

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

ELABORACIÓN:	REVISIÓN:	APROBACIÓN:	CONTROL:
FECHA: 01 NOV 2023	FECHA: 06 NOV 2023	FECHA: 07 NOV 2023	VIGENCIA A PARTIR DE: 08 NOV 2023
Gerente de Capacitación	Dirección de Operaciones	Dirección de Operaciones	

Control de Cambios

FECHA	MODIFICACIÓN (SECCIÓN)	REALIZO (Puesto)
01 NOV 2023	Creación del documento.	Gerente de Capacitación

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

1. Objetivo.

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

2. Alcance.

- 2.1. Todos los Cocineros 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 Sub Chef y Chef de Unidad, vigilar el cumplimiento de las actividades del Cocinero, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.

3.2 Es responsabilidad de todos del Cocineros de Unidad 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 Un Cocinero en línea fría o caliente es responsable de la preparación de platillos de acuerdo con los estándares de calidad de María Argentina. Esto incluye la selección, limpieza, corte y cocción de ingredientes.

3.5 Debe seguir las recetas proporcionadas por el chef o el Sub Chef para garantizar la consistencia en la presentación y el sabor de los platos.

3.6 Un Cocinero debe mantener su área de trabajo limpia y ordenada, incluyendo la limpieza de equipos y utensilios utilizados, esto es esencial para cumplir con las normas de higiene y seguridad.

3.7 Es responsable de llevar un registro de los ingredientes utilizados y notificar al Sub Chef o al Chef cuando sea necesario reponer productos.

3.8 Debe cumplir con las normativas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo el lavado de manos, el uso de guantes, la manipulación adecuada de alimentos y la prevención de contaminación cruzada.

3.9 Un Cocinero debe mantener una comunicación constante con el Sub Chef o Chef de Unidad para informar sobre cualquier problema o necesidad en la cocina.

3.10 En algunos casos, los Cocineros pueden tener la responsabilidad de capacitar a Cocineros junior o personal de apoyo en las técnicas culinarias y las normas de la cocina.

3.11 Un Cocinero debe ajustar la sazón y/o el tiempo de cocción para garantizar la calidad del producto final acorde a la receta en María Argentina.

3.12 Puede utilizar los recursos, equipos y utensilios necesarios para llevar a cabo su trabajo de manera eficiente y cumplir con las órdenes de los clientes.

3.13 Comunicar sus necesidades y preocupaciones al Sub Chef o Chef de Unidad, como la reposición de ingredientes o la necesidad de mantenimiento de los equipos de cocina.

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

3.14 Es responsable de llevar a cabo las normas de higiene y seguridad alimentaria se sigan estrictamente en su área de trabajo y puede tomar medidas correctivas si es necesario.

4. Formatos Aplicables.

- 4.1. Lista de Asistencia GCMG-FOR-01.
- 4.2. Evaluación por Desempeño GCMG-FOR-MA10.
- 4.3. Bitácora limpieza cámara fría/ refrigeradores GCMG-FOR-MA60.
- 4.4. Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61.
- 4.5. Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62.

5 Definiciones.

5.1 Chef de Unidad: Es el responsable de liderar la cocina. Esto implica la planificación de menús, la supervisión de la preparación de alimentos, la gestión del personal de cocina, la garantía de la calidad de los platillos, el control de costos y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria. En resumen, un Chef es responsable de la operación eficiente de la cocina y de la creación de experiencias culinarias excepcionales para los comensales.

5.2 Sub Chef: La función es respaldar al Chef de Unidad en la operación de la cocina. Esto incluye la supervisión de la preparación de alimentos, la gestión del personal de cocina, el mantenimiento de los estándares de calidad, la planificación de menús y la toma de decisiones en ausencia del Chef. El Sub Chef desempeña un papel clave en la coordinación y operación eficiente de la cocina del restaurante.

5.3 Cocinero: Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos, apegados a los lineamientos y recetas de María Argentina, proporcionando siempre un servicio de calidad e higiénico.

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 Supervisor de personal: El Sub Chef actúa como supervisor de todo el personal asignado a la cocina, incluyendo Cocineros, lavalozas, parrilleros, ayudantes y otros colaboradores del área de cocina.

5.8 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.

5.9 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.

5.10 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.

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

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

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

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

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

6. Materiales y Equipo.

Un Cocinero en María Argentina requiere una serie de materiales y equipo para llevar a cabo sus funciones de manera efectiva y cumplir con los estándares de higiene y seguridad.

6.1 La filipina, también conocida como chaqueta de chef, es una prenda de vestir diseñada para proteger la ropa y mantener la higiene en la cocina. Suele ser de manga larga y de tela resistente al calor.

6.2 Los Cocineros deberán usar pantalón negro, que son fáciles de limpiar y brindan un aspecto profesional. Los pantalones también deben ser cómodos y permitir movilidad.

6.3 El mandil o delantal es esencial para proteger la ropa de posibles salpicaduras de alimentos, aceite caliente u otros líquidos. También ayuda a mantener una apariencia limpia y profesional.

6.4 Los zapatos antideslizantes son cruciales para evitar resbalones en la cocina, donde a menudo hay superficies húmedas y resbaladizas. Deben ser cómodos y proporcionar un buen soporte para estar de pie durante largos periodos.

6.5 El gorro o cofia es una pieza de vestimenta icónica en la cocina que ayuda a mantener el cabello alejado de los alimentos y contribuye a la higiene.

6.6 Los utensilios personales pueden incluir cucharas para probar los platillos durante su elaboración.

6.7 Es importante tener un plumón para anotar pedidos, recetas, instrucciones y rotular los alimentos que ingresan a la cámara fría o a los refrigeradores. La comunicación efectiva es esencial en un entorno de alta demanda.

6.8 Los guantes desechables para la manipulación segura de alimentos, especialmente cuando se trata de ingredientes crudos. Ayudan a prevenir la contaminación cruzada y son una medida de higiene importante.

6.9 Las tablas de cortar son esenciales para la preparación de alimentos. Deben ser de materiales higiénicos, fáciles de limpiar y resistentes a los cortes.

6.10 Un Cocinero necesita una variedad de cuchillos y utensilios de cocina, como cuchillos de chef, cucharas, espátulas y otros utensilios especializados para cortar, picar, mezclar y cocinar.

6.11 El Cocinero para el desempeño correcto de sus funciones debe manejar equipos especializados como hornos, parrillas, freidoras, planchas, batidoras, ollas, sartenes y otros utensilios de cocina específicos.

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 maquillaje, sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones y/ o audífonos dentro del área.
- Realizar un lavado de manos constante.
- Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

- Mantener el cabello largo recogido y la barba recortada.
- 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 Chef de la Unidad)

La higiene personal es de suma importancia para el puesto de Cocinero, es crucial para proyectar una imagen profesional y para asegurar la salud y la seguridad de los invitados y el personal a su cargo.

Lavado de manos, lávate las manos con frecuencia y de manera adecuada, especialmente después de usar el baño, tocar alimentos crudos, manipular dinero o superficies sucias, y antes de tocar alimentos preparados o utensilios de servicio.

Uso de guantes, cuando sea necesario, utiliza guantes desechables para manipular alimentos, especialmente si tienes heridas en las manos, cambia los guantes regularmente y después de cualquier tarea que requiera tocar alimentos crudos o potencialmente contaminados.

Cabello limpio, mantén el cabello limpio y asegúrate de ponerle gel para evitar que caiga sobre los alimentos.

Uñas cortas y limpias, mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte para evitar la acumulación de suciedad y bacterias, (evita usar uñas postizas si están en contacto directo con los alimentos).

Uniforme limpio, viste el uniforme y asegúrate de que esté limpio y en buen estado, cámbialo si está sucio, contaminado o desgastado.

Higiene bucal, cuida tu higiene bucal cepillando tus dientes y usando hilo dental regularmente, evita consumir alimentos fuertemente aromatizados o fumar antes o durante el servicio.

Evita perfumes o fragancias fuertes, limita el uso de perfumes o fragancias fuertes, ya que pueden interferir con la experiencia de los clientes y causar problemas de alergias.

Limpieza personal, dúchate diariamente y usa desodorante para mantener la frescura durante tu turno, utiliza toallitas desinfectantes para mantener limpias las áreas de alto contacto, como las manos y la cara.

Enfermedad y salud, si estás enfermo o tienes síntomas de enfermedad, comunica tu estado de salud al Sub Chef o Chef de la Unidad y Recursos Humanos y evita trabajar hasta que estés completamente recuperado para prevenir la propagación de enfermedades.

Entrenamiento en seguridad alimentaria, asegúrate de recibir capacitación en seguridad alimentaria para comprender y seguir las prácticas seguras de manejo de alimentos.

La higiene personal es fundamental en la industria de la alimentación para garantizar la seguridad y satisfacción de los invitados. Los Chef y Sub Chef de restaurante deben liderar con el ejemplo y promover prácticas de higiene adecuadas entre su equipo.

ACT.	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
AL LLEGAR A TRABAJAR		
1.	Cocinero	<p>Al ingresar al restaurante acudir al baño (de colaboradores) para colocarse el uniforme el cual debe estar limpio y completo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filipina • Cofía • Pantalón negro • Mandil • Zapatos anti • Gorro

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

		<ul style="list-style-type: none"> Utensilios personales de trabajo cuchara tenedor, plumón y lapicero
2.	Cocinero	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Cocinero	Ya con el uniforme revisa los productos faltantes, cuáles son los productos a impulsar /productos por terminarse y determina cuales son los puntos a trabajar en la jornada.
4.	Cocinero	<p>Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> Abre la llave y mojar las manos y ante brazo cierra la llave. Tomar jabón y tallar de 15 a 20 segundos. Tallar el ante brazo, muñeca, palmas-dorso, entre los dedos, nudillos. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas. Abre la llave de agua y enjuaga el jabón. Tomar un trozo de papel toalla y con el cerrar la llave. Seca tus manos con una toalla de papel. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos. <p>Observar la cocina para revisar que todo esté en orden y verificar si algo se quedó afuera o no se guardó.</p> <p>Desinfectar el área de trabajo, se elabora una solución 50% de alcohol y 50% de agua es una proporción adecuada para la desinfección.</p> <p>Se talla las mesas de trabajo con un trapo y se aplica la solución sobre las mesas a desinfectar y luego dejarse secar al aire. No se debe enjuagar después de aplicarla, ya que el alcohol se evaporará rápidamente, dejando una superficie desinfectada. La solución es adecuada para desinfectar mesas, mostradores, utensilios de cocina, herramientas y equipos de cocina. No se debe utilizar en superficies sensibles al alcohol, como algunas superficies de plástico, ya que puede dañarlas. Es importante utilizar esta solución de alcohol y agua en un área bien ventilada, ya que los vapores de alcohol pueden ser irritantes para los ojos y las vías respiratorias.</p> <p>Lavar el trapo después de la limpieza, exprimirlo y guardarlo para usarlo cada que sea necesario (nota después de cada uno hay que lavar el trapo)</p>

PROCESO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DE REFRIGERADORES

5.	Cocinero	<p>El proceso de limpieza y organización de un refrigerador por parte de un Cocinero es esencial para garantizar la seguridad alimentaria, la eficiencia en la cocina y la calidad de los productos. A continuación, se describen en detalle las actividades que un Cocinero debe llevar a cabo al limpiar un refrigerador:</p> <p>Actividades del Cocinero en el lavado de los refrigeradores:</p> <p>Paso 1: Desconectar o apagar el Refrigerador: El Cocinero comienza desconectando o apagando el refrigerador que se va a limpiar.</p> <p>Paso 2: Retirar el contenido del refrigerador: El Cocinero retira todos los alimentos y productos almacenados en su interior. Es importante destacar que se deben colocar sobre una mesa de trabajo previamente</p>
----	----------	--

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

desinfectada en lugar de en el suelo. Esto garantiza la higiene de los alimentos y evita la contaminación.

