

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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>08 NOV 2023</b>	FECHA: <b>10 NOV 2023</b>	FECHA: <b>14 NOV 2023</b>	VIGENCIA A PARTIR DE: <b>15 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 LAVALOZA</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 Lavalozza, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.
- 1.2. Establecer las responsabilidades específicas que tiene un Lavalozza 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 Lavalozza 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 será vigilar el cumplimiento de las actividades del Lavalozza, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.

**3.2** Es responsabilidad de todos los Lavalozza conocer el presente documento y llevarlo a la práctica.

**3.3** Es responsabilidad de los Gerentes, Jefes y Responsables de área evaluar al personal a su cargo.

**3.4** El lavalozza debe encargarse de lavar a mano o con la ayuda de maquinaria de lavado industrial todos los utensilios utilizados en la cocina, como platos, vasos, cubiertos, ollas, sartenes y otros equipos de cocina.

**3.5** Asegurarse de que la zona de lavado esté limpia y organizada. Esto implica mantener los detergentes, desinfectantes y otros productos de limpieza bien almacenados y etiquetados.

**3.6** El lavalozza puede operar lavavajillas automáticos para agilizar el proceso de limpieza.

**3.7** Lavar y desinfectar las superficies de trabajo, como mesas de trabajo, mostradores, lavaplatos y áreas de preparación de alimentos.

**3.8** Barrer, trapear y mantener limpios los suelos de la cocina y del área de lavado.

**3.9** Vaciar los contenedores de basura, cambiar las bolsas y llevar la basura a los contenedores exteriores. También debe mantener limpios los botes de basura.

**3.10** Ayudar en la organización y almacenamiento de insumos de limpieza y utensilios de cocina. Puede ser necesario reponer productos de limpieza y detergente cuando sea necesario.

**3.11** Colaborar con otros miembros del equipo de cocina y personal de servicio para mantener un ambiente limpio y seguro. Esto puede incluir ayudar en la limpieza de mesas, preparar áreas de trabajo para el siguiente turno o realizar otras tareas asignadas por el Sub Chef o Chef.

**3.12** Asegurarse de que todo lo que se lava cumple con las normas de higiene y seguridad alimentaria. Esto es particularmente importante para evitar la contaminación cruzada.

**3.13** Realizar todas las tareas de limpieza y lavado de utensilios de manera rápida y eficiente para que el flujo de trabajo en la cocina no se vea interrumpido.

**3.14** Conocer y seguir las prácticas de salud y seguridad en el manejo de productos químicos y en la operación de equipos de limpieza.

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

**3.15** Trabajar en estrecha colaboración con otros miembros del equipo de cocina y servicio para garantizar un ambiente de trabajo armonioso y eficiente.

**3.16** El lavalozza desempeña un papel esencial en la operación de un restaurante al mantener las áreas de trabajo limpias y los utensilios de cocina en óptimas condiciones para garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción de los clientes.

**3.17** Los Lavalozza deben comunicarse eficazmente con el Chef y Sub Chef, así como con 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.

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

#### 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 Lavalozza:** Responsable de la limpieza, desinfección y reabastecimiento de los platos y demás utensilios en cada área de la cocina y parrilla.

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

**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 Jefe de Parrilla actúa como supervisor de todo el personal asignado a la Parrilla.

**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.

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

**5.10 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.

El Lavalozza 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 Lavalozza 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 plástico es esencial para proteger la ropa de posibles salpicaduras de agua, 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 cocina ayuda a mantener el cabello alejado de los alimentos y contribuye a la higiene.

**6.6** Lavavajillas industrial para manejar grandes volúmenes de utensilios, esto acelera el proceso y asegura una limpieza efectiva.

**6.7** Se necesitan productos de lavado adecuados para eliminar la grasa y los residuos de alimentos de los utensilios. Deben ser seguros para uso en cocinas comerciales.

**6.8** Se requieren limpiadores y desinfectantes para mantener limpios los fregaderos, las superficies de trabajo y el área de lavado. Estos productos deben ser seguros y efectivos.

**6.9** Para la eliminación segura de residuos. Los contenedores de basura deben ser resistentes, fáciles de limpiar y tener tapas para mantener los olores bajo control.

