. Presionar el botón “ON” de la báscula y esperar a que marque ceros.

8. Colocar el *blíster* con nachos en la báscula y verificar que el peso (incluyendo el *blíster* y sin el contenedor de queso) se encuentre dentro del siguiente rango, dependido de su tamaño:

- Chicos: entre 124 g y 126 g.
- Grandes: entre 224 g y 226 g.



9. Colocar una bolsa dentro de un recipiente térmico y dentro de ésta colocar los *blísters*. Se deben de apilar con el espacio para el contenedor de queso hacia adentro, uno sobre otro, máximo 4 camas. Al llenar el recipiente cerrar bien la bolsa para mantenerlos crujientes y taparlo.



10. Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura.

11. Etiquetar el recipiente a un costado de acuerdo con la **Técnica de etiquetado de productos** vigente. Guardarlo en el lugar correspondiente dentro de la Cocina con la etiqueta a la vista.



12. Colocar la merma en una bolsa de plástico, pesarla y entregársela al Encargado de Almacén, indicándole el peso.
13. Llamar al Encargado de Almacén para que registre el producto porcionado en la **Bitácora de insumos de Cocina** vigente.

### 5.3.2. Queso Philadelphia

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionado del queso Philadelphia utilizando tabla y cuchillo de color blanco de la siguiente manera:

1. Cortar secciones de bolsas de plástico de aproximadamente 17 x 30 cm, con ayuda de un cuchillo y una tabla.



2. Sacar del refrigerador la caja de queso Philadelphia que se va a porcionar.

3. Colocarse guantes de plástico y abrir la caja de queso, jalando la tapa superior por donde indica el empaque.



4. Sacar la barra de queso de la caja y colocarla en la tabla donde se va a porcionar.



5. Cortar el empaque del queso por el centro con ayuda de un cuchillo, cuidando no maltratarlo.



6. Abrir el empaque de plástico, sin retirarlo completamente dejándolo como base.



7. Cortar rebanadas de queso con el cuchillo, guiándose con las líneas de gramaje del empaque.



8. Cortar a lo ancho cada rebanada en tres partes iguales formando tiras, hasta terminar la barra de queso.



9. Presionar el botón "ON" de la báscula y esperar a que marque ceros.

10. Colocar sobre la báscula una sección de bolsa de plástico previamente cortada y pesar porciones de 50 g colocando una tira de queso en un extremo de la bolsa y ajustando agregando o quitando queso con un cuchillo.



11. Doblar el plástico por la mitad cubriendo la porción de queso. Colocarla en el área de trabajo.



12. Una vez terminada la barra de queso, utilizar los sobrantes de las tiras para formar más porciones.

13. Colocar cada porción de queso cerca de la bisagra de la prensa.



14. Prensar hasta obtener una tortilla de queso de aproximadamente 10 cm de diámetro. Si no se cuenta con una prensa, utilizar un inserto de plástico para formar la tortilla.



15. Colocar la tortilla de queso en la tabla y partirla por la mitad con el lomo del cuchillo, hasta terminar las porciones.



16. Colocar 10 porciones apiladas dentro de una bolsa de plástico. Cuidar que queden derechas para que no se rompan o maltraten.



**Nota:** Los paquetes pueden ser de más de 10 porciones, dependiendo de las ventas del conjunto. En alta afluencia, se pueden formar paquetes de 20 porciones.

17. Cerrar el paquete de porciones anudando la bolsa, ajustando lo más posible las porciones para eliminar el aire y etiquetar las porciones de acuerdo con **la A.V. Técnica de etiquetado de productos** vigente.



18. Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura y almacenar las porciones en el refrigerador. Acomodar los productos de acuerdo con el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas): colocar los nuevos productos al fondo, para que los que ya estaban se consuman primero.

**Nota:** En algunos conjuntos este insumo es porcionado directamente en Coffee Tree.

### 5.3.3. Queso manchego

#### 5.3.3.1. Rallado

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionado del queso manchego rallado de la siguiente manera:

1. Sacar del refrigerador la barra de queso y colocarla en la superficie donde se va a llevar a cabo el porcionado.
2. Colocarse guantes de plástico, retirar el empaque del queso con ayuda de un cuchillo cuidando de no maltratarlo.
3. Cortar sobre una tabla y con ayuda de un cuchillo el bloque de queso manchego a la mitad, a lo ancho de la pieza.



4. Colocar verticalmente una de las piezas y cortar por el centro para formar 2 piezas.



5. Hacer un corte perpendicular al anterior para lograr 4 bloques de queso.



6. Repetir los pasos 4 y 5 para cortar la otra mitad. En total se obtienen ocho bloques de queso.



7. Tomar una de las piezas de queso cortadas y de acuerdo con el tipo de rallador que se tenga, realizar lo siguiente hasta terminar toda la pieza.:

- a) Pasar de arriba hacia abajo los bloques de queso sobre la superficie del rallador.



- b) Dar vueltas a la palanca del rallador para rallar el queso.



8. Retirar el rallador del área de trabajo, tomar la báscula, presionar el botón ON y esperar a que ésta marque ceros.

9. Tomar una bolsa de plástico pequeña, colocarla sobre la báscula e introducir un poco de queso rallado hasta alcanzar el peso de 70 g.



10. Cerrar la bolsa haciendo un nudo, sin apretarlo demasiado y realizar más porciones hasta terminar todo el queso rallado.



11. Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura, tomar una bolsa de plástico grande y guardar las porciones de queso rallado. La cantidad de bolsas a guardar dependen de la afluencia esperada.



12. Etiquetar la bolsa con las porciones de acuerdo con la **Técnica de etiquetado de productos** vigente y almacenar las porciones en el refrigerador. Acomodar los productos de acuerdo con el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas).