Paso 3: Inspección de los alimentos, durante la extracción de los alimentos, el Cocinero realiza una inspección visual para determinar el estado en el que se encuentran. Si se identifica algún alimento en mal estado, se debe separar de inmediato para su posterior eliminación. Esto es esencial para prevenir la contaminación y garantizar la seguridad de los platos que se preparan. Se debe informar al Sub Chef y Chef antes de desechar los productos.

Paso 4: Una vez que el refrigerador está vacío, el Cocinero procede a limpiar tanto el interior como el exterior. Esto incluye la limpieza de estantes, paredes, puertas y cualquier otra superficie. Se utiliza una solución de limpieza adecuada para garantizar que se eliminen residuos, manchas y derrames de alimentos.

Paso 5: El Cocinero organiza los alimentos y productos de acuerdo con el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas). Esto implica que los alimentos más antiguos se colocan en la parte delantera del refrigerador para garantizar que se utilicen primero, mientras que los productos más nuevos se sitúan en la parte trasera.

PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir) es un método de valoración de inventario que se basa en la premisa de que los productos que ingresaron primero al inventario son los primeros en ser utilizados, lo que afecta la forma en que se calculan los costos y el valor del inventario restante. En María Argentina es indispensable que se lleve a cabo la metodología PEPS en el área de Cocina y será tu responsabilidad el realizarlo, es importante porque:

El sistema PEPS nos ayuda a calcular el costo real de los alimentos que se utilizan o se venden en un restaurante. Esto es fundamental para mantener un control preciso sobre los gastos y para garantizar que los precios de los platillos sean adecuados para cubrir los costos y generar ganancias.

Al utilizar el sistema PEPS, se asegura de que los alimentos más antiguos se utilicen primero. Esto reduce la posibilidad de que los alimentos se vuelvan obsoletos o caduquen en el almacén, lo que contribuye a la calidad y frescura de los ingredientes en la preparación de los platillos.

El sistema PEPS permite una gestión de inventario más eficiente al mantener un registro preciso de cuándo se compraron y se ingresaron los alimentos. Esto facilita la reposición oportuna de ingredientes y evita la acumulación excesiva de productos.

El sistema PEPS contribuye a reducir el desperdicio de alimentos, ya que se utiliza primero lo que ingresó primero. Esto es especialmente importante en la industria alimentaria, donde el desperdicio de alimentos puede tener un impacto económico y ambiental significativo.

El sistema PEPS permite un control más efectivo de la calidad y la seguridad alimentaria al garantizar que los alimentos más antiguos

 PROCEDIMIENTO COCINERO		
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

se utilicen antes de que se deterioren. Esto es esencial para proteger la salud de los comensales y mantener los estándares de calidad.

Paso 6: El Cocinero reabastece el refrigerador con los alimentos y productos necesarios, siguiendo una requisición que indica qué debe colocarse en el refrigerador. Cada artículo debe etiquetarse con su nombre y fecha para un seguimiento adecuado y para garantizar la trazabilidad.

Paso 7: Es esencial que cualquier recipiente o envase colocado en el refrigerador tenga una tapa y una etiqueta. Esta etiqueta debe incluir información sobre el contenido, como el nombre del producto y la fecha de almacenamiento. Esto facilita la identificación y la rotación de los alimentos y minimiza la posibilidad de errores.

Paso 8: El Cocinero verifica si falta algo en el refrigerador y toma medidas para cambiar, rellenar o surtir los productos según sea necesario. Esto garantiza que el refrigerador esté siempre bien abastecido y que los ingredientes estén disponibles cuando se necesiten para la preparación de los platos.

Paso 9: Si se encuentran alimentos en mal estado durante la inspección inicial o en un momento posterior, el Cocinero toma medidas para su eliminación segura, informando previamente al Sub Chef o Chef de la unidad. En algunos casos, los alimentos que aún son seguros pueden utilizarse en la preparación de fondos y salsas.

Paso 10: Los alimentos que se encuentren en mal estado y que no sean seguros para el consumo se desechan de acuerdo con los procedimientos de eliminación de residuos de la cocina, garantizando la higiene y evitando riesgos para la salud de los comensales.

Estas actividades meticulosas y organizadas aseguran que los alimentos se almacenen de manera segura, se cumplan las normas de higiene y seguridad alimentaria y se minimice el desperdicio de alimentos en el restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS Y ADEREZOS

6. Cocinero Como Cocinero una de tus responsabilidades es la elaboración y el reabastecimiento de salsas y aderezos en el restaurante.

Paso 1: Inspección de las salsas y aderezos.
 Antes de iniciar cualquier preparación, el Cocinero debe revisar minuciosamente que las salsas y aderezos en almacenamiento no estén fermentados ni en mal estado. Esto es crucial ya que, debido a su composición, estos productos pueden cortarse o agriarse con facilidad. Se debe descartar cualquier salsa o aderezo que no cumpla con los estándares de calidad y frescura.

a) Selección de salsas y aderezos
 En primer lugar, el Cocinero debe identificar todas las salsas y aderezos que serán necesarios para la operación de la cocina ese día. Esto puede incluir una variedad de opciones, como salsas a base de tomate, salsas de crema, aderezos para ensaladas, salsas picantes, entre otras.

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

b) Inspección visual:

Una vez que se han identificado las salsas y aderezos necesarios, el Cocinero procede a una inspección visual. Debe verificar que los envases estén en buen estado y que no muestren signos de daño, como abolladuras, fugas o deterioro en las etiquetas. Además, se presta especial atención a la presencia de moho, sedimentos o cualquier otro signo de contaminación visible en los envases.

c) Prueba de olor:

Además de la inspección visual, el Cocinero puede realizar una prueba de olor. Esto implica abrir los envases y oler el contenido para detectar cualquier olor inusual o desagradable. Un olor extraño podría ser un indicador temprano de deterioro o fermentación.

d) Verificación de la fecha de vencimiento:

Cada envase de salsa o aderezo debe tener una fecha de vencimiento o fecha de caducidad impresa. El Cocinero debe asegurarse de que los productos estén dentro de su vida útil y no hayan superado la fecha de vencimiento.

e) Textura y consistencia:

Dependiendo del tipo de salsa o aderezo, es posible que el Cocinero también realice una evaluación de la textura y consistencia. Por ejemplo, una salsa de tomate no debe presentar grumos o separación de líquidos, mientras que una salsa de crema debe mantener su suavidad.

f) Riesgo de corte o fermentación:

Se debe tener en cuenta que ciertas salsas y aderezos, especialmente aquellos que contienen ingredientes lácteos, pueden estar en riesgo de cortarse o fermentarse con el tiempo debido a la actividad bacteriana. Si se observan signos de estos problemas, como cambios en el color, olor o textura, es esencial desechar el producto de inmediato para evitar riesgos para la salud.

Paso 2: Evaluación del sabor con los Capitanes:

Una vez verificada la calidad de las salsas y aderezos, se lleva a cabo una reunión con el Capitanes de Unidad para comprobar el sabor de las preparaciones. Esta interacción es esencial para garantizar que los platillos se ajusten a las expectativas de los clientes y cumplan con los estándares de sabor del restaurante.

Paso 3: Preparación de muestras en el spot:

En este paso, se toman muestras representativas de las distintas salsas y aderezos que se utilizarán en la línea de producción. Se colocan 8 cucharas con cada uno de estos productos, conocida como el "spot", para facilitar la evaluación y ajustes necesarios.

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 4: Evaluación del spot y las salsas:

El capitán de la unidad y el Cocinero de abre lideran la evaluación del spot, incluyendo las salsas y aderezos en la línea caliente, como el jugo de carne, sopa de fideo, sopa de cebolla y frijoles. Se examina el sabor, textura y consistencia de estas preparaciones para garantizar que estén en óptimas condiciones y cumplan con los estándares del restaurante.

a) Preparación de la línea caliente:

Antes de iniciar la evaluación del spot, el Cocinero debe asegurar que la línea caliente de la cocina esté lista y preparándose la Comida de los colaboradores. Esto implica que los equipos de cocción estén encendidos y a la temperatura adecuada para la preparación de los platillos que se servirán durante el servicio y en el CP.

b) Salsas y aderezos:

Se seleccionan las salsas y aderezos que se utilizarán en el servicio. Las muestras del spot se deben tomar directamente de los envases de almacenamiento, y la cantidad seleccionada debe ser suficiente para realizar las pruebas sin comprometer la integridad de las preparaciones.

c) Evaluación del sabor:

El Cocinero y el capitán de la unidad proceden a probar cada una de las salsas y aderezos. Evalúan el sabor en términos de equilibrio, intensidad y calidad. Deben asegurarse de que las preparaciones cumplan con los estándares de sabor establecidos por el restaurante y que sean consistentes con las expectativas de los clientes.

d) Textura y consistencia:

Además del sabor, se evalúa la textura y consistencia de las salsas y aderezos. Por ejemplo, una salsa de tomate debe tener la consistencia adecuada, sin grumos ni exceso de líquido. Las salsas cremosas deben ser suaves y uniformes en textura.

e) Ajustes si es necesario:

En caso de que se identifiquen desviaciones en el sabor o la textura, el Cocinero debe realizar los ajustes necesarios solicitados por el Capitán de la Unidad. Esto puede implicar agregar ingredientes adicionales, ajustar las proporciones de los componentes, o corregir cualquier otro aspecto que afecte la calidad del producto. La comunicación entre el Cocinero de abre y el capitán de la unidad es clave en este proceso, ya que pueden comentar las acciones correctivas necesarias.

f) Seguridad alimentaria:

Durante la evaluación, también se debe tener en cuenta la seguridad alimentaria. Si se detectan problemas de contaminación, deterioro o cualquier otro riesgo para la salud de los comensales, se deben tomar

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

medidas inmediatas, como el descarte de la preparación afectada y la implementación de prácticas de higiene adicionales.

