

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

GCMG-FOR-MA59

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

**Control de Cambios**

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

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

GCMG-FOR-MA59

## 1. Objetivo.

- 1.1. Establecer los procedimientos del Parrillero, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.
- 1.2. Establecer las responsabilidades específicas que tiene un Parrillero 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 Parrilleros 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 Jefe de Parrilla, vigilar el cumplimiento de las actividades del Parrillero, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.

**3.2** Es responsabilidad de todos del Parrilleros 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** Inspeccionar y verificar la calidad de las carnes, aves, pescados y otros ingredientes que se utilizarán en la parrilla, marinar o condimentar las proteínas según las recetas o especificaciones del Chef y concepto del restaurante María Argentina, preparar salsas, adobos o marinadas que se utilizarán en la parrilla.

**3.5** Encender y calentar la parrilla a la temperatura adecuada según el tipo de proteína y la técnica de cocción requerida, colocar las proteínas en la parrilla y controlar su cocción, girándolas o moviéndolas según sea necesario para lograr la textura y el punto de cocción deseados, aplicar aceite o mantequilla para evitar que las proteínas se peguen a la parrilla y agregar sabor, mantener la parrilla limpia, eliminando los residuos de alimentos y grasa para prevenir incendios y mantener un ambiente seguro.

**3.6** Evaluar visualmente o utilizando termómetros la temperatura interna de las proteínas para garantizar que estén cocidas según las normas de seguridad alimentaria y las preferencias del invitado, comunicarse con el Chef o Sub Chef para coordinar los tiempos de cocción y garantizar que los platos se sirvan en el momento adecuado.

**3.7** Preparar y presentar las proteínas en los platos, agregando guarniciones y salsas de acuerdo con las especificaciones de la receta en María Argentina, asegurarse de que los platos se sirvan de manera atractiva y un alto estándar en su presentación.

**3.8** Mantener la parrilla y el área de trabajo limpios en todo momento, siguiendo los procedimientos de higiene y seguridad del restaurante, limpiar y mantener los utensilios de parrilla, como cepillos y espátulas, en buen estado, participar en la limpieza general de la cocina al final del turno, cada 3er día y la limpieza profunda los días domingo, incluyendo la parrilla y los equipos relacionados.

**3.9** Trabajar en estrecha colaboración con el Chef y el resto del equipo de cocina para garantizar una operación suave y eficiente, comunicarse de manera efectiva con los cocineros y personal de servicio (Asesores Gastronómicos, Runner o Capitanes de Unidad), para coordinar los tiempos de preparación y entrega de los platos.

**3.10** Mantenerse actualizado sobre las normas de seguridad alimentaria y garantizar que se sigan en todo momento, evitar la contaminación cruzada y asegurarse de que las proteínas se almacenen, manipulen y cocinen de manera segura.

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

GCMG-FOR-MA59

**3.11** Ayudar en el seguimiento de las existencias de ingredientes utilizados en la parrilla y notificar al Chef, Sub Chef y Jefe de Parrilla sobre la necesidad de reposición.

**3.12** Ser capaz de adaptarse a las necesidades del restaurante y, en algunos casos en coordinación con el Jefe de Parrilla y Chef, proponer nuevas ideas y platillos para el menú de parrilla.

**3.13** Interactuar con los clientes si es necesario y responder a las preguntas sobre los platos de parrilla, ingredientes o recomendaciones.

**3.14** El Parrillero es responsable de seleccionar, preparar y mantener el suministro de combustible. Esto incluye encender el carbón y el horno y controlar el fuego para mantener la temperatura de la parrilla y los hornos de manera constante y adecuada.

**3.15** El Parrillero es responsable de sazonar las proteínas, deben tener conocimiento de las mezclas de condimentos y marinadas que realzan los sabores y aportan la firma de la casa a los platillos de la parrilla.

**3.16** Los Parrilleros pueden ser responsables de la construcción de platos complejos que incluyen múltiples elementos cocinados a la parrilla. Esto implica combinar proteínas con guarniciones y salsas de manera artística, logrando presentaciones atractivas y equilibrio de sabores.

**3.17** Los Parrilleros deben ser conscientes de los costos de los ingredientes y minimizar el desperdicio. Esto incluye utilizar las proteínas de manera eficiente y mantener registros de las cantidades utilizadas para controlar el inventario.

**3.18** Un Parrillero debe ser un apasionado por la calidad. Esto implica probar regularmente los platillos para asegurarse de que cumplan con los estándares de sabor, textura y presentación. Si se detecta algún problema, debe ser capaz de realizar ajustes de inmediato.

**3.19** La seguridad alimentaria es una prioridad absoluta. Los parrilleros deben seguir estrictamente las pautas de seguridad alimentaria, incluyendo el almacenamiento adecuado de ingredientes, la prevención de contaminación cruzada y el control de la temperatura de cocción.

**3.20** María Argentina puede ser un entorno de alta presión, especialmente durante las horas pico. Los Parrilleros deben mantener la calma y el enfoque en todo momento, asegurándose de que los platos se preparen de manera consistente y oportuna.

**3.21** Los Parrilleros deben comunicarse eficazmente con el Chef, otros miembros del equipo de cocina y el personal de servicio. La comunicación clara y precisa es esencial para la coordinación y el éxito del servicio.

