

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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: 08 NOV 2023	FECHA: 09 NOV 2023	FECHA: 14 NOV 2023	VIGENCIA A PARTIR DE: 15 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

EST. 2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTAS		PROCEDIMIENTO MAYORA	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	
Autorizado: Lidia Cabrera		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 de la Mayora, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.
- 1.2.Establecer las responsabilidades específicas que tiene la Mayora 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 colaboradores en el puesto de Mayora 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 de la Mayora, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.
- 3.2 Es responsabilidad de todos los colaboradores en el puesto de Mayora 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 Una Mayora 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 Una Mayora 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 Una Mayora 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 La Mayora es responsable de la preparación de la masa para la elaboración de las tortillas.
- 3.11 la Mayora amasa la masa y forma pequeñas bolas que luego se aplanan para crear tortillas. Es importante mantener un tamaño y grosor uniforme.
- 3.12 La Mayora cocina las tortillas en la plancha caliente hasta que estén cocidas y ligeramente doradas. Debe vigilar el tiempo de cocción para evitar que se quemen.
- 3.13 A medida que se cocinan las tortillas, la Mayora debe asegurarse de mantener un suministro constante de tortillas frescas para el servicio. Esto implica cocinar nuevas tortillas a medida que se necesiten y mantenerlas calientes en un lugar adecuado.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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 La Mayora debe preparar el menú diario para el personal de la unidad, asegurándose de proporcionar comidas equilibradas y nutritivas. Esto puede incluir platos como arroz, frijoles, guisados, ensaladas y proteínas.

3.15 Preparar los ingredientes necesarios para las comidas, como cortar verduras, cocinar arroz, hervir frijoles y sazonar adecuadamente los platillos.

3.16 La Mayora es responsable de cocinar las comidas según el menú planificado y tenerlas listas en el horario establecido para el personal de la unidad. Debe garantizar que las comidas estén a la temperatura adecuada y se sirvan de manera higiénica.

3.17 La Mayora prepara ingredientes para la barra fría, que puede incluir ensaladas, salsas, aderezos y otros elementos que acompañarán los platillos fríos.

3.18 Es fundamental mantener altos estándares de higiene al manipular ingredientes para la barra fría. Esto implica lavado adecuado de manos y utensilios, así como el uso de guantes desechables si es necesario.

3.19 La Mayora es responsable de montar la barra fría con todos los elementos preparados de manera atractiva y organizada para el servicio.

3.20 Durante el servicio, la Mayora debe monitorear constantemente la barra fría para asegurarse de que los ingredientes se mantengan frescos y reabastecerlos según 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.

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 Mayora: Responsable de la elaboración de las tortillas para el servicio, de la comida para el personal de la unidad y abastecimiento de la barra fría para el servicio.

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

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

GCMG-FOR-MA59

5.6 Competencia: Habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes.

5.7 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.

5.8 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.

5.9 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.

5.10 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.

5.11 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.

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

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

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

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

6. Materiales y Equipo.

Una Mayora 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 La Mayora 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 en la cocina que ayuda a mantener el cabello alejado de los alimentos y contribuye a la higiene, también debe portar cubreboca.

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.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

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 Una Mayora 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 Una Mayora 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.
- 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 Mayora, 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.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & BASE		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

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.	Mayora	Al ingresar al restaurante acudir al baño (de colaboradores) para colocarse el uniforme el cual debe estar limpio y completo: - Filipina - Pantalón negro - Mandil - Zapatos - Gorro - Utensilios personales de trabajo cuchara tenedor, plumón y lapicero
2.	Mayora	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Mayora	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.	Mayora	Acudir al lavamanos dentro del área de cocina: - 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. Observar la cocina para revisar que todo esté en orden y verificar si algo se quedó afuera o no se guardó. Desinfectar el área de trabajo, se elabora una solución 50% de alcohol y 50% de agua es una proporción adecuada para la desinfección. 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.