**6.10** Escobas y Trapeadores para mantener limpios los suelos y prevenir accidentes.

## 7. Desarrollo.

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

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

- 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 Lavalozza, es crucial para proyectar una imagen profesional y para asegurar la salud y la seguridad de los invitados y el personal a su cargo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ACT.	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
<b>AL LLEGAR A TRABAJAR</b>		
1.	Lavalozza	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> </ul>

 <b>MARÍA ARGENTINA</b> <small>CANTINA &amp; BBASA</small>		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

		<ul style="list-style-type: none"> <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.	Lavalozza	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Lavalozza	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.	Lavalozza	<p>Paso 1. Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>I. Abre la llave y mojar las manos y ante brazo cierra la llave.</li> <li>II. Tomar jabón y tallar de 15 a 20 segundos.</li> <li>III. Tallar el ante brazo, muñeca, palmas-dorso, entre los dedos, nudillos.</li> <li>IV. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.</li> <li>V. Abre la llave de agua y enjuaga el jabón.</li> <li>VI. Tomar un trozo de papel toalla y con el cerrar la llave.</li> <li>VII. Seca tus manos con una toalla de papel.</li> <li>VIII. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.</li> </ol> <p>Paso 2. Observar la cocina para revisar que todo esté en orden y verificar si algo se quedó afuera o no se guardó.</p> <p>Paso 3. 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>Paso 4. 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>Paso 5. 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> <p>Paso 6. Acudir a la cocina para tomar los insumos que se solicitaron un día antes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabón</li> <li>• Fibra</li> <li>• Cloro</li> <li>• Guantes</li> </ul> <p>Paso 7.- Verificar la maquina lavalozza, se enciende, se verifica que este sacando agua caliente.</p> <p>Paso 8.- Se acomodan los insumos a utilizar y se lava la tarja.</p>

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

**PROCESO DE ACTIVIDADES LAVALOZA**

5.	Lavalozza	<p>Como lavalozza de María Argentina tendrás como responsabilidad el mantener los más altos estándares de higiene y eficiencia en la cocina. Te encargaras de lavar y desinfectar los utensilios de cocina y ayudar a prevenir la contaminación de alimentos y garantiza que los platos y utensilios estén limpios y listos para su uso. Esto no solo asegura la seguridad alimentaria, sino que también permite un flujo de trabajo más eficiente en la cocina, lo que es fundamental para brindar un servicio de calidad y satisfacer a los invitados. Además, al seguir procedimientos adecuados de limpieza y desinfección, ayudaras a mantener un ambiente de trabajo limpio y seguro para todo el personal de la cocina.</p> <p><b>Paso 1: Preparación de la solución de agua y jabón:</b>  - El lavalozza inicia su jornada preparando una solución de agua caliente y jabón en la tina de lavado. Esta solución servirá para remojar y lavar los utensilios de cocina.</p> <p><b>Paso 2: Retirar restos de comida:</b>  - Antes de lavar, el lavalozza retira los restos de comida o alimentos de los platos, sartenes y ollas. Estos desechos se depositan en el bote de basura para su eliminación adecuada.</p> <p>En este paso, la tarea principal es eliminar los residuos de comida y restos de alimentos de los platos, sartenes y ollas antes de proceder al lavado propiamente dicho. Este paso es esencial para garantizar que los utensilios de cocina se laven de manera efectiva y para evitar que los residuos de comida se acumulen en la máquina lavaplatos, lo que podría obstruir su funcionamiento y reducir su eficiencia.</p> <p>a. Preparación del área: Antes de comenzar a retirar los restos de comida, asegúrate de tener un área de trabajo limpia y organizada con suficiente espacio para trabajar. Esto facilitará el proceso y ayudará a evitar la contaminación cruzada.</p> <p>b. Eliminación de residuos: Utiliza utensilios de cocina como espátulas, cucharas o cepillos de cerdas duras para raspar o eliminar los restos de comida de los platos y utensilios. Trata de ser eficiente en esta tarea para minimizar el desperdicio y ahorrar agua.</p> <p>c. Depositar los residuos: Coloca los residuos de comida en el bote de basura, recuerda colocar una bolsa de basura desechable. Esto asegurará que los residuos se eliminen adecuadamente y no obstruyan los desagües o las trampas de grasa.</p> <p>d. Evita la contaminación cruzada: Lava tus manos antes de comenzar esta tarea y asegúrate de no tocar los alimentos directamente con las manos. Usa utensilios de cocina para manipular los residuos de comida.</p> <p>e. Enjuague rápido: Después de retirar los residuos de comida, enjuaga rápidamente los platos y utensilios con agua caliente. Esto ayudará a eliminar cualquier residuo suelto antes del lavado completo en la máquina lavaplatos.</p>
----	-----------	--