**3.22** La higiene personal es fundamental. Los parrilleros deben mantener un alto nivel de limpieza, incluyendo el uso de uniformes limpios, redes o gorros para el cabello y guantes cuando sea 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

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

GCMG-FOR-MA59

## 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 Jefe de parrilla:** Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos al carbón, cuidando los procesos y apego a recetas de María Argentina, proporcionando siempre un servicio de calidad e higiénico.

**5.5 Parrillero:** Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos al carbón, apegados a los lineamientos y recetas de María Argentina, proporcionando siempre un servicio de calidad e higiénico.

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

**5.7 Competencia:** Habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes.

**5.8 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.

**5.9 Supervisor de personal:** El Jefe de Parrilla actúa como supervisor de todo el personal asignado a la Parrilla.

**5.10 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.

**5.11 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.

**5.12 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.

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

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

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

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

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

GCMG-FOR-MA59

## 6. Materiales y Equipo.

Un Parrillero 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 Parrilleros deberán usar pantalones negros, 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, 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 uso de gorro o cofia y cubreboca en la parrilla 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, aderezos o salsas durante su elaboración (nota la cuchará una vez utilizada se debe lavar).

**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 Parrillero 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 Parrillero para el desempeño correcto de sus funciones debe manejar equipos especializados como hornos, parrillas, sartenes, charolas y otros utensilios de cocina específicos.

## 7. Desarrollo.

La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área de parrilla, 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.
- 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)

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

GCMG-FOR-MA59

La higiene personal es de suma importancia para el puesto de Parrillero, 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 Jefe de Parrilla, 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.

<b>ACT. RESPONSABLE</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>AL LLEGAR A TRABAJAR</b>		
1.	Parrillero	Al ingresar al restaurante acudir al baño (de colaboradores) para colocarse el uniforme el cual debe estar limpio y completo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filipina</li> <li>• Pantalón negro</li> <li>• Mandil</li> <li>• Zapatos</li> <li>• Gorro</li> <li>• Utensilios personales de trabajo cuchara tenedor, plumón y lapicero</li> </ul>
2.	Parrillero	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Parrillero	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.

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

GCMG-FOR-MA59

4.	Parrillero	<p>Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Abre la llave y mojar las manos y ante brazo cierra la llave.</li> <li>Tomar jabón y tallar de 15 a 20 segundos.</li> <li>Tallar el ante brazo, muñeca, palmas-dorso, entre los dedos, nudillos.</li> <li>Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.</li> <li>Abre la llave de agua y enjuaga el jabón.</li> <li>Tomar un trozo de papel toalla y con el cerrar la llave.</li> <li>Seca tus manos con una toalla de papel.</li> <li>Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.</li> </ol> <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>
<b>PROCESO DE ACTIVIDADES PARA LA ELABORACIÓN DE LAS GUARNICIONES</b>		
5.	Parrillero	<p>Dentro de las actividades de un Parrillero esta la elaboración de guarniciones para complementar los platos principales y realzar la experiencia culinaria de los invitados en María Argentina.</p> <p><b>Paso 1: Preparación de cebolla y pimiento baby.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar cebollas frescas y pimientos baby de alta calidad.</li> <li>- Lavar cuidadosamente las cebollas y los pimientos baby para eliminar cualquier suciedad o residuos.</li> <li>- Pelar y cortar las cebollas en gajos o trozos de tamaño adecuado para la guarnición.</li> <li>- Colocar las cebollas en una charola y rociarlas con aceite para prepararlas para la cocción.</li> </ul> <p><b>Paso 2: Cocción en horno rational</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Precalentar el horno Rational a 150°C para garantizar una cocción uniforme y controlada.</li> <li>- Colocar las cebollas en la charola en el horno precalentado a la temperatura especificada (28 minutos a 150°C).</li> <li>- Mientras se cocinan las cebollas, lavar y preparar los pimientos baby.</li> <li>- Retirar las semillas de los pimientos morrones y cortarlos en triángulos para su posterior cocción.</li> </ul>

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

GCMG-FOR-MA59

- Controlar el tiempo de cocción para las cebollas y asegurarse de que estén tiernas y caramelizadas.
- Retirar las cebollas del horno cuando estén listas y mantenerlas calientes para su posterior uso.
- Colocar los pimientos en el horno a la misma temperatura durante el tiempo adecuado (15 minutos) para asarlos y realzar su sabor.

**Paso 3: Preparación de otros ingredientes**

- Cortar los jitomates en gajos o rebanadas, asegurándose de que estén listos para su uso en las guarniciones.
- Cortar las calabazas en fajitas o trozos del tamaño adecuado para la guarnición.
- Partir los champiñones a la mitad o en porciones adecuadas, listos para la cocción.
- Preparar los espárragos, asegurándose de que estén limpios y listos para su uso. Pueden mantenerse en el refrigerador hasta que sea el momento de cocinarlos.

**Nota adicional:**

- Durante todo el proceso, es esencial que el parrillero mantenga altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo el lavado constante de manos y utensilios, y la prevención de la contaminación cruzada.
- La cocción en el horno Rational permite un control preciso de la temperatura y el tiempo de cocción, lo que garantiza que las cebollas y los pimientos baby se cocinen a la perfección y adquieran un sabor delicioso.