EST. 2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

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)

PROCESO DE ACTIVIDADES PARA LA ELABORACIÓN DE LA COMIDA DEL PERSONAL

5.	Mayora	Las actividades de una Mayora en la elaboración de comida en un restaurante son cruciales para proporcionar comidas equilibradas y deliciosas al personal de la unidad. A continuación, se detallan los pasos de este proceso: Paso 1: Planificación del menú y presupuesto - El Chef de la Unidad en conjunto con el área de costos planifica un menú semanal para el personal, equilibrado y variado que incluye proteínas, carbohidratos y vegetales. - Se establece un presupuesto para la comida del personal y se calculan las cantidades necesarias para controlar los costos. Paso 2: Lista de preparación - En el refrigerador se coloca la lista de los platillos que se cocinarán diariamente, o el Sub Chef puede comunicar cuál será el menú del día para el personal. Paso 3: Adquisición de ingredientes - La Mayora recibe por parte de Almacén los ingredientes necesarios para la receta del día, asegurándose de que estén frescos y de alta calidad. Paso 4: Preparación de utensilios - Se reúnen las cacerolas, cucharas, sartenes, tablas, cuchillos y otros utensilios necesarios para la preparación de los platillos. Paso 5: Higiene personal - Antes de manipular alimentos, la Mayora se lava cuidadosamente las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos para garantizar la higiene. Paso 6: Preparación de ingredientes - Se procede a preparar los ingredientes según las indicaciones de la receta. - Se lavan, pelan, cortan y pican los ingredientes de manera precisa y se organizan en tablas de colores diferentes para evitar la contaminación cruzada. a. Limpieza de Ingredientes: Antes de cualquier manipulación, los ingredientes frescos, como frutas, verduras y carnes, deben lavarse minuciosamente bajo agua corriente para eliminar cualquier suciedad o residuos. La higiene es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. b. Pelado: En algunos casos, como con las papas, zanahorias o manzanas, puede ser necesario pelar los ingredientes para eliminar la piel o la cáscara. Esto se realiza con un cuchillo o un pelador de verduras. c. Cortado y picado: Los ingredientes se cortan y pican según las indicaciones de la receta. La uniformidad en el tamaño de los cortes es importante para garantizar que los ingredientes se cocinen de manera homogénea. Los cuchillos afilados y las tablas de corte son esenciales para lograr cortes precisos.
----	--------	---

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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. Organización: Una vez que los ingredientes están listos, se organizan de manera ordenada en las áreas de trabajo. Esto facilita la eficiencia durante la cocción y asegura que todos los ingredientes necesarios estén a mano.

e. Uso de tablas diferenciadas por colores: Para prevenir la contaminación cruzada, se utilizan tablas de corte de colores específicos. Cada color se asigna a un grupo de alimentos, como se mencionó anteriormente. Esto ayuda a evitar que los jugos de carne cruda, por ejemplo, entren en contacto con vegetales frescos, lo que podría transmitir bacterias dañinas.

Se pican los productos dependiendo la requisición en tablas diferenciadas por colores para evitar un riesgo alimenticio por contaminaciones cruzada:

- Tabla verde para verduras, hortalizas y frutas
- Tabla roja para carnes crudas de res, ternera o cordero
- Tabla marrón para carnes cocidas
- Tabla amarilla para pollo, pavo o conejo
- Tabla azul para pescados y mariscos
- Tabla blanca para panes, pastas y quesos

f. Limpieza constante: Durante la preparación de ingredientes, se deben mantener limpias las superficies de trabajo y los utensilios de cocina. Cualquier residuo de alimentos se retira de inmediato, y las tablas de corte y cuchillos se lavan y desinfectan antes de usarlos para cortar otros ingredientes.

