


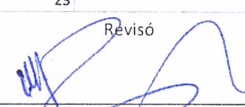
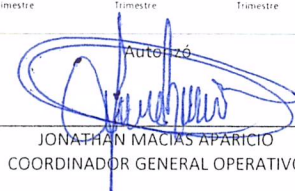


Período Reportado: TERCER TRIMESTRE 2024		Fecha de elaboración: 02 DE OCTUBRE DE 2024											
CARACTERÍSTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL INDICADOR													
Nivel de indicador	Tipo de indicador	Área Responsable:											
ACTIVIDAD 2.5	GESTIÓN	DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO, Y DIRECCIÓN DE PARQUES, MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN											
Resumen Narrativo													
REALIZACIÓN DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Nombre del Indicador													
NÚMERO DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Definición del indicador													
LAS ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN SON LAS QUE SE REALIZAN PARA MANTENER LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Medios de Verificación													
COMPENDIO FÍSICO DENOMINADO "SEGUIMIENTO A CERTIFICACIÓN 2024", QUE CONTIENE: LA DOCUMENTAL QUE RESPALDA LAS ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA DE CERTIFICACIÓN, RESGUARDADO POR LA DIRECCIÓN DE PARQUES, MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN, Y POR LA DIRECCIÓN DE UNIDAD DE SERVICIOS. FRECUENCIA DE MEDICIÓN TRIMESTRAL. SERIE DE INFORMACIÓN DISPONIBLE: 2023.													
Supuesto													
LAS CONDICIONES ECONÓMICAS Y POLÍTICAS PROPICIAN LA RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Comportamiento del Indicador:	Frecuencia de Medición:	Unidad de Medida:	Dimensión del Indicador:										
REGULAR	TRIMESTRAL	ACCIÓN	EFICIENCIA										
		Meta del Indicador:											
		100%	174										
LÍNEA BASE		PARÁMETROS DE SEMAFORIZACIÓN											
Valor	Año	Período	Aceptable	Adecuado	Moderado	Insuficiente							
144	2023	DICIEMBRE	≥ 90 ≤ 110	≥ 80 < 90	≥ 70 < 80	0 < 70							
VARIABLE 1													
TOTAL DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO, REALIZADAS.													
CALENDARIZACIÓN DE METAS PROGRAMADAS													
MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACUMULADO
NÚM.			7			8			8			7	30
%			23%			27%			27%			23%	100%
AVANCE DE METAS 2024 (VALOR REALIZADO)													
MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACUMULADO
NÚM.			7			8			8				23
%			23%			27%			27%			0%	77%
ANÁLISIS DEL LOGRO				JUSTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO (MAYOR O MENOR)									
Explique clara y concisamente, en qué consistió el logro de la meta.				Explique clara y concisamente, las razones por las que no se alcanzó o se superó la meta.									
<p>EN ESTE TRIMESTRE SE CUMPLIÓ CON LA META ESTABLECIDA DE ESTE INDICADOR, DADO QUE SE LLEVARON A CABO EL NÚMERO DE ACCIONES PROGRAMADAS, MEDIANTE IMPORTANTES ACCIONES DE SOSTENIBILIDAD Y EL TRABAJO EN CONJUNTO DEL PERSONAL QUE LABORA EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL ORGANISMO.</p>													
COMPORTAMIENTO DEL INDICADOR													
Período	Valor Programado	Valor Realizado	Gráfica de Comportamiento										
Primer Trimestre	7	7											
Segundo Trimestre	8	8											
Tercer Trimestre	8	8											
Cuarto Trimestre	7	0											
TOTAL	30	23											
Elaboró		Revisó	Autorizó										
 ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS ASISTENTE DE DIRECCIÓN		 MISAEL RAMÓN JUÁREZ GARCÍA DIRECTOR DE PARQUES MANTENIMIENTO SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN		 JONATHAN MACÍAS APARICIO COORDINADOR GENERAL OPERATIVO									

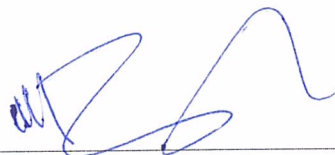
DIRECCIÓN DE PARQUES, MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

**CUADRO RESUMEN
TERCER TRIMESTRE 2024**

ACTIVIDAD 2.5 NÚMERO DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO

ACCIÓN	LUGAR	CANTIDAD
OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO S	CENTRO EXPOSITOR	1
SEMINARIO VIRTUAL: "ACCIÓN CLIMÁTICA: MITIGACIÓN, ADAPTACIÓN Y RESILIENCIA"	EN LINEA	1
VIDEO ALUSIVO A LA SEMANA GLOBAL DE ACCIÓN POR LOS 17 OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE	GRABACIÓN EN DIVERSOS LUGARES DEL ORGANISMO	1
ENTREGA DE 1 MILLÓN DE TAPITAS PLÁSTICAS A LA ASOCIACIÓN AMANC	CENTRO EXPOSITOR	1
JORNADA DE LIMPIEZA "WORLD CLEANUP DAY RÍO ATOYAC PUEBLA 2024"	RÍO ATOYAC	1
PONENCIA VIRTUAL "LA CUENCA DEL ALTO ATOYAC, ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL HACIA EL DESARROLLO DE LOS ODS"	EN LINEA	1
RECICLAJE DE LUMINARIAS RETIRADAS DE CENTRO EXPOSITOR Y COLOCACIÓN DE LAS MISMAS EN ESTACIONAMIENTO	CENTRO EXPOSITOR Y ESTACIONAMIENTO DE "AVENTURA EXTREMA"	1
CAPTACIÓN DE AGUA PLUVIAL EN CISTERNAS 2 Y 3	CENTRO EXPOSITOR	1
TOTAL		8


ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS
ASISTENTE DE DIRECCIÓN


MISAEI RAMÓN JUÁREZ GARCÍA
DIRECTOR DE PARQUES, MANTENIMIENTO,
SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.

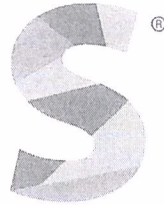
ACCIÓN 1: OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO S



GOBIERNO DE
MÉXICO

TURISMO
SECRETARÍA DE TURISMO

DISTINTIVO



GARANTÍA DE
SUSTENTABILIDAD

MÉXICO

La Secretaría de Turismo del Gobierno de México

Otorga a:

CENTRO EXPOSITOR PUEBLA

Av. Ejercito de Oriente No. 100, Centro Cívico 5 de Mayo,
Col. Fuertes de Loreto y G08J, C.P. 72260, Puebla, Puebla.

Por la implementación de mejores prácticas
de Sustentabilidad Turística

Fecha de emisión: **15-julio-2024**

Fecha de expiración :**15-julio-2025**

Implementado por: **EarthCheck**

0126

ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.

ACCIÓN 2: SEMINARIO VIRTUAL: “ACCIÓN CLIMÁTICA: MITIGACIÓN, ADAPTACIÓN Y RESILIENCIA”

SEMINARIO

ACCIÓN CLIMÁTICA: MITIGACIÓN, ADAPTACIÓN Y RESILIENCIA

JULIO 2024

HUB MY  MÉXICO

CONTEXTO Y OBJETIVO

THERE IS NO
PLANET B



El objetivo central del Acuerdo de París es reforzar la respuesta mundial a la amenaza del cambio climático manteniendo el aumento de la temperatura mundial en este siglo muy por debajo de los 2°C por encima de los niveles preindustriales, y proseguir los esfuerzos para limitar aún más el aumento de la temperatura a 1.5 °C.

El Acuerdo de París es parte fundamental para el cumplimiento de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. A través del presente Seminario, MY World México busca **otorgar a personas y organizaciones de todos los sectores, análisis y herramientas tomando en cuenta panoramas actuales y futuros** de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y sus metas, así como acelerar la acción climática.

El Seminario explicará los principales conceptos relacionados con el cambio climático, sus causas y efectos en las personas y el planeta, así como las medidas de mitigación y adaptación que deben tomarse. Además se indagará sobre el progreso y retos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, los ODS y el Acuerdo de París en México.

TEMARIO

1. La Ciencia del Cambio Climático y los Límites Planetarios.
2. Acuerdo de París y su interrelación con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.
3. Medidas de adaptación y mitigación.
4. Abordar el Cambio Climático en la Práctica.

El Programa está dirigido para personas y organizaciones que buscan herramientas teórico-metodológicas para la acción climática, con enfoque especial en la realidad Latinoamericana y Mexicana. No es necesario experiencia o conocimientos previos.

MODALIDAD VIRTUAL

El Seminario se llevará a cabo en **modalidad virtual con un total de 2 horas de aprendizaje, el 30 de julio de 9:00 a 11:00hrs (hora CDMX)**. El link para conectarse es:

<https://us02web.zoom.us/j/87956893991?pwd=MSvEaVsnRb4LYn3nqgalb3xmgWgMFF.1>

ID de reunión: 879 5689 3991

Código de acceso: 814293



Salvador Vásquez Banda, Director General Adjunto en MY World México


Se desarrolla en las áreas de sostenibilidad, proyectos socioambientales y territorios. Es Ingeniero en Sistemas Ambientales por el Instituto Politécnico Nacional y Maestrante en Desarrollo Regional por el Colegio de la Frontera Norte. Cuenta con dos Diplomados, uno en Género, Desarrollo y Sustentabilidad con enfoque en Cambio Climático por la UNAM, y otro en Administración del Desarrollo Urbano y Ordenamiento Territorial Municipal por el INAFED.


Tiene experiencia en el desarrollo e implementación de estrategias de regeneración socio-ambientales en Áreas de Valor Ambiental en la Ciudad de México, colaborando con comunidades, sector social, privado y gobiernos locales. Además, coordinó un diagnóstico socio-ambiental y territorial con metodologías participativas en Ecatepec, Estado de México. En consultoría para el sector público colaboró con la Jefatura de Sustentabilidad y género en la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda de la Ciudad de México, aplicando métodos cuantitativos para el análisis de información ambiental. En el sector privado tiene amplia experiencia en el desarrollo de estrategias de sostenibilidad y de gestión ASG (Ambiental, Social y de Gobierno Corporativo), para empresas del sector energía, alimentaria, farmacéutica, servicios, tecnología, entre otras.




CONTACTO



 /MYWorldMexico

 @MYWorldMexico

 @myworldmexico

 /myworldmexico

 @myworldmexico

© MY World México



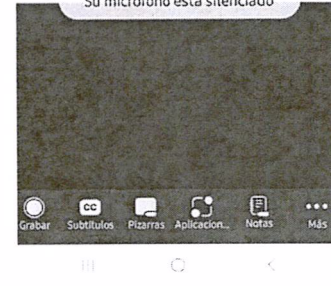
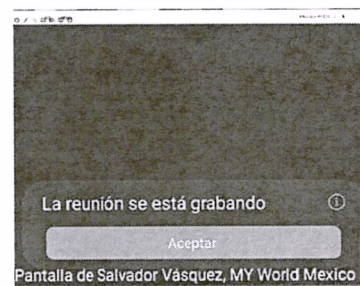
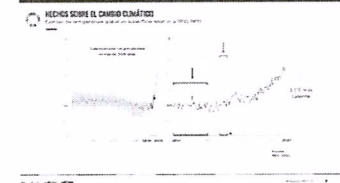
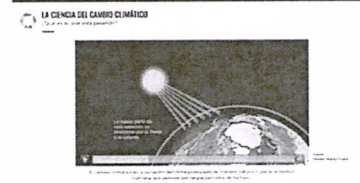
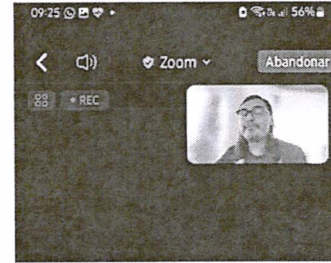
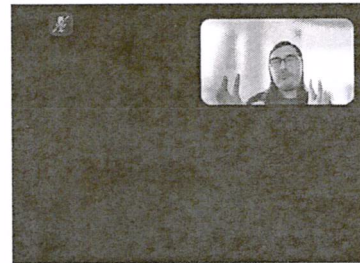
MY WORLD.
LA ENCUESTA GLOBAL
DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA UN MUNDO MEJOR.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

**CAMPAÑA DE
ACCIÓN** 

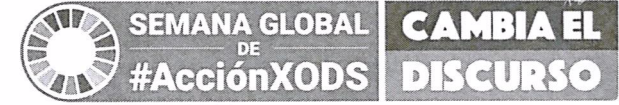
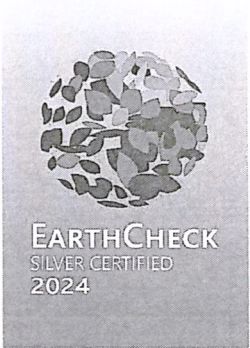
Evidencia de participación
en el seminario que se llevó
a cabo en el mes de julio de
forma virtual:

**“Acción Climática:
Mitigación, Adaptación y
Resiliencia.”**



ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.

ACCIÓN 3: VIDEO ALUSIVO A LA SEMANA GLOBAL DE ACCIÓN POR LOS 17 OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE



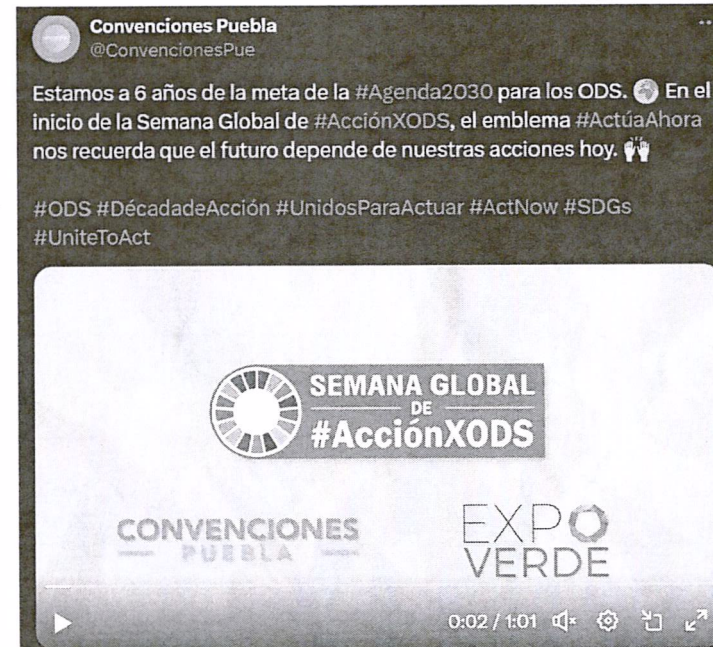
Semana Global Acción X ODS

Septiembre 2024


EXPO
VERDE

Video ODS

16 septiembre



Se realizó un video alusivo al inicio de la Semana Global de Acción por ODS, en el que participaron compañeros de todas las áreas del Organismo, de igual forma se exponen los diferentes recintos y parques de forma alusiva a cada uno de los 17 Objetivos del Desarrollo Sostenible

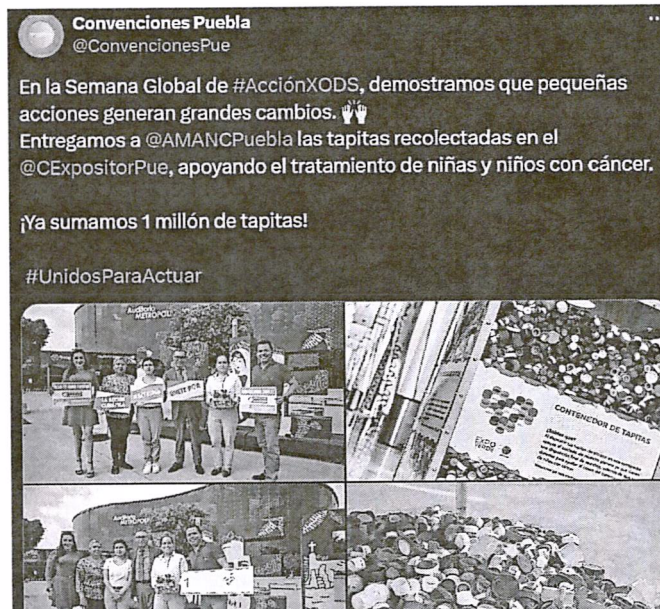

Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva

ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.