**Nota:** En algunos conjuntos este insumo es porcionado directamente en Coffee Tree.

### 5.3.3.2. Rebanadas

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionado del queso manchego en rebanadas de la siguiente manera:

1. Colocarse guantes de plástico, tomar el paquete de queso y abrirlo.



2. Separar las rebanadas de queso manchego y retirar el papel cera que las divide



3. Cortar el queso a la mitad y colocar nuevamente el papel cera entre cada rebanada de manera horizontal. Las rebanadas deberán colocarse una encima de otra.



4. Repetir los pasos 2 y 3 hasta terminar con el paquete de queso, quitarse los guantes y tirarlos al bote de basura.



5. Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura, tomar un recipiente con tapa y colocar las rebanadas de acuerdo con la afluencia esperada.

6. Etiquetar el recipiente a un costado de acuerdo con la **Técnica de etiquetado de productos** vigente. Guardarlo en el refrigerador con la etiqueta a la vista respetando el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas).

**Nota:** En algunos conjuntos este insumo es porcionado directamente en Coffee Tree.

### 5.3.4. Pollo

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionado del pollo de la siguiente manera:

1. Tomar una bolsa de pollo del congelador y refrigerarla por 24 horas previas al porcionado.



2. Colocarse guantes de plástico, sacar una bolsa de pollo del refrigerador y abrirla de una esquina con ayuda de un cuchillo.

3. Tomar una bolsa pequeña de plástico, ponerla sobre la báscula y colocar pollo hasta completar 90 g.



4. Anudar la bolsa ajustando lo más posible al espacio ocupado por las porciones para eliminar el aire y cortar el sobrante de la bolsa con ayuda de un cuchillo.



5. Colocar las porciones en la mesa de trabajo. Repetir los pasos 3 y 4 hasta terminar la bolsa. Si no se completa la última porción de 90 g, dejar el pollo en la bolsa original, anudarla, y guardarla en el refrigerador para utilizarlo en el siguiente porcionado.

6. Introducir 10 porciones de pollo en una bolsa de plástico. Los paquetes pueden ser de más de 10 porciones, dependiendo de las ventas del Conjunto. En alta afluencia, se pueden formar paquetes de 20 porciones.



7. Cerrar perfectamente la bolsa con un nudo, etiquetar de acuerdo con la **A.V. Técnica de etiquetado de productos** vigente.



8. Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura y almacenar las porciones en el refrigerador. Acomodar los productos de acuerdo con el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas): colocar los nuevos productos al fondo, para que los que ya estaban se consuman primero.

**Nota:** En algunos conjuntos este insumo es porcionado directamente en Coffee Tree.

### 5.3.5. Tocino

El Auxiliar de Cocina debe realizar el porcionado del tocino de la siguiente manera:

1. Tomar una bolsa de tocino del refrigerador y abrir uno de los extremos con ayuda de un cuchillo.

2. Sacar una hoja con las tiras de tocino de la bolsa, tomándola de los extremos para evitar que se desacomoden y verificar que la hoja cuente con 10 tiras de tocino.



**Nota:**

En caso de que la hoja no cuente con las 10 tiras de tocino correspondientes a la porción, tomar las necesarias de otra hoja para completarla.

3. Enrollar la hoja con las 10 tiras de tocino e introducir el rollo en una bolsa de plástico.



4. Cerrar perfectamente la bolsa con un nudo y etiquetar de acuerdo con la **A.V. Técnica de etiquetado de productos** vigente.



5. Quitarse los guantes y almacenar las porciones en el refrigerador. Acomodar los productos de acuerdo con el método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas): colocar los nuevos productos al fondo, para que los que ya estaban se consuman primero.

**Nota:** En algunos conjuntos este insumo es porcionado directamente en Coffee Tree.

#### 5.4. Preparación de insertos

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días la preparación de los insertos, de la siguiente manera:

1. Limpiar la superficie de la mesa de trabajo según lo indicado en la **G.R. Limpieza de superficies** vigente.
2. Lavarse las manos según lo indicado en la **G.R. Lavado de manos** vigente.
3. Colocar sobre la mesa los insertos de plástico grandes y chicos para condimentos, estos deben estar limpios.

**Nota:** Cada inserto debe de estar designado a un condimento y marcado con plumón indeleble el número y la primera letra de cada palabra de acuerdo con el orden de su ubicación, como se muestra en el **A.V. Condimenteros** vigente. Por ejemplo:

1. Salsa picante / 1SP
2. Salsa cátsup / 2SC



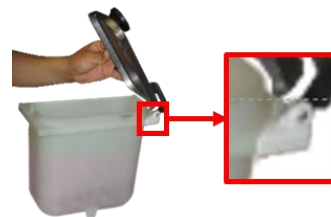
### 5.4.1. Cebolla

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días insertos con cebolla picada para los condimenteros de Dulcería y con cebolla en juliana para los condimenteros de alimentos de la siguiente manera:

1. Sacar el recipiente con la cebolla previamente cortada de acuerdo con la sección **5.2. Preparación de verduras**.
2. Tomar el inserto que está marcado como “**3C**” y vaciar la cebolla recién cortada con ayuda de un cucharón o cuchara.

**Nota:** Se debe vaciar la cantidad suficiente de cebolla, según la afluencia esperada y asegurarse que corresponda al negocio que se abastecerá.

3. Colocar la tapa enganchando los orificios de la parte superior del inserto.



4. Colocar una cuchara metálica orientando su posición con la ranura frontal de la tapa.



5. Guardar en el refrigerador el recipiente con el sobrante de la cebolla recién picada para que se mantenga en buen estado.

