MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA	POLITICA DE USO CÁMARA FRÍA	
Fecha de creación: 22-SEP-2023	**Versión:** 0.0.	**Autorizado:** Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 23-SEP-2023	**Elaborado:** Nicanor Bravo	**Revisado:** Jorge León

Sociedad:	Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

Objetivo:
En el Restaurante María Argentina, nuestra principal prioridad es mantener los más altos estándares de calidad en la preparación y servicio de nuestros alimentos. La cámara fría es parte fundamental de nuestra operación, ya que garantiza la frescura y la seguridad de nuestros ingredientes. Para mantener un ambiente de trabajo eficiente y seguro, hemos establecido la siguiente Política de uso de la cámara fría:

Alcance:
La presente política aplica a todos los colaboradores que trabajan en el restaurante María Argentina.

Directrices:
1.Responsabilidad del personal:
- Todo el personal que tenga acceso a la cámara fría debe ser debidamente capacitado en su uso y cumplir con las pautas de higiene y seguridad alimentaria.
- Solo el personal autorizado puede ingresar a la cámara fría.

2. Almacenamiento adecuado:
- Los ingredientes deben ser almacenados de manera ordenada y etiquetados claramente con fecha de entrada y caducidad.
- Los alimentos crudos deben mantenerse separados de los demás alimentos

3. Temperatura y mantenimiento:
- La cámara fría debe mantenerse a la temperatura adecuada (entre -8°C y -18°C) en todo momento. El personal de Cocina debe verificar esto regularmente y registrar las temperaturas.
- Cualquier mal funcionamiento o fluctuación de temperatura debe informarse de inmediato al encargado de mantenimiento para su corrección.

4. Rotación de existencias:
- Los alimentos más antiguos deben ubicarse en la parte delantera para su uso primero. Este sistema de rotación "primero en entrar, primero en salir" garantiza la frescura de los ingredientes.

5. Limpieza y desinfección:
- La cámara fría debe acomodarse y limpiar todos los días y programar la limpieza profunda cada 3er día, la actividad se realizará por el área de Cocina, de acuerdo al siguiente rol:
  - Lunes y martes la línea fría se encarga de limpiar la cámara fría
  - Miércoles y jueves la línea de parrilla se encarga de limpiar la cámara fría
  - Viernes y sábado la línea caliente se encarga de limpiar la cámara fría
  - Domingo todos limpian la cámara fría
- Durante la limpieza se deberá seguir las directrices de seguridad alimentaria y llevar un registro de estas limpiezas
- Se deben eliminar los alimentos en mal estado de inmediato y reportar cualquier problema de higiene al Chef de la Unidad.

6. Control de inventario:
- El Sub Chef y el Chef deberán llevar un registro preciso de los ingredientes almacenados en la cámara fría y notificar al área de Almacén cuando los niveles estén bajos para que se puedan hacer los pedidos oportunamente.

7. Acceso restringido:
- El acceso a la cámara fría debe limitarse al personal esencial. Los colaboradores que no tengan responsabilidades directas en su gestión no deben ingresar sin autorización.

8. Concientización sobre desperdicio de alimentos:
- En María Argentina fomentamos una cultura de reducción del desperdicio de alimentos, el personal debe ser consciente de la importancia de utilizar los ingredientes de manera eficiente.

9. Cumplimiento Normativo:
- Nos comprometemos a cumplir con todas las regulaciones y normativas locales y nacionales relacionadas con el almacenamiento de alimentos.

10. Reporte de Incidentes:
- Cualquier incidente, como una puerta abierta accidentalmente o un problema de temperatura, debe ser reportado de inmediato al Chef o Gerente de la Unidad.

Consideraciones de uso:

a) La puerta solo debe abrirse cuando se manipula el producto, tanto para almacenar como para extraer. La puerta debe mantenerse cerrada para que la cámara no pierda la temperatura lograda.

b) Dentro de la cámara frigorífica, es muy importante que el aire frío se mueva por todo el lugar, para que la temperatura sea uniforme. Para esto, es necesario que el producto almacenado no bloquee a los ventiladores.

c) El personal de vigilancia no deberá apagar la cámara fría, los únicos que pueden manipular el encendido y apagado de la cámara es el área de cocina y área de mantenimiento, registrando su intervención en la bitácora.

La Política de uso de la cámara fría tiene como objetivo garantizar la seguridad alimentaria, la calidad de nuestros platos y la eficiencia en nuestras operaciones. Cada miembro de nuestro equipo es responsable de cumplir con estas directrices para lograr un ambiente de trabajo seguro y saludable.

Agradecemos su compromiso con esta política y su contribución a mantener los estándares de excelencia en el Restaurante María Argentina.

_____

DIRECTOR DE OPERACIONES
LIDIA CABRERA AGUILAR