

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

ELABORACIÓN:	REVISIÓN:	APROBACIÓN:	CONTROL:
FECHA: 24 OCT 2023	FECHA: 25 OCT 2023	FECHA: 26 OCT 2023	VIGENCIA A PARTIR DE: 27 OCT 2023
Gerente de Capacitación	Dirección de Operaciones	Dirección de Operaciones	

Control de Cambios

FECHA	MODIFICACIÓN (SECCIÓN)	REALIZO (Puesto)
24 OCT 2023	Creación del documento.	Gerente de Capacitación

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

1. Objetivo.

- 1.1. Establecer los procedimientos de la Niñera, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.
- 1.2. Establecer las responsabilidades específicas que tiene la Niñera para asegurar que el restaurante funcione de manera eficiente y proporcione un servicio de alta calidad a los invitados.

2. Alcance.

- 2.1. Todas las Niñeras del restaurante María Argentina pertenecientes al Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

3. Responsabilidad y Autoridad.

- 3.1 Es responsabilidad del Capitán de Unidad, vigilar el cumplimiento de las actividades de las Niñeras, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.
- 3.2 Es responsabilidad de todos las Niñeras, conocer el presente documento y llevarlo a la práctica.
- 3.3 Es responsabilidad de los Gerentes, Jefes y Responsables de área evaluar al personal a su cargo.
- 3.4 El Capitán de Unidad es responsable de supervisar y dirigir a las Niñeras, a su cargo. Esto incluye la asignación de tareas, la capacitación del personal, la evaluación del desempeño y la resolución de conflictos que puedan surgir entre los miembros del equipo.
- 3.5 Una Niñera desempeña un papel fundamental en la experiencia de los invitados en el restaurante María Argentina.
- 3.6 Las Niñeras tienen la responsabilidad de recibir a los invitados siempre de manera amable y cortés, mostrando una actitud positiva, siguiendo el protocolo de servicio de María Argentina
- 3.7 En caso de quejas o problemas, las Niñeras deben abordarlos de manera profesional y buscar soluciones que satisfagan a los invitados e informar inmediatamente al Capitán de la Unidad.
- 3.8 Las Niñeras deben cumplir con las regulaciones de salud y seguridad alimentaria y seguir las políticas del restaurante en cuanto a manejo de alimentos, manejo de crisis, horarios, etc.
- 3.9 Trabajar en equipo es esencial en un restaurante. Las Niñeras deben coordinarse con otros miembros del personal, como los cocineros y barra, para garantizar un servicio eficiente.

4. Formatos Aplicables.

- 4.1. Lista de Asistencia GCMG-FOR-01
- 4.2. Evaluación por Desempeño GCMG-FOR-MA10

5 Definiciones.

5.1 Capitán de Unidad: Es la persona encargada de supervisar y dirigir el restaurante o área específica de María Argentina. El Capitán de Unidad es responsable de garantizar que el servicio se realice de manera eficiente y de acuerdo con los estándares del restaurante.

5.2 Asesor Gastronómico (Vendedor): Es la persona encargada de atender a los invitados durante su visita, implica tomar pedidos de comida y bebida, servir los platos, asegurarse de que las necesidades de

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

los invitados estén satisfechas, y proporcionar un servicio amable y eficiente. Además, son responsables de mantener las mesas limpias y ordenadas y resolver cualquier problema o queja de los invitados.

5.3 Niñera: Es la persona responsable del cuidado de los pequeños invitados y generar experiencias lúdicas manteniendo un entorno limpio, ordenado y seguro para la convivencia de los niños y niñas en el restaurante.

5.4 Capacitación: Es la impartición del conocimiento organizado y desarrollado por un capacitador interno o externo.

5.5 Competencia: Habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes.

5.6 Sección: Es el área específica de María Argentina que está bajo la supervisión del Capitán de Unidad. Puede ser una zona de mesas, terraza, privados, etc.

5.7 Atención al cliente: Proporcionar un servicio de alta calidad a los invitados, lo que implica atender de manera amable, eficiente y respetuosa, además de resolver problemas o quejas de los clientes.

5.8 Coordinación del servicio: Asegurarse de que el flujo del servicio en la sección sea fluido y que las mesas se preparen adecuadamente para los invitados.

5.9 Control de calidad: Mantener altos estándares de calidad en la preparación de alimentos y bebidas, así como en la presentación de platos y bebidas servidos en la sección.

5.10 Difusión: Transmisión o publicación del conocimiento a través de actividades, eventos o cursos.

5.11 Evaluar: Estimar los conocimientos, aptitudes y rendimientos del personal.

5.12 Actualización: Difusión del conocimiento para actualizar a los colaboradores en el desempeño de sus funciones.

5.13 Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

6. Materiales y Equipo

6.1.N/A

7. Desarrollo

La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área de piso, toma en cuenta las siguientes medidas antes de iniciar tu jornada laboral:

- Baño diario
- Uniforme limpio y completo.
- No usar anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones y/ o audífonos dentro del área.
- Realizar un lavado de manos constante.
- Llevar las uñas cortas, limpias con o sin esmalte.
- Mantener el cabello largo recogido.
- No comer o masticar chicle en el área.
- No tocarse la cara o el cabello durante el servicio.
- Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser.
- Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Capitán de la Unidad)

La higiene personal es de suma importancia para el puesto de Niñera, ya que está a cargo del cuidado y bienestar de nuestros pequeños invitados y debe garantizar un entorno limpio y seguro.

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

1. Lavado de manos, frecuentemente especialmente antes de interactuar con los pequeños invitados, antes de ayudarles con los alimentos y después de jugar. Use agua tibia y jabón y asegúrese de frotar durante al menos 20 segundos.
2. Uñas limpias y cortas, mantener las uñas limpias y cortas para evitar la acumulación de gérmenes y evitar arañazos accidentales en los pequeños invitados.
3. Cabello limpio y recogido, de manera que no caiga sobre la cara o los alimentos de los niños. Esto también ayuda a prevenir que el cabello actúe como un vector para la transmisión de gérmenes.
4. Ropa y uniforme limpios
5. No usar joyería ya que puede ser peligrosa si se engancha o si los niños intentan tirar de ella.
6. Buena higiene bucal, cepillándose los dientes regularmente y evite consumir alimentos con olores fuertes antes de trabajar con los pequeños invitados.
7. Mantenerse saludable, si está enferma o tiene síntomas de enfermedad contagiosa, evite el contacto cercano con los pequeños invitados y compañeros de trabajo, notifique inmediatamente al Capitán y al área de Recursos Humanos.
8. No fumar, el humo del tabaco se impregna en la ropa de trabajo y puede ser desagradable para los pequeños invitados.
9. Evite el uso de perfumes o lociones con fragancias fuertes que puedan causar alergias o irritaciones en los pequeños invitados.
10. Conocimiento de alergias, asegúrese de conocer las alergias alimentarias o cualquier otra alergia que puedan tener los pequeños invitados a su cuidado y evite traer alimentos o sustancias que puedan desencadenar una reacción alérgica.
11. Mantener la calma y la paciencia, trate a los pequeños invitados con cariño, paciencia y respeto.