### 5.4.2. Jitomate

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días insertos con jitomate picado para los condimenteros de Dulcería y con jitomate en juliana para los condimenteros de alimentos de la siguiente manera:

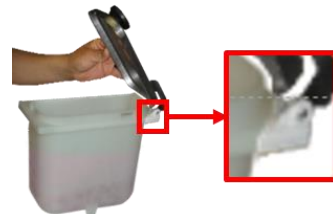
1. Sacar el recipiente con el jitomate previamente cortado como se indica en la sección **5.2. Preparación de verduras.**

2. Tomar el inserto que está marcado como “**2J**” y vaciar el jitomate recién cortado con ayuda de un cucharón o cuchara.



**Nota:** Se debe vaciar cantidad suficiente de jitomate, según la afluencia esperada asegurando que corresponda al negocio que se abastecerá.

3. Colocar la tapa enganchando los orificios de la parte superior del inserto.



4. Colocar una cuchara metálica orientando su posición con la ranura frontal de la tapa.



5. Guardar en el refrigerador el recipiente con el sobrante del jitomate recién picado para que se mantenga en buen estado.

### 5.4.3. Chiles jalapeños

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días chiles jalapeños en insertos para los condimenteros, de la siguiente manera:

1. Tomar una bolsa de chiles jalapeños del almacén de cocina si es nueva o del refrigerador si ya está abierta y colocarla en la mesa de trabajo.
2. Tomar el recipiente con el sobrante de chiles jalapeños del día anterior y colocarlo en la mesa de trabajo.

3. Cortar una de las esquinas de la bolsa con ayuda de un cuchillo, cuidando que no se derrame.



4. Tomar el inserto que está marcado como “1CJ” y vaciar los chiles jalapeños directamente de la bolsa, cuidando que tenga por lo menos tres cuartos de vinagre. Se debe vaciar cantidad suficiente de chiles jalapeños según la afluencia esperada, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el sobrante del día anterior.



5. Tomar el recipiente con los chiles sobrantes del día anterior y vaciarlos encima del inserto, con ayuda de una cuchara o cucharón. Asegurar que el producto nuevo quede al fondo y el producto viejo hasta arriba, sin revolver.

6. Colocar la tapa enganchando los orificios de la parte superior del inserto



7. Colocar una cuchara metálica orientando su posición con la ranura frontal de la tapa.



8. Colocar la bolsa de chiles que sobraron dentro de un recipiente con tapa y guardarlos en el refrigerador para mantenerlos en buen estado.

#### 5.4.4. Mostaza

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días la mostaza en insertos para los condimenteros, de la siguiente manera:

1. Tomar una bolsa de mostaza del almacén de cocina y colocarla en la mesa de trabajo.



2. Tomar el recipiente con el sobrante de la mostaza del día anterior y colocarlo en la mesa de trabajo.

3. Tomar la bolsa por una de las esquinas superiores y cortar con ayuda de un cuchillo, cuidando que no se derrame.



4. Tomar el inserto que está marcado como “4M” e inclinar la bolsa de mostaza encima y vaciarla. Se debe vaciar la cantidad suficiente de mostaza según la afluencia y demanda esperada, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el sobrante del día anterior.



5. Tomar el recipiente con la mostaza sobrante del día anterior, vaciarla con ayuda de una cuchara o una pala miserable al inserto y colocar un sifón.



6. Colocar la bolsa de mostaza que sobró dentro de un recipiente con tapa y guardarlos en el refrigerador para mantenerlos en buen estado.

### 5.4.5. Mayonesa

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días la mayonesa en insertos para los condimenteros, de la siguiente manera:

1. Tomar una bolsa de mayonesa del almacén de cocina y colocarla en la mesa de trabajo.



2. Tomar el recipiente con el sobrante de la mayonesa del día anterior y colocarlo en la mesa de trabajo.

3. Tomar la bolsa por una de las esquinas superiores y cortar con ayuda de un cuchillo, cuidando que no se derrame.



4. Tomar el inserto que está marcado como “3M” e inclinar la bolsa de mayonesa encima y vaciarla. Se debe vaciar la cantidad suficiente de mayonesa según la afluencia y demanda esperada, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el sobrante del día anterior.



5. Tomar el recipiente con la mayonesa sobrante del día anterior, vaciarla con ayuda de una cuchara o una pala miserable al inserto y colocar un sifón.



6. Colocar la bolsa de mayonesa que sobró dentro de un recipiente con tapa y guardarlos en el refrigerador para mantenerlos en buen estado.

#### 5.4.6. Salsa cátsup

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días salsa cátsup en insertos para los condimenteros, de la siguiente manera:

1. Tomar una bolsa de salsa cátsup y colocarla en la mesa de trabajo.



2. Tomar el recipiente con el sobrante de salsa cátsup del día anterior y colocarlo en la mesa de trabajo.

3. Tomar la bolsa por una de las esquinas superiores y cortar con ayuda de un cuchillo, cuidando que no se derrame.



4. Tomar el inserto que está marcado como “2SC” e inclinar la bolsa de salsa cátsup encima y vaciarla. Se debe vaciar la cantidad suficiente de salsa cátsup según la afluencia y demanda esperada, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el sobrante del día anterior.



5. Tomar el recipiente con la salsa cátsup sobrante del día anterior, vaciarla con ayuda de una cuchara o una pala miserable al inserto y colocar un sifón.



6. Colocar la bolsa de salsa cátsup que sobró dentro de un recipiente con tapa y guardarlos en el refrigerador para mantenerlos en buen estado.

### 5.4.7. Salsa picante

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días salsa picante en insertos para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar una botella de salsa picante y abrirla girando la tapa con una mano y con la otra sujetar la botella hasta retirar la tapa.



