



Refrescos

BIENVENIDOS

En este curso revisaremos los procedimientos de limpieza preoperativa, habilitación e inhabilitación de “refrescos” además del procedimiento de servido de los mismos, con el fin de cumplir los estándares de Cinépolis y garantizar la experiencia del cliente.



Al finalizar la materia podrás:

- Limpiar adecuadamente la torre de refrescos.
- Habilitar e inhabilitar el sistema *fountain*.
- Servir correctamente los refrescos.



MÓDULO 1

Limpieza preoperativa

- Productos de limpieza
- Limpieza de la torre
- Limpieza de *bin* de hielo

MÓDULO 2

Habilitación

- Abastecimiento de dióxido de carbono
- Abastecimiento de jarabe
- Complementos
- Torre de refrescos
- Depósito de hielo
- Porta cucharón

MÓDULO 3 **Servido**

- Servido en torre con depósito de hielo
- Servido en torre con fábrica de hielo

MÓDULO 4 **Inhabilitación**

- Complementos
- Torre de refrescos
- Depósito de hielo
- Porta cucharón



MÓDULO 1

Limpieza preoperatoria

MÓDULO 1

Limpieza preoperativa

En este módulo revisaremos:

- **Productos de limpieza**
- **Limpieza de la torre de refrescos**
- **Limpieza del *bin* de hielo**

Además conoceremos quiénes son los responsables de llevarlos a cabo.



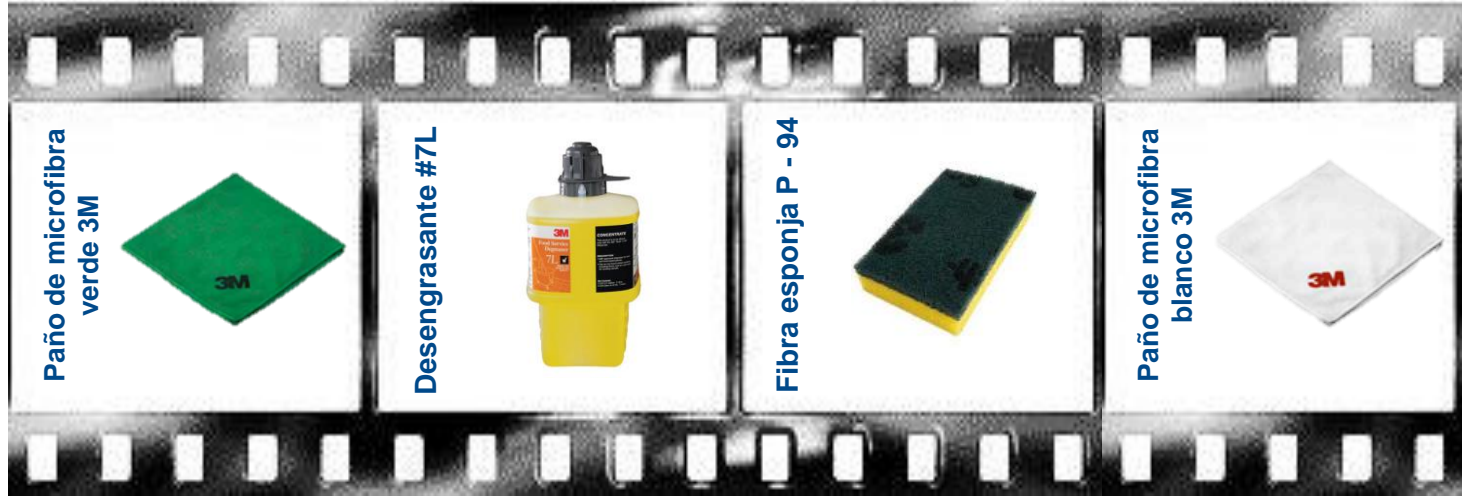
LIMPIEZA PREOPERATIVA



La torre de refrescos se debe limpiar diariamente.
El tiempo aproximado de limpieza es de 3.22 minutos.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA

PRODUCTOS DE LIMPIEZA



LIMPIEZA DE LA TORRE DE REFRESCOS

LIMPIEZA PREOPERATIVA

Limpieza de la torre de refrescos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la rejilla de la bandeja de goteo y lavarla en la tarja según lo indicado en la Limpieza de utensilios vigente.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar las superficies de la torre y la bandeja de goteo con desengrasante #7L y paño verde.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la rejilla limpia en la bandeja de goteo.

