



## **HORNO COMBI**

El horno está compuesto por:

- 2 carritos en los cuales se posicionan las bandejas-rejillas
- 1 horno
- Conexión a gas y electricidad

El horno combi se encuentra en adecuado estado para su funcionamiento con una vida de USO de 3 años con un último mantenimiento en el 2010. El horno combi se encuentra en la entrada a mano derecha de la sección de hornos, con su instalación eléctrica en la parte posterior al igual que la adaptación para el uso de gas.

En el momento de usarlo se debe verificar que esté limpio, si no lo está se limpia se enciende y se deja precalentando 30 minutos

### **QUE ESTÉ LIMPIO:**

El horno combi se deja limpio cuando se termina de usar se le agrega enjuague, jabón desengrasante y cuando la comida suelta mucha grasa se deja en remojo hasta el día siguiente.

### **PREPARARLO, HASTA QUE NIVEL SE LLENA CUANTO LE CABE, TEMPERATURA:**

La comida es posicionada en las bandejas del carrito del horno combi respectivamente contadas aproximadamente 12 -30 porciones por bandeja con un total de 20 bandejas por cada carrito con un aproximado de 240 – 300 porciones por cada cocción a una temperatura de 180 °- 240<sup>a</sup> GRADOS centígrados.

### **COMO SE DEPOSITAN:**

En el momento de introducir los alimentos dentro del horno combi lo que se hace es simplemente introducir el carrito con las respectivas rejillas con la comida. El horno combi tiene un sistema en el cual la puerta y el horno se adaptan al carrito.

### **PESO:**

Durante la utilización del horno combi no se debe levantar nada ya que en el carrito se introducen todas las bandejas y el carrito tiene ruedas lo cual facilita el transporte y movilización del mismo.

Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial.

Elaborado por: Katherine Gómez , Estudiante de Terapia Ocupacional. Adriana Medina Estudiante de Fisioterapia.



### **TIEMPO DE COCCIÓN:**

El tiempo de cocción depende del tipo de alimento que se esté PREPARANDO.

Ejemplo:

- chorizo aproximadamente entre 1 hora y 1:15 minutos
- Carnes 15- 20 minutos
- Pollo 20 – 1:25 minutos

### **COMO SE EXTRAE O SACA EL PRODUCTO:**

Para retirar la comida del horno se debe tener en cuenta la ubicación de la persona que va a abrir el horno, LA PERSONA DEBE UBICARSE DETRÁS DE LA PUERTA EVITANDO EL CONTACTO DIRECTO CON EL VAPOR QUE SALES DEL HORNO, pues en este momento sale una gran cantidad de vapor del cual deben protegerse para no sufrir quemaduras. Para la extracción de la comida se realiza el mismo proceso del inicio ya que el combi tiene dos carritos con ruedas; para sacar el carrito del horno se adapta una barra metálica la cual mantiene a temperatura ambiente.

### **COMO SE LIMPIA Y SE SACA EL ACEITE:**

Al finalizar las actividades de cocción de carnes se le aplica jabón y enjuague desengrasante y se deja las rejillas remojando durante la noche.

### **CUANTO TIEMPO PARA QUE SE ENFRIE:**

El tiempo para que este equipo se enfríe es de aproximadamente 10 minutos.

### **MATERIA PRIMA CAMBIA AL CALENTARSE:**

Esta máquina genera cambios en la temperatura ambiente debido a la cantidad de vapor que esta emite, teniendo en cuenta que el lugar donde se encuentra ubicado el horno es un espacio cerrado.

### **ORGANIZAR PASO POR PASO, IDENTIFIQUE PASOS CRITICOS:**

ANTES DE EMPEZAR A USAR EL HORNO:

- a. revisar que esté limpio sino lo está limpiarlo
- b. conectarlo y prenderlo
- c. precalentarlo durante 10 - 30 minutos mientras se auto enjuaga
- d. se organizan las porciones en las parrillas del carrito del horno
- e. introducir el carrito al horno
- f. cuadrar el tiempo según la comida
- g. extraer la comida cuando esté listo (abrir el horno) punto crítico.

Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial.

Elaborado por: Katherine Gómez , Estudiante de Terapia Ocupacional. Adriana Medina Estudiante de Fisioterapia.



Los puntos críticos hacen referencia a situación que puede colocar en peligro la integridad física o la vida de una persona, que puede aplicarse un control el cual es esencial para prevenir o eliminar el riesgo. Esto se puede evidenciar en los siguientes casos ante el uso del horno combi.

Durante el momento de la cocción de los alimentos hay que tener en cuenta que el horno vierte los residuos líquidos en el suelo dentro del area de circulación, por lo cual es de suma importancia ser precavido al momento de desplazarse para no sufrir un accidente de trabajo.