2. Tomar el recipiente con el sobrante de salsa picante del día anterior y colocarlo en la mesa de trabajo.

3. Tomar el inserto que está marcado como “1SP” y vaciar la salsa picante, colocando la boquilla de la botella inclinada dentro del inserto. Se debe vaciar la cantidad suficiente de salsa picante según la afluencia y demanda esperada, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el sobrante del día anterior.



4. Tomar el recipiente con la salsa picante sobrante del día anterior, vaciarla con ayuda de una cuchara o una pala miserable al inserto y colocar un sifón.



5. Cerrar la botella de salsa picante girando la tapa hasta que tope. La salsa picante no necesita refrigeración, por ello puede dejarse en el área de cocina en el lugar correspondiente

#### 5.4.8. Mantequilla líquida

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días mantequilla líquida en los insertos para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar el inserto de mantequilla líquida, colocarlo en la mesa de trabajo y retirar la tapa con su sifón.



2. Tomar el recipiente con el sobrante de la mantequilla del día anterior y colocarlo en la mesa de trabajo.

3. Tomar un envase de mantequilla líquida y abrirlo girando la tapa con una mano y con la otra sujetando el envase hasta retirar la tapa.



4. Vaciar la mantequilla líquida colocando la boquilla de la botella inclinada dentro del inserto. Se debe vaciar la cantidad suficiente de mantequilla según la afluencia y demanda esperada, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el sobrante del día anterior.



5. Tomar el recipiente con la mantequilla sobrante del día anterior, vaciarla con ayuda de una cuchara o una pala miserable al inserto y colocar un sifón.



6. Cerrar la botella de mantequilla líquida girando la tapa hasta que tope. No necesita refrigeración, por ello puede dejarse en el área de cocina en el lugar correspondiente.

### 5.5. Mamilas

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días la preparación de las mamilas para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Limpiar la superficie de la mesa de trabajo según lo indicado en la **G.R. Limpieza de superficies** vigente.
2. Lavarse las manos según lo indicado en la **G.R. Lavado de manos** vigente.

3. Colocar sobre la mesa las mamilas necesarias, estos deben estar limpias.

### 5.5.1. Jugo Maggi

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días el jugo Maggi en las mamilas para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar una botella de jugo Maggi y abrirla levantando la tapa con una mano y con la otra sujetar la botella.
2. Tomar una mamila y vaciar el jugo Maggi, colocando la boquilla de la botella inclinada dentro de la mamila.



**Nota:** Se debe vaciar cantidad suficiente de jugo Maggi según la afluencia y demanda esperada.

3. Cerrar la botella de jugo Maggi presionando hacia abajo. No necesita refrigeración, por ello puede dejarse en el área de cocina en el lugar correspondiente.

### 5.5.2. Salsa inglesa

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días la salsa inglesa en las mamilas, de la siguiente manera:

1. Tomar una botella de salsa inglesa y abrir la botella levantando la tapa con una mano y con la otra sujetar la botella.



2. Tomar una mamila y vaciar la salsa inglesa, colocando la boquilla de la botella inclinada dentro de la mamila.



**Nota:** Se debe vaciar cantidad suficiente de salsa inglesa según la afluencia y demanda esperada.

3. Cerrar la botella de salsa inglesa presionando hacia abajo. No necesita refrigeración, por ello puede dejarse en el área de cocina en el lugar correspondiente.



### 5.5.3. Jugo de limón

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días el jugo de limón en las mamilas para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar el envase de jugo de limón y abrir el envase girando la tapa con una mano y con la otra sujetar el envase hasta retirar la tapa.



2. Agregar agua purificada, hasta la primera línea señalada y cerrar el envase.



3. Agitar vigorosamente con las dos manos por un par de segundos, has disolver los grumos.



4. Agregar nuevamente agua purificada hasta el tope del envase y agitar vigorosamente.



5. Tomar una mamila y vaciar el jugo de limón, colocando la boquilla del envase inclinada dentro de la mamila.



**Nota:** Se debe vaciar cantidad suficiente de jugo de limón según la afluencia y demanda esperada.

6. Cerrar el envase de jugo de limón girando la tapa hasta que quede bien cerrada. No necesita refrigeración, por ello puede dejarse en el área de cocina en el lugar correspondiente.

#### 5.5.4. Chamoy

El Auxiliar de Cocina debe colocar todos los días el Chamoy en las mamilas para los condimenteros de Dulcería, de la siguiente manera:

1. Tomar una botella de chamoy y abrirla girando la tapa con una mano y con la otra sujetar la botella de salsa picante hasta retirar la tapa.



2. Tomar una mamila y vaciar el chamoy, colocando la boquilla de la botella inclinada dentro de la mamila.



**Nota:** Se debe vaciar cantidad suficiente de chamoy según la afluencia y demanda esperada.

3. Cerrar la botella de chamoy girando la tapa hasta que quede bien cerrada. El chamoy no necesita refrigeración, por ello puede dejarse en el área de cocina en el lugar correspondiente.

## 5.6. Área de condimenteros

### 5.6.1. Limpieza

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días la limpieza de los muebles condimenteros de la siguiente manera:

1. Limpiar el mueble condimentero con la ayuda de un paño verde húmedo con desengrasante #7L.



2. Lavar el mueble condimentero por lo menos dos veces por semana para eliminar todos los residuos acumulados de los condimentos, de la siguiente manera:

- a) Agregar agua y desengrasante #7L, conforme a lo especificado en la etiqueta del fabricante, en un recipiente y colocar una esponja en el recipiente.

- b) Tomar dos paños verdes secos y limpios, colocar agua en un recipiente y dirigirse al área de condimenteros

- c) Sumergir la esponja en la solución con desengrasante #7L, tallar todo el mueble condimentero y la mantequillera con la esponja.



- d) Sumergir uno de los paños verdes en el recipiente con agua y exprimirlo perfectamente.