ACT.	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
AL LLEGAR A TRABAJAR		
1.	Niñera	<p>La limpieza en la ludoteca es importante por las siguientes razones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene y salud: La ludoteca es un espacio donde niños/as pasan tiempo jugando y divirtiéndose. Por lo tanto, mantenerlo limpio es esencial para prevenir la propagación de gérmenes y enfermedades. Los niños ponen sus manos en el suelo y los juguetes, por lo que es fundamental mantener un entorno limpio y saludable. 2. Seguridad: La limpieza regular puede ayudar a prevenir accidentes. Los objetos pequeños, como piezas de juegos de mesa o juguetes, a menudo se caen al suelo y pueden representar un peligro de asfixia si no se mantienen limpios y se recogen adecuadamente. 3. Experiencia del cliente: La experiencia de los pequeños invitados, es esencial para la reputación de un restaurante. Un espacio de juego limpio y bien mantenido mejora la impresión que tienen los clientes del restaurante y puede fomentar su lealtad. 4. Durabilidad de los juguetes: La limpieza adecuada de los juguetes y materiales de la ludoteca ayuda a mantenerlos en buenas condiciones. La

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

suciedad y el polvo pueden dañar los juguetes con el tiempo, lo que puede resultar en costos adicionales para reemplazarlos.

5. Cumplimiento normativo: La Niñera deberá mantener la ludoteca ordenada y limpia por seguridad y para el cumplimiento de las regulaciones locales, requisitos legales, de salud, de seguridad, de limpieza y desinfección de las áreas de juego en el restaurante.

6. Prevención de olores desagradables: Con el tiempo, los juguetes y las áreas de juego pueden acumular olores desagradables. La limpieza diaria ayuda a evitar esto y crear un ambiente más agradable.

7. Imagen del negocio: La limpieza y el mantenimiento de la ludoteca contribuyen a la imagen general del restaurante María Argentina. Un espacio limpio y ordenado refleja un compromiso con la calidad y la atención a nuestros clientes.

En resumen, la limpieza de una ludoteca en un restaurante es esencial para mantener la higiene, la seguridad y la satisfacción de los clientes. Además, ayuda a mantener la durabilidad de los juguetes y contribuye a la imagen y reputación del negocio.

La atención a la limpieza en este espacio es una parte importante de las responsabilidades de la Niñera y las actividades son:

Paso 1.- Al llegar a la Unidad guardar sus pertenencias en el lockers de colaboradores, acudir al baño de colaboradoras lavarse las manos y tomar los insumos necesarios para la limpieza de la ludoteca:

- Guantes de limpieza
- Desinfectante multiusos
- Detergente
- Cepillos de cerdas suaves
- Paños de limpieza
- Cubeta de limpieza
- Escoba y recogedor
- Bolsas de basura

Paso 2.- Colócate guantes de limpieza para protegerte.

Paso 3.- Eliminación de residuos, barre y recoge cualquier residuo suelto, como juguetes, migajas o artículos desordenados en el área de juegos, vacía los cestos de juguetes y los cubos de basura.

- Sacudir los muebles
- Limpiar los juguetes
- La pantalla
- Los cuadros de tabla-roca
- Limpiar pizarrones, periqueras, mesas y sillas

Paso 4.- Limpieza de superficies, lava y desinfecta todas las superficies del área de juegos, incluyendo mesas, sillas, periqueras, pantallas, cuadros, pizarrones muebles y cualquier otra área de contacto frecuente, utiliza un desinfectante multiusos y sigue las instrucciones del fabricante para garantizar una desinfección adecuada. Sacar todos los juguetes para limpiarlos con solución desinfectante (agua, cloro, jabón), desinfectar diariamente:

- Rompecabezas
- Material de dibujo

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

		<ul style="list-style-type: none"> • Lápices / pinceles • Plumones • Colores • Sacapuntas • Cuerda para saltar • Pelotas • Pinturas • Godete • Material de juego • Jenga • Memorama • Domino <p>Paso 5.- Barrer y trapear el espacio de juego (toda la ludoteca)</p> <p>Paso 6.- Lavar y enjuagar el material de limpieza.</p> <p>Paso 7.- Resguardar el equipo de limpieza en el espacio asignado (baño personal mujeres)</p> <p>Paso 8.- Acomodar dentro de la ludoteca jergas limpias (para su uso inmediato cuando ocurra un derrame de alimentos dentro de la ludoteca)</p>
2.	Niñera	<p>Acudir al baño de colaboradoras para ponerse el uniforme y verificar que su aspecto sea perfecto, cabello, uñas, zapatos, una vez que esta lista puede acudir al briefing en donde pondrán atención a la información.</p> <p>En la reunión se hablará de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los faltantes • Productos a impulsar • Productos por terminarse • Plática de los puntos a trabajar en la jornada
3.	Niñera	<p>Ya tomadas las indicaciones del briefing la Niñera acude a la ludoteca a preparar los materiales que utilizará durante su jornada para las actividades recreativas programadas.</p> <p>Preparar los materiales para las actividades recreativas programadas es un paso importante para asegurarse de que la jornada con los pequeños invitados sea organizada y entretenida.</p> <p>PROGRAMA DE ACTIVIDADES RECREATIVAS</p> <p>Etapas</p> <p>Etapas 1 - Inicio: Juegos que están a la vista:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Revisa la lista de juegos que están a la vista y asegúrate de que tengas todos los materiales necesarios para cada juego. Esto puede incluir cartas, juegos de mesa, rompecabezas, pelotas u otros juguetes. 2. Organiza los juegos en un lugar accesible para los niños, de modo que estén listos para jugar de inmediato. 3. Asegúrate de que los juegos estén en buen estado y que todas las piezas estén completas. <p>Etapas 2 - Desarrollo: Juegos para iluminar, pintar, dibujar, bolear, abatelenguas, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara los materiales para las actividades creativas, como papel, crayones, pinturas, pinceles, papel peyon, libros para colorear, y cualquier otro material necesario.