 <p><b>MARÍA ARGENTINA</b> CANTINA &amp; BBASA</p>	<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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: Remojo de cubiertos:**

- Para ablandar los residuos de comida y facilitar el proceso de lavado, se saca agua caliente de la máquina y se coloca en la tina. Los cubiertos y utensilios se remojan en esta solución de agua caliente y jabón.

El remojo de cubiertos es una parte importante del proceso de lavado de trastes en el restaurante, ya que ayuda a ablandar y aflojar los residuos de alimentos adheridos a los utensilios, lo que facilita su limpieza posterior en la máquina lavaplatos. Aquí hay una descripción detallada de cómo se lleva a cabo esta fase:

a. Preparación del agua y jabón: En primer lugar, se prepara una solución de agua caliente y jabón en un recipiente lo suficientemente grande para sumergir los cubiertos. El agua debe estar lo suficientemente caliente para que sea efectiva en la eliminación de grasa y restos de comida, pero no tan caliente como para ser peligrosa. Se agrega una cantidad apropiada de detergente o jabón diseñado para uso comercial en restaurantes.

b. Organización de los cubiertos: Antes de sumergir los cubiertos en la solución de agua y jabón, organízalos de manera que puedas sumergir varios utensilios a la vez. Por ejemplo, agrupa cuchillos, tenedores, cucharas y otros utensilios similares para maximizar la eficiencia.

c. Sumergir los cubiertos: Sumerge los cubiertos en la solución de agua y jabón. Asegúrate de que estén completamente cubiertos y sumergidos en el agua. El tiempo de remojo puede variar, pero generalmente se recomienda dejar los cubiertos en remojo durante unos minutos para permitir que la solución ablande los residuos de alimentos.

d. Limpieza suave: Después del remojo, utiliza una esponja o un cepillo suave para eliminar cualquier residuo de comida que quede en los cubiertos. Evita usar utensilios abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie de los utensilios.

e. Enjuague: Después de la limpieza suave, enjuaga los cubiertos con agua caliente para eliminar cualquier residuo de jabón y asegurarte de que estén completamente limpios.

6. Inspección final: Antes de colocar los cubiertos en la máquina lavaplatos, realiza una inspección final para asegurarte de que no quede ningún residuo de comida o manchas en los utensilios. Cualquier cubierto que no esté completamente limpio debe volver a la etapa de remojo o limpieza.

El remojo de cubiertos es esencial para garantizar que los utensilios se limpien de manera efectiva en la máquina lavaplatos, y que salgan del proceso de lavado en condiciones higiénicas y listos para su uso en el servicio. Además, contribuye a un funcionamiento más eficiente de la máquina lavaplatos y ahorra tiempo en el proceso general de lavado de trastes.

**Paso 4: Lavado de utensilios:**

 <p><b>MARÍA ARGENTINA</b> CANTINA &amp; BBASA</p>	<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

- Uno por uno, el lavalozas lava y talla los utensilios con la solución de agua y jabón. Se asegura de eliminar cualquier residuo de comida y grasa. Después, enjuaga los utensilios con agua limpia y los coloca en la máquina lavavajillas.

