

MANEJO DE PRODUCTO

GUÍA PARA MEJORAR PROBLEMAS OPERACIONALES

RECEPCIÓN DE PRODUCTO



Verifica que las cajas no estén maltratadas.
(Golpeadas, húmedas, con escarcha visible o colapsadas).



Verifica la temperatura de recepción.
El producto debe estar entre -23°C (-10°F) y -12°C (10°F).



No las dejes fuera de congelación.
(Almacénalas inmediatamente), recuerda que si las papas se descongelan, se deteriora su calidad, apariencia y consistencia.



Evita dejar caer las cajas al piso.
Una caída de un metro de altura rompe hasta un 35% del contenido del producto y por lo tanto, disminuye su rendimiento.

ALMACENAMIENTO



Estiba de cajas.
Evita apilar más de 6 cajas, ya que las papas pueden romperse.



Rotación de producto.
Utiliza un sistema PEPS (Primeras entradas - Primeras salidas) para no acumular producto viejo.



Cajas y bolsas cerradas.
Mantenlas cerradas para evitar la contaminación del producto.



Aislamiento de equipos frigoríficos.
Verifica periódicamente los empaques y cortinas de los equipos de congelación para evitar la acumulación de humedad y fuga de aire.

MANEJO DE ACEITE



Espumar el aceite.
Esto evita que las partículas que se desprenden del producto se sigan quemando.



Limpieza de la freidora.
Cuando termines de usar la freidora, enjuaga o lava con una solución de vinagre y después seca todo completamente.



Filtra el aceite regularmente.
Filtra el aceite al menos una o dos veces al día.