ACCIÓN 4: ENTREGA DE 1 MILLÓN DE TAPITAS PLÁSTICAS A LA ASOCIACIÓN AMANC

Entrega "1M de tapitas plásticas"

18 septiembre



Entrega "1M de tapitas plásticas", se realizó la entrega 1 millón de tapitas plásticas a la Asociación AMANC Puebla, en el marco de la Semana Global de Acción por ODS 2024, estas tapitas se recolectaron por personal del Organismo y personal de limpieza en los eventos realizados en los recintos de Convenciones y Parques. Con este programa permanente, dentro de las actividades amigables con el planeta Expo Verde y acorde a la Certificación Silver EarthCheck del Centro Expositor Puebla. Las tapitas entregadas a las asociaciones de niñas y niños con cáncer, ayudan al tratamiento integral de cáncer infantil y se disponen finalmente de manera correcta, amigable con el medio ambiente.


Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva



SEMANA GLOBAL
DE
#AcciónXODS

CAMBIA EL
DISCURSO

EXPO
VERDE



EARTHCHECK
2024

Entrega “1M de tapitas plásticas”

18 septiembre



Elaborado por:
Humberto Dominguez Soto
Dirección Ejecutiva



SEMANA GLOBAL
DE
#AcciónXODS

CAMBIA EL
DISCURSO


EXPO
VERDE



Entrega “1M de tapitas plásticas”


18 septiembre




Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva

Entrega “1M de tapitas plásticas”

18 septiembre


Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva





Convenciones
y Parques



ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.


ACCIÓN 5: JORNADA DE LIMPIEZA “WORLD CLEANUP DAY RÍO ATOYAC PUEBLA 2024”



Jornada de limpieza “World cleanup day Río Atoyac” 20 septiembre



Jornada de limpieza "World Cleanup Day Río Atoyac Puebla 2024", Nos sumamos a la iniciativa de limpieza conjunta mundial denominado "World Cleanup Day" en la que realizamos una jornada de limpieza entre personal de Centro Expositor y Parques Puebla en el Paseo del Río Atoyac, levantando residuos sólidos a un costado del río Atoyac. Participaron 50 personas.


Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva



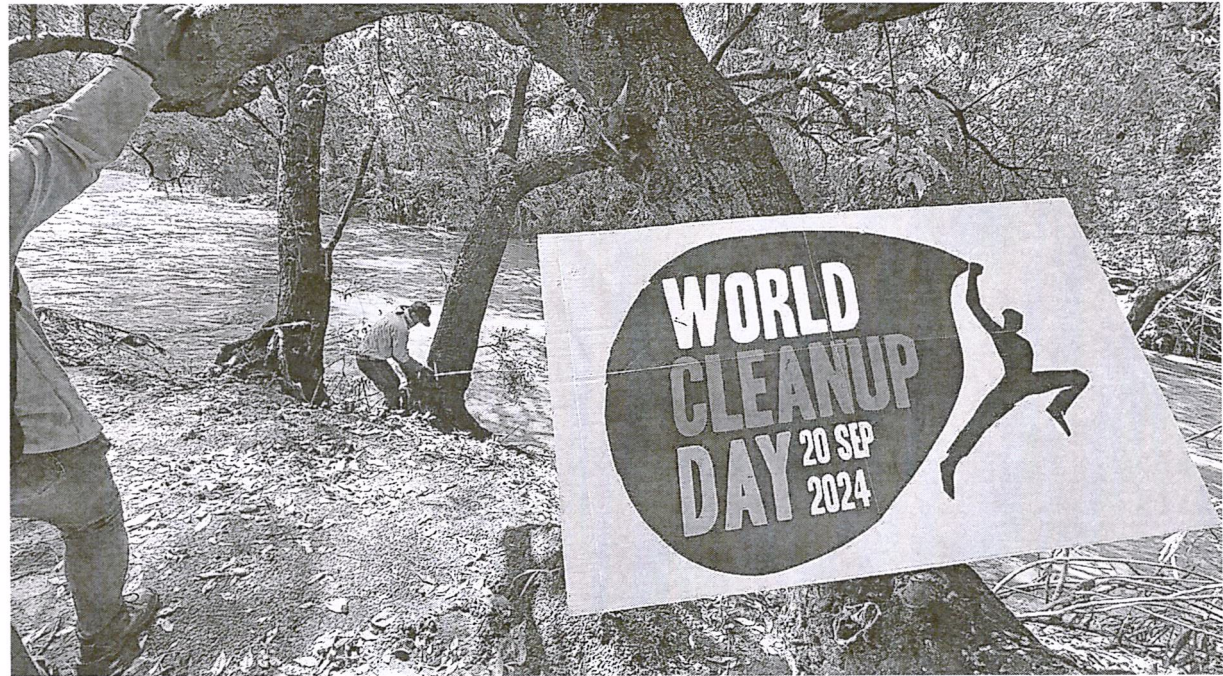
SEMANA GLOBAL
DE
#AcciónXODS

CAMBIA EL
DISCURSO

EXPO
VERDE



Jornada de limpieza “World cleanup day Río Atoyac” 20 septiembre




Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva



SEMANA GLOBAL
DE
#AcciónXODS

**CAMBIA EL
DISCURSO**

Jornada de limpieza “World cleanup day Río Atoyac” 20 septiembre


Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva

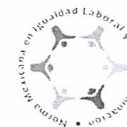


EXPO
VERDE





Convenciones
y Parques



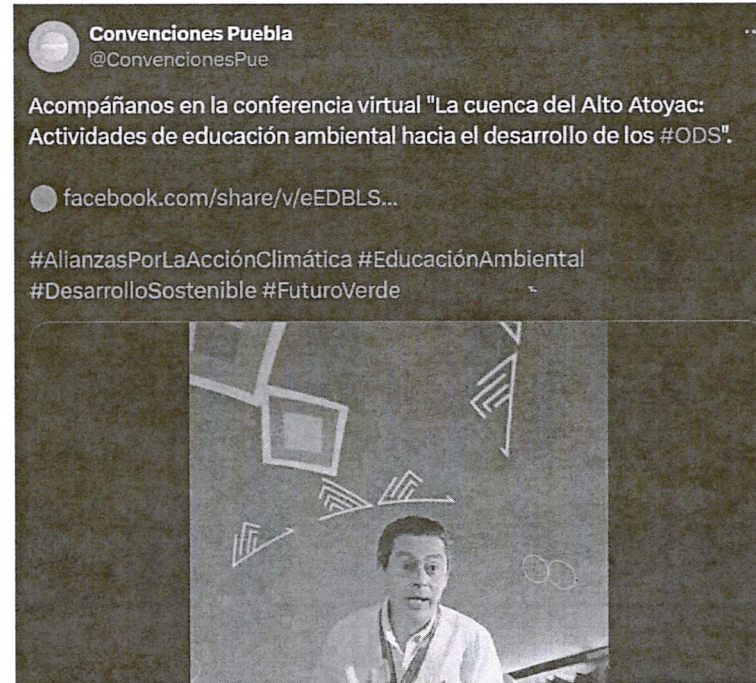
ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.

ACCIÓN 6: PONENCIA VIRTUAL “LA CUENCA DEL ALTO ATOYAC, ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL HACIA EL DESARROLLO DE LOS ODS”




Ponencia Programa oficial de eventos

25 septiembre



Se realizó la ponencia virtual "La cuenca del Alto Atoyac, actividades de educación ambiental hacia el desarrollo de los ODS", impartida por el equipo de educación ambiental de Parques Puebla y moderada por el Dr. Vladimir Cortés, CEO de Projects for Change Colombia. Esta ponencia fue parte de los eventos oficiales de la Semana Global de Acción, contando con 93 personas de audiencia en su transmisión de FB Live


Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva



EXPO
VERDE



Ponencia Programa oficial de eventos


25 septiembre



MY World México ha transmitido en directo.
25 de sep. a las 10:13

Más pertinentes

- Norma Hernandez · 24
Ana Luisa está viendo
1 semana
- Kim Garcia · 18
Rosalba duran
1 semana



Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva



EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED
2024

#AhorraTeTocaATi

¡Gracias por preocuparte por el planeta!


Elaborado por:
Humberto Domínguez Soto
Dirección Ejecutiva





EXPO
VERDE

EVIDENCIA DE PARTICIPACIÓN CONFERENCIA "LA CUENCA DEL ALTO ATOYAC: ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL HACIA EL DESARROLLO DE LOS ODS".
EVENTO OFICIAL DE LA SEMANA GLOBAL DE ACCIÓN POR ODS 2024
25 DE SEPTIEMBRE DE 2024

25 SEP

Alianzas Por La Acción Climática



**EVENTO OFICIAL VIRTUAL:
"LA CUENCA DEL ALTO ATOYAC: ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL HACIA EL DESARROLLO DE LOS ODS"**

ORGANIZADO POR ALIADOS OFICIALES:



CONVENCIONES Y PARQUES
— PUEBLA —



DE 11:00 A 12:30 HRS. (CDMX)



FACEBOOK LIVE:
facebook.com/MYWorldMexico

REGISTRO:
bit.ly/VirtualesODS24



MY MÉXICO

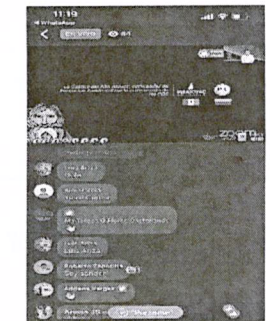
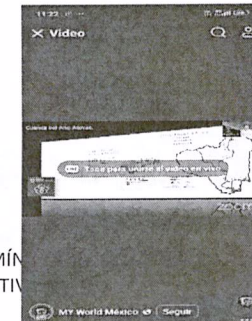
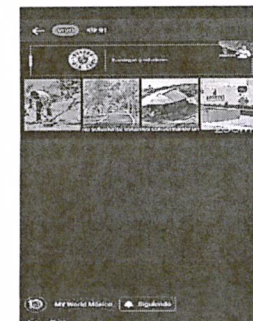
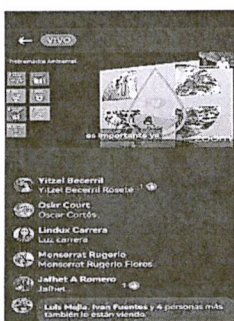
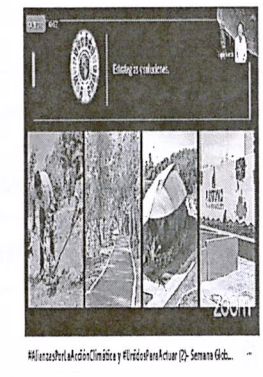
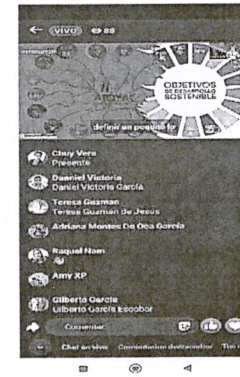
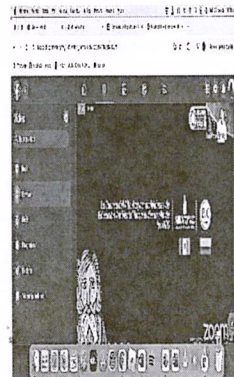
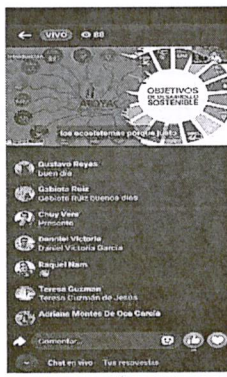
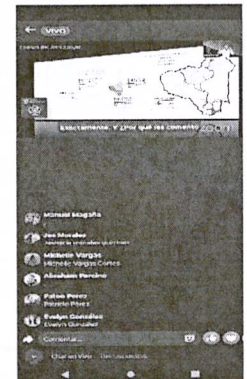
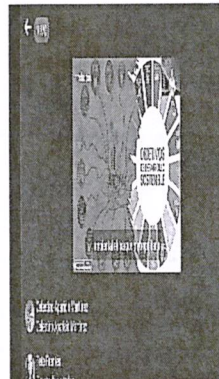
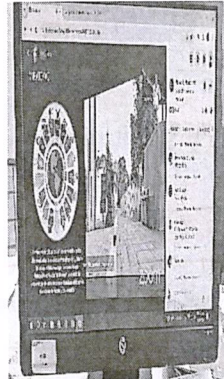
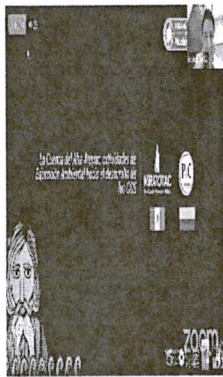
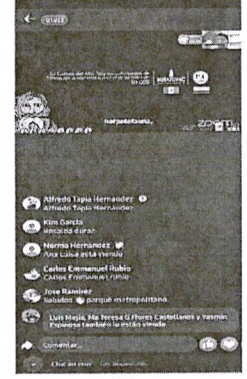
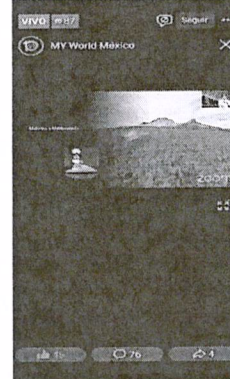
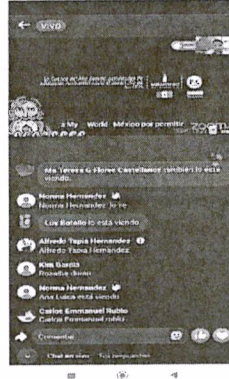
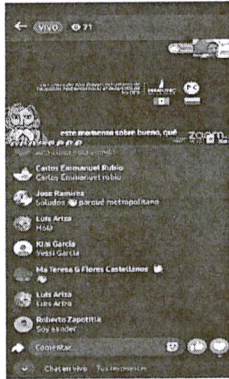


SEMANA GLOBAL #AcciónXODS UNIDOS PARA ACTUAR

EVIDENCIA DE PARTICIPACIÓN CONFERENCIA “LA CUENCA DEL ALTO ATOYAC: ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL HACIA EL DESARROLLO DE LOS ODS”.
EVENTO OFICIAL DE LA SEMANA GLOBAL DE ACCIÓN POR ODS 2024
25 DE SEPTIEMBRE DE 2024

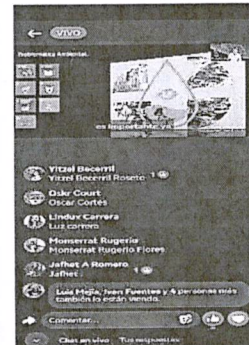
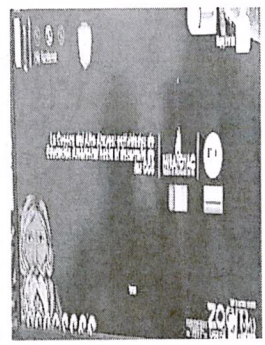
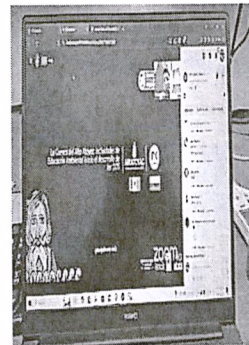
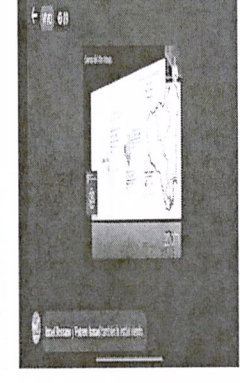
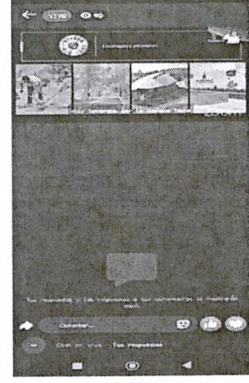
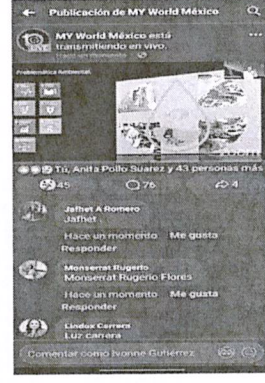
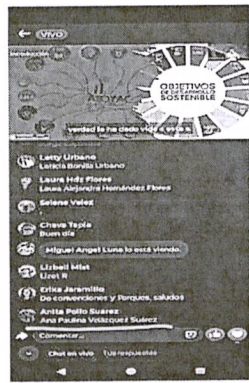
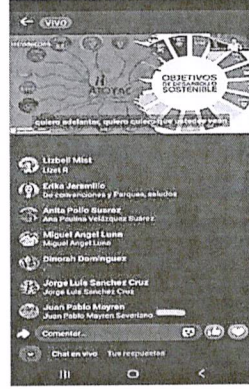
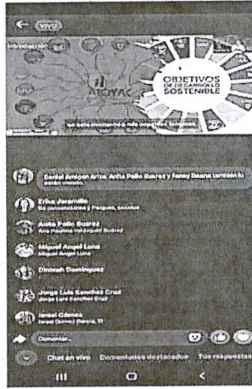
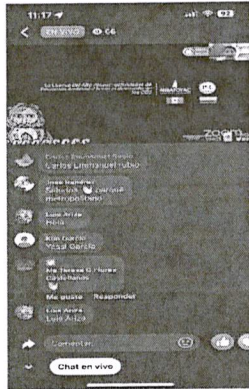
DIRECCIÓN DE PARQUES MANTENIMIENTO SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

MY WORLD MÉXICO 2024



TO DOMIN
N EJECUTIV

EVIDENCIA DE PARTICIPACIÓN CONFERENCIA “LA CUENCA DEL ALTO ATOYAC: ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL HACIA EL DESARROLLO DE LOS ODS”.
 EVENTO OFICIAL DE LA SEMANA GLOBAL DE ACCIÓN POR ODS 2024
 25 DE SEPTIEMBRE DE 2024



ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.