El lavado de utensilios se realiza después de haber remojado los utensilios en agua con jabón para aflojar los residuos de alimentos.

a. Enjuague inicial: Una vez que los utensilios han sido remojados, se retiran de la solución de agua con jabón y se realizan un enjuague inicial bajo agua corriente para eliminar los residuos de comida sueltos y el exceso de jabón.

b. Preparación de utensilios: Organiza los utensilios para que sean lavados de manera efectiva. Agrupa cucharas, tenedores, cuchillos, platos, tazas y otros utensilios similares para maximizar la eficiencia en el proceso de lavado.

c. Lavado manual: Utiliza una esponja o un cepillo con cerdas suaves para frotar y limpiar los utensilios de manera manual. Se recomienda utilizar detergentes o jabones comerciales diseñados para limpieza de utensilios de cocina, ya que son más efectivos para eliminar la grasa y los residuos de alimentos. Asegúrate de prestar especial atención a áreas que puedan contener acumulaciones de alimentos, como bordes de platos o mangos de cuchillos.

d. Enjuague: Una vez que los utensilios están limpios y libres de residuos de comida, se enjuagan cuidadosamente bajo agua corriente para eliminar cualquier rastro de jabón o detergente. El enjuague debe ser minucioso para asegurarte de que los utensilios estén completamente limpios.

e. Inspección final: Después del lavado y el enjuague, realiza una inspección final de los utensilios para garantizar que estén completamente limpios y sin manchas. Cualquier utensilio que no cumpla con los estándares de limpieza debe ser lavado nuevamente.

f. Drenaje y almacenamiento: Una vez que los utensilios han sido lavados y enjuagados, se colocan en un área designada para su drenaje y secado. Evita apilar los utensilios antes de que estén completamente secos para prevenir la acumulación de humedad y bacterias.

El lavado de utensilios es esencial para garantizar que los utensilios de cocina utilizados en el restaurante estén en condiciones higiénicas y seguras para su uso. Cumplir con los estándares de higiene es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la satisfacción de los clientes. Además, un proceso de lavado adecuado contribuye al mantenimiento de los utensilios y prolonga su vida útil, lo que puede ser beneficioso desde el punto de vista económico para el restaurante.

**Paso 5: Uso de la máquina lavavajillas:**

- El lavavajillas se utiliza para lavar y desinfectar los utensilios. El proceso se divide en varios ciclos, que incluyen:
  - Prelavado: Un chorro de agua caliente se arroja a los utensilios.

	<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

- Lavado: El agua caliente circula para limpiar los utensilios a fondo.
- Aclarado: Se utiliza agua caliente para enjuagar los platos.
- Secado: Se activa una resistencia que calienta el interior del lavavajillas para ayudar a secar los utensilios.

El uso de una máquina lavavajillas es una parte fundamental en la gestión eficiente del lavado de utensilios y la limpieza en el restaurante.

a. Organización de los utensilios: Antes de cargar la máquina lavavajillas, debes asegurarte de que los utensilios estén bien organizados. Separa los utensilios por tipo y tamaño para optimizar el espacio y la eficiencia de limpieza. Asegúrate de eliminar cualquier residuo de comida visible antes de cargar los utensilios en la máquina.

b. Selección del ciclo de lavado: La mayoría de las máquinas lavavajillas comerciales ofrecen varios ciclos de lavado, cada uno diseñado para diferentes tipos de utensilios y niveles de suciedad. Debes seleccionar el ciclo adecuado según el tipo de utensilios y su nivel de suciedad. Por ejemplo, es posible que haya ciclos específicos para platos, vasos, cubiertos, ollas y sartenes. Los ciclos también pueden variar en la duración y la temperatura del agua, lo que afecta la eficacia de la limpieza.

e. Carga de la máquina: Coloca los utensilios en las rejillas de la máquina de manera organizada y ordenada. Asegúrate de no sobrecargar la máquina, ya que esto podría dificultar una limpieza adecuada. Los utensilios deben estar dispuestos de manera que el agua y el detergente puedan llegar a todas las superficies. Los utensilios más grandes, como las ollas y sartenes, deben colocarse en las áreas de la máquina diseñadas para ellos.

f. Detergente y aditivos: Agrega detergente y otros aditivos recomendados, como abrillantador, siguiendo las instrucciones del fabricante y las recomendaciones de la máquina lavavajillas. La cantidad y el tipo de detergente pueden variar según la dureza del agua y el ciclo de lavado seleccionado. El detergente ayudará a descomponer los residuos de alimentos y eliminar la grasa, mientras que el abrillantador puede prevenir manchas de agua en los utensilios. Si tienes alguna duda pregúntale al Sub Chef o Chef de la unidad cual es el que se está usando en este momento.

