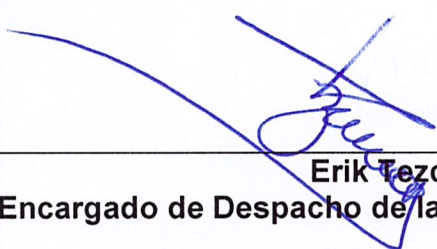


| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|-------------------------|-----------------------|-----------------------|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|
| Periodo Reportado: OCTUBRE. 2024 | | Fecha de elaboración: 31 DE OCTUBRE DE 2024 | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL INDICADOR | | | | | | | | | | | | | |
| Nivel de Indicador: ACTIVIDAD 2.5 | Tipo de Indicador: 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: REGULAR | Frecuencia de Medición: TRIMESTRAL | Unidad de Medida: ACCIÓN | Meta del Indicador: 100% 174 | | | | | | | | | | |
| LÍNEA BASE | | PARÁMETROS DE SEMAFORIZACIÓN | | | | | | | | | | | |
| Valor: 144 | Año: 2023 | Período: 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 |
| NUM. | | | 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 |
| NUM. | | | 36 | | | 36 | | | 36 | 12 | | | 120 |
| % | | | 25% | | | 25% | | | 25% | 8% | | | 83% |
| 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. | | | | | | |
| SE CUMPLE Y SE DA SEGUIMIENTO MENSUAL A LOS LINEAMIENTOS, CUMPLIENDO LA CALIDAD DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BAJO LOS REQUERIMIENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE DISTINTIVO "H" | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 12 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 144 | 120 | | | | | | | | | | | |
| Elaboró | Revisó | | Autorizó | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| PAULINA P. ROJAS HERNÁNDEZ SUBDIRECTORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | ERIK TRUCANO GÓMEZ ENCARGADO DEL DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO | | JONATAN MAGIAS APARICIO COORDINADOR GENERAL OPERATIVO | | | | | | | | | | |

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

| Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H" | | OCTUBRE | Total |
|--|---|---------|-----------|
| 1 | Registro de temperaturas en refrigeración | 1 | 1 |
| 2 | Registro de temperaturas en conservación/ congelación | 1 | 1 |
| 3 | Registro de temperaturas en recepción de alimentos | 1 | 1 |
| 4 | Check list de limpieza | 1 | 1 |
| 5 | Toma de cloro residual | 1 | 1 |
| 6 | Evidencia de potabilidad de agua | 1 | 1 |
| 7 | Evidencia de control de plagas | 1 | 1 |
| 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 |
| 9 | Lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica) | 1 | 1 |
| 10 | Higiene personal | 1 | 1 |
| 11 | Proceso de higienización de utensilios de cocina | 1 | 1 |
| 12 | Mantenimiento de equipos en condiciones optimas | 1 | 1 |
| | | | 12 |


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



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Refrigeración #1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Octubre Año: 2024

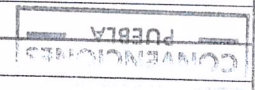
Fecha del 01 al 13

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Chel. 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 | | | | | | |
| MARTES 01/10/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Tijoles Refritos | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Queso Gauda | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 02/10/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Jamón | Francisco H. | |
| | 3:00 pm | 2°C | 3°C | Papavani | Francisco H. | |
| JUEVES 03/10/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Pachanga de Pollo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Lomo de Res | Francisco H. | |
| VIERNES 04/10/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Bistec de Cerdo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Mole | Francisco H. | |
| SABADO 05/10/24 | 8:00 am | 0°C | 1°C | Salsa Roja | Francisco H. | |
| | 4:00 am | 2°C | 4°C | Queso Gauda | Francisco H. | |
| DOMINGO 06/10/24 | off | off | off | off | off | Descanso |
| LUNES 07/10/24 | 9:00 am | 0°C | 2°C | Ensalada de Nopal | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Salsa Verde | Francisco H. | |
| MARTES 08/10/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Jamón | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Queso Gauda | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 09/10/24 | 9:00 am | 0°C | 2°C | Tinga Pollo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Tijoles | Francisco H. | |
| JUEVES 10/10/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Lomo de Res | Francisco H. | |
| | 5:00 am | 2°C | 4°C | Pachanga de Pollo | Francisco H. | |
| VIERNES 11/10/24 | 9:00 pm | 1°C | 2°C | Salsa de Naranja | Francisco H. | Enk Tezcucano Gómez Encargado de la Dirección de Unidades de Servicio |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Arroz | Francisco H. | |
| SABADO 12/10/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Mole | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Salsa de Chichón | Francisco H. | |
| DOMINGO 13/10/24 | off | off | off | off | off | Descanso |



Realizo: Francisco Hernández S. Superviso: Jorge Luis Sánchez (Incluye firma)



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Comuna de Refrigeración #1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: OCTUBRE Año: 2024

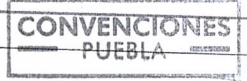
Fecha del 14 al 27

Realizo: Francisco Fuentes

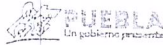
Superviso: Chef = Jorge Sanchez

- ✓ 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 14/10/24 | 09:00 | 0°C | 1°C | Salsa Roja | Francisco F. | |
| | 5:00 pm | 1°C | 2°C | Jamon | Francisco F. | |
| MARTES 15/10/24 | 09:00 am | -1°C | 1°C | Pepino | Francisco F. | |
| | 05 | 1°C | 2°C | Leche | Francisco F. | |
| MIERCOLES 16/10/24 | 09:00 pm | 0°C | 1°C | Jitomate | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | 1°C | 1.5°C | Salsa Roja | Francisco F. | |
| JUEVES 17/10/24 | 09:00 am | -0°C | 1°C | Queso Gouda | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | 1°C | 2°C | Zanahoria | Francisco F. | |
| VIERNES 18/10/24 | 09:00 am | 1°C | 1.5°C | Crem | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | 1.5°C | 2°C | Pepino | Francisco F. | |
| SABADO 19/10/24 | 08:00 am | 0°C | 1°C | Jamon | Francisco F. | |
| | 04:00 pm | 1°C | 2°C | Queso Crem | Francisco F. | |
| DOMINGO 20/10/24 | | OFF. | OFF. | OFF. | OFF. | DESCANSO |
| LUNES 21/10/24 | 09:00 am | -1°C | 1°C | Jamon | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | 1°C | 2°C | Pepinos | Francisco F. | |
| MARTES 22/10/24 | 09:00 am | 1°C | 1.5°C | Chile Pablito | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | 2°C | 2.5°C | Jitomate | Francisco F. | |
| MIERCOLES 23/10/24 | 09:00 am | 0°C | 1°C | Melón | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | 1°C | 1.5°C | Zanahoria | Francisco F. | |
| JUEVES 24/10/24 | 09:19 am | 0°C | 1°C | Leche | Francisco F. | Erik Tezucano Gomez |
| | 05:40 pm | 1°C | 1.5°C | Huevo | Francisco F. | Encargado de Despacho de la Direccion de Unidades de Servicio |
| VIERNES 25/10/24 | 09:00 am | 1.5°C | 2°C | Papas | Francisco F. | |
| | 05:15 pm | 2°C | 2.5°C | Jitomate | Francisco F. | |
| SABADO 26/10/24 | 8:05 am | 1.5°C | 2°C | Yogurt | Francisco F. | |
| | 4:05 pm | 1°C | 2°C | Salsa Roja | Francisco F. | |
| DOMINGO 27/10/24 | | OFF. | OFF. | OFF. | OFF. | DESCANSO |



Realizo: Francisco Fuentes
 Superviso: Jorge Sanchez



Convenciones y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de Refrigeración # 1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Octubre Año: 2024

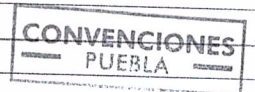
Fecha del 28 al 31

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 | 9:00am. | 0°C. | 2°C. | Salsa Roja. | Francisco H. | |
| <u>28/10/24</u> | 5:00 pm | 2°C. | 4°C. | Bistec. | Francisco H. | |
| MARTES | 9:00 am | 1°C. | 2°C. | Pecora de Cerdo | Francisco H. | |
| <u>29/10/24</u> | 5:00 pm | 2°C. | 3°C. | Salami. | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES | 9:00 am | 0°C. | 1°C. | Salchicha. | Francisco H. | |
| <u>30/10/24</u> | 5:00 pm | 2°C. | 3°C. | Huevos Enteros | Francisco H. | |
| JUEVES | | | | | | |
| <u>31/10/24</u> | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| LUNES | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |



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

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Jorge Luis Sánchez Carr.



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: Octubre Año: 2024

Fecha del 01 al 13

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Dr. 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 | | | | | | |
| MARTES <u>01/10/24</u> | 9:00 am | -19°C | -18°C | Pescado | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C | -17°C | Pechuga de Pollo | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES <u>02/10/24</u> | 9:00 am | -18°C | -17°C | Piernu de Pollo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -17°C | -16°C | Camarones | Francisco H. | |
| JUEVES <u>03/10/24</u> | 9:00 am | -19°C | -18°C | Queso Brie | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C | -17°C | Concentrado Naranja | Francisco H. | |
| VIERNES <u>04/10/24</u> | 9:00 am | -18°C | -17°C | Polpa de Tamarindo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -17°C | -16°C | Bistec de lardo | Francisco H. | |
| SABADO <u>05/10/24</u> | 8:00 am | -18°C | -17°C | Jamón | Francisco H. | |
| | 4:00 pm | -16°C | -15°C | Peperoni | Francisco H. | |
| DOMINGO <u>06/10/24</u> | off | off | off | off | off | Desayuno |
| LUNES <u>07/10/24</u> | 9:00 am | -19°C | -18°C | Salame | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C | -17°C | Pasta de Molé | Francisco H. | |
| MARTES <u>08/10/24</u> | 9:00 am | -17°C | -16°C | Queso Gorda | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -16°C | -15°C | Jamón | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES <u>09/10/24</u> | 9:00 am | -18°C | -17°C | Pechuga de Pollo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -17°C | -16°C | Tortada Res. | Francisco H. | |
| JUEVES <u>10/10/24</u> | 9:00 am | -19°C | -18°C | Piernu de lardo | Francisco H. | Erik Terrazano |
| | 5:00 pm | -18°C | -17°C | Salami | Francisco H. | Gómez Encargado de Despacho a la Dirección de Limpieza de Servicio |
| VIERNES <u>11/10/24</u> | 9:00 am | -18°C | -17°C | Polpa de Camarón | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -17°C | -16°C | Jamón | Francisco H. | |
| SABADO <u>12/10/24</u> | 9:00 am | -19°C | -18°C | Peperoni | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -16°C | -15°C | Salame | Francisco H. | |
| DOMINGO <u>13/10/24</u> | off | off | off | off | off | Desayuno |

CONVENCIONES
PUEBLA

Realizo: Francisco Hernández Superviso: Jorge Luis Sánchez



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Comité de Conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: OCTUBRE Año: 2024

Fecha del 14 al 27

Realizo: Francisco Fuentes G

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 14/10/24 | 09:00 am | -18°C | -17°C | Wolff | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | -19°C | -18°C | Concentrado Limón | Francisco F. | |
| MARTES 15/10/24 | 09:00 am | -19°C | -18°C | Fillets de Bœuf | Francisco F. | |
| | 05:00 pm | -17°C | -16°C | Bistec de Res | Francisco F. | |
| MIÉRCOLES 16/10/24 | 9:15 am | -19°C | -20°C | Pechuga de Pollo | Francisco Fuentes | |
| | 5:20 pm | -20°C | -19°C | Concentrado de Limón | Francisco F. | |
| JUEVES 17/10/24 | 9:06 pm | -19.5°C | -16°C | Pipera | Francisco F. | |
| | 05:14 am | -19.5 | -17°C | Limon | Francisco F. | |
| VIERNES 18/10/24 | 9:20 am | -19°C | -17°C | Salchichas | Francisco F. | |
| | 5:35 pm | -19.5°C | -17°C | Grano de Plata | Francisco F. | |
| SABADO 19/10/24 | 9:05 am | -20°C | -18°C | Carnes Molida | Francisco F. | |
| | 5:40 pm | -20°C | -18°C | Castilla de Cundo | Francisco F. | |
| DOMINGO 20/10/24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF CAUSO |
| LUNES 21/10/24 | 9 am | -20°C | -17.5°C | Concentrado de Mandarina | Fco. Fuentes | |
| | 5:20 pm | -19°C | -17°C | Cornacas Congeladas | Francisco Fuentes | |
| MARTES 22/10/24 | 9:10 am | -19.5 | -17°C | Platillo Poblano | Francisco F. | |
| | 5:30 pm | -18.5 | -18°C | Fresa | Francisco F. | |
| MIÉRCOLES 23/10/24 | 9:10 am | -20°C | -18°C | Pechuga de Pollo | Francisco F. | |
| | 5:35 pm | -18.5°C | -16°C | Lengüeta | Francisco F. | |
| JUEVES 24/10/24 | 9:10 | -20°C | -18.5°C | Fresa y Menta | Francisco F. | |
| | 5:14 am | -19°C | -16°C | Bisteca de Res | Francisco F. | |
| VIERNES 25/10/24 | 9 am | -20°C | -19°C | Concentrado de Limón | Francisco F. | |
| | 7:05 pm | -18.5°C | -16.5°C | Salchichas | Francisco F. | |
| SABADO 26/10/24 | 6:15 | -20°C | -19°C | Pollo | Francisco F. | |
| | 16 hrs. | -19°C | -18°C | Limon | Francisco F. | |
| DOMINGO 27/10/24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | Dormido |

CONVENCIONES
PUEBLA

Frik Tezulucano Gomez
Encargado de Despacho
de La Direccion de
Unidades de Servicio

Realizo: Francisco Fuentes G
Superviso: Jorge Luis Sanchez



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: Octubre Año: 2024

Fecha del 28 al 31

Realizo: Francisco Hernandez

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 28/10/24 | 9:00 am | -19°C | -18°C | Pescado Balsa | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C | -17°C | Jamón | Francisco H. | |
| MARTES 29/10/24 | 9:00 am | -19°C | -18°C | Jalisco | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C | -17°C | Peperoni | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 30/10/24 | 9:00 am | -20°C | -19°C | Concentrado de Naranja | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -19°C | -18°C | Mole | Francisco H. | |
| JUEVES 31/10/24 | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| LUNES | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |

CONVENCIONES
PUEBLA

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

Realizo: Francisco Hernandez Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes Octubre Año: 2024

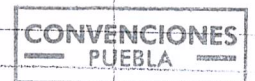
Semana del 03 al _____

Supervisor: _____

Fecha 03 octubre

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
 Formas de los alimentos limpios e íntegros

| Día | Producto | Cantidad | Temperatura | Caducidad | Características Organolépticas | | | Proveedor | Recebió |
|-----|-----------------------|----------|-------------|-----------|--------------------------------|------|---------|------------|---------|
| | | | | | Color | Olor | Textura | | |
| 03 | Chuleta de Cerdo | 2 kg | 3° | 07-10-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 03 | Lomo de Cerdo Cañita | 2 kg | 2° | 07-10-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 03 | Filete de res cañita | 2.5 kg | 2° | 07-10-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 05 | Pechuga de pollo | 13 kg | 2° | 09-10-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 22 | Milanesa de pollo | 10 kg | 3° | 26-10-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | chuleta cerdo natural | 126 | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | Lomo cañita cerdo | 100rs | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | pechuga pollo | 125 | 3° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | cecina de res | 9 kg | 3° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | chonzo | 13 kg | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | Paila de res | 59 kg | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | Milanesa de Cerdo | 145 kg | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | pechuga de pollo | 104 kg | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 28 | Salchicha | 13 kg | 2° | 1-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | pechuga de pollo | 7 kg | 3° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | pechuga de pollo | 5 kg | 1° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | chuleta cerdo natural | 72 kg | 2° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | pechuga de pollo | 66 kg | 2° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | lambón americano | 18 kg | 3° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | Queso gouda | 9 kg | 2° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | Salchicha | 4 kg | 3° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 29 | Tejano | 5 kg | 3° | 2-11-24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |



Erik Tezocano Gómez
 Encargado de la
 Dirección de Unidades
 de Servicio

(Handwritten signature)

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

Realizó: Jasmine Morales Guzman
 Revisó: Jorge Luis Sanchez Cruz

(Handwritten signature)



EMPRESA:

Convenciones y Parques

Mes/Año:

octubre 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA

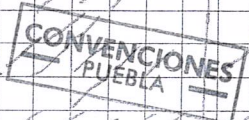
Supervisa:

Jorge Luis Sánchez Carr.