- e) Limpiar el jabón del mueble condimentero y la mantequillera con el paño verde húmedo, hasta secar perfectamente,



3. Colocar en el mueble condimentero sanitizante #16L y un paño verde.

### 5.6.2. Traslado de insertos

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días el acomodo de los insertos en los muebles condimentero de la siguiente manera:

1. Tomar un carrito de servicio y colocar los insertos con tapa en el nivel medio. Poner las cucharas metálicas hacia afuera.



2. Colocar un recipiente debajo del tubo de descarga de cada uno de los sifones y purgarlos presionando los despachadores hasta que salga el condimento sin aire o agua.



3. Colocar los insertos con sifón en el nivel superior del carrito, poniendo los tubos de descarga hacia afuera.



4. Poner un recipiente debajo del tubo de descarga del sifón de mantequilla y purgarlo presionando el despachador hasta que salga la mantequilla sin aire o agua.



5. Colocar el inserto de mantequilla sobre los insertos con sifón.



6. Tomar los contenedores de hielo limpios de la cocina, colocarlos en la parte inferior del carrito y trasladarse a los muebles condimenteros.



### 5.6.3. Contenedores de hielo

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días el acomodo de los contenedores de hielo de la siguiente manera:

1. Tomar los contenedores de hielo del carrito y acomodarlos en los muebles condimenteros.



2. Dirigirse a la fábrica de hielo y tomar el carro transportador con cubetas que se encuentra en el área, levantar las tapas de las cubetas y de la fábrica de hielo.

3. Mover el carro transportador y ubicar cada una de las cubetas, debajo de la puerta de llenado del depósito y recorrer la placa. Si no tiene puerta de llenado, usar un cucharón para llenar las cubetas.



4. Acercar el hielo a la puerta con el jalador, hasta que se llenen las cubetas. Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo.



**Nota:** El jalador se encuentra colgado cerca de la fábrica de hielo, siempre que no se esté usando, debe permanecer en su lugar.

5. Cerrar la puerta de llenado recorriendo la placa, tapar las cubetas y trasladarse al mueble condimentero.
6. Levantar la tapa de las cubetas y servir hielo en los contenedores de los insertos hasta un cuarto de su capacidad.

7. Regresar el carro transportador con cubetas a la bodega de la fábrica de hielo.



#### 5.6.4. Acomodo de insertos y mamilas

El Auxiliar de Cocina debe realizar todos los días el acomodo de los insertos y las mamilas de la siguiente manera:

1. Colocar los insertos y mantequillera, si aplica, como se indica en el **A.V. Condimenteros** vigente del negocio al que corresponda.



**Nota:** Si el inserto cuenta con cuchara, la ranura de la tapa frontal deber ir hacia adelante; si el inserto es de sifón, éste debe quedar hacia el frente.

2. Colocar las mamilas en el mueble como se indica en el **A.V. Condimenteros** vigente.



3. Encender la mantequillera presionando "ON" del botón "ON/OFF", que se encuentra en la parte trasera y verificar que la perilla se encuentre a los 100°F o 30°C. Al encenderse deberá prender el foco rojo que se encuentra en la parte trasera.



### 5.6.5. Servilletero

El Auxiliar de Cocina debe revisar todos los días que el servilletero que se encuentra en el área de condimenteros esté lleno, de no ser así tendrá que realizar lo siguiente:

1. Abrir el servilletero presionando los costados superiores y bajar lentamente la tapa del servilletero.



2. Abrir un empaque de servilletas y tomar la cantidad necesaria para llenar el servilletero al 100% de su capacidad.



3. Colocar las servilletas en el servilletero de manera horizontal cuidando que no se doblen.



4. Cerrar el servilletero empujando la tapa hasta escuchar clic, para asegurar que este bien cerrado.



5. Revisar que las servilletas salgan libremente, sin romperse.



## 6. Conservación del área

## 6.1. Limpieza mueble condimentero

El Auxiliar de Cocina todos los días durante la operación del conjunto debe mantener limpios los muebles condimenteros de la siguiente manera:

1. Retirar la verdura tirada o los líquidos derramados en el área con ayuda de papel toalla o servilletas de papel.



2. Limpiar el mueble condimentero con la ayuda de un paño verde húmedo con desengrasante #7L.



## 6.2. Limpieza de insertos

El Auxiliar de Cocina todos los días durante la operación del conjunto debe mantener limpios los insertos de la siguiente manera:

1. Revisar los insertos en base a lo siguiente:

- a) Revisar que los insertos tengan suficientes insumos, de no ser así reabastecer de acuerdo con lo indicado en la sección **6.3. Reabastecimiento de condimentos.**



- b) Revisar que los insumos de los insertos no estén contaminados con otros insumos, de ser así ir al paso 2.



**Nota:** Las revisiones se deben hacer de acuerdo con la afluencia y tendrán que ser más constantes cuando sea mayor, como en estrenos y en temporada alta.

2. Limpiar los insertos que se encuentren contaminados por otros insumos, de la siguiente manera:
  - a) Sacar los insertos que se encuentren contaminados y llevarlos a la cocina con ayuda del carrito o trasladarlos individualmente.
  - b) Retirar las tapas, cucharas y sifones de los insertos y colocarlas en la tarja.
  - c) Tirar a la basura los condimentos que se encuentren contaminados con otros insumos.
  - d) Realizar lo indicado en la sección **6.3. Reabastecimiento de condimentos.**
  - e) Colocar tapas, cucharas y/o sifones limpios a los insertos y llevar los insertos al área de condimenteros.
  - f) Colocar el inserto en su espacio correspondiente de acuerdo con lo indicado en la sección **5.6.4. Acomodo de insertos y mamilas.**

3. Orientar las cucharas de los insertos con tapa que no necesiten rellenarse de manera que queden dentro de la ranura frontal de la tapa.