LIMPIEZA DEL *BIN* DE HIELO

LIMPIEZA PREOPERATIVA

Limpieza del *bin* de hielo

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Quitar la tapa del *bin* de hielo, jalándola para sacarla de su seguro.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el hielo de la torre de refrescos.

Diariamente o cada vez que sea necesario, se debe realizar una limpieza detallada del *bin* de hielo.

LIMPIEZA PREOPERATIVA

Limpieza del *bin* de hielo

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Rociar desengrasante #7L sobre la superficie interior del *bin*.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tallar la superficie interior, siguiendo la beta de acero, con fibra esponja P-94.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Secar con paño blanco para retirar el exceso de suciedad.

LIMPIEZA PREOPERATIVA

Limpieza del *bin* de hielo

6

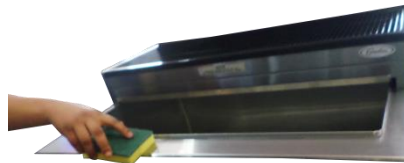
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Rociar sanitizante #16L en el interior del *bin* de hielo.

7

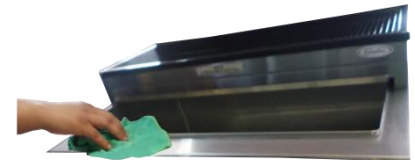
UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tallar las superficies exteriores siguiendo la beta de acero con fibra esponja P-94, sin tocar o dañar el mueble.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Secar con paño verde para retirar el exceso de humedad.

LIMPIEZA PREOPERATIVA

Limpieza del *bin* de hielo

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tallar la tapa del *bin* con fibra esponja P-94 y desengrasante #7L hasta retirar residuos de jarabe.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el desengrasante #7L con paño blanco, después rociar sanitizante #16L y secar con paño blanco.

11

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la tapa del *bin* de hielo, atorándola de su seguro.



MÓDULO 2

Habilitación

MÓDULO 2

Habilitación

En este módulo revisaremos :

- **Abastecimiento de dióxido de carbono**
- **Abastecimiento de jarabe**
- **Complementos**
- **Habilitación de torre de refrescos**
- **Habilitación de depósito de hielo**
- **Habilitación de porta cucharón**



Además conoceremos quiénes son los responsables de llevarlos a cabo.

ABASTECIMIENTO DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂)

HABILITACIÓN

Abastecimiento de dióxido de carbono



El proceso de **abastecimiento de dióxido de carbono** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

El cambio de tanque se debe hacer cuando la aguja se encuentre por debajo de los 600 psi.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento de CO₂.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de dióxido de carbono

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar el tanque, girando la válvula a la derecha hasta que tope.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la llave de tuercas, insertarla en la válvula de salida y girarla a la izquierda hasta destornillar la válvula.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la manguera del tanque de CO₂ vacío, dejando la llave dentro de la manguera.

Abastecimiento de dióxido de carbono

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el tanque de CO₂ y colocar uno nuevo en el área de montaje.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que el sello de garantía en la válvula del tanque no esté roto o abierto y romperlo con las manos.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar un poco la válvula del tanque a la izquierda y luego a la derecha, para eliminar cualquier suciedad.

Abastecimiento de dióxido de carbono

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la válvula en el nuevo tanque cerciorándose que se encuentre el empaque o arandela y girar un poco a la derecha.

Todos los tanques se deben colocar en un mismo lado del montaje.