Realiza:

Francisco Hernández

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



Enik Tezucchio Gomez
Encargado de Respeto de la Direccion

NMX-F-605-NORMEX-2018

OCTUBRE
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

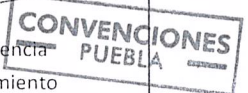
| DIA | CISTERNA (entrada toma municipal) | TARJA 1 (en el proceso) | TARJA 2 (en un punto lejano) | REALIZÓ (iniciales) | OBSERVACIONES |
|-----|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|---------------|
| 1 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 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 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 15 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 16 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 17 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 18 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 19 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 20 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 21 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 22 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 23 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 24 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 25 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 26 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 27 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 28 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 29 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 30 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 31 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |

Elaboró:

Arq. Amalia Xicotencatl Petris
Jefa del Departamento Hidraulico

Supervisó:

Ing. Sergio Bobadilla Valencia
Subdirector de Mantenimiento



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



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-8677-1

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: Agua potable tomada de tarja de recepción de insumos, en bolsa nueva estéril, 500mL
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-10-15 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-10-15 AL 2024-10-17 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-10-20
 REALIZADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-10-15 - 09:30:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 18.1 °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. Índice 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. Índice 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 emma, 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

ANÁLIZÓ: LCHM,MFCL

VALIDÓ



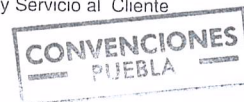
Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langley
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



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

CLAVE FO1001/04

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



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-8677-2

Página 1 de 1

LIENTE: 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: 2024-10-15 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-10-15 AL 2024-10-17 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-10-20
 MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-10-15 - 09:30:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 1.0 °C

| MÉTODO DE PRUEBA | PARÁMETRO | RESULTADOS | UNIDADES | INCERTIDUMBRE | ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015 |
|--|--|-------------|-----------|---------------|-------------------------------------|
| COM-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 |
| COM-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 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. *Valor estimado

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por emma, 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, MFCL

VALIDÓ

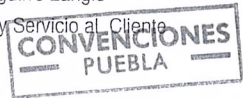


Mariela Albino Sánchez
 Analista Químico

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
 Coordinador Técnico y Servicio al Cliente



Encargado de Despacho
 de la Dirección de
 Unidades de Servicio



FIN DEL DOCUMENTO

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 regula de esta información para el cumplimiento de su objeto legal, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad

CLAVE FO1001/03



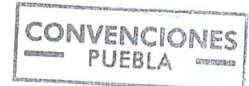
GABRIEL ARIZA SALAZAR

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 mini bloque | |
| Responsable que recibió | <i>Francisca Hernández</i> | |
| Día y hora | Sábado 19 de Octubre 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 | |
| <i>[Firma]</i> | <i>[Firma]</i> | |



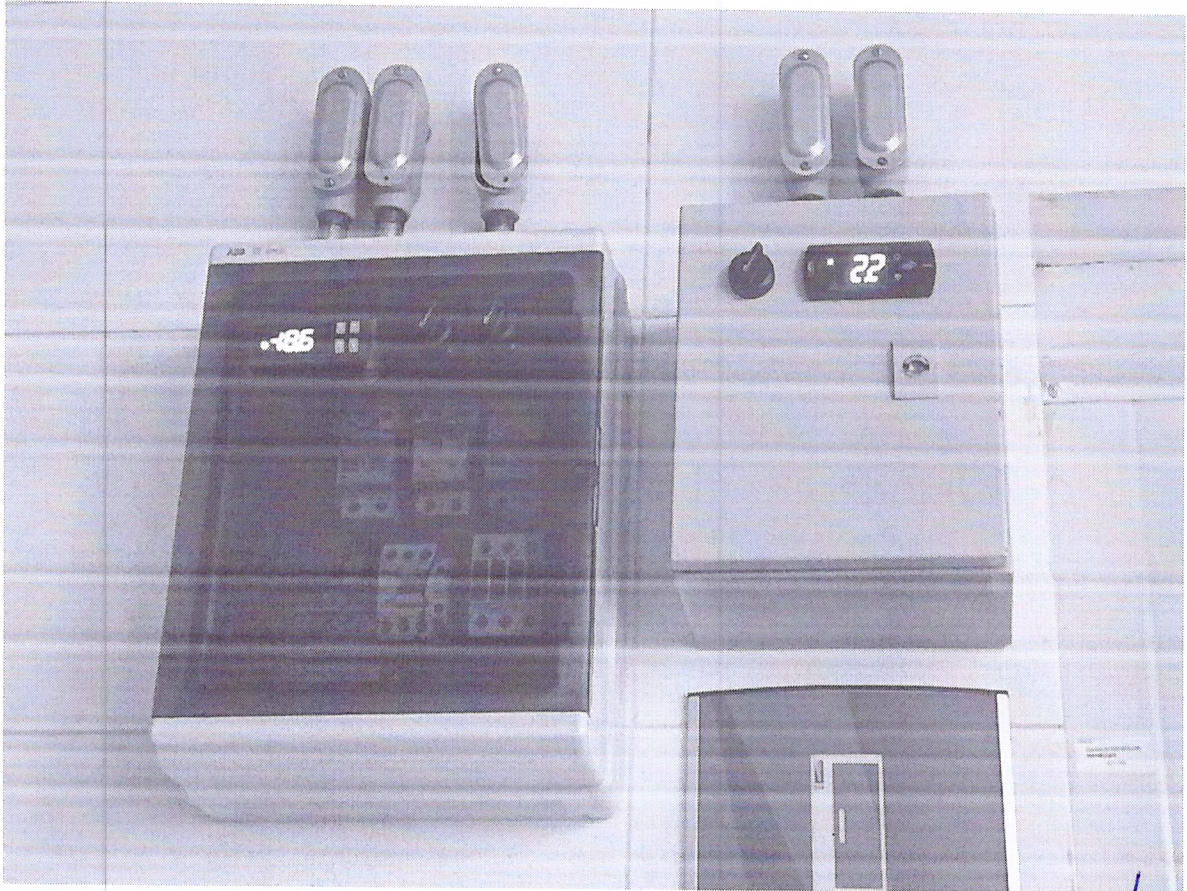
Erik Tezucano Gomez
Encargado de Despacho
de la Dirección de Unidades
de Servicio

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

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

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

EVIDENCIA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN O CONSERVACIÓN



CONVENCIONES
PLUS


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

EVIDENCIA DE LAVADO DE MANOS DE PERSONAL



CONVENCIONES
PUEBLA

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

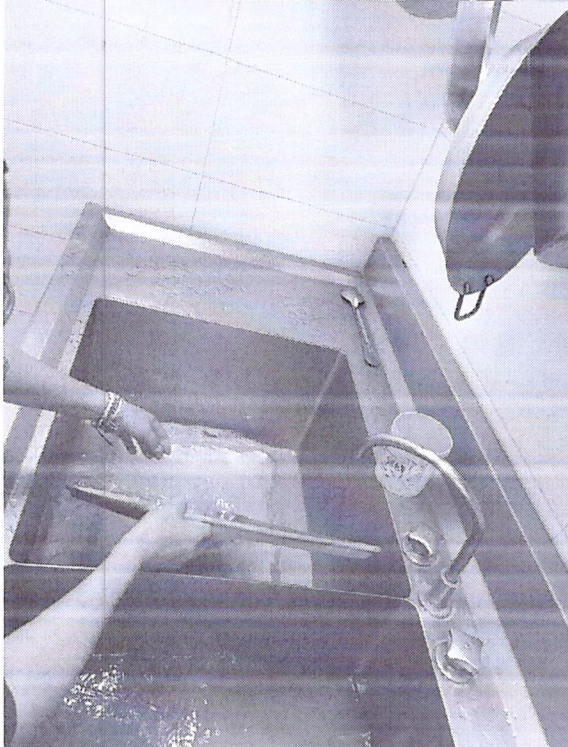
EVIDENCIA DE HIGIENE PERSONAL



CONVENCIONES
— PUEBLA —

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

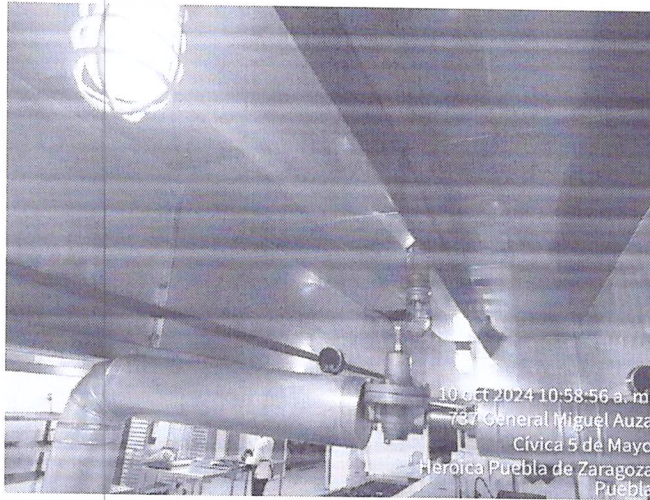
PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS



CONVENCIONES
PUEBLA

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

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS



10 oct 2024 10:58:56 a. m.
737 General Miguel Auza
Cívica 5 de Mayo
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla



10 oct 2024 10:56:57 a. m.
737 General Miguel Auza
Cívica 5 de Mayo
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla



10 oct 2024 11:28:31 a. m.
92 Guayacán
Centro histórico de Puebla
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla



10 oct 2024 11:28:18 a. m.
92 Guayacán
Centro histórico de Puebla
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla

CONVENCIONES
PUEBLA

ERIK TEZCUCANO GÓMEZ

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Periodo Reportado: **CUARTO TRIMESTRE 2024** Fecha de elaboración: **1 DE NOVIEMBRE 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: | Meta del Indicador: |
| REGULAR | TRIMESTRAL | ACCIÓN | EFICIENCIA | 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 | 2 | | | 25 |
| % | | | 23% | | | 27% | | | 27% | 7% | | | 83% |

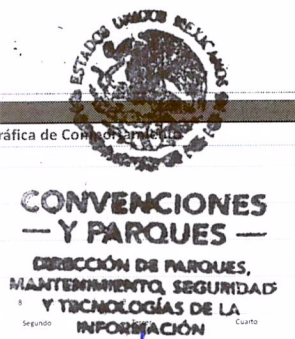
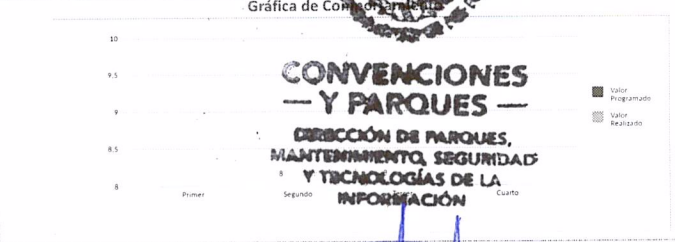
ANÁLISIS DEL LOGRO
Explique clara y concisamente, en qué consistió el logro de la meta.

MEDIANTE IMPORTANTES ACCIONES DE SOSTENIBILIDAD Y EL COMPROMISO Y TRABAJO DEL PERSONAL QUE LABORA EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL ORGANISMO SE OBTUVO UN IMPORTANTE AVANCE DE CARA A LA CONCLUSIÓN DE LA META PROGRAMADA EN ESTE INDICADOR.

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 |
|-------------------|------------------|-----------------|
| Primer Trimestre | 7 | 7 |
| Segundo Trimestre | 8 | 8 |
| Tercer Trimestre | 8 | 8 |
| Cuarto Trimestre | 7 | 2 |
| TOTAL | 30 | 25 |



Elaboró

ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS
ASISTENTE DE DIRECCIÓN

Revisó

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

Autorizó


JONATHAN MACÍAS APARICIO
COORDINADOR GENERAL OPERATIVO

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

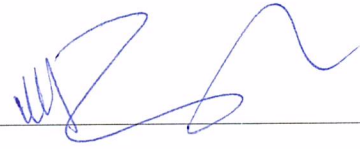
**CUADRO RESUMEN
TERCER TRIMESTRE 2024
OCTUBRE**

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

| ACCIÓN | LUGAR | CANTIDAD |
|---|--|----------|
| CAPTACIÓN DE AGUA PLUVIAL EN CISTERNAS 2 Y 3 | CENTRO EXPOSITOR | 1 |
| RECICLAJE DE LUMINARIAS RETIRADAS DE CENTRO EXPOSITOR Y COLOCACIÓN DE LAS MISMAS EN ESTACIONAMIENTO | ESTACIONAMIENTO DEL PARQUE DE LA FAMILIA EN CENTRO CÍVICO CULTURAL 5 DE MAYO | 1 |
| TOTAL | | 2 |



ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS
ASISTENTE DE DIRECCIÓN

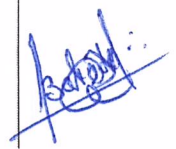
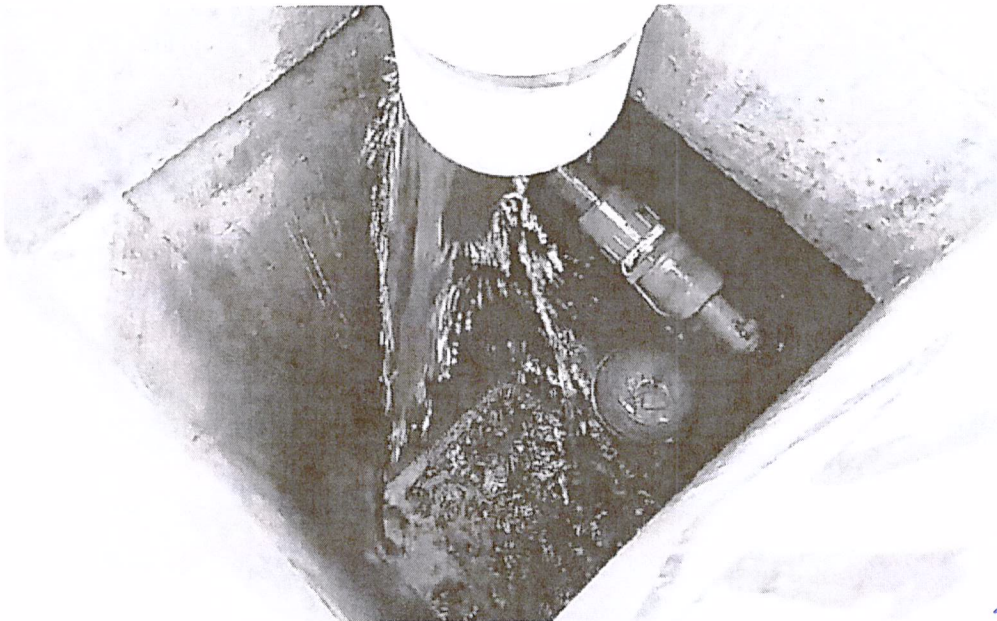


MISAEI RAMÓN JUÁREZ GARCÍA
DIRECTOR DE PARQUES, MANTENIMIENTO,
SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

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 42000 litros, mismos que son utilizados para las descargas sanitarias contribuyendo al ahorro de agua.



Centro Expositor
Av. Ejércitos de Oriente 100, Centro Cívico Cultural 5 de Mayo,
C.P. 72260
Puebla, Puebla. Tel. 222 122 11 00. Ext. 1001
direccion.ejecutiva@expo-puebla.com |
www.convencionespuebla.mx

| | | | |
|----------|------------------|------------|--|
| Recinto: | Centro Expositor | | |
| | Fecha: | 31-10-2024 | |
| | Número: | 028 | |

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Descripción general: | RECICLADO DE ILUMINACIÓN |
|----------------------|--------------------------|

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------|------------------|------------|
| Responsable de supervisión: | Roman Eduardo Arce Arce | | |
| Fecha de inicio: | 08-10-2024 | Fecha de cierre: | 31-10-2024 |

| Tareas a Ejecutar | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Reciclado de materiales eléctricos. - Separación de lámparas fluorescentes y balastras en buen estado retiradas de centro expositor para reciclaje. - Instalación de luminarias recicladas en estacionamiento de parque de la familia. - Instalación de balastras recicladas en estacionamiento de parque de la familia. | |
| Equipos requeridos: | Escaleras , pinzas de eléctrico, multímetro, juego de desarmadores. |
| Observaciones: | Se mejoró la iluminación de estacionamiento en 95%. |

| | |
|---|--|
| Supervisor: Roman Eduardo Arce Arce | Cargo: Jefe del departamento eléctrico. |
| Ejecutor: Erick Jovanni Zapotitla Apango | Cargo: Auxiliar administrativo. |
| Autoriza: Sergio Bobadilla Valencia | Cargo: Subdirector de mantenimiento. |

Firma del Ejecutor

Firma del Supervisor

Firma de autorizado

| | |
|----------|------------------|
| Recinto: | Centro Expositor |
| Fecha: | 31-10-2024 |
| Número: | 028 |

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Descripción general: | RECICLADO DE ILUMINACIÓN |
|----------------------|--------------------------|



Firma del Ejecutor

Firma del Supervisor

Firma de autorizado

Periodo Reportado: **NOVIEMBRE, 2024** Fecha de elaboración: **29 DE NOVIEMBRE 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: | Meta del Indicador: |
| REGULAR | TRIMESTRAL | ACCIÓN | EFICIENCIA | 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. | | | 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 | 12 | 12 | | 132 |
| % | | | 25% | | | 25% | | | 25% | 8% | 8% | | 92% |

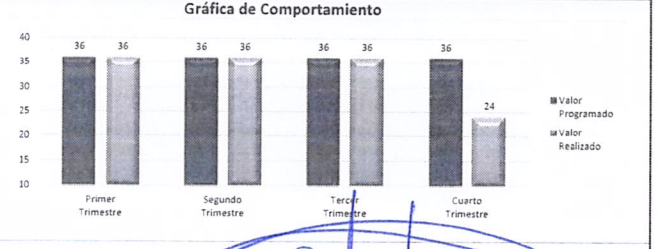
ANÁLISIS DEL LOGRO
Explique clara y concisamente, en qué consistió el logro de la meta.