ACCIÓN 7: RECICLAJE DE LUMINARIAS RETIRADAS DE CENTRO EXPOSITOR Y COLOCACIÓN DE LAS MISMAS EN ESTACIONAMIENTO

Recinto:	Centro Expositor	
Fecha:	30-09-2024	
Número:	017	

Descripción general:	Reciclado de iluminación
----------------------	--------------------------

Responsable de supervisión:	Roman Eduardo Arce Arce		
Fecha de inicio:	03-09-2024	Fecha de cierre:	06-09-2024

Tareas a Ejecutar	
<ul style="list-style-type: none"> - Reciclar materiales eléctricos - Separación de lámparas fluorescentes y balastos usadas que fueron retiradas del Centro Expositor. - Ocupar lámparas fluorescentes usadas en estacionamientos de aventura extrema y parque de la familia. - Ocupar balastos electrónicos retirados de Centro Expositor. 	
Equipos requeridos:	Pinzas, cinta de aislar, desarmadores, multímetro, llaves allen, cable.
Observaciones:	Se acondicionan estacionamientos con material reciclado de Centro Expositor

Supervisor: Roman Eduardo Arce Arce	Cargo: Jefe del departamento eléctrico
Ejecutor: Abraham Sanchez Gonzalez	Cargo: Jefe de sección
Autoriza: Sergio Bobadilla Valencia	Cargo: Subdirector de mantenimiento

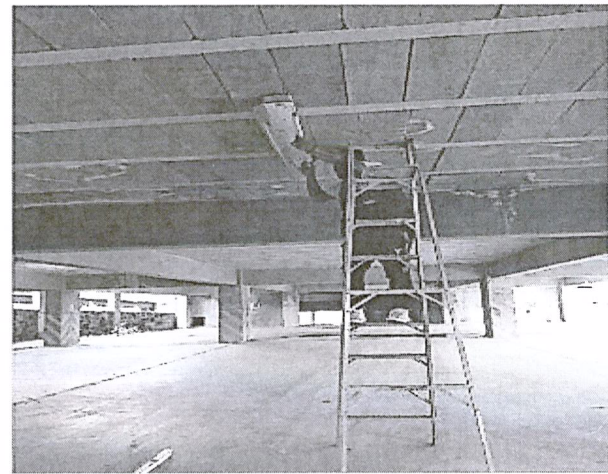
Firma del Ejecutor

Firma del Supervisor

Firma de autorizado

Recinto:	Centro Expositor
Fecha:	30-09-2024
Número:	017

Descripción general:	Reciclado de iluminación
----------------------	--------------------------



A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, connected strokes.

Firma del Ejecutor

A handwritten signature in blue ink, featuring a prominent, stylized initial 'P' followed by several loops.

Firma del Supervisor

A handwritten signature in blue ink, appearing to be a name with a surname, written in a cursive style.

Firma de autorizado

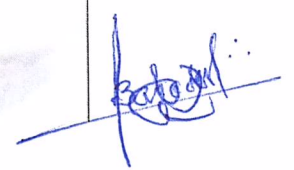
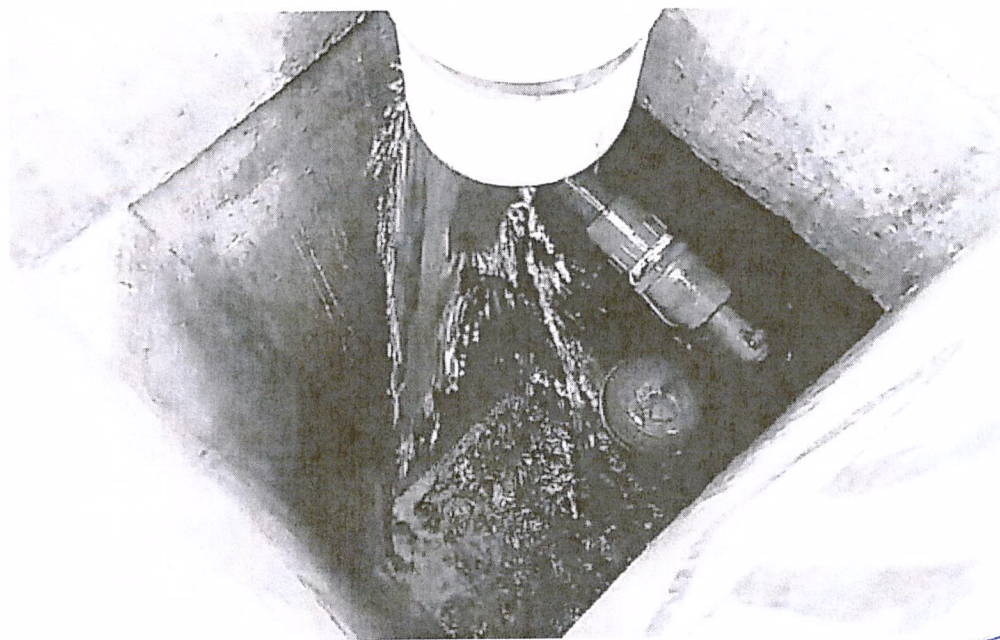
ACTIVIDAD 2.5 ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.

ACCIÓN 8: CAPTACIÓN DE AGUA PLUVIAL EN CISTERNAS 2 Y 3 DEL CENTRO EXPOSITOR

Centro Expositor

Captación de Agua Pluvial

En cumplimiento con lo establecido en la certificación Earthcheck, durante la temporada de lluvia mediante los sistemas de captación pluvial ubicados en las cisternas 2 y 3 del recinto, se llegan a captar hasta 65000 litros, mismos que son utilizados para las descargas sanitarias contribuyendo al ahorro de agua.



Periodo Reportado: TERCER TRIMESTRE 2024		Fecha de elaboración: 30 DE SEPTIEMBRE 2024											
CARACTERÍSTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL INDICADOR													
Nivel de Indicador		Tipo de Indicador											
ACTIVIDAD 2.5		GESTIÓN											
Área Responsable:													
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO, Y DIRECCIÓN DE PARQUES, MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN													
Resumen Narrativo													
REALIZACIÓN DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Nombre del Indicador													
NÚMERO DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Definición del Indicador													
LAS ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN SON LAS QUE SE REALIZAN PARA MANTENER LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Medios de Verificación													
COMPENDIO FÍSICO DENOMINADO "SEGUIMIENTO A CERTIFICACIÓN 2024", QUE CONTIENE: LA DOCUMENTAL QUE RESPALDA LAS ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA DE CERTIFICACIÓN, RESGUARDADO POR LA DIRECCIÓN DE PARQUES, MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN, Y POR LA DIRECCIÓN DE UNIDAD DE SERVICIOS. FRECUENCIA DE MEDICIÓN TRIMESTRAL. SERIE DE INFORMACIÓN DISPONIBLE: 2023.													
Supuesto													
LAS CONDICIONES ECONÓMICAS Y POLÍTICAS PROPICIAN LA RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO.													
Comportamiento del Indicador:	Frecuencia de Medición:	Unidad de Medida:	Dimensión del Indicador:										
REGULAR	TRIMESTRAL	ACCIÓN	EFICIENCIA										
		Meta del Indicador:											
		100% 174											
LÍNEA BASE													
Valor	Año	Período	PARÁMETROS DE SEMAFORIZACIÓN										
144	2023	DICIEMBRE	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Aceptable ≥ 90 ≤ 110</td> <td style="text-align: center;">Adecuado ≥ 80 < 90</td> <td style="text-align: center;">Moderado ≥ 70 < 80</td> <td style="text-align: center;">Insuficiente 0 < 70</td> </tr> </table>	Aceptable ≥ 90 ≤ 110	Adecuado ≥ 80 < 90	Moderado ≥ 70 < 80	Insuficiente 0 < 70						
Aceptable ≥ 90 ≤ 110	Adecuado ≥ 80 < 90	Moderado ≥ 70 < 80	Insuficiente 0 < 70										
VARIABLE 1													
TOTAL DE ACCIONES OPERATIVAS DE RENOVACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES CON LAS QUE CUENTA EL ORGANISMO, REALIZADAS.													
CALENDARIZACIÓN DE METAS PROGRAMADAS													
MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACUMULADO
NÚM.			36			36			36			36	144
%			25%			25%			25%			25%	100%
AVANCE DE METAS 2024 (VALOR REALIZADO)													
MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACUMULADO
NÚM.			36			36			36				108
%			25%			25%			25%			0%	75%
ANÁLISIS DEL LOGRO													
Explique clara y concisamente, en qué consistió el logro de la meta.													
LA META SE ALCANZÓ CUMPLIENDO LA CALIDAD DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BAJO LOS LINEAMIENTOS REQUERIDOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE DISTINTIVO "H"													
JUSTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO (MAYOR O MENOR)													
Explique clara y concisamente, las razones por las que no se alcanzó o se superó la meta.													
COMPORTAMIENTO DEL INDICADOR													
Periodo	Valor Programado	Valor Realizado	Gráfica de Comportamiento										
Primer Trimestre	36	36											
Segundo Trimestre	36	36											
Tercer Trimestre	36	36											
Cuarto Trimestre	36	0											
TOTAL	144	108											
Elaboró		Revisó											
PAULINA P. ROJAS HERNÁNDEZ SUBDIRECTORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		ERICK TEZCUCANO GÓMEZ ENCARGADO DEL DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO											
		Autorizó											
		JONATHAN MACÍAS APARICIO COORDINADOR GENERAL OPERATIVO											

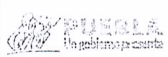
**Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas**

Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H"		Julio	Agosto	Septiembre	Total
1	Registro de temperaturas en refrigeración	1	1	1	3
2	Registro de temperaturas en conservación/ congelación	1	1	1	3
3	Registro de temperaturas en recepción de alimentos	1	1	1	3
4	Check list de limpieza	1	1	1	3
5	Toma de cloro residual	1	1	1	3
6	Evidencia de potabilidad de agua	1	1	1	3
7	Evidencia de control de plagas	1	1	1	3
8	Asegurar que los equipos de refrigeración mantengan temperatura de 2° C y congelación -20°C, tener un termómetro por cada equipo de refrigeración	1	1	1	3
9	Lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)	1	1	1	3
10	Higiene personal	1	1	1	3
11	Proceso de higienización de utensilios de cocina	1	1	1	3
12	Mantenimiento de equipos en condiciones óptimas	1	1	1	3
				Total	36

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezcucano Gómez

Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio



Convenientes y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de refrigeracion # 1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Julio Año: 2024

Fecha del 01 al 14

Realizo: Aldo Aldaco Sanchez

Superviso: Chef. Jorge Sanchez

Temperatura del equipo 2° C o menos.
Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
DOMINGO	4:00	0°C	0°C	Salsa boloñesa	Aldo Aldaco	
01/07/24	5:00	0°C	1°C	Queso gouda	Aldo Aldaco	
MARTES	8:40	1°C	2°C	Jamón	Aldo Aldaco	
02/07/24	5:40	2°C	3°C	Salsa verde	Aldo Aldaco	
MIERCOLES	9:10	0°C	2°C	Milanesa de cerdo	Aldo Aldaco	
03/07/24	5:00	1°C	3°C	Pescado a la talla	Aldo Aldaco	
MIÉRCOLES	8:45	0°C	1°C	Suffle de verdura	Aldo Aldaco	
04/07/24	5:14	2°C	3°C	Costilla a la BBQ	Aldo Aldaco	
VIERNES	8:50	0°C	1°C	Salchichas	Aldo Aldaco	
05/07/24	5:00	2°C	3°C	Crema de cilantro	Aldo Aldaco	
SABADO	9:10	1°C	2°C	Frijoles Refritos	Aldo Aldaco	
06/07/24	4:55	2°C	3°C	Salsa Macha	Aldo Aldaco	
DOMINGO	off	off	off	off	off	Descanso
07/07/24	8:40	0°C	1°C	Sopa de Mozo	Aldo Aldaco	
08/07/24	5:00	1°C	2°C	Salsa picadada	Aldo Aldaco	
MARTES	9:00	0°C	1°C	Salsa arabe	Aldo Aldaco	
09/07/24	5:00	2°C	3°C	Crema de espinaca	Aldo Aldaco	
MIERCOLES	8:45	0°C	1°C	Lasaña	Aldo Aldaco	
10/07/24	5:00	1°C	2°C	Crema de Frijol	Aldo Aldaco	
MIÉRCOLES	9:00	1°C	2°C	Sopa de lentejas	Aldo Aldaco	
11/07/24	5:15	2°C	3°C	Salsa Roja	Aldo Aldaco	
VIERNES	9:00	1°C	2°C	Caldo Halpeño	Aldo Aldaco	
12/07/24	4:45	2°C	3°C	Ensalada Rusa	Aldo Aldaco	
SABADO	8:45	0°C	1°C	Sopa de verduras	Aldo Aldaco	
13/07/24	5:00	1°C	2°C	Alambic	Aldo Aldaco	
DOMINGO	off	off	off	off	off	Descanso
14/07/24	off	off	off	off	off	Descanso



Erik Tezcucano Gómez
Encargado de Despacho
de la Dirección de
Unidades de Servicio

Realizo: Aldo Aldaco

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



PUEBLA
El gobierno presenta

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de refrigeración 1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Julio Año: 2024

Fecha del 15 al 28

Realizo: Enrique F.

Superviso: Jorge Sanchez



- ✓ Temperatura del equipo 2° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.

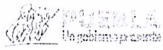
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 15-07-24	8:55	2°C	3°C	Gouda	Enrique F.	
	5:05	0°C	1°C	Tocino	Enrique F.	
MARTES 16-07-24	9:01	1°C	2°C	Crema acida	Enrique F.	
	5:00	2°C	3°C	Peperoni	Enrique F.	
MIÉRCOLES 17-07-24	9:05	0°C	1°C	Balami	Enrique F.	
	4:56	1°C	1°C	Quesillo	Enrique F.	
JUEVES 18-07-24	9:00	1°C	2°C	Crema bebida	Enrique F.	
	5:01	1°C	3°C	masla palla	Enrique F.	
VIERNES 19-07-24	8:59	0°C	1°C	Pierna Pollo	Enrique F.	
	5:00	1°C	2°C	Lomo cerdo	Enrique F.	
SABADO 20-07-24	9:02	1°C	2°C	Jamón	Enrique F.	
	5:01	2°C	3°C	Concentrado ^{cerveza}	Enrique F.	
DOMINGO 21-07-24		OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
LUNES 22-07-24	8:58	0°C	1°C	Falda res	Enrique F.	
	5:07	1°C	2°C	mole de olla	Enrique F.	
MARTES 23-07-24	9:00	0°C	1°C	Peperoni	Enrique F.	
	5:10	2°C	3°C	Gouda	Enrique F.	
MIÉRCOLES 24-07-24	8:50	1°C	2°C	Queso crema	Enrique F.	
	4:58	2°C	3°C	Queso crema	Enrique F.	
JUEVES 25-07-24	9:10	1°C	2°C	Pechosa pollo	Enrique F.	
	5:03	2°C	3°C	Jamón serrano	Enrique F.	
VIERNES 26-07-24	8:59	0°C	1°C	Chaleta	Enrique F.	
	5:00	2°C	3°C	Gouda	Enrique F.	
SABADO 27-07-24	8:59	1°C	2°C	Crema acida	Enrique F.	
	5:03	1°C	3°C	Tocino	Enrique F.	
DOMINGO 28-07-24		OFF	OFF	OFF	OFF	

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezcucano Gomez

Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Realizo: Enrique Torre  Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz 



Convenios y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara refrigeración 1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Julio Año: 2024

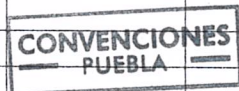
Fecha del 29 al 31

Realizo: Alejandra Jiménez

Superviso:

- Temperatura del equipo 2° C o menos.
- Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 29/10/24	9:01	1°C	2°C	Queso crema	Alejandra J.	
	5:03	1°C	2°C	Papa verde	Alejandra J.	
MARTES 30/10/24	9:05	0°C	1°C	Frijoles refritos	Alejandra J.	
	4:59	1°C	2°C	Sopa de habas	Alejandra J.	
MIERCOLES 31/10/24	8:57	1°C	2°C	Crema ácida	Alejandra J.	
	5:08	2°C	3°C	Salsa verde	Alejandra J.	
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						



Erik Tezucano
Gómez
Encargado de
Despacho de la
Dirección de Unidades
de Servicio

Realizó: Stephanie Alejandra Jiménez Navarrete



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de Conservacion

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Julio Año: 2024

Fecha del 01 al 14

Realizo: Aldo Aldaco S

Superviso: Chef. Jorge Sanchez

- Temperatura del equipo -20°C o menos.
- Temperatura del alimento -18°C o menos.