Paso 7: Calentamiento y precalentamiento

- Se enciende la estufa u horno según las necesidades de la receta.
- En caso de requerirlo, se precalientan estos equipos antes de su uso.

a. Encender los equipos de cocción: El primer paso es encender los equipos de cocción necesarios para la preparación de la receta. Esto puede incluir estufas, hornos, parrillas, freidoras u otros dispositivos específicos según el platillo que se vaya a preparar.

b. Ajustar la temperatura: Dependiendo de la receta y del tipo de cocina, se ajusta la temperatura requerida para la cocción. Es importante seguir las indicaciones de la receta para asegurarse de que los ingredientes se cocinen a la temperatura adecuada.

c. Precalentar: En algunos casos, es necesario precalentar los equipos de cocción antes de colocar los ingredientes. Por ejemplo, en el caso de un horno, se debe esperar a que alcance la temperatura deseada antes de introducir los alimentos. Esto garantiza que la cocción comience de manera uniforme y eficiente.

d. Organización: Mientras se espera que los equipos se calienten o precalienten, La Mayora organiza los ingredientes y utensilios que se utilizarán durante la cocción. Esto incluye tener a mano las sartenes, cacerolas, cucharas, espátulas y otros utensilios necesarios para la receta.

e. Evaluación de la seguridad: La seguridad es una prioridad en esta etapa. Se asegura de que los equipos estén funcionando correctamente y de que no haya riesgos de incendios o problemas relacionados con la ventilación. Además, se verifican los suministros de extinción de incendios y se conoce la ubicación de los extintores.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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. Control de tiempos: Dependiendo de la receta, se establece un control de tiempos para saber cuánto tiempo tomará la cocción. Esto es importante para garantizar que los platillos se sirvan a tiempo y que los ingredientes se cocinen a la perfección.

Paso 8: Cocción

- Se cocinan los ingredientes de acuerdo con las indicaciones de la receta, utilizando técnicas como saltear, hervir, asar, hornear o freír, según corresponda.
- Se ajusta la temperatura y el tiempo de cocción para garantizar que los alimentos se cocinen a la perfección.
- Se añaden condimentos, hierbas y especias para realzar el sabor de los platillos.
- La Mayora prueba la comida y ajusta los sabores según las preferencias.

a. Toma de decisiones: Antes de comenzar la cocción, la Mayora debe tomar decisiones críticas sobre cómo abordar la receta. Esto incluye determinar la cantidad de calor que se necesita, el tipo de utensilios a utilizar y cómo sazonar los ingredientes.

b. Calor y temperatura: Dependiendo de la técnica de cocción y los ingredientes, se ajusta la intensidad del calor. Puede ser un fuego alto para saltear o un fuego suave para guisar. Es fundamental controlar la temperatura durante todo el proceso para evitar que los alimentos se quemen o queden crudos.

c. Uso de utensilios: Se utilizan diferentes utensilios según la receta. Por ejemplo, sartenes para freír, ollas para hervir, parrillas para asar, hornos para asados, entre otros. La elección de los utensilios adecuados es esencial para el éxito de la cocción.

d. Monitoreo constante: Durante la cocción, la Mayora debe estar atento a los cambios en la apariencia y el aroma de los ingredientes. Esto permite ajustar la temperatura y el tiempo de cocción según sea necesario para lograr el punto deseado. Además, se evita que los alimentos se quemen o se cocinen en exceso.

e. Saborización: Se agrega sal, pimienta, hierbas, especias u otros condimentos según la receta y el sabor deseado. La cocción es el momento perfecto para que los ingredientes absorban estos sabores y desarrollen su perfil de sabor característico.

f. Pruebas de sabor: La Mayora debe probar regularmente la comida para asegurarse de que la sazón sea el adecuado. Se hacen ajustes si es necesario. También se verifica la textura y el punto de cocción de los ingredientes.

g. Cocción uniforme: Se asegura de que los ingredientes se cocinen de manera uniforme. Esto puede implicar moverlos en la sartén o en la parrilla, revolver o dar vuelta los alimentos según sea necesario.

h. Ajustes en el momento: Si algo no va como se planeó, la Mayora debe tomar decisiones rápidas para corregir la situación. Puede ser necesario aumentar o disminuir la temperatura, agregar líquido, cubrir o descubrir, o realizar otros ajustes.

