



Habilitación e Inhabilitación del Negocio



Habilitación del Negocio

Habilitación del Negocio

El proceso habilitación de equipos para preparar bebidas calientes y frías es responsabilidad del Vendedor del primer turno de Cinecafé y debe realizarse 90 minutos antes de la apertura del conjunto, tomando en cuenta que el Punto de Venta debe estar habilitado 40 minutos antes de la primera función.

Blenders BlendTec y Vitamix

Blenders BlendTec

- Limpiar la superficie de las bases con un paño verde.
- Después realiza la misma operación pero ahora con un trapo blanco con sanitizante.
- Colocar los vasos limpios, sanitizados y secos con sus respectivas tapas.
- Bajar el guarda plástico de las *blenders* y colocar el interruptor de encendido en posición “ON”, en el display aparecerá la leyenda “Smoothie”.



Blenders Vitamix

- Colocar limpias y secas las gomas centrales sobre la base de las *blenders*, presionando hasta que queden fijas.
- Coloca también las perimetrales sobre las superficies que rodean la base. (limpias y secas)
- Colocar las cubiertas de las *blenders* sobre la goma perimetral trasera y el guarda plástico sobre los orificios laterales de las cubiertas hasta que se encuentren fijas y el mecanismo de cerrado funcione.
- Colocar los vasos limpios, sanitizados y secos con tapas, bajar el guarda plástico de las *blenders* y encenderlas colocando el interruptor de encendido en posición “ON”, en el *display* deberá aparecer la leyenda “READY”.
Mostrar
- Limpiar la superficie de las bases con un paño verde.
- Después realiza la misma operación pero ahora con un trapo blanco con sanitizante.

Nota: Es muy importante que al momento de habilitar las Blenders, tanto el equipo como los utensilios estén completamente limpios, sanitizados y secos.

Polvos para *frappé*

Nota: Limpiar la superficie en donde habilitaras los polvos para frappé con un paño verde. Después realiza la misma operación pero ahora con un trapo blanco con sanitizante.

- Colocar los recipientes de policarbonato en el lugar asignado para los polvos.
- Tomar una bolsa de polvos para del día anterior y abrirla. En caso de que se haya terminado, abrir una bolsa nueva por la esquina.
- Vaciar el polvo de la bolsa dentro del contenedor que corresponda al sabor del polvo.
- Si sobra polvo, cerrar bolsa con una liga y guardarla en su lugar de almacenamiento. No deseches la bolsa ya que te servirá para realizar la inhabilitación.
- Colocar las tapas en cada contenedor colocándole su etiqueta de porcionado
- Colocar las cucharas medidoras roja y amarilla limpias, sanitizadas y secas dentro de un inserto de policarbonato sobre el mueble de polvos. Recuerda que el inserto se debe de tapar.

Nota: si durante la habilitación hubo derrames realiza la limpieza como se indicó anteriormente.

Inserto de palomitas acarameladas

- Se deberá contar con un inserto limpio, sanitizado y seco para palomitas acarameladas en el área para la preparación de las bebidas *PopCorn latte* caliente y frío. Es necesario esperar que las palomeras de Dulcería sean habilitadas para poder ir por el producto. El proceso se realiza durante la habilitación o en la operación del día en caso de requerir más palomitas.
- Tomar un inserto de policarbonato vacío y dirigirse al área de Dulcería, servir las palomitas acarameladas dentro del mismo.
- Colocar el inserto en el área de polvos para *frappés* si se cuenta con espacio o en su defecto, cerca del área de preparación de bebidas y colocar etiqueta según lo indicado.

Sifón para crema batida

- Si sobró crema batida del día anterior, el sifón debe encontrarse almacenado en el refrigerador y usarse hasta que se termine.
- Asegurarse que el sifón ya no contenga N₂O (Óxido Nitroso) y destapararlo, revisar que este y sus partes se encuentren limpios, si no es así lavarlo de acuerdo al proceso de lavado de utensilios.
- Revisar que la tapa tenga empaque, si no lo tienen solicitarlo al Supervisor de Dulcería y Alimentos.
- Sostener el pivote de la duya y con la mano libre desenroscar la duya.
- Lavar el pivote y la duya con el cepillo especial, agua y desengrasante.
- Sostener el pivote de la duya con los dedos asegurando que no se mueva y colocar la misma.
- **Nota: Se debe procurar que el pivote no se mueva mientras se coloca la duya, ya que se puede barrer.**