SE CUMPLE Y SE DA SEGUIMIENTO MENSUAL A LOS LINEAMIENTOS, CUMPLIENDO LA CALIDAD DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BAJO LOS REQUERIMIENTOS 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 |
|-------------------|------------------|-----------------|
| Primer Trimestre | 36 | 36 |
| Segundo Trimestre | 36 | 36 |
| Tercer Trimestre | 36 | 36 |
| Cuarto Trimestre | 36 | 24 |
| TOTAL | 144 | 132 |



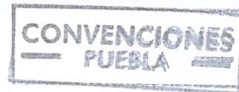
Elaboró
Paulina P. Rojas Hernández
PAULINA P. ROJAS HERNÁNDEZ
SUBDIRECTORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisó
Erk Tezcucano Gómez
ERK TEZCUCANO GÓMEZ
ENCARGADO DEL DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Autorizó
Jonathan Macías Aparicio
JONATHAN MACÍAS APARICIO
COORDINADOR GENERAL OPERATIVO

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

| Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H" | | NOVIEMBRE | Total |
|--|---|-----------|-----------|
| 1 | Registro de temperaturas en refrigeración | 1 | 1 |
| 2 | Registro de temperaturas en conservación/ congelación | 1 | 1 |
| 3 | Registro de temperaturas en recepción de alimentos | 1 | 1 |
| 4 | Check list de limpieza | 1 | 1 |
| 5 | Toma de cloro residual | 1 | 1 |
| 6 | Evidencia de potabilidad de agua | 1 | 1 |
| 7 | Evidencia de control de plagas | 1 | 1 |
| 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 |
| 9 | Lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica) | 1 | 1 |
| 10 | Higiene personal | 1 | 1 |
| 11 | Proceso de higienización de utensilios de cocina | 1 | 1 |
| 12 | Mantenimiento de equipos en condiciones optimas | 1 | 1 |
| | | | 12 |



Erik Tezcucano Gómez

Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio



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: Noviembre Año: 2024.

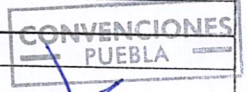
Fecha del 1 al 10.

Realizo: Francisco Hernández.

Superviso: Chf. 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 | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES 1/11/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Salsa Pimiento | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Crema Cilantro | Francisco H. | |
| SABADO 2/11/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Salsa Roja | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Jugo Naranja | Francisco H. | |
| DOMINGO 3/11/24 | off | off | off | off | off | Descanso. |
| LUNES 4/11/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Adobo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Frijoles Molidos | Francisco H. | |
| MARTES 5/11/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Amaz | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Salsa Verde | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 6/11/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Queso Crema | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 1°C | 3°C | Queso Gorda | Francisco H. | |
| JUEVES 7/11/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Jamón | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 3°C | Peperoni | Francisco H. | |
| VIERNES 8/11/24 | 9:00 am | 1°C | 2°C | Salami | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Salchicha | Francisco H. | |
| SABADO 9/11/24 | 9:00 am | 0°C | 1°C | Pechuga de Pollo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | 2°C | 4°C | Bisteque Res | Francisco H. | |
| DOMINGO 10/11/24 | off | off | off | off | off | Descanso. |



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

Realizo: Francisco Hernández



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de #1
Refrigeración

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Nov. Año: 2024

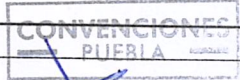
Fecha del 11 al 24

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 11/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Adobo. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Frijoles Enteros | Francisco H. | |
| MARTES 12/11/24 | 9:00 am. | 1°C | 2°C | A voz. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 4°C | Sopa Poblana | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 13/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Queso Gouda | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 1°C | 3°C | Jamón. | Francisco H. | |
| JUEVES 14/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 2°C | Salchicha | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 4°C | Salami. | Francisco H. | |
| VIERNES 15/11/24 | 9:00 am. | 1°C | 2°C | Queso Crema | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Queso Brie. | Francisco H. | |
| SABADO 16/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Queso Ard. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Lomo de Cerdo | Francisco H. | |
| DOMINGO 17/11/24 | 9:00 am. | 1°C | 2°C | Filete de Res. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 4°C | Pechuga de Pollo | Francisco H. | |
| LUNES 18/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Hilenera Pollo. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 1°C | 3°C | Peperoni. | Francisco H. | |
| MARTES 19/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Jamón. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 1°C | 3°C | Queso Crema | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 20/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Salsa Verde. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Crema de Leche | Francisco H. | |
| JUEVES 21/11/24 | 9:00 am. | 1°C | 2°C | Arroz. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Frijoles. | Francisco H. | |
| VIERNES 22/11/24 | 9:00 am. | 0°C | 1°C | Salsa Verde. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 1°C | 2°C | Salsa Roja. | Francisco H. | |
| SABADO 23/11/24 | 9:00 am. | 1°C | 2°C | Peperoni. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Jamón. | Francisco H. | |
| DOMINGO 24/11/24 | 9:00 am. | 1°C | 2°C | Salami. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | 2°C | 3°C | Queso Gouda | Francisco H. | |



Erick Ferruciano Gomez
Encargado de Despacho
de la Dirección de
Unidades de Servicio

Realizo: Francisco Hernández



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de Refrigeración

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Noviembre Año: 2024

Fecha del 25 al _____

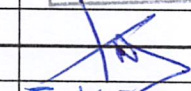
Realizo: Liliana Cortes

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 25-11-24 | 9:01 | 7°C | 7°C | Jamón | Liliana C. | |
| | 5:03 | 2°C | 7°C | Salchicha | Liliana C. | |
| MARTES 26-11-24 | 9:00 | 7°C | 7°C | Peperoni | Liliana C. | |
| | 5:04 | 2°C | 7°C | Salami | Liliana C. | |
| MIÉRCOLES 27-11-24 | 8:59 | 7°C | 6°C | Pierna pollo | Liliana C. | |
| | 5:00 | 2°C | 7°C | Crema acida | Liliana C. | |
| JUEVES 28-11-24 | 9:03 | 7°C | 6°C | Quesada | Liliana C. | |
| | 5:02 | 2°C | 7°C | Quesillo | Liliana C. | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| LUNES | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |

CONVENCIONES
PUEBLA


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



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: Nov. Año: 2024.

Fecha del 1 al 10.

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Chef Jorge Luis 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 | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES 1/11/24 | 9:00 am. | -19 °C | -18 °C | Mole. | | |
| | 5:00 pm. | -18 °C | -17 °C | Filete Bassa | | |
| SABADO 2/11/24 | 9:00 am. | -19 °C | -18 °C | Salami | | |
| | 5:00 pm. | -18 °C | -17 °C | Peperoni. | | |
| DOMINGO 3/11/24 | off | off | off | off | off | Descanso. |
| LUNES 4/11/24 | 9:00 am. | -20 °C | -19 °C | Concentrado Naranja | | |
| | 5:00 pm. | -18 °C | -18 °C | Zamahua. | | |
| MARTES 5/11/24 | 9:00 am. | -18 °C | -17 °C | Jamón. | | |
| | 5:00 pm. | -17 °C | -16 °C | Peperoni y Miso Pilo. | | |
| MIERCOLES 6/11/24 | 9:00 am. | -18 °C | -17 °C | Pedregada de Pilo. | | |
| | 5:00 pm. | -16 °C | -15 °C | Milanesa de Cerdo. | | |
| JUEVES 7/11/24 | 9:00 am. | -18 °C | -17 °C | Pierna de Cerdo. | | |
| | 5:00 pm. | -17 °C | -16 °C | Salami. | | |
| VIERNES 8/11/24 | 9:00 am. | -19 °C | -18 °C | Jamón. | | |
| | 5:00 pm. | -18 °C | -17 °C | Salchicha. | | |
| SABADO 9/11/24 | 9:00 am. | -19 °C | -18 °C | Concentrado de Limón. | | |
| | 5:00 pm. | -18 °C | -17 °C | Filete Bassa. | | |
| DOMINGO 10/11/24 | off | off | off | off | off | Descanso |

CONVENCIONES
PUEBLA

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



EQUIPO: Camara de
Conservación II

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Nov Año: 2024

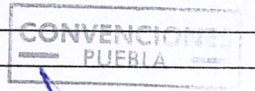
Fecha del 11 al 24

Realizo: Francisco Hernandez

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 11/11/24 | 9:00 am. | -19°C. | -18°C. | Peperoni | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -17°C. | -16°C. | Salami. | Francisco H. | |
| MARTES 12/11/24 | 9:00 am. | -18°C. | -17°C. | Concentrado de Abrigo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -17°C. | -16°C. | Salsa frutos rojos. | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 13/11/24 | 9:00 am | -19°C. | -18°C. | Mole. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C. | -17°C. | Salsa de Crema. | Francisco H. | |
| JUEVES 14/11/24 | 9:00 am. | -20°C. | -19°C. | Fresa Maserada. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -18°C. | -17°C. | Pechuga de Pollo | Francisco H. | |
| VIERNES 15/11/24 | 9:00 am | -19°C. | -18°C. | Lomo de Cerdo. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -18°C. | -17°C. | Filete de Res. | Francisco H. | |
| SABADO 16/11/24 | 9:00 am | -19°C. | -18°C. | Concentrado de Abrigo. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm | -17°C. | -16°C. | Peperoni | Francisco H. | |
| DOMINGO 17/11/24 | 9:00 am. | -18°C. | -17°C. | Salame. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -17°C. | -16°C. | Salmon. | Francisco H. | |
| LUNES 18/11/24 | 9:00 am. | -19°C. | -18°C. | Fresa Maserada | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -18°C. | -17°C. | Concentrado de Abrigo | Francisco H. | |
| MARTES 19/11/24 | 9:00 am. | -19°C. | -18°C. | Peperoni. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -18°C. | -18°C. | Salame | Francisco H. | |
| MIÉRCOLES 20/11/24 | 9:00 am. | -19°C. | -18°C. | Filete Bassa. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -20°C. | -19°C. | Bistec. | Francisco H. | |
| JUEVES 21/11/24 | 9:00 am. | -20°C. | -19°C. | Salami. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -18°C. | -17°C. | Concentrado de Abrigo | Francisco H. | |
| VIERNES 22/11/24 | 9:00 am. | -19°C. | -18°C. | Peperoni. | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -18°C. | -17°C. | Jamon. | Francisco H. | |
| SABADO 23/11/24 | 9:00 am. | -19°C. | -18°C. | Concentrado de Abrigo | Francisco H. | |
| | 5:00 pm. | -17°C. | -16°C. | Peperoni. | Francisco H. | |
| DOMINGO 24/11/24 | off | off | off | off | off | Descanso. |



Enik Tezucano Gomez
Encargado de Despacho
de las Direcciones de
Unidades de Servicio.

Realizo: Francisco Hernandez



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: Noviembre Año: 2024

Fecha del 25 al

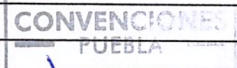
Realizo: Liliana Cortes

Superviso: 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 25/11/24 | 9:00 | -17°C | -16°C | Pierna y Muslo | | |
| | 5:00 | -18°C | -17°C | Pechuga de Pollo | | |
| MARTES 26/11/24 | 9:00 | -16°C | -15°C | Chambote rojo | | |
| | 5:00 | -17°C | -17°C | Lomo de cerdo | | |
| MIÉRCOLES 27/11/24 | 9:00 | -19°C | -16°C | Pierna de cerdo | | |
| | 5:00 | -20°C | -17°C | Jamon | | |
| JUEVES 28/11/24 | 9:00 | -18°C | -16°C | Filete de res | | |
| | 5:00 | -19°C | -17°C | chuleta | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| LUNES | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |



~~Erik Tezucama Gomez~~
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: 11 Año: 2024

Semana del 9 al 27

Superviso: _____

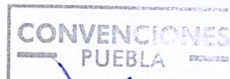
Fecha: _____

- 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 | Características Organolépticas | | | Proveedor | Recibió |
|-----|----------------------|----------|-------------|-----------|--------------------------------|------|---------|------------|---------|
| | | | | | Color | Olor | Textura | | |
| 09 | Milanesa de pollo | 7kg | 2° | 13/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 09 | Jamon de pavo | 5kg | 2° | 13/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 09 | Salami | 1kg | 3° | 13/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 09 | Peperoni | 1kg | 3° | 13/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Jamon | 20k | 1° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Salami | 2kg | 2° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Peperoni | 2kg | 2° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | milanesa de cerdo | 6kg | 2° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Pechuga de pollo | 9kg | 2° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Tocino | 3.5k | 1° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Pierna de cerdo | 1.25 | 3° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | Lomo de Cerdo | 1.25 | 3° | 15/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | Lomo de cerdo | 77k | 3° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | pechuga de pollo | 8kg | 3° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | Filet de res caña | 58kg | 3° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | Tocino ahumado | 1.5kg | 1° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | queso gouda | 3kg | 1° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | requeson | 8.5 | 2° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | pierna cerdo | 3kg | 1° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | milanesa de pollo | 3.5kg | 1° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 14 | milanesa de cerdo | 1.5kg | 1° | 18/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 15 | Queso gouda | 3kg | 1° | 14/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 15 | Milanesa de pollo | 4kg | 2° | 14/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 15 | Jamon de pavo | 2kg | 2° | 14/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 15 | Salami | 0.5kg | 1° | 14/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 15 | Peperoni | 0.5kg | 1° | 14/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 16 | Pierna y muslo pollo | 20kg | 3° | 20/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 16 | Filet pescado | 10kg | -18° | 20/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 16 | Milanesa de res | 8kg | 2° | 20/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 16 | Tocino ahumado | 1kg | 1° | 20/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 18 | Lomo de cerdo caña | 1.5k | 1° | 22/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 23 | Salchicha | 6kg | 2° | 27/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 23 | chambarete | 9kg | 2° | 27/11/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |

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

Realiza: Jasmine Morales Borzon



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



EMPRESA:

Convenciones y Parques

Mes/Año: noviembre 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA

Supervisa:

Realiza:

Francisco Hernández

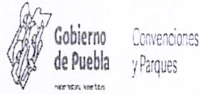
Y S D L H M S U S D L H M S U S D L H M S U S D L H M S U S D L H M S U S

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

Enk Tezucano Gomez Encargado de Despacho

CONVENCIONES

EMPRESA:



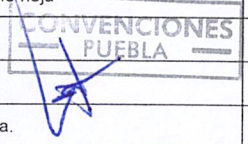
MES/AÑO

nov-24

CHECK LIST DE LIMPIEZA PANADERIA

RALIRO CATALAN ROSAS
RICO GOMEZ

| PANADERÍA 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 25/11/24 | |
| Batidoras industriales. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | " " 15/11/24 | |
| Botes para basura(general). | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpieza profunda 02/11/24 | |
| Camara de conservación. | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda 22/11/24 | |
| Camara de Refrigeracion. | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda 22/11/24 | |
| Camara fermentadora de pan. | | / | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda 22/11/24 | |
| Campana. | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | | | | limpieza profunda 02 y 21 | |
| Canaletas con rejillas para desagüe. | | / | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | | | limpieza profunda 09/11/24 | |
| Carrito de limpieza mopa/exprimidor. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpieza profunda 09/11/24 | |
| Congeladores de tapa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda | |
| Espiguero para charolas de aluminio. | | / | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | / | | | | | | | | limpieza profunda 25/11/24 | |
| Estacion de lavado de manos. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpieza profunda 2, 8, 16, 22 y 30 | |
| Estufa y estufon. | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda 07 y 21 | |
| Garabato de acero inoxidable. | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | / | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda 25/11/24 | |
| Hieleras de plastico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Horno de pan. | | / | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | / | | | | | | | | | limpieza profunda 16/11/24 |
| Laminadora. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 8/11/24 |
| Licuadoras: limpias y desinfectadas. | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 13/11/24 |
| Maquina fabricadora de hielo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Maquina fabricadora de paletas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Fuera de servicio |
| Mesas de trabajo (general). | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 2, 8, 16, 22 y 30 |
| Paredes: Limpias y desinfectadas. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 17/11/24 |
| Piso de panaderia: Limpio y desinfectado | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 2, 8, 16, 22 y 30 |
| Puertas (general) | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 9 y 22 |
| Puertas de entrada y salida de doble hoja | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 9 y 22 |
| Racks de alambre. | | | / | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | | / | | | | | | | | limpieza profunda 25/11/24 | |
| Tarjas de lavado. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 2, 8, 16, 22 y 30 |
| Utencilios de panaderia y reposteria. | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | | limpieza profunda 09/11/24 |
| Ventanas con cristales(general) | | | | | | | | | | / | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | limpieza profunda 27/11/24 | |



Erik Tezucano Gomez
Encargado de la Direccion de Unidades de Servicio

NMX-F-605-NORMEX-2018

NOVIEMBRE
2024

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

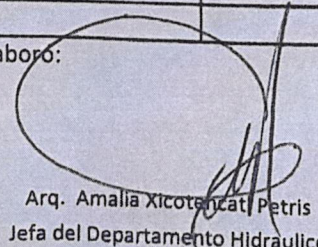


REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA.