EST. 2017  MARÍA ARGENTINA CANTINA & BBASA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		Autorizado: Lidia Cabrera	
		Revisado: Fernanda Godoy	

GCMG-FOR-MA59

i. Cumplimiento de tiempos: Se siguen los tiempos de cocción recomendados por la receta del Chef. Esto es crucial para garantizar que los ingredientes estén cocidos de manera segura y deliciosa. Se evita la cocción excesiva, que puede hacer que los alimentos se vuelvan secos.

j. Limpieza parcial: Durante la cocción, se pueden realizar tareas de limpieza parcial, como lavar utensilios que ya no se necesitan o limpiar las áreas de trabajo.

Paso 9: Seguridad alimentaria:

- Se garantiza que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Se evita la contaminación cruzada mediante la limpieza de utensilios y superficies que hayan estado en contacto con alimentos crudos.

a. Temperatura segura: Una de las principales preocupaciones en la seguridad alimentaria es asegurarse de que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada para matar las bacterias dañinas. Las carnes, aves, pescados y huevos deben cocinarse a temperaturas específicas para garantizar la seguridad. Por ejemplo, las carnes rojas generalmente se cocinan a una temperatura interna de al menos 63°C, mientras que el pollo y las aves se cocinan a una temperatura interna de al menos 74°C. Esto ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

b. Evitar la contaminación cruzada: Durante la cocción, es fundamental evitar la contaminación cruzada. Esto significa que los alimentos crudos, como carnes, no deben entrar en contacto con alimentos cocidos o listos para servir. Se utilizan tablas de cortar y utensilios separados para alimentos crudos y cocidos. También se lavan las manos y los utensilios regularmente para prevenir la transferencia de gérmenes de un alimento a otro.

c. Almacenamiento seguro: Después de cocinar, los alimentos deben manejarse adecuadamente para evitar el crecimiento de bacterias. Esto incluye el almacenamiento en temperaturas seguras. Los alimentos cocidos se enfrían rápidamente y se almacenan en refrigeradores o cámaras frías a temperaturas por debajo de 4°C para evitar la proliferación de bacterias. Los alimentos calientes se mantienen a temperaturas seguras para su consumo.

d. Manipulación higiénica: La Mayora debe seguir prácticas de higiene adecuadas, como lavarse las manos frecuentemente con agua tibia y jabón, usar guantes cuando sea necesario y mantener las áreas de trabajo limpias y desinfectadas. Esto previene la contaminación de los alimentos por gérmenes y otros patógenos.

e. Etiquetado y rotulación: En un restaurante, es esencial etiquetar y rotular adecuadamente los alimentos para asegurarse de que se utilicen antes de su fecha de vencimiento y para conocer la fecha en que se cocinaron o prepararon. Esto facilita la organización y la gestión de los alimentos.

Paso 10: Informe al Capitán de la Unidad:

- Una vez que la comida está lista, la Mayora informa al Sub Chef /Chef y al Capitán de la Unidad.

Paso 11: Servicio al Comedor:

- La Mayora les indica a los Asesores Gastronómicos que acuden por la comida cuales son las cacerolas que hay que transportar