g. Inicio del ciclo: Baja la puerta de la máquina y selecciona el ciclo de lavado. Asegúrate de verificar que la temperatura del agua y la duración del ciclo sean las adecuadas para garantizar una limpieza efectiva. Inicia la máquina y permite que realice su ciclo de lavado.

h. Inspección y descarga: Una vez que el ciclo de lavado ha terminado, abre la máquina y verifica que los utensilios estén limpios y sin residuos de comida. Si encuentras algún utensilio que no esté completamente limpio, es importante volver a lavarlo a mano o, en caso necesario, repetir el ciclo de lavado en la máquina. Luego, descarga los utensilios limpios y colócalos en el área de almacenamiento o preparación adecuada.

 <p><b>MARÍA ARGENTINA</b> CANTINA &amp; BBASA</p>	<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

i. Mantenimiento de la máquina: La máquina lavavajillas debe mantenerse regularmente para asegurar su buen funcionamiento. Esto incluye la limpieza de los filtros y la eliminación de acumulaciones. Un mantenimiento adecuado ayudará a prolongar la vida útil de la máquina lavavajilla y garantizará una limpieza eficiente.

El uso de una máquina lavavajillas en el restaurante es fundamental para gestionar grandes volúmenes de utensilios y garantizar que estén limpios y seguros para su uso. Además, el uso de una máquina puede ahorrar tiempo y recursos en comparación con el lavado manual, lo que es especialmente beneficioso en un entorno de alta demanda como un restaurante.

**Paso 6: Retiro de utensilios:**

- Al término de los ciclos de la máquina, esta emite una señal para indicar que los utensilios están listos. El lavalozza retira los utensilios limpios de la máquina.

**Paso 7: Acomodo de utensilios:**

- Los utensilios se acomodan ordenadamente por tamaño y área en la cocina. Pueden clasificarse según su destino, como áreas de cocina fría, caliente, ventas o para el chef. Esto facilita el acceso a los utensilios cuando son necesarios en la cocina.

El acomodo de utensilios es una etapa crítica para garantizar la eficacia de la limpieza y la organización de los utensilios de manera que estén listos para su uso en el restaurante.

a. Inspección de limpieza: Después de que la máquina lavavajillas ha completado su ciclo, es esencial que el personal encargado de los utensilios inspeccione minuciosamente cada utensilio para asegurarse de que estén completamente limpios y libres de residuos de comida. Cualquier utensilio que no cumpla con los estándares de limpieza debe ser lavado nuevamente a mano antes de ser acomodado.

b. Orden y organización: Una vez que se ha confirmado que los utensilios están limpios, es importante organizarlos de manera ordenada y eficiente. Esto incluye separarlos por tipo y tamaño. Por ejemplo, platos, vasos, cubiertos, ollas, sartenes y utensilios de cocina deben estar agrupados por categoría.

c. Secado y enfriamiento: Asegúrate de que los utensilios estén completamente secos antes de acomodarlos. Puedes utilizar paños limpios y secos o sistemas de secado automático en la máquina lavavajillas para este propósito. Esto es esencial para prevenir manchas de agua y asegurar que los utensilios estén listos para su uso.

d. Acomodo en áreas de almacenamiento: Los utensilios acomodados se trasladan a sus respectivas áreas de almacenamiento, que deben estar previamente organizadas y limpias. Cada tipo de utensilio debe tener un lugar designado en las estanterías o gabinetes, lo que facilita el acceso y la organización.

El lavalozza desempeña un papel fundamental en mantener la higiene y la eficiencia en la cocina de María Argentina, asegurando que los

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

utensilios estén limpios y listos para su uso. Además, siguiendo estos procedimientos, se evita la contaminación cruzada y se garantiza que los utensilios se manejen de manera segura.