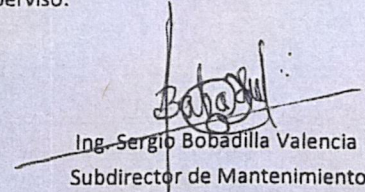
Agua potable: 0.2 a 1.5 mg/l (ppm) Cloro residual reactivo DPD

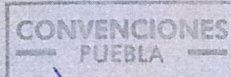
| DIA | CISTERNA (entrada toma municipal) | TARJA 1 (en el proceso) | TARJA 2 (en un punto lejano) | REALIZÓ (iniciales) | OBSERVACIONES |
|-----|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|---------------|
| 1 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 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 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 15 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 16 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | MICHAEL BRAYAN | |
| 23 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 24 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | MICHAEL BRAYAN | |
| 25 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | MICHAEL BRAYAN | |
| 26 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | MICHAEL BRAYAN | |
| 27 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | MICHAEL BRAYAN | |
| 28 | 0.8 | 0.8 | 0.8 | MICHAEL BRAYAN | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |

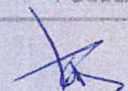
Elaboró:


Arq. Amalia Xicotencatl Petris
Jefa del Departamento Hidraulico

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: 24-9574-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 RECEPCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
 DEDICACIÓN A: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable, tomado de llave de tarja de cocina, en bolsa nueva estéril, 200mL
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-11-08 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-11-08 AL 2024-11-13 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-11-14
 PREPAREDADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-11-08 - 15:35:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 24.8 °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 animal. (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 animal. (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.

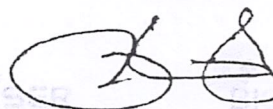
1 Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un laboratorio acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5)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

VALIDÓ



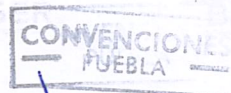
Sandra Gisell Castro Mora
 Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langley
 Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



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

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: 24-9574-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 RECEPCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
 DEDICACIÓN A: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Hielo purificado, tomado de máquina, en bolsa nueva estéril, 200g
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-11-08 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-11-08 AL 2024-11-13 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-11-14
 PREPARADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-11-08 - 15:35:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 0.5 °C

| MÉTODO DE PRUEBA | PARÁMETRO | RESULTADOS | UNIDADES | INCERTIDUMBRE | ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015 |
|---|--|-------------|-----------|---------------|----------------------------------|
| DM-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 |
| DM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Índice 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 su equivalente. (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. *Valor estimado

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 laboratorio acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

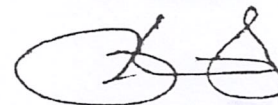
REALIZÓ: LCHM,MFCL

VALIDÓ



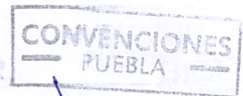
Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



Erik Tezocano 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 consentimiento escrito de Biquiser

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químico-biológicos empleados, en los términos del artículo 153, 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 | Fidel García Flores | |
| Servicio realizado fumigación/ desratización | Fumigación y desratización | |
| Productos aplicados | Insecticida: Demand 2.5 CS Rodenticida: Rodilon mini bloque | |
| Responsable que recibió | | |
| Día y hora | Sábado 23 de Noviembre 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 | |
| Juan Carlos Benítez Arce | | |

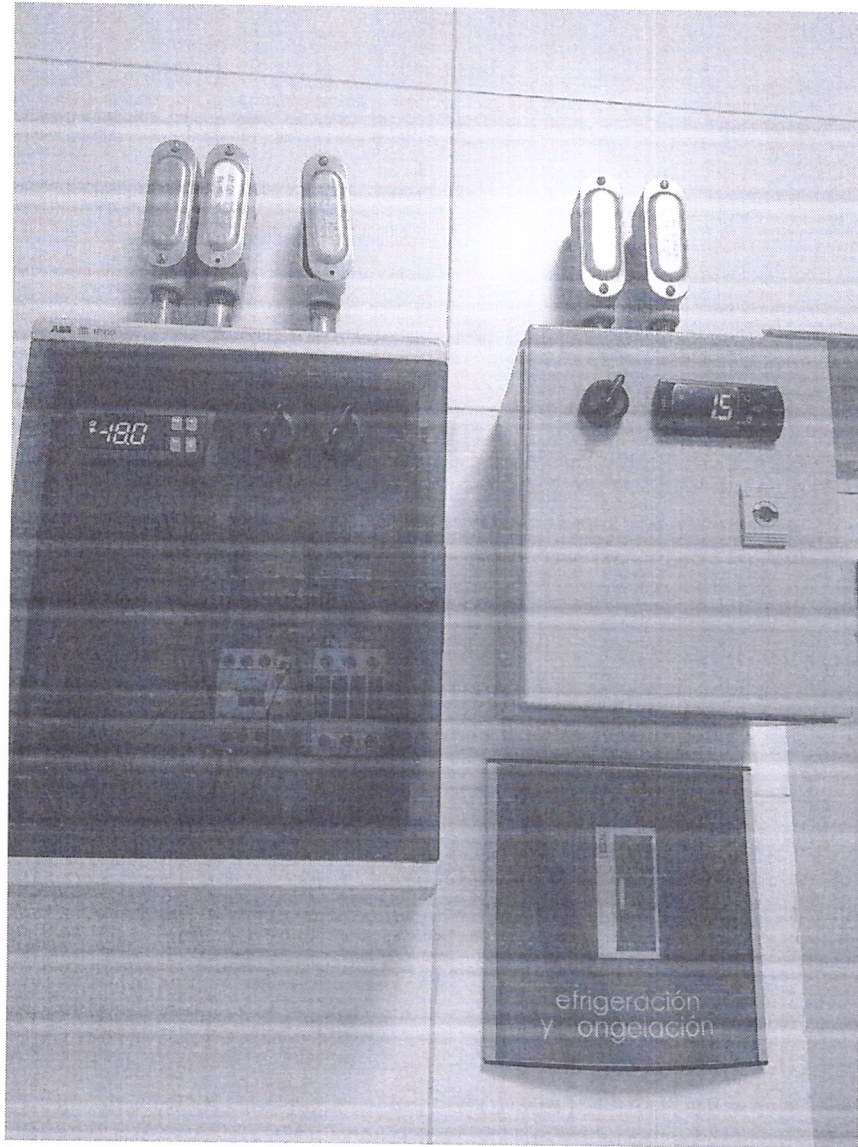


Erik Tecuacano Gomez
Encargado de Despacho de
la Dirección de Unidades de
Servicio
LSSA 2005-21A075
REG RESP. SANITARIO COFEPRIS
1621 065 A 0004

PRIV. PROGRESO NO. 3
COL. LOMAS DE SAN JUAN
CUAATLANCINGO.PUE

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

EVIDENCIA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN O CONSERVACIÓN

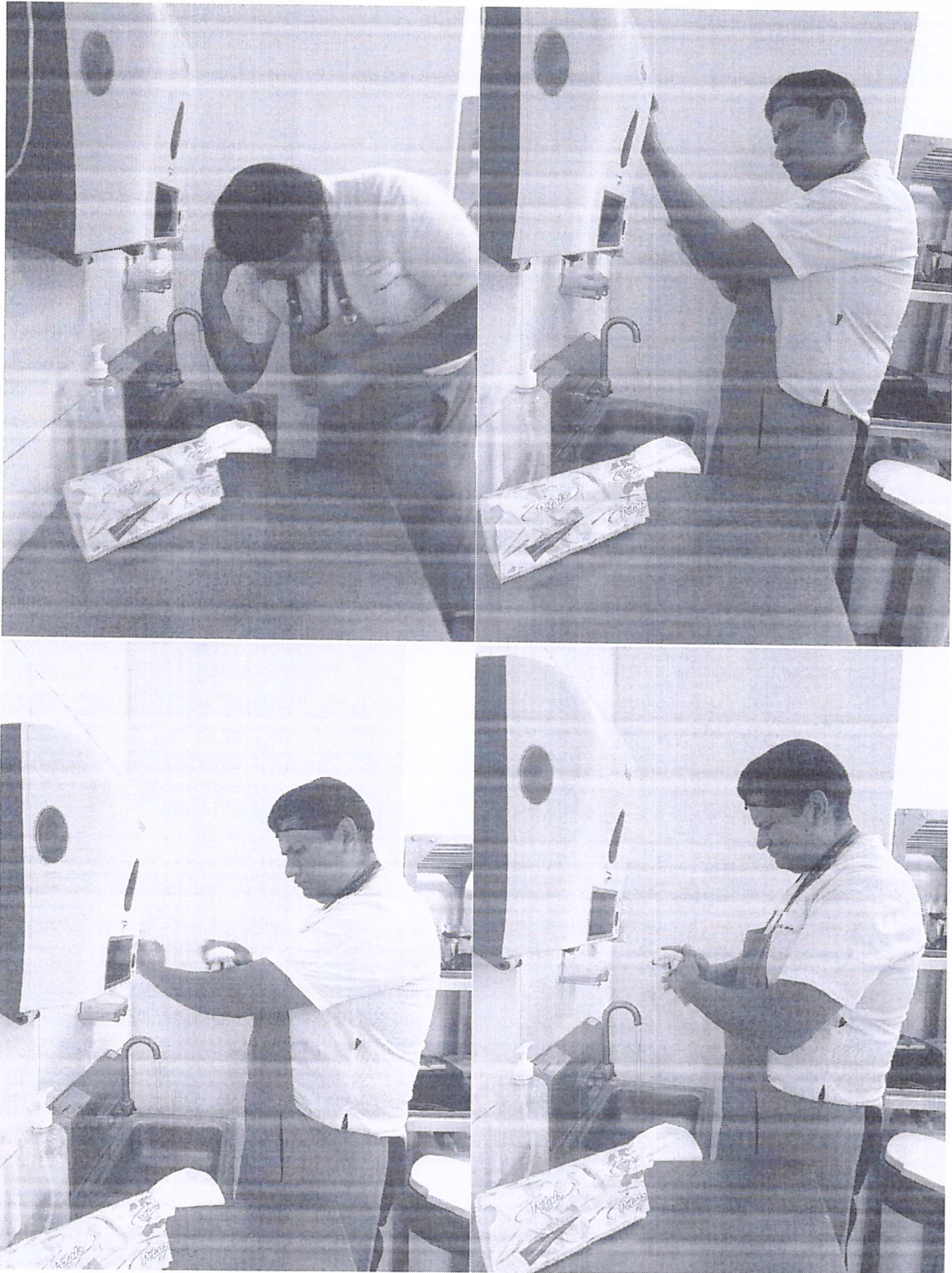


CONVENCIONES
PUEBLA

[Handwritten signature]

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

EVIDENCIA DE HIGIENE PERSONAL



CONVERSIONES
FUEBLA

Erik Tezcucano Gómez

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

PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS



CONVENCIONES
PUEBLA


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS



CONVENCIONES
PUEBLA


ERIK TEZCUCANO GÓMEZ

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

| Periodo Reportado: NOVIEMBRE 2024 | | Fecha de elaboración: 4 DE DICIEMBRE 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 | 2 | 4 | | 29 |
| % | | | 23% | | | 27% | | | 27% | 7% | 13% | | 97% |
| 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>PARA LA CERTIFICACIÓN DE EARTHCHECK SE REALIZARON CAPACITACIONES Y EVALUACIONES REFERENTES A LA SOSTENIBILIDAD EN EL CENTRO EXPOSITOR, ADEMÁS DEL COMPROMISO Y TRABAJO DEL PERSONAL QUE LABORA EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL ORGANISMO, SE OBTUVO UN IMPORTANTE AVANCE ANTE EL ALCANCE DE LA META PROGRAMADA EN ESTE INDICADOR.</p> | | | | | | | | | | | | | |
| COMPORTAMIENTO DEL INDICADOR | | | | | | | | | | | | | |
| Periodo | Valor Programado | Valor Realizado | <div style="text-align: center;">Gráfica de Comportamiento</div> | | | | | | | | | | |
| Primer Trimestre | 7 | 7 | | | | | | | | | | | |
| Segundo Trimestre | 8 | 8 | | | | | | | | | | | |
| Tercer Trimestre | 8 | 8 | | | | | | | | | | | |
| Cuarto Trimestre | 7 | 6 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 30 | 29 | | | | | | | | | | | |
| Elaboró | | | Revisó | | | Autorizó | | | | | | | |
| ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS ASISTENTE DE DIRECCIÓN | | | MISAE RAMÓN JUÁREZ GARCÍA DIRECTOR DE PARQUES MANTENIMIENTO SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN | | | JONATHAN MACÍAS APARICIO COORDINADOR GENERAL OPERATIVO | | | | | | | |

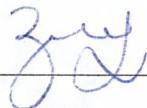


DIRECCIÓN DE PARQUES, MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

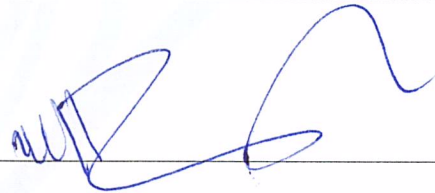
**CUADRO RESUMEN
TERCER TRIMESTRE 2024
NOVIEMBRE**

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

| ACCIÓN | CANTIDAD |
|--|----------|
| CAPACITACIÓN PARA CERTIFICACIÓN EARTHCHECK IMPARTIDA A LAS 10:00 HORAS EL 26 DE NOVIEMBRE DE 2024 | 1 |
| CAPACITACIÓN PARA CERTIFICACIÓN EARTHCHECK IMPARTIDA A LAS 13:00 HORAS EL 26 DE NOVIEMBRE DE 2024 | 1 |
| CAPACITACIÓN PARA CERTIFICACIÓN EARTHCHECK IMPARTIDA A LAS 17:30 HORAS EL 26 DE NOVIEMBRE DE 2024 | 1 |
| CUESTIONARIO DE SEGUIMIENTO A LAS PRÁCTICAS Y CAPACITACIONES PARA CERTIFICACIÓN EARTHCHECK APLICADO EL 27 DE NOVIEMBRE DE 2024 | 1 |
| TOTAL | 4 |



ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS
ASISTENTE DE DIRECCIÓN



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



EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED
2024

Earthcheck Silver Certified


26 de noviembre de 2024



Handwritten signature

¿Qué es la Certificación Earthcheck?

Es un reconocimiento internacional que, conforme a un estándar respaldado por la ciencia, acredita y garantiza el compromiso sostenible de una organización o destino

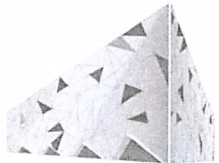


GOOD *for* **BUSINESS.**
GOOD *for the* **PLANET.**



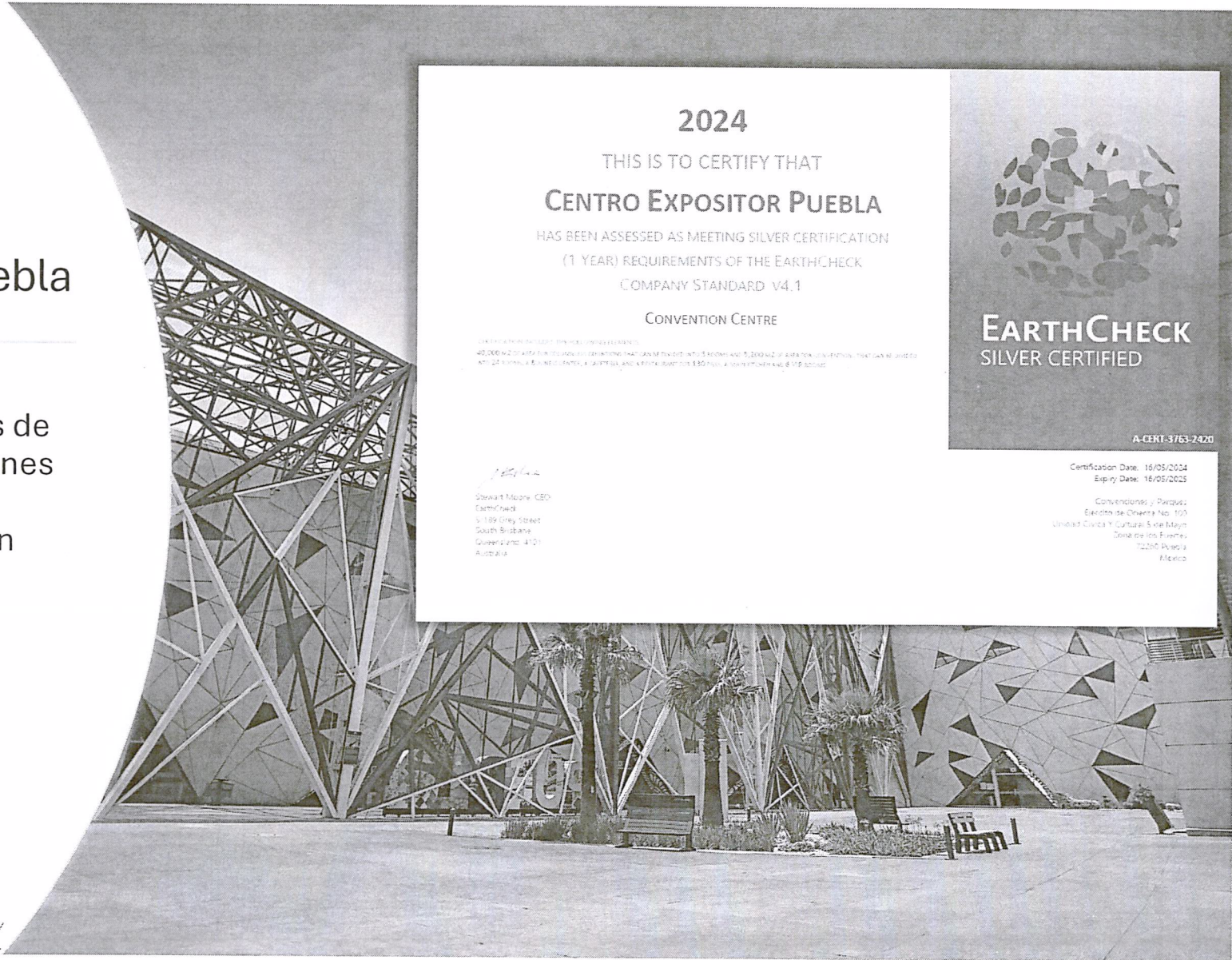
Centro Expositor Puebla

Uno de los veinte* centros de exposiciones y convenciones alrededor del mundo en contar con la Certificación Earthcheck



CENTRO
EXPOSITOR
— PUEBLA —

Py *Información conforme al Directorio de destinos y organizaciones certificadas Earthcheck. 2024.