Sifón para crema batida

- Preparar la mezcla para crema batida de la siguiente manera:
 - Colocar $\frac{1}{2}$ L de agua purificada en una jarra de policarbonato.
 - Colocar sobre la báscula un recipiente y enseguida oprimir el botón “Tare”, agregar azúcar al recipiente hasta que la báscula marque 50 gramos y vaciarla azúcar en la jarra con agua.
 - Agregar una tapita de extracto de vainilla a la jarra y mover con un globo metálico hasta que se diluya el azúcar.
 - Agregar 450 ml de base para crema batida y con ayuda del globo metálico o pala miserable, revolver hasta lograr una sustancia homogénea y cuidando que no se esponje. **(mostrar solución final)**

Nota: Después de utilizar la báscula deberá apagarse utilizando el botón “OFF” o el correspondiente al modelo de la misma.



Sifón para crema batida

- Verter 1 litro de mezcla en el cuerpo del sifón y tapanlo.
- Retirar el contenedor girándolo a la izquierda y colocarle una cápsula de N_2O con la punta hacia arriba.
- Colocar el contenedor alineado al punto de inyección girando a la derecha hasta que tope, verificando que se escuche que entra el N_2O al sifón. (sentirás que el cuerpo del sifón empezará a bajar su temperatura, es porque está ingresando el N_2O)
- Cuando se deje de escuchar que el gas que está pasando, quitar el contenedor y desechar la cápsula vacía.
- Colocar la segunda cápsula de N_2O (Óxido Nitroso) de la misma manera en que se colocó la primera, desechando la segunda cápsula una vez terminado el proceso.
- **Nota: El sifón debe estar completamente vertical en el momento que se carga el N_2O . Siempre se deben colocar dos cápsulas de N_2O por sifón de crema batida preparada.**



Sifón para crema batida

- Agitar el sifón de 5 a 10 segundos hasta que se deje de escuchar que se revuelve el producto y etiquetar las porciones de acuerdo a la “Técnica de etiquetado de productos” vigente.
- Colocar el sifón dentro del refrigerador o en un contenedor alto con suficiente hielo, solo mientras no esté en uso.
- **Nota: Si el sifón se colocará en un inserto alto de policarbonato o acero inoxidable con hielo, siempre cubra el hielo la totalidad del sifón y una vez que el hielo se derrita, desechar el agua y colocar más hielo, es importante que se realice este proceso ya que con esto se logrará mantener la consistencia ideal de la crema batida.**



Otros insumos

Cada vez que alguno de los siguientes insumos que se almacenen en un recipiente, deberán etiquetarse de acuerdo a la “Técnica de etiquetado de productos” vigente.

- Vaciar en un recipiente de policarbonato galletas Oreo y colocar el inserto tapado en el área de preparación de *frappés*.
- Tomar las mamilas limpiar, sanitizadas y secas y llenarlas de la siguiente manera, según su contenido:
- Tomar mamila con un orificio, destaparla y llenarla con:
 - Granillo de leche
 - Salsa de chocolate oscuro.
 - Salsa de chocolate blanco.
 - La Lechera.
 - Caramelo líquido.
Colocarlas en el área de frappés.
 - Chamoy líquido.
Colocarla en el área de smoothies

Nota: Garantizar que las mamilas estén siempre tapadas, libres de derrames y las boquillas perfectamente limpias.

Otros insumos

- Colocar canela en salero limpio, sanitizado y seco y colocarlo a un lado de la cafetera.
- Colocar chile piquín en salero limpio, sanitizado y seco y colocarlo en el área de preparación de *smoothies*.
- Colocar los recipientes con sifón para leche en el área de preparación de frappés y abrir 2 envases del tipo de leche requerida, servirla en una jarra y vaciarla en los recipientes correspondientes. Por último, colocar el sifón en el recipiente y girarlo a la derecha hasta cerrarlo y etiquetarlo

Nota: El recipiente de leche debe encontrarse en refrigeración en horas de baja afluencias y en horas de alta podrá permanecer afuera.

- Colocar cerca del área y en refrigeración, leche light y deslactosada de acuerdo a la afluencia esperada.
- Colocar una jarra con agua purificada en el área de preparación de bebidas frías.
- Colocar el contenedor de agua con sifón en el área de preparación de frappés y smoothies.
- Si no sobró agua del día anterior en el contenedor, llenarlo con ayuda de una jarra, servir agua en el contenedor correspondiente y colocarle el sifón en el mismo, girándolo a la derecha hasta cerrarlo.

