





Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 4	
<b>RAU</b>	OPERACIÓN GRANIZADORA	IT – 04.04-RET-TIE	
		Revisión	001

*La limpieza del equipo debe hacerse al menos una vez a la semana, procurando que sea al momento en que se acabe el producto, evitando merma.*

D.TIE	A la Apertura de Tienda	
Cuándo	Cómo	Documentos/ Foto
Apertura	Sacar pulpa de cooler de congelado y dejar descongelar. El proceso demora aproximadamente 1-2 horas, apoyarse dejando pulpa en agua.	
Apertura (lunes)	Enchufar equipo granizado. Esto es considerando que al final de la semana el equipo queda limpio, apagado y sin producto. Al manipular equipo, no hacerlo con manos mojadas.	
	Encender equipo presionando botón rojo, de costado derecho. No hacerlo con manos mojadas.	

D.TIE	Preparación de granizado	
Cuándo	Cómo	Documentos/ Foto
Preparación granizado	Seleccionar Botón de giro del dispensador a utilizar con el símbolo  .	

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

**RAU**

OPERACIÓN GRANIZADORA

IT – 04.04-RET-TIE

Revisión

001

Preparar mezcla:

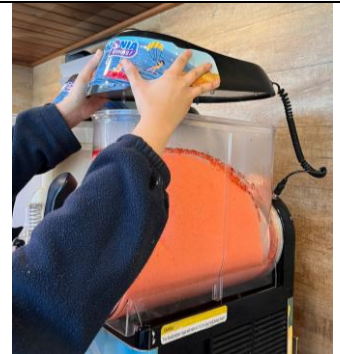
- 1kg pulpa
- 2 lts agua
- 300 gr azúcar

La preparación se puede realizar directamente en dispensador o en jarro, el cual se debe verter posteriormente en dispensador

Mezclar en jarro la mezcla del paso anterior, primero pulpa y agua, revolviendo con revolvedor hasta que mezcla quede homogénea y líquida. Posteriormente echar el azúcar.



Abrir tapa superior del equipo y apartar.  
En caso de no alcanzar por altura la tapa, utilizar piso disponible en tienda. Verificar el estado de piso y/o que este quede bien posicionado para evitar caídas a desnivel.





Verter mezcla en el equipo, que se encuentra con paletas girando. No utilizar objetos colgantes o pulseras por el riesgo de atrapamiento de las paletas. Si hay caída de líquido o granizado al piso, realizar limpieza inmediatamente para la seguridad de trabajadoras y clientes.

Seleccionar botón con el símbolo ❄️ para iniciar el granizado del dispensador activado



Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 3 de 4	
<b>RAU</b>	OPERACIÓN GRANIZADORA	IT – 04.04-RET-TIE	
		Revisión	001

D.TIE	<i>Venta cliente</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ Foto
Venta (atendida)	<p>Tomar/ recibir vaso solicitado para hacer granizado (tamaño)</p> <p>Acercar vaso a boquilla frontal y jalar hacia el frente y abajo para descargar producto. Llenar hasta el borde del vaso.</p> <p>Si hay caída de líquido o granizado al piso, realizar limpieza inmediatamente para la seguridad de trabajadoras y clientes.</p> <p><i>Puede existir tienda en que el granizado sea autoservicio por el cliente. La venta se registra en caja de acuerdo al tamaño del vaso.</i></p>	
	A cliente con una servilleta y bombilla.	

D.TIE	<i>Apagado equipo</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ Foto
Término jornada(Sin producto)	<p>Detener equipo desde los botones de giro  y congelado ❄️</p> <p>Apagar equipo desde botón rojo</p> <p>Limpiar dispensador de equipo y exterior, en caso que no quede producto.</p>	
Término de jornada (Con producto)	<p>Dejar equipo encendido y girando en caso que quede producto hasta nivel mínimo, de manera que pueda ser usado al siguiente día.</p> <p>Si el equipo se apaga, el producto se descongela y pierde su calidad de granizado, siendo merma.</p>	

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

<p><b>RAU</b> Servicios y Comercial Rauco Ltda.</p>	<p><b>FICHA DE SEGURIDAD GRANIZADORA</b></p>	<p>PREVENCIÓN DE RIESGOS IT04.05</p>
		<p>REVISIÓN:00</p>
		<p>FECHA:</p>
<p><b>EQUIPO:</b> GRANIZADORA</p>		
<p><b>ÁREA:</b> PUNTO CALIENTE O MESÓN DE AUTOATENCIÓN A CLIENTES</p>		
<p><b>FUNCIÓN:</b> CONFECCIONAR Y MANTENER GRANIZADO</p>		
<p><b>PRINCIPALES RIESGOS DE GRANIZADORA</b></p>		
<p><b>ROPA CORPORATIVA DE TRABAJO/ELEMENTOS AUXILIARES DEL EQUIPO</b></p>		
<p style="text-align: center;">ROPA DE TRABAJO <span style="margin-left: 200px;">PISO DE REPOSICIÓN</span></p>		
<p><b>NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO</b></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, <b><u>NUNCA LO MOJES NI LO USES CON LAS MANOS HUMEDAS SOBRE TODO EN SUS CABLES EN PARTE TRASERA.</u></b></p>		
<p>5. Al usar el piso de reposición tener precaución al subir y bajar, siempre mirar hacia ambos lados y atrás, mantener concentración al realizar la actividad.</p>		
<p>6. Verificar el buen estado del piso de reposición para subir al recargar. Al Abrir tapa superior del equipo, debe quedaren un lugar o superficie plana y no en la maquina.</p>		
<p>7. Siempre utiliza su uniforme de forma correcta: pechera, sin objetos colgantes y las mangas de la polera del uniforme sin arremangar, esto ayudará que no tengas contacto directo con las aspas que van girando.</p>		
<p>8. Prestar atención al entorno de trabajo mientras el equipo se encuentre en proceso de cargado de pulpas.</p>		
<p>9. En caso de caer líquido al piso, realizar limpieza inmediatamente para evitar caídas de mismo nivel.</p>		
<p>10. Antes de realizar la limpieza del equipo, apagar y desconectar el equipo</p>		
<p>11. Todas las tareas realizarlas de forma concentrada y evita realizar bromas que puedan provocar accidentes.</p>		
<p>12. Evitar realizar dos o mas tareas al mismo tiempo en el punto caliente, aplicable para tiendas y modulos, debido al espacio redusido de trabajo.</p>		
<p><b>REALIZADO POR:</b> Cristian A. Huequemán Oyarzo</p>	<p><b>REVISADO POR:</b></p>	<p><b>APROBADO POR:</b></p>

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

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

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