		<h1>PROCEDIMIENTO NIÑERA</h1>	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

		<p>2. Asegúrate de tener las mesas y sillas de trabajo listas para los niños.</p> <p>3. Verifica que todos los materiales estén en buen estado y que haya suficientes suministros para todos los niños.</p> <p>Etapa 3 - Cierre: Juego de actividades físicas, sillas, quemados, cuerda, contar historias, test literarios, karaoke, etc.</p> <p>1. Revisa la lista de actividades físicas y otros juegos de cierre. Asegúrate de tener todo el equipo necesario, como sillas, cuerdas para saltar, pelotas, etc.</p> <p>2. Si vas a contar historias o realizar actividades literarias, asegúrate de tener los libros o materiales relevantes a mano.</p> <p>3. Si se realizará karaoke, asegúrate de tener un dispositivo de reproducción de música y micrófonos si es necesario.</p> <p>4. Organiza el área de juego para estas actividades, asegurándote de que sea segura y adecuada para cada juego.</p> <p>5. Si es necesario, prepara una lista de canciones para el karaoke o las historias que planeas contar.</p> <p>Recuerda que la seguridad de los niños es una prioridad en todas las etapas, así que asegúrate de que los materiales estén en buenas condiciones y de que cualquier equipo o área de juego esté preparado de manera segura. También es importante supervisar y guiar a los niños durante las actividades para garantizar que se diviertan de manera segura y responsable.</p>
4.	Niñera	<p>Verificar en el pizarrón que estaciones le corresponden y que productos sugestivos se promocionarán.</p>
PROCESO DE ATENCIÓN A NUESTROS PEQUEÑOS INVITADOS		
5.	Niñera	<p>El tener una conexión con el niño y los papás es fundamental para iniciar una buena experiencia, para ello presentarse con el niño/a siempre con una sonrisa y de una manera positiva:</p> <p>1. Explícale la finalidad del espacio, explícales que es un lugar para divertirse y que es importante seguir las reglas y ser respetuoso con los demás niños.</p> <p>2. Saluda de manera amable tanto a los niños como a los padres que estén presentes, esto establecerá un entorno positivo para la experiencia.</p> <p>3. Apréndete el nombre del papá o de la mamá los papas y de los niños, si consideras necesario anota en una libreta el número de la mesa y nombre de los papas.</p> <p>4. Antes de comenzar a jugar, explícale al niño el espacio de la ludoteca, ayuda al niño a familiarizarse con el entorno y señala las áreas de juego y los juegos disponibles.</p> <p>5. Elijan juntos un juego de acuerdo al programa de actividades recreativas, permítele al niño elegir un juego o actividad que les gustaría probar. Esto les da una sensación de control y participación en la experiencia.</p>

	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

6. Sigue las reglas, asegúrate de entender y seguir las reglas de la ludoteca, y explícaselas al niño/a. Esto es importante para mantener un ambiente seguro y agradable para todos.

7. Participa activamente, juega con el niño/a y anímalo a interactuar con otros niños si es lo que desean. La ludoteca es un lugar para la diversión y la socialización.

8. Mantén una actitud positiva, fomenta un ambiente positivo y alentador. Celebra los logros del niño/a, pero también anímalos a aprender de los desafíos.

9. Respeta el tiempo de juego, asegúrate de que el niño tenga suficiente tiempo para disfrutar de las actividades. Si la ludoteca tiene un límite de tiempo, asegúrate de recordárselo al niño/a con anticipación.

10. Despedida amable, cuando sea hora de irse, agradece al niño/a de invítalo nuevamente a regresar y si es apropiado, ayúdalo a despedirse de sus nuevos amigos que el niño haya hecho.

Recuerda que la ludoteca es un lugar para que el niño se divierta, aprenda y socialice. Mantener una actitud positiva y respetuosa contribuirá a que la experiencia sea agradable para todos.

Protocolo para recibir a nuestros pequeños invitados:

Paso 1.- Presentación con los invitados (en la mesa o en la ludoteca)

"Buenos días/tardes/noches/ mi nombre es (Nombre Niñera) soy la Niñera y encargada de nuestra ludoteca en María Argentina, estoy a sus órdenes por si desean el cuidado de sus niños"

Paso 2.- Presentación a los niños en la mesa.

"Hola soy la Niñera (Nombre Niñera) y si gustas te espero en el área de juegos para divertirnos"

Nota: Si los papás y/o los niños deciden hacer uso del servicio, te llevas al niño a la ludoteca, teniendo siempre presente la ubicación de la mesa y nombres de los papás.

Paso 3.- Cuando los papás llevan a los niños a la ludoteca, presentarse con el Paso 1.

Preguntar a los papás en que mesa están y salir de la ludoteca para identificar la ubicación de la mesa.

Si se observa por la condición física, mental o motora del niño alguna necesidad especial preguntar a los papás si se requiere algún cuidado en particular.

Paso 4.- Indicar a los pequeños invitados con amabilidad que se retiren los zapatos.

Paso 5.- Acomodar los zapatos en el lugar asignado dentro de la ludoteca.

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

Paso 6.- Iniciar la secuencia didáctica del programa de actividades recreativas, con las actividades lúdicas programadas para esa semana. Nota: Observar a los niños en todo momento.

1. Iniciamos jugando con lo que hay a la vista
2. Juegos para iluminar, pintar, dibujar, boleado, creaciones con abatelenguas, collares, pulseras, etc.
3. Pintura y dibujo, en las mesas colocamos papel y suministros de arte, como crayones, lápices de colores y marcadores lavables y animamos a los niños a expresar su creatividad.
4. Rincón de Lectura, proporciona una colección de libros para niños de todas las edades, crea un espacio cómodo donde los niños puedan sentarse y disfrutar de la lectura.
5. Proyección de películas, proyectar películas infantiles en la pantalla, especialmente durante las horas de almuerzo o cena.
6. Actividades temáticas, como manualidades, fiestas de disfraces o actividades relacionadas con las estaciones del año (por ejemplo, una búsqueda de huevos de Pascua en primavera), pinta caritas, patriota, tarjeta a la mamá, etc.
7. Karaoke Infantil, con canciones populares y permite que los pequeños muestren sus dotes musicales.
8. Rompecabezas y Juegos de Lógica, reparte rompecabezas, juegos de memoria, Sudoku para niños y otros juegos que fomenten el pensamiento lógico.
9. Área de ciencia y experimentos, actividades científicas simples, como hacer burbujas de jabón gigantes o experimentos con masa homogénea (harina).
10. Concursos y juegos Interactivos, organiza concursos de dibujo, concursos de trivia para niños, juegos interactivos en los que los niños puedan participar y ganar premios pequeños, juego de las sillas, el piso es lava, estatua de marfil, pelota, papa caliente, encuentra el objeto, etc.