Nota: La leche debe estar en refrigeración mientras no se estén utilizando o no se tenga una serie de comandas seguidas.

Depósito de hielo

- El depósito de hielo del área de *frappés y smoothies* y *contenedor de hielo para crema batida* deben de estar previamente limpios y sanitizados.

Depósito de hielo del área de frappes y smoothies.

- Tomar hielo suficiente de la fábrica de hielo para habilitar el depósito
- Abrir la tapa del depósito de hielo del área de *frappés y smoothies* y vaciar la cubeta hasta llenarlo

Contenedor de hielo para crema batida.

- Vaciar hielo en el inserto alto de policarbonato o de acero inoxidable hasta llenarlo, para sumergir el sifón de crema batida.



Habilitación del Negocio



Esencias

- Limpiar las boquillas de los sifones de esencias usando un paño blanco con sanitizante.
- Garantizar que no existan derrames en las botellas de las esencias, si es así limpia el cuerpo de la botella con trapo verde limpio y húmedo.
- Limpiar el rack con un trapo verde limpio y húmedo.

Nota: Si se termina el contenido de alguna botella de esencia, deberá habilitarse de la siguiente manera:

- Tomar las esencias faltantes del subalmacén, colocarlas en el rack.
- Quitar la tapa e insertar los sifones en cada una de las esencias nuevas y cerrar cada una con los mismos.
- Garantizar que no existan derrames en las botellas de las esencias, si es así limpia el cuerpo de la botella con trapo verde limpio y húmedo.
- Etiquetar las botellas de esencia de acuerdo a la “Técnica de etiquetado de productos” vigente.

Nota: Cuando se coloca el sifón en una esencia nueva, el sifón fue previamente lavado, sanitizado y se dejó escurrir toda la noche para eliminar residuos de agua, por lo que este proceso se realiza en la inhabilitación.



Concentrados para Smoothies

- Tomar del refrigerador del subalmacén los concentrados, agitar cada uno de los concentrados y colocarlos en el espacio que les corresponde.
- Retirar y limpiar las tapas con un paño blanco limpio con sanitizante, colocarlas en un recipiente limpio, tapado y guardarlas en el subalmacén.
- Insertar sifones limpios, sanitizados secos en los concentrados cerrarlos enroscándolos perfectamente.
- Garantiza que no existan derrames en los embaces de los concentrados, si es así límpialos con un trapo verde limpio y húmedo.
- Etiquetar las porciones de acuerdo a la “Técnica de etiquetado de productos” vigente.

Nota: Los sifones fueron previamente lavados, sanitizados y se dejaron escurrir toda la noche para eliminar residuos de agua, por lo que este proceso se realiza en la inhabilitación.



Complementos

- Las áreas y el organizador para complementos para bebidas frías y calientes deben de estar previamente limpios, sanitizados y secos.
- Colocar los vasos Trophy y PET comanda un lado del punto de venta y tres de estos sobre el mostrador para exhibir al cliente.
- Colocar las tapas Trophy a un lado de la cafetera.
- Colocar las fajillas a un lado de la cafetera.
- Colocar tapas PET tanto planas como tipo domo en área de preparación de *frappés* y *smoothies*.
- Colocar los sobres de azúcar, sustituto de azúcar y sustituto de crema, popotes cuchara y popotes para bebidas calientes en el lugar correspondiente.



Áreas generales

- Es importante que en las áreas generales del negocio se respeten las siguientes medidas, en todo momento.
- Lavarse las manos de acuerdo a la “Técnica de lavado de manos” vigente al inicio del turno, cuando se salga del área o se tenga contacto con algún objeto contaminante.
- Utilizar gel anti-bacterial antes de preparar alimentos y si se tiene contacto con dinero.
- Colocarse guantes de polipapel al tener contacto con los alimentos
- Usar cofia y cubrebocas en áreas de preparación.
- Los Vendedores o personal que interactúa con el cliente, podrán retirarse el cubrebocas.
- Colocar cerca del área y fuera de la vista del cliente, dos paños limpios en un recipiente con agua y sanitizante.
- Purgar y limpiar las lancetas de la cafetera al momento de preparar cada cremado o espumado, usando un paño blanco y purgando con vapor por 5 segundos.
- Cambiar el agua sanitizada de los paños cada 2 horas y registrar en la “Bitácora de cambio de paños” vigente.
- Lavar todos los paños que estén sucios de acuerdo a lo indicado en “Uso y limpieza de paños” vigente.
- Sanitizar la báscula con un trapo blanco antes de utilizarla.
- Cualquier insumo que se necesite en el negocio debe tener una etiqueta como se indica en el documento “Técnica de etiquetado de productos” vigente.