Paso 5: Ajustes y eliminación si es necesario:

En caso de que las salsas y aderezos requieran ajustes en su sabor, el Cocinero realizará las modificaciones necesarias para cumplir con los estándares de calidad. Si se determina que alguna de las preparaciones ya no está en buen estado, se desechan de inmediato para evitar riesgos para la salud de los comensales.

Paso 6: Limpieza de las mamilas:

Después de cada recarga de salsas y aderezos, se debe llevar a cabo una limpieza minuciosa de las mamilas o recipientes utilizados para su almacenamiento. Esto garantiza que no haya contaminación cruzada y que las salsas se mantengan frescas y seguras.

a) **Identificación de las mamilas:** Las mamilas son los recipientes o envases que se utilizan para almacenar las salsas y aderezos. Cada mamila debe ser claramente identificada para asegurarse de que se lave y mantenga correctamente. Es importante que los envases estén en buen estado, sin grietas ni daños que puedan comprometer la higiene.

b) **Limpieza antes del rellenado:** Cada vez que se rellenan las mamilas con nuevas porciones de salsas y aderezos, es fundamental que se realice una limpieza exhaustiva. Esto implica lavar a fondo las mamilas con agua caliente y detergente. Se deben utilizar utensilios de limpieza, como cepillos y esponjas, para asegurar que se eliminen cualquier residuo o partícula de las preparaciones anteriores.

c) **Enjuague adecuado:** Después de la limpieza con agua caliente y detergente, las mamilas deben enjuagarse completamente para eliminar cualquier residuo de jabón. El enjuague debe realizarse con agua limpia y, en algunos casos, se puede utilizar agua caliente para garantizar una desinfección efectiva.

d) **Secado adecuado:** Una vez que las mamilas se han lavado y enjuagado, es importante que se sequen completamente antes de volver a llenarlas con salsas y aderezos. Esto evita la proliferación de bacterias y garantiza que los productos almacenados se mantengan en buen estado.

e) **Almacenamiento adecuado de las mamilas limpias:** Una vez que las mamilas están limpias y secas, deben ser almacenadas en un lugar limpio y designado para evitar la contaminación. Idealmente, se deben almacenar boca abajo o con tapas para protegerlas de la contaminación del entorno.

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

f) Programación de limpieza regular: Debe ser establecida de acuerdo con la demanda y el uso de las salsas y aderezos. Las mamilas deben limpiarse antes de cada rellenado y, si se utilizan con frecuencia, es posible que necesiten limpiarse varias veces al día.

g) Cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria: La limpieza de las mamilas es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. Si las mamilas no se lavan y mantienen adecuadamente, pueden convertirse en fuentes de contaminación y poner en riesgo la calidad y seguridad de los alimentos servidos en el restaurante.

Paso 7: Almacenamiento y etiquetado:

Las salsas y aderezos deben ser almacenados en cambros refrigerados con tapa para mantenerlos a una temperatura adecuada, generalmente entre -4°C y -8°C. Es importante etiquetarlos de manera clara con la fecha de preparación para asegurar su rotación.

Estas preparaciones se pueden conservar en refrigeración durante 3 a 5 días. Es relevante destacar que los días viernes, sábado y domingo se recargan las mamilas, mientras que de lunes a jueves no se llena la línea para asegurar la frescura de los productos.

a) Almacenamiento en cambros con tapa: Después de la evaluación en el spot y una vez que las salsas y aderezos han sido preparados y ajustados según sea necesario, se procede a su almacenamiento en cambros. Los cambros son unidades de almacenamiento específicas que están diseñadas para mantener una temperatura constante. Es esencial que se utilicen cambros con tapa, ya que esto ayuda a preservar la frescura y prevenir la contaminación cruzada. La temperatura de almacenamiento generalmente se mantiene entre -4°C y -8°C.

b) Etiquetado claro y preciso: Cada envase o recipiente que contiene salsas y aderezos debe ser etiquetado de manera clara y precisa. Las etiquetas deben incluir información vital, como el nombre del producto, la fecha de preparación y, en algunos casos, la fecha de vencimiento o caducidad. Esto es fundamental para garantizar la trazabilidad y el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

c) Rotación de productos: Es importante seguir un sistema de rotación para garantizar que los productos más antiguos se utilicen antes que los más nuevos. Este enfoque se conoce como el método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas). Significa que los productos que se encuentran más cerca de la fecha de vencimiento se utilizan primero, reduciendo el desperdicio de alimentos y garantizando que los platillos se preparen con ingredientes frescos.

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

- d) Conservación en refrigeración: La temperatura de almacenamiento en el rango de -4°C a -8°C es fundamental para evitar el crecimiento bacteriano y garantizar la seguridad de los productos. Es importante contar con termómetros en los cambros para monitorear constantemente la temperatura y asegurarse de que se mantenga dentro de los límites seguros.
- e) Programación de recargas: Las recargas se realizan los días viernes, sábado y domingo, mientras que de lunes a jueves no se llena la línea. Esta programación es importante para asegurar que los productos estén frescos durante los días de mayor demanda y para evitar desperdiciar productos que no se utilicen.
- f) Control de inventario: Mantener un control de inventario efectivo es esencial para asegurarse de que siempre haya suficiente cantidad de salsas y aderezos disponibles, pero sin desperdiciar ingredientes. Esto implica llevar un registro actualizado de las existencias, realizar pedidos de reposición a tiempo y asegurarse de que los productos estén en buen estado antes de su uso.

PROCESO DE ACTIVIDADES PICADO DE PRODUCTOS

7.	Cocinero	<p>El proceso de picado de productos en el restaurante es una tarea fundamental de los Cocineros que requiere precisión y atención a la higiene para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.</p> <p>Paso 1: Selección y picado de productos según la requisición</p> <ul style="list-style-type: none"> - En primer lugar, el Cocinero revisa las requisiciones de pedidos o las órdenes de preparación asignadas por el Sub Chef y Chef de la Unidad, para determinar qué productos deben ser picados. Esto varía según las necesidades del servicio y los platillos que se deben preparar en la semana. - Los productos a picar pueden incluir verduras, hortalizas, frutas, carnes, aves, pescados, mariscos y otros ingredientes frescos. - Se selecciona el tipo de corte apropiado para cada producto, ya sea en cubos, juliana, rodajas, brunoise u otro, de acuerdo con las especificaciones de la receta. <ul style="list-style-type: none"> a) Evaluación de las requisiciones de pedidos: El proceso comienza con una evaluación de las requisiciones de pedidos que se han recibido por parte del Chef o Sub Chef, el Cocinero revisa cuidadosamente estas requisiciones para determinar qué productos deben ser picados. b) Preparación de ingredientes frescos: Una vez que se han identificado los productos necesarios, el Cocinero debe asegurarse de que los ingredientes estén frescos y en óptimas condiciones. Esto puede implicar la inspección visual de frutas, verduras y otros productos perecederos para garantizar que no presenten signos de deterioro, como manchas o moho. c) Selección de técnicas de corte apropiadas: Cada tipo de alimento requiere una técnica de corte específica. Por ejemplo, las cebollas pueden ser picadas en cubos, las zanahorias en rodajas y los pimientos en tiras. El Cocinero debe seleccionar la técnica de corte
----	----------	---

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

adecuada para cada producto, de acuerdo con las especificaciones de la receta y las preferencias del restaurante.

Elección de técnicas de corte según el tipo de alimento:

- Cada tipo de alimento requiere una técnica de corte específica para realzar su sabor, textura y apariencia en los platillos. Por ejemplo, las zanahorias pueden ser cortadas en rodajas, tiras o bastones, dependiendo de si se utilizan en una ensalada, un salteado o un estofado.

- Las verduras de hojas, como la lechuga o la espinaca, generalmente se cortan en trozos más grandes o se desgarran a mano para preservar su frescura y textura crujiente.

Uniformidad de corte:

- Mantener la uniformidad en los cortes es esencial para garantizar una cocción equitativa y una presentación atractiva en los platillos. Los ingredientes deben tener tamaños y formas similares para que se cocinen de manera uniforme y se vean visualmente atractivos, siempre siguiendo las recetas y concepto de María Argentina.

- La consistencia en el corte también es importante en términos de la experiencia del comensal, ya que un platillo con trozos de diferentes tamaños puede resultar desagradable.

Técnica de corte para proteger la textura y sabor:

- La elección de la técnica de corte adecuada también se basa en cómo se desea preservar la textura y el sabor del alimento. Por ejemplo, para un plato que requiere verduras crujientes, se pueden cortar en juliana o en bastones delgados. Si se desea una textura más suave, las verduras pueden ser cortadas en cubos o en rodajas más gruesas.

Corte de carnes y pescados:

- Las carnes y los pescados también requieren técnicas de corte específicas. Por ejemplo, un filete de res puede ser cortado en tiras finas o en cubos para un salteado, mientras que un filete de pescado puede ser cortado en porciones individuales o dejado entero para un plato principal.

- Es importante tener en cuenta la estructura de la carne o el pescado para determinar la técnica de corte adecuada, considerando factores como la terneza y el grosor de las fibras.

Herramientas de corte adecuadas:

- Además de la elección de la técnica de corte, es importante utilizar las herramientas de corte adecuadas, como cuchillos afilados y utensilios específicos para el tipo de corte requerido (por ejemplo, un cuchillo de chef para cortes generales, un cuchillo de filete para pescado, un cuchillo de pelar para frutas pequeñas, etc.).

- Las herramientas deben estar en buen estado y mantenerse afiladas para asegurar cortes limpios y seguros.

d) Eficiencia en el picado: La eficiencia es esencial en la cocina de un restaurante. El Cocinero debe ser hábil en el manejo de cuchillos y otros utensilios de corte para asegurar que los productos se corten de manera uniforme y en un tiempo razonable.