(ENTRE -5°C Y -15°C)

Día	hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00 am	-18°C	-17°C	lomo de Cerdo	Aldo Aldaco	
01/07/24	17:00 pm	-19°C	-18°C	Jamón	Aldo Aldaco	
MARTES	8:45 am	-17°C	-16°C	Bistec de Res	Aldo Aldaco	
02/07/24	16:50 pm	-18°C	-17°C	Lengüiza	Aldo Aldaco	
MIERCOLES	8:40 am	-18°C	-16°C	Pechuga de Pollo	Aldo Aldaco	
03/07/24	17:00 pm	-17°C	-17°C	Pierna y muslo	Aldo Aldaco	
JUEVES	9:00 am	-16°C	-16°C	Tacuo	Aldo Aldaco	
04/07/24	17:00 pm	-17°C	-15°C	Pollo desmenuzado	Aldo Aldaco	
VIERNES	8:45 am	-17°C	-16°C	Queso gouda	Aldo Aldaco	
05/07/24	16:40 pm	-18°C	-15°C	Queso de cabra	Aldo Aldaco	
SABADO	9:00 am	-18°C	-17°C	F. lets de pesade	Aldo Aldaco	
06/07/24	17:00 pm	-14°C	-16°C	Morteguilla	Aldo Aldaco	
DOMINGO	off	off	off	off	off	Descanso
LUNES	8:45 am	-17°C	-16°C	Milanesa de Pollo	Aldo Aldaco	
08/07/24	17:00 pm	-18°C	-15°C	Pierna	Aldo Aldaco	
MARTES	9:00 am	-18°C	-18°C	Schichka	Aldo Aldaco	
09/07/24	8:00 am	-14°C	-17°C	Bistec de Res	Aldo Aldaco	
MIERCOLES	8:00 am	-15°C	-17°C	Camaron	Aldo Aldaco	
10/07/24	16:00 pm	-19°C	-18°C	Pechuga sin hueso	Aldo Aldaco	
JUEVES	9:00 am	-15°C	-19°C	fresas	Aldo Aldaco	
11/07/24	12:00 pm	-14°C	-19°C	Mole	Aldo Aldaco	
VIERNES	8:50 am	-17°C	-18°C	Papayas	Aldo Aldaco	
12/07/24	16:40 pm	-14°C	-19°C	Piña	Aldo Aldaco	
SABADO	9:00 pm	-16°C	-18°C	Bistec de Res	Aldo Aldaco	
13/07/24	12:00 pm	-17°C	-18°C	Lomo	Aldo Aldaco	
DOMINGO	off	off	off	off	off	Descanso
14/07/24	off	off	off	off	off	Descanso

CONVENCIONES PUEBLA

Enk Tezcucano
Gomez
Encargado de
Despacho de
la direccion de
Operaciones de
servicio

Realizo: Aldo Aldaco

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Congelación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Julio Año: 2024

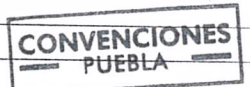
Fecha del 15 al 28

Realizo: Enrique F.

Superviso: Torge Sanchez.

✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. (ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)
✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.

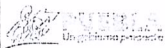
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 15/07/24	8:59	-19°C	-18°C	Salchicha	Enrique F	
	5:02	-19°C	-18°C	Peperoni	Enrique F	
MARTES 16/07/24	9:02	-19°C	-18°C	Pierna de cerdo	Enrique F	
	5:05	-18°C	-17°C	Pechuga de pollo	Enrique F	
MIÉRCOLES 17/07/24	9:03	-19°C	-18°C	Molida de cerdo	Enrique F	
	5:02	-19°C	-18°C	Costilla de cerdo	Enrique F	
JUEVES 18/07/24	8:57	-19°C	-18°C	Queso de cabra.	Enrique F.	
	5:10	-18°C	-17°C	Jamón de pavo	Enrique F	
VIERNES 19/07/24	9:01	-18°C	-17°C	Salami	Enrique F.	
	5:04	-18°C	-17°C	Pierna y molida de pollo	Enrique F	
SABADO 20/07/24	9:04	-19°C	-18°C	Tocono	Enrique F	
	5:03	-18°C	-17°C	Nelanza de pollo	Enrique F	
DOMINGO 21/07/24	off	off	off	off	off	Descanso
LUNES 22/07/24	8:59	-19°C	-18°C	Bistec de res	Enrique F	
	5:02	-19°C	-18°C	Falda de res.	Enrique F	
MARTES 23/07/24	8:52	-19°C	-18°C	Cabeza de cerdo	Enrique F	
	5:11	-18°C	-17°C	Tocono	Enrique F	
MIÉRCOLES 24/07/24	8:58	-19°C	-18°C	Queso Brie.	Enrique F	
	4:59	-18°C	-17°C	Salchicha	Enrique F	
JUEVES 25/07/24	9:02	-19°C	-18°C	Chorizo	Enrique F	
	5:03	-18°C	-17°C	Molida de cerdo	Enrique F	
VIERNES 26/07/24	9:07	-18°C	-17°C	Molida de res	Enrique F	
	6:08	-18°C	-17°C	Pechuga de pollo	Enrique F	
SABADO 27/07/24	8:59	-19°C	-18°C	Salami	Enrique F	
	4:58	-19°C	-18°C	Jamón de pavo	Enrique F	
DOMINGO 28/07/24	off	off	off	off	off	Descanso



Erik Tezcocano
Gómez
Encargado de
Despacho de
la Dirección de
Unidades de
Servicio

Realizo: Enrique Felix

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz



Convenciones y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Julio Año: 2024

Fecha del 24 al 31

Realizo: Alejandra Jiménez

Superviso: Chef. Jorge Sánchez

- ✓ Temperatura del equipo -20° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.

(ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 29/07/24	4:03	-19°C	-18°C	Preparar	Alejandra	
	5:09	-19°C	-18°C	Preparar	Alejandra	
MARTES 30/07/24	9:01	-18°C	-17°C	Preparar	Alejandra	
	5:07	-18°C	-17°C	Preparar	Alejandra	
MIERCOLES 31/07/24	9:06	-19°C	-18°C	Preparar	Alejandra	
	5:02	-19°C	-18°C	Preparar	Alejandra	
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

CONVENCIONES PUEBLA

Erik Tezcucano Gómez
Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Realizó: Stephanie Aljarcá Jiménez Martínez

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Julio Año: 2024
 Semana del 09 al 15
 Superviso: Jorge Luis C.
 Fecha: 09 al 20

- ✓ Alimentos refrigerados a una temperatura máxima 4° C
- ✓ Alimentos congelados temperatura mínima de -18° C o inferior
- ✓ Se revisan las características organolépticas de los alimentos
- ✓ Olor: característico; Color: característico; Textura: firme
- ✓ Envases de los alimentos limpios e íntegros

Dia	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
09	Pechuga de pollo	1.93kg	20C	13-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
10	Milanesa pollo	2.5kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
10	Milanesa pollo	2.5kg	10C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
10	Tamo cado	2kg	30C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
10	Queso gouda	3kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Faldita de res	16kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Pechuga pollo	5.3kg	30C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Pierna de cerdo	2.9kg	30C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Salchicha	3kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Chorizo	3.5kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Tacino	2.1kg	10C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Tamón	2.0kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Biste res	2.5kg	30C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Queso gouda	2.0kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Chambrete res	7kg	10C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Piernacerdo	7kg	20C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
15	Cabeza cerdo	2.5kg	30C	14-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
20	Carne molida res	4kg	20C	24-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
20	Carne molida cerdo	6kg	30C	24-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
20	Carne molida res	2kg	20C	24-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
20	Carne molida	3.5kg	10C	24-07-24	✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle

CONVENCIONES
PUEBLA

Enik Tezcucano Gámez
 Encargado de Despacho
 de la Dirección de
 Unidades de Servicio

OBSERVACIONES GENERALES y FIRMAS DEL RECEPCIONISTA DE ALIMENTOS Y FIRMA DEL SUPERVISOR:

Realizo: Michelle Vargas Cortes
 Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz



EMPRESA:

Convenciones y Parques

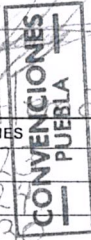
Mes/Año: julio 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA

Supervisa:

Realiza:

Jose Luis Sanchez Cruz, Francisco Sanchez



COCINA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
Anaqueles metalicos(cromados) movibles.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	12 y 24
Bascula para recepción de insumos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	10 y 24
Batidora industrial de 10 kg.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	16 y 30	
Botes para basura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	5, 10, 18 y 26	
Calentones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	10 y 24	
Camara de conservación	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	18	
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	3, 12, 19 y 26	
Campanas de extracción	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	18	
Canaletas con rejillas para desagüe	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	11	
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	11	
Carro de plataforma.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	16	
Cortadora con banda de sierra.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	8 y 24	
Estacion lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	3, 12, 20 y 25	
Estufa de 4 parrillas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	15	
Estufones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	13 y 29	
Freidoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	10 y 24	
Garabato de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	16 y 27	
Hornos Rational	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	12	
Licuadoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	2, 12, 18, 25 y 31	
Marmitas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	27	
Mesas de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	1, 13, 18 y 25	
Molino para carne.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	11 y 26	
Paredes	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	29	
Piso de cocina	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	6, 13, 20 y 27	
Planchas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	8 y 22	
Puertas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	13 y 27	
Puertas de entrada y salida de doble hoja.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	13 y 27	
Rack de charolas y charolas de aluminio.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	16	
Racks de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	6, 13, 20 y 27	
Racks de alambre.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	19	
Rebanadora	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	19	
Sartenetas electricas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	16	
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	1, 8, 15 y 22	
Tina para baño maria Inverso.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	23	
Utensilios de cocina en general.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	13	
Ventanas con cristales	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	13	

Enk Tezcacoano Gomez Encargado de la Direccion de Unidades de Servicio



Convenciones y Parques

Mes/Año: julio 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA PANADERIA

Supervisa:

CONVENIO PUEBLA

Realiza:

Enik Tezucara Gómez

Encargado de despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

COCINA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Anaqueles de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 27
Batidoras industriales.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 26	
Botes para basura(general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 6,13,20,27	
Camara de conservación.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 20	
Camara de Refrigeracion.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 25	
Camara fermentadora de pan.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 03	
Campana.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 05 y 23	
Canaletas con rejillas para desagüe.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 17	
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 29	
Congeladores de tapa	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 31	
Espiguero para charolas de aluminio.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 01	
Estacion de lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 01,08,15,22 y 29	
Estufa y estufon.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 13 y 25	
Garabato de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 27	
Hieleras de plastico	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 2,10,19,24	
Horno de pan.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 06,20	
Laminadora.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12,31	
Licuadoras: limpias y desinfectadas.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 01,11,18,27	
Maquina fabricadora de hielo	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 17	
Maquina fabricadora de paletas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA Fuera de Servicio	
Mesas de trabajo (general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 06,13,20,27	
Paredes: Limpias y desinfectadas.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12	
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 06,13,20,27	
Puertas (general)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 320	
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 08,22	
Racks de alambre.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 19	
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 03,11,19,26,31	
Utencilios de panaderia y reposteria.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 31	
Ventanas con cristales(general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 17	

NMX-F-605-NORMEX-2018

JULIO
2024

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA



REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA.

Agua potable: 0.2 a 1.5 mg/l (ppm) Cloro residual reactivo DPD

DIA	CISTERNA (entrada toma municipal)	TARJA 1 (en el proceso)	TARJA 2 (en un punto lejano)	REALIZÓ (iniciales)	OBSERVACIONES
1	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
2	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
3	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
4	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
5	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
6	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
7	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
8	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
9	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
10	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
11	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
12	0.8	1.0	0.8	MICHAEL BRAYAN	
13	0.8	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
14	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
15	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
16	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
17	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
18	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
19	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
20	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
21	0.5	0.8	0.5	MICHAEL BRAYAN	
22	0.5	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
23	0.5	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
24	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
25	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
26	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
27	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
28	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
29	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
30	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	
31	1.0	0.5	0.2	MICHAEL BRAYAN	

Elaboró:

Supervisó:

Arq. Amalia Xicotencatl Petris
Jefa del Departamento Hidraulico

Ing. Sergio Bobadilla Valencia
Subdirector de Mantenimiento

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezacoano Gómez
Encargado de Despacho
de la Dirección de
Unidades de Servicio



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-5726-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
 ATENCIÓN A: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de tarja #2 de producción, en bolsa nueva estéril, 500 mL
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-07-12 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-07-13 AL 2024-07-17 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-07-27
 MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-07-12 - 15:00:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 22.0 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	<0.01	mg/L	No aplica	0.2 - 1.5
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Fecales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable

Observaciones
 Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1.1 o no detectable corresponde al límite de detección de la tabla utilizada por la técnica de número más probable. Uso exclusivo para control interno. Los resultados "<" corresponden al valor mínimo cuantificado por el método.

1 Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada


ANALIZÓ: LCHM,EMPH

VALIDÓ

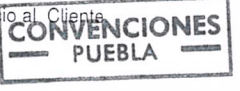


Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente



FIN DEL DOCUMENTO

Erik Fezaccano Gómez
Encargado de Despacho
de la Dirección de Unidades
de Servicio

Los resultados obtenidos en este informe de análisis corresponden exclusivamente a la muestra recibida.
 El laboratorio debe presentar las firmas con tinta azul.
 La copia de análisis no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 163, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Biquiser® con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podrá acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que requiera de esta información para el

CLAVE FO1001/04



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-5726-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
 ATENCIÓN A: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Hielo purificado tomado de máquina, en bolsa nueva estéril, 500 g
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-07-12
 MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser
 TEMPERATURA DE MUESTREO: -1.0 °C

FECHA DE ANÁLISIS: 2024-07-13 AL 2024-07-17
 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-07-27
 FECHA Y HORA: 2024-07-12 - 15:00:00

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. (1)	Bacterias aerobias en placa en agar para cuenta estándar, incubadas 24 ± 2h a 35 ± 2°C	1 100	UFC/mL	No aplica	No aplica
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	<0.01	mg/L	No aplica	Máx 0,1
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	Menor a 1.1	NMP/100mL	No aplica	< 1.1

Observaciones

Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1 corresponde al límite de detección del método por la técnica de vertido en placa.

El valor Menor a 1.1 o no detectable corresponde al límite de detección de la tabla utilizada por la técnica de número más probable. Uso exclusivo para control interno. Los resultados "<" corresponden al valor mínimo cuantificado por el método.

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

ANALIZÓ: LCHM,EMPH

VALIDÓ



Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langley
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezucano Gomez
Encargado de Despacho
de la Dirección de
Unidades de Servicio

Los resultados obtenidos en este informe de análisis corresponden únicamente a la muestra recibida

El cliente debe presentar las firmas con tinta azul

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 163, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Bibbiquiser® con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podría acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la custodia de este documento.