En caso de pérdida o daño del empaque o arandela, avisar al Supervisor de Dulcería y Alimentos para solicitar repuestos al técnico de Coca Cola.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de dióxido de carbono

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la llave de tuercas, insertarla en la válvula de salida y girarla hasta atornillar la válvula.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir el tanque, girando la válvula de éste a la izquierda hasta que tope.

Si el sello de garantía se encuentra roto o no lo tiene, hay que reportarlo con el Supervisor de Dulcería y Alimentos y Alimentos y Alimentos.

ABASTECIMIENTO DE JARABE

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe



El proceso de **abastecimiento del jarabe** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento de jarabe.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

De ser posible, el agua debe estar caliente.

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dirigirse a cocina o donde se tenga alguna tarja, tomar una jarra, llenar máximo $\frac{3}{4}$ partes con agua y regresar al área del *rack* de jarabes.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revisar la etiqueta que se encuentra en la manguera para verificar el sabor.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Desconectar la manguera de jarabe del *bag in box* vacío girando el conector de rosca a la izquierda.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sumergir la manguera en el agua y frotarla con los dedos para eliminar el excedente de jarabe y polvo.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la manguera en el *rack* o encima de un *bag in box* y tirar el agua de la jarra en la tarja.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Doblar el *bag in box* vacío y tirarlo a la basura.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar un *bag in box* nuevo del sabor correspondiente en el espacio que quedo vacío del *rack*, cuidando que la leyenda “Este lado hacia arriba” quede arriba y el círculo punteado al frente.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la tapa de *bag in box*, dando golpes sólidos con el puño en el círculo punteado y levantarlo cuando se haya desprendido.

Respetar el sistema PEPS (Primeras entradas - Primeras salidas) y tomar el *Bag in Box* con la fecha de consumo preferente más lejana.

Nunca se debe de usar utensilio alguno para abrir la bolsa de jarabe porque se puede dañar.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sacar completamente la válvula por la abertura de la caja y quitarle la tapa girándola a la izquierda.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Conectar la manguera de jarabe del *bag in box* lleno, girando el conector de rosca a la derecha hasta apretarlo perfectamente.

COMPLEMENTOS

HABILITACIÓN Complementos



El proceso de **habilitación de los complementos** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento de complementos.

HABILITACIÓN

Complementos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar tapas de las tres medidas (chica/mediana, grande y jumbo) en el contenedor de tapas.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar vasos de las cuatro medidas (chico, mediano, grande y jumbo) de refrescos en el lugar correspondiente.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar en los espacios del módulo, el resto de los complementos.

TORRE DE REFRESCOS

HABILITACIÓN

Torre de refrescos



El proceso de **habilitación de torre de refrescos** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

HABILITACIÓN

Torre de refrescos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sacar el recipiente con las boquillas y difusores que se encuentra en cocina.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sacar las rejillas de la bandeja de goteo que se encuentran en cocina.

HABILITACIÓN

Torre de refrescos

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las rejillas en las bandejas de goteo.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sacar difusores del recipiente e insertarlos en cada una de las válvulas de la torre.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Centrar en los difusores las boquillas, presionar un poco y girar a la derecha hasta asegurarlas.

HABILITACIÓN

Torre de refrescos

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la llave en la chapa de la torre y girar a la derecha para quitar el seguro de las torres.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Presionar el botón con flechas de cada una de las válvulas durante un segundo, para reanudar flujos, purgar y verificar que los colores del refrescos coincidan con el sabor indicado.

Cualquier problema notificarlo al Supervisor de Dulcería y Alimentos.

En torres de refrescos con fábrica de hielo, empujar la palanca para verificar que el hielo sale de forma correcta.

DEPÓSITO DE HIELO

HABILITACIÓN

Depósito de hielo



El proceso de **habilitación del depósito de hielo** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

Este proceso aplica sólo para las torres de refrescos con **depósito de hielo**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento del depósito de hielo.

