






<i>Servicio y Comercial Rauco Ltda.</i>	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO UNOX	IT – 04.01 – RET – TIE	
		Revisión	007

D.TIE	<i>Preparación horno (precalentar)</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos / Foto
Al comenzar el turno	Sacar Bandejas de horno para preparar calentado de pan. Revisar que no contenga residuos	
	Posicionar Perilla Temperatura según parámetros establecidos.	
	Girar Perilla de Tiempo hacia la izquierda (hasta tope). Esperar Hasta apagado de luz de temperatura y sonido.	ANEXO 1 

D.TIE	<i>Horneo pan precocido</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos / Foto
Por horneado	Colocar guantes desechables polietileno cofrado en ambas manos.	
	Abrir envoltorio de pan precocido utilizando tijeras Ordenar (embandejar) pan en latas según parámetros establecidos. Apoyar lata en estantería entre hornos.	
	Sacar guantes desechables polietileno cofrado y botarlos en basurero.	ANEXO 2

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M Fuentes /J.Proc. y EO Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--

Servicio y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 2 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO UNOX	IT – 04.01 – RET – TIE	
		Revisión	007
	Colocar guantes térmicos en ambas manos. (Guantes Kevlar) Verificar periódicamente que estos se encuentren en buen estado, sin desgaste u orificios que puedan trasferir calor.		
	Abrir puerta horno. Tomar distancia alejándose del calor. Introducir latas con precaución y con ambas manos, colocando las latas de arriba hacia abajo.		
	Cerrar puerta del horno.		
	Sacar guantes térmicos y guardar en lugar designado.		
	Posicionar perilla Tiempo según tabla de horneado por tipo de producto.	ANEXO 1	
	Observar color y apariencia del pan. (Sonará alarma al finalizar horneado).	ANEXO 3 Matriz de Colores	
Según requerimiento de tienda	Hornear de 2 a 4 latas, según temperatura y tiempos establecidos.	ANEXO 1	
Desviación	Mantener pan precocido hasta coloración suficiente. Detener y abrir horno en caso de observar coloración adecuada antes de término.	ANEXO 3 Matriz de Colores	
	Informar a E.TIE y levantar OT por desviación de la programación.		
Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M Fuentes /J.Proc. y EO Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025	




RAU

OPERACIÓN HORNO UNOX

IT – 04.01 – RET – TIE

Revisión

007

Al finalizar tiempo de horneo	Colocar guantes térmicos en ambas manos.	
	Abrir parcialmente la puerta (5 centímetros) tomando distancia del calor y vapor.	
	Esperar que salga el vapor	
	Abrir completamente la puerta	
	Retirar bandejas utilizando guantes térmicos.	
	Depositar en canasto de pan de punto caliente o sala de venta.	
	En esta última traer el canasto de pan vacío al punto caliente. Depositar pan e ir a dejar canasto de vuelta dejando acrílico abierto.	
Se debe dejar puerta de horno cerrada en momento de ir a dejar pan en canasto a sala de venta.		
		
		
Cerrar puerta de horno.		
Girar perilla de horno para mantener encendido (a una menor temperatura) o apagar.		
Retirar guantes térmicos (kevlar)		

Servicio y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 4 de 7	
RAU	OPERACIÓN HORNO UNOX	IT – 04.01 – RET – TIE	
		Revisión	007

D.TIE	Manipulación Producto precocido	
Cuándo	Cómo	Documentos
Todos los días	Manipular sin golpear ni arrastrar las cajas.	IT-03.02-RET-TIE
	Mantener: - Cajas ordenadas en lugar designado. -Pan tapado en su caja con bolsa - Pan tapado en su caja con bolsa	
	Utilizar guantes desechables polietileno cofrado para dejar los productos en bandeja.	
	Se debe dejar en bandeja los productos antes de ser horneado (máx 10 minutos antes)	ANEXO 2
	Hornear según orden de fecha.	

Observaciones seguridad:

- *No intervenir en desperfectos eléctricos.*
- *Si el producto embandejado está cercano al lado o abajo del horno, mantener puerta de horno cerrada para evitar golpes al tránsito o agacharse. Dar aviso inmediato en caso de deterioro en guante kevlar a SUTI para solicitud de cambio.*
- *No dejar los guantes sobre el horno.*
- *No dejar bandejas calientes en muebles o superficies, estas deberán permanecer siempre en lugar asignado para dejar bandejas calientes.*

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M Fuentes /J.Proc. y EO Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--

RAU

OPERACIÓN HORNO UNOX

IT – 04.01 – RET – TIE

Revisión

007

Anexo 1

Perillas horno “UNOX Anna” (modelo XF023)



↓ ↓ ↓
Perrilla Perrilla Luz

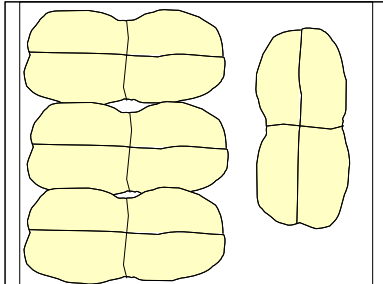
TIEMPO TEMPERATURA

Tabla de horneado

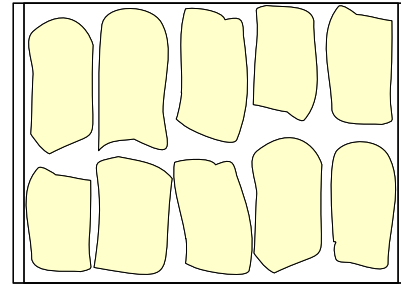
Producto	Nº Unidades x lata	Nº Latas	Perilla Tiempo (min)	Perilla Temperatura	kg. Pdto cocido
Marraqueta	8 (3x 2 + 2)	2	5	250°C	1.60
		4	9		3.20
Crocata	10 (5x 2)	2	4		1.40
		4	6		2.80
Hallulla fina	9 (3x3)	2	3		1.45
		4	7		2.90

