

Guía de Entrenamiento y Herramienta de Certificación de Spyral

Nombre: _____

ID: _____

Conjunto: _____

Periodo de Entrenamiento del: _____ al: _____

Fecha de Certificación: _____

Instructivo

Paso 1: La herramienta de Entrenamiento se deberá de aplicar a todo el personal de los negocios de "Spyral".
 Paso 2: Al concluir el proceso de Entrenamiento, se deberá de aplicar el examen "Evaluación Spyral, Refrescos y Icee"

Paso 3: Para poder iniciar con la Herramienta de Certificación, el personal a evaluar deberá de haber sido entrenado y haber acreditado el examen vía LMS con mínimo 80 de calificación.

ACTIVIDAD		ENTRENADO		PONDERACION	CERTIFICADO		
ENTRENAMIENTO	Habilitación Máquina de Helados		REALIZADO	40pts	SI	NO	
	Máquina de Helado para días sin lavado	1 Ejercicio	○	Desactiva el modo "Espera" y Activa el modo "Congelado"	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Retira con guantes los tubos aireadores de las tolvas	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Remueve con la "uña" los empaques de los tubos aireadores y las espreas	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Utiliza la fibra esponja, el cepillo doble y el cepillo delgado para tallar los tubos aireadores	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Utiliza los cepillos tipo llavero para lavar la esprea	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Enjuaga y seca los tubos aireadores y las espreas con trapo blanco	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Coloca con guantes los tubos aireadores y espreas en cada tolva con el orificio pequeño hacia abajo	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Lavado de Máquina de Helados		REALIZADO	
	Retiro de Base Láctea	1 Ejercicio	○	Retira con guantes los tubos aireadores de las tolvas	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Desactiva el modo "Espera" y Activa el modo "Lavado" y espera 5 minutos para que la máquina realice el filtro correcto de helado		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Prelavado	1 Ejercicio	○	Vacia la base láctea en recipientes de policarbonato, al final de vaciar la base, desactiva el modo "Lavado", tapa los recipientes y levalos a refrigerar	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Lavado	1 Ejercicio	○	Vacia (quite aprox) 9.5 litros de agua en cada tolva, activa el modo "Lavado", talla el interior de cada tolva con el cepillo grueso, retira el agua en las cubetas bajando 3 las palancas y enjuaga el cepillo grueso.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Enjuagado	1 Ejercicio	○	Vacia aprox. 9.5 litros de Desengrasante 7L en cada tolva, talla el interior de cada tolva con el cepillo grueso, el interior del orificio de cada tolva con el cepillo mediano delgado y vacia el desengrasante en sus cubetas.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Desarmado	1 Ejercicio	○	Vacia (quite aprox) 9.5 litros de agua en cada tolva, retira el agua en las cubetas bajando 3 las palancas y desactiva el modo "Lavado".	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				Quita las estrellas, palancas, perno y los 3 émbolos de la puerta.	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Coloca una cubeta debajo de la puerta, quita los 4 seguros de la puerta de forma cruzada, retira la puerta y verifica que el tiempo del cronómetro se encuentre regresando a 0 y la temperatura de las tolvas se encuentren arriba de 60 grados F.				2 ptos (punto importante yo concedería mayor puntuación)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Retira cojinetes, los empaques de la puerta y los purgadores. Saca los batidores y retira las cuchillas de cada batidor. Saca los ejes y quita el empaque de cada eje.				2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Lavado de piezas	1 Ejercicio	○	Limpia el sello del motor con ayuda del cepillo mediano de cerdas negras y papel toalla, al final seca el interior de los cilindros con trapo blanco	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Retira las bandejas de goteo laterales y central	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Con ayuda de papel toalla, retira el exceso de lubricante y remueve los empaques a los émbolos, purgadores, tubos aireadores y espreas. Los dos empaques de los ejes también retira el lubricante con papel toalla y los volteas.	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Enjuagado y secado de piezas	1 Ejercicio	○	Lava las piezas de la máquina de helados utilizando: fibra esponja (lado amarillo), kit de cepillos y Desengrasante 7L	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Lava los cepillos, cubetas y espátulas miserables, con ayuda de la escobetilla y la fibra esponja Y Desengrasante 7L	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Enjuaga y seca con trapo blanco todas las piezas de la máquina de helados	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Lubricación de piezas	1 Ejercicio	○	Voltea los empaques de los ejes, los inserta en cada eje y los lubrica cubriendo el orificio y a lo largo del eje, sin tocar la parte exagonal.	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
			Coloca los empaques en su lugar de los émbolos y purgadores y los lubrica	2 ptos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
CERTIFICACION							