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

		- Los Asesores Gastronómicos toman la comida con cuidado y la llevan al comedor que está ubicado en Central Mezcal para que el personal de ambas unidades disfrute de la comida en los tiempos establecidos por RH. Paso 12: Limpieza: - Los utensilios y platos utilizados durante la preparación se colocan en la tarja para su lavado posterior. - Se limpian las superficies de trabajo y se eliminan las salpicaduras o derrames en la estufa u otras áreas. Paso 13: Almacenamiento - Los ingredientes sobrantes se almacenan en recipientes herméticos y se etiquetan adecuadamente para su posterior uso. Esto ayuda a evitar desperdicios y garantiza la frescura de los insumos. La Mayora juega un papel fundamental en la cocina del restaurante al proporcionar comidas de calidad al personal de la unidad y mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria en todo momento.
PROCESO DE ACTIVIDADES ELABORACIÓN DE PRODUCCIÓN		
6.	Mayora	Como Mayora una de tus responsabilidades será el realizar las siguientes actividades: Paso 1: El relleno de espinaca. La Mayora se encarga de preparar un relleno de espinaca para algún platillo. Comienza descongelando y escurriendo espinacas frescas. Luego, en una sartén, calienta un poco de aceite de oliva y saltea cebolla y dientes de ajo picados finamente. Cuando la cebolla esté dorada, agrega las espinacas escurridas y cocínalas hasta que estén tiernas. La cocinera sazona el relleno con sal y pimienta al gusto y lo reserva para usar en la preparación de algún platillo. Relleno de espinaca Ingredientes: - Espinacas frescas (descongeladas y escurridas) - Aceite de oliva - Cebolla, picada finamente - Dientes de ajo, picados - Sal y pimienta al gusto Paso 2: Elote La Mayora se encarga de preparar granos de elote. Puede escalfar chiles, pelarlos y picarlos, así como picar cebolla. Estos ingredientes son utilizados en algún platillo que incluye elote. Elote Ingredientes: - Granos de elote - Escalfar chiles pelarlos y picarlos - Picar cebolla Paso 3: Carne Molida Cuando se trabaja con carne molida, la Mayora comienza picando cebolla y ajo. Luego, en una sartén grande, calienta un poco de aceite y saltea la cebolla y el ajo picados. Después, agrega la carne molida y cocina hasta que

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

esté dorada y cocida. La cocinera suele añadir aceitunas verdes y negras picadas, pasas y una variedad de condimentos como sal, pimienta, comino, entre otros, para dar sabor al platillo.

Carne molida

Ingredientes

- Carne molida
- Cebolla, picada
- Ajo, picado
- Aceitunas verdes y negras, picadas
- Pasas
- Condimentos (sal, pimienta, comino, etc.)

Paso 4: Chile Macho

Para preparar chile macho, la Mayora comienza cocinando carne molida (como carne de res o cerdo) en una sartén. Luego, se rehidratan chiles secos como chile ancho y chile pasilla, los cuales se limpian, se desvenan y se cortan en trozos. La cocinera puede añadir especias como clavo y pimienta negra, así como cebolla picada para dar sabor al platillo. Estos ingredientes se cocinan y mezclan cuidadosamente.

Chile macho

Ingredientes

- Carne molida (por ejemplo, carne de res o cerdo)
- Chile ancho
- Chile pasilla
- Clavo
- Pimienta negra
- Cebolla

Paso 5: Jugo de carne

Para preparar un jugo de carne, la Mayora utiliza carne (generalmente costilla de res) y la cocina junto con vegetales como calabaza, hierbas y especias como tomillo, laurel, pimienta negra, etc. La carne y los vegetales se cocinan en agua con sal (si es necesario) y se agregan cebolla picada, ajo picado y cubos de costilla de res para dar sabor. A menudo, se incorpora vino tinto, salsa Maggi o salsa inglesa para enriquecer el sabor del jugo. Luego, el líquido resultante se puede espesar con harina para obtener la textura deseada.

Jugo de carne

Ingredientes:

- Carne
- Vegetales (calabaza)
- Hierbas y especias (tomillo, laurel, pimienta negra, etc.)
- Agua
- Sal (opcional)
- Cebolla picada
- Ajo picado
- Cubos de costilla de res
- Vino tinto
- Salsa magi / Salsa inglesa
- Harina

EST. 2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

7.	Mayora	El proceso de picado de productos en el restaurante es una tarea fundamental de la Mayora que requiere precisión y atención a la higiene para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. Paso 1: Selección y picado de productos según la requisición - En primer lugar, la Mayora revisa el tipo 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. 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, La Mayora 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, La Mayora 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. La Mayora debe seleccionar la técnica de corte 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
----	--------	---

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

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 ternura 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. La Mayora 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:

- 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. La Mayora 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.

EST. 2017  MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

- 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. La Mayora 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. La Mayora 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. La Mayora debe ser precisa 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. La Mayora 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. La Mayora 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. La Mayora 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. La Mayora 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.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTAS		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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: 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.