HABILITACIÓN

Depósito de hielo

Las cubetas deben estar limpias y secas, si no lo están, lavarlas y/o secarlas con paño blanco.

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



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

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Ir a la fábrica de hielo y tomar el carro transportador con cubetas de uso exclusivo para hielo que se encuentra en el área.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Mover el carro transportador con la tapa levantada y colocar una de las cubetas debajo de la puerta de llenado de la fábrica de hielo.

HABILITACIÓN

Depósito de hielo

En fábricas de hielo que no tengan puerta de llenado, se debe usar un cucharón limpio para llenar las cubetas.

El jalador se debe encontrar colgado cerca de la fábrica de hielo y siempre que no se esté usando debe permanecer en su lugar y limpio. Nunca introducir otros utensilios, envases, alimentos o bebidas dentro de la fábrica de hielo.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la tapa de la fábrica de hielo y la puerta de llenado del depósito, si es necesario acercar el hielo con el jalador, hasta que se llenen una a una las cubetas.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la puerta de llenado del depósito y la tapa de la fábrica de hielo.

HABILITACIÓN

Depósito de hielo

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la tapa a las cubetas y trasladar el carro transportador al área donde se encuentran las torres de refrescos.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la tapa del depósito de hielo y de las cubetas, vaciar el hielo en el depósito hasta llenarlo a tope y cerrarlo.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Llenar las cubetas cuantas veces sea necesario, hasta terminar de colocar hielo en todos los depósitos.

HABILITACIÓN

Depósito de hielo

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar el carro transportador con las cubetas en el área de la fábrica de hielo.

HABILITACIÓN DE PORTA CUCHARÓN

HABILITACIÓN

Porta cucharón

El proceso de **habilitación del porta cucharón** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

Este proceso aplica sólo para las torres de refrescos con **depósito de hielo**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.



HABILITACIÓN

Porta cucharón

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar de cocina los porta cucharones y los cucharones limpios.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar solución sanitizante #16L en un recipiente de acuerdo a lo indicado en **Uso de dosificador 3M** vigente.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los porta cucharones a un lado del contenedor de tapas de cada una de las torres de refrescos.

HABILITACIÓN

Porta cucharón

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la solución sanitizante #16L a cada uno de los porta cucharones, hasta llenarlos $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar un cucharón dentro de cada porta cucharón.

Una vez terminada la habilitación, se deben marcar en la **Bitácora de habilitación** vigente.



MÓDULO 3

Servido

MÓDULO 3

Servido

En este módulo revisaremos los procedimientos de servido en:

- **Torre de refrescos con depósito de hielo.**
- **Torre de refrescos con fábrica de hielo.**

Además conoceremos quiénes son los responsables de llevarlos a cabo.



SERVIDO

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="272 401 465 429">Refresco chico</p>	 <p data-bbox="606 365 852 429">Refresco del sabor correspondiente</p>	 <p data-bbox="948 408 1141 436">Cubos de hielo</p>	 <p data-bbox="1238 372 1418 436">Vaso refresco 16 oz</p>	 <p data-bbox="1495 372 1715 436">Tapa de refresco chica</p>
 <p data-bbox="247 651 484 679">Refresco mediano</p>	 <p data-bbox="606 615 852 679">Refresco del sabor correspondiente</p>	 <p data-bbox="948 658 1141 686">Cubos de hielo</p>	 <p data-bbox="1238 622 1418 686">Vaso refresco 20 oz</p>	 <p data-bbox="1495 622 1715 686">Tapa de refresco chica</p>
 <p data-bbox="258 922 471 951">Refresco grande</p>	 <p data-bbox="606 886 852 951">Refresco del sabor correspondiente</p>	 <p data-bbox="954 929 1147 958">Cubos de hielo</p>	 <p data-bbox="1238 893 1418 958">Vaso refresco 32 oz</p>	 <p data-bbox="1514 893 1696 958">Tapa refresco grande</p>
 <p data-bbox="262 1208 467 1236">Refresco jumbo</p>	 <p data-bbox="606 1165 852 1229">Refresco del sabor correspondiente</p>	 <p data-bbox="948 1215 1141 1243">Cubos de hielo</p>	 <p data-bbox="1228 1179 1418 1243">Vaso refresco 44 oz</p>	 <p data-bbox="1514 1179 1696 1243">Tapa refresco jumbo</p>