Paso 7.-El momento de la comida del menor puede suceder en cualquiera de los siguiente dos momentos:

1er Momento: Los padres del menor le indican al Asesor Gastronómico (Vendedor) que es lo que va a comer y/o beber, el Vendedor lleva la comida de los niños a la ludoteca, la Niñera en ese momento limpia el espacio mesa y silla para que el menor coma. Nota: Cuando el niño termina de comer se les sugiere pedir el postre y se informa al Vendedor el requerimiento del pequeño invitado (bebida, comida o postre) para que informe a los padres la solicitud.

2do Momento: El pequeño invitado desea algún alimento o bebida, se informa al Vendedor el requerimiento del pequeño invitado (bebida, comida o postre) para que informe a los padres la solicitud.

Paso 8.- Lavado de manos del pequeño invitado, antes de llevar al niño al sanitario se les pide permiso a los papás para llevar los niños a lavarse las manos.

Consideraciones: Verificar que la comida se sirva siguiendo los estándares de calidad y estar al pendiente de la seguridad del niño al momento de comer.

Acude al lavamanos:
I. Abre la llave y moja tus manos y ante brazo, cierra la llave.

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

- II. Aplica suficiente jabón.
- III. Frota tus palmas entre sí, frota las manos intercalando dedos, empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo, frota la yema de los dedos contra la palma, frota los pulgares.
- IV. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.
- V. Abre la llave y enjuaga el jabón.
- VI. Toma un trozo de papel toalla.
- VII. Seca bien tus manos con la toalla de papel.
- VIII. Usa la misma toalla para cerrar la llave
- IX. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.

Quando nuestro pequeño invitado come dentro de la ludoteca:

1. Verifica el lugar de alimentación, que sea un lugar tranquilo y cómodo para alimentar al niño/a. Puede ser una silla alta, una mesa adecuada o cualquier lugar que sea seguro y adecuado para la edad del niño/a.
2. Asiento y seguridad, coloca al niño/a en una silla alta o un asiento apropiado para su edad y tamaño, asegúrate de que el asiento esté bien sujeto y que el niño/a esté seguro/a antes de comenzar a alimentarlo.
3. Comunicación, habla con el niño de manera cariñosa y amigable durante la comida para crear un ambiente positivo, anima al niño/a a probar nuevos alimentos y a comer de manera independiente si es adecuado para su edad.
4. Control de la temperatura, asegúrate de que los alimentos estén a la temperatura adecuada para evitar quemaduras. Prueba la temperatura de los alimentos antes de ofrecérselos al niño/a.
5. Coloca el babero para que pueda comer y brinda una supervisión continua mientras el niño/a come para evitar atragantamientos o problemas de seguridad, nunca dejes al niño/a solo/a mientras está comiendo.
6. Alimentación a su propio ritmo, permite que el niño coma a su propio ritmo y explore los alimentos. Algunos niños pueden ser más lentos que otros.
7. Limpia cualquier derrame o desorden a medida que ocurran para mantener un ambiente limpio y seguro dentro de la ludoteca.
8. Informa a los padres sobre cómo fue la alimentación, cuánto comió el niño/a y cualquier comentario relevante.
9. Limpia al niño y el área de alimentación después de la comida.

Paso 9.- Después de que el niño/a come, la Niñera recoge los platos y los lleva a la barra.

- Paso 10.- Protocolo cuando el niño/a desea ir al sanitario.
- 1.- Colocarle los zapatos.
 - 2.- Llevar al pequeño invitado a la mesa, para avisar a los padres que su hijo necesita ir al baño.
 - 3.- Se deja a los padres para que lleven a su hijo/a al sanitario.
 - 4.- Niñera regresa a la ludoteca para el cuidado de los niños.

PROCESO DE ATENCIÓN Y SATISFACCIÓN DE LOS PEQUEÑOS INVITADOS		
6.	Niñera	El proceso de atención y satisfacción de los niños en María Argentina es fundamental para crear una experiencia agradable y memorable. Tu labor es garantizar que los niños se sientan atendidos, seguros y satisfechos en la ludoteca para que tanto ellos como sus padres disfruten de su visita al restaurante.

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

La atención a estos detalles contribuirá a una experiencia positiva y a la fidelidad de nuestros invitados.

- Ayudarle al pequeño invitado a quitarse y poner sus zapatos y chamarras
- Ayudar a los niños a realizar actividades en la ludoteca con seguridad.
- A los pequeños invitaos con necesidad especiales se les ayuda a comer o beber
- Ordenar el área de juego cada que se requiera
- Realizar venta sugestiva con el pequeño invitado ya sea que necesite algo de comer o de tomar
- Responder a las preguntas de los invitados y pequeños invitados sobre los ingredientes del menú.
- Entregar al finalizar las manualidades que hicieron en el área lúdica
- Preguntar al pequeño invitado y a los papás, si les gusto el servicio y les damos las gracias por visitarnos
- Informar al Capitán sobre la opinión de la comida de los pequeños invitados
- Dar propuestas continuamente de actividades lúdicas ya sea solicitando material para ejecutarlas

PROCESO DE CIERRE DE UNIDAD

7.	Niñera	<p>El proceso de terminar un turno en la ludoteca del restaurante implica una serie de actividades que deben llevarse a cabo de manera organizada y eficiente para garantizar que el espacio esté listo para recibir a los pequeños invitados al siguiente día.</p> <p>Paso 1. Llevar todos los trastes que se tengan dentro de la ludoteca a la barra, recolectar todos los platos, vasos, tazas y utensilios que los niños hayan utilizado durante su tiempo en la ludoteca.</p> <p>Paso 2. Limpiar y recoger las mesas, sillas y periqueras, asegúrate de que todas las superficies de las mesas estén limpias y ordenadas. Las sillas y periqueras también deben estar en su lugar y listas para el próximo turno.</p> <p>Paso 3. Recoger los juguetes (del suelo o de las mesas), recolecta todos los juguetes esparcidos en el suelo o en las mesas y devuélvelos a su lugar apropiado.</p> <p>Paso 4. Borrar pizarrones o superficies de escritura, límpialos y borra cualquier dibujo o escritura que los niños hayan realizado.</p> <p>Paso 5. Acomodar los juegos y las pinturas: Organiza y acomoda todos los juegos de manera ordenada en sus respectivos lugares. Asegúrate de que los materiales de arte, como pinturas, lápices y papel, estén bien almacenados.</p> <p>Paso 6. Barrer y trapear la ludoteca, realiza una limpieza a fondo del piso, barriendo primero para eliminar la suciedad y luego trapeando para dejarlo limpio y seco.</p> <p>Paso 7. Tirar la basura (cambiar la bolsa) y desechar en el contenedor, vacía todos los contenedores de basura, cambia las bolsas y asegúrate de desechar</p>
----	--------	--

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & BBASA</p>	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

la basura en los contenedores de situados al final del estacionamiento y cuando vengas de regreso lavar el bote de basura en el lavadero que esta debajo de la oficina de Recursos Humanos.