GABRIEL ARIZA SALAZAR

EXPRESS FUMIGACIONES

REPORTE DE SERVICIO

INMUEBLE: CENTRO EXPOSITOR

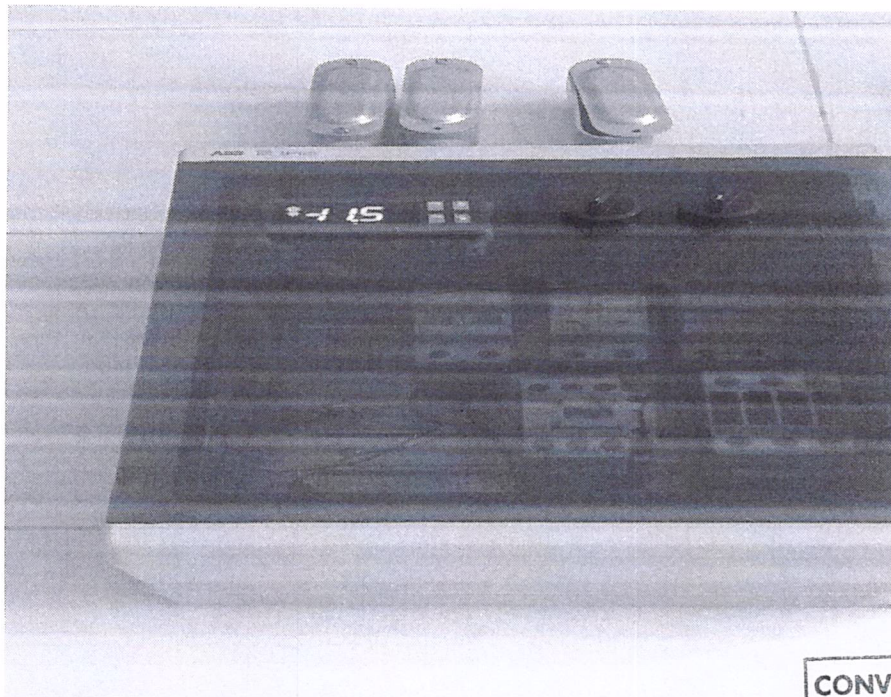
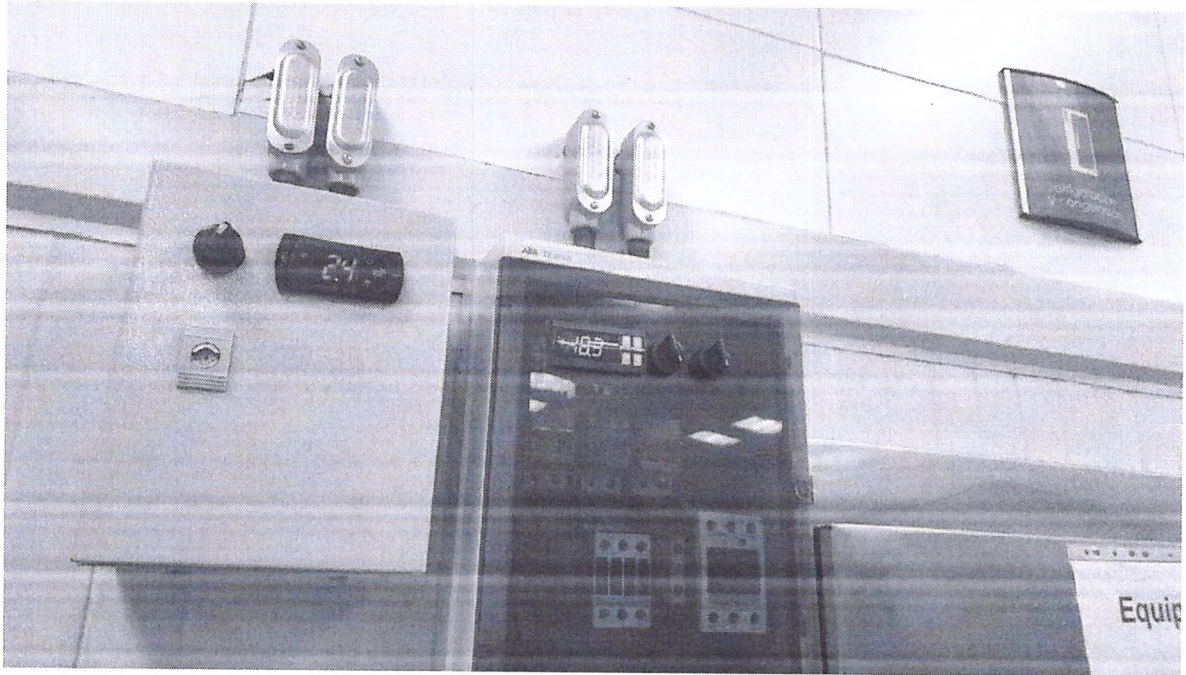
Nombre del técnico	Ernesto Javier Gutiérrez Galindo
Servicio realizado fumigación/ desratización	Fumigación y desratización
Productos aplicados	Insecticida: Demand 2.5 CS Rodenticida: Rodilon munibloque
Responsable que recibió	<i>Imelda Ortiz</i>
Día y hora	20 de Julio de 2024 16:00 hrs.
<p>1.Descripción breve de las actividades realizadas</p> <p>Se realiza fumigación y desratización en las áreas de cocina, panadería y restaurante del inmueble.</p>	
Firma del responsable del recinto	Firma del Técnico
<i>MTOZ</i>	<i>Ernesto Javier Gutiérrez Galindo</i>



Erik Tezucano Gomez
 Encargado de Despacho
 de la Dirección de Unidad
 de Servicio

LSSA 2005-21A075
 REG RESP. SANITARIO COFEPRIS
 1621 065 A 0004

EVIDENCIA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN/CONGELACIÓN

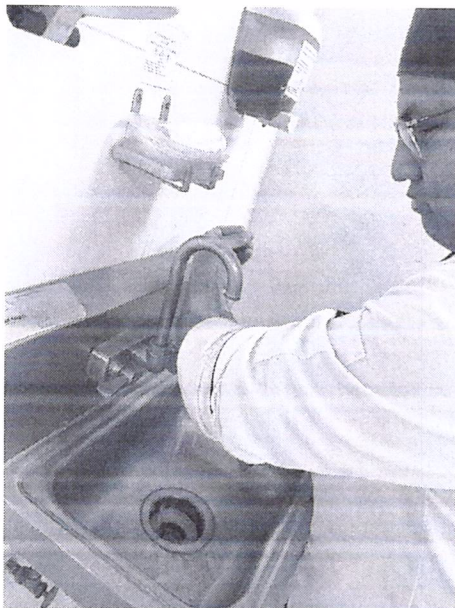
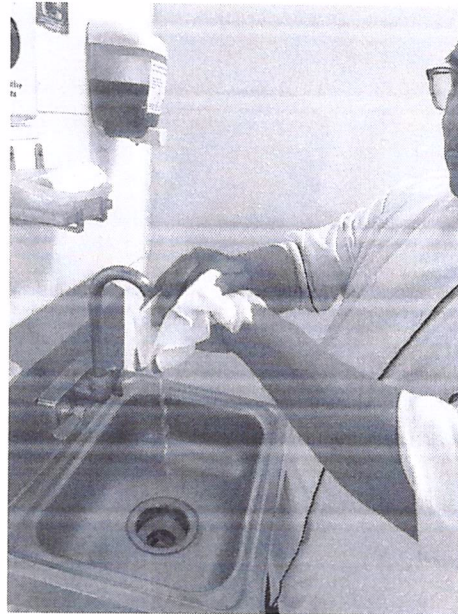


CONVENCIONES
— PUEBLA —

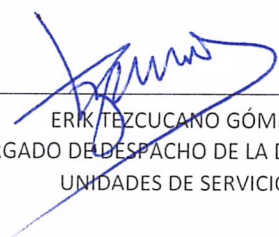
[Handwritten signature]

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

LAVADO DE MANOS DE PERSONAL



CONVENCIONES
PUEBLA


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

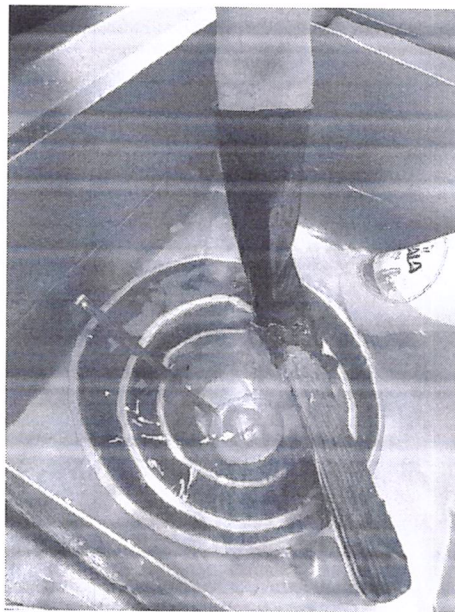
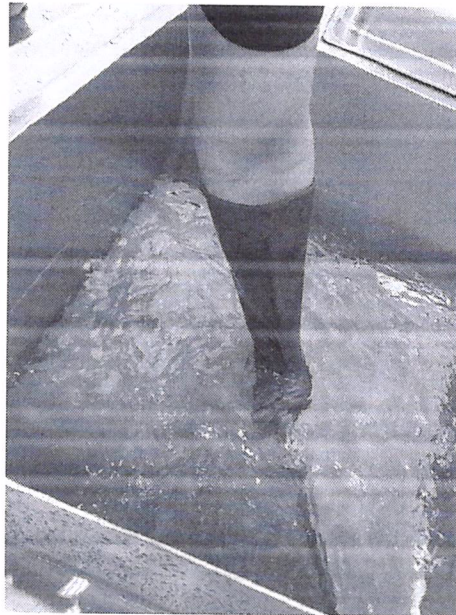
HIGIENE PERSONAL



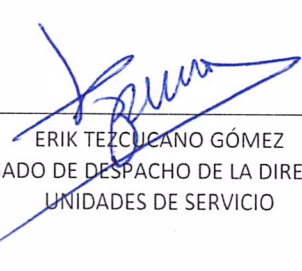
CONVENCIONES
— PUEBLA —

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA



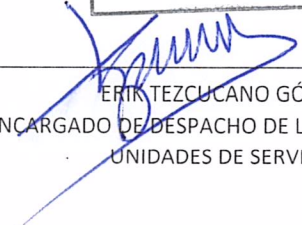
CONVENCIONES
— PUEBLA —

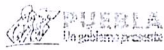

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN CONDICIONES OPTIMAS



CONVENCIONES
— PUEBLA —


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO



Convenciones y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara refrigeración

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Agosto Año: 2024

Fecha del 1 al 11

Realizo: Alejandra Jimenez

Superviso:

Temperatura del equipo 2° C o menos.
Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
DOMINGO						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES	8:59	0°c	1°c	Salsa roja.	Alejandra J.	
01/08/24	5:03	1°c	2°c	Sopa de lentejas.	Alejandra J.	
VIERNES	9:04	1°c	2°c	Tort de papa.	Alejandra J.	
02/08/24	5:02	2°c	3°c	Queso crema.	Alejandra J.	
SABADO	9:01	1°c	2°c	Pechuga aplanchada.	Alejandra J.	
03/08/24	5:05	1°c	2°c	Crema de papano.	Alejandra J.	
DOMINGO	off	off	off	off	off	
04/08/24						
LUNES	8:59	2°c	3°c	Aderezo cesar.	Alejandra J.	
05/08/24	5:02	1°c	2°c	Concentrado limón.	Alejandra J.	
MARTES	9:07	0°c	1°c	Queso gorda.	Alejandra J.	
06/08/24	5:09	1°c	2°c	Salsa pomodoro.	Alejandra J.	
MIERCOLES	8:52	1°c	2°c	loeno.	Alejandra J.	
07/08/24	5:02	1°c	2°c	Arroz blanco.	Alejandra J.	
JUEVES	9:07	1°c	3°c	Sopa de pasta.	Alejandra J.	
08/08/24	5:04	2°c	3°c	Bechamel.	Alejandra J.	
VIERNES	9:03	1°c	2°c	Queso de cabra.	Alejandra J.	
09/08/24	5:07	2°c	3°c	Salsa verde.	Alejandra J.	
SABADO	9:01	1°c	2°c	Longanico.	Alejandra J.	
10/08/24	5:06	1°c	2°c	Queso crema.	Alejandra J.	
DOMINGO	off	off	off	off	off	
11/08/24						

CONVENCIONES
— PUEBLA —

Erik Tezucano Gomez Encargado de Despacho de la Direccion de Unidades de Servicio

Realizo: Stephanie Alejandra Jimenez Martinez

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes Agosto AÑO 2022
Fecha del 12 al 21
Realiza Norma Angélica
Superviso Jorge Luis S

- Temperatura del equipo 2° C o menos.
- Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observar
DOMINGO	8:55	1°C	2°C	pechuga de pollo		
12-08-24	5:01	2°C	3°C	Pierna de pollo	Norma	
MARTES	9:01	0°C	1°C	Carra de res		
13-08-24	5:05	1°C	2°C	Lomo de cerdo	Norma	
MIERCOLES	8:59	1°C	2°C	bistec de cerdo		
14-08-24	5:10	1°C	2°C	Pierna de cerdo	Norma	
JUEVES	9:05	1°C	2°C	Cerdo		
15-08-24	5:09	2°C	3°C	Crema acida	Norma	
VIERNES	9:07	0°C	1°C	Crema para batir		
16-08-24	5:15	2°C	3°C	Jamón	Norma	
SABADO	9:00	1°C	2°C	Pierna de cerdo		
17-08-24	5:00	2°C	2°C	Milanesa de pollo	Norma	
DOMINGO	off	off	off	off	off	
18-08-24	8:45	1°C	2°C	Sopa de cebolla	Norma	
19-08-24	5:10	1°C	2°C	Bechamel	Norma	
MARTES	8:55	0°C	1°C	Tocino		
20-08-24	5:02	1°C	1°C	Sopa de tortilla	Norma	
MIERCOLES	9:01	0°C	1°C	Queso fresco		
21-08-24	5:01	1°C	2°C	Crema de Champignon	Norma	
JUEVES	8:55	0°C	1°C	Salami		
22-08-24	5:10	2°C	3°C	Peperoni	Norma	
VIERNES	8:57	1°C	2°C	Jamón		
23-08-24	5:05	1°C	2°C	Papas con rayas	Norma	
SABADO	9:02	0°C	1°C	Tocino		
24-08-24	5:00	2°C	2°C	Cerdo	Norma	
DOMINGO	off	off	off	off	off	
25-08-24						

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezucano Gomez
Encargado de Despacho de la
Dirección de Unidades de Servicio



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Canave SCSignación 1#

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Agosto Año: 2024

Fecha del 26 al 31

Realizo: Patricio Perce

Superviso:

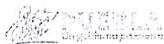
- ✓ Temperatura del equipo 2° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	0°C	1°C	Lomo cerdo	Patricio	
26	17:00	4°C	1°C	Lomo cerdo	Patricio	
MARTES	9:00	1°C	2°C	Molida res	Patricio	
27	17:00	2°C	1°C	Molida res	Patricio	
MIERCOLES	9:00	2°C	0°C	Pescado	Patricio	
28	17:00	5°C	2°C	Pescado	Patricio	
JUEVES	9:00	0°C	1°C	Salsa roja	Patricio	
29	17:00	5°C	4°C	Salsa roja	Patricio	
VIERNES	9:00	1°C	2°C	Filote res	Patricio	
30	17:00	2°C	1°C	Filote res	Patricio	
SABADO	9:00	0°C	2°C	Chorizo	Patricio	
31	17:00	1°C	4°C	Chorizo	Patricio	
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

CONVENCIONES
PUEBLA

Patricio Perce

Enk Tezcucano Gomez
Encargado de Despacho de la
Jose Luis Direccion de Unidades de Servicio



Convenciones y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámaro de conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Agosto Año: 2024

Fecha del 01 al 11

Realizo: Alejandra Jiménez

Superviso: Chief Jorge Sánchez

Temperatura del equipo -20° C o menos. (ENTRE - 5 ° C Y - 15 ° C)
Temperatura del alimento -18° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES 01/08/24	4:09	-19°C	-18°C	Pepperoni	Alejandra J.	
	5:06	-19°C	-18°C	Pizza de mango	Alejandra J.	
VIERNES 02/08/24	9:07	-19°C	-18°C	Cerdo de cabec	Alejandra J.	
	5:02	-18°C	-17°C	Jamón de pavo	Alejandra J.	
SABADO 03/08/24	9:06	-18°C	-17°C	Grano de elote	Alejandra J.	
	5:03	-19°C	-18°C	Pechuga de pollo	Alejandra J.	
DOMINGO 04/08/24	off	off	off	off	off	
LUNES 05/08/24	9:02	-19°C	-18°C	Perna y muslo de pollo	Alejandra J.	
	5:16	-19°C	-18°C	Filete de pechuga	Alejandra J.	
MARTES 06/08/24	9:01	-18°C	-17°C	Bistec de res.	Alejandra J.	
	5:07	-19°C	-18°C	Milanesa de pollo	Alejandra J.	
MIERCOLES 07/08/24	9:06	-19°C	-18°C	Tacino	Alejandra J.	
	5:06	-18°C	-17°C	Perna de cerdo	Alejandra J.	
JUEVES 08/08/24	8:59	-18°C	-17°C	Salami	Alejandra J.	
	5:03	-19°C	-18°C	Castilla de cerdo	Alejandra J.	
VIERNES 09/08/24	8:57	-19°C	-18°C	Maldita de res.	Alejandra J.	
	5:06	-19°C	-18°C	Queso brie	Alejandra J.	
SABADO 10/08/24	9:09	-19°C	-18°C	Retazo de res.	Alejandra J.	
	5:01	-18°C	-17°C	Pernog muslo de pollo	Alejandra J.	
DOMINGO 11/08/24	off	off	off	off	off	

CONVERSIONES
PUELA

Erik Tezacoam
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Dirección de Unidades
de Servicio

Realizó: Stephanie Alejandra Jiménez Martínez

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO Cámara de Conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes Agosto 2024

Fecha del 12 al 25

Realizo Norma Angelica de la V

Superviso Jorge Luis Sanchez

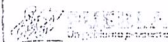
Temperatura del equipo -20° C o menos.
Temperatura del alimento -18° C o menos.