2024

THIS IS TO CERTIFY THAT

CENTRO EXPOSITOR PUEBLA

HAS BEEN ASSESSED AS MEETING SILVER CERTIFICATION
(1 YEAR) REQUIREMENTS OF THE EARTHCHECK
COMPANY STANDARD V4.1

CONVENTION CENTRE

CERTIFICATION BODY: EARTHCHECK
42,000 M² GROSS FLOOR AREA (GFA) INCLUDING THE COMMON AREAS, 5,000 M² OF EXHIBITION AREA, 100 M² OF OFFICE AREA, 100 M² OF CONFERENCE AREA, 100 M² OF RESTAURANT AREA, 100 M² OF STORAGE AREA, 100 M² OF OTHER AREAS, 8 FLOORS

[Signature]
Stewart Moore, CEO
Earthcheck
3 / 199 Gray Street
South Brisbane
Queensland 4101
Australia

EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED

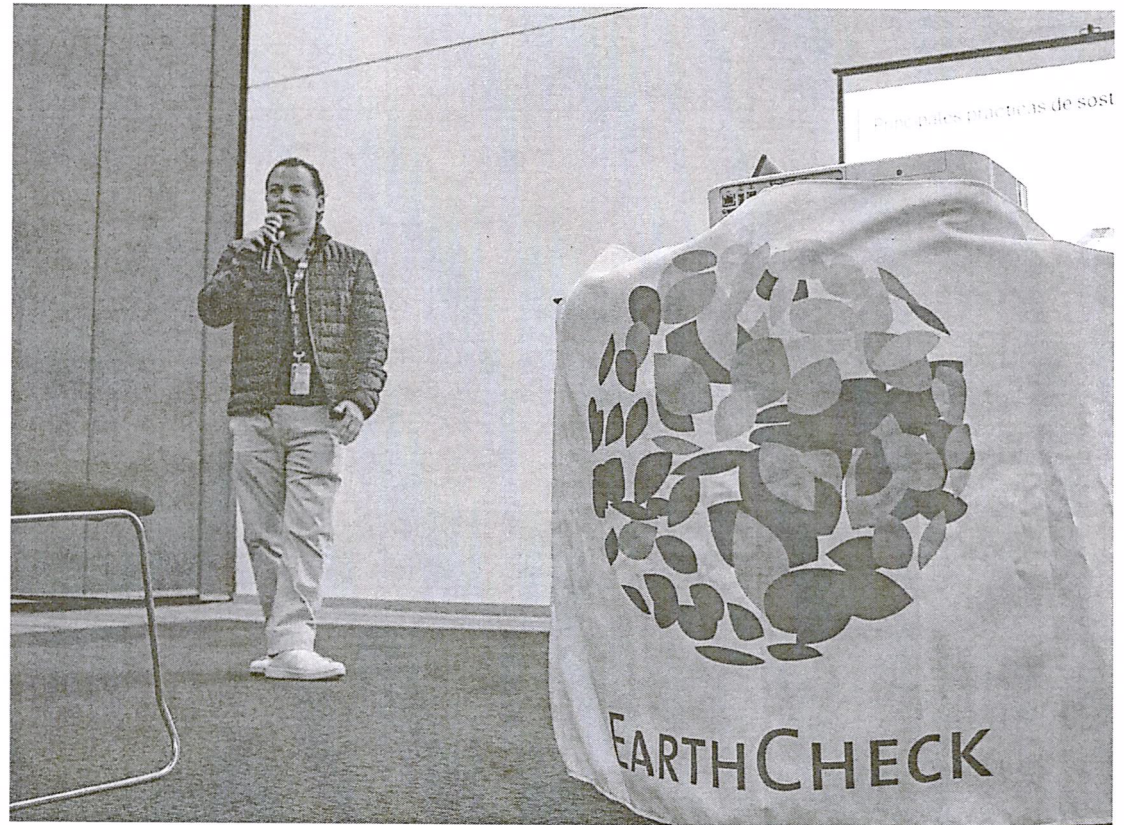
A-CERT-3763-2420

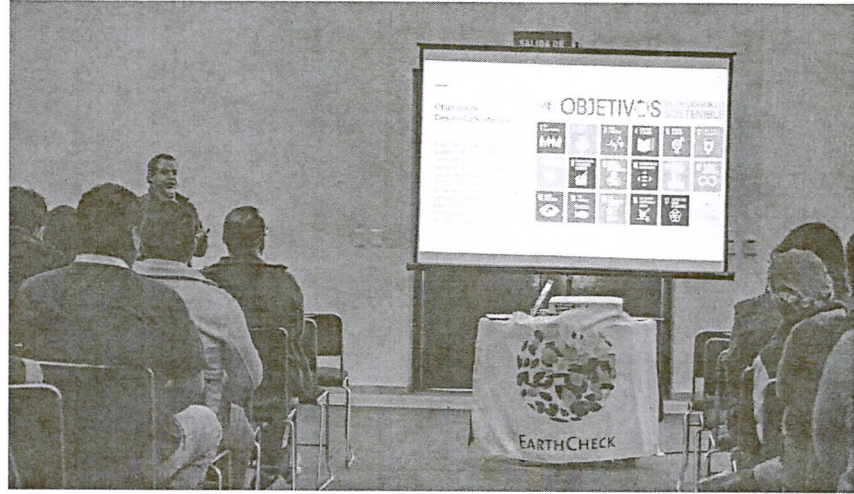
Certification Date: 16/05/2024
Expiry Date: 16/05/2025

Convenciones y Parques
Edificio de Oficina No. 100
Unidad Ciudad y Cultural, 5 de Mayo
Ciudad de las Fuentes
72200 Puebla
Mexico

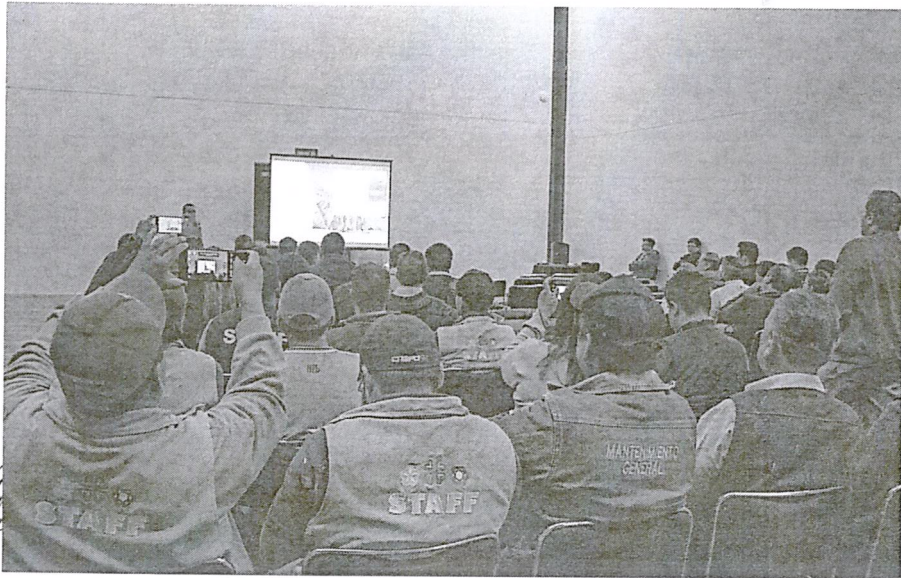
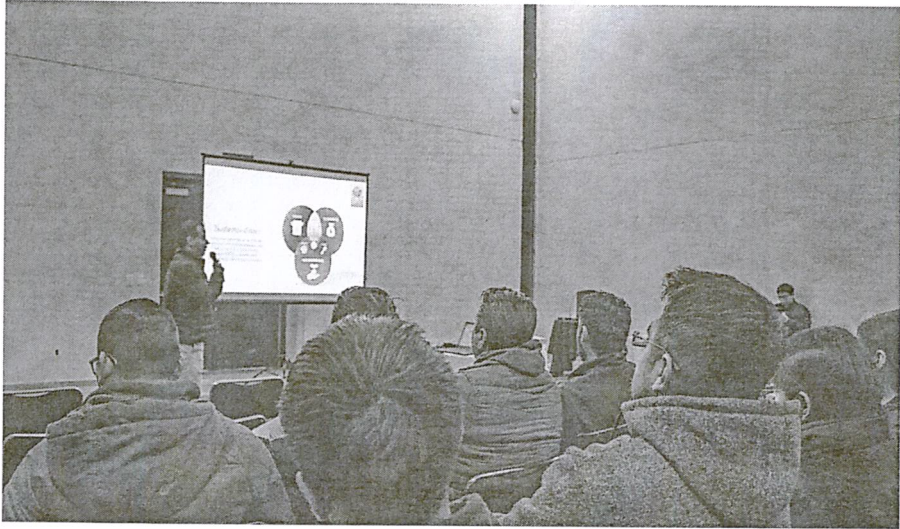
Jornadas de Capacitación EarthCheck

Por parte de la Coordinación EarthCheck se realizaron 3 jornadas de capacitación para el personal de Centro Expositor Puebla, con la finalidad de que conozcan más sobre dicha certificación, cómo funciona y cuáles son las actividades de sustentabilidad que se realizan en el recinto. De igual forma se busca generar una cultura de sustentabilidad en los actores involucrados.





Ry



Listas asistencia jornada 10:00 hrs



10:00

CONVENCIONES PUEBLA

LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024

EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|-------------------------------------|----------------|------------|---------|
| 1 | Maria de los Angeles Amador Tejedor | Ingresos | M | [Firma] |
| 2 | Arístides Flores Delgado | Monte y Mts | H | [Firma] |
| 3 | José Bautista Carana | Monte y Mts | H | [Firma] |
| 4 | Manoelant Ortiz Cuevas | Ingresos | M | [Firma] |
| 5 | Robel Edson Morales | Ingresos | H | [Firma] |
| 6 | Juan Roberto García Aguilar | Telefónico | H | [Firma] |
| 7 | José Alberto Arriola García | Telefónico | H | [Firma] |
| 8 | Maria Teresa Fuentes Flores | Planificación | M | [Firma] |
| 9 | David Osorio Alvarado | Telefónico | M | [Firma] |
| 10 | Fredy Carlos López Torres | Telefónico | H | [Firma] |
| 11 | Adrián Higinias Castro | Materiales | M | [Firma] |
| 12 | Ara Luz López Salazar | Ingresos | H | [Firma] |
| 13 | Francisco Fuentes Anguila | Comun. C. | M | [Firma] |
| 14 | Natalia Guadalupe Becerra Ruck | Técnico Humano | M | [Firma] |
| 15 | Gustavo Campos Rodríguez | Planificación | H | [Firma] |
| 16 | Arturo Jorge López León | PA | H | [Firma] |
| 17 | Abraham Sánchez G. | eléctricos | H | [Firma] |
| 18 | Alicia Hernández Díaz | Ingresos | M | [Firma] |
| 19 | Miguel A. Gómez López | | | [Firma] |
| 20 | Alvino Marcos Pizar | Eléctrico | H | [Firma] |
| 21 | Yvonne Gutiérrez Morales | T.I. | M | [Firma] |
| 22 | Alexandro Martínez Sánchez | T.I. | H | [Firma] |
| 23 | Arbel David MEGALEJO | ASISTEND | H | [Firma] |
| 24 | Edgar Gustavo García Jara | eléctrico | H | [Firma] |
| 25 | Patricia Arce Arce | eléctrico | H | [Firma] |
| 26 | Alexandro Pastelin Moral | Diseño | H | [Firma] |
| 27 | Miguel Ángel Jiménez Lina | Autó y Vdo | H | [Firma] |

CONVENCIONES PUEBLA

LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024

EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|------------------------------------|---------------------|------------|---------|
| 1 | Guadalupe Jorge Zapachá Soriano | Mto. Gral | F | [Firma] |
| 2 | Paula Catalina Alcornilla | Mto. Gral | H | [Firma] |
| 3 | Francisco José González | Mto. Gral | H | [Firma] |
| 4 | Hugo Flores de la Cruz | Monte y Mts | H | [Firma] |
| 5 | Rosa Guzmán | Com. Gral | M | [Firma] |
| 6 | Miguel Ángel Flores Flores | Telefónico | H | [Firma] |
| 7 | Antonina Cruz Carreras | Operaciones | H | [Firma] |
| 8 | Rosario González | Com. Gral | H | [Firma] |
| 9 | Sandra Viquez Cruz | Telefónico | H | [Firma] |
| 10 | Isabella Arriola Ramírez | Servicios GS | H | [Firma] |
| 11 | Abraham García Celario | Servicios Generales | H | [Firma] |
| 12 | Luis Luis Sánchez | Servicios Generales | M | [Firma] |
| 13 | Alvaro Alberto de la Cruz Gallardo | Contabilidad | M | [Firma] |
| 14 | José Manuel Jiménez Álvarez | Ingresos | H | [Firma] |
| 15 | Guadalupe Lucía Escobedo | Contabilidad | F | [Firma] |
| 16 | Susan Cabello Cuellar Santiago | Factor Humano | H | [Firma] |
| 17 | Peter Domínguez Flores | Contabilidad | M | [Firma] |
| 18 | Francisco Javier Castañón | Servicios Generales | H | [Firma] |
| 19 | Jiménez Alicia Monique Naranjo | Operación Almacén | H | [Firma] |
| 20 | Francisco Javier Martínez Ays | Eléctrico | H | [Firma] |
| 21 | Natalia López López | T.I. | M | [Firma] |
| 22 | Karl S. Hernández Elizand | Diseño | M | [Firma] |
| 23 | Elisaveth García Rojas | Autó y Vdo. | H | [Firma] |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

CONVENCIONES PUEBLA

LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024

EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|---------------------------------|---------------------|------------|---------|
| 1 | Michelle Vargas Cortés | Cocina | M | [Firma] |
| 2 | Norma Angélica de la Vega Gómez | Cocina | M | [Firma] |
| 3 | Heriberto Zavala Carrasco | Factor Humano | H | [Firma] |
| 4 | Mauricio López Méndez | Servicios Generales | M | [Firma] |
| 5 | Francisco López | Contabilidad | H | [Firma] |
| 6 | José Carlos Fernández Cruz | Almacén A/R | H | [Firma] |
| 7 | Jennifer Lira Espinoza | Jurídico | M | [Firma] |
| 8 | Isabel Gómez García | T.I. | H | [Firma] |
| 9 | José Guadalupe Flores Cepeda | T.I. | H | [Firma] |
| 10 | Amor Eduardo Fuentes | Eléctrico | H | [Firma] |
| 11 | Ara Patricia Velázquez Sánchez | T.I. | H | [Firma] |
| 12 | Miguel Ángel López Ramírez | T.I. | H | [Firma] |
| 13 | Ernesto J. de la Cruz | Diseño | H | [Firma] |
| 14 | Perla Díaz Juárez | Diseño | M | [Firma] |
| 15 | María del Rocío Rojas López | Diseño | M | [Firma] |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

Listas asistencia jornada 13:00 hrs



13 00

CONVENCIONES LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024 EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | AREA | SEXO (M/F) | FIRMA |
|-----|------------------------------|--------------------|------------|-------------|
| 1 | Josua Javier Salgado Morales | Reconstrucción | H | [Signature] |
| 2 | Alvaredo Moreno Alvarado | Planificación | H | [Signature] |
| 3 | Rafael Osorio Lopez | Seguridad | H | [Signature] |
| 4 | José Fabián Oviedo Hernández | PP interno | H | [Signature] |
| 5 | Alfonso Castro Torres | S.I. | H | [Signature] |
| 6 | María Yessica Espinosa Cruz | Coordinación | M | [Signature] |
| 7 | Carolina Tello Escobar | AyB | H | [Signature] |
| 8 | Estelita Aguilar Jarama | AyB | F | [Signature] |
| 9 | José Carlos Ramírez Acevedo | AyB | H | [Signature] |
| 10 | Gerardo Rodríguez Hernández | Manejo de residuos | H | [Signature] |
| 11 | Lucila Abigail Cruz Arellano | Jurídico | M | [Signature] |
| 12 | Marcos Egea Flores | Jurídico | H | [Signature] |
| 13 | Rodrigo Cabreriza García | Jurídico | H | [Signature] |
| 14 | Pedro Leones Rodríguez | Comunicación | H | [Signature] |
| 15 | Isabella Lina Herrera | S.I. | F | [Signature] |
| 16 | Dora Lina Sánchez Vique | S.I. | H | [Signature] |
| 17 | Maria Soledad Muñoz Díaz | S.I. | M | [Signature] |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