Preparación de insumos

Molino: Café descafeinado

- Si el conjunto cuenta con la cafetera Cimbali semiautomática, café descafeinado deberá encontrarse molido en un recipiente pomo-fido cerca del área. Diariamente se deberá revisar si la cantidad cumple con el consumo esperado y en caso de no contar con suficiente café molido se deberá realizar lo siguiente:
- Retirar el café en grano regular de la tolva y almacenarlo en su bolsa original cerrada.
- Colocar un recipiente en la horquilla de soporte del molino y jalar la palanca dosificadora hasta extraer todo el café regular molido.
- Colocar en la tolva café en grano descafeinado y moler la cantidad requerida.
- Colocar el recipiente pomo-fido en la horquilla de soporte del molino y jalar la palanca dosificadora hasta extraer todo el café molido, cerrar el recipiente y colocarlo a un lado de la cafetera.
- Volver a colocar café en grano regular en la tolva hasta cubrir la mitad de la misma.
- Colocar en café regular molido en el contenedor del molino.

Porcionado de productos

Lechera

- Tomar vaso condimentero de 2 oz y servir La Lechera directamente de la bolsa en el recipiente hasta cubrir la mitad para porciones de 1 oz o lleno para las de 2 oz.
- Colocar la respectiva tapa del vaso en la porción elaborada.
- Etiquetar las porciones de acuerdo a la “Técnica de etiquetado de productos” vigente.

M&M's

- Elaborar porciones de 40 gramos para bebidas chicas, 56 gramos para bebidas medianas y 64 gramos para grandes.
- Colocar las porciones en las bolsas de plástico
- Y etiquetarlas de acuerdo a la “Técnica de etiquetado de productos” vigente.



Inhabilitación del Negocio

Complementos

- Guardar los vasos y tapas Trophy y PET comanda y fajillas sobrantes en el subalmacén.
- Almacenar los sobres de azúcar, sustituto de azúcar y sustituto de crema y los popotes cuchara y popotes para bebidas calientes sobrantes en el subalmacén.
- Lava de acuerdo al proceso de lavado de utensilios el organizador para complementos de bebidas frías y calientes.



Polvos para *frappé*

- Vaciar el polvo sobrante de los contenedores en su bolsa original y correspondiente a su sabor, amarrarlas con una liga y colocarlos en el lugar correspondiente.
- Retirar los contenedores con su tapa y las cucharas medidoras y colocarlas en la tarja para lavarlos de acuerdo a lo indicado en la limpieza de artículos vigente.

Blenders BlendTec y Vitamix

Blenders BlendTec

- Presionar el interruptor de las *blenders* en posición de apagado.
- Retira sus guarda plásticos, límpialos y sanitízalos guárdalos en el lugar correspondiente.
- Retirar los vasos de las *blenders* y lavarlos de acuerdo a lo indicado en “Limpieza de utensilios” vigente y guárdalos en el lugar correspondiente.
- Limpiar la superficie de las bases con un paño verde.
- Después realiza la misma operación pero ahora con un trapo blanco con sanitizante.

Blenders Vitamix

Presionar el interruptor de las blenders en posición de apagado.

- Retira sus guarda plásticos, límpialos y sanitízalos. Guárdalos en el lugar correspondiente.
- Retirar los vasos de las *blenders* y lavarlas de acuerdo a lo indicado en “Limpieza de utensilios” vigente y guárdalos en el lugar correspondiente.
- Retirar las cubiertas, las gomas perimetrales y las gomas centrales de las bases, límpialas, sanitízalas y guárdalos en el lugar correspondiente.



Inhabilitación del Negocio

Sifón para crema batida

- Si sobró crema batida en el sifón, almacenarlo dentro del refrigerador del área, de lo contrario realizar lo siguiente:
- Voltear el sifón en la tarja y presionar el mango hasta extraer todo el N2O.



Nota: Si no se extrae todo el N2O almacenado, podría ser peligroso desenroscar la tapa del sifón.