Anexo 2

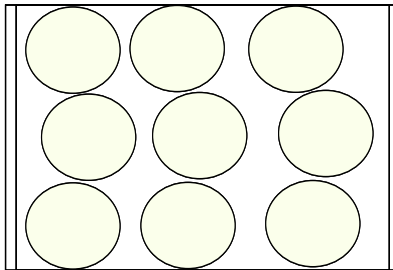
Distribución en latas de horneado



Marraqueta
(3 x 2 +2)



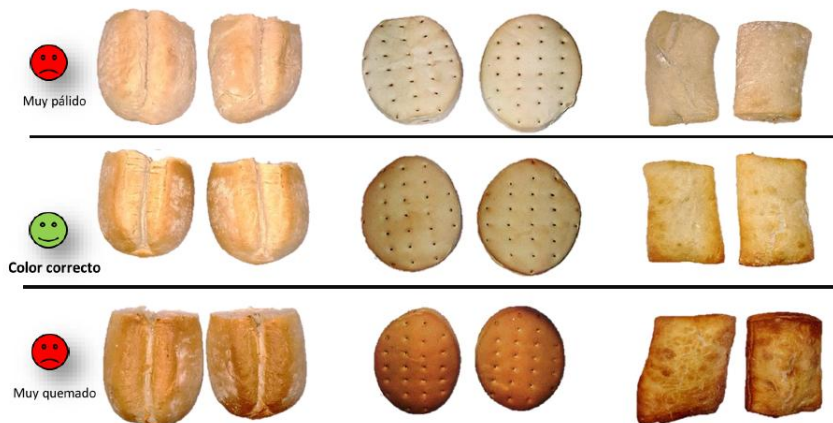
Crocata
(5 x 2)



Hallulla fina
(3 x 3)

Anexo 3

Matriz de colores



Nota: Cuando el tiempo de horneado no cumple con el color correspondiente, es necesario ajustar el tiempo hasta alcanzar el color correcto.

<p>RAU Servicios y Comercial Rauco Ltda.</p>	<p>FICHA DE SEGURIDAD HORNO UNOX (ANNA)</p>	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		REVISIÓN:00
		FECHA:
<p>EQUIPO: HORNO UNOX MODELO ANNA</p>		
<p>ÁREA: PUNTO CALIENTE</p>		
<p>FUNCIÓN: HORNEADO DE PAN</p>		
<p align="center">PRINCIPALES RIESGOS DEL HORNO UNOX</p>		
		
<p align="center">ROPA CORPORATIVA DE TRABAJO/ELEMENTOS AUXILIARES DEL EQUIPO</p>		
<p>ROPA DE TRABAJO</p> 	<p>GUANTES KEVLAR Y MITONES</p> 	
<p align="center">NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO</p>		
<p>1. Al Utilizar el equipo debe estar autorizado y capacitado.</p>		
<p>2. Antes de utilizar, realiza una inspección visual del buen estado de las conexiones eléctricas y el exterior del equipo, estos no deben tener cables pelados o partes rotas.</p>		
<p>3. No intervenir o intentar reparar un problemas eléctricos o desperfecto que presente el equipo, dar aviso a E.TI, SU.TI para la creación de OT.</p>		
<p>4. Una vez conectado el equipo, NUNCA SE DEBE MOJAR, NI LO USES CON LAS MANOS HUMEDAS.</p>		
<p>5. Utiliza solo las herramientas auxiliares del equipo - GUANTES KEVLAR Y MITONES (Ambos para retirar e ingresar bandeja del horno)</p>		
<p>6. Siempre utiliza su uniforme de forma correcta: pechera, sin objetos colgantes y las mangas de la polera del uniforme sin arremangar, esto ayudará que tengas contacto directo con las superficies calientes del horno al ingresar o retirar los</p>		
<p>7. La puerta del horno debe mantenerse cerrada siempre que no estés ingresando o retirando productos.</p>		
<p>8. Prestar atención al entorno de trabajo mientras el equipo se encuentre en proceso de calentado del producto.</p>		
<p>9. Antes de realizar la limpieza del equipo, apagar y espera que el horno se enfríe, NO DEBE ESTAR CON ALTA TEMPERATURA para realizar la limpieza la parrilla ni el interior del equipo.</p>		
<p>10. Realiza la limpieza con el equipo apagado.</p>		
<p>11. Todas las tareas realizalas de forma concentrada y evita realizar bromas que puedan provocar accidentes.</p>		
<p>REALIZADO POR: Cristian A. Huequemán Oyarzo</p>	<p>REVISADO POR:</p>	<p>APROBADO POR:</p>

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC
Fecha: Marzo 2025

Revisó: M Fuentes /J.Proc. y EO
Fecha: Marzo 2025

Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail
Fecha: Marzo 2025