CONVENCIONES LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024 EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | AREA | SEXO (M/F) | FIRMA |
|-----|-------------------------------|--------------------|------------|-------------|
| 1 | David Rojas Mora | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 2 | Rafael Antonio García Moreno | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 3 | José Manuel Salinas | Reursos Hídricos | H | [Signature] |
| 4 | Enika Johanna Espinoza | Planificación | M | [Signature] |
| 5 | José María Torres | Seguridad | H | [Signature] |
| 6 | Sara Patricia Rodríguez | Seguridad | F | [Signature] |
| 7 | Alfredo Torres Hernández | Logística | H | [Signature] |
| 8 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 9 | Hugo Morales Hernández | Logística | H | [Signature] |
| 10 | Rafael María Echandi | Logística | H | [Signature] |
| 11 | María Mercedes Ojeda Pérez | AyB | M | [Signature] |
| 12 | Madre González González | Coordinación | M | [Signature] |
| 13 | Jose María Pérez Álvarez | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 14 | Juan Carlos Flores González | Planificación | H | [Signature] |
| 15 | José Sánchez López Martínez | Planificación | H | [Signature] |
| 16 | Daniela Amador | Manejo de residuos | H | [Signature] |
| 17 | Dora Lina Sánchez Vique | Dir. Área | H | [Signature] |
| 18 | Adriana Morales de Oca García | Medio Ambiente | M | [Signature] |
| 19 | Daniela Amador | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 20 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 21 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 22 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 23 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 24 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 25 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 26 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |
| 27 | Fabrizio Amador | Logística | H | [Signature] |

CONVENCIONES LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024 EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | AREA | SEXO (M/F) | FIRMA |
|-----|----------------------------------|---------------------|------------|-------------|
| 1 | Israel Rosero León | Atención al Cliente | H | [Signature] |
| 2 | Rafael Antonio Rodríguez Morales | Logística | H | [Signature] |
| 3 | Ana María Salgado Jiménez | AyB | M | [Signature] |
| 4 | Leticia Bonilla Urbano | Comunicación | M | [Signature] |
| 5 | María Lucía Hernández Cruz | Reursos Hídricos | M | [Signature] |
| 6 | José Manuel Salinas | Reursos Hídricos | H | [Signature] |
| 7 | Carolina Tello Escobar | AyB | H | [Signature] |
| 8 | Hugo Morales Hernández | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 9 | Rafael Antonio Rodríguez Morales | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 10 | Anna María Salgado Jiménez | AyB | M | [Signature] |
| 11 | Atsahara Velázquez González | Logística | F | [Signature] |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

CONVENCIONES LISTA DE ASISTENCIA "Jornada EarthCheck" 25 noviembre 2024 EXPO VERDE

| NO. | NOMBRE | AREA | SEXO (M/F) | FIRMA |
|-----|----------------------------------|--------------------|------------|-------------|
| 1 | José Domingo García | Medio Ambiente | H | [Signature] |
| 2 | María Lucía Hernández Cruz | S.I. | M | [Signature] |
| 3 | Ana María Salgado Jiménez | Manejo de residuos | M | [Signature] |
| 4 | María Lucía Hernández Cruz | Planificación | M | [Signature] |
| 5 | Carolina Tello Escobar | Seg. Int. | H | [Signature] |
| 6 | José Manuel Salinas | Reursos Hídricos | H | [Signature] |
| 7 | Carolina Tello Escobar | Logística | H | [Signature] |
| 8 | Hugo Morales Hernández | Logística | H | [Signature] |
| 9 | Rafael Antonio Rodríguez Morales | Reursos Hídricos | M | [Signature] |
| 10 | María Mercedes Ojeda Pérez | Coordinación | M | [Signature] |
| 11 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 12 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 13 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 14 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 15 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 16 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 17 | María Mercedes Ojeda Pérez | Logística | M | [Signature] |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

[Handwritten mark]

Listas asistencia jornada 17:30 hrs



17.10

| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|------------------------------------|----------------------|------------|---------|
| 1 | José Eduardo Rodríguez Soriano | Unidades de Servicio | H | [Firma] |
| 2 | María del Carmen Ruiz Cruz | D. U. O. H. | H | [Firma] |
| 3 | María Olga Carrasco Hernández | D. U. O. H. | M | [Firma] |
| 4 | Franisco Javier Hernández Ayala | Unidades de Servicio | H | [Firma] |
| 5 | Olga Violeta Hernández Olvera | Unidades de Servicio | M | [Firma] |
| 6 | María Guadalupe Soriano Soriano | Unidades de Servicio | M | [Firma] |
| 7 | Martica Aguilar Sosa | Dep. Contabilidad | M | [Firma] |
| 8 | Laura F. García Vidales | Dep. Contabilidad | M | [Firma] |
| 9 | Miguel Ángel Merino | Ingresos | M | [Firma] |
| 10 | Bertha Viquez Rodríguez | Rec. Mat. | M | [Firma] |
| 11 | Mrs. Adriana Rodríguez Aragón | Rec. Materiales | M | [Firma] |
| 12 | Sergio Ramos Ponce | Unidades de Servicio | H | [Firma] |
| 13 | Victor Hugo Caballero Páez | Unidades de Servicio | H | [Firma] |
| 14 | María Martha Pérez del Carmen | Recursos Materiales | M | [Firma] |
| 15 | Concepción López González | Recursos Materiales | H | [Firma] |
| 16 | Juan Pablo González Muñoz | Unidades de Servicio | H | [Firma] |
| 17 | Mrs. María Xiqué Velázquez | Expresos | M | [Firma] |
| 18 | Concepción Hernández Soriano | Subdirectora | M | [Firma] |
| 19 | Armando Mendocance Hernández | Planetario | H | [Firma] |
| 20 | Mrs. Teresa Gue Flores Castellanos | DPHSTI | M | [Firma] |
| 21 | Luis Felipe Tamayo Olmedo | Telefónico | H | [Firma] |
| 22 | Eduardo Potrero Pérez | CC TV | H | [Firma] |
| 23 | Concepción Hernández Soriano | T.I.T | M | [Firma] |
| 24 | Diana Aragón Huerta | Materiales | M | [Firma] |
| 25 | Luis Fernando Moreno | Mantenimiento | H | [Firma] |
| 26 | José Luis Méndez Hernández | S. de Recursos | H | [Firma] |
| 27 | | | | |

| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|-----------------------------------|-----------------------|------------|---------|
| 1 | Guillermo Cano Martínez | T1 | H | [Firma] |
| 2 | Olga del Carmen (Juveneco) Pérez | O. Abogado Cont. | M | [Firma] |
| 3 | Mrs. Victoria T. Fuentes | O. Abogado Cont. | M | [Firma] |
| 4 | Andrés Sánchez Rojas | Mantenimiento | H | [Firma] |
| 5 | Luisa Beltrán Alvarado | Comunicación | M | [Firma] |
| 6 | GABRIEL LÓPEZ CORTÉS | ING. CIVIL | H | [Firma] |
| 7 | Miguel Ángel Luna Nieto | Jefe de Depto. Legal | H | [Firma] |
| 8 | Laura Leticia Sánchez Gurría | Jefe de Unidades de S | M | [Firma] |
| 9 | Mrs. Emelita Arenal Sánchez | Impuestos | M | [Firma] |
| 10 | Araceli López Jiménez | Dep. Contabilidad | M | [Firma] |
| 11 | Isabel Guzmán de Jesús | Dep. de Abogado Cont. | M | [Firma] |
| 12 | Sergio González Pérez | Dep. de Ingresos | H | [Firma] |
| 13 | Carmela Kuri Ramírez | Rec. Materiales | M | [Firma] |
| 14 | María Hazel Monique Caballero | Rec. Materiales | M | [Firma] |
| 15 | Catalina Johanna Campuzano Aguayo | Recursos Materiales | M | [Firma] |
| 16 | Adriana Mercedes Cruz | Dep. de Materiales | M | [Firma] |
| 17 | Sara María López Ponce | Unidades de Servicio | M | [Firma] |
| 18 | Enke Tecuano González | D. U. S. | M | [Firma] |
| 19 | Liliana García Murillo | Alimentos y Bebidas | M | [Firma] |
| 20 | María del Carmen Nieto Arce | Alimentos y Bebidas | M | [Firma] |
| 21 | Marcos Diego Ruiz | Comunicación | M | [Firma] |
| 22 | Luis Díaz González | Comunicación | H | [Firma] |
| 23 | Itzel Martínez Rojas | DPHSTI | M | [Firma] |
| 24 | María del Carmen Rodríguez Nieto | Telefónico | M | [Firma] |
| 25 | Mrs. Pablo Mónica Soriano | Teledifusión | M | [Firma] |
| 26 | Juan Carlos Soriano Tiznado | Adquisiciones | H | [Firma] |
| 27 | | | | |

| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|-----------------------------------|--------------------------|------------|---------|
| 1 | Rosa María Montserrat Díaz Herr | Contabilidad | M | [Firma] |
| 2 | Rosendo Arcecano Martínez Bañico | Recursos Materiales | M | [Firma] |
| 3 | Araceli Lucio Sánchez | Recursos Materiales | M | [Firma] |
| 4 | Fernando Costa Hernández | Oficio del Abogado Cont. | H | [Firma] |
| 5 | Rosario Rivera Millón | DPHSTI | M | [Firma] |
| 6 | José Guadalupe Zepeda Sánchez | Rec. | M | [Firma] |
| 7 | Daniela Sánchez Moreno | R. M. | M | [Firma] |
| 8 | Adelina Guzmán Contreras González | Unidades de Servicio | M | [Firma] |
| 9 | Estela Guzmán Contreras | Ingresos | M | [Firma] |
| 10 | Adriana Velázquez Aranda | Ingresos | M | [Firma] |
| 11 | Manuel de J. Flores López | Unidades de Servicio | H | [Firma] |
| 12 | Mrs. del Carmen Hernández Soriano | Ingresos | M | [Firma] |
| 13 | Laura Alejandra Hernández Flores | Ingresos | M | [Firma] |
| 14 | Janet Fernández Buelna | Planetario | M | [Firma] |
| 15 | Adriana Isabel García García | Ingresos | M | [Firma] |
| 16 | Lizbeth González Armenta | Telefónico | M | [Firma] |
| 17 | Mrs. María Francisca Vázquez | Unidades de Servicio | M | [Firma] |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

[Firma]

Convocatoria



Convenciones
y Parques



Circular: CPDE-C-2024/011

Fecha: 21 de noviembre de 2024

Para: Abogado General, Coordinaciones, Direcciones, y/o encargadas (os) de área

De: Rafael Pérez Xilotl
Director Ejecutivo

Asunto: Convocatoria a Jornada de Capacitación EarthCheck

Con fundamento en los artículos 1, 3 fracción II, 14 del Reglamento Interior de este Organismo; y conforme a la Certificación "Earthcheck Silver Certified" con la que cuenta el Centro Expositor de Puebla, misma que regula y avala las prácticas de sustentabilidad que se realizan en dicho recinto, así como a los actores involucrados, tal es el caso de clientes, visitantes, proveedores y principalmente personal adscrito a este recinto, es requerimiento del Estándar V 4.1 de dicha organización mundial realizar la debida capacitación y sensibilización en la materia.

Derivado de lo anterior, solicito de la manera más atenta, que todo el personal a su cargo asista y participe de esta jornada de Capacitación Earthcheck, que se llevará a cabo el día 26 de noviembre del presente año en el Salón Fuerte de Guadalupe, contando con 3 horarios diferentes a lo largo del día (10:30 hrs. / 13:00 hrs. / 17:30 hrs.) con una duración aproximada 30 minutos, con la finalidad que puedan asistir sin afectar compromisos y/o conforme a turnos laborales.

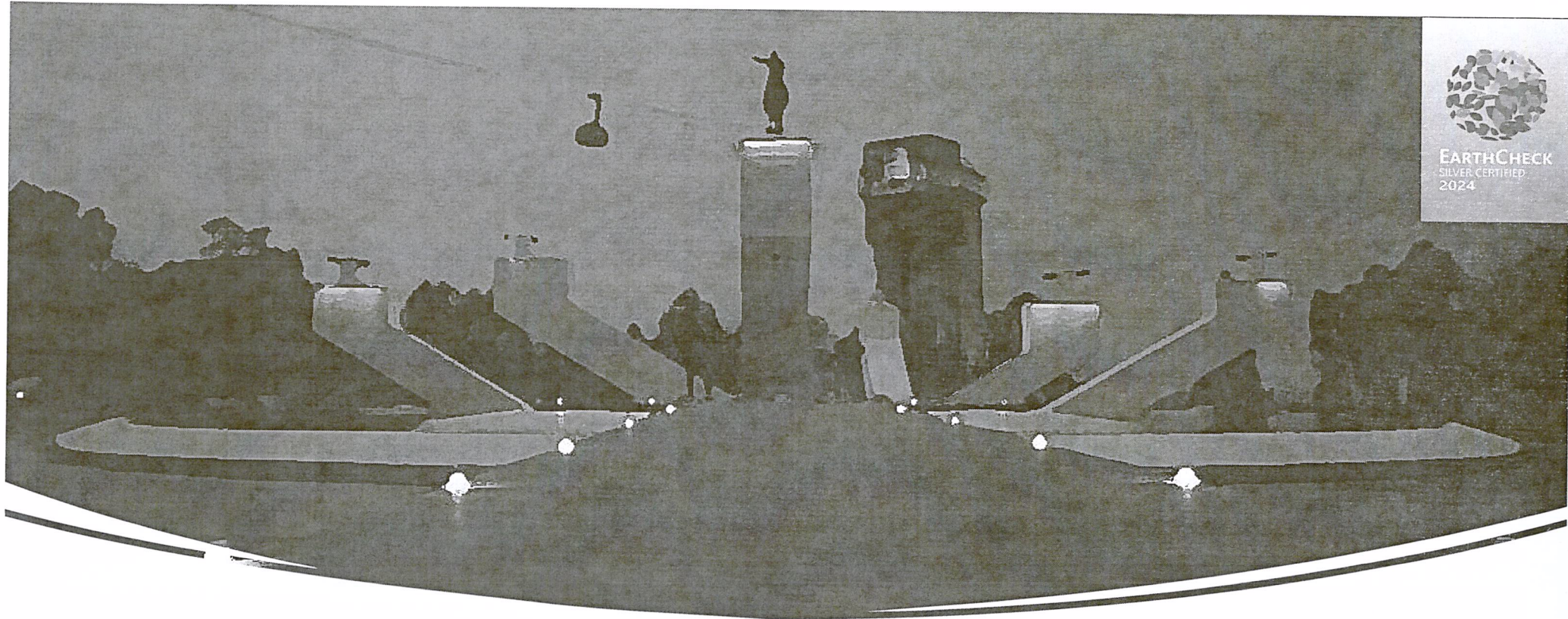
De la misma forma, hago de su conocimiento que, al día siguiente (27 de noviembre de la presente anualidad) de dicha jornada de capacitación, se realizará conforme a muestreo aleatorio del personal, un breve cuestionario sobre esta misma temática. Esto como un ejercicio previo a la Auditoría in Situ de dicha certificación internacional. Por lo anterior solicito su apoyo para notificar a las personas seleccionadas a fin de que se presenten en el Salón Fuerte de Guadalupe a las 9:30 hrs. y lleven a cabo esta actividad.

Sin otro particular, les envío un cordial saludo.

ATENTAMENTE

Bulevar Ejercito de Oriente 100, Unidad Civica de 5 de Mayo, C.P. 72260
Puebla, Pue. Tel. 222 122 11 00 Ext. 1441
www.convencionespuebla.mx



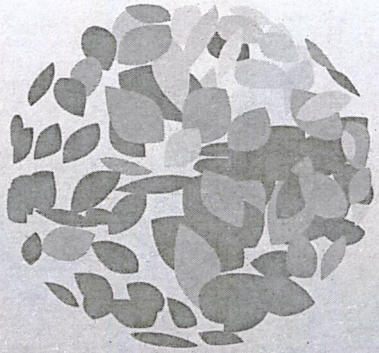


EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED
2024

#AhorraTeTocaATi

¡Gracias por ~~pre~~ocuparte por el planeta!