SERVIDO EN TORRE DE REFRESCOS CON DEPÓSITO DE HIELO

Torre de refrescos con depósito de hielo

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso del tamaño indicado por el cliente, abrir la tapa del depósito de hielo y tomar el cucharón.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el hielo en el vaso de acuerdo a lo que indica el procedimiento del A.V. **Uso adecuado del hielo vigente.**

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el cucharón en el porta cucharón y cerrar depósito de hielo.

Torre de refrescos con depósito de hielo

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS

Presionar el botón de servido correspondiente al tamaño del refresco:

- **Chico**, “S” o imagen de refresco chico.
- **Mediano**, “M” o imagen de refresco mediano.
- **Grande**, “L” o imagen de refresco grande.
- **Jumbo**, “XL” o imagen de refresco jumbo.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que se haya llenado un dedo abajo del límite del vaso, en caso contrario, presionar el botón de llenado manual hasta llegar al nivel correcto.

Torre de refrescos con depósito de hielo

En caso de que se derrame el refresco, limpiar el vaso con un paño blanco.

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una tapa correspondiente al tamaño del vaso y colocarla presionando hasta que selle.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el vaso de la rejilla y colocarlo sobre la barra.

SERVIDO EN TORRE DE REFRESCOS CON FÁBRICA DE HIELO

Torre de refrescos con fábrica de hielo

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un vaso del tamaño indicado por el cliente y colocarlo debajo de la salida de hielo de la torre.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Empujar la palanca con el vaso hasta llenarlo de acuerdo a lo que indica el procedimiento del A.V. **Uso adecuado del hielo vigente.**

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.

Torre de refrescos con fábrica de hielo

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS

Presionar el botón de servido correspondiente al tamaño del refresco:

- **Chico**, “S” o imagen de refresco chico.
- **Mediano**, “M” o imagen de refresco mediano.
- **Grande**, “L” o imagen de refresco grande.
- **Jumbo**, “XL” o imagen de refresco jumbo.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que se haya llenado un dedo abajo del límite del vaso, en caso contrario, presionar el botón de llenado manual hasta llegar al nivel correcto.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar una tapa correspondiente al tamaño del vaso y colocarla presionando hasta que selle.

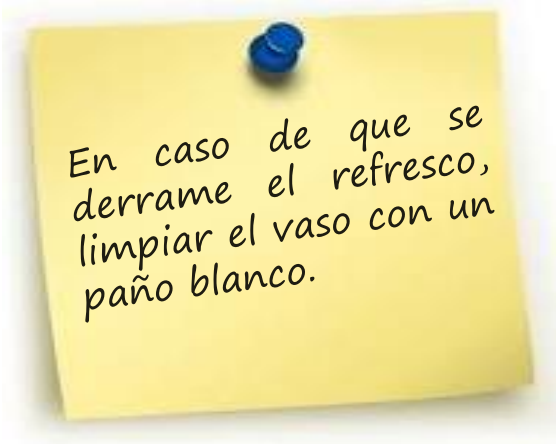
Torre de refrescos con fábrica de hielo

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el vaso de la rejilla y colocarlo sobre la barra.





MÓDULO 4

Inhabilitación

MÓDULO 4

Inhabilitación

En este módulo revisaremos:

- **Complementos**
- **Torre de refrescos**
- **Depósito de hielo**
- **Porta cucharón**

Además de conocer quiénes son los responsables de llevarlo a cabo.



COMPLEMENTOS

INHABILITACIÓN

Complementos



El proceso de inhabilitación de los **complementos** es responsabilidad del **Vendedor** del último turno.