**PROCESO DE CIERRE ACTIVIDADES LAVALOZA**

6.	Lavalozas	<p>Dentro de tus responsabilidades como Lavalozas al cierre de la unidad radica en garantizar la limpieza, higiene y organización de la cocina del restaurante. Tus responsabilidades aseguran que los utensilios, platos y equipos estén limpios y listos para su uso al día siguiente. Además, contribuye a mantener un ambiente de trabajo seguro y eficiente, cumpliendo con los estándares de salud y seguridad alimentaria, lo que es esencial para la satisfacción de los invitados y el éxito de María Argentina.</p> <p><b>Paso 1. Preparación de solución de agua y jabón:</b> El lavalozas inicia su tarea preparando una solución de agua y jabón. Esta solución se utilizará para limpiar los utensilios y equipos de cocina.</p> <p><b>Paso 2. Limpieza de tarja:</b> La tarja, donde se lavan los utensilios, se limpia minuciosamente. Se eliminan los residuos de alimentos y se enjuaga a fondo.</p> <p><b>Paso 3. Limpieza de mesa de trabajo:</b> La mesa de trabajo, que se utiliza para acomodar los utensilios después de ser lavados, también se limpia. Cualquier residuo de alimentos o suciedad se elimina, y la superficie se enjuaga y se seca.</p> <p><b>Paso 4. Limpieza de la pared de enfrente:</b> La pared ubicada frente a la zona de lavado se limpia. Esta área puede salpicarse con agua y restos de comida durante el proceso de lavado de utensilios, por lo que es importante mantenerla limpia.</p> <p><b>Paso 5. Limpieza de la tina:</b> La tina de lavado, donde se remojan los utensilios antes de ser lavados, se limpia y se enjuaga adecuadamente. Cualquier residuo de comida o detergente se elimina.</p> <p><b>Paso 6. Limpieza del piso:</b> El lavalozas realiza una limpieza más profunda del piso, que incluye tallar con agua y jabón para eliminar cualquier acumulación de grasa, alimentos u otros desechos. Posteriormente, se trapea y se seca para garantizar la seguridad y la higiene.</p> <p><b>Paso 7. Apagar y limpiar la máquina lavavajillas:</b> El lavalozas apaga y limpia la máquina. Esto incluye quitar la caja de acomodo de platos. Luego, la máquina se enjuaga y se lava por dentro y por fuera para eliminar cualquier residuo de comida o detergente. Se vuelve a armar, asegurando que todos los componentes estén en su lugar, como la base de metal y la caja de acomodo de platos. Finalmente, se vuelve a encender la máquina para que esté lista para su uso al día siguiente.</p>
----	-----------	---

 <b>MARÍA ARGENTINA</b> <small>CANTINA &amp; BBASA</small>		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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 8. Manejo de la basura: El lavalozas reúne la basura generada durante el cierre de la unidad y la lleva al contenedor de basura ubicado en el estacionamiento. También se encarga de lavar el bote de basura por dentro y por fuera en el lavadero ubicado abajo del área de RH.

Paso 9. Comunicación con el Sub Chef: Antes de dar por concluidas sus actividades, el lavalozas se comunica con el Sub Chef para informar que ha terminado su trabajo. Además, proporciona al Sub Chef una lista de los insumos y materiales necesarios para el siguiente día, asegurando que la cocina esté preparada para la jornada siguiente.

Paso 10. Revisión del Sub Chef: El Sub Chef verifica el orden y la limpieza de la zona de lavado y asegura que todas las tareas se hayan realizado de acuerdo a los estándares de higiene y seguridad del restaurante María Argentina.

Una vez que se ha completado este proceso, el lavalozas puede dar por finalizada su jornada laboral, asegurando que la cocina esté limpia y lista para el siguiente día de operación.