Paso 3: Proceso de picado

- La Mayora 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.	Mayora	Como Mayora deberás probar los alimentos durante su preparación para: Paso 1. Ajustar el sabor y esencia del restaurante, recuerda que nuestros platillos son una fusión de la comida Mexicana y Argentina, como Mayora 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. 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.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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. 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.

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.

Paso 5. Si se comete un error durante la preparación, la degustación por parte de la Mayora, el Sub Chef o el Chef permite detectarlo y corregirlo antes de que sea demasiado tarde. Por ejemplo, si un platillo está demasiado salado, la Mayora 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, la Mayora 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, la Mayora 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, la Mayora 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

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

9.	Mayora	Como Mayora 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. Paso 1: Verificación del estado del aceite. - Antes de iniciar cualquier operación, la Mayora 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. Paso 2: Reemplazo o relleno del aceite - Dependiendo de la inspección en el Paso 1, la Mayora 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
----	--------	--

EST. 2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTAS		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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.	

CCMG-FOR-MA59

- 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.

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 TORTILLAS

10.	Mayora	Una de las responsabilidades de la Mayora es la elaboración de tortillas: Paso 1: Recepción de masa La Mayora recibe la masa por parte del área de Almacén. La masa se mezcla con agua y sal que se utiliza como base para la preparación de las tortillas. Paso 2: Preparación de la masa En un recipiente adecuado, la Mayora coloca la masa y agrega agua tibia y sal. La adición de agua y sal es fundamental para obtener la textura y el sabor deseados en la masa. Paso 3: Amasado La Mayora amasa con cuidado. Durante esta etapa, se asegura de que la sal y el agua estén distribuidas de manera uniforme. El amasado es importante para lograr una textura homogénea en las tortillas. a. Limpieza e higiene: Antes de comenzar el amasado, la Mayora debe asegurarse de tener las manos limpias y completamente secas. La higiene es crucial en la preparación de alimentos, especialmente cuando se trabaja con masa cruda.
-----	--------	--

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTAS		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

preparación de la Masa: La Mayora toma la masa que ha recibido del área de Almacén y la coloca en un recipiente adecuado. A continuación, agrega la cantidad apropiada de agua tibia y sal. La sal es un ingrediente importante para mejorar el sabor de las tortillas, y el agua tibia facilita el amasado y la incorporación uniforme de la sal.

c. Amasado inicial: Con los ingredientes agregados, la Mayora comienza el amasado. En este punto, el objetivo principal es mezclar la masa con el agua y la sal de manera uniforme. Esto implica presionar y doblar la masa repetidamente con las manos. El amasado debe ser suave pero firme, y la Mayora debe aplicar una presión constante para asegurarse de que no queden áreas con ingredientes sin mezclar.

d. Textura de la masa: Durante el amasado, la Mayora debe prestar atención a la textura de la masa. Debe ser suave, uniforme y ligeramente elástica. Si la masa está demasiado seca, se puede agregar un poco más de agua tibia para alcanzar la textura deseada. Si está demasiado húmeda, se puede añadir un poco más de masa o para equilibrarla.

e. Tiempo de amasado: La duración del amasado puede variar, pero generalmente, se amasa durante unos minutos hasta que la masa alcance la textura adecuada. Este tiempo puede ser un poco más largo si se están preparando grandes cantidades de masa.

f. Formación de bolas: Una vez que la masa está bien amasada y tiene la textura deseada, la Mayora divide la masa en bolas individuales del tamaño de un limón, que generalmente mide aproximadamente 2 pulgadas de diámetro. Estas bolas servirán como la base para cada tortilla.

Paso 4: División de la masa
Una vez que la masa está lista, la Mayora la divide en pequeñas bolas del tamaño de un limón, aproximadamente 2 pulgadas de diámetro. Cada una de estas bolas se convertirá en una tortilla.