Elaborado por
Humberto Domínguez Sot
Analista Especializado Consultivo
Dirección Ejecutiva



EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED
2024

Earthcheck Silver Certified

26 de noviembre de 2024



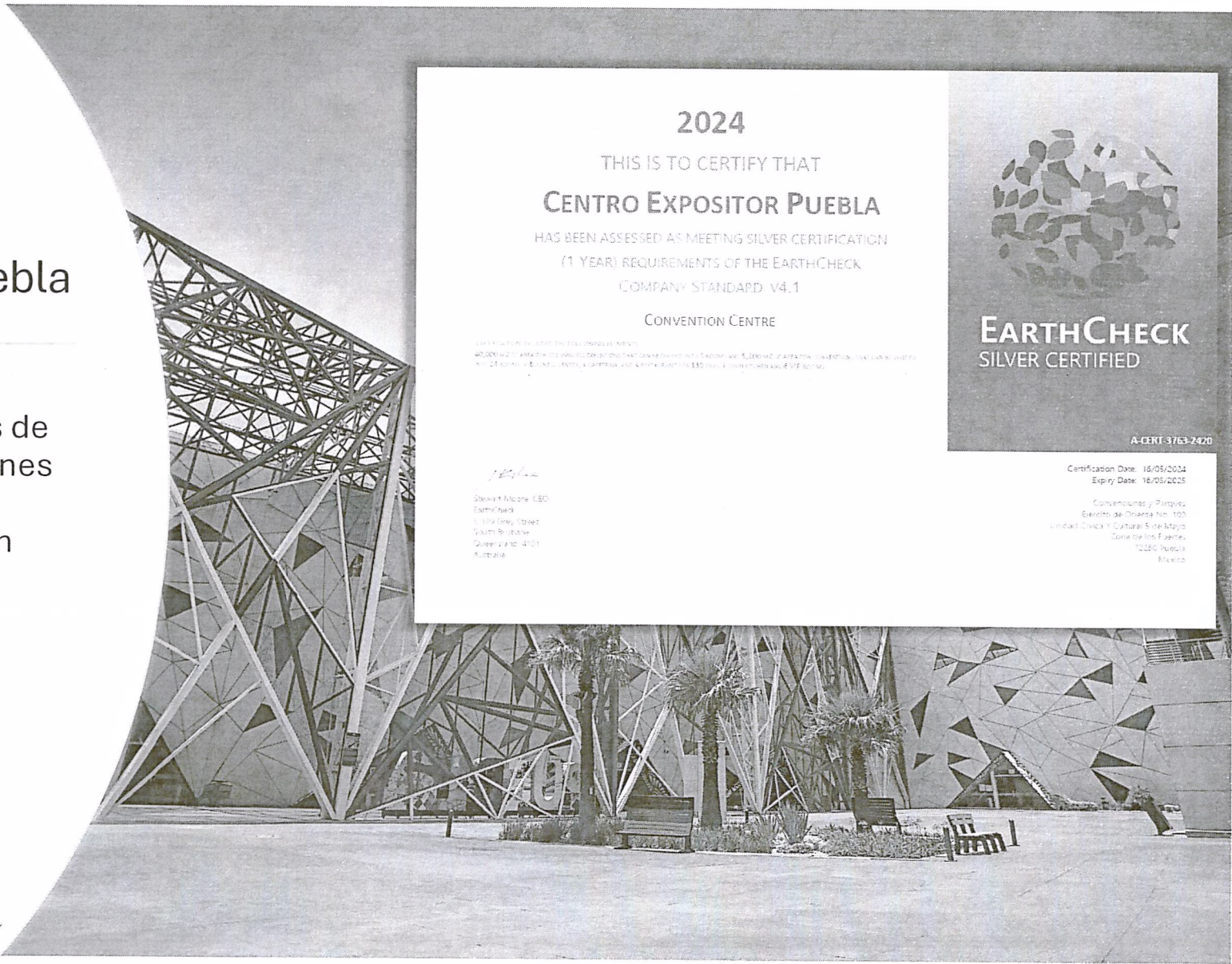
Ry

Centro Expositor Puebla

Uno de los veinte* centros de exposiciones y convenciones alrededor del mundo en contar con la Certificación Earthcheck



2024
*Información conforme al Directorio de destinos y organizaciones certificadas Earthcheck, 2024.



2024

THIS IS TO CERTIFY THAT

CENTRO EXPOSITOR PUEBLA

HAS BEEN ASSESSED AS MEETING SILVER CERTIFICATION
(1 YEAR) REQUIREMENTS OF THE EARTHCHECK
COMPANY STANDARD V4.1

CONVENTION CENTRE

THIS CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING PERIOD:
402024-16/05/2024 TO 16/05/2025. THE CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING PERIOD:
402024-16/05/2024 TO 16/05/2025. THE CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING PERIOD:
402024-16/05/2024 TO 16/05/2025.

[Signature]

Debra Malone CEO
EarthCheck
11111 One, Street
Suite 9000
Queenstown 4371
Australia

EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED

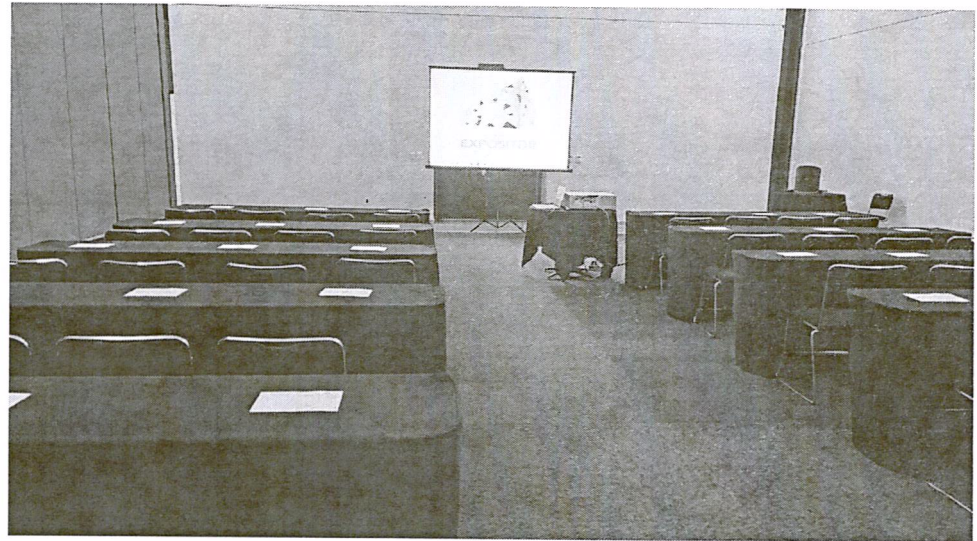
A-CERT-3763-2420

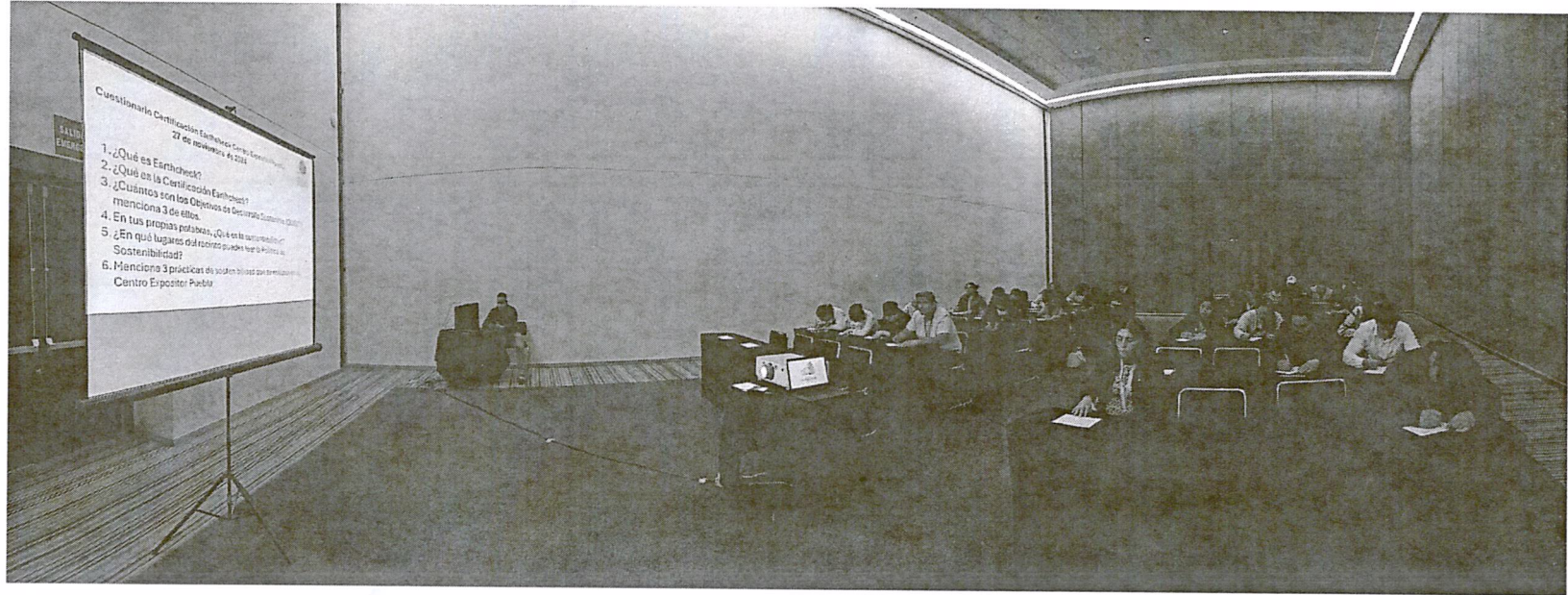
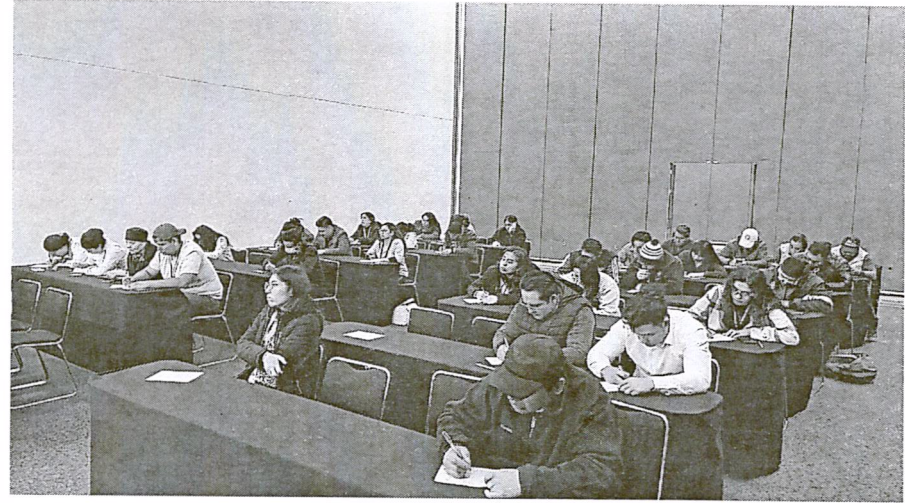
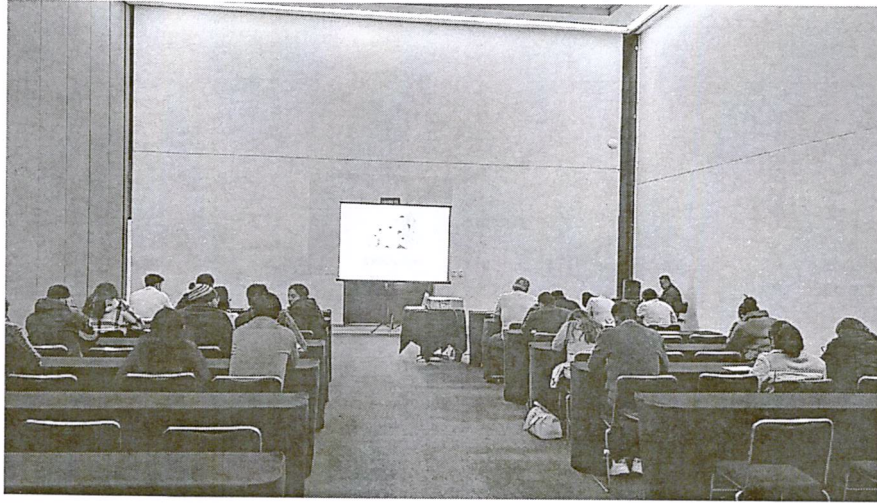
Certification Date: 16/05/2024
Expiry Date: 16/05/2025

Comercio y Desarrollo
Ejecutivo de Cuenta No. 100
Unidad Ejecutiva y Cultural Sudeste
Carretera Los Hornos
72200 Puebla
Mexico

Cuestionario EarthCheck

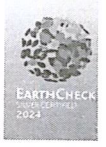
Por parte de la Coordinación EarthCheck se aplicó mediante un muestreo un cuestionario de seguimiento a las prácticas y capacitaciones realizadas hacia el personal. Esto como un ejercicio previo a auditoría in situ, así como parte del fomento de una cultura de sustentabilidad en los actores involucrados.





Ry

Listas asistencia Cuestionario



Cuestionario
27/11/24

CONVENCIONES
PUEBLA

LISTA DE ASISTENCIA
"Jornada EarthCheck"
25 noviembre 2024



| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|-----------------------------------|--------------------|------------|---------|
| 1 | Miriam Pérez Muñoz | S. I. | H | [Firma] |
| 2 | Fernando Antonio Tapia Hernández | S. I. | H | [Firma] |
| 3 | Martha Sánchez González | Electricidad | H | [Firma] |
| 4 | Jaime Ramos Ponce | Of. Asesoría | H | [Firma] |
| 5 | Stephanía García Sánchez | Telefonos | M | [Firma] |
| 6 | Ara Victoria F. Fuentes | Of. General | M | [Firma] |
| 7 | Cotrich José Luis González Aguayo | Oficina Asesoría G | M | [Firma] |
| 8 | Dania Viquez Cas. Oña | Telefonos | M | [Firma] |
| 9 | Elvick Zapak Sosa | AyB | M | [Firma] |
| 10 | José Alberto Avila García | Telefonos | H | [Firma] |
| 11 | Juan Roberto García Aguilar | Telefonos | H | [Firma] |
| 12 | Juan Alberto Ariza Cu | (Contabilidad) | H | [Firma] |
| 13 | Luis Fernando Moreno Ortega | Mantenimiento | H | [Firma] |
| 14 | Juan Carlos Ramírez Arce | AyB | H | [Firma] |
| 15 | Liliana Cortés Nuñez | AyB | M | [Firma] |
| 16 | Elvick Zapak Sosa | AyB | M | [Firma] |
| 17 | Norma Angélica de la Vega Gámez | AyB | M | [Firma] |
| 18 | Gustavo Campos Rodríguez | Planificación | H | [Firma] |
| 19 | Alejandro Marcos Álvarez | Planificación | H | [Firma] |
| 20 | María Yasmín Espinosa Cruz | Contabilidad | M | [Firma] |
| 21 | Montserrat Rugerín Flores | Jurídico | M | [Firma] |
| 22 | Lucila Arriaga Cortés Arriaga | Jurídico | M | [Firma] |
| 23 | Edith Acuña de la Cruz | Jurídico | H | [Firma] |
| 24 | Yvonne Gutiérrez Morales | TI | M | [Firma] |
| 25 | Eduardo Patrero B. | TI | H | [Firma] |
| 26 | JULIAN OSCAYO | MANTENIMIENTO | H | [Firma] |
| 27 | Raúl Catena Alvarillo | Mantenimiento | H | [Firma] |

CONVENCIONES
PUEBLA

LISTA DE ASISTENCIA
"Jornada EarthCheck"
25 noviembre 2024



| NO. | NOMBRE | ÁREA | SEXO (H/M) | FIRMA |
|-----|------------------------------|------------------|------------|---------|
| 1 | Fernando Tapia | Of. General | H | [Firma] |
| 2 | José Bautista González | Of. General | H | [Firma] |
| 3 | Vital Guadalupe Dávalos Roca | Of. General | M | [Firma] |
| 4 | María Lucía Hernández Casca | Recursos Humanos | M | [Firma] |
| 5 | Adriana Hernández Castro | Materiales | M | [Firma] |
| 6 | Patricia Díaz Juárez | Diseño | M | [Firma] |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 25 | | | | |
| 26 | | | | |
| 27 | | | | |

[Firma]

Cuestionario ejemplo

Cuestionario Certificación Earthcheck Centro Expositor Puebla 27 de noviembre de 2024

Nombre: Elisabeth Zapata Salas
Área: A y B



1. Acompañamiento de prácticas sostenibles para organizaciones y destinos turísticos
2. Es una certificación que garantiza las prácticas sostenibles en las organizaciones.
3. Son 17 objetivos 1. Hambre cero 2. Educación de calidad
3. Salud y bienestar
4. Son acciones de la vida cotidiana que se realizan con el objetivo de ayudar al medio ambiente
5. En el lobby, en el túnel de estacionamiento, en oficinas de Recursos Materiales
6. Recolección de tapitas
separación de desechos
Lunas sin carne en Restaurante Expo

Convocatoria



Convenciones
y Parques



Circular: CPDE-C-2024/011

Fecha: 21 de noviembre de 2024

Para: Abogado General, Coordinaciones, Direcciones, y/o encargadas (os) de área

De: Rafael Pérez Xilotl
Director Ejecutivo

Asunto: Convocatoria a Jornada de Capacitación EarthCheck

Con fundamento en los artículos 1, 3 fracción II, 14 del Reglamento Interior de este Organismo; y conforme a la Certificación "Earthcheck Silver Certified" con la que cuenta el Centro Expositor de Puebla, misma que regula y avala las prácticas de sustentabilidad que se realizan en dicho recinto, así como a los actores involucrados, tal es el caso de clientes, visitantes, proveedores y principalmente personal adscrito a este recinto, es requerimiento del Estándar V 4.1 de dicha organización mundial realizar la debida capacitación y sensibilización en la materia.

Derivado de lo anterior, solicito de la manera más atenta, que todo el personal a su cargo asista y participe de esta jornada de Capacitación Earthcheck, que se llevará a cabo el día 26 de noviembre del presente año en el Salón Fuerte de Guadalupe, contando con 3 horarios diferentes a lo largo del día (10:30 hrs. / 13:00 hrs. / 17:30 hrs.) con una duración aproximada 30 minutos, con la finalidad que puedan asistir sin afectar compromisos y/o conforme a turnos laborales.