Las guarniciones bien preparadas y presentadas por el Parrillero son esenciales para realzar los platos principales y satisfacer las expectativas de los clientes en el restaurante.

Un Parrillero con experiencia desempeña un papel clave en la creación de guarniciones deliciosas y atractivas que complementan la oferta del menú y contribuyen a una experiencia culinaria memorable.

**PROCESO DE ACTIVIDADES PARA ENCENDER LA PARRILLA**

6.	Parrillero	<p>El proceso de encendido de la parrilla es una tarea fundamental para un Parrillero, ya que garantiza que la parrilla alcance la temperatura adecuada y esté lista para cocinar los alimentos.</p> <p><b>Paso 1: Preparación temprana de la parrilla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Parrillero de abre, se asegura que la parrilla esté en condiciones de ser utilizada.</li> <li>- Verifica que la parrilla esté limpia y libre de residuos de cocciones anteriores, lo que contribuirá a una cocción más higiénica y efectiva.</li> </ul> <p><b>Paso 2: Planificación del encendido</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A las 11:00 am, el Parrillero comienza a preparar la parrilla para que esté a la temperatura deseada al mediodía, cuando se inicie el servicio.</li> <li>- El Parrillero calcula la cantidad de carbón necesario para alcanzar la temperatura adecuada y garantizar un suministro constante de calor durante el servicio.</li> </ul>
----	------------	--

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

GCMG-FOR-MA59

**Paso 3: Colocación de los carbones iniciales**

- Se seleccionan entre 8 y 10 carbones de calidad y se colocan en el centro de la parrilla en forma de una pirámide. Esta disposición facilita la propagación del fuego de manera uniforme.
- Debajo de los carbones iniciales, el Parrillero coloca un poco de cartón previamente empapado en aceite vegetal. Esto servirá como material de encendido.

**Paso 4: Encendido cuidadoso**

- Con precaución y utilizando un encendedor adecuado, el Parrillero enciende el cartón empapado en aceite. El cartón encendido actuará como una fuente de calor inicial que prende los carbones.
- A medida que el cartón arde, se genera calor que se transmite a los carbones, lo que inicia el proceso de encendido.

**Paso 5: Adición de más carbones**

- A medida que los carbones iniciales comienzan a arder y a producir brasas, el parrillero se prepara para añadir más carbón a la parrilla.
- A las 12:00 horas, se agregan aproximadamente 2 kilos de carbón para mantener la temperatura constante y el suministro de calor necesario durante el servicio.

**Paso 6: Control de la temperatura**

- A medida que el carbón adicional se enciende y se convierte en brasas, el Parrillero controla la temperatura de la parrilla.
- Ajusta la altura de la parrilla o la cantidad de brasas utilizadas para lograr la temperatura requerida según el tipo de alimentos a cocinar.

**Nota adicional:**

- Durante todo el proceso de encendido, el Parrillero debe seguir estrictamente las normas de seguridad, utilizando equipo de protección personal, como guantes resistentes al calor, y manejando el fuego y el carbón con cuidado para evitar lesiones.

El proceso de encendido de la parrilla es esencial para preparar la estación de parrilla y garantizar un servicio de calidad en el restaurante. Un Parrillero experimentado sabe cómo controlar el fuego y mantener una temperatura constante, lo que es crucial para lograr platos a la parrilla perfectamente cocidos y sabrosos.

**PROCESO DE ACTIVIDADES PARA MONTAR LA VACA**

7.	Parrillero	<p>El montado de la vaca es una actividad crucial realizada por un Parrillero en el restaurante, donde se preparan los cortes de carne para su exhibición y posterior cocción en la parrilla.</p> <p><b>Paso 1: Preparación en el área de Parrilla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Este proceso comienza después de las 12:00 horas en el área de parrilla, cuando se acerca el momento de preparar las carnes para su exhibición y posterior cocción.</li> </ul> <p><b>Paso 2: Selección de cortes de carne</b></p>
----	------------	---

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

GCMG-FOR-MA59

- El Parrillero selecciona una pieza de cada tipo de corte de carne que estará disponible en el menú.

Estos cortes pueden incluir, entre otros:

- Bife de Chorizo: También conocido como ribeye o entrecot, es un corte de carne de res muy apreciado por su marmoleo (infiltración de grasa) y sabor intenso. Es tierno y jugoso, con un buen equilibrio entre carne magra y grasa. Se corta de la zona superior de la costilla, lo que le confiere su riqueza de sabor.

Caña María: La caña María es un corte de carne que proviene de la parte inferior del lomo, cerca del área de la costilla. Es un corte magro y tierno que se caracteriza por su forma alargada y su sabor suave. Es una opción popular para quienes prefieren cortes de carne más magros.

Vacío: El vacío, también conocido como flank steak, es un corte fino y largo que se obtiene de la parte abdominal de la res. Es apreciado por su sabor fuerte y se utiliza comúnmente en platillos a la parrilla. A menudo se corta en finas tiras antes de la cocción.

Asado de Tira: El asado de tira, conocido como short ribs en inglés, se obtiene de la zona de las costillas del animal. Es un corte que incluye carne y hueso, lo que le confiere un sabor rico y jugoso. Se cocina típicamente a la parrilla o a la brasa.