Paso 5: Prensado de las tortillas
La Mayora prepara la prensa de tortillas. Para hacerlo, coloca una bola de masa entre dos hojas de plástico o bolsas de plástico abiertas. Luego, presiona con la prensa de tortillas para aplanar la bola de masa. La idea es obtener una tortilla delgada y uniforme con un diámetro deseado.

Paso 6: Cocción de las tortillas
Las tortillas se cocinan en un comal o una superficie caliente. La Mayora coloca una tortilla en el comal caliente y la cocina hasta que aparezcan burbujas en la superficie y se dore ligeramente. Luego, gira la tortilla y cocina el otro lado hasta que esté cocido por completo. La cocción es un proceso rápido y requiere atención para evitar que las tortillas se quemen.

Paso 7: Mantenimiento de las tortillas calientes
Una vez cocidas, las tortillas se colocan en un paño limpio o en una tortillera para mantenerlas calientes y evitar que se enfríen antes de servir.

Las tortillas frescas y calientes son un elemento fundamental en el servicio del restaurante, y la Mayora juega un papel esencial en la preparación de estas delicias. La destreza y la técnica en la elaboración de tortillas son cruciales para obtener un producto de alta calidad que complemente nuestros platillos.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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

GCMG-FOR-MA59

PROCESO DE ACTIVIDADES MONTADO DE LÍNEA

11.	Mayora	El montaje de la barra fría es una tarea fundamental en la preparación del restaurante, ya que asegura que todos los ingredientes estén listos y accesibles para el servicio. Paso 1: Preparación de la base - En primer lugar, la Mayora coloca hielo en la base de los contenedores, el hielo ayuda a mantener los ingredientes fríos y frescos. Paso 2: Organización de los ingredientes - La Mayora organiza los ingredientes en los contenedores designados. Estos ingredientes se dividen en dos categorías: salsas y acompañamientos. Los elementos típicos que se encuentran en la barra fría son: - Mantequilla: Se coloca en un recipiente para su fácil acceso. - Ajillo: Esta puede ser una pasta o una mezcla de ajo picado y aceite de oliva dependiendo las indicaciones del Chef. - Salsas: Incluye opciones como la salsa macha y la salsa negra, que se presentan en contenedores individuales. - Chimichurri: Una salsa a base de hierbas, ajo y vinagre que se coloca en un recipiente especial. - Limones: Se cortan en rodajas o gajos para su uso como adorno o para dar sabor. - Aguacate: Puede presentarse en rodajas o trozos, listo para servir. - Cebolla caramelizada: Un condimento dulce y suave que se presenta en un recipiente. - Aderezo para papa al porno: Se coloca en un contenedor adecuado. - Queso Cheddar: El queso rallado o en cubos se presenta en su recipiente. - Rábano, apio, y cebolla: Estos ingredientes se preparan y se ubican en contenedores separados. - La Mayora toma medidas para garantizar que todos los productos estén frescos y en las condiciones adecuadas antes de su ingreso en la barra fría. Paso 3: Mantenimiento y resurtido - Durante el servicio, la Mayora está atenta al nivel de los ingredientes en la barra fría. Cuando nota que un contenedor está a punto de agotarse o que los ingredientes han perdido su frescura, se encarga de resurtir la barra fría de inmediato. El resurtido es esencial para garantizar que los Cocineros y el Chef siempre tengan acceso a ingredientes frescos y bien presentados. Nota Importante: La separación de tablas y utensilios por colores es una práctica de seguridad alimentaria que previene la contaminación cruzada. Cada color está asignado a un tipo específico de alimento o preparación para evitar que los microorganismos dañinos se transfieran entre ingredientes. La Mayora se asegura de utilizar tablas y utensilios del color adecuado para cada grupo de alimentos, lo que contribuye a mantener la higiene y la seguridad alimentaria en la barra fría.
-----	--------	---

PROCESO DE ACTIVIDADES AL TERMINO DE LA JORNADA

12.	Mayora	El cierre de jornada de una Mayora en el restaurante es crucial para mantener la higiene y la organización en la cocina. Paso 1: Preparación de una solución de agua y jabón. - La Mayora comienza el cierre de jornada preparando una solución de agua y jabón. Esta solución se utilizará para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo.
-----	--------	--