HERRAMIENTA DE EI	Armado de la máquina		HERRAMIENTA DE	Coloca los ejes en el sello del motor, las cuchillas en los batidores, los batidores en los ejes, cojinetes, empaques de la puerta, émbolos, purgadores, palancas (los tornillos de las palancas deben de estar a 4 hilos) y perno. Coloca la puerta en la máquina y coloca los tornillos de forma cruzada, los largos en la partes superior y los cortos en la parte inferior. Coloca las estrellas y las bandejas de goteo. (concedero que este punto deviera separarse en mas de un punto y mencionar la parte de la lubricación)		2 pts (punto importante yo concideraria mayor puntuación)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>		Enciende la máquina colocando el switch en posición "ON", coloca los tubos aireadores con espreas dentro la tolva, coloca (quite aprox) 9.5 litros de Sanitizante 16l. en cada tolva, activa el botón "Lavado", espera 10 minutos, mientras talla el interior de cada tolva con el cepillo grueso y el orificio con el cepillo mediano delgado. Después de éstos minutos, levanta purgadores, bajas las 3 palancas, vacia todo el sanitizante, sube palancas y baja purgadores y desactiva el botón "Lavado"	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Con ayuda de guantes retira los tubos aireadores con espreas de la tolva y los coloca sobre un trapo blanco	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Toma del refrigerador 3 bolsas de cada sabor y agitalas	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Coloca una cubeta debajo de la puerta, con ayuda de tijeras abre una bolsa de base láctea, baja la palanca del sabor de la base láctea, vacía la base una bolsa dentro de la tolva, verifica que salgan los residuos de sanitizante y al salir la base láctea cierra la palanca, repite estos mismos pasos con el siguiente sabor de base láctea.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Vacia las dos bolsas de base láctea restante de cada sabor en cada tolva. Coloca un recipiente en cada salida del helado (vainilla y chocolate), sube los purgadores, espera a que el fluido del helado salga de forma constante (sin goteos), baja las palancas de extracción de vainilla y chocolate, sube nuevamente estas palancas y baja los purgadores.	2 pts (punto importante yo concideraria mayor puntuación)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Con ayuda de guantes, coloca los tubos aireadores con esprea dentro de cada tolva, con el orificio pequeño hacia arriba.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Toma del refrigerador los recipientes de policarbonato con base del día anterior y vacía la base en la tolva del sabor correspondiente. Verifica que las tolvas tengan helado hasta el nivel 2.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Tapa las tolvas, activa el botón "Congelado" de cada tolva y espera que los compresores de la máquina terminen de trabajar (aproximadamente en 10 minutos)	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		1 Ejercicio		<input type="radio"/>	Una vez que los compresores hayan terminado de trabajar, destapa las tapas de las tolvas, con ayuda de guantes retira los tubos aireadores con espreas y enjuágalos con el agua con sanitizante 16l. Una vez enjuagados, coloca el tubo aireador con esprea en cada tolva, con el orificio pequeño hacia abajo y tapa las tolvas.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Con ayuda de un cucharón para hielo, toma una pequeña muestra de helado e inclina el cucharón a 45 grados para verificar que no se derrame el producto. Si se derrama, espera nuevamente 10 minutos y repite la prueba. Vacía el producto en un recipiente de policarbonato con tapa, lo vacía a la tolva del sabor correspondiente una vez que se haya derretido.	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Llena la Bitácora de Lavado de Máquina de Helados vigente	2 pts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Inhabilitación Máquina de Helados	REALIZADO		SI	NO		
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Desactiva el modo "Congelado" y Activa el botón modo "Espera" de cada tolva	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Retira con guantes los tubos aireadores de las tolvas	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Remueve con la "uña" los empaques de los tubos aireadores y las espreas	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Utiliza la fibra esponja, el cepillo doble y el cepillo delgado para tallar los tubos aireadores	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Utiliza los cepillos tipo llavero para lavar la esprea	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Enjuaga y seca los tubos aireadores y las espreas con trapo blanco	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Coloca con guantes los tubos aireadores y espreas en cada tolva con el orificio pequeño hacia arriba	1 pt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			
	ENTRENADO	<input type="radio"/>		CERTIFICADO	<input type="radio"/>	Resultado			