Paso 8. Apagar la televisión de la ludoteca, para ahorrar energía y recursos.

Paso 9. Apagar las luces, asegúrate de apagar todas las luces de la ludoteca. Esto también contribuye al ahorro de energía.

Paso 10. Cerrar el área: Una vez que todas las tareas de limpieza y organización estén completas, cierra el área de la ludoteca de manera segura y asegúrate de que esté lista para el próximo turno.

Este proceso de cierre garantiza que la ludoteca esté en condiciones óptimas para recibir a los niños y sus familias en el próximo turno. También es esencial para mantener un ambiente limpio, seguro y organizado en el restaurante en general.

Revisa que todo este limpio y en orden.

Informar al Capitán de la Unidad que ya se encuentra limpia y en orden la ludoteca. El Capitán de la Unidad acude a la ludoteca para revisar el área. Si a criterio del Capitán de la Unidad todo está limpio y en orden te otorgará la salida.

Si hubiera alguna actividad que no haya quedado completamente realizada el Capitán de Unidad te hará la observación para que se complete antes de retirarte.

PROCESO DE PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES MENSUALES

8.	Niñera	<p>Dentro de tus responsabilidades como Niñera está el planear las actividades lúdicas mensuales y solicitar los insumos necesarios para el desarrollo de las actividades.</p> <p>Paso 1: Convocar a la reunión mensual: El último domingo del mes, las niñeras deberán tener una reunión.</p> <p>Paso 2: Limpieza y preparación: Antes de la reunión, asegúrense de que el espacio donde se llevará a cabo esté limpio y ordenado. Esta reunión puede ser en la ludoteca o cualquier otro lugar del restaurante donde puedan planear sus actividades. Asegúrense de tener a mano los materiales necesarios, como pizarrones, mesas, sillas y suministros para tomar notas.</p> <p>Paso 3: Revisión del mes anterior: Inicien la reunión revisando las actividades que se llevaron a cabo durante el mes anterior. Discutan qué funcionó bien, qué actividades fueron populares entre los niños y si hubo algún problema o desafío.</p> <p>Paso 4: Diseño de actividades lúdicas: Trabajen juntas para diseñar las actividades lúdicas para el próximo mes. Asegúrense de que estas actividades sean adecuadas para las edades de los niños a su cuidado y que se alineen con los objetivos de desarrollo. Pueden utilizar un calendario mensual para asignar actividades a días específicos.</p>
----	--------	---

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

Paso 5: Identificación de insumos necesarios: Una vez que hayan diseñado las actividades, determinen qué insumos o materiales serán necesarios para llevar a cabo esas actividades. Hagan una lista de los materiales que necesitarán para el próximo mes.

Paso 6: Elaboración del formato de solicitud: Creen un formato de solicitud que detalle los materiales que necesitan, la cantidad requerida y la fecha en que los necesitarán. Asegúrense de incluir información de contacto y una sección para comentarios o notas adicionales si es necesario.

Paso 7: Presentación de solicitud: Una vez que tengan la lista de insumos y el formato de solicitud lleno, entregar la solicitud al Capitán de la Unidad, según el procedimiento establecido. Asegúrense de hacerlo con suficiente antelación para que los materiales estén disponibles a tiempo para las actividades.

Paso 8: Revisión y ajustes, al final de la reunión, revisen el plan mensual de actividades, la lista de insumos y cualquier comentario. Asegúrense de que todos estén de acuerdo y que todos los detalles estén bien organizados.

Este proceso mensual de planificación y solicitud de insumos garantiza que las niñeras tengan un enfoque claro para el cuidado de los niños y que cuenten con los materiales necesarios para proporcionar actividades divertidas y educativas. También fomenta la colaboración y el intercambio de ideas entre las niñeras.

PROCESO DE INVENTARIO

9. Niñera Realizar un inventario semanal como Niñera es una práctica importante para garantizar que los materiales y recursos estén disponibles y en buen estado para las actividades con los niños.

Paso 1: Preparación: Antes de comenzar el inventario, asegúrate de tener a la mano la lista de verificación o un formato en el que puedas registrar los elementos a inventariar. También asegúrate de tener a mano una libreta, una pluma y cualquier otra herramienta necesaria para tomar notas.

Paso 2: Revisión del mobiliario: Comienza por examinar el mobiliario en la ludoteca o el área donde realizas actividades con los niños. Esto puede incluir sillas, mesas, estantes, periqueras y cualquier otro elemento de mobiliario. Anota si hay algún daño o desgaste en el mobiliario.

Paso 3: Verificación de pinturas y material de trabajo: Revisa las pinturas, los pinceles y cualquier otro material de trabajo que utilices para actividades artísticas. Asegúrate de que los colores estén en buen estado, que los pinceles estén limpios y que no falte ningún material esencial. Anota cualquier necesidad de reposición.

Paso 4: Evaluación de juegos didácticos y juegos de mesa: Revise los juegos didácticos y de mesa que estén disponibles en la ludoteca. Asegúrate de que todas las piezas estén completas y en buen estado. Anota si algún juego necesita reparación o si faltan piezas.

Paso 5: Conteo de juegos de mesa: Realiza un conteo de los juegos de mesa disponibles y compara este número con el registro de inventario para verificar que todos los juegos estén en su lugar.

Paso 6: Registro de cualquier necesidad de reposición: Durante el proceso de revisión, anota cualquier elemento que necesite ser repuesto, reparado o