Porter House: El Porter House es un corte de carne premium que se obtiene de la zona lumbar del lomo del animal. Es una combinación de dos cortes altamente valorados: el filete y el solomillo (filete mignon). Es conocido por su sabor intenso y textura tierna. La presencia del hueso en forma de "T" es una característica distintiva.

Tapa de Cuadril: La tapa de cuadril es un corte que se extrae de la parte posterior de la res. Es magro y tierno, con un sabor suave. Se caracteriza por su forma plana y se corta en rebanadas antes de la cocción.

Tomahawk: El Tomahawk es un corte que incluye una larga costilla con un impresionante mango de hueso que recuerda a un hacha (tomahawk en inglés). Es una opción llamativa y sabrosa que combina carne y hueso, y es conocida por su sabor excepcional.

Tomahawk Añejo: El Tomahawk añejo es similar al Tomahawk tradicional, pero se diferencia por haber sido sometido a un proceso de maduración adicional, que puede intensificar su sabor y su ternura. Este corte es una opción premium para los amantes de la carne madurada.

Nota: Cada uno de estos cortes de carne tiene sus propias características de sabor, textura y marmoleo, lo que los hace ideales para diferentes preferencias de los comensales. La selección cuidadosa de estos cortes y su presentación en el área de parrilla son esenciales para brindar a los clientes una amplia variedad de opciones de carne fresca y deliciosa en el menú del restaurante.

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

GCMG-FOR-MA59

**Paso 3: Etiquetado y exhibición**

- Los cortes de carne se colocan en una tabla de exhibición.
- Se etiqueta cada corte con un indicador de nombre que identifica claramente el tipo de corte.
- Los cortes se acomodan de manera atractiva y ordenada en la superficie de exhibición, lo que permite a los Asesores Gastronómicos (Vendedores) e Invitados ver claramente las opciones disponibles.

**Paso 4: Registro de pesos**

- Se lleva un registro de los pesos de cada uno de los cortes de carne seleccionados.
- Esta información se tiene disponible para la gestión de los pedidos.

**Paso 5: Exhibición y regreso al refrigerador**

- Los cortes de carne se exhiben en la parrilla para que los invitados puedan ver las opciones disponibles.
- Después de su exhibición, los cortes de carne se regresan al refrigerador para mantener su frescura e integridad hasta que un cliente realice un pedido específico.

Es importante destacar que la presentación y exhibición de los cortes de carne son esenciales para atraer a los invitados y ayudarles a tomar decisiones informadas sobre su elección de carne. El Parrillero desempeña un papel crucial en la preparación y presentación de los cortes, garantizando que estén listos para su cocción en la parrilla y proporcionando una experiencia culinaria de alta calidad en el restaurante.

**PROCESO DE ACTIVIDADES DURANTE EL SERVICIO**

8.	Parrillero	<p>Durante el servicio en el restaurante, el Parrillero desempeña un papel crucial en la preparación de carnes a la parrilla según las solicitudes de los invitados.</p> <p><b>Atención a las solicitudes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Parrillero debe estar atento a las solicitudes de alimentos que se cantan por parte del personal de servicio o Chef. Esto incluye el tipo de corte de carne, el punto de cocción deseado y cualquier solicitud especial de los invitados.</li> </ul> <p><b>Selección de Carne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una vez que se recibe la solicitud, el Parrillero se dirige a los refrigeradores del restaurante para seleccionar el corte de carne correspondiente. Es esencial que la carne esté fresca y de alta calidad.</li> </ul> <p>Al manipular carne cruda, es fundamental que el Parrillero siga estrictas prácticas de higiene personal. Esto incluye el lavado regular de manos, el uso de guantes y la limpieza adecuada de utensilios y superficies para evitar la contaminación cruzada.</p> <p>Además, el parrillero debe ser consciente de la importancia de mantener la carne a temperaturas seguras. Esto implica almacenar la carne en refrigeradores a la temperatura adecuada y evitar dejarla fuera de refrigeración durante períodos prolongados.</p> <p><b>Preparación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dependiendo del tiempo indicado en la comanda y siguiendo las instrucciones del jefe de parrilla, el Parrillero coloca el corte de carne</li> </ul>
----	------------	--

**PROCEDIMIENTO PARRILLERO****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

seleccionado en la parrilla. Los cortes de carne mencionados en la comanda pueden incluir:

- Bife de chorizo
- Caña María
- Vacío
- Asado de tira
- Porter House
- Tapa de cuadril
- Tomahawk
- Tomahawk aÑejo

Durante la cocción, el Parrillero debe tener cuidado con las llamas abiertas y las altas temperaturas de la parrilla. Es esencial utilizar herramientas de cocina seguras, como pinzas largas y resistentes al calor, para manipular la carne en la parrilla.

Las salpicaduras de grasa caliente también son un riesgo, recuerda portar ropa adecuada, como mandiles resistentes al calor y guantes de protección, para evitar quemaduras.

En caso de utilizar adobos o marinados, es importante que estos se apliquen de manera uniforme y sin goteos para evitar que los líquidos inflamables causen llamas inesperadas.

**Puntos de Cocción:**

- El Parrillero debe estar familiarizado con los diferentes puntos de cocción y asegurarse de cocinar la carne según las preferencias del cliente. Los términos comunes de la carne y sus temperaturas internas son los siguientes:

- Azul: Sella la parte externa del corte y deja el centro casi crudo, con una temperatura interna de aproximadamente 45°C (para cortes gruesos).