Guía de Entrenamiento y Herramienta de Certificación de Refrescos y Ices

ACTIVIDAD	ENTRENADO	REALIZADO	PONDERACION	CERTIFICADO
Servido de Refresco				SI NO
			Tomar del botavaso, el vaso de refresco correspondiente al tamaño indicado por el cliente	1 pt <input type="radio"/>
			Abrir la tapa del depósito de hielo y tomar el cucharón del porta cucharón	1 pt <input type="radio"/>
			Colocar el hielo en el vaso de acuerdo a lo que indica el procedimiento Uso adecuado del hielo vigente. Recordar que para vaso chico y mediano es una cucharada de hielo, para vasos grandes y jumbos son dos cucharadas de hielo	2 pt <input type="radio"/>
			Colocar el cucharón en el porta cucharón y cerrar depósito de hielo	1 pt <input type="radio"/>
			Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.	1 pt <input type="radio"/>
			Presionar el botón de servido correspondiente al tamaño del refresco:	
			- Chico, puede ser una "S" o una imagen de refresco chico	
			- Mediano, puede ser una "M" o una imagen de refresco mediano	
			- Grande, puede ser una "L" o una imagen de refresco grande	
			- Jumbo, puede ser una "XL" o una imagen de refresco jumbo	
Torre de refresco con deposito de hielo	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	2 pt	<input type="radio"/>

HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO			HERRAMIENTA DE CERTIFICACION		
Descripción de la herramienta	Número de Ejercicio	Estado			
Torre de refresco con dispensador de hielo	1 Ejercicio	○	Verificar que el vaso se haya llenado un dedo abajo del limite del vaso	2 pt	○ ○
			IMPORTANTE: En caso de que no se haya llenado correctamente, presionar el botón de llenado manual, hasta llegar al nivel correcto	1 pt	○ ○
			Tomar una tapa correspondiente al tamaño del refresco (el vaso chico y mediano usan la misma tapa) y colocársela al vaso, presionándola hasta que selle	1 pt	○ ○
			Retirar el vaso de la rejilla y colocarlo sobre la barra	1 pt	○ ○
			IMPORTANTE: En caso de que se derrame refresco o agua de los hielos, limpiar el vaso con un paño blanco.	1 pt	○ ○
			Tomar del botavaso, el vaso de refresco correspondiente al tamaño indicado por el cliente	1 pt	○ ○
			Colocar el vaso debajo de la salida de hielo de la torre	1 pt	○ ○
			Empujar la palanca con el vaso, hasta llenar el vaso de acuerdo a lo que indica el procedimiento Uso adecuado del hielo vigente. Recordar que para vasos pequeños y medianos es una cucharada de hielo, para vasos grandes y jumbos son dos cucharadas de hielo (en este tipo de torre no se que tan necesario sea mencionar esto que marco en color rojo)	1 pt	○ ○
			a) Para este tipo de torre, al momento de servir el hielo nos apoyaremos en la línea del vaso que esta de abajo hacia arriba para colocar la cantidad correcta	2 pt	○ ○
			Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.	1 pt	○ ○
			Empujar con el vaso la palanca del sabor elegido por el cliente	1 pt	○ ○
			Verificar que el vaso se haya llenado un dedo abajo del limite del vaso	2 pt	○ ○
			IMPORTANTE: En caso de que no se haya llenado correctamente, empujar con el vaso la palanca del sabor elegido por el cliente hasta alcanzar el nivel correcto	1 pt	○ ○
			Tomar una tapa correspondiente al tamaño del refresco (el vaso chico y mediano usan la misma tapa) y colocársela al vaso, presionándola hasta que selle	1 pt	○ ○
			Retirar el vaso de la rejilla y colocarlo sobre la barra	1 pt	○ ○
			IMPORTANTE: En caso de que se derrame refresco o agua de los hielos, limpiar el vaso con un paño blanco.	1 pt	○ ○
Habilitación del sistema ICEE					
Maquina ICEE de dos o tres camaras	1 Ejercicio	○	Revisa el nivel de CO2 en el manómetro, debe marcar arriba de 600 psi o zona roja (aun que el video que usaremos indica que 500) de lo contrario cambia el tanque de CO2	2 pt	○ ○
			Revisa rack de jarabes verificando existencia de jarabe en cada Bag in Box y verifica fechas de vencimiento, cambiarlo de ser necesario conforme al procedimiento	1 pt	○ ○
			Abrir la puerta superior para encender la maquina: (el video solo menciona encender de acuerdo al modelo de maquina, pero no menciona cuales son ni sus diferencias)	1 pt	○ ○
			Modelo de maquina de dos camaras: Colocar en posición de encendido el botón "ON".	1 pt	○ ○
			Modelo de maquina de tres camaras: Presionar el botón "RUN" y después el botón "DEFROST" de ambos lados de la maquina. Se deben encender el lado izquierdo y el lado derecho.	1 pt	○ ○
			Cerrar la puerta superior y esperar alrededor de 5 (el video menciona de 10 a 15 minutos) minutos para que el jarabe se encuentre con la consistencia adecuada y poder comenzar a servirlo	2 pt	○ ○
			Revisar las luces frontales de los sabores se hayan apagado. Si no lo están, realizar lo siguiente según sea el caso:	1 pt	○ ○
			a) Luz permanente de un lado de la maquina (indica descongelamiento)	2 pt	○ ○
			Esperar unos minutos y cuando la luz se apague el producto estará listo para despachar.	2 pt	○ ○
			b) Luz parpadeando de un lado de la maquina (indica falta de jarabe)	2 pt	○ ○
Abastecer de jarabe.	2 pt	○ ○			
c) Dos luces parpadean al mismo tiempo (indican falta de CO2.	2 pt	○ ○			
Cambiar el tanque de CO2.	2 pt	○ ○			
d) Dos luces parpadean alternadamente (indica maquina protegida y ningún lado funcionara)	2 pt	○ ○			
Revisar el suministro y presión de agua (25PSI), desconectar la clavija 30 segundos y volverla a conectar para restablecer la maquina.	2 pt	○ ○			
Servido de ICEE					
Maquina ICEE de dos o tres camaras	1 Ejercicio	○	Tomar un vaso de ICEE y colocale una tapa tipo domo en el vaso, presionándola hasta que selle	1 pt	○ ○
			colocar el vaso tapado de ICEE en la boquilla de la maquina de acuerdo al sabor elegido por el cliente	1 pt	○ ○
			IMPORTANTE: El servicio debe ser en un solo tiempo	1 pt	○ ○
			Jala la palanca hasta llenar el vaso (incluyendo la tapa domo) y retirar de la boquilla	1 pt	○ ○
			Tomar un popote cuchara y entregar por separado (vaso popote) al cliente	1 pt	○ ○
			IMPORTANTE: Tienen cuidado de no golpear el ICEE para evitar que se baje el producto	1 pt	○ ○
ENTRENADO			CERTIFICADO	Resultado	