### 6.3. Reabastecimiento del área de condimenteros

El Auxiliar de Cocina todos los días durante la operación del conjunto debe rellenar los insertos que se encuentren vacíos o por terminarse en los muebles condimenteros de la siguiente manera:

1. Ir al área de condimenteros y revisar los insertos para ver cuáles necesitan reabastecerse y en qué cantidad.
2. Regresar a la cocina y sacar los insumos e insertos limpios, de acuerdo con lo que se va a reabastecer.
3. Tomar el inserto correspondiente al insumo que se va a reabastecer y vaciar con ayuda de un cucharón o cuchara la cantidad necesaria para llenar el inserto, tomando en cuenta que se deberá colocar encima el insumo que se tiene en el área de condimenteros.

4. Colocar la tapa enganchando los orificios de la parte superior del inserto.



5. Colocar una cuchara metálica orientando su posición con la ranura frontal de la tapa.



6. Colocar los líquidos y los insertos que se van a reabastecer en un carrito y llevarlos al área de condimenteros.

### 6.3.1. Verduras

1. Retirar el inserto correspondiente con el sobrante del insumo y dejarlo en el mueble condimentero.
2. Tomar del carrito el inserto con el insumo que se reabastecerá y colocarlo en el mueble condimentero,

3. Levantar la tapa del inserto y vaciar encima con ayuda de la cuchara el sobrante del inserto que se retiró, asegurar que el producto nuevo quede al fondo y el producto viejo hasta arriba, sin revolver. En el caso del jitomate y la cebolla, asegurar que los insumos correspondan al negocio que se reabastecerá.



4. Bajar la tapa del inserto cuidando que la cuchara quede dentro de la ranura frontal.



5. Colocar en el carrito los insertos que se retiraron y llevarlos a la cocina.

### 6.3.2. Líquidos

1. Colocar el envase o recipiente del insumo que se reabastecerá en el mueble condimentero y abrirlo.

2. Levantar el sifón, del inserto que necesite reabastecerse y girarlo de manera que el tubo de descarga quede hacia un costado.



3. Vaciar el insumo al inserto, levantar el sifón girarlo y cerrar el inserto cuidando que el tubo de descarga quede hacia adelante.



4. Colocar tapa al envase y colocarlo en el carrito nuevamente.

### 6.3.3. Mantequilla

1. Revisar que el foco rojo, que se encuentra en la parte trasera de la mantequillera esté prendido.



2. Colocar el envase de mantequilla líquida en el mueble condimentero y abrirlo.



3. Levantar el sifón y recorrer la tapa hacia la parte trasera del inserto.



4. Vaciar la mantequilla líquida colocando la boquilla de la botella inclinada dentro del inserto.



5. Levantar el sifón y cerrar el inserto, cuidando que el tubo de descarga este dentro del mango de la mantequillera.



6. Colocar la tapa al envase de mantequilla, girarla hasta que quede bien cerrado y colocarlo en el carrito.

### 6.3.4. Servilletas

1. Revisar que los servilleteros tengan suficientes servilletas, en caso contrario rellenarlos conforme a lo especificado en la sección **5.6.5. Servilletero.**



### 6.3.5. Contenedores de hielo

1. Retirar los insertos del contenedor de hielo y colocarlos a un costado.



2. Revisar que el contenedor de hielo tenga hasta un cuarto de su capacidad disponible, en caso contrario rellenar los contenedores como se indica en la sección **5.6.3. Contenedores de hielo.**



3. Colocar los insertos que se retiraron de acuerdo con la sección **5.6.4. Acomodo de insertos y mamilas.**



# 7. Inhabilitación

## 7.1. Área de condimenteros

Todos los días al término de la operación el Auxiliar de Cocina debe de realizar la inhabilitación del área de los condimenteros de la siguiente manera. En caso de que no se cuente con personal de cocina al cierre del conjunto, los responsables serán los encargados de Dulcería y Coffee Tree.

1. Tomar un carrito, llevarlo al área de condimenteros, retirar uno por uno los insertos con tapa y colocarlos en el carrito.
2. Retirar uno por uno los insertos con sifón y colocarlos en el carrito.
3. Presionar "OFF" del botón "ON/OFF", que se encuentra en la parte trasera de la mantequillera. Al apagarse la mantequillera, se apagará también el foco rojo que se encuentra en la parte trasera.

4. Retirar el inserto de la mantequillera con ayuda de unos paños, y colocarlo en el carrito.



5. Retirar los contenedores de hielo y colocarlos en el carrito.
6. Limpiar los líquidos derramados de los condimenteros con ayuda de papel toalla o servilletas de papel.
7. Limpiar el mueble condimentero con la ayuda de un paño verde húmedo con desengrasante #7L.

8. Llevar en el carrito con los insertos y contenedores a la cocina.



### 7.1.1. Contenedores de hielo

1. Tomar uno a uno los contenedores de hielo del carrito y vaciar el hielo restante en la tarja de la cocina



2. Lavar los contenedores utilizados según lo indicado en **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.



3. Guardar los contenedores en el lugar correspondiente.

### 7.1.2. Inserto de mantequilla

1. Tomar el inserto de mantequilla del carrito y retirar la tapa con su sifón.



2. Vaciar la mantequilla líquida sobrante en un recipiente. El sobrante de mantequilla se debe desechar máximo cada 3 días.



3. Tomar un recipiente de plástico, llenar máximo tres cuartas partes de agua y meter la tapa con el sifón.

4. Purgar la tapa con el sifón presionando el despachador varias veces hasta que el agua salga limpia. El sifón se debe dejar en agua toda la noche para retirar residuos de mantequilla.