- Rojo o inglés: La carne se sella a fuego alto por ambos lados, y el centro permanece crudo, con una temperatura interna que va de 52 a 55°C.

- Medio: Se sella por fuera, y el centro es un poco más cocido, con una temperatura interna de 60 a 65°C. Es el término ideal para muchos cortes.

- Tres cuartos: El sellado es más pronunciado, y la carne es más cocida, pero aún muestra tonos rojos. La temperatura interna debe ser de 65 a 69°C.

- Bien cocido: El sellado es completo, y la carne ya no muestra tonos rojos o rosados, con una temperatura interna que supera los 71°C.

Al cocinar carne a diferentes puntos de cocción, el Parrillero debe usar termómetros para carne para asegurarse de que la temperatura interna sea segura para el consumo. Esto es esencial para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

La carne cruda y cocida debe manejarse y almacenarse por separado para evitar la contaminación cruzada. El Parrillero debe asegurarse de que las superficies y utensilios estén limpios y desinfectados.

**Técnicas de Parrilla:**

**Selección de cortes:**

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

GCMG-FOR-MA59

El Parrillero conoce los diferentes cortes de carne que se ofrecen en el restaurante María Argentina, para ello te invito a conocer nuestro menú en la siguiente liga:

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

Como Parrillero debes saber qué cortes son ideales para la parrilla, teniendo en cuenta factores como el grosor de la carne, el contenido de grasa y el marmoleo. Esto incluye cortes populares como el filete, el ribeye, el asado de tira, el porterhouse, el vacío y otros.

Preparación de la carne: Antes de poner la carne en la parrilla, debes prepararla adecuadamente. Esto puede incluir el uso de marinadas, adobos, o simplemente sazonar con sal y pimienta. La preparación adecuada resalta el sabor de la carne y mejora la textura.

Control de la temperatura: La gestión de la temperatura en la parrilla es esencial. El Parrillero debe entender cómo ajustar el calor de la parrilla, ya sea utilizando brasas, carbón, leña o gas, para crear diferentes zonas de cocción. Esto le permite lograr distintos niveles de cocción en un mismo grill.

Sellado de la carne: La técnica de sellado implica cocinar la carne a fuego alto durante un corto período de tiempo al principio de la cocción para crear una costra dorada y sabrosa en el exterior de la carne. Esto sella los jugos y mantiene la carne tierna en su interior.

Gestión de puntos de cocción: El Parrillero debe ser capaz de determinar los puntos de cocción de la carne, esto requiere la capacidad de medir la temperatura interna de la carne y reconocer visualmente cuándo está lista.

Descanso de la carne: Después de cocinar la carne, es importante permitir que descanse durante un tiempo breve antes de cortarla. Esto permite que los jugos se redistribuyan y que la carne conserve su jugosidad.

Presentación: La presentación de los platos es crucial en la cocina de María Argentina. El Parrillero debe saber cómo cortar y emplatar los cortes de carne de manera atractiva y apetitosa, a menudo acompañados de guarniciones y salsas.

Cocción de guarnición: Mientras se cocina la carne, el Parrillero también se encarga de cocinar la guarnición. En este caso, se menciona que se coloca la guarnición, que puede incluir cebolla y pimiento baby, en la plancha. La cocción de la guarnición se realiza junto con la carne para que ambos elementos estén listos al mismo tiempo.

La cocción de la guarnición, como cebolla y pimiento baby, en la parrilla requiere precaución. Estos ingredientes pueden soltar líquidos y provocar llamas o humo. El Parrillero debe estar atento y usar herramientas de cocina adecuadas para manipularlos sin riesgo.

La ubicación de la guarnición en la parrilla debe planificarse para evitar accidentes. Además, se deben tener a mano extinguidores de

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

GCMG-FOR-MA59

incendios y mantener las áreas de trabajo limpias y despejadas para garantizar la seguridad.

El Parrillero debe trabajar de manera precisa y eficiente para garantizar que cada corte de carne se cocine a la perfección, siguiendo las preferencias del cliente en cuanto al punto de cocción. Además, la coordinación con otros miembros del equipo de cocina es esencial para que los platos se sirvan de manera sincronizada y cumplan con las expectativas de los comensales.

**PROCESO DE ACTIVIDADES ELABORACIÓN DE PAN DE LA CASA**

9.	Parrillero	<p>Como Parrillero es importante que realices el pan de la casa, a continuación, te damos el paso a paso para realizarlo:</p> <p><b>Paso previo:</b> Un día antes, se mezclan los ingredientes: 8 huevos 300gr de miel, 0.5gr sal, 25 gr leche en polvo, 50 gr azúcar 300gr mantequilla, 1kg harina, 15 gr levadura, 100 gr masa madre, (agua tibia con azúcar para activar la levadura). Se agregan los ingredientes secos en un bowl de uno a uno y mezclando poco a poco, después agregar los ingredientes líquidos, amasar hasta que obtengas una textura que no se pegue en las manos. Se deja fermentar toda la noche en el refrigerador</p> <p><b>Paso 1:</b> Al día siguiente, 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><b>Paso 2:</b> 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><b>Paso 3:</b> 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><b>Paso 4:</b> 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> <p><b>Paso 5:</b> 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.</p> <p><b>Paso 6:</b> Hornear a 160 grados por 8 minutos</p>
----	------------	--

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

GCMG-FOR-MA59

- 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 programa un cronometro 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.

