

# **MANUAL DE USO**

## **HELADERA MANTENEDORA DE SERVICIO**

### **PARA CAZUELITAS**

Area: Despacho / Pase

Objetivo: Mantener cazuelitas frias durante el servicio





**Datos de identificación**

Establecimiento	La Cabrera	Sector	Despacho / Pase
Equipo	Heladera mantenedora de servicio	Temperatura objetivo	5 a 10 C (tolerancia hasta 15 C en pico)

## 1. Proposito y alcance

Este manual define el uso estandar de la heladera mantenedora ubicada en el pase, destinada a sostener cazuelitas y guarniciones frias durante el servicio. No reemplaza la heladera de camara ni el refrigerador de produccion.

**Alcance:**

- Uso exclusivo en horario de servicio (mise en place y despacho).
- Pequena produccion de corto plazo: evita que el producto sufra temperatura ambiente.
- Aplicable a cazuelitas frias (p. ej., salsas, guarniciones, mantecas, dips) y recipientes aptos.

**Nota critica:** este equipo no esta pensado para mantener producto durante muchas horas. Si el producto debe conservarse para el dia siguiente o por periodos prolongados, debe volver a heladera de produccion/camara.

## 2. Descripcion del equipo

Heladera vertical con estantes tipo bandeja/rack de madera. Uso de apoyo durante el pase.

Componente	Funcion / observaciones
Camara interna	Recinto frio para sostener recipientes durante el servicio.
Estantes/racks	Permiten organizar por tipo de cazuelita y rotacion (FIFO). Mantener limpios y secos.
Termostato / control	Ajuste de temperatura objetivo. Verificar con termometro independiente.
Burlete de puerta	Garantiza cierre y evita perdidas de frio. Revisar a diario.

## 3. Parametros de temperatura y tiempos

Objetivo operativo: conservar las cazuelitas entre 5 y 10 C durante el servicio.

**Reglas de control (recomendadas):**

- Objetivo: 5 a 8 C (mejor practica).
- Aceptable en pico de servicio: hasta 10 C.
- Tolerancia maxima: 15 C SOLO de manera puntual. Si supera 15 C, corregir de inmediato.
- Si el producto permanece por encima de 10 C por mas de 2 horas acumuladas, descartar (criterio de seguridad general).
- Registrar temperatura al inicio de turno, mitad de servicio y cierre.

**Importante:** ajustar estos limites a la normativa sanitaria local (CAA/municipio) y a la clasificacion del alimento (TCS).

## 4. Procedimiento operativo (paso a paso)

### 4.1 Antes del servicio (preparacion)

1. Encender el equipo con anticipacion (ideal: 30-60 min) para estabilizar temperatura.
2. Verificar cierre correcto de puerta y estado del burlete.
3. Controlar temperatura con termometro independiente (no confiar solo en el display).
4. Pre-enfriar cazuelitas/recipientes en heladera de produccion antes de cargarlos al equipo.
5. Organizar estantes por familia: salsas blancas, salsas rojas, guarniciones, mantecas, etc.

### 4.2 Durante el servicio (uso en despacho)

6. Mantener la puerta cerrada. Abrir solo para retirar/poner producto y cerrar inmediatamente.
7. No sobrecargar: dejar espacio para circulacion de aire frio.
8. Aplicar FIFO: lo primero que entra es lo primero que sale.
9. Evitar introducir producto tibio o caliente (sube la temperatura interna).
10. Reponer en lotes pequenos y frecuentes desde heladera de produccion.

### 4.3 Fin de servicio (cierre)

11. Retirar todo el producto restante y devolverlo a heladera de produccion/camara (si esta dentro de limites de seguridad).
12. Registrar temperatura final y observaciones (p. ej., puerta abierta, exceso de carga).
13. Limpiar derrames de inmediato y dejar el interior seco.
14. Apagar el equipo solo si asi lo define el responsable (si queda en standby, mantenerlo cerrado y vacio).

## 5. Organizacion recomendada de estantes

Sugerencia de layout para rapidez y orden durante el pase:

Nivel	Contenido sugerido
Superior	Back-up (reposicion) en recipientes cerrados.
2	Salsas frias de alta rotacion (alioli, chimichurri, criolla, etc.).
3	Guarniciones frias / encurtidos.
4	Mantecas saborizadas y cremas.
5	Bandejas de apoyo / recipientes vacios limpios.

## 6. Limpieza y sanitizacion (POES resumido)

Frecuencia minima: diaria (cierre) y ante derrames. Limpieza profunda: semanal.

- Desconectar el equipo antes de limpiar (si corresponde) y retirar producto.
- Lavar estantes/racks y recipientes con detergente neutro. Enjuagar.
- Sanitizar con producto aprobado (concentracion y tiempo de contacto segun etiqueta).
- Secar completamente antes de volver a armar (evita moho y olores).
- No usar esponjas metalicas ni quimicos abrasivos que danen superficies y burletes.

## 7. Mantenimiento preventivo

- Diario: revisar cierre de puerta, burlete y orden interno.
- Semanal: limpiar rejillas/condensador (si aplica) y verificar que no haya obstrucciones de ventilacion.
- Mensual: calibrar/contrastar termostato con termometro patron. Revisar tornillos y estado de estantes.
- Cuando se detecten fallas repetidas: avisar a Mantenimiento y dejar registro.

## 8. Puntos criticos y errores comunes

Riesgo / causa	Impacto y solucion
Puerta abierta o aperturas frecuentes	Sube temperatura y genera condensacion. Solucion: entrenar al equipo y organizar el mise en place.
Ingresar producto tibio	El equipo no recupera rapido. Solucion: pre-enfriar siempre en heladera de produccion.
Sobrecarga / falta de aire	Zonas calientes. Solucion: dejar espacios y usar recipientes bajos.
Falta de control de temperatura	Riesgo bromatologico. Solucion: termometro independiente + registros.

## 9. Checklist de control (para imprimir)

Completar por turno y archivar en Carpeta de Bromatologia / Control de Frio.

Momento	Temperatura (C)	OK / NO	Observaciones / accion
Inicio de turno	_____	_____	_____
Mitad de servicio	_____	_____	_____
Cierre	_____	_____	_____

## 10. Responsables

- Encargado de turno: asegura que el equipo se use correctamente y que se registren temperaturas.
- Despacho/pase: respeta la apertura minima de puerta y la rotacion FIFO.
- Bromatologia/Calidad: audita registros y define limites segun normativa.
- Mantenimiento: atiende fallas, burletes, termostato y limpieza tecnica.

### Anexo A - Registro de incidencias

Usar cuando haya desvio de temperatura o falla del equipo.

Fecha y hora	
Turno / responsable	
Temperatura registrada (C)	
Descripcion de la incidencia	
Accion inmediata (correccion / descarte / traslado)	
Firma	