5. Lavar el inserto de mantequilla líquida según lo indicado en la **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.



6. Guardar el inserto de mantequilla en su lugar correspondiente de cocina.

### 7.1.3. Insertos con sifón

1. Tomar los insertos con sifón del carrito, quitar los sifones y ponerlos en la tarja.

2. Retirar de los insertos los insumos sobrantes del día y verificar que se encuentren en buen estado. Si el condimento está contaminado con otro tipo de insumo, retirar la porción necesaria con ayuda de una cuchara o una pala miserable y desechar dicha parte.

3. Vaciar en un recipiente limpio con ayuda de una cuchara o una pala miserable el sobrante del inserto que se encuentra en buen estado. Se debe utilizar un recipiente para cada tipo de insumo.



4. Tapar perfectamente cada recipiente, ya sea con su tapa o con plástico auto adherible y guardarlo en el refrigerador. Estos insumos serán utilizados para la operación del siguiente día de acuerdo con lo indicado en la sección **5.4. Preparación de insertos**.



5. Poner los insertos vacíos, las tapas, las cucharas o cucharones utilizados en la tarja y lavarlos según lo indicado en **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.

6. Guardar todos los insertos, cucharas y tapas, en su lugar correspondiente de la cocina.



7. Tomar un recipiente de plástico y llenar máximo tres cuartas partes de agua y meter las tapas con los sifones.

8. Purgar la tapa con el sifón presionando el despachador varias veces hasta que el agua salga limpia.



9. Lavar los sifones utilizados según lo indicado en **G.R. Lavado de sifones** vigente.

10. Lavar los insertos utilizados según lo indicado en **G.R. Limpieza de utensilios** vigente

11. Guardar todos los insertos, y sifones, en su lugar correspondiente de la cocina.



#### 7.1.4. Insertos con tapa

1. Tomar uno por uno los insertos con tapa del carrito, quitar las tapas, cucharas metálicas a los insertos, y ponerlas en la tarja.

2. Retirar de los insertos el jitomate y cebolla sobrantes del día y tirarlos al bote de la basura.

3. Retirar de los insertos los chiles jalapeños sobrantes del día y verificar que se encuentren en buen estado. De ser así ir al siguiente paso, de lo contrario tirarlos al bote de la basura.

4. Vaciar en un recipiente con ayuda de una cuchara o cucharón el sobrante de los chiles jalapeños que se encuentra en buen estado.



5. Tapar perfectamente el recipiente, ya sea con su tapa o con plástico auto adherible y guardarlo en el refrigerador. Estos insumos serán utilizados para la operación del siguiente día de acuerdo con lo indicado en la sección **5.4. Preparación de insertos.**

6. Poner los insertos vacíos, las tapas, las cucharas o cucharones utilizados en la tarja y lavarlos según lo indicado en **G.R. Limpieza de utensilios** vigente.

7. Guardar todos los insertos, cucharas y tapas, en su lugar correspondiente de la cocina.



## 7.2. Limpieza general

### 7.2.1. Área de Cocina

El Auxiliar de Cocina es el responsable de realizar todos los días la limpieza del área de Cocina de la siguiente manera:

1. Tomar una escoba y un recogedor de la cocina y barrer el piso del área.

2. Depositar la basura del piso, con ayuda de un recogedor y colocarla en un bote.
3. Limpiar la superficie de la mesa de trabajo según lo indicado en **G.R. Limpieza de superficies** vigente.
4. Llenar una cubeta con agua limpia, tomar un trapeador y trapear el piso. Si es necesario, se debe realizar el cambio de agua limpia

### 7.2.2. Refrigerador

El Auxiliar de Cocina es el responsable de realizar un día a la semana la limpieza del refrigerador de la siguiente manera:

1. Desconectar la clavija del refrigerador de la corriente eléctrica y retirar todos los insumos del refrigerador.
2. Colocar los insumos sobre la mesa de trabajo.

3. Sacar las rejillas del refrigerador y lavarlas de acuerdo con lo indicado en **G.R. Limpieza de utensilios** vigente



4. Preparar el equipo de limpieza del refrigerador de la siguiente manera:
  - a) Agregar agua y desengrasante #7L, conforme a lo especificado en la etiqueta del fabricante, en un recipiente y colocar una esponja en el recipiente.
  - b) Tomar dos paños verdes secos y limpios, colocar agua en un recipiente y dirigirse al refrigerador.

5. Sumergir la esponja en la solución y tallar las paredes del refrigerador con la esponja.



6. Sumergir uno de los paños verdes en el recipiente con agua y exprimirlo perfectamente.

7. Limpiar el jabón del refrigerador con el trapo verde húmedo y secar las superficies.



8. Colocar las rejillas dentro del refrigerador, una vez que estén secas.



9. Conectar la clavija del refrigerador a la corriente eléctrica y volver a colocar los insumos dentro del refrigerador.

### 7.2.3. Carrito de servicio

El Auxiliar de Cocina debe realizar la limpieza del carrito de servicio cada que sea necesario, de la siguiente manera:

1. Tomar el carrito de servicio y rociar en la superficie del carrito con desengrasante #7L.

2. Limpiar la superficie con un paño verde. Si la superficie tiene verdura o algún líquido derramado, este deberá retirarse con la ayuda de un papel toalla.



### 7.2.4. Carro transportador

El Auxiliar de Cocina debe realizar la limpieza del carro transportador de hielo diariamente, de la siguiente manera:

1. Tomar el carro transportador de hielo, dirigirse al área de limpieza y levantar la tapa.



2. Colocarse los guantes de limpieza de látex, preparar una solución en un recipiente con agua y desengrasante #7L según las especificaciones del fabricante y sumergir una esponja.