(ENTRE -5 °C Y -15 °C)

Fecha	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
12-08-24	8:52	-19°C	-18°C	Fillete de Pexada		
	5:01	-18°C	-17°C	Chariza	Norma	
13-08-24	9:02	-19°C	-18°C	Lengüeta		
	5:04	-17°C	-16°C	Cuadrado res	Norma	
14-08-24	8:57	-20°C	-18°C	Pierna de pollo		
	5:01	-18°C	-17°C	muslo de pollo	Norma	
15-08-24	8:59	-19°C	-18°C	Salami		
	5:00	-17°C	-16°C	Pe Peroni	Norma	
16-08-24	8:56	-19°C	-18°C	Tocino		
	5:03	-17°C	-16°C	bistec cerdo	Norma	
17-08-24	9:02	-19°C	-18°C	Pechuga A Plomo		
	5:07	-18°C	-17°C	Pierna cerdo	Norma	
18-08-24	OFF	OFF	OFF	OFF	Norma	
19-08-24	9:05	-20°C	-19°C	Concentrado mango		
	5:09	-18°C	-17°C	Pechuga pollo	Norma	
20-08-24	8:58	-19°C	-18°C	Concentrado limón		
	5:10	-17°C	-16°C	Pancita res	Norma	
21-08-24	9:00	-19°C	-17°C	Salami		
	5:04	-18°C	-17°C	Tocino	Norma	
22-08-24	8:54	-20°C	-18°C	Pe Peroni		
	5:01	-19°C	-16°C	Lomo cerdo	Norma	
23-08-24	9:02	-19°C	-18°C	bistec cerdo		
	5:14	-17°C	-15°C	Chariza	Norma	
24-08-24	9:11	-19°C	-18°C	Lengüeta		
	5:12	-18°C	-17°C	pierna pollo	Norma	
25-08-24	OFF	OFF	OFF	OFF		

CONVENCIONES PUEBLA

Enk Tezucano Gomez
Encargado de Despacho de la
Dirección de Unidades de Servicio



CONVENCIONES
Y PARQUES

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

CONCEPCION

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Agosto Año: 2024

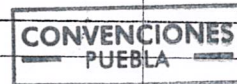
Fecha del 26 al 31

Realizo: Patricio Pérez

Superviso:

Temperatura del equipo -20° C o menos. (ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)
Temperatura del alimento -18° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	-19°C	-15°C	Pescado	Patricio	
26	17:00	-14°C	-11°C	Pescado	Patricio	
MARTES	9:00	-16°C	-10°C	Lomo cerdo	Patricio	
27	17:00	-15°C	-11°C	Lomo cerdo	Patricio	
MIERCOLES	9:00	-11°C	-14°C	Chistorra	Patricio	
28	17:00	-15°C	-15°C	chistorra	Patricio	
JUEVES	9:00	-18°C	-15°C	Pollo pistole	Patricio	
29	17:00	-14°C	-11°C	Pollo pistole	Patricio	
MIÉRCOLES	9:00	-15°C	-12°C	Caracón	Patricio	
30	17:00	-16°C	-13°C	Caracón	Patricio	
VIERNES	9:00	-18°C	-14°C	Filete res	Patricio	
31	17:00	-16°C	-16°C	Filete res	Patricio	
SÁBADO						
SUNDAY						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
MIÉRCOLES						
SÁBADO						
SUNDAY						



Erik Tezucano Gómez Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Patricio Pérez

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz



SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: 08 Año: 2024

Elaboró: Jasmine

Superviso: _____

Fecha: 08 al 31

- ✓ Alimentos refrigerados a una temperatura máxima 4° C
- ✓ Alimentos congelados temperatura mínima de -18° C o inferior, se revisan las características organolépticas de los alimentos, Olor: característico; Color: característico; Textura: firme
- ✓ Envases de los alimentos limpios e íntegros.

Día	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Lote	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
						Color	Olor	Textura		
03	Queso Gouda	3kg	2°	7-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
03	Tacino ahumado	0.5	2°	7-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
05	Queso gouda	9kg	3°	9-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
06	Pechuga de pollo	684kg	2°	10-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
06	Queso cabra natural	51kg	1°c	10-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
08	Queso Ecuada	6kg	3°c	17-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
12	Lama de res	7kg	2°c	16-08-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
19	filete cerano res (rana)	1.8kg	1°c	23-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
24	Tacino ahumado	0.5kg	2°c	28-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
24	Castilla tipo amillera	10kg	3°c	28-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
27	Milanera de pollo	13kg	2°c	31-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
27	Tamon de cerdo	2kg	1°c	31-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
27	Peperoni rebanado	6kg	2°c	31-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
27	Salami rebanado	5kg	3°c	31-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
27	Queso gouda	16kg	1°c	31-8-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
31	filete cerano res (rana)	4.5kg	2°c	04-9-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
31	Lama de cerano cerdo	4.5kg	2°c	04-9-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle
31	Queso Ecuada	3.5kg	1°c	04-9-24		✓	✓	✓	Nutriblend	Michelle

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezucano
Gomez
Encargado de

OBSERVACIONES GENERALES y FIRMAS DEL RECEPCIONISTA DE ALIMENTOS Y DEL SUPERVISOR:

Realizo: Michelle Vargas
Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

EMPRESA:

Supervisa:

Realiza:



Convenciones y Parques

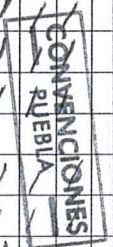
Mes/Año:

agosto 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA PANADERIA

Realiza: *Carla 10/30*
Rosa Gore

COCINA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Anaqueles de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 24
Batidoras industriales.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 23
Botes para basura(general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3,10,17,24,31
Camara de conservación.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 23
Camara de Refrigeracion.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 23
Camara fermentadora de pan.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 7
Campana.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22
Canaletas con rejillas para desagüe.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 10
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 26
Congeladores de tapa	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 31
Espiguero para charolas de aluminio.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5,12,19,26
Estacion de lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3,10,17,24,31
Estufa y estufon.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22
Garabato de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 26
Hieleras de plastico	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 6,13,20,27
Horno de pan.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3,10,17,24,31
Laminadora.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 24
Licadoras: limpias y desinfectadas.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 1,8,15,22,29
Maquina fabricadora de hielo	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 14
Maquina fabricadora de paletas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA
Mesas de trabajo (general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3,10,17,24,31
Paredes: Limpias y desinfectadas.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 9
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3,10,17,24,31
Puertas (general)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5,19
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5,19
Racks de alambre.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3,10,17,24,31
Utencilios de panaderia y reposteria	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 31
Ventanas con cristales(general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 15



RCAL

*Erik Tezucano
opmez Encar-
gado de la
Direccion DUS*

NMX-F-605-NORMEX-2018

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

AGOSTO
2024



REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA.

Agua potable: 0.2 a 1.5 mg/l (ppm) Cloro residual reactivo DPD

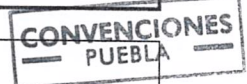
DIA	CISTERNA (entrada toma municipal)	TARJA 1 (en el proceso)	TARJA 2 (en un punto lejano)	REALIZÓ (iniciales)	OBSERVACIONES
1	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
2	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
3	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
4	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
5	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
6	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
7	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
8	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
9	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
10	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
11	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
12	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
13	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
14	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
15	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
16	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
17	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
18	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
19	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
20	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
21	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
22	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
23	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
24	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
25	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
26	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
27	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
28	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
29	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
30	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
31	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	

Elaboró:

Arq. Amalia Xicotencatl Pérez
Jefa del Departamento Hidráulico

Supervisó:

Ing. Sergio Bobadilla Valencia
Subdirector de Mantenimiento



Erik Tezucano
Gómez
Encargado de
Despacho de la
Dirección de Unidades de
Servicio



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-7131-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de tarja de cocina, en bolsa nueva estéril, 200mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-08-28 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2024-08-29 AL 2024-09-03 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2024-09-03
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2024-08-28 - 17:00:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 22.0 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	<0.01	mg/L	No aplica	0.2 - 1.5
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Fecales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable

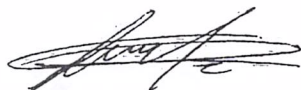
Observaciones

Método interno de muestreo MM0501. Uso exclusivo para control interno. Los resultados "<" corresponden al valor mínimo cuantificado por el método.

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

ANALIZÓ: LCHM,MAS

VALIDÓ



Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langley
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



Erik Tezucano Gómez
Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Los resultados obtenidos en este informe de análisis corresponden exclusivamente a la muestra recibida
 El original debe presentar las firmas con tinta azul
 Este informe de análisis no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 163, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Biquiser con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podría acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que requiere de esta información para el cumplimiento de su objeto legal, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad

CLAVE FO1001/04



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-7131-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Hielo purificado tomado de Máquina, en bolsa nueva estéril, 500g
FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-08-28 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2024-08-29 AL 2024-09-03 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2024-09-03
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2024-08-28 - 17:00:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 4.4 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. (1)	Bacterias aerobias en placa en agar para cuenta estándar, incubadas 24 ± 2h a 35 ± 2°C	Menor a 1 *	UFC/mL	No aplica	No aplica
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	<0.01	mg/L	No aplica	Máx 0,1
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	Menor a 1.1	NMP/100mL	No aplica	< 1.1

Observaciones

Método interno de muestreo MM0501. Uso exclusivo para control interno. Los resultados "<" corresponden al valor mínimo cuantificado por el método. *Valor estimado

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por emn, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

ANALIZÓ: LCHM,MAS

VALIDÓ



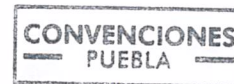
Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



Erik Tezucano Gomez
Encargado de Despacho de la
Dirección de Unidades de
Servicio

Los resultados obtenidos en este informe de análisis corresponden exclusivamente a la muestra recibida
 El original debe presentar las firmas con tinta azul
 Este informe de análisis no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 163, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Biquiser® con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podría acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que requiera de esta información para el cumplimiento de su objeto legal, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad

CLAVE FO1001/04



GABRIEL ARIZA SALAZAR

EXPRESS FUMIGACIONES

REPORTE DE SERVICIO

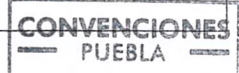
INMUEBLE: CENTRO EXPOSITOR

Nombre del técnico	Marco Antonio Ulises Garduño	
Servicio realizado fumigación/ desratización	Fumigación y desratización	
Productos aplicados	Insecticida: Demand 2.5 CS Rodenticida: Rodilon munibloque	
Responsable que recibió		
Día y hora	17 de Agosto de 2024	16:00 hrs.

1. Descripción breve de las actividades realizadas

Se realiza fumigación y desratización en las áreas de cocina, panadería y restaurante del inmueble.

Firma del responsable del recinto	Firma del Técnico



PRIV. PROGRESO NO. 3
COL. LOMAS DE SAN JUAN
CUAUTLANCINGO, PUE

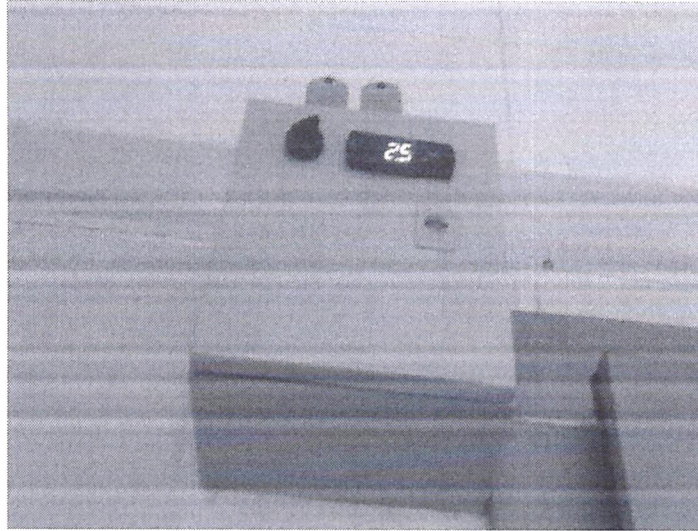
2221-82-27-11
(222) 2-85-43-03

Enk Tezcucano Gomez
Encargado de Despacho de la

LSSA 2005-21A075
REG RESP. SANITARIO COFEPRIS
1621 065 A 0004

Dirección de Unidades de Servicio

EVIDENCIA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN/CONGELACIÓN

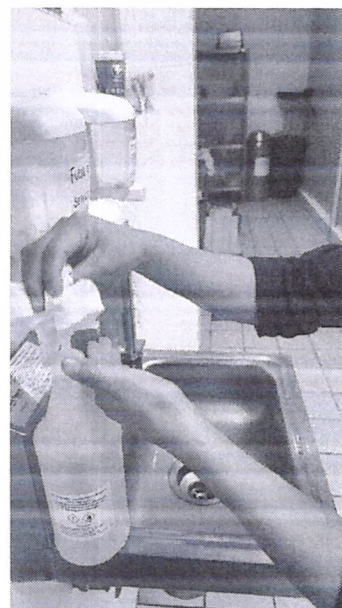
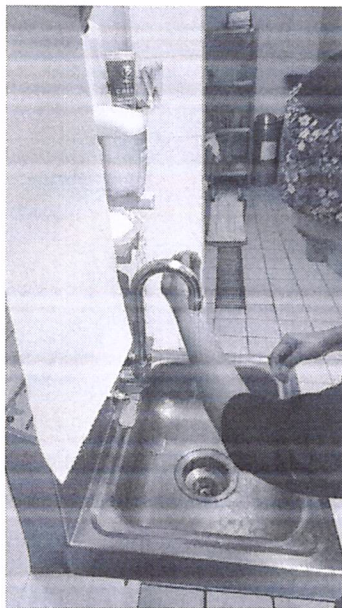
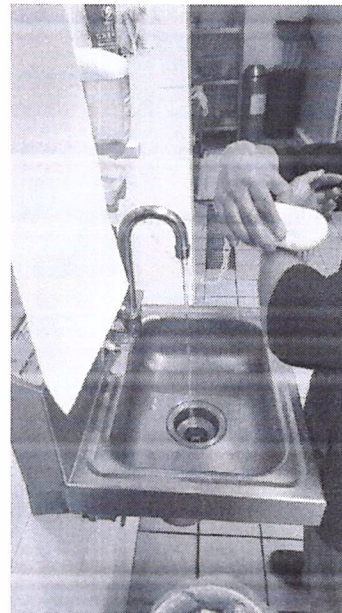


CONVENCIONES

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Erik Tezcucano Gómez', written over a horizontal line.

