



Las guías de entrenamiento serán tu principal apoyo como Cinepolito Experto; solicita a tu Supervisor la herramienta que utilizarás en cada entrenamiento y revisa a continuación cómo aprovecharlas:

- 1** Completa los datos generales en la parte superior
- 2** Revisa las actividades y número de ejercicios establecidos y apégate a éstos al entrenar a quien se te asigne.
- 3** Tu responsabilidad es llenar únicamente la sección de entrenamiento; palomea la columna de "Realizado" conforme el cinepolito a quien entrenes concluya los ejercicios.
- 4** Al finalizar, asegúrate de completar la sección de firmas y entrégala a tu Supervisor.

Nombre: \_\_\_\_\_  
 Conjunto: \_\_\_\_\_  
 Período de Entrenamiento del: \_\_\_\_\_ al: \_\_\_\_\_  
 Fecha de Certificación: \_\_\_\_\_

**Guía de Entrenamiento y Herramienta de Certificación en Palomitas y Snacks 2016**

**Instructivo**

Paso 1: La herramienta de entrenamiento se deberá de aplicar a todo el personal de los negocios de dulcería.  
 Paso 2: Al concluir el proceso de entrenamiento, se deberá de aplicar el examen en el LMS  
 Paso 3: Para poder iniciar con la herramienta de certificación, el personal evaluado deberá de haber acreditado el examen vía LMS con 80 de calificación.  
 Paso 4: Entregar al Encargado de RH el presente documento calificada.

ACTIVIDAD	No. de Ejercicios	REALIZADO	CHECK LIST DE VERIFICACIÓN PARA CERTIFICACIÓN		PONDERACION		
			Puntos	SI	NO	Puntos	SI
<b>HABILITACIÓN PALOMERAS</b>							
Abastecimiento de maíz, aceite y saborizantes	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	Junta el maíz sobrante en cajón de mayor demanda		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Llena cajón de maíz completamente		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca la medida de maíz limpia		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Rellena la cubeta de aceite de la palomera de mayor uso con el aceite de otras palomeras (100%)		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Rellena los contenedores (sal, flavacol y chile) al 90% y coloca Saborizante Glaze Pop		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Enciende los botones: Lights, Cornditioner (Cretors)/ Oil system master, Lights, Warmer (Gold medal)		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca palomitas del día anterior y elabora una nueva carga mezcladas		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca los cucharones limpios, en buen estado dentro de la palomera (colgados)		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>HABILITACIÓN NACHOS</b>							
Habilitación de Exhibidor de Nachos y Calentador de Queso	2 Habilitaciones	<input type="radio"/>	Coloca las rejillas del exhibidor con topes hacia arriba		0.25	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca Blisters grandes colocados en primer piso y chicos en parte alta sin encimar		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca Blisteres sobrantes del día anterior colocados al frente de exhibidor		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca Bolsas de queso en el calentador de queso		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca contenedores de queso a un costado del dispensador		0.25	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>HABILITACIÓN HOT DOG</b>							
Habilitación de Calentador de Pan y Asador de Salchichas	2 Habilitaciones	<input type="radio"/>	Coloca agua en el calentador de pan hasta ¾ partes (si aplica)		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Enciende el calentador de pan y lo coloca a 120 °F.		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca el Tocino en un recipiente de policarbonato y lo mete al cajón para pan (si aplica)		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Enciende el asador de salchichas y lo coloca a 120 °F.		1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			Coloca salchichas en el asador con la ayuda de las pinzas.		0.5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>ELABORACIÓN DE PALOMITAS</b>							
Sabor Mantequilla/Ligth (Gold Medal)	2 ejercicios por sabor	<input type="radio"/>	1. Enciende botón "Kettle Heat", cierra las puertas, espera alarma		6	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2. Enciende botón "Kettle Motor"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3. Llena la medida de maíz al ras y se agrega una medida de saborizante (mantequilla/flavacol) al ras			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4. Vacía el maíz con el saborizante en la olla			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5. Presiona el botón "Oil Pump"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6. Saca todas las palomitas una vez que suene la alarma			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			7. Apaga los botones "Kettle Motor" y "Kettle Heat"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			8. Acomoda las palomitas con el cucharón en la esquina posterior del lado contrario de la olla y cierra las puertas			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sabor Mantequilla (Cretors)		<input type="radio"/>	1. Enciende el botón "Kettle Heat" y comienza la preparación cuando el foco ámbar está apagado		6	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2. Llena la medida de maíz al ras y se agrega una medida de saborizante de mantequilla al ras			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3. Enciende los botones: Agitator, Exhaust y Pump			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4. Vacía el maíz con el saborizante en la olla			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5. Presiona el botón "Dispense" para inyectar aceite			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6. Saca todas las palomitas una vez que el maíz deje de reventar			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			7. Apaga los botones "Kettle Heat", "Agitator" y "Exhaust"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			8. Acomoda las palomitas con el cucharón en la esquina posterior del lado contrario de la olla y cierra las puertas			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sabor Chile		<input type="radio"/>	1. Enciende botón "Kettle Heat", cierra las puertas, espera alarma		6	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			2. Enciende botón "Kettle Motor"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			3. Llena la medida de maíz al ras y se vacía el contenido en la olla			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			4. Presiona el botón "Oil Pump"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			5. Una vez terminado de dispensar el aceite, agrega tres medidas de sal sabor chile-limón al ras			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			6. Saca todas las palomitas una vez que suene la alarma			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			7. Apaga los botones "Kettle Heat", "Agitator" y "Exhaust"			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			8. Acomoda las palomitas con el cucharón en la esquina posterior del lado contrario de la olla y cierra las puertas			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

NOMBRE Y FIRMA DEL CINEPOLITO EXPERTO O SUPERVISOR

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR

NOMBRE Y FIRMA DEL CINEPOLITO

FIRMA DEL CINEPOLITO