

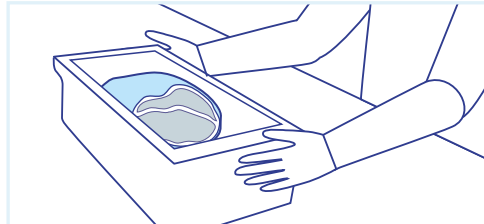
Para la descongelación de cárnicos

CADA PASO CUENTA

Pauta de observación de comportamientos

En Sodexo estamos seguros que **cada paso cuenta para hacer las cosas bien**. Por eso, es importante asegurar que todos los integrantes de tu equipo cumplan con los procedimientos para cada tarea asignada. Esta ficha es una guía para que al momento de realizar una **observación de comportamiento puedas verificar** que se cumpla cada paso y puedas retroalimentar a tu equipo. Es fundamental reconocer a quien lo hace bien e instruir a quienes requieren apoyo en el desarrollo de las tareas.

No olvides registrar esta observación de comportamiento en Salud. Recuerda que Hacerlo bien está en nuestras manos.



El (la) colaborador(a) utiliza una bandeja sin perforaciones para recuperar los líquidos de los cárnicos a descongelar.

CUMPLE

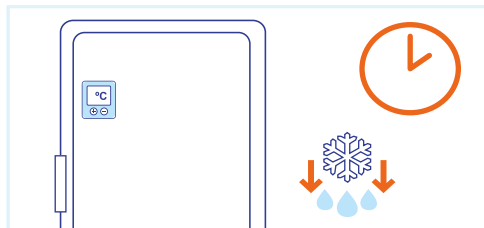
NO CUMPLE



El (la) colaborador(a) ubica la(s) bandeja(s) en el nivel inferior del equipo de frío (Cámara, Antecámara o Equipo de Refrigeración), evitando apilar productos de diferente tipo para prevenir la contaminación cruzada.

CUMPLE

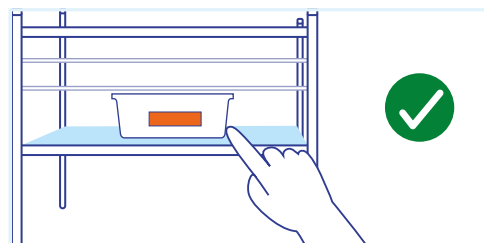
NO CUMPLE



El (la) colaborador(a) cumple con las horas de descongelación establecidas para cada producto cárnico, asegurando que la temperatura de almacenamiento sea de 0 °C a 5 °C.

CUMPLE

NO CUMPLE



El (la) colaborador(a) se asegura de la protección de los productos a descongelar y rotula las bandejas en descongelación, de acuerdo a lo establecido en el MACC.

CUMPLE

NO CUMPLE

Tiempo (horas)

Productos

12 - 24

Pescados (IQF)

12 - 36

Pescados (Bloque)

24- 48

Pollo / Pavo (Fileteado)

48 - 72

Carne de vacuno, cerdo, pollo, pavo (picado/cubo/molida) (Bloque)

Vacuno/cerdo/pollo (Entero)

48 - 96

Cerdo/pavo/pollo (Trozado) Interiores