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

LAVADO DE MANOS DE PERSONAL



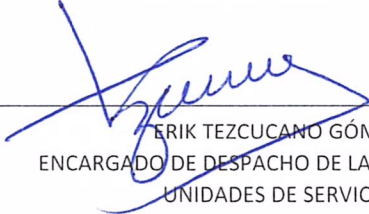
CONVENCIONES
— PUEBLA —

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

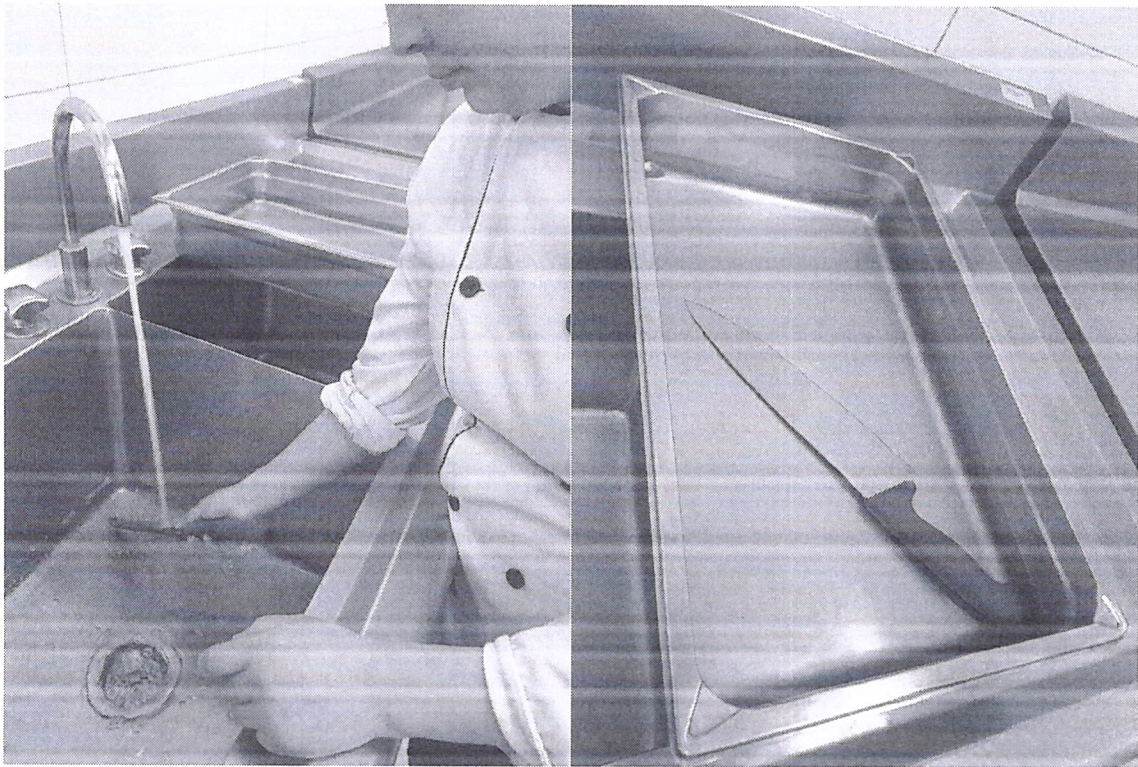
HIGIENE PERSONAL



CONVENCIONES
— PUEBLA —


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA



CONVENCIONES
— PUEBLA —

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN CONDICIONES OPTIMAS



CONVENCIONES
PUEBLA

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: 09 Año: 2024
 Elaboró: Jasmin morales
 Superviso: Jorge Luis
 Fecha: 02 al 25 de
septiembre.

- Alimentos refrigerados a una temperatura máxima 4° C
- Alimentos congelados temperatura mínima de -18° C o inferior, se revisan las características organolépticas de los alimentos, Olor: característico; Color: característico; Textura: firme
- Envases de los alimentos limpios e íntegros.

Cant.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Lote	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
						Color	Olor	Textura		
22	Salami	2kg	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
22	Jamon Pavo	7kg	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Queso gouda	7k	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Filete rescaña	23	1°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Filete bassa	13k	-18°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Lomo de Cerdo	8k	3°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Milanesa de Pollo	8k	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Castilla Carrillera	23k	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	bola de res	5kg	1°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Salchicha	2kg	1°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Tocino	2.5k	1°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Molida de res	6k	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Molida de Cerdo	8kg	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Filete de res casa	10.5	3°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
22	Jamon americana	1.25	2°	6/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
3	Milanesa de pollo	45kg	3°	7/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
9	Cabeza Cerdo	45kg	3°	13/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
9	Pechuga de pollo	6kg	2°	13/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
1	Bistec cerdo	7kg	2°	15/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin.
11	Molida de res	7kg	2°	15/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
1	Molida de cerdo	7kg	2°	15/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
1	Jamon de Pavo	6kg	2°	15/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
1	Salami	2.5kg	3°	15/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
1	Peperoni	2.5kg	3°	15/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
1	Filete tilapia	8kg	-18°	18/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
4	Milanesa de res	9kg	2°	18/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
1	Castilla Carrillera	12kg	2°	25/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
5	Fabba de res	22kg	1°	29/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
5	Pechuga pollo	20kg	1°	29/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
5	Pierna cerdo	60kg	2°	29/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmine
5	Salchicha	5kg	2°	29/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin
5	Chorizo	20kg	3°	29/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	CONVENCIONES
5	Filete casa res.	19kg	2°	29/9/24		✓	✓	✓	Nutriblend	Jasmin.

OBSERVACIONES GENERALES y FIRMAS DEL RECEPCIONISTA DE ALIMENTOS Y DEL SUPERVISOR:

Elaboró: Jasmine Morales Gozman
 Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

[Handwritten signature]

Erik Raulcano
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Direccion de AS



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara Refrigeración
#1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Septiembre Año: 2024

Fecha del 01 al 08

Realizo: Patricio Pérez

Superviso:

- ✓ Temperatura del equipo 2° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
01-09-24	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES	9:00	1°C	0°C	Manzanilla	Patricio	
02-09-24	17:00	4°C	1°C	Manzanilla	Patricio	
MARTES	9:00	2°C	1°C	Chistorra	Patricio	
03-09-24	17:00	1°C	3°C	Chistorra	Patricio	
MIERCOLES	9:00	1°C	2°C	Crema	Patricio	
04-09-24	17:00	3°C	1°C	Crema	Patricio	
JUEVES	9:00	0°C	1°C	Queso bouda	Patricio	
05-09-24	17:00	5°C	2°C	Queso bouda	Patricio	
VIERNES	9:00	0°C	1°C	Queso crema	Patricio	
06-09-24	17:00	1°C	0°C	Queso crema	Patricio	
SABADO	9:00	0°C	2°C	Manzanilla	Patricio	
07-09-24	17:00	1°C	1°C	Manzanilla	Patricio	
DOMINGO						
08-09-24	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezucano
Encargado de la
Dirección de
de Servicio

Patricio Pérez

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cua



PUEBLA
El gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camaro de Refrigeración #1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Sept Año: 2024

Fecha del 09 al 25

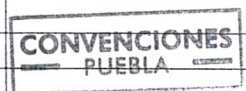
Realizo: Liliana Cortes

Superviso: CHEF Jorge Sanchez

Temperatura del equipo 2° C o menos.

Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 09/09/24	9:00	2°C	3°C	Queso Panela	Liliana C.	
	5:00	2°C	2°C	Filete de res	Liliana C.	
MARTES 10/09/24	9:00	1°C	1°C	Tocino	Liliana C.	
	5:00	2°C	2°C	Piñan verde	Liliana C.	
MIÉRCOLES 11/09/24	9:00	2°C	2°C	Leche	Liliana C.	
	5:00	1°C	3°C	Milanesa de puerco	Liliana C.	
JUEVES 12/09/24	9:00	1°C	2°C	Pechuga de pollo	Liliana C.	
	5:00	1°C	3°C	Aderezo cesar	Liliana C.	
VIERNES 13/09/24	9:00	2°C	2°C	Pierna de cerdo	Liliana C.	
	5:00	1°C	2°C	Concentrado horchata	Liliana C.	
SABADO 14/09/24	9:00	1°C	1°C	Salami	Liliana C.	
	5:00	2°C	1°C	Leche evaporada	Liliana C.	
DOMINGO 15/09/24	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
LUNES 16/09/24	9:00	1°C	2°C	Queso azul	Liliana C.	
	5:00	1°C	3°C	Adobo	Liliana C.	
MARTES 17/09/24	9:00	2°C	2°C	Castilla de puerco	Liliana C.	
	5:00	2°C	1°C	Crema agria	Liliana C.	
MIÉRCOLES 18/09/24	9:00	1°C	2°C	Milanesa puerco	Liliana C.	
	5:00	1°C	3°C	Crema para batir	Liliana C.	
JUEVES 19/09/24	9:00	2°C	2°C	Concentrado Maracujá	Liliana C.	
	5:00	1°C	1°C	Concentrado de Naranja	Liliana C.	
VIERNES 20/09/24	9:00	1°C	1°C	Milanesa de pollo	Liliana C.	
	5:00	1°C	2°C	Salsa roja	Liliana C.	
SABADO 21/09/24	9:00	2°C	2°C	Queso crema	Liliana C.	
	5:00	2°C	3°C	Ayuda blanca	Liliana C.	
DOMINGO 22/09/24	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF



Erik Tezucamo Gomez Encargado de Despacho de la Dirección de US.

Liliana Cortes Muñoz supervisor: Jorge Los Sánchez Cruz



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de Refrigeración #1.

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Sept. Año: 2024

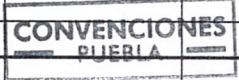
Fecha del 23 al 30.

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Chef Jorge Sánchez

- ✓ Temperatura del equipo 2° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 23/09/24	9:00am	0°C	2°C	Frijoles Refritos	Francisco H.	
	5:00pm	2°C	3°C	Carne de Pibil	Francisco H.	
MARTES 24/09/24	9:00am	1°C	2°C	Ensalada de Papas	Francisco H.	
	7:00pm	2°C	3°C	Piña de Cordero	Francisco H.	
MIÉRCOLES 25/09/24	9:00am	0°C	2°C	Pechuga de Pollo	Francisco H.	
	5:00pm	1°C	2°C	Pollo Milanés	Francisco H.	
JUEVES 26/09/24	9:00am	0°C	1°C	Longaniza	Francisco H.	
	5:00pm	2°C	3°C	Talpa de Res.	Francisco H.	
VIERNES 27/09/24	9:00am	1°C	2°C	Arroz	Francisco H.	
	5:00pm	2°C	4°C	Salsa Verde	Francisco H.	
SABADO 28/09/24	9:00am	0°C	1°C	Salsa Roja	Francisco H.	
	5:00pm	2°C	4°C	Queso Quesada	Francisco H.	
DOMINGO 29/09/24	9:00am	1°C	3°C	Frijoles Charros	Francisco H.	
	5:00pm	2°C	4°C	Frijoles	Francisco H.	
LUNES 30/09/24	9:00am	0°C	1°C	Salsa Verde	Francisco H.	
	5:00pm	1°C	3°C	Salsa Roja	Francisco H.	
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						



Erik Tezcucane Gomez Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Realizo: Francisco Hernández Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



Convenciones y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"



EQUIPO: Comas a
CONSERVACION

Registro de temperaturas del equipo y alimentos en congelación.

Mes: Septiembre Año: 2024

Elaboró: Patricia Perez

Supervisó: Jorge Sanchez

- ✓ Temperatura del equipo -20° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
	OFF	OFF	OFF	OFF	Patricia	
01-09-24						
LUNES	9:00	-19°C	-19°C	Pierna cecido	Patricia	
02-09-24	17:00	-15°C	-18°C	Pierna cecido	Patricia	
MARTES	9:00	-17°C	-19°C	Selmon	Patricia	
03-09-24	17:00	-17°C	-18°C	Selmon	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-19°C	Lomo	Patricia	
04-09-24	17:00	-15°C	-15°C	Lomo	Patricia	
JUEVES	9:00	-18°C	-19°C	Filete res	Patricia	
05-09-24	17:00	-18°C	-19°C	Filete res	Patricia	
VIERNES	9:00	-16°C	-16°C	Res de pollo	Patricia	
06-09-24	17:00	-15°C	-18°C	Res de pollo	Patricia	
SABADO	9:00	-18°C	-19°C	Bistec	Patricia	
07-09-24	17:00	-18°C	-18°C	Bistec	Patricia	
DOMINGO						
	OFF	OFF	OFF	OFF	Patricia	
08-09-24						

CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezucano Gomez
Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Patricia Perez

Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cue



Convenciones y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"



EQUIPO:

Camara de Conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimentos en congelación.

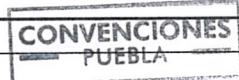
Mes: Sept Año: 2024

Elaboró: Liliana Cortes

Supervisó: Chef Jorge Sanchez

- ✓ Temperatura del equipo -20° C o menos.
- ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	-16°C	-17°C	Lomo de Cerdo	Liliana C.	
09/09/24	5:00	-17°C	-16°C	Pierna y Muslo	Liliana C.	
MARTES	9:00	-17°C	-17°C	Filete de res	Liliana C.	
10/09/24	5:00	-18°C	-18°C	Costilla de Puerco	Liliana C.	
MIÉRCOLES	9:00	-16°C	-17°C	Milanesa de Pollo	Liliana C.	
11/09/24	5:00	-15°C	-16°C	Pechuga de Pollo	Liliana C.	
JUEVES	9:00	-17°C	-15°C	Bistec de res	Liliana C.	
12/09/24	5:00	-18°C	-15°C	Chambarete	Liliana C.	
VIERNES	9:00	-16°C	-16°C	Pierna de cerdo	Liliana C.	
13/09/24	5:00	-16°C	-17°C	Tomino	Liliana C.	
SABADO	9:00	-15°C	-16°C	Peperoni	Liliana C.	
14/09/24	5:00	-16°C	-17°C	Milanesa de Cerdo	Liliana C.	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
15/09/24						
LUNES	9:00	-17°C	-17°C	Salmas	Liliana C.	
16/09/24	5:00	-18°C	-16°C	Tilapia	Liliana C.	
MARTES	9:00	-17°C	-15°C	Jamon	Liliana C.	
17/09/24	5:00	-16°C	-16°C	Camaron	Liliana C.	
MIÉRCOLES	9:00	-16°C	-17°C	Bistec res	Liliana C.	
18/09/24	5:00	-18°C	-17°C	Pechuga de Pollo	Liliana C.	
JUEVES	9:00	-16°C	-18°C	Filete de res	Liliana C.	
19/09/24	5:00	-17°C	-17°C	Costilla	Liliana C.	
VIERNES	9:00	-18°C	-16°C	Lomo de cerdo	Liliana C.	
20/09/24	5:00	-19°C	-18°C	Pierna y muslo	Liliana C.	
SABADO	9:00	-17°C	-16°C	Milanesa de Pollo	Liliana C.	
21/09/24	5:00	-18°C	-17°C	Bistec de res	Liliana C.	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
22/09/24						



Erik Tezucano Gomez Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Liliana Cortes Muñoz

Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cue



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de Conservación.