**PROCESO DE ACTIVIDADES DE CIERRE**

10. Parrillero

Como Parrillero tus actividades de cierre son:

**Paso 1.** Apagar el horno:  
 - Apagar el horno es una medida fundamental para prevenir accidentes y ahorrar energía. Antes de apagarlo, el Parrillero debe asegurarse de que no haya ningún alimento o residuo en su interior, ya que los restos pueden incendiarse si se dejan en el horno caliente.

**Paso 2.** Cierre de llaves de paso:  
 - Cerrar las llaves de paso del gas es una precaución importante para evitar fugas de gas que podrían ser peligrosas. Esta medida se toma al final del servicio y se verifica que todas las llaves estén completamente cerradas.

**Paso 3.** Manipulación de guarniciones:  
 - Al cambiar las guarniciones a contenedores o cambros, el Parrillero debe asegurarse de que estén en perfecto estado, sin contaminación o deterioro. Etiquetar los contenedores con el sistema PEPS garantiza que los alimentos se utilicen en el orden adecuado, evitando el desperdicio de alimentos y garantizando la seguridad alimentaria.

**Paso 4.** Limpieza de utensilios:  
 - La limpieza de sartenes y sartenetas es una parte crítica del cierre. Utilizar agua, jabón y cloro es una medida de desinfección efectiva para eliminar los restos de comida y bacterias. El aseguramiento de

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

GCMG-FOR-MA59

que los utensilios estén limpios y desinfectados es esencial para mantener altos estándares de higiene.

**Paso 5. Limpieza de la parrilla y las canaletas:**

- La parrilla y las canaletas son áreas propensas a la acumulación de grasa y residuos de comida. La limpieza adecuada con productos de limpieza específicos garantiza que no queden restos que puedan causar incendios o malos olores. El mantenimiento regular de la parrilla es esencial para su funcionamiento seguro y eficiente.

**Paso 6. Limpieza de mesa de trabajo y utensilios:**

- La limpieza de la mesa de trabajo y de los utensilios durante el servicio evita la contaminación cruzada y mantiene un ambiente de trabajo seguro y organizado. El uso de guantes y la desinfección de los utensilios son prácticas comunes en este proceso.

**Paso 7. Manejo de residuos:**

- La gestión de residuos es una parte importante del cierre. Cerrar adecuadamente la bolsa de basura y transportarla a los contenedores de basura evita que los desechos se acumulen en la cocina y contribuye a mantener un ambiente limpio y libre de olores desagradables.

**Paso 8. Limpieza de la coladera:**

- La coladera, al ser un componente crítico en el sistema de drenaje, debe limpiarse a fondo para evitar obstrucciones y permitir que el agua fluya libremente. La limpieza y desinfección de la coladera son esenciales para mantener la higiene en la cocina.

**Paso 9. Revisión del Sub Chef:**

- La revisión del sub chef es una etapa de control de calidad que garantiza que todas las tareas de cierre se hayan realizado correctamente. El sub chef verifica el orden y la limpieza en la zona de parrilla para mantener los estándares del restaurante y prevenir posibles problemas en el próximo día de servicio y le proporciona la salida al Parrillero

Cada uno de estos pasos contribuye a mantener la seguridad, la higiene y la eficiencia en la cocina del restaurante, preparándola para un nuevo día de operación. La atención a los detalles y el seguimiento de procedimientos adecuados son esenciales para un cierre exitoso y la entrega de alimentos de alta calidad a los comensales.

#### REPARTO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA PROFUNDA PARRILLERO

11.	Parrillero	<p>La limpieza profunda en el área de parrilla es esencial para mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, en María Argentina se lleva a cabo los domingos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Preparación de utensilios y solución de limpieza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Parrillero comienza la limpieza profunda reuniendo los utensilios necesarios, como trapos, esponjas, cepillos y productos de limpieza. Luego, prepara una solución de agua, jabón y cloro, que se utilizará para desinfectar superficies.</li> </ul> </li> <li><b>Retiro de tablas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las tablas de cortar se retiran de la barra y se colocan en un área designada para su limpieza posterior.</li> </ul> </li> </ol>
-----	------------	--

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

GCMG-FOR-MA59

### 3. Limpieza del grill y paredes:

- El Parrillero procede a recorrer el área del grill, tallando y limpiando las paredes detrás del equipo. Esto elimina la acumulación de grasa y residuos de la cocción. Luego, se enjuaga y seca la zona.

### 4. Limpieza de la campana y filtros:

- La campana extractora y sus filtros se lavan con agua y jabón para eliminar la grasa y los olores acumulados. Esta limpieza es esencial para mantener la calidad del aire en la cocina.

### 5. Limpieza de parrillas y canaletas:

- Las parrillas y las canaletas se limpian a fondo para eliminar residuos de comida quemada y grasa. Esto no solo mejora la higiene, sino que también garantiza un funcionamiento eficiente del equipo.

#### Limpieza de Parrilla y Canaletas

- La limpieza de la parrilla y las canaletas es una parte crítica de la limpieza profunda del área de parrilla.

