

<i>Servicios y Comercial Rauco Ltda.</i>	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 3	
RAU	CONTROL DE TEMPERATURA	IT – 06.09–RET–TIE	
		Revisión	001

E.TIE	<i>Designación de responsable llenado de planillas</i>		
Cuándo	Cómo	Documentos	
Lunes	Designar a D.TIE para registrar temperatura de todos los equipos de frío existentes en la tienda.		

D.TIE	<i>Llenado de planillas</i>		
Cuándo	Cómo	Documentos	
Diario	Registrar temperatura correspondiente a cada equipo. Repetir procedimiento según las horas indicadas en la Planilla.	Bitácora, Control de temperatura	

D.TIE	<i>Temperatura inadecuada</i>		
Cuándo	Cómo	Documentos	
T° mayor a 5°C	Informar a E.TIE, quien informará a mantención, como falla de equipo. Levantar Incidencia a través de la App +JUNTOS Registrar en sección “Observaciones” de Planilla, número de OT.	IT-06.01-RET-TIE Control de temperatura	

Obligaciones:

- a) *No sacar de tienda planillas de control de temperatura.*
- b) *No entregar documentación ni copia de documentos a personas que no estén debidamente autorizadas.*
- c) *Mantener archivadas planillas de registro diario en bitácora.*

Observaciones:

- a) *En caso que la tienda no cuente con uno de los equipos descritos, dejar espacio correspondiente vacío.*
- b) *En caso de existir dos equipos de frío del mismo tipo, registrar la temperatura de ambos en columna correspondiente.*
- c) *Detallar no conformidad en columna de observaciones.*

Ejemplo:

T° Cúpula (s)	T° Fosa fría (s)	T° Cámara de frío	Observaciones
15°C / 0°C	10°C / -2°C	-	Cúpula empanada y fosa ensaladas en mal estado.

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
--	--	--

Control de Temperatura

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	TIENDAS	IT-06.10-RET-TIE	
RAU	CONTROL DE TEMPERATURA	Revisión	003
		Semana	

Rango permitido de T°:	Temperatura mínima: 0° C Temperatura máxima: 5 °C
Equipos de frío:	Cúpula (empanadas/cecinas), Fosa fría (vertical u horizontal), Vitrina lácteos (vitrina abierta o cooler cerrado), Vitrina tortas, cooler helados, cooler alimentos, cámara de frío.

Fecha (dd/mm/aa)	Hora	Responsable	T° Cúpula (s)	T° Fosa fría (s)	T° Vitrina de lácteos	T° Vitrina de tortas	T° Cooler Helados	T° Cooler Alimentos	T° Cámara de frío	Observaciones
Lunes / /	8:00									
	11:00									
	14:00									
	17:00									
	20:30									
Martes / /	8:00									
	11:00									
	14:00									
	17:00									
	20:30									
Miércoles / /	8:00									
	11:00									
	14:00									
	17:00									
	20:30									
Jueves / /	8:00									
	11:00									
	14:00									
	17:00									
	20:30									
Viernes / /	8:00									
	11:00									
	14:00									
	17:00									
	20:30									
Sábado / /	9:30									
	12:30									
	15:30									
	18:30									
	20:30									

Revisa (E.TIE):

Verifica (SU.TI):

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

<i>Servicios y Comercial Rauco Ltda.</i>	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 3 de 3	
RAU	CONTROL DE TEMPERATURA	IT – 06.09–RET–TIE	
		Revisión	001

<i>Servicios y Comercial Rauco Ltda.</i>	TIENDAS	IT-06.10-RET-TIE	
RAU	CONTROL DE TEMPERATURA	Revisión	003
		Semana	

Fecha (dd/mm/aa)	Hora	Responsable	T° Cúpula (s)	T° Fosa fria (s)	T° Vitrina de lácteos	T° Vitrina de tortas	T° Cooler Helados	T° Cooler Alimentos	T° Cámara de frío	Observaciones
Domingo / /	11:00									
	14:00									
	17:00									
	20:30									

Revisa (E.TIE):	Verifica (SU.TI):
-----------------	-------------------

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
--	--	--