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Sept Año: 2024

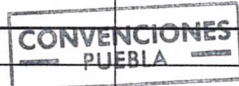
Fecha del 23 al 30

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Chef. Jorge Sánchez

✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. (ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)
✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 23/09/24	9:00am	-16°C	-17°C	Jugo Pavanca	Francisco H.	
	5:00pm	-18°C	-17°C	Jamón	Francisco H.	
MARTES 24/09/24	9:00am	-18°C	-17°C	Salami	Francisco H.	
	5:00pm	-16°C	-15°C	Peperoni	Francisco H.	
MIÉRCOLES 25/09/24	9:00am	-19°C	-18°C	Pechuga Pollo	Francisco H.	
	5:00pm	-17°C	-16°C	lomode cerdo	Francisco H.	
JUEVES 26/09/24	9:00am	-18°C	-17°C	longaniza	Francisco H.	
	5:00am	-16°C	-15°C	Camarones	Francisco H.	
VIERNES 27/09/24	9:00am	-17°C	-16°C	Peinay Molotillo	Francisco H.	
	5:00pm	-15°C	-15°C	Filete de Pescado	Francisco H.	
SABADO 28/09/24	9:00am	-18°C	-17°C	Caracoles de Limón	Francisco H.	
	5:00pm	-16°C	-16°C	Ubro de fanalimb	Francisco H.	
DOMINGO 29/09/24	9:00am	-19°C	-18°C	Jamón	Francisco H.	
	5:00pm	-17°C	-16°C	Pajusa de Pollo	Francisco H.	
LUNES 30/09/24	9:00am	-19°C	-18°C	Molle	Francisco H.	
	5:00pm	-18°C	-17°C	Salami	Francisco H.	
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						



Erick Tezucame
Bomec
Encargado de
Despacho de la
Dirección de
Unidades de
servicio

Realizo: Francisco Hernández
Superviso: Jorge Luis Sánchez



EMPRESA:

Convenciones y Parques

Mes/Año: septiembre 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA

Supervisa:

Jorge Luis Sánchez Cruz

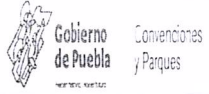
Realiza:

Francisco

CONVENIO PUEBLA
Erick Tezucucans
Encargado de Despacho de DUS

COCINA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES	
Anaqueles metalicos(cromados) movibles.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5
Bascula para recepción de insumos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3 y 20
Batidora industrial de 10 kg.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5 y 20
Botes para basura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 6, 12, 19 y 26
Calentones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 7 y 20
Camara de conservación	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 13
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5, 13, 21 y 28
Campanas de extracción	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12
Canaletas con rejillas para desague	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 17
Carrro de plataforma.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 17
Cortadora con banda de sierra.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 10 y 25
Estacion lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 19 y 28
Estufa de 4 parrillas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 24
Estufones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 26
Freidoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 26
Garabato de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 26
Hornos Rational	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 24 y 26
Licuadoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 7, 14, 21 y 28
Marmitas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 24
Mesas de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3, 9, 16 y 23
Molino para carne.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 23
Paredes	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 16
Piso de cocina	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3, 9, 16 y 23
Planchas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 23
Puertas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 13 y 28
Puertas de entrada y salida de doble hoja.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 13 y 28
Rack de charolas y charolas de aluminio.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 9
Racks de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 2, 12, 18 y 26
Racks de alambre.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 18
Rebanadora	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 18
Sartenetas electricas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 18
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 2, 12, 18 y 26
Tina para baño maria Inverso.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 21
Utensilios de cocina en general.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 13
Ventanas con cristales	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 30

EMPRESA:



MES/AÑO

sep-24

CHECK LIST DE LIMPIEZA PANADERIA

CONVENCIONES PUEBLA

Enk Tezucano Gomez Encargado de Despacho de la Direcci de Unidades de Servic

PANADERIA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Anaqueles de acero inoxidable.			/							/								/														11 Limpieza profunda
Batidoras industriales.			/							/		/						/														18 Limpieza profunda
Botes para basura(general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	5, 12, 19, 25 y 30 Limpieza prof	
Camara de conservaci3n.			/							/								/						/							19 Limpieza profunda	
Camara de Refrigeracion.			/							/		/						/						/							19 Limpieza profunda	
Camara fermentadora de pan.			/		/					/								/						/							18 Limpieza profunda	
Campana.		/		/						/		/						/					/		/		/				13 y 28 Limpieza profunda	
Canaletas con rejillas para desagüe.			/		/					/		/						/					/		/						26 Limpieza profunda	
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	18 Limpieza profunda	
Congeladores de tapa			/							/								/					/								20 Limpieza profunda	
Espiguero para charolas de aluminio.			/							/		/						/					/		/						13 Limpieza profunda	
Estacion de lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3, 12, 19, 23 y 30 Limpieza prof.	
Estufa y estufon.		/		/					/	/		/					/	/		/			/	/		/				/	6 y 20 Limpieza profunda	
Garabato de acero inoxidable.	/								/		/						/		/				/	/		/					24 Limpieza profunda	
Hieleras de plastico		/		/					/		/						/		/				/		/		/				6 y 20 Limpieza profunda	
Horno de pan.		/							/		/		/				/		/				/		/		/				10 y 25 Limpieza profunda	
Laminadora.	/		/		/				/		/						/		/				/	/		/				/	7, 20 y 30 Limpieza profunda	
Licudadoras: limpias y desinfectadas.		/	/						/	/							/	/		/			/	/		/					3, 10, 19, 20 y 26 Limpieza profunda	
Maquina fabricadora de hielo			/						/		/						/		/				/		/		/				18 Limpieza profunda	
Maquina fabricadora de paletas			/						/		/						/		/				/		/		/				24 Limpieza profunda	
Mesas de trabajo (general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4, 11, 19, 25 y 30 Limpieza profunda	
Paredes: Limpias y desinfectadas.			/						/		/						/		/				/		/		/				30 Limpieza profunda	
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	5, 11, 20, 25 y 30 Limpieza profunda	
Puertas (general)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	7, 18 y 30 Limpieza profunda	
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	7, 18 y 30 Limpieza profunda	
Racks de alambre.		/							/		/						/		/				/		/		/				13 Limpieza profunda	
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	4, 12, 20, 25 y 30 Limpieza profunda	
Utencilios de panaderia y reposteria.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	7 y 19 Limpieza profunda	
Ventanas con cristales(general).			/						/		/						/		/				/		/		/				4 y 30 Limpieza profunda	

NMX-F-605-NORMEX-2018

SEPTIEMBRE
2024

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA



REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA.

Agua potable: 0.2 a 1.5 mg/l (ppm) Cloro residual reactivo DPD

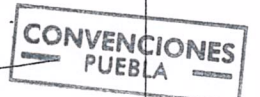
DIA	CISTERNA (entrada toma municipal)	TARJA 1 (en el proceso)	TARJA 2 (en un punto lejano)	REALIZÓ (iniciales)	OBSERVACIONES
1	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
2	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
3	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
4	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
5	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
6	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
7	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
8	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
9	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
10	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
11	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
12	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
13	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
14	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
15	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
16	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
17	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
18	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
19	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
20	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
21	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
22	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
23	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
24	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
25	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
26	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
27	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
28	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
29	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
30	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
				MICHAEL BRAYAN	

Elaboró:

Arg. Amalia Xicotencatl Petris
Jefa del Departamento Hidraulico

Supervisó:

Ing. Sergio Bobadilla Valencia
Subdirector de Mantenimiento



Enk Tezucano
Gómez
Encargado de
Despacho de
la Dirección de
Unidades de Servicio



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-7692-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejército de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de tarja de recepción de alimentos, en bolsa nueva estéril, 450mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-09-17 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2024-09-17 AL 2024-09-21 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2024-09-21
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2024-09-17 - 08:30:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 21.8 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	0.13	mg/L	No aplica	0.2 - 1.5
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Fecales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable

Observaciones

Método interno de muestreo MM0501. Uso exclusivo para control interno.

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

ANALIZÓ: LCHM,MAS

VALIDÓ



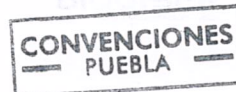
Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



Encargado de Despacho
de la Dirección de Unidad de
de Servicio
Erik Tezcucaro Gómez

Los resultados obtenidos en este informe de análisis corresponden exclusivamente a la muestra recibida
 El original debe presentar las firmas con tinta azul
 Este informe de análisis no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 163, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Biquiser con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podría acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que requiera de esta información para el cumplimiento de su objeto local, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad

CLAVE FO1001/04



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-7692-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
 ATENCIÓN A: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua purificada tomada de Máquina de hielo, en bolsa nueva estéril, 450mL
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-09-17 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-09-17 AL 2024-09-21 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-09-21
 MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-09-17 - 08:30:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 21.8 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. (1)	Bacterias aerobias en placa en agar para cuenta estándar, incubadas 24 ± 2h a 35 ± 2°C	Menor a 1 *	UFC/mL	No aplica	No aplica
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	0.09	mg/L	No aplica	Máx 0,1
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	Menor a 1.1	NMP/100mL	No aplica	< 1.1

Observaciones
 Método interno de muestreo MM0501. Uso exclusivo para control interno. *Valor estimado
 1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

ANALIZÓ: LCHM,MAS

VALIDÓ



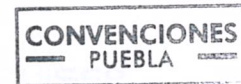
Sandra Gisell Castro Mora
 Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
 Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



Erik Tezcama Gómez
 Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio

Los resultados obtenidos en este informe de análisis corresponden exclusivamente a la muestra recibida
 El original debe presentar las firmas con tinta azul
 Este informe de análisis no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 163, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Biquiser® con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podría acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que requiere de esta información para el cumplimiento de su objeto legal, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad

CLAVE FO1001/04



GABRIEL ARIZA SALAZAR

EXPRESS FUMIGACIONES

REPORTE DE SERVICIO

INMUEBLE: CENTRO EXPOSITOR

Nombre del técnico	Fidel García Flores
Servicio realizado fumigación/ desratización	Fumigación y desratización
Productos aplicados	Insecticida: Demand 2.5 CS Rodenticida: Rodilon mini bloque
Responsable que recibió	Francisco Hernández
Día y hora	Sábado 21 de Septiembre de 2024 16:00 hrs.
1.Descripción breve de las actividades realizadas Se realiza fumigación y desratización en las áreas de cocina, comedor y restaurante del inmueble.	
Firma del responsable del recinto	Firma del Técnico

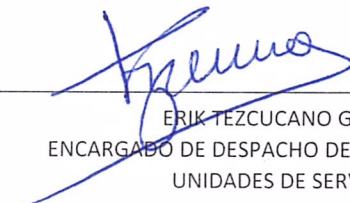


→ Erik Tezucano Gomez Encargado de Despacho de DUS

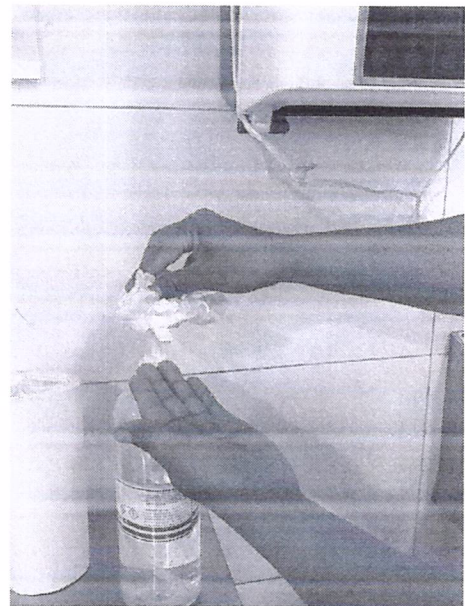
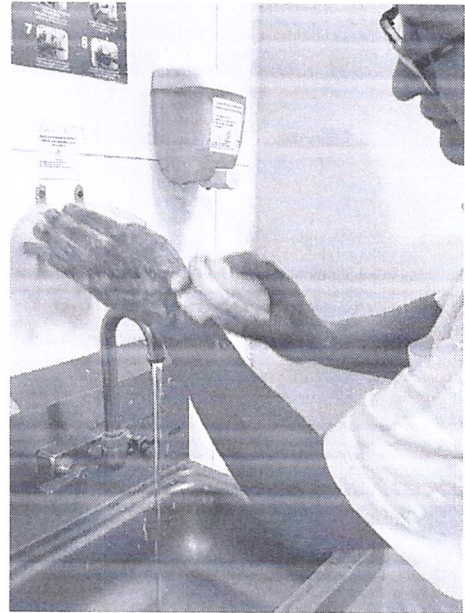
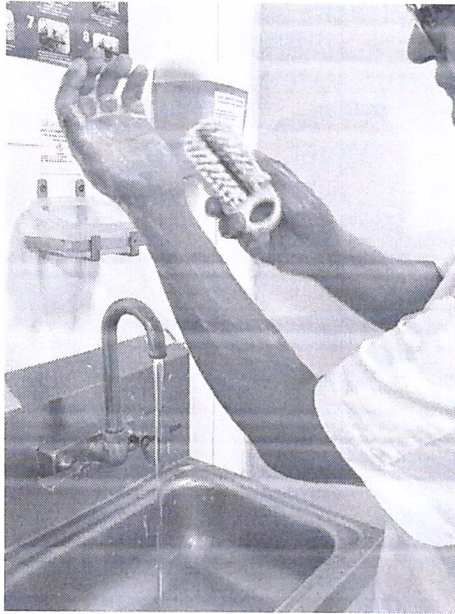
EVIDENCIA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONSERVACIÓN/CONGELACIÓN



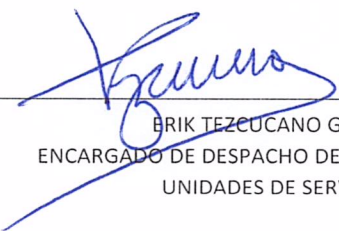
CONVENCIONES
PUEBLA


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

LAVADO DE MANOS DE PERSONAL



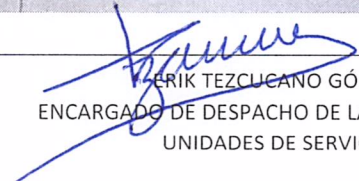
CONVENCIONES
— PUEBLA —



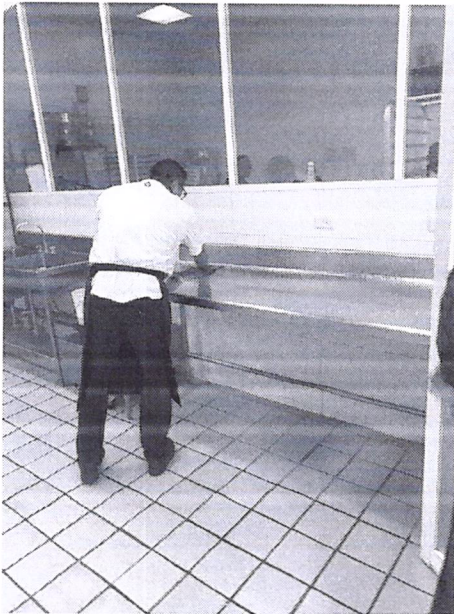
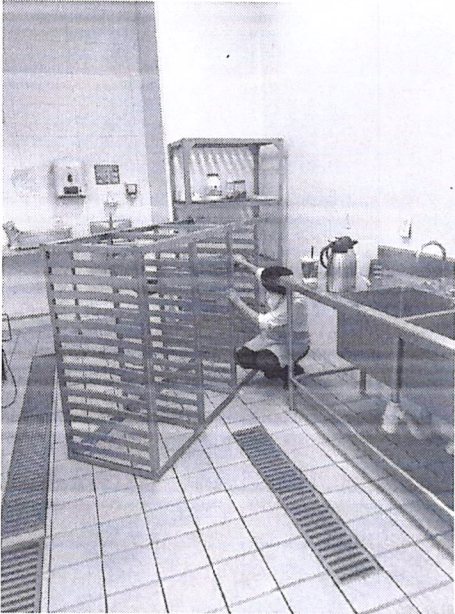
ERIK TEZUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

HIGIENE PERSONAL

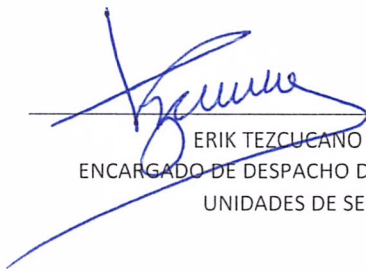



ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

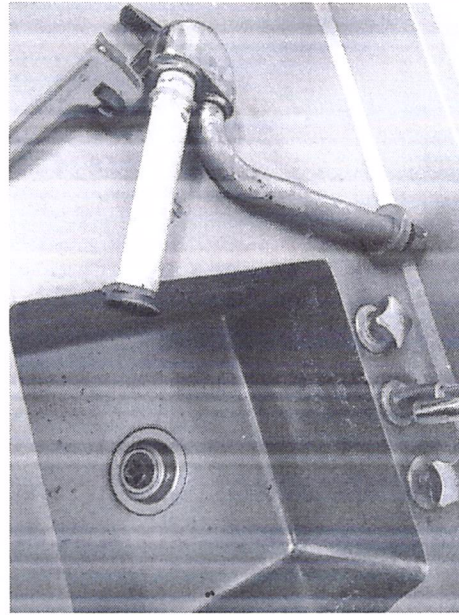
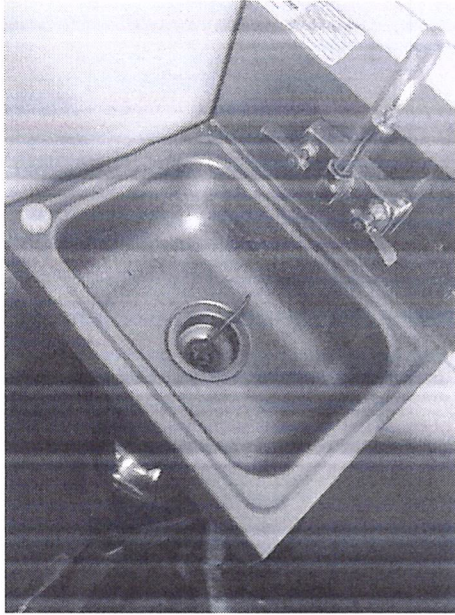
PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA



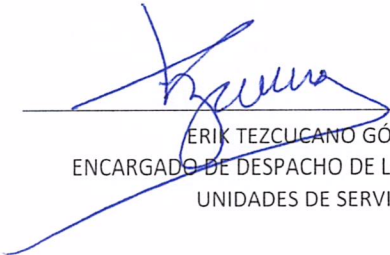
CONVENCIONES
— PUEBLA —


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN CONDICIONES OPTIMAS



CONVENCIONES
— PUEBLA —


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
UNIDADES DE SERVICIO