INHABILITACIÓN

Complementos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar las tapas de refresco en los espacios del módulo.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar los vasos de refresco en los espacios del módulo.

TORRE DE REFRESCOS

INHABILITACIÓN

Torre de refrescos



El proceso de inhabilitación de los **la torre de refrescos** es responsabilidad del Vendedor del último turno.

INHABILITACIÓN

Torre de refrescos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Introducir la llave en la chapa de la torre y girar a la izquierda para colocar el seguro.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar solución sanitizante #16L en recipiente de acuerdo a lo indicado en **Uso de dosificador 3M** vigente.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar a la izquierda y jalar las boquillas con fuerza para retirarlas.

INHABILITACIÓN

Torre de refrescos

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar las boquillas en un recipiente con solución sanitizante.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Jalar el difusor con fuerza para retirarlo.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los difusores en el recipiente junto con las boquillas.

INHABILITACIÓN

Torre de refrescos

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Limpiar con un paño blanco y desengrasante #7L, la parte inferior del cabezal de la torre, es la parte donde se conectan las boquillas y difusores.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la rejilla de la torre de refrescos y colocarla en la tarja de cocina.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar en cocina el recipiente con boquillas y difusores.

DEPÓSITO DE HIELO

INHABILITACIÓN

Depósito de hielo

El proceso de inhabilitación del depósito de hielo es responsabilidad del **Vendedor** del último turno.

Este proceso aplica sólo para las torres de refrescos con **depósito de hielo**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.



INHABILITACIÓN

Depósito de hielo

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Si sobró hielo en el depósito, ir a la fábrica de hielo y tomar el carro transportador con cubetas que se encuentra en el área.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Levantar la tapa de las cubetas. Sacar el hielo sobrante del depósito usando el cucharón y colocarlo en las cubetas.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar las cubetas y llevar el carrito a la tarja de la cocina.

INHABILITACIÓN

Depósito de hielo

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Destapar las cubetas y vaciar el hielo en la tarja de la cocina.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar el carrito transportador en el área donde se encuentra la fábrica de hielo.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar solución sanitizante #16L en una cubeta pequeña de acuerdo a lo indicado en **Uso de dosificador 3M** vigente.

INHABILITACIÓN

Depósito de hielo

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Vaciar un poco de sanitizante en la bandeja de goteo, para que el dren se limpie.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Vaciar el sanitizante restante en el interior del depósito de hielo para que fluya y limpie el drenaje.

PORTA CUCHARÓN

INHABILITACIÓN

Porta cucharón



El proceso de inhabilitación del porta cucharón es responsabilidad del **Vendedor** del último turno.

Este proceso aplica sólo para las torres de refrescos con **depósito de hielo**, las que cuentan con su propia fábrica de hielo no deben realizar los pasos de esta sección.

INHABILITACIÓN

Porta cucharón

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el porta cucharón y llevarlo al área de cocina.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el cucharón en la tarja de cocina.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tirar en una tarja de cocina, la solución sanitizante que se encuentra dentro del porta cucharón.

INHABILITACIÓN

Porta cucharón

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dejar en la tarja de cocina,
el porta cucharón para
que lo laven.



ICEE

BIENVENIDOS

En este curso revisaremos los procedimientos de habilitación e inhabilitación de “ICEE” además del procedimiento de servicio de los mismos, con el fin de cumplir los estándares de Cinépolis y garantizar la experiencia del cliente.



Al finalizar la materia podrás:

- Habilitar e inhabilitar el sistema ICEE.
- Servir correctamente el ICEE.



MÓDULO 1 **Habilitación**

- Sistema ICEE
- Abastecimiento de dióxido de carbono
- Abastecimiento de jarabe
- Complementos

MÓDULO 2 **Servido**

- Servido de ICEE

MÓDULO 3 **Inhabilitación**

- Complementos
- Sistema ICEE



MÓDULO 1

Habilitación

MÓDULO 1

Habilitación

En este módulo revisaremos:

- **Sistema ICEE**
- **Abastecimiento de dióxido de carbono**
- **Abastecimiento de jarabe**
- **Complementos**

Además conoceremos quiénes son los responsables de llevarlo a cabo.