#### Limpieza de la parrilla:

- La parrilla se utilizan constantemente durante el servicio, acumulando grasa y restos de comida que pueden convertirse en una fuente de contaminación y afectar el sabor de los alimentos si no se eliminan de manera adecuada. Aquí se describen los pasos específicos para la limpieza de las parrillas:

##### a. Apagado:

Antes de comenzar la limpieza, es esencial apagar y la parrilla, esto garantiza la seguridad del Parrillero durante el proceso de limpieza.

##### b. Raspeo:

Se utiliza una herramienta adecuada, como un cepillo de parrilla, para raspar y eliminar los residuos de comida quemada y la grasa acumulada en la superficie de la parrilla. Es importante hacerlo con cuidado para no dañar la superficie de cocción.

##### c. Limpieza con agua y jabón:

Después de raspar, se aplica una solución de agua y jabón en las parrillas para aflojar cualquier suciedad adherida. Esta solución ayuda a eliminar los restos de grasa y alimentos de manera efectiva.

##### d. Enjuague:

Se enjuagan las parrillas con agua para eliminar el jabón y cualquier residuo restante. Este enjuague garantiza que las parrillas estén limpias y libres de productos químicos.

##### e. Secado:

Las parrillas se secan completamente con un trapo limpio. El secado evita la formación de óxido y asegura que las parrillas estén listas para su próximo uso.

#### Limpieza de las canaletas:

- Las canaletas en las parrillas son responsables de recoger la grasa y los jugos que caen durante la cocción. La limpieza de las canaletas es esencial para prevenir la acumulación de grasa y garantizar un

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

GCMG-FOR-MA59

funcionamiento eficiente. Los siguientes pasos se utilizan para limpiar las canaletas:

a. Retiro de los residuos:

Se eliminan los residuos acumulados en las canaletas, como grasa sólida o restos de comida. Esto se puede hacer con una espátula o un raspador.

b. Limpieza con agua y jabón:

Se aplica una solución de agua y jabón en las canaletas para eliminar cualquier grasa pegajosa o suciedad que no se haya retirado con la espátula.

c. Cepillado:

Se utiliza un cepillo o un cepillo de dientes viejo para cepillar las canaletas y asegurarse de que estén completamente limpias.

d. Enjuague:

Las canaletas se enjuagan con agua para eliminar el jabón y cualquier residuo.

e. Secado:

Al igual que con las parrillas, las canaletas se secan con un trapo limpio o toallas de papel.

La limpieza minuciosa de las parrillas y las canaletas es esencial para garantizar la higiene en el área de parrilla de María Argentina, mantener el equipo en condiciones óptimas y prevenir la acumulación de residuos que podrían ser un riesgo para la seguridad alimentaria. La atención a estos detalles es fundamental para el funcionamiento eficiente y seguro de la parrilla en el restaurante.

6. Limpieza del grill por la parte trasera:

- Se presta especial atención a la limpieza de la parte trasera del grill, que puede acumular grasa y suciedad. Esta área se lava con agua y jabón para asegurarse de que esté completamente limpia.

7. Limpieza de tablas de cortar:

- Las tablas de cortar se lavan con una fibra casi seca para eliminar cualquier residuo de alimentos. La higiene de las tablas es esencial para prevenir la contaminación cruzada.

8. Limpieza de vidrios:

- Los vidrios de la cocina, incluyendo las mamparas y las vitrinas, se tallan, enjuagan y secan tanto por dentro como por fuera. Esto garantiza que las áreas de preparación estén limpias y seguras.

9. Limpieza de vitrinas y anaqueles:

- Se sacan con cuidado las botellas de las vitrinas y se limpian tanto las botellas como los anaqueles con un trapo húmedo. Luego, las botellas limpias se vuelven a colocar en la vitrina.

10. Acomodo de equipamiento limpio:

- Una vez que todas las áreas y equipos están limpios, el Parrillero vuelve a acomodar el grill y los refrigeradores en sus lugares correspondientes.

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

GCMG-FOR-MA59

11. Manejo de residuos:  
 - Se recolecta y se saca la basura, que se desecha en los contenedores ubicados al final del estacionamiento. El manejo adecuado de los desechos es importante para mantener la limpieza y la higiene en la cocina.

12. Limpieza de refrigeradores:  
 - Se retira todo el producto de los refrigeradores y se procede a limpiar los refrigeradores por dentro y por fuera. Esta limpieza es esencial para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar que los refrigeradores funcionen de manera eficiente.

13. Regreso de productos a los refrigeradores:  
 - Una vez que los refrigeradores están limpios y secos, se regresa el producto a su lugar correspondiente.

La limpieza profunda en la cocina del restaurante es un procedimiento crucial para mantener la higiene y la seguridad alimentaria. Cada paso realizado por el Parrillero contribuye a un entorno de trabajo limpio y seguro, lo que es esencial para entregar alimentos de alta calidad a los invitados.