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
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: Limpieza de la mesa de trabajo. - Utilizando la solución de agua y jabón preparada previamente, la Mayora procede a limpiar y desinfectar a fondo la mesa de trabajo en la que ha estado trabajando durante su jornada. Se asegura de eliminar cualquier residuo de alimentos o manchas que puedan haber quedado en la superficie. Paso 3: Barrido de la cocina. - Luego, la Mayora realiza un barrido general de la cocina. Utiliza una escoba y un recogedor para recoger cualquier residuo o restos de alimentos que puedan haber caído al suelo durante el trabajo. Paso 4: Tirar la basura - La Mayora recoge todos los desechos generados durante su jornada y los coloca en el contenedor de basura designado. Estos pasos son fundamentales para mantener la limpieza y la organización en la cocina del restaurante y garantizar que esté en perfectas condiciones para el próximo turno de trabajo. Además, contribuyen a mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria en María Argentina.
PROCESO ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN Y APOYO AL ÁREA		
13.	Mayora	La cooperación y el trabajo en equipo en María Argentina es esencial para garantizar la eficiencia y la armonía en el entorno de trabajo. La Mayora, bajo la dirección del Sub Chef o Chef, puede desempeñar un papel importante en la creación de un ambiente de colaboración y camaradería. A continuación, se detallan las actividades en las que la Mayora colabora para estimular la cooperación y el trabajo en equipo: Elaboración de empanadas: Paso 1: Preparación de ingredientes - La Mayora, se encarga de preparar todos los ingredientes necesarios para la elaboración de empanadas. Esto incluye la carne, las verduras, las especias y la masa. Paso 2: Armar las empanadas - Con los ingredientes listos, la Mayora y sus compañeros trabajan para armar las empanadas. Cada uno tiene un rol específico en el proceso, como poner el relleno, sellar las empanadas y darles forma. Paso 3: Cocción de empanadas - Una vez que las empanadas están listas, se cocinan siguiendo las indicaciones del Chef. La colaboración es clave para asegurarse de que las empanadas se cocinen adecuadamente y estén listas para servir. Eventos Especiales: Cuando se llevan a cabo eventos especiales, la Mayora se convierte en un apoyo invaluable para garantizar que todo salga a la perfección. Esto puede incluir actividades como: - Preparación de los insumos a utilizar. - Apoyo en la cocina para la preparación de platillos. - Limpieza y mantenimiento durante el evento. Ayuda en el boleado de Pan:

EST. 2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & PASTA		PROCEDIMIENTO MAYORA	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		Autorizado: Lidia Cabrera	
		Revisado: Fernanda Godoy	

GCMG-FOR-MA59

		Paso 1: Preparación de la Masa - La Mayora colabora en la preparación de la masa para el pan, asegurándose de que tenga la consistencia adecuada y esté lista para ser boleada. Paso 2: Boleo de pan - Trabaja junto con otros miembros del equipo en la tarea de bolear el pan. La cooperación es fundamental para mantener la uniformidad en el tamaño y la forma de los panes. Paso 3: Cocción del pan - Una vez que los panes están listos, se encargan de la cocción siguiendo los estándares del restaurante. El trabajo en equipo y la colaboración son esenciales en María Argentina para garantizar un servicio de calidad y un ambiente de trabajo positivo.
		DESARROLLO DE COMPETENCIAS TÉCNICAS
14.	Mayora	La Mayora 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 desempeñe su función de manera efectiva y segura, garantizando la calidad de los alimentos y la satisfacción de los comensales, las competencias técnicas son: Conocimiento de las normativas de higiene y etiquetado: Una Mayora 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): La Mayora 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: La Mayora 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). La Mayora 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

EST. 2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & BASE		PROCEDIMIENTO MAYORA	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	
		Autorizado: Lidia Cabrera	
		Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Conocimiento de las Normativas de Salud y Seguridad:

La Mayora 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.

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.