Elección de la técnica de corte según la textura y sabor:

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

- La elección de la técnica de corte está estrechamente relacionada con la textura y el sabor de los ingredientes. Algunos alimentos se cortan de una manera específica para realzar su sabor o preservar su textura característica. Por ejemplo:

- Para verduras crujientes como el pimiento, se pueden utilizar cortes en juliana o en bastones delgados para mantener su textura crujiente.

- Para vegetales más tiernos como el brócoli, cortarlos en floretes más grandes puede preservar su textura firme.

- Para proteger la jugosidad y el sabor de una carne, como un filete de res, es importante cortarlo en trozos que mantengan su jugo y sabor originales.

Conservación de los jugos y sabores naturales:

- Al seleccionar la técnica de corte, es esencial evitar la pérdida de jugos y sabores naturales de los ingredientes. Cortes inadecuados pueden resultar en la pérdida de estos elementos esenciales para el sabor de los platillos.

- Al cortar carnes, es importante evitar hacer cortes que permitan la fuga excesiva de los jugos naturales, lo que puede dejar la carne seca y menos sabrosa.

Seguridad y prevención de accidentes:

- La seguridad es un aspecto fundamental durante el proceso de picado. Los Cocineros deben prestar atención a la prevención de accidentes, especialmente al utilizar cuchillos afilados. Algunas prácticas de seguridad incluyen:

- Mantener los dedos y las manos alejados del área de corte y utilizar técnicas adecuadas de agarre para minimizar el riesgo de cortes.

- Asegurarse de que la tabla de corte esté estable y no resbale durante el proceso.

- Mantener los cuchillos afilados, ya que los cuchillos desafilados pueden ser más peligrosos al requerir más presión para cortar.

- Evitar la distracción durante el corte, enfocándose en la tarea en todo momento.

Higiene y prevención de contaminación:

- Además de la seguridad, la higiene es crucial. Los Cocineros deben asegurarse de que tanto los utensilios como los ingredientes estén limpios y libres de contaminación. Esto implica:

- Lavar y desinfectar las tablas de corte antes y después de su uso para evitar la contaminación cruzada.

- Lavar las manos con regularidad y utilizar guantes limpios, especialmente al manipular carnes crudas.

- Evitar el contacto entre ingredientes crudos y cocidos para prevenir la propagación de bacterias dañinas.

e) **Tamaño y cantidad de los cortes:** Las recetas de María Argentina pueden especificar el tamaño y la cantidad de cortes necesarios. Por ejemplo, es posible que se requieran 1 cm de cubos de papa o que se necesite una cantidad precisa de rodajas de tomate. El Cocinero debe seguir estas indicaciones al pie de la letra para mantener la consistencia y la calidad en los platillos servidos.

f) **Evitar el desperdicio:** Durante el proceso de picado, es importante evitar el desperdicio de alimentos. Los Cocineros deben ser precisos

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTAS</p>	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

en sus cortes y, en la medida de lo posible, utilizar la mayor parte de cada ingrediente sin desechar partes comestibles.

1. Una de las claves para evitar el desperdicio es planificar las cantidades necesarias con precisión. Los Cocineros deben coordinarse con el Sub Chef y el Chef de la Unidad para tener una idea clara de la demanda y ajustar las cantidades de productos que se van a picar en consecuencia. Esto ayuda a reducir el excedente de ingredientes.

2. Recuerda las recetas en María Argentina están estandarizadas, y se hace de esa manera para que calcules la cantidad de ingredientes que se requieren con precisión. De esta manera, se evita picar más de lo necesario y se garantiza que los ingredientes se utilicen de manera eficiente.

3. Los Cocineros deben estar al tanto de las existencias disponibles y utilizar primero los ingredientes más antiguos para evitar que se estropeen. Esto se conoce como el método PEPS (Primeras entradas, Primeras salidas).

4. Los recortes o sobras de productos, como extremos de zanahorias o partes menos atractivas de verduras, se pueden reutilizar en otras preparaciones, revisa con el Sub Chef como puedes generar menos mermas en los productos. Por ejemplo, se pueden utilizar para hacer caldos o salsas, lo que minimiza el desperdicio y agrega sabor a otros platillos.

5. Los Cocineros deben estar conscientes de la importancia de evitar el desperdicio y seguir prácticas que minimicen la pérdida de alimentos. Esto puede incluir capacitar al personal de cocina sobre las técnicas de corte que maximizan la cantidad de producto aprovechable.

g) Mantenimiento de la higiene: La higiene es primordial en todo momento. Los Cocineros deben asegurarse de que las superficies de trabajo estén limpias, así como los utensilios de corte. Además, deben lavar las manos de manera regular y utilizar guantes desechables, si es necesario, para prevenir la contaminación de los alimentos.

Paso 2: Utilización de tablas de picado diferenciadas por colores

- La cocina cuenta con una serie de tablas de picado diferenciadas por colores, lo que es una práctica esencial para evitar la contaminación cruzada de alimentos.

- Cada tabla de corte tiene un color específico, lo que facilita la identificación y evita que se utilicen para propósitos incorrectos.

- Las tablas y sus colores se asignan de la siguiente manera:

- Tabla verde para la preparación de verduras, hortalizas y frutas.
- Tabla roja para el picado de carnes crudas de res, ternera o cordero.
- Tabla marrón para cortar carnes cocidas.
- Tabla amarilla para el picado de pollo, pavo o conejo.
- Tabla azul destinada al corte de pescados y mariscos.
- Tabla blanca utilizada para productos como panes, pastas y quesos.

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Paso 3: Proceso de picado

- El Cocinero utiliza el utensilio de corte correspondiente, como cuchillos, para realizar el picado de los productos en la tabla de color apropiada.
- Se siguen los estándares de seguridad alimentaria, incluyendo la técnica de corte adecuada para evitar accidentes y garantizar la uniformidad en los trozos o rebanadas.
- Se presta especial atención a la limpieza y la higiene personal, como el lavado frecuente de manos y el uso de guantes desechables, si es necesario, para evitar la contaminación de los productos durante el proceso.

Paso 4: Almacenamiento de productos picados

- Una vez que los productos han sido picados, se almacenan en contenedores apropiados, como recipientes de plástico (cambros), etiquetados con la fecha de preparación y el tipo de producto.
- Es importante mantener los productos a temperaturas seguras, refrigerándolos si es necesario, para evitar el crecimiento bacteriano y garantizar la frescura.

En resumen, el picado de productos en la cocina del restaurante es una tarea que requiere atención meticulosa a la higiene, la seguridad alimentaria y la identificación adecuada de utensilios. El uso de tablas de colores diferenciadas es una medida clave para prevenir la contaminación cruzada y mantener la calidad de los alimentos. Cada paso en este proceso es crucial para garantizar que los platillos se preparen de manera segura y cumpliendo con los estándares de calidad del restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES HIGIENICAS EN LA DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

8.	Cocinero	<p>Como Cocinero deberás probar los alimentos durante su preparación para:</p> <p>Paso 1. Ajustar el sabor y esencia del restaurante, recuerda que nuestros platillos son una fusión de la comida Mexicana y Argentina, como Cocinero debes asegurarte que el platillo tenga nuestro sabor característico. La degustación durante la preparación permite ajustar la sazón, equilibrar los sabores y garantizar que nuestros platillos sean deliciosos antes de servirlo a los invitados.</p> <p>Paso 2. La degustación también se debe realizar para evaluar la calidad de los ingredientes y del platillo en sí. Permite identificar posibles problemas, como ingredientes en mal estado o problemas de cocción, antes de que el plato llegue a la mesa del invitado.</p> <p>Paso 3. Recuerda nuestras recetas están estandarizadas para cada platillo. La degustación durante la preparación ayuda a garantizar que el platillo cumpla con los estándares de sabor y calidad establecidos por el restaurante.</p> <p>Paso 4. La degustación asegura que cada porción del platillo sea consistente en sabor. Esto es fundamental para garantizar que todos los invitados tengan una experiencia culinaria uniforme y satisfactoria.</p> <p>Paso 5. Si se comete un error durante la preparación, la degustación por parte del Cocinero, el Sub Chef o el Chef permite detectarlo y</p>
----	----------	--

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

corregirlo antes de que sea demasiado tarde. Por ejemplo, si un platillo está demasiado salado, el Cocinero puede tomar medidas correctivas, como diluirlo o agregar más ingredientes para equilibrar el sabor, siempre bajo la autorización del Chef o Sub Chef.

Paso 6. Antes de tomar la cuchara para degustar un platillo, el cocinero debe lavar sus manos minuciosamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos. Esto es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos con gérmenes y bacterias.

Paso 7. La cuchara utilizada para degustar platillos debe estar limpia y desinfectada. Antes de su uso, se debe lavar la cuchara con agua caliente y jabón, asegurándose de eliminar cualquier residuo de alimentos o contaminantes.

Paso 8. Al tomar una muestra con la cuchara, el Cocinero debe asegurarse de que sea una porción pequeña y representativa del platillo. Esto implica seleccionar diferentes áreas del plato para evaluar el sabor y la calidad en su totalidad.

Paso 9. Es esencial que la cuchara no se vuelva a sumergir en el platillo después de haber probado una porción. Esto podría transferir gérmenes de la boca a la comida. Si se necesita probar nuevamente, se debe utilizar una cuchara limpia y desinfectada.

Paso 10. La cuchara de degustación debe desinfectarse regularmente durante el proceso de evaluación de platillos. Esto se puede lograr sumergiéndola en agua caliente.

Paso 11. Después de cada uso, la cuchara debe almacenarse en un lugar limpio y seco para evitar la contaminación. No debe estar en contacto con superficies sucias o contaminadas.

Paso 12. Además de las prácticas de higiene con la cuchara, el cocinero debe mantener una higiene personal rigurosa, incluyendo el uso de gorros/cofia, cubreboca, uniformes limpios y evitar tocar el rostro o superficies sucias durante la degustación de platillos.

Cumplir con estas prácticas de higiene al utilizar una cuchara para degustar platillos es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos servidos en el restaurante. La capacitación y el cumplimiento estricto de estas pautas son fundamentales para mantener altos estándares de higiene en la cocina y proteger la salud de los comensales.