HABILITACIÓN



El proceso de **Habilitación** es responsabilidad del **Vendedor** del primer turno.

SISTEMA ICEE

HABILITACIÓN

Sistema ICEE

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la puerta superior y colocar en posición de encendido el botón. Las luces de los sabores se prenderán.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la puerta superior y esperar alrededor de cinco minutos para que el jarabe se encuentre con la consistencia adecuada.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar las luces frontales de la máquina de acuerdo a lo siguiente:

HABILITACIÓN

Sistema ICEE

Luces apagadas

Producto
listo para servir.

**Una luz
parpadeando**

Falta de jarabe.
No habrá refrigeración ni
producto de ese lado.
Abastecer jarabe

**Una luz
permanente**

Producto
descongelado.
No servir

**Dos luces
parpadeando
simultáneamente**

Falta de CO₂.
No habrá producto
en ambos lados.
Abastecer CO₂

**Dos luces
parpadeando
alternadamente**

Máquina protegida.
No funcionará.
**Revisar presión de agua
Desconectar por 30 s**

En caso de alguna falla, revisar la **Guía para el diagnóstico de fallas básicas ICEE** vigente.

HABILITACIÓN

Sistema ICEE

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Jalar la palanca de los sabores de ICEE para revisar que la consistencia es la adecuada.

ABASTECIMIENTO DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂)

HABILITACIÓN

Abastecimiento de dióxido de carbono



El proceso de **abastecimiento de dióxido de carbono** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

El cambio de tanque se debe hacer cuando la aguja se encuentre por debajo de los 600 psi.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento de CO₂.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de dióxido de carbono

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar el tanque, girando la válvula a la derecha hasta que tope.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la llave de tuercas, insertarla en la válvula de salida y girarla a la izquierda hasta destornillar la válvula.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar la manguera del tanque de CO₂ vacío, dejando la llave dentro de la manguera.

Abastecimiento de dióxido de carbono

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Retirar el tanque de CO₂ y colocar uno nuevo en el área de montaje.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Verificar que el sello de garantía en la válvula del tanque no esté roto o abierto y romperlo con las manos.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Girar un poco la válvula del tanque a la izquierda y luego a la derecha, para eliminar cualquier suciedad.

Abastecimiento de dióxido de carbono

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la válvula en el nuevo tanque cerciorándose que se encuentre el empaque o arandela y girar un poco a la derecha.

Todos los tanques se deben colocar en un mismo lado del montaje.

En caso de pérdida o daño del empaque o arandela, avisar al Supervisor de Dulcería y Alimentos para solicitar repuestos al técnico de Coca Cola.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de dióxido de carbono

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar la llave de tuercas, insertarla en la válvula de salida y girarla hasta atornillar la válvula.

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir el tanque, girando la válvula de éste a la izquierda hasta que tope.

Si el sello de garantía se encuentra roto o no lo tiene, hay que reportarlo con el Supervisor de Dulcería y Alimentos y Alimentos y Alimentos.

ABASTECIMIENTO DE JARABE

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe



El proceso de **abastecimiento del jarabe** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento de jarabe.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

De ser posible, el agua debe estar caliente.

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Dirigirse a cocina o donde se tenga alguna tarja, tomar una jarra, llenar máximo $\frac{3}{4}$ partes con agua y regresar al área del *rack* de jarabes.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Revisar la etiqueta que se encuentra en la manguera para verificar el sabor.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Desconectar la manguera de jarabe del *bag in box* vacío girando el conector de rosca a la izquierda.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sumergir la manguera en el agua y frotarla con los dedos para eliminar el excedente de jarabe y polvo.

5

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar la manguera en el *rack* o encima de un *bag in box* y tirar el agua de la jarra en la tarja.