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

		<p>renovado. Esto incluirá pinturas agotadas, pinceles desgastados, juegos incompletos o dañados, y cualquier mobiliario que necesite atención.</p> <p>Paso 7: Informar a la gestión o responsable de recursos: Una vez completado el inventario, comunica cualquier necesidad de reposición o mantenimiento al supervisor o responsable de recursos. Esto puede implicar completar un informe o formulario específico para solicitar los recursos necesarios.</p> <p>Paso 8: Almacenamiento y organización: Después de realizar el inventario y tomar las medidas necesarias para reponer o reparar elementos, organiza los materiales en su lugar y asegúrate de que todo esté listo para su uso en las actividades con los niños.</p> <p>Paso 9: Documentación: Mantén un registro de los inventarios anteriores y las solicitudes de reposición. Esto te ayudará a hacer un seguimiento de los cambios en el inventario con el tiempo y a mantener un registro de las necesidades recurrentes.</p> <p>Realizar un inventario semanal de los materiales y recursos en la ludoteca es esencial para mantener un entorno seguro y enriquecedor para los niños a tu cuidado. También asegura que los recursos estén disponibles y en buen estado para las actividades planificadas.</p>
PROCESO DE LIMPIEZA PROFUNDA		
10.	Niñera	<p>Como Niñera una de nuestras responsabilidades es realizar la limpieza profunda en el restaurante María Argentina. A continuación, se describe el proceso de limpieza profunda</p> <p>Importante: La limpieza en el restaurante es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de todos los invitados. La finalidad es evitar el desarrollo de microorganismos patógenos o plagas y conservar un ambiente higiénico, cuidar la estética, evitar el deterioro del restaurante y en óptimas condiciones para nuestros invitados.</p>
11.	Niñera	<p>El Capitán de la Unidad será el que revisará la limpieza profunda que realice la Niñera.</p> <p>Las siguientes actividades se realizarán el día domingo, ambas Niñeras entran en un horario de 12:00 a 20:00 horas (Llegan hora y media antes) para:</p> <p>Paso 1.- Sacar el material de limpieza que se encuentra en el sanitario de colaboradoras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guantes de limpieza • Desinfectante multiusos • Detergente • Cepillos de cerdas suaves • Paños de limpieza • Cubeta de limpieza • Escoba y recogedor • Bolsas de basura <p>Paso 2.- Sacar el mobiliario de la ludoteca al patio trasero para limpiar las mesas, sillas, periqueras y juguetero.</p> <p>Paso 3.- Preparar solución de limpieza (agua, jabón, cloro y pino) se utiliza para el lavado del mobiliario y se enjuaga con agua.</p>

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

Paso 4.- Limpieza de ludoteca:

- Barrer y trapear
- Limpiar los pizarrones, los cuadros, los estantes, los tapetes de piso (Foamys), la televisión y los botes de basura
- Vidrios de la puerta
- Se limpia el piso de la entrada
- Se limpian las imágenes de plástico de las paredes
- Se meten a la ludoteca todos los muebles que se retiraron para su lavado y se acomodan
- Se acomoda los juguetes
- Seleccionar el material didáctico dañado e identificar juguetes rotos (informando al Capitán antes de desecharlos)
- Se limpian en el lavadero todos los instrumentos utilizados para la limpieza (jergas, trapos y trapeador)
- Dejamos secar el material de limpieza
- Se acomoda el material de limpieza en el espacio designado (baño de mujeres personal)
-

Es importante realizar esta limpieza profunda cada semana para mantener un ambiente limpio y agradable en la zona de la Hostess. Esto contribuye a una primera impresión positiva para los invitados y a una atmósfera general de limpieza y orden en el restaurante.

Paso 5. Encender las luces y la televisión.

Paso 6. Revisión de seguridad, inspecciona el salón, los muebles y las áreas de juego en busca de daños o problemas de seguridad y repórtalos de inmediato al Capitán de la Unidad para su reparación.

Paso 7.-Acudir al lavamanos:

- X. Abre la llave y moja tus manos y ante brazo, cierra la llave.
- XI. Aplica suficiente jabón.
- XII. Frota tus palmas entre sí, frota las manos intercalando dedos, empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo, frota la yema de los dedos contra la palma, frota los pulgares.
- XIII. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.
- XIV. Abre la llave y enjuaga el jabón.
- XV. Toma un trozo de papel toalla.
- XVI. Seca bien tus manos con la toalla de papel.
- XVII. Usa la misma toalla para cerrar la llave
- XVIII. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.

Paso 8.- Preparar los materiales que utilizará durante su jornada

PROCESO DE SEGURIDAD EN EL CUIDADO DE LOS PEQUEÑOS INVITADOS

12. Niñera

Una Niñera en María Argentina debe estar preparada para manejar situaciones de emergencia y tener conocimientos básicos de primeros auxilios:

1. Resucitación Cardiopulmonar (RCP) infantil: Debe saber cómo realizar RCP en niños en caso de una emergencia de paro cardíaco. Esto incluye la compresión torácica y la respiración boca a boca o boca a nariz, según las pautas actuales de RCP.

Resucitación Cardiopulmonar (RCP) infantil:

a. Evaluar la situación: Antes de comenzar la RCP, asegúrate de que el entorno sea seguro tanto para el niño como para ti. Verifica si el niño está consciente

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & BBASA</p>	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

y respira normalmente. Si el niño no responde y no respira o tiene una respiración anormal, es necesario iniciar la RCP de inmediato.

b. Informa al Capitán de la Unidad o al personal del restaurante que este más cerca: Pídeles que avisen a los padres del pequeño invitado. Es fundamental obtener ayuda médica lo más rápido posible, mientras llega la ayuda asiste al menor.

c. Colocar al niño en una superficie firme y plana: Coloca al niño boca arriba en una superficie dura y plana, como el suelo o una mesa resistente. Asegúrate de que la cabeza y el cuello estén alineados.

d. Comprimir el pecho: Coloca dos dedos (generalmente el dedo medio y el anular) en el centro del pecho, justo debajo de la línea de los pezones. Comprime el pecho hacia abajo con fuerza y rapidez, al menos a un tercio de la profundidad del pecho del niño. Luego, permite que el pecho se eleve completamente después de cada compresión. Debes realizar compresiones a un ritmo de aproximadamente 100-120 por minuto.

e. Proporcionar ventilaciones: Después de cada serie de 30 compresiones, abre la vía aérea del niño inclinando suavemente la cabeza hacia atrás y levantando la barbilla. Coloca una barrera protectora (si está disponible) o un pañuelo sobre la nariz y la boca del niño. Sopla aire en los pulmones del niño hasta que el pecho se eleve claramente. Repite esto dos veces.

f. Continuar con ciclos de compresiones y ventilaciones: Alterna entre 30 compresiones y 2 ventilaciones. Continúa hasta que el niño comience a respirar de manera efectiva, llegue ayuda médica calificada o no puedas continuar debido al agotamiento.

g. Monitorear el pulso: Si tienes experiencia y puedes hacerlo de manera segura, puedes verificar el pulso del niño cada dos minutos. Si no sientes un pulso o estás inseguro acerca de su presencia, continúa con la RCP.

2. Manejo de vías respiratorias obstruidas: Debe conocer las técnicas para desobstruir las vías respiratorias en caso de asfixia en un niño. Esto incluye la maniobra de Heimlich para bebés y niños pequeños.

Maniobra de Heimlich en un niño:

a. Evaluar la situación: Antes de comenzar la maniobra de Heimlich, asegúrate de que el niño esté realmente atragantado y tenga dificultades para respirar. Los signos de asfixia en un niño pueden incluir incapacidad para hablar, tos débil o inexistente, y expresión de angustia en el rostro.

b. Posición del niño: Coloca al niño de pie o sentado en posición vertical para que puedas acceder a su espalda.

c. Realizar compresiones abdominales: Coloca un puño ligeramente por encima del ombligo del niño. Asegúrate de que tu puño esté en el centro de su abdomen.