3. Tomar una de las cubetas del carro transportador y colocarla sobre la pileta.



4. Tallar la parte interna y externa de la cubeta con la esponja enjabonada.



5. Enjuagar la cubeta y dejarla escurrir por 5 minutos.

6. Tallar las superficies y la tapa del carro transportador con la esponja enjabonada.



7. Enjuagar el carro transportador.

8. Secar las superficies y tapa con la ayuda de un paño azul.



9. Colocar todas las cubetas en el carro transportador.

10. Rocíar solución desinfectante con un atomizador dentro de las cubetas.



11. Cerrar la tapa del carro transportador de hielo y dejarlo en la fábrica de hielo.

## 8. Tabla de cambios

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se eliminaron las secciones “Distribución física” y “Presentación de personal”, la información se agregó a la sección “Descripción del proceso”.</li> <li>• Se cambió el nombre de la sección “Planta física” por la sección de “Infraestructura” e “Insumos”.</li> <li>• Se cambio la imagen del <i>blíster</i> grande y se agregó que tiene un espacio para el queso de 5oz y otro de 3oz.</li> <li>• Se agregó la sección de “Habilitación”.</li> <li>• Cambió el nombre de la sección “Preparación para el picado” por “Preparación para el cortado”.</li> <li>• Se eliminaron las secciones “Jitomate para Dulcería y Jitomate para Baguis” y se agregó la información a la sección “Cortado de jitomate con cuchillo”.</li> <li>• Se eliminaron las secciones “Cebolla para Dulcería y Cebolla para Baguis” y se agregó la información a la sección “Cortado de cebolla con cuchillo”.</li> <li>• Se agregaron las secciones “Cortado de jitomate con cortador de vegetales” y “Cortado de cebolla con cortador de vegetales”.</li> <li>• Se eliminó la utilización de guantes para el cortado de los vegetales.</li> <li>• Cambió el documento de referencia de “Uso y limpieza de trapos” a “G.R Uso y limpieza de paños”.</li> <li>• Cambio el nombre del documento de referencia “Técnica de lavado de manos” a “G.R. Lavado de manos”.</li> <li>• Se eliminó la sección “Preparación para porcionar” y la información se agregó en la sección “Porcionado de insumos”.</li> <li>• Se modificó la cantidad del porcionado de nachos Doritos y Tostitos.</li> <li>• Se agregó en la sección “Preparacion de insertos” una nota que indica que cada inserto debe de estar designado a un condimento y marcado con plumón indeleble el número y la primera inicial de acuerdo al orden de su colocación, como se muestra en el A.V. Condimenteros vigente.</li> <li>• Se modificó la sección de “Queso manchego rallado”.</li> <li>• Se agregó el porcionado de queso manchego en rebanadas.</li> <li>• En la sección de porcionados se eliminó el paso de cerrar las porciones con selladora.</li> <li>• Se eliminó la sección “Condimenteros”.</li> <li>• Se agregó la sección “Mamilas”.</li> <li>• Se cambió la sección “Habilitación mueble de condimenteros” por “Área de condimenteros”.</li> <li>• Cambió el nombre de la sección “Preparación de insertos” por “Acomodo de insertos”.</li> <li>• Cambió el nombre de la sección “Acomodo de condimentos” por “Acomodo de insertos y mamilas”.</li> </ul>	19/09/2018

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se eliminó la sección “Finalizar habilitación”.</li> <li>• Se agregó una nota que indica que “El inserto de la salsa cátsup, mostaza y mayonesa deberá tener la etiqueta correspondiente de Heinz, para el resto se deberá marcar con plumón indeleble el número y la primera inicial de acuerdo al orden de su colocación, como se muestra en el <b>A.V. Condimenteros</b> vigente”.</li> <li>• Se agregó que, durante el reabastecimiento de las verduras, se deberá colocar en un inserto limpio el insumo nuevo con ayuda de un cucharón o cuchara y encima vaciar el sobrante del inserto que se retiró.</li> <li>• Cambió el nombre de la sección “Operación del mueble de condimenteros” por “Conservación del área”.</li> <li>• Se cambio el nombre de la sección “Inhabilitación de mueble de condimenteros” por “Inhabilitación”.</li> <li>• Se quitaron las popoteras de los muebles condimenteros.</li> <li>• Se agregó el etiquetado de las verduras.</li> <li>• Se eliminó el proceso de lavado y desinfección de vegetales y se hizo referencia a la G.R. Lavado y desinfección de vegetales.</li> <li>• Se agregó que la cebolla y jitomate sobrante del día se deberá tirar al bote de la basura.</li> <li>• El inserto de la salsa cátsup, mostaza y mayonesa deberá tener la etiqueta correspondiente de Heinz como se indica en el A.V. Condimenteros vigente.</li> </ul>	
--	--	--

## 9. Documentos de referencia

Documento vigente	Clave
A.V. Presentación personal	MX-AV-PPEO-TRA
Bitácora de insumos de cocina	NA
Bitácora de mermas (subalmacenes)	NA
G.R. Lavado y desinfección de vegetales	MX-TRA-GR-LDV
G.R. Lavado de manos	MX-TRA-GR-LVMN
Bitácora de elaboración de <i>hot dog</i> empapelado	MX-TRA-FT- EHDE
G.R Limpieza de utensilios	MX-TRA-GR-LMPU
G.R. Lavado de sifones	MX-TRA-GR-LSF
G.R Uso y limpieza de paños	MX-TRA-GR-ULP
G.R. Limpieza de superficies	MX-TRA-GR-LSP
A.V. Especificación de merma para nachos	MX-TRA-AV-ESMNH
A.V. Técnica de etiquetado de productos	MX-TRA-AV-TEP
A.V. Condimenteros	MX-TRA-AV-CTM