PROCESO DE ACTIVIDADES SEGURAS EN EL USO DE LA FREIDORA

9.	Cocinero	<p>Como Cocinero de María Argentina una de tus herramientas de trabajo será la freidora, su uso y la seguridad en el restaurante son fundamentales para garantizar la calidad de los alimentos fritos.</p> <p>Paso 1: Verificación del estado del aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar cualquier operación, el Cocinero debe verificar el estado del aceite en la freidora. Esto incluye la inspección visual para detectar signos de deterioro, como cambio de color, mal olor o presencia de partículas quemadas. Si el aceite presenta signos de degradación, debe ser reemplazado.
----	----------	--

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 2: Reemplazo o relleno del aceite

- Dependiendo de la inspección en el Paso 1, el Cocinero tomará una de las siguientes decisiones:
 - Si el aceite está en mal estado, se informa al Sub Chef o Chef de la Unidad y con su autorización se debe proceder a su desecho adecuado y a su sustitución por aceite fresco. La gestión adecuada de los residuos de aceite es esencial.
 - Si el aceite está en buenas condiciones, se puede proceder al relleno de la freidora con la cantidad necesaria de aceite fresco.

Reemplazo del aceite:

1. Cuando se verifica que el aceite en la freidora está en mal estado y debe ser reemplazado, es fundamental seguir prácticas seguras de manejo de aceite usado. El aceite usado puede ser perjudicial para el medio ambiente y no debe ser vertido por el desagüe ni arrojado a la basura. La forma correcta de desechar el aceite usado es almacenarlo en recipientes herméticos específicos para aceite usado.
2. El aceite usado se entrega al área de Almacén para que se pueda entregar a la empresa recolectora de aceite quemado. (El aceite usado se puede convertir en biocombustible o utilizado en la fabricación de productos como jabones).

Relleno del aceite:

1. Cuando se decide rellenar la freidora con aceite fresco, es importante utilizar aceite de cocina de alta calidad y adecuado para freír. Asegurarse de que el aceite sea apto para altas temperaturas es esencial para obtener resultados culinarios óptimos.
2. La freidora debe llenarse con la cantidad adecuada de aceite para cubrir los elementos que se van a freír, pero sin llenarla en exceso. El aceite puede aumentar de volumen al calentarse, y un exceso de aceite puede provocar desbordamientos peligrosos.
3. Mantener el aceite limpio: Mantener el aceite limpio y libre de residuos es esencial para la calidad de los alimentos fritos. Es importante filtrar el aceite regularmente para eliminar los restos de alimentos que puedan caer durante el proceso de fritura. La filtración prolonga la vida útil del aceite y mantiene la calidad de los platillos.
4. Para evitar la confusión, es útil etiquetar el recipiente de la freidora con la fecha en que se llenó el aceite. Esto permite llevar un registro de cuánto tiempo ha estado en uso y cuándo debe reemplazarse.

Paso 3: Encendido y calentamiento a 120 grados

- Con el aceite fresco en la freidora, se procede a encender el equipo y establecer la temperatura inicial a 120 grados Celsius. Esta temperatura más baja se utiliza para calentar gradualmente el aceite y prepararlo para su uso.

Paso 4: Mantenimiento a 120 grados antes de las 12:00 horas

- Antes del horario de servicio, generalmente antes de las 12:00 horas, la freidora debe mantenerse a una temperatura de 120 grados Celsius. Esto se hace para asegurar que el aceite esté listo para cocinar cuando comiencen las órdenes de alimentos fritos.

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Paso 5: Aumento de la temperatura a 180 grados durante el servicio.
 - Durante el horario de servicio, cuando se espera un flujo constante de pedidos que requieren fritura, la temperatura de la freidora se aumenta a 180 grados Celsius. Esta temperatura más alta es necesaria para cocinar los alimentos rápidamente y lograr la textura crujiente deseada.

Seguridad en el uso de la freidora:
 - Además de los pasos específicos para el manejo del aceite y la temperatura, la seguridad es esencial en el uso de la freidora. Algunas prácticas de seguridad incluyen:
 - Antes de retirar el aceite, espera a que se enfríe
 - Utilizar guantes de protección al manipular alimentos y el aceite caliente.
 - Evitar llenar la freidora en exceso, ya que el aceite caliente puede desbordarse al sumergir alimentos.
 - No sumergir alimentos con exceso de humedad en la freidora, ya que esto puede causar salpicaduras peligrosas.
 - Mantener la freidora en un área limpia y sin obstáculos para prevenir accidentes.

En resumen, el uso y la seguridad de una freidora en el restaurante implican la verificación y el mantenimiento adecuado del aceite, la gestión de la temperatura y el cumplimiento de las prácticas de seguridad. Estos pasos son cruciales para garantizar la calidad de los alimentos fritos y prevenir accidentes en la cocina del restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES ELABORACIÓN DE PAN DE LA CASA

10.	Cocinero	<p>Como Cocinero es importante que realices el pan de la casa, a continuación, te damos el paso a paso para realizarlo:</p> <p>Paso 1: Encender el horno a 150 o 180 grados - Este paso es crítico, ya que la temperatura del horno afectará la textura y el sabor del pan. La elección de 150 o 180 grados Celsius es el correcto para el tipo de pan que entregamos en María Argentina.</p> <p>Paso 2: Tomar la masa que se realizó en el cierre (previamente reposo y fermento) - La masa en este punto ha pasado por un proceso de reposo y fermentación. Durante el reposo, la masa se relaja y desarrolla su estructura, lo que contribuye a la textura final del pan. La fermentación es el proceso en el que las levaduras presentes en la masa producen dióxido de carbono, lo que hace que el pan suba y adquiera su característico sabor.</p> <p>Paso 3: Dividir la masa en porciones de 60 gramos - La división de la masa en porciones de peso uniforme garantiza que todos los panes tengan el mismo tamaño y, por lo tanto, se cocinen de manera uniforme. Los panes de 60 gramos es el tamaño para panecillos individuales que usamos en María Argentina.</p> <p>Paso 4: Colocar las porciones en un molde previamente encamisado** - Encamisar el molde significa recubrirlo con una fina capa de grasa, como aceite o mantequilla, y, a veces, harina. Esto evita que el pan se adhiera al molde durante la cocción. La elección del tipo de grasa y la técnica de encamisado dependerán del tipo de pan que se esté horneando.</p>
-----	----------	---

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 5: Dejar fermentar (leudar) por 8 minutos
- El tiempo de fermentación debe respetarse al igual que la receta. En este caso, se le da a la masa un corto período de fermentación de 8 minutos para permitir que desarrolle su sabor y textura. Este paso es esencial para obtener un buen pan en María Argentina.

Paso 6: Hornear a 160 grados por 8 minutos
- La cocción del pan se lleva a cabo en el horno precalentado a 160 grados Celsius durante 8 minutos. La temperatura y el tiempo de cocción varían según la receta y el tamaño de los panes. Durante este proceso, las levaduras continúan produciendo dióxido de carbono, lo que hace que el pan suba y adquiera su estructura interna.

Paso 7: Programar el cronómetro del horno para que avise al término.
- El cronómetro es esencial para evitar que el pan se cocine en exceso. Un pan dorado y con una corteza crujiente es indicativo de que está listo. Recuerda programar un cronómetro para garantizar una cocción precisa.

Paso 8: Retirar el pan con mucho cuidado
- Al retirar el pan del horno, se deben usar guantes de cocina o herramientas seguras para evitar quemaduras. El pan caliente se coloca sobre una rejilla para enfriarse. Durante este proceso, el pan continúa cocinándose ligeramente debido al calor residual.

Paso 9: Introducir una nueva charola
- Para continuar horneando, se introduce una nueva charola con más porciones de pan, si es necesario. Este proceso se repite hasta que se haya horneado la cantidad requerida de pan solicitada por el Chef o el Sub Chef.

En resumen, la elaboración de pan en un restaurante es un proceso meticuloso que involucra la temperatura del horno, el manejo de la masa, la fermentación, el encamisado de moldes y la cocción precisa. Cada uno de estos pasos contribuye al sabor, la textura y la calidad final del pan.

REPARTO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF A LOS COCINEROS

11.	Cocinero	<p>El Sub Chef puede solicitarte diversas actividades de limpieza de la Cámara Fría para mantener los estándares de higiene en el restaurante.</p> <p>Paso 1. Planificar la limpieza de la Cámara fría: - El Sub Chef debe establecer el programa de limpieza regular y supervisar su cumplimiento, para la Cámara fría de almacenamiento de alimentos. Esto garantiza que el área se mantenga limpia y segura en todo momento.</p> <p>Paso 2. Asignar tareas a los equipos de cocina: - El Sub Chef debe asignar e informar a su equipo de trabajo las responsabilidades de limpieza a los diferentes equipos de cocina según un horario establecido.</p> <p>Paso 3. lunes y martes: Limpieza por parte de la línea fría: - Durante estos días, el personal de cocina de la línea fría se encargará de limpiar la Cámara. Esto puede incluir la limpieza de</p>
-----	----------	--

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

estantes, la eliminación de alimentos caducados y la desinfección de superficies.

Paso 4. miércoles y jueves: Limpieza por parte de la línea de parrilla:
 - La línea de parrilla asume la responsabilidad de la limpieza de la Cámara en estos días. Deben seguir el mismo proceso de limpieza y desinfección.

Paso 5. viernes y sábado: Limpieza por parte de la línea caliente:
 - Durante el fin de semana, la línea caliente se encargará de limpiar la Cámara. Esto asegura que todos los equipos compartan la carga de trabajo de limpieza.

Paso 6. Domingo: Limpieza conjunta de todo el personal:
 - El domingo es un día en el que todo el personal de la cocina se une para realizar una limpieza más profunda de la Cámara. Esto puede incluir la revisión minuciosa de alimentos, la limpieza de rincones difíciles y la organización general del espacio.

Paso 7. Supervisar y verificar la limpieza:
 - El Sub Chef debe supervisar el cumplimiento de las tareas de limpieza asignadas y asegurarse de que se sigan los estándares de higiene. Deben verificar que la Cámara esté lista para almacenar alimentos de manera segura.

PROCESO DE LAVADO DE CAMARÁ FRÍA Y REFRIGERADORES

12. Cocinero

La limpieza profunda de una cámara fría y refrigeradores en un restaurante es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y mantener los estándares de higiene

Materiales y preparativos:

Paso 1. Antes de comenzar la limpieza los Cocineros debe tener y usar su equipo de protección personal, que incluye guantes de goma, delantal y, en algunos casos, gafas protectoras.

Paso 2. Productos de limpieza: Reúne los productos de limpieza necesarios, que pueden incluir detergente desinfectante, agua caliente, desinfectante apropiado, trapos limpios y esponjas.