6

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Doblar el *bag in box* vacío y tirarlo a la basura.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

7

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar con ambas manos un nuevo *bag in box*, revisando en la parte frontal de la caja que sea el sabor correcto y colocarlo en el espacio del *rack*.

8

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la tapa de *bag in box*, dando golpes sólidos con el puño en el círculo punteado y levantarlo cuando se haya desprendido.

Respetar el sistema PEPS (Primeras entradas - Primeras salidas) y tomar el *Bag in Box* con la fecha de consumo preferente más lejana.

Nunca se debe de usar utensilio alguno para abrir la bolsa de jarabe porque se puede dañar.

HABILITACIÓN

Abastecimiento de jarabe

9

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Sacar completamente la válvula por la abertura de la caja y quitarle la tapa girándola a la izquierda.

10

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Ensamblar el conector girando en sentido contrario al de las manecillas del reloj y deslizarlo por el lado de la abertura presionando para asegurarlo.

COMPLEMENTOS

HABILITACIÓN Complementos



El proceso de **habilitación de los complementos** es responsabilidad del Vendedor del primer turno.

En caso de ser necesario durante la operación, realizar el abastecimiento de complementos.

HABILITACIÓN

Complementos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los vasos y los domos de ICEE en el lugar correspondiente.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar los popotes-cucharas donde correspondan.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Almacenar en los espacios del módulo, el resto de los complementos.

Una vez terminada la habilitación, se deben marcar en la **Bitácora de habilitación** vigente.



MÓDULO 2

Servido

MÓDULO 2

Servido

En este módulo revisaremos el procedimiento de:

- **Servido de ICEE**

Además conoceremos quiénes son los responsables de llevarlo a cabo.



SERVIDO DE ICEE

SERVIDO DE ICEE

Producto	Ingredientes			
 <p data-bbox="421 906 490 935">ICEE</p>	 <p data-bbox="687 906 857 935">Jarabe ICEE</p>	 <p data-bbox="933 918 1155 946">Popote cuchara</p>	 <p data-bbox="1180 918 1416 946">Vaso ICEE 32 oz</p>	 <p data-bbox="1464 878 1630 946">Domo ICEE grande</p>

SERVIDO

ICEE

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar el vaso de ICEE y una tapa tipo domo. Colocar la tapa en el vaso.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Colocar el vaso tapado de ICEE en la boquilla de la máquina de acuerdo al sabor elegido por el cliente.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Jalar la palanca hasta llenar el vaso, considerando que el servido debe ser en un solo tiempo.

4

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Tomar un popote
cuchara y colocarlo en
el vaso.

Una vez que se llene
el vaso, cuidar no
golpearlo para evitar
que se baje el
producto.

Ahora que conoces el **proceso de servido**, te invitamos a estudiar la **inhabilitación** en el siguiente módulo.





MÓDULO 3

Inhabilitación

MÓDULO 3

Inhabilitación

En este módulo revisaremos los procedimientos de inhabilitación de:

- **Complementos**
- **Sistema ICEE**

Además conoceremos quiénes son los responsables de llevarlo a cabo.





El proceso de **Inhabilitación**
es responsabilidad del Vendedor del último turno.

COMPLEMENTOS

INHABILITACIÓN

Complementos

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar los vasos de ICEE en los espacios del módulo.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar domos de ICEE en los espacios del módulo.

3

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Guardar popotes-cucharas de ICEE en los espacios del módulo.

SISTEMA ICEE

INHABILITACIÓN

Sistema ICEE

1

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Abrir la puerta superior y poner en posición de apagado el botón, las luces de la máquina se apagarán.

2

UNIVERSIDAD CINÉPOLIS



Cerrar la puerta superior, retirar la rejilla de la bandeja de goteo y dejarla en la tarja de la cocina para que la laven.

Has concluido el estudio de esta materia,
te invitamos a seguir esforzándote como hasta ahora.

¡FELICIDADES!