**REPARTO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF A LOS PARRILLEROS**

12.	Parrillero	<p>El Sub Chef o Jefe de Parrilla puede solicitarte diversas actividades de limpieza de la Cámara Fría para mantener los estándares de higiene en el restaurante.</p> <p>Los días miércoles y jueves el área de parrilla asume la responsabilidad de la limpieza de la cámara fría.</p> <p>El día domingo: Todo el personal de cocina y parrilla 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.</p> <p>Al termino de los procesos de 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 fría esté lista para almacenar alimentos de manera segura.</p>
-----	------------	--

**PROCESO DE LAVADO DE CAMARÁ FRÍA Y REFRIGERADORES**

13.	Parrillero	<p>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</p> <p>Materiales y preparativos:</p> <p>Paso 1. Antes de comenzar la limpieza los Parrilleros debe tener y usar su equipo de protección personal, que incluye guantes de goma, delantal y, en algunos casos, gafas protectoras.</p> <p>Paso 2. Productos de limpieza: Reúne los productos de limpieza necesarios, que pueden incluir detergente desinfectante, agua caliente, desinfectante apropiado, trapos limpios y esponjas.</p> <p>Paso 3. Vaciado de la cámara fría/ refrigeradores: Retira todos los alimentos y productos almacenados en la cámara fría. Deja solo los</p>
-----	------------	--

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

GCMG-FOR-MA59

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 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.

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

GCMG-FOR-MA59

14.	Parrillero	<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><b>Limpieza de refrigeradores:</b>  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><b>Limpieza de vidrios:</b>  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><b>Limpieza del Horno:</b>  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> <p>Paso 4. Al día siguiente, se procede a realizar la limpieza exterior del horno, asegurándose de que esté en condiciones óptimas para su uso.</p> <p><b>Limpieza de la Cámara Fría</b>  Paso 1. Se comienza por vaciar los productos de los anaqueles, reduciendo al mínimo el contenido de la cámara fría para facilitar la limpieza.</p> <p>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.</p>
-----	------------	---

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

GCMG-FOR-MA59

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**

15. Parrillero

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 Parrillero.

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.

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:

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

GCMG-FOR-MA59

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:**

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.

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

GCMG-FOR-MA59

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.

**DESARROLLO DE COMPETENCIAS TÉCNICAS PARRILLERO**

16.	Parrillero	<p>El Parrillero 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 Parrillero desempeñe su función de manera efectiva y segura, garantizando la calidad de los alimentos y la satisfacción de los comensales, las competencias técnicas son:</p> <p><b>Capacidad para crear experiencias culinarias:</b>  Un Parrillero debe ser creativo y estar en constante búsqueda de nuevas ideas para crear experiencias culinarias excepcionales. Debe poseer un profundo conocimiento de técnicas de preparación de carne, ingredientes, sabores y presentación de platos. Además, debe tener la capacidad de innovar y diseñar menús que satisfagan las expectativas de los comensales.</p> <p><b>Conocimiento de las normativas de higiene y etiquetado:</b>  Un Parrillero 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.</p> <p><b>HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):</b>  El Parrillero 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.</p> <p><b>Inocuidad y alérgenos:</b>  El Parrillero 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.</p> <p><b>Conocimiento de carnes:</b>  Debe conocer los diferentes tipos de cortes de carne, sus características y las técnicas de cocción adecuadas para cada uno. Esto incluye el conocimiento de los puntos de cocción y cómo lograrlos.</p> <p><b>Manejo de equipamiento:</b> Debe estar familiarizado con el funcionamiento de la parrilla, plancha, horno y otros equipos de cocina utilizados en la preparación. Esto incluye el encendido, apagado y mantenimiento de estos equipos.</p>
-----	------------	---

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

GCMG-FOR-MA59

**Técnicas de parrilla:** Debe dominar las técnicas de parrilla, como el sellado de la carne, el uso de marinadas y adobos, y la gestión de la temperatura en la parrilla para lograr cortes de carne a la perfección.

**Higiene Alimentaria:**

Debe comprender y seguir estrictamente las normas de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo la manipulación segura de carnes crudas, la prevención de la contaminación cruzada y la correcta conservación de alimentos.

**Condiciones de cocción:**

Debe saber cómo determinar la temperatura interna de la carne utilizando termómetros y otras técnicas, para garantizar que se sirva en el punto de cocción correcto.

**Preparación de salsas y guarniciones:**

Es importante que conozca cómo preparar salsas, aderezos y guarniciones que acompañen los cortes de carne, ya que estos complementan el plato principal.

**Atención al Detalle:** Un buen Parrillero debe ser minucioso y prestar atención a los detalles para asegurarse de que los cortes de carne se presenten de manera atractiva y deliciosa en el plato.

**Gestión del tiempo:**

Debe ser capaz de gestionar su tiempo de manera eficiente para asegurarse de que los pedidos se preparen y sirvan en un tiempo razonable, manteniendo la calidad de la comida.

**Trabajo en equipo:**

La parrilla de un restaurante a menudo es un entorno de trabajo en equipo. El Parrillero debe ser capaz de comunicarse y colaborar con otros miembros del personal de cocina, como los cocineros de guarniciones o los vendedores.

**Resolución de problemas:** Debe estar preparado para resolver problemas en la cocina, como ajustar las temperaturas de cocción, adaptarse a situaciones inesperadas o lidiar con cambios en los pedidos.

**Conocimientos de la etiqueta propia del restaurante:**

El restaurante tiene su propia identidad y estilo culinario (fusión de gastronomía Argentina y Mexicana). El Parrillero 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 Parrillero debe estar al tanto de las normativas de salud y seguridad que se aplican en la cocina y el restaurante en general. Esto 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.

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

GCMG-FOR-MA59

## 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.