Paso 3. Vaciado de la cámara fría/ refrigeradores: Retira todos los alimentos y productos almacenados en la cámara fría. Deja solo los elementos que sean esenciales y que no puedan ser retirados, como las estanterías fijas.

Proceso de limpieza profunda:

Paso 1. Antes de comenzar la limpieza, asegúrate de desconectar la energía eléctrica de la cámara fría/ refrigeradores para garantizar la seguridad.

Paso 2. Limpia cualquier residuo o partículas de alimentos sueltas de las estanterías, las paredes y el suelo de la cámara. Usa un trapo o una esponja húmeda.

Paso 3. Prepara una solución de agua caliente con detergente desinfectante y utiliza un trapo o esponja para limpiar todas las

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

superficies interiores de la cámara fría/ refrigeradores. Asegúrate de llegar a todas las áreas, incluyendo esquinas y rincones. Presta especial atención a las áreas donde se almacenan alimentos.

Paso 4. Después de lavar las superficies, aplica un desinfectante aprobado por las regulaciones de seguridad alimentaria. Asegúrate de seguir las instrucciones del fabricante y dejar que el desinfectante actúe durante el tiempo recomendado.

Paso 5. Retira las estanterías y los racks de la cámara fría/ refrigeradores y límpialos por separado. Asegúrate de eliminar cualquier residuo de alimentos y desinfectarlos antes de volver a colocarlos en su lugar.

Paso 6. Lava y desinfecta el suelo de la cámara fría, asegúrate de llegar a las esquinas y debajo de las estanterías. Evita el estancamiento de agua. Para los refrigeradores, limpia todas las paredes del refrigerador y asegúrate barrer y trapear el agua que se haya derramado.

Paso 7. Antes de volver a almacenar alimentos en la cámara fría/ refrigeradores, verifica que estén en buen estado y dentro de la fecha de caducidad. Organiza los productos de manera que los más antiguos se utilicen primero, rotula los productos que se encuentren sin rotulo o se haya caído.

Paso 8. Una vez que la cámara fría/ refrigeradores estén completamente limpios y organizados, reconecta la energía eléctrica y asegúrate de que la temperatura interna vuelva a los valores necesarios para la conservación de los alimentos.

Paso 9. Mantén en la Bitácora limpieza cámara fría/ refrigeradores GCMG-FOR-MA60 un registro de la fecha y hora de la limpieza profunda de la cámara fría/ refrigeradores, así como de los productos de limpieza utilizados.

Este proceso de limpieza profunda es fundamental para mantener la higiene y la seguridad alimentaria en un restaurante, y debe llevarse a cabo de manera regular de acuerdo con las normativas locales y las mejores prácticas de la industria.

PROCESO ACTIVIDADES EN LA RECEPCIÓN DE UNA COMANDA

13.	Cocinero	<p>La gestión eficiente de comandas en el restaurante es esencial para garantizar que los platillos se preparen y sirvan de manera adecuada. Es responsabilidad del todos los integrantes de la cocina contribuir a la realización de los platillos siempre conservando el estándar de calidad y sabor de María Argentina.</p> <p>Paso 1: Recepción de la comanda por el dispensador de comandas. - El proceso comienza cuando el ticket o comanda se recibe a través del dispensador de comandas, ubicado en la cocina. Este ticket contiene los detalles de los platillos que se deben preparar y servir.</p> <p>Paso 2: El Chef o el Sub Chef canta la comanda por tiempos - El Chef, encargado de coordinar la cocina, anuncia la comanda a los Cocineros siguiendo un orden específico, generalmente por tiempos. Esto significa que se priorizan los platillos que requieren más tiempo</p>
-----	----------	---

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

de preparación para asegurarse de que todos los platillos estén listos al mismo tiempo y se sirvan calientes.

Paso 3: Los Cocineros elaboran los productos de acuerdo al requerimiento.

- Los Cocineros comienzan a preparar los platillos de acuerdo con los requerimientos específicos de la comanda. Esto implica la selección de los ingredientes, la cocción, la sazón y la presentación de los alimentos.

Paso 4: Se emplata el producto

- Una vez que los platillos están cocinados y listos para servir, se procede a emplatar. Esto incluye la disposición de los alimentos en platos o bandejas de manera atractiva y ordenada.

Paso 5: Se pasa al Chef o Sub Chef el producto

- Después de emplatar, los platillos se presentan al Chef, quien es responsable de evaluar la calidad de la preparación y asegurarse de que cumpla con los estándares de María Argentina.

Paso 6: Chef o Sub Chef analiza temperatura, olor, textura y sabor

- El Chef realiza una evaluación completa de cada platillo. Esto incluye comprobar la temperatura para asegurarse de que esté caliente (o frío, según corresponda), evaluar el olor para garantizar que sea fresco y apetitoso, verificar la textura para que sea adecuada y, lo más importante, probar para asegurarse de que cumple con los estándares del restaurante.

Paso 7: A criterio del Chef o Sub Chef se corrige o se aprueba el producto

- Basado en su evaluación, el Chef o Sub Chef puede decidir si los platillos están listos para servir o si requieren ajustes. En caso de que se necesite corrección, se instruyen las modificaciones necesarias para que el platillo cumpla con los estándares de calidad del restaurante.

1. El Chef examina detenidamente cada platillo para evaluar su calidad. Esta evaluación abarca varios aspectos clave, entre ellos:

- **Temperatura:** Se verifica que los platillos estén a la temperatura adecuada para su servicio. Los alimentos calientes deben estar calientes y los fríos, fríos, para garantizar una experiencia culinaria satisfactoria.

- **Olor:** Se comprueba que los platillos tengan un aroma fresco y apetitoso. Cualquier indicio de olor rancio o desagradable podría ser motivo de corrección.

- **Textura:** La textura de los alimentos es importante. Deben estar cocidos a la perfección, ya sea tiernos y jugosos o crujientes, según corresponda a cada platillo.

- **Sabor:** El sabor es el aspecto más crítico. El Chef o Sub Chef prueba una porción del platillo para asegurarse de que cumple con los estándares del restaurante en términos de sazón y sabor.

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

2. Toma de decisiones: Basado en la evaluación, el Chef o Sub Chef toma una decisión sobre si los platillos están listos para ser servidos o si necesitan correcciones. Las posibles decisiones incluyen:

- Aprobación: Si el Chef considera que los platillos cumplen con los estándares de calidad y están listos para ser servidos, los aprueba y autoriza su envío a la mesa del cliente.

- Corrección: Si se identifican deficiencias en los platillos, el Chef o el Sub Chef instruye al equipo de cocina sobre las correcciones necesarias. Esto podría incluir ajustes en la sazón, una recocción breve o cualquier otra modificación que sea necesaria para alcanzar la calidad deseada.

3. Comunicación efectiva: La comunicación entre el Sub Chef y el equipo de cocina es esencial en este punto. El Chef debe transmitir claramente cualquier ajuste que deba realizarse en los platillos para garantizar que se sigan los estándares del restaurante.

4. Coordinación con el personal de servicio: Una vez que el Chef ha aprobado los platillos, se coordinará con el Asesores Gastronómicos, Runner o Capitán de Unidad para que recojan los platillos y los entreguen a los invitados en las mesas correspondientes.

Paso 8: Cuando es aprobado el platillo se pasa a la barra y se lo lleva el Asesores Gastronómicos, Runner o Capitán de Unidad

Es importante destacar que la gestión de comandas se realiza de manera coordinada para garantizar que los platillos se sirvan al mismo tiempo y cumplan con los estándares de calidad del restaurante. La priorización de los primeros tiempos es fundamental para evitar que algunos clientes reciban sus platillos antes que otros, lo que contribuye a una experiencia de comedor más satisfactoria.

PROCESO ACTIVIDADES DE CIERRE

14. Cocinero

El Sub Chef organiza las actividades de cierre y te pedirá realizarlas para garantizar la continuidad de las operaciones y verificar que la limpieza y orden continúe en la Cocina a su cargo:

El cierre del día en el restaurante es una parte fundamental de la operación, ya que garantiza que la cocina esté lista para el próximo día de trabajo y que se mantenga un alto estándar de higiene y organización.

Paso 1: Revisar los requerimientos de insumos
 - El Cocinero de cierre comienza por preguntar a las diferentes áreas de la cocina cuáles son los requerimientos de insumos para el siguiente día. Esto incluye identificar los productos que faltan o que se están agotando y que son esenciales para la continuidad del negocio.

Paso 2: Informar al Sub Chef o Chef de los productos faltantes
 - Una vez identificados los productos faltantes, se comunica esta información al Chef o al encargado de la cocina para que se tomen las medidas necesarias, como hacer pedidos al área de Almacén o ajustar el menú de CP del día siguiente.

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 3: Almacenar proteínas en la cámara fría
 - Las proteínas que no se utilizarán durante el cierre se almacenan en la cámara fría, asegurando que se mantengan a la temperatura adecuada para no comprometer su calidad y seguridad alimentaria.

Paso 4: Limpieza del área
 - Se inicia la limpieza del área de trabajo. Esto implica desinfectar las superficies, equipos y utensilios de cocina para garantizar la higiene.

Paso 5: Regresar utensilios a su lugar
 - Los utensilios de cocina, como tablas de picar, cucharones y cucharas, se lavan y se devuelven a su lugar designado. El orden en la cocina es esencial para la eficiencia y la seguridad.

Paso 6: Lavar y almacenar las mamilas y aderezos
 - Las mamilas y los aderezos, como vinagretas, se lavan y se almacenan adecuadamente en el refrigerador. Si alguno de los aderezos está en mal estado, se desechan siguiendo las normas de seguridad alimentaria.

Paso 7: Limpieza de vidrios de la cocina
 - Se procede a la limpieza de los vidrios de la cocina, tanto por dentro como por fuera, para mantener un entorno limpio y agradable.

Paso 8: Acomodar y ordenar la cocina según etiquetas
 - Los ingredientes y utensilios en la cocina se organizan y etiquetan de acuerdo a sus especificaciones. Esto facilita la identificación y el acceso rápido a los elementos necesarios durante la preparación de los platillos.

Paso 9: Limpieza del piso
 - El piso de la cocina se lava y se frota con una solución de jabón, agua y cloro para desinfectarlo. Luego se enjuaga, se seca y se trapea para asegurarse de que esté limpio y seguro.

Limpieza del piso medidas de seguridad.