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & BBASA</p>	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

d. Agarrar el puño con la otra mano: Usa tu otra mano para agarrar tu puño y aplicar una presión rápida y firme hacia adentro y hacia arriba. Esto debe realizarse con un movimiento de compresión, no una torsión.

e. Repetir las compresiones: Realiza compresiones abdominales hasta que el objeto que obstruye las vías respiratorias sea expulsado o hasta que el niño pueda respirar nuevamente. Si el niño tose fuertemente o puede respirar, no continúes con las compresiones.

f. Si el niño pierde el conocimiento: Si el niño se desmaya o pierde el conocimiento mientras estás realizando la maniobra de Heimlich, colócalo en el suelo con cuidado y comienza a realizar RCP (compresiones torácicas y ventilaciones) de inmediato. Asegúrate de que alguien haya llamado al número de emergencia y sigue las instrucciones del operador de emergencias.

Maniobra de Heimlich en un bebé:

La maniobra de Heimlich en un bebé se realiza de manera ligeramente diferente debido al tamaño y la fragilidad del bebé:

a. Evaluar la situación: Asegúrate de que el bebé esté realmente atragantado y tenga dificultades para respirar. Los signos de asfixia en un bebé pueden incluir dificultad para respirar, tos débil o inexistente y expresión de angustia.

b. Posición del bebé: Coloca al bebé boca abajo en tu antebrazo. Apoya la cabeza y el cuello del bebé con tu mano y asegúrate de que esté más baja que su pecho.

c. Realizar compresiones dorsales: Con el bebé en tu antebrazo, utiliza la palma de tu mano libre para dar golpes suaves pero firmes en la espalda del bebé, entre los omóplatos. Utiliza un movimiento hacia arriba y hacia adentro.

d. Continuar las compresiones dorsales: Continúa dando golpes hasta que el objeto que obstruye las vías respiratorias sea expulsado o hasta que el bebé pueda respirar nuevamente. Si el bebé comienza a toser o a llorar, esto es una señal de que las vías respiratorias están despejadas.

Siempre es importante recordar que la maniobra de Heimlich debe realizarse con precaución y solo en situaciones de emergencia cuando se confirma que el niño o bebé está atragantado. En todos los casos, se debe buscar atención médica después de un episodio de asfixia para asegurarse de que no haya lesiones ocultas o complicaciones.

3. Control de hemorragias: Debe saber cómo detener una hemorragia menor utilizando vendajes, apósitos y presión directa. También debe estar al tanto de las señales de una hemorragia grave que requiere atención médica inmediata.

Control de Hemorragias:

El control de hemorragias es una habilidad crítica en primeros auxilios que puede ayudar a evitar la pérdida excesiva de sangre y prevenir complicaciones graves. Aquí están los pasos para controlar una hemorragia:

	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

a. Evalúa la gravedad de la hemorragia: Lo primero que debes hacer es evaluar la gravedad de la hemorragia. Si la sangre fluye a chorros o la hemorragia es profusa, es una situación de emergencia. Si la sangre fluye en un goteo o chorrea lentamente, la situación puede ser menos grave, pero aún requiere atención.

b. Protege a ti mismo: Antes de acercarte a la persona herida, asegúrate de protegerte a ti mismo. Siempre usa guantes desechables si están disponibles. Esto ayudará a prevenir la transmisión de enfermedades y protegerte de posibles infecciones.

c. Presión directa: La presión directa es el primer paso para controlar una hemorragia. Usa un pañuelo limpio, una gasa estéril, una tela o incluso tu mano (si no tienes otro material) para aplicar presión directa sobre la herida. Mantén la presión constante y firme.

d. Eleva la extremidad: Si la hemorragia es en una extremidad, eleva la parte del cuerpo herida por encima del nivel del corazón. Esto puede ayudar a reducir el flujo de sangre hacia la herida.

e. Torniquete (si es necesario): En situaciones extremas, como una hemorragia profusa que no se detiene con la presión directa, puedes considerar el uso de un torniquete. Sin embargo, el uso de un torniquete debe ser el último recurso, ya que puede causar daño adicional al tejido. Si decides usar un torniquete, asegúrate de marcar el tiempo en que se aplicó.

f. Mantén al pequeño cómodo y quieto: Una vez que hayas controlado la hemorragia, asegúrate de mantener a la persona cómoda y quieta. Mantén la herida elevada si es posible y evita movimientos bruscos que puedan desencadenar una nueva hemorragia.

g. Monitoreo constante: Continúa monitoreando a la persona herida para asegurarte de que la hemorragia no se reanude. Si lo hace, vuelve a aplicar presión directa.

h. Aplicación de apósitos o vendajes: Una vez que la hemorragia esté bajo control, puedes aplicar apósitos o vendajes estériles para proteger la herida y prevenir infecciones.

i. Mantén la calma y proporciona apoyo emocional: Durante todo el proceso, es importante mantener la calma y proporcionar apoyo emocional a la persona herida. El estrés y el miedo pueden empeorar la situación, por lo que tu presencia tranquilizadora es valiosa.

4. Evaluación de lesiones y fracturas: Debe saber cómo evaluar y tratar lesiones comunes, como esguinces, fracturas o quemaduras leves. También debe ser capaz de reconocer signos de fracturas más graves y proporcionar apoyo hasta que llegue ayuda médica.

Evaluación de lesiones y fracturas en un niño/a**:

	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

- a. Evaluar la escena: Antes de tocar al niño, evalúa la escena para asegurarte de que no haya peligros adicionales. Si la situación es insegura, retira al niño del peligro si es posible.
 - b. Evaluar el nivel de conciencia: Intenta hablar con el niño y evaluar su nivel de conciencia. Pregúntale su nombre y si está herido. Observa su respuesta y su capacidad para hablar.
 - c. Evaluar la respiración: Observa el movimiento del pecho del niño para determinar si está respirando. Escucha atentamente los sonidos de la respiración. Si el niño no está respirando o tiene una respiración inusual, es necesario proporcionarle RCP (Resucitación Cardiopulmonar) de inmediato.
 - d. Evaluar el pulso: Si tienes experiencia y puedes hacerlo de manera segura, puedes verificar el pulso del niño. Puedes hacerlo palpando la arteria carótida en el cuello durante no más de 10 segundos. Si no sientes un pulso o estás inseguro acerca de su presencia, continúa con la RCP si es necesario.
 - e. Evaluar las lesiones visibles: Examina visualmente al niño en busca de lesiones visibles, como cortes, raspaduras, moretones o deformidades óseas. Si encuentras una lesión, evita tocarla o moverla a menos que sea necesario para garantizar la seguridad del niño.
 - f. Evaluar las quejas del niño: Pregunta al niño si siente dolor o molestias en alguna parte de su cuerpo. Escucha atentamente sus quejas y toma en cuenta sus respuestas.
 - g. Inmovilizar las fracturas: Si sospechas que el niño tiene una fractura y la lesión es evidente, intenta inmovilizar la zona lesionada. Usa almohadillas o prendas de vestir limpias para hacerlo, pero ten cuidado de no mover la lesión innecesariamente.
 - h. Mantener al niño caliente y cómodo: Si el niño no está en peligro inminente y la escena es segura, coloca una manta o prenda de vestir para mantenerlo caliente y cómodo mientras esperas la llegada de ayuda médica.
 - i. Proporcionar primeros auxilios según sea necesario: Si encuentras lesiones menores que requieren atención inmediata, proporciona primeros auxilios de acuerdo con la naturaleza de la lesión. Esto puede incluir la aplicación de presión directa en caso de sangrado o la elevación de una extremidad en caso de una posible fractura.
 - j. Mantener la calma y tranquilizar al niño: Es fundamental mantener la calma y tranquilizar al niño. Explícale lo que está sucediendo y que estás allí para ayudar.
5. Reacción alérgica: Debe estar preparada para reconocer los signos de una reacción alérgica en un niño, como una alergia alimentaria o picadura de insecto.
- Reacción alérgica en un niño/a:
- a. Reconocer los signos de una reacción alérgica: Los signos de una reacción alérgica en un niño pueden variar desde leves hasta graves. Los síntomas comunes incluyen urticaria (ronchas), picazón, enrojecimiento de la piel,

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & BBASA</p>	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

hinchazón de la cara, labios o lengua, dificultad para respirar, tos, estornudos, congestión nasal, vómitos, diarrea, y en casos graves, un choque anafiláctico. Es fundamental reconocer estos síntomas de manera temprana.

b. Identificar la causa: Si conoces la causa de la alergia, como un alimento específico o una picadura de insecto, retira al niño del alérgeno si es seguro hacerlo.

c. Informa a sus padres: Si el niño está experimentando una reacción alérgica grave, notifica a sus padres.

d. Mantener al niño cómodo y tranquilo: Ayuda al niño a mantenerse tranquilo y cómodo. Puedes sentarlo en posición vertical si tiene dificultad para respirar y mantenerlo abrigado.

e. Monitorear los síntomas: Observa de cerca la evolución de los síntomas del niño. Si los síntomas empeoran o no mejoran después de administrar la epinefrina o los antihistamínicos, informa a los servicios de emergencia.

f. No dejar al niño solo: No dejes al niño solo en caso de que la reacción alérgica se agrave. Permanece junto al niño hasta que llegue la ayuda médica.

6. Manejo de fiebre o malestar menor: Debe saber cómo proporcionar cuidados básicos para tratar fiebres, dolores de cabeza, dolores de estómago u otros malestares menores en niños, como administrar medicamentos apropiados si es necesario.

Manejo de fiebre o malestar menor en un niño/a:

a. Evaluar la temperatura: Utiliza un termómetro para medir la temperatura del niño. La fiebre se considera cuando la temperatura corporal supera los 38°C (100.4°F). La fiebre suele ser una respuesta del cuerpo a infecciones o enfermedades, y es importante evaluar la gravedad de la fiebre y otros síntomas.

b. Mantener al niño cómodo: Coloca al niño en un lugar cómodo y tranquilo, como su cama o un sofá. Asegúrate de que esté bien abrigado, pero no demasiado caliente.

c. Hidratación: Asegúrate de que el niño esté bien hidratado. Ofrece líquidos con regularidad, como agua, jugos suaves, caldo de pollo o soluciones de rehidratación oral. Evita las bebidas con cafeína y bebidas carbonatadas.

7. Conocimiento de enfermedades contagiosas: Debe ser consciente de las señales de enfermedades contagiosas comunes en niños, como la varicela o la gripe, y cómo evitar la propagación de estas enfermedades en un entorno de restaurante.

Conocimiento de enfermedades contagiosas:

a. Educación y prevención: Un aspecto fundamental para cualquier niñera es conocer las enfermedades contagiosas comunes, especialmente aquellas que pueden afectar a los niños. Estas enfermedades pueden incluir la gripe, el

		PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA56

resfriado común, la varicela, gastroenteritis y otras infecciones que pueden propagarse fácilmente en entornos donde los niños están en contacto cercano.

b. Síntomas y signos de enfermedades contagiosas: La niñera debe conocer los síntomas y signos típicos de enfermedades contagiosas. Esto incluye fiebre, erupciones cutáneas, diarrea, vómitos, congestión nasal, tos, fatiga, dolor de garganta y otros síntomas comunes. Estar alerta a estos signos puede ayudar a identificar posibles enfermedades contagiosas en los niños bajo su cuidado.

c. Comunicación con los padres: La niñera debe informar a los padres si un niño muestra signos de enfermedad contagiosa.

d. Mantener el entorno limpio: Mantener las áreas y objetos comunes de la ludoteca limpios y desinfectados regularmente puede ayudar a prevenir la propagación de enfermedades contagiosas. Esto incluye la desinfección de superficies, juguetes y objetos que los niños puedan tocar.

8. Comunicación con los padres o tutores: Se debe informar de manera inmediata a los padres en caso de una emergencia y seguir cualquier protocolo establecido por el restaurante.

9. Manejo de equipos de primeros auxilios: Debe estar familiarizada con la ubicación y el uso de los equipos de primeros auxilios en el restaurante, como botiquines de primeros auxilios.

Es importante destacar que, si bien estos conocimientos son valiosos, la seguridad y el bienestar de los niños en el restaurante también dependen de la supervisión constante, la prevención de accidentes y la comunicación efectiva con los padres o tutores.

FIN DEL PROCEDIMIENTO

8. Anexos.

8.1 N/A

9. Referencias.

- 9.1** Norma internacional ISO 9000:2005 Sistemas de Gestión de la calidad fundamentos y vocabulario.
- 9.2** Código SQF 2000 Basado en el sistema HACCP del Código de Aseguramiento para Proveedores de la industria de alimentos.
- 9.3** NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos-Manejo Higiénico de los Alimentos Preparados.
- 9.4** Distintivo "H".
- 9.5** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- 9.6** Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- 9.7** NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & BBASA</p>	PROCEDIMIENTO NIÑERA	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA56

9.8 NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.

9.9 NOM-026-STPS-2008. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías

9.10 NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el trabajo - Identificación, análisis y prevención. Parte 1 – Manejo manual de cargas.