**PROCESO DE APOYO AL EQUIPO DE COCINA**

7.	Lavalozas	<p>La contribución de un lavalozas en la continuidad del servicio en el restaurante es fundamental para mantener un flujo de trabajo eficiente y cumplir con los estándares de higiene. El Sub Chef o Chef pueden solicitarte alguna de las siguientes actividades:</p> <p>1. Limpiar la cámara fría: A solicitud del Sub Chef, el lavalozas puede encargarse de la limpieza y organización de la cámara fría. Esto implica asegurarse de que los alimentos estén almacenados de manera adecuada, etiquetados y en buen estado. Mantener la cámara fría limpia y organizada es esencial para garantizar la frescura y la seguridad alimentaria de los ingredientes utilizados en la cocina.</p> <p>3. Hacer empanadas: El lavalozas puede colaborar en la elaboración de empanadas siguiendo las instrucciones del Sub Chef. Esto podría implicar la preparación de la masa, el relleno, el armado y el horneado de las empanadas. Su participación permite agilizar la producción de este plato y garantizar su disponibilidad en el servicio.</p> <p>3. Hacer las tortillas: La preparación de tortillas es una tarea que el lavalozas puede llevar a cabo siguiendo las recetas y directrices proporcionadas por el Sub Chef y el Procedimiento Mayora GCMG-FOR-MA65. Esto incluye mezclar los ingredientes para la masa, formar bolas de masa, aplanarlas y cocinarlas en una plancha. Las tortillas son un componente esencial en muchos platillos en María Argentina y tenerlas listas en cantidad adecuada contribuye a mantener el servicio continuo.</p> <p>4. Hacer la barra fría de ensalada y desinfección de lechuga: El lavalozas puede ser asignado para preparar la ensalada, lo que implica lavar, picar y mezclar los ingredientes. También se puede encargar de</p>
----	-----------	--

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

desinfectar y lavar la lechuga u otros vegetales utilizados en la preparación de ensaladas, asegurando que estén listos y seguros para el consumo.

5. Ayudar a bolear pan: El proceso de bolear pan implica dar forma a la masa de pan antes de hornearla. El lavalozza puede colaborar en esta tarea ayudando a formar las piezas de pan. Su contribución permite mantener un suministro constante de pan fresco durante el servicio.

En resumen, la colaboración del lavalozza en tareas adicionales, según las indicaciones del Sub Chef, es esencial para mantener la continuidad del servicio en el restaurante al agilizar la preparación de alimentos, garantizar la disponibilidad de ingredientes clave y mantener altos estándares de higiene en la cocina. Esto contribuye a una experiencia culinaria satisfactoria para los invitados y al éxito de María Argentina.

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

8.	Lavalozza	<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><b>Materiales y preparativos:</b></p> <p>Paso 1. Antes de comenzar la limpieza se 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 elementos que sean esenciales y que no puedan ser retirados, como las estanterías fijas.</p> <p><b>Proceso de limpieza profunda:</b></p> <p>Paso 1. Antes de comenzar la limpieza, asegúrate de desconectar la energía eléctrica de la cámara fría/ refrigeradores para garantizar la seguridad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Paso 4. Después de lavar las superficies, aplica un desinfectante aprobado por las regulaciones de seguridad alimentaria. Asegúrate de</p>
----	-----------	---

 <b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

seguir las instrucciones del fabricante y dejar que el desinfectante actúe durante el tiempo recomendado.

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

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

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

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

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

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

**PROCESO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA PROFUNDA CADA 3ER DÍA**

9.	Lavalozza	<p>El Sub Chef organizará las actividades de limpieza profunda que deben de llevarse a cabo cada 3er día en el restaurante y te informa las tareas de limpieza que te corresponden.</p> <p>Limpieza de refrigeradores:</p> <p>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>
----	-----------	--

		<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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 5. Si es necesario, se mueve el refrigerador para acceder a áreas de difícil alcance y, posteriormente, se acomoda nuevamente en su ubicación original.

**Limpieza de vidrios:**

Paso 1. Se prepara una solución de agua y jabón específica para la limpieza de vidrios, asegurándose de que esté bien mezclada.

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.

**Limpieza del Horno:**

Paso 1. Se solicitan las pastillas de lavado de horno al Almacén con anticipación para asegurar su disponibilidad.

Paso 2. El horno se programa para un ciclo de lavado, siguiendo las instrucciones del fabricante y utilizando las pastillas de lavado proporcionadas.

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.

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

**Limpieza de la Cámara Fría**

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

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

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

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

**Limpieza General:**

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

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

**FIN DEL PROCEDIMIENTO**

	<b>PROCEDIMIENTO LAVALOZA</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

## 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.