La limpieza del piso y paredes en la cocina es una parte fundamental del cierre del día en el restaurante. Asegurar que esta tarea se realice de manera segura es esencial para prevenir accidentes y mantener un ambiente de trabajo limpio.

a) Lavado inicial:
 -Antes de trapear el piso, se comienza por lavarlo utilizando una solución de agua y jabón. El jabón descompone la grasa y la suciedad, facilitando la posterior limpieza con la trapeadora.

b). Frotado con escoba o cepillo:
 -En áreas con manchas difíciles o acumulación de suciedad, se utiliza un cepillo para frotar la superficie. Esto ayuda a eliminar la suciedad incrustada. Al hacerlo, es importante utilizar guantes de goma para proteger las manos.

c). Solución de cloro:
 -Después del lavado y el frotado, se aplica una solución de cloro diluido. El cloro es un desinfectante eficaz que mata las bacterias y los

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

gérmenes. Para garantizar la seguridad, se debe diluir correctamente el cloro y usar guantes de protección al manipularlo.

d). Enjuague:
-Tras la aplicación de la solución de cloro, se enjuaga el piso con agua limpia para eliminar cualquier residuo de jabón o cloro. Se utiliza una cubeta limpia con agua para el enjuague.

e). Secado:
-Después del enjuague, se seca el piso utilizando un trapeador. Esto evita resbalones y caídas. Además, es importante señalar el área que se está secando para alertar a otros miembros del personal de cocina sobre el piso húmedo.

f). Recogida de utensilios de limpieza: Los trapos, trapeadores, escobas y cubetas de limpieza se recogen, lavan y desinfectan antes de guardarlos para su próximo uso.

g). Almacenamiento seguro:
-Los productos químicos, como el cloro, se almacenan de manera segura. Además, se deben seguir las instrucciones del fabricante en cuanto al almacenamiento de productos químicos.

h). Calzado adecuado: El personal de cocina debe usar calzado antideslizante para reducir el riesgo de resbalones al caminar sobre el piso húmedo durante la limpieza.

i). Equipo de protección personal (EPP): Es importante que el personal de limpieza utilice el equipo de protección personal adecuado, como guantes de goma, al manipular productos químicos de limpieza. Esto ayuda a prevenir cualquier contacto directo con sustancias químicas que puedan ser irritantes o dañinas.

j). Señalización: Durante la limpieza, se deben colocar conos, carteles o cintas de señalización para advertir a los demás miembros del personal y a los clientes sobre el área de limpieza. Esto evita que alguien accidentalmente ingrese a una zona recién limpiada.

La seguridad durante la limpieza del piso en la cocina es esencial para prevenir accidentes y lesiones. Al seguir medidas de seguridad adecuadas y utilizar el equipo de protección personal, se garantiza que el proceso de limpieza se realice de manera efectiva y segura, contribuyendo a un ambiente de trabajo limpio y libre de riesgos para el personal del restaurante.

Paso 10: Recogida de basura
- Se recoge la basura de la cocina y se cierra la bolsa de manera segura. La bolsa de basura se transporta en un diablito al contenedor de basura.

Paso 11: Guardar utensilios de limpieza en el baño de colaboradores**
- Los utensilios de limpieza utilizados en la cocina se almacenan en un lugar designado, que generalmente es el baño de colaboradores. Estos utensilios son exclusivos para la cocina y no se comparten con otras áreas.

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Paso 12: Informar al Sub Chef y al Capitán de la Unidad.
- El Cocinero informa al Sub Chef y al Capitán de Unidad para realizar una revisión final de varios aspectos, incluyendo la limpieza, el estado de los refrigeradores, la organización y otros criterios de calidad.

Paso 13: Autorización para la salida
- Si todos los aspectos revisados cumplen con los estándares del restaurante y se considera que la cocina está lista para el próximo día de trabajo, el Capitán de Unidad autoriza la salida del personal de cocina.

PROCESO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA PROFUNDA CADA 3ER DÍA

15.	Cocinero	<p>El Sub Chef organizará las actividades de limpieza profunda que deben de llevarse a cabo cada 3er día en el restaurante y te informa las tareas de limpieza que te corresponden.</p> <p>Limpieza de refrigeradores: Paso 1. Se prepara una solución de agua, jabón y cloro, garantizando una mezcla adecuada para la desinfección.</p> <p>Paso 2. Los refrigeradores se lavan meticulosamente, tanto por dentro como por fuera, utilizando la solución preparada.</p> <p>Paso 3. Antes de comenzar el lavado, se retiran todos los productos del interior del refrigerador, trasladándolos a la cámara fría para mantenerlos a la temperatura adecuada mientras se realiza la limpieza.</p> <p>Paso 4. Se procede al lavado minucioso de las paredes interiores y exteriores del refrigerador.</p> <p>Paso 5. Si es necesario, se mueve el refrigerador para acceder a áreas de difícil alcance y, posteriormente, se acomoda nuevamente en su ubicación original.</p> <p>Limpieza de vidrios: Paso 1. Se prepara una solución de agua y jabón específica para la limpieza de vidrios, asegurándose de que esté bien mezclada.</p> <p>Paso 2. Se procede a limpiar todos los vidrios de la cocina, tanto por dentro como por fuera, utilizando la solución preparada. Esto incluye las ventanas, las puertas de los refrigeradores y cualquier otro vidrio presente en la zona de trabajo.</p> <p>Limpieza del Horno: Paso 1. Se solicitan las pastillas de lavado de horno al Almacén con anticipación para asegurar su disponibilidad.</p> <p>Paso 2. El horno se programa para un ciclo de lavado, siguiendo las instrucciones del fabricante y utilizando las pastillas de lavado proporcionadas.</p> <p>Paso 3. Mientras el horno está en proceso de lavado, se deja el gas abierto y se notifica al Capitán de Unidad o al responsable correspondiente para garantizar la seguridad.</p>
-----	----------	---

 PROCEDIMIENTO COCINERO		
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 4. Al día siguiente, se procede a realizar la limpieza exterior del horno, asegurándose de que esté en condiciones óptimas para su uso.

Limpieza de la Cámara Fría

Paso 1. Se comienza por vaciar los productos de los anaqueles, reduciendo al mínimo el contenido de la cámara fría para facilitar la limpieza.

Paso 2. Se lleva a cabo el lavado de las paredes, el piso y los anaqueles de la cámara fría, utilizando soluciones de limpieza adecuadas.

Paso 3. Se realiza un cambio de cambros o recipientes de almacenamiento si es necesario.

Paso 4. El exterior de la cámara fría se lava, se frota y se enjuaga para mantenerlo en óptimas condiciones higiénicas.

Limpieza General:

Paso 1 Se realiza una limpieza integral de la cocina, que abarca las mesas de trabajo, el piso, los trastes, todas las tablas de corte, comales, sartenetas, campana y filtros. Estas superficies y utensilios se lavan y desinfectan meticulosamente para garantizar un entorno de trabajo limpio y seguro.

La ejecución meticulosa de estos procesos bajo la supervisión del Sub Chef es esencial para mantener la calidad de los alimentos, garantizar la seguridad alimentaria y preservar la higiene en la cocina del restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES DE INVENTARIO

16. Cocinero

La gestión adecuada de inventarios es una tarea esencial en la operación del restaurante y forma parte de las responsabilidades clave que nos corresponde como Cocinero.

Inventario de producciones y proteínas los días domingos:

Paso 1. Preparación previa:

Antes de comenzar con el proceso de inventario, es fundamental contar con los elementos necesarios, como hojas de registro, lápices, calculadoras y dispositivos de comunicación para coordinar con otros miembros del equipo.

- Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61
- Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62

Paso 2. Coordinación del equipo:

El Sub Chef organiza las actividades y horarios de su equipo de cocina para programar el inventario de producciones y proteínas. Esto implica asegurarse de que el personal esté disponible y asista al inventario, el Sub Chef en conjunto con el Chef designa las tareas específicas a cada uno de los miembros del equipo.

Paso 3. Recopilación de datos:

Se inicia el proceso de inventario revisando las producciones preparadas y las existencias de proteínas en la cocina. Esto incluye anotar los ingredientes utilizados y sus cantidades, así como la cantidad de proteínas almacenadas.

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 4. Registro detallado:

Cada elemento se registra de manera detallada en las hojas de registro de inventario, incluyendo nombres de los ingredientes, unidades de medida, cantidades exactas y cualquier otra información relevante.

- Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61

Paso 5. Revisión de fechas de caducidad:

Durante el proceso de inventario, se verifica la fecha de caducidad de los ingredientes y proteínas para evitar el desperdicio de alimentos y garantizar la calidad de los productos.

Paso 6. Cálculos y análisis:

Una vez completado el conteo de inventario, se realizan cálculos para determinar las existencias actuales, las cantidades utilizadas durante la semana y las necesidades de reposición, se informa al Chef y Gerente de la Unidad.

Paso 7. Comunicación con el Departamento de Compras:

Con base en los datos recopilados, el Sub Chef con el visto bueno del Chef se comunica con el departamento de compras para solicitar la reposición de ingredientes y proteínas que estén por debajo de los niveles necesarios.

Paso 8. Documentación de resultados:

Se archivan los registros de inventario, asegurando que estén disponibles para futuras referencias y auditorías.

Inventario mensual de trastes:

Paso 1. Planificación mensual:

El Sub Chef programa una revisión mensual de los trastes utilizados en la cocina, estableciendo una fecha específica para llevar a cabo esta tarea.

Paso 2. Equipo y herramientas:

Se prepara el equipo necesario, como listas de verificación, etiquetas identificativas y personal para realizar la revisión de trastes.

- Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62

Paso 3. Examen de los trastes:

El equipo se dedica a examinar los trastes utilizados en la cocina, inspeccionando su estado de limpieza, integridad y funcionalidad.

Paso 4. Clasificación y etiquetado:

- Los trastes se clasifican en función de su estado. Los que requieran limpieza o mantenimiento se etiquetan para su posterior atención.

Paso 5 Paso. Comunicación con el departamento de compras:

-Si se identifican trastes que necesitan reparación o reemplazo, el Sub Chef con el visto bueno del Chef se comunica con el departamento de comparas para tomar las medidas adecuadas.

Paso 6. Documentación y reportes:

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Se genera un informe que detalla el estado de los trastes, cualquier reparación necesaria y las recomendaciones para su mantenimiento o reposición, se informa al Chef y Gerente de la Unidad

Paso 7. Almacenamiento y reubicación:

-Los trastes que requieran limpieza o mantenimiento se almacenan en una ubicación designada y se programan para su limpieza o reparación.