- Sostener el pivote de la duya, asegurándose de que no se mueva y con la mano libre desenroscarla girándola a la izquierda.
- Destapar el sifón, reservar la tapa y enjuagar el cuerpo del mismo en la tarja asegurándose de que quede limpio y vacío.
- Enjuagar en la tarja la duya por dentro y por fuera, con ayuda del cepillo correspondiente.
- Lavar el cuerpo del sifón y la duya con desengrasante y fibra esponja.
- Tomar la tapa del sifón y limpiar con el cepillo correspondiente alrededor del empaque y el pivote de la duya, sin dejar residuos.
- Lavar la tapa y sus partes con desengrasante y fibra esponja, sin retirar el empaque.
- Diluir sanitizante en agua caliente y vaciar la solución en el cuerpo del sifón.
- Colocar la tapa del sifón, en un recipiente de plástico, con agua caliente y sanitizante.



Nota: Se debe dejar actuar el sanitizante durante cinco minutos.

- Enjuagar en la tarja el cuerpo y la tapa del sifón con agua y armar nuevamente el sifón con todas sus partes para evitar extraviarlas.

Esencias

- Limpiar las boquillas de los sifones de esencias usando un paño blanco con sanitizante.
- Garantizar que no existan derrames en las botellas de las esencias, si es así limpia el cuerpo de la botella con trapo verde limpio y húmedo.
- Limpiar el rack con un trapo verde limpio y húmedo.
- Colocar el rack y esencias en el lugar correspondiente.

Nota: Si se termina el contenido de alguna botella de esencia, deberá inhabilitarse de la siguiente manera:

- Retirar los sifones de los concentrados.
- Desenroscar el cuello del sifón para desarmar y liberar todas las piezas del mismo.
- Es importante cuidar que todas las piezas se encuentren juntas para evitar que se extravíen.
- Lavar todas las partes de los sifones con agua limpia.
- Armar nuevamente todas las piezas de los sifones.
- Verificar que cada pieza quede en su sitio correspondiente.
- Dejar escurrir toda la noche para que al día siguiente estén secos y libre de agua.



Inhabilitación del Negocio

Concentrados para Smoothies

- Retirar los sifones de los concentrados.
- Desenroscar el cuello del sifón para desarmar y liberar todas las piezas del mismo.
- Es importante cuidar que todas las piezas se encuentren juntas para evitar que se extravíen.
- Lavar todas las partes de los sifones con agua limpia.
- Armar nuevamente todas las piezas de los sifones.
- Verificar que cada pieza quede en su sitio correspondiente.
- Dejar escurrir toda la noche para que al día siguiente estén secos y libre de agua.
- Tomar las tapas del recipiente que se encuentra en el subalmacén y tapar los concentrados.
- Guardar los concentrados en el refrigerador del subalmacén.



Inhabilitación del Negocio

Otros insumos

- Si sobraron galletas Oreo en el recipiente, vaciarlas en un recipiente de policarbonato limpio o una bolsa de plástico y guardarlas en el subalmacén. Lavar los recipientes de acuerdo a lo indicado en la vigente.
- Guardar las mamilas de chocolate blanco y chocolate oscuro en el refrigerador. Las de chamoy y granillo de chocolate en el subalmacén.

Nota: Cada dos días, deberán lavarse las mamilas.

- Vaciar el chile piquín y canela en un recipiente limpio o bolsa de policarbonato y guardarlos en el subalmacén. Lavar los recipientes de acuerdo a lo indicado en la vigente.
- Guardar los recipientes de leche y si sobró algún con leche, guardarlo en el refrigerador.

Depósito de hielo



- Si sobró hielo en el depósito de hielo para frappés y smoothies, realizar lo siguiente:
 - Vaciar el hielo sobrante en la tarja de la cocina.
 - Colocar solución sanitizante en una cubeta pequeña de acuerdo a lo indicado en “Uso de dosificador 3M” vigente.
 - Vaciar el sanitizante en el interior del depósito, esto se realiza para que el sanitizante fluya y limpie el dren del depósito de hielo.
- El inserto de policarbonato alto, lavarlo, sanitizarlo y dejarlo secar al aire libre.

Inhabilitación del Negocio

Utensilios

- Retirar y lavar las boquillas y las mamilas de acuerdo a lo indicado en la “Limpieza de utensilios” vigente solo si su contenido se terminó.

Áreas generales

- Retirar los paños de la cafetera y el área de preparación de smoothies.
- Lavar todos los paños que estén sucios de acuerdo a lo indicado en el “Uso y limpieza de paños” vigente.
- Realizar la limpieza general tanto de la cocina, área de preparación y zona de los clientes. Recuerda: El área de cocina y de preparación de alimentos también se deberá sanitizar.