

TRAMPAS DE GRASA EN LAS ÁREAS DE COCINAS

INSTRUCCIÓN DE TRABAJO

CÓDIGO: **MDR-TGC-I01**

NÚMERO REVISIÓN
0

FECHA REVISIÓN
17 FEBRERO 2023

REQ. NORMA
8.0 - 8.1

PAGINA 1 de 2

OBJETIVO:

Recoger la cantidad de grasas y aceites que se vierten en el lavado de equipo menor y mayor en las tarjas de cocinas, mediante el desazolve de las tuberías y la recolección de estas en la trampa de grasa general que se encuentra afuera del edificio de lado derecho, reduciendo estas en la fosa general que lleva el agua de uso a la planta de aguas residuales.

Nº	ACTIVIDAD
1	Se realiza inducción a los estudiantes de nuevo ingreso durante el cuatrimestre primero respecto al manejo de todo lo relacionado con los Talleres de Gastronomía.
2	En la Inducción se les menciona cómo deben lavar su equipo menor y mayor en las tarjas de cocinas.
3	El/la estudiante deberá usar jabón, yodo y cloro biodegradables al momento de lavar su equipo de trabajo.
4	Al finalizar la práctica, el estudiante deberá entregar la cocina tal como la recibió y en las mismas condiciones de inocuidad y limpieza.
5	Respecto de la trampa de grasa con la que cuenta cada tarja dentro de las cocinas, el/la estudiante deberá lavarla en la pileta afuera del edificio F, toda vez que haya terminado su clase práctica.
6	De manera anual (al finalizar el último cuatrimestre del año septiembre-diciembre) el personal del Departamento de Mantenimiento deberá llevar a cabo el desazolve de las tuberías en las cocinas frías y calientes del edificio F.
7	El departamento de Mantenimiento y Servicios General deberá registrar el trabajo realizado sobre el desazolve de las tuberías en cocinas calientes y frías en el formato MEC-P04-F01 Historial del equipo.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Lic. Gustavo Rosario Sánchez Mendoza. Coordinación de Laboratorios de Gastronomía	Mtro. Manuel Enrique Rivero Rivero Encargado de la Dirección de División Gastronomía	Dra. Zac Mukuy Aracely Vargas Encargada de Secretaría Académica

TRAMPAS DE GRASA EN LAS ÁREAS DE COCINAS		INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	
NÚMERO REVISIÓN 0		CÓDIGO: MDR-TGC-I01	
FECHA REVISIÓN 17 FEBRERO 2023		REQ. NORMA 8.0 - 8.1	PAGINA 2 de 2

Nº	ACTIVIDAD
8	De manera anual se realiza la limpieza a la trampa de grasa que se encuentra en la parte externa derecha del edificio F, a fin de reducir estas en la fosa general. Dicha actividad se lleva a cabo por medio de proveedor externo especializado.
9	El proveedor hace entrega de un documento, señalando fecha, empresa y persona que recibió el servicio, así como de la cantidad donada en función de lo que se le haya entregado.
10	Los registros, documentos y/o comprobantes de la donación de grasas y aceites del taller de gastronomía, se archivan en una carpeta especial conjuntamente con el material fotográfico y los reportes mensuales o bimestrales.

HISTORIAL DE CAMBIOS

FECHA	MODIFICACIÓN
17 febrero 2023	Documento nuevo