La realización de inventarios de producciones, proteínas y trastes es fundamental para mantener un control eficiente de los recursos en la cocina del restaurante, garantizando la disponibilidad de ingredientes frescos, utensilios en buen estado y una operación eficaz en todo momento.

PROCESO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DE LA LINEA CALIENTE

17. Cocinero

La tarea de limpieza de un Cocinero asignado a la línea caliente es fundamental para garantizar que los platillos se preparen de manera eficiente y siguiendo los estándares de higiene y calidad

Paso 1: Lavar la estufa, plancha y freidora

- La primera tarea es la limpieza de los equipos principales de cocción, como la estufa, la plancha y la freidora. Esto asegura que los equipos estén en óptimas condiciones para preparar los platillos del día.

Paso 2: Limpieza de la parrilla

- La parrilla, también se limpia a fondo. Se retiran residuos de alimentos y se raspa la parrilla para eliminar cualquier acumulación de grasa o restos de comida.

Paso 3: Limpieza del Grill

- El Grill, si es un equipo adicional en la línea caliente, se somete a una limpieza minuciosa. Las parrillas y las superficies se limpian para eliminar cualquier residuo de alimentos y grasa que pueda afectar la calidad de la cocción.

Paso 4: Apagar el horno

- Si se utiliza un horno en la línea caliente, se apaga una vez que se ha terminado la cocción de los platillos programados. Esto es importante para ahorrar energía y evitar accidentes.

Paso 5: Realizar el arrastre para verificar el inventario de proteínas.

- Se lleva a cabo un proceso de "arrastre" para evaluar el inventario de proteínas. Esto implica verificar cuánta proteína se vendió durante el servicio y cuánta proteína queda en el inventario. También se identifica cualquier necesidad de reposición de proteínas.

El "arrastre" es una actividad crítica en la operación de la cocina de un restaurante, especialmente en la línea caliente donde se preparan proteínas como carnes, aves, pescados y mariscos. Esta etapa implica evaluar el inventario de proteínas al final del día para conocer cuánto se ha vendido, cuánto queda en existencia y si es necesario realizar pedidos para reponer lo que se ha agotado.

a) Conteo de proteínas vendidas:

El Cocinero de cierre o parrillero encargado de la línea caliente realiza un conteo de todas las proteínas que se han vendido durante el

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

servicio. Esto se hace consultando los registros de ventas o comandas y verificando las cantidades de cada proteína que se ha preparado y servido.

b) Inventario restante: Se verifica el inventario actual de proteínas en la cocina. Esto incluye revisar el refrigerador y los almacenes para saber cuánta carne, pollo, pescado, etc., queda en existencia.

c) Comparación de inventario: Se compara el inventario restante con las ventas realizadas durante el servicio. Este análisis permite determinar si hay una discrepancia entre lo que se vendió y lo que queda en existencia.

d) Revisión de desperdicio: Se revisan los desperdicio o productos desechados para asegurarse de que las proteínas no hayan sido descartadas de manera innecesaria o accidental.

e) Identificación de necesidades de reposición: Con base en el conteo de ventas y el inventario restante, se identifican las proteínas que se necesitan reponer. Esto garantiza que siempre haya suficientes ingredientes disponibles para preparar los platillos en el menú.

f) Formato de requisición: Las proteínas que se requieren reponer se registran en un formato de requisición, que suele incluir detalles como la cantidad necesaria, el tipo de proteína, y la fecha de entrega deseada. Este documento se utiliza para solicitar al departamento de Almacén que realice los pedidos correspondientes.

g) Comunicación con el Almacén: El Cocinero de cierre, Parrillero o Sub Chef llena el formato de requisición y coordinar la reposición de las proteínas necesarias con el área de Almacén.

h) Control de costos: La realización del arrastre no solo contribuye a mantener un inventario adecuado, sino que también es importante para el control de costos. Permite identificar y reducir el desperdicio, evitando la sobrecompra o el agotamiento de productos esenciales.

i) Calidad y frescura: Además de gestionar el inventario, el arrastre es crucial para garantizar la calidad y frescura de las proteínas que se sirven a los clientes. Permite mantener un flujo de ingredientes frescos y asegura que las proteínas estén en óptimas condiciones.

Paso 6: Completar un formato de requisición y entregarlo al Almacén.
 - Con base en el proceso de arrastre, se completa un formato de requisición que detalla las proteínas faltantes. Este formato se entrega al departamento de Almacén para que se puedan hacer los pedidos necesarios y asegurar un suministro adecuado.

Paso 7: Lavar las paredes con jabón y enjuagar con agua
 - Se procede a la limpieza de las paredes cercanas a la línea caliente. Esto es importante para mantener un ambiente de trabajo limpio y ordenado, y para garantizar que no haya acumulación de grasa u otros residuos en las superficies.

a) Antes de comenzar la limpieza de las paredes, el Cocinero debe asegurarse de contar con los siguientes elementos de seguridad:

	PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

- Equipo de protección personal (EPP):

Se deben usar guantes de goma para proteger las manos de cualquier sustancia química o agua caliente que se utilice en el proceso de limpieza.

b) Limpieza con jabón: Para limpiar las paredes, se prepara una solución de agua y jabón adecuada para eliminar la grasa, los residuos de alimentos y otras impurezas. Se aplica el jabón en un paño o esponja y se frota la superficie de la pared. Es importante trabajar en secciones pequeñas a la vez para asegurarse de que se limpie de manera efectiva.

c) Seguridad con escaleras: Si se necesita alcanzar áreas más altas de las paredes, como salpicaduras cerca de la campana extractora, es fundamental utilizar escaleras seguras y estables. Se deben seguir las normas de seguridad al usar escaleras, lo que incluye colocarlas sobre una superficie plana y asegurarse de que estén en buen estado.

d) Enjuague con agua: Después de limpiar con jabón, se enjuagan las paredes con agua limpia para eliminar cualquier residuo de jabón y suciedad. Asegurarse de que el agua no gotee sobre áreas eléctricas o equipos, ya que esto podría ser peligroso.

e) Secado: Una vez que las paredes se han enjuagado, se secan con un paño limpio o una esponja seca. Es importante evitar dejar áreas húmedas, ya que esto podría causar deslizamientos y caídas.

f) Eliminación segura de desechos: Cualquier material de limpieza desechable, como paños o esponjas, debe eliminarse de manera adecuada en bolsas de basura designadas. Asegurarse de que no queden residuos en el área de trabajo.

g) Lavado de manos: Después de la limpieza, el Cocinero debe lavarse las manos minuciosamente con agua y jabón para eliminar cualquier residuo de productos químicos o suciedad. El lavado de manos es esencial para mantener la higiene personal y evitar la contaminación cruzada de alimentos.

La limpieza de las paredes en la cocina no solo contribuye a un ambiente limpio y ordenado, sino que también es esencial para cumplir con los estándares de seguridad e higiene en la preparación de alimentos. El cumplimiento de las medidas de seguridad durante este proceso es crucial para prevenir lesiones o accidentes en la cocina.

Paso 8: Utilizar un jalador para eliminar el agua residual
 - Después de la limpieza, se utiliza un jalador para recoger cualquier agua residual, dirigirla hacia las coladeras y trapear toda la cocina. Esto evita que haya charcos de agua en el suelo, lo que podría representar un riesgo de resbalones y caídas.

La línea caliente de la cocina es un área crítica en la preparación de alimentos en un restaurante, y estas actividades son esenciales para garantizar la higiene, la eficiencia y la calidad en la producción de platillos. El Cocinero en la línea caliente juega un papel clave en

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

mantener un ambiente limpio y seguro, y en asegurar que se cuente con suficientes ingredientes para atender a los clientes.

DESARROLLO DE COMPETENCIAS TÉCNICAS COCINERO

18. Cocinero

El Cocinero en María Argentina desempeña un papel crucial en la operación y la creación de experiencias culinarias excepcionales. Para llevar a cabo estas responsabilidades, debe contar con una serie de conocimientos y competencias técnicas, los siguientes conocimientos son fundamentales para que un Cocinero desempeñe su función de manera efectiva y segura, garantizando la calidad de los alimentos y la satisfacción de los comensales, las competencias técnicas son:

Capacidad para crear experiencias culinarias:

Un Cocinero debe ser creativo y estar en constante búsqueda de nuevas ideas para crear experiencias culinarias excepcionales. Debe poseer un profundo conocimiento de técnicas culinarias, ingredientes, sabores y presentación de platos. Además, debe tener la capacidad de innovar y diseñar menús que satisfagan las expectativas de los comensales.

Conocimiento de las normativas de higiene y etiquetado:

Un Cocinero debe estar al tanto de las normativas locales e internacionales relacionadas con la higiene y el etiquetado de alimentos. Esto incluye un profundo conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009, que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos. Además, debe estar familiarizado con la NOM-051, que regula el sistema de etiquetado de productos preenvasados.

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):

El Cocinero debe comprender y aplicar el sistema HACCP, que es esencial para garantizar la seguridad de los alimentos. Esto incluye la identificación de peligros alimentarios, la determinación de puntos críticos de control y la implementación de medidas para prevenir riesgos alimentarios.

Inocuidad y alérgenos:

El Cocinero debe tener un profundo conocimiento de la inocuidad alimentaria y saber cómo prevenir la contaminación cruzada y las reacciones alérgicas. Debe ser capaz de identificar alérgenos comunes en los alimentos y estar preparado para ofrecer alternativas seguras a los comensales con alergias alimentarias.

Conocimientos de la etiqueta propia del restaurante:

El restaurante tiene su propia identidad y estilo culinario (fusión de gastronomía Argentina y Mexicana). El Cocinero debe conocer a fondo la etiqueta y la filosofía de María Argentina, incluyendo los platillos más populares y las especialidades. Esto es esencial para mantener la coherencia en la oferta de alimentos y proporcionar una experiencia distintiva a los clientes.

Para ello te invito a conocer nuestro menú en la siguiente liga:

<https://www.mariaargentina.com/alimentos>

Conocimiento de las Normativas de Salud y Seguridad:

El Cocinero debe estar al tanto de las normativas de salud y seguridad que se aplican en la cocina y el restaurante en general. Esto

		PROCEDIMIENTO COCINERO	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

incluye el manejo seguro de equipos, la prevención de accidentes, la capacitación del personal en seguridad alimentaria y las medidas de emergencia en caso de incendios o evacuaciones.

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.
- 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.