De la misma forma, hago de su conocimiento que, al día siguiente (27 de noviembre de la presente anualidad) de dicha jornada de capacitación, se realizará conforme a muestreo aleatorio del personal, un breve cuestionario sobre esta misma temática. Esto como un ejercicio previo a la Auditoría in Situ de dicha certificación internacional. Por lo anterior solicito su apoyo para notificar a las personas seleccionadas a fin de que se presenten en el Salón Fuerte de Guadalupe a las 9:30 hrs. y lleven a cabo esta actividad

Sin otro particular, les envió un cordial saludo.

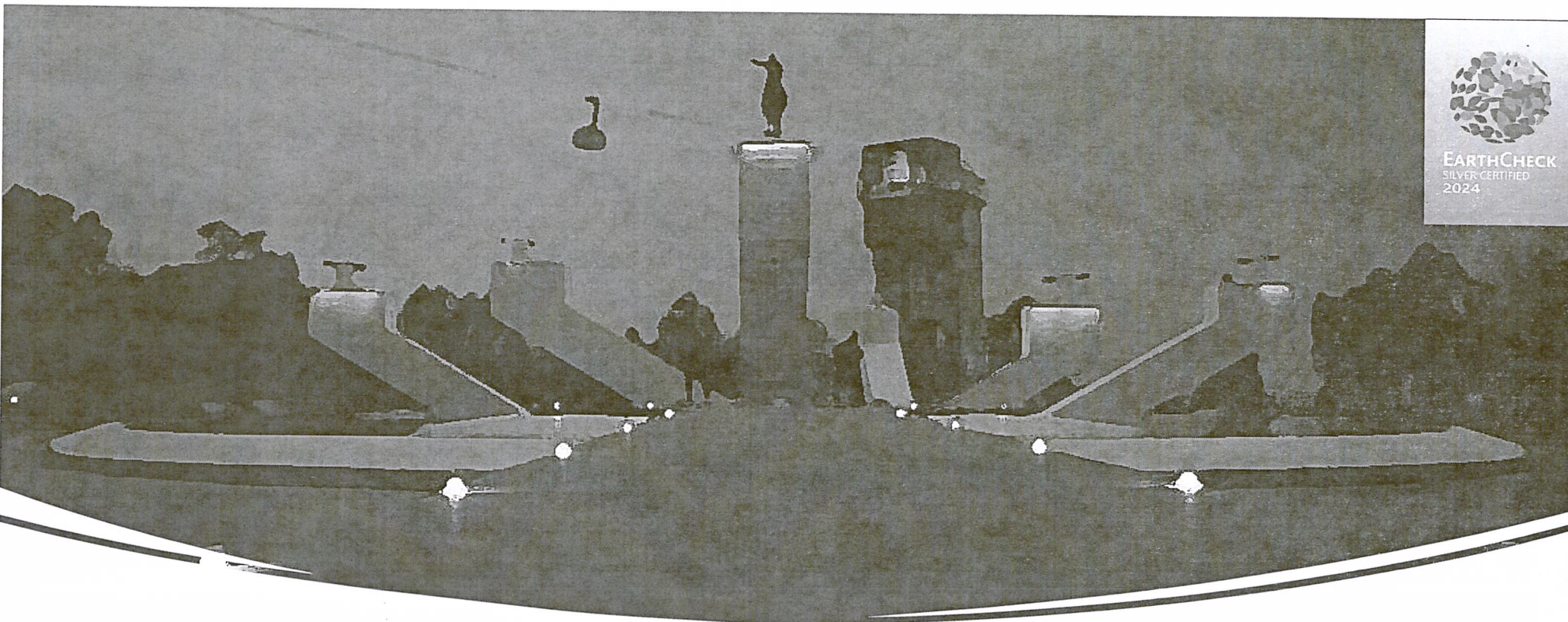
ATENTAMENTE

Bulevar Ejército de Oriente 100, Unidad Cívica de 5 de Mayo, C.P. 72260
Puebla, Pue. Tel. 222 122 11 00 Ext. 1441
www.convencionespuebla.mx





EARTH CHECK
SILVER CERTIFIED
2024



#AhorraTeTocaATi

¡Gracias por ~~pre~~ocuparte por el planeta!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Domínguez Sot'.

Elaboro
Humberto Domínguez Sot
Analista Especializado Consultivo
Dirección Ejecutiv

Periodo Reportado: **DICIEMBRE. 2024** Fecha de elaboración: **31 DE DICIEMBRE DE 2024**

CARACTERÍSTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL INDICADOR

Nivel de Indicador: **ACTIVIDAD 2.5** Tipo de Indicador: **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: **REGULAR** Frecuencia de Medición: **TRIMESTRAL** Unidad de Medida: **ACCIÓN** Dimensión del Indicador: **EFICIENCIA** Meta del Indicador: **100%** **174**

| LÍNEA BASE | | | PARÁMETROS DE SEMAFORIZACIÓN | | | | |
|------------|------|-----------|------------------------------|-----------|-----------|--------------|--|
| Valor | Año | Periodo | 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 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|
| NUM. | | | 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 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|
| NUM. | | | 36 | | | 36 | | | 36 | 12 | 12 | 12 | 144 |
| % | | | 25% | | | 25% | | | 25% | 8% | 8% | 8% | 100% |

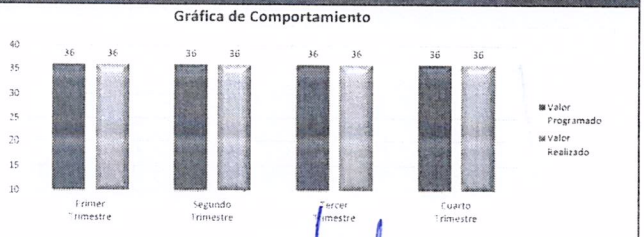
ANÁLISIS DEL LOGRO
 Explique clara y concisamente, en qué consistió el logro de la meta.

JUSTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO (MAYOR O MENOR)
 Explique clara y concisamente, las razones por las que no se alcanzó o se superó la meta.

SE CUMPLE Y SE DA SEGUIMIENTO MENSUAL A LOS LINEAMIENTOS, CUMPLIENDO LA CALIDAD DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BAJO LOS REQUERIMIENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE DISTINTIVO "H"

COMPORTAMIENTO DEL INDICADOR

| Periodo | Valor Programado | Valor Realizado |
|-------------------|------------------|-----------------|
| Primer Trimestre | 36 | 36 |
| Segundo Trimestre | 36 | 36 |
| Tercer Trimestre | 36 | 36 |
| Cuarto Trimestre | 36 | 36 |
| TOTAL | 144 | 144 |



Elaboró

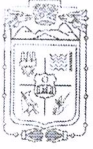
 MIGUEL ÁNGEL LUNA MELO
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

Revisó

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

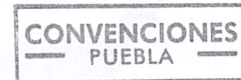
Autorizó

 JONATHAN MACÍAS APARICIO
 COORDINADOR GENERAL OPERATIVO



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

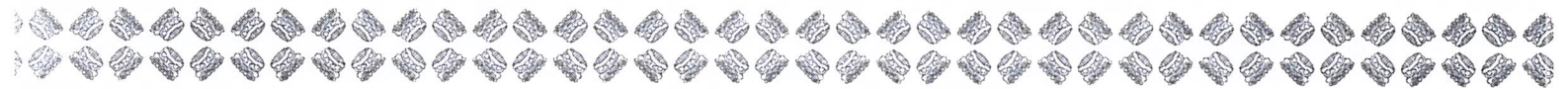
| Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H" | | Diciembre | Total |
|--|--|-----------|-----------|
| 1 | Registro de temperaturas en refrigeración | 1 | 1 |
| 2 | Registro de temperaturas en conservación/ congelación | 1 | 1 |
| 3 | Registro de temperaturas en recepción de alimentos | 1 | 1 |
| 4 | Check list de limpieza | 1 | 1 |
| 5 | Toma de cloro residual | 1 | 1 |
| 6 | Evidencia de potabilidad de agua | 1 | 1 |
| 7 | Evidencia de control de plagas | 1 | 1 |
| 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 |
| 9 | Lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica) | 1 | 1 |
| 10 | Higiene personal | 1 | 1 |
| 11 | Proceso de higienización de utensilios de cocina | 1 | 1 |
| 12 | Mantenimiento de equipos en condiciones optimas | 1 | 1 |
| | | | 12 |



[Firma manuscrita]

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

Bulevard Ejército de Oriente 100, Unidad Cívica de 5 de Mayo, C.P. 72260
Puebla, Puebla, Tel: (222) 122 1100 Ext: (Dirección de Unidades de Servicio 1154)





PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de refrigeración 2

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Diciembre Año: 2024

Fecha del 01 al 08

Realizo: Liliana Cortes

Superviso: Serge Luis 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 | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | |
| 01-12-24 | | | | | | |
| LUNES | 9:00 | 2°C | 2°C | Salchicha | Liliana C. | |
| 02-12-24 | 5:00 | 2°C | 3°C | Crema azada | Liliana C. | |
| MARTES | 9:00 | 1°C | 2°C | Crema Lyocel | Liliana C. | |
| 03-12-24 | 5:00 | 2°C | 2°C | Jamon | Liliana C. | |
| MIERCOLES | 9:00 | 2°C | 3°C | Arroz rojo | Liliana C. | |
| 04-12-24 | 5:00 | 2°C | 4°C | Saba verde | Liliana C. | |
| JUEVES | 9:00 | 1°C | 3°C | Queso Fresco | Liliana C. | |
| 05-12-24 | 5:00 | 1°C | 3°C | Salami | Liliana C. | |
| VIERNES | 9:00 | 2°C | 2°C | Peperoni | Liliana C. | |
| 06-12-24 | 5:00 | 2°C | 3°C | Pechuga de pavo | Liliana C. | |
| SABADO | 9:00 | 1°C | 2°C | Salada roja | Liliana C. | |
| 07-12-24 | 5:00 | 1°C | 2°C | Mole poblano | Liliana C. | |
| DOMINGO | | | | | | |
| | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | |
| 08-12-24 | | | | | | |

CONVENCIONES
PUEBLA

~~Erin Izurzano
Gómez~~
Encargado de
Despacho de la
Dirección de Operación
de Servicios

Liliana Cortes Munez



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de Refrigeración
2

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Diciembre Año: 2024

Fecha del 09 al 22

Realizo: Enrique F.

Superviso: Chef Jorge Luis

- ✓ 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 09-12-24 | 9:01 | 2°C | 3°C | Crema acida | Enrique F. | |
| | 5:05 | 2°C | 3°C | Crema de nuez | Enrique F. | |
| MARTES 10-12-24 | 9:09 | 1°C | 2°C | Gruda | Enrique F. | |
| | 5:00 | 2°C | 3°C | Quesillo | Enrique F. | |
| MIÉRCOLES 11-12-24 | 9:00 | 1°C | 2°C | Pierna pollo | Enrique F. | |
| | 5:01 | 2°C | 2°C | Pechuga pollo | Enrique F. | |
| JUEVES 12-12-24 | 9:04 | 1°C | 2°C | Peperoni | Enrique F. | |
| | 5:01 | 2°C | 3°C | Salami | Enrique F. | |
| VIERNES 13-12-24 | 9:02 | 0°C | 2°C | Tocino | Enrique F. | |
| | 5:02 | 2°C | 2°C | Sopa fideo | Enrique F. | |
| SABADO 14-12-24 | 9:02 | 1°C | 2°C | Tamale | Enrique F. | |
| | 5:04 | 2°C | 2°C | Aderezo ranch | Enrique F. | |
| DOMINGO 15-12-24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | Descanso |
| LUNES 16-12-24 | 9:00 | 1°C | 2°C | Parmesana | Enrique F. | |
| | 5:00 | 2°C | 3°C | Albóndigas | Enrique F. | |
| MARTES 17-12-24 | 9:03 | 1°C | 2°C | Milanesa pollo | Enrique F. | |
| | 5:05 | 2°C | 3°C | Pierna cerdo | Enrique F. | |
| MIÉRCOLES 18-12-24 | 8:58 | 1°C | 2°C | Lomo de res | Enrique F. | Erik Tezcucano Gomez |
| | 5:10 | 2°C | 3°C | Salchicha | Enrique F. | Encargado de Despacho de la Direccion de Unidades de Servicio |
| JUEVES 19-12-24 | 9:00 | 1°C | 2°C | Carne asado | Enrique F. | |
| | 5:02 | 2°C | 3°C | Chuleta | Enrique F. | |
| VIERNES 20-12-24 | 9:03 | 1°C | 2°C | Salami | Enrique F. | |
| | 5:10 | 2°C | 3°C | Peperoni | Enrique F. | |
| SABADO 21-12-24 | 8:00 | 0°C | 1°C | Crema acida | Enrique F. | |
| | 4:00 | 1°C | 2°C | Queso crema | Enrique F. | |
| DOMINGO 22-12-24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | Descanso |

CONVENCIONES
PUEBLA

Realizo: Enrique Felix Morales



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de refrigeración 2

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Diciembre Año: 2024

Fecha del 23 al 31

Realizo: Alejandra Jimenez

Superviso: Chef Jorge Luis

- ✓ 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 23/12/24 | 9:02 | 2°C | 3°C | Arroz blanco | Alejandra | |
| | 5:01 | 1°C | 2°C | Crema adobada | Alejandra | |
| MARTES 24/12/24 | 9:04 | 2°C | 3°C | Salsa macha. | Alejandra | |
| | 5:05 | 2°C | 3°C | Crema acida | Alejandra | |
| MIÉRCOLES 25/12/24 | 9:06 | 3°C | 4°C | Puré de papa. | Alejandra | |
| | 5:02 | 2°C | 3°C | Polvo de paprika. | Alejandra | |
| JUEVES 26/12/24 | 8:53 | 2°C | 3°C | Salsas | Alejandra | |
| | 5:10 | 1°C | 2°C | Frijoles refritos. | Alejandra | |
| VIERNES 27/12/24 | 8:59 | 1°C | 2°C | Salsa verde. | Alejandra | |
| | 5:03 | 2°C | 3°C | Mojonera. | Alejandra | |
| SABADO 28/12/24 | 8:57 | 2°C | 3°C | Queso gorda. | Alejandra | |
| | 5:02 | 2°C | 3°C | Queso parota. | Alejandra | |
| DOMINGO 29/12/24 | off | off | off | off | | Descanso |
| LUNES 30/12/24 | 9:02 | 2°C | 3°C | Salsa roja. | Alejandra | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |

CONVENCIONES
PUEBLA

Erick Tezcano
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Direccion de Unidades
de Servicio

Realizo: Stephanie Alejandra Jimenez Utc.



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de refrigeración 1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Diciembre Año: 2024

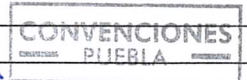
Fecha del 01 al 08

Realizo: Liliana Cortes

Superviso: Jorge Luis 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 | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | |
| 01-12-24 | | | | | | |
| LUNES | 9:00 | 1°C | 2°C | Queso gouda | Liliana C. | |
| 02-12-24 | | | | | | |
| MARTES | 5:00 | 1°C | 3°C | Queso brie | Liliana C. | |
| | 9:00 | 1°C | 2°C | Peperoni | Liliana C. | |
| 03-12-24 | | | | | | |
| MIERCOLES | 5:00 | 2°C | 2°C | Salami | Liliana C. | |
| | 9:00 | 2°C | 3°C | Crema acida | Liliana C. | |
| 04-12-24 | | | | | | |
| JUEVES | 5:00 | 2°C | 4°C | Leche | Liliana C. | |
| | 9:00 | 1°C | 2°C | Crema Lyncot | Liliana C. | Erik Tezarrava Gomez |
| 05-12-24 | | | | | | |
| VIERNES | 5:00 | 1°C | 3°C | Jamón | Liliana C. | Encargado de la |
| | 9:00 | 2°C | 2°C | Quesillo | Liliana C. | Despacho de la |
| 06-12-24 | | | | | | |
| SABADO | 5:00 | 2°C | 3°C | Queso de cabra | Liliana C. | de Servicio |
| | 9:00 | 1°C | 1°C | Queso Mozzarella | Liliana C. | |
| 07-12-24 | | | | | | |
| DOMINGO | 5:00 | 1°C | 2°C | Aroz blanco | Liliana C. | |
| | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | |
| 08-12-24 | | | | | | |



Liliana Cortes Muñoz *[Signature]*



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Refrigeración
1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Diciembre Año: 2024

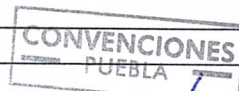
Fecha del 04 al 22

Realizo: Enrique F.

Superviso: Jorge Luis 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 09-12-24 | 9:00 | 2°C | 2°C | Gouda | Enrique F. | |
| | 5:01 | 2°C | 3°C | Tocino | Enrique F. | |
| MARTES 10-12-24 | 8:59 | 1°C | 2°C | Buesillo | Enrique F. | |
| | 5:03 | 2°C | 3°C | Peperoni | Enrique F. | |
| MIÉRCOLES 11-12-24 | 9:02 | 0°C | 1°C | Salami | Enrique F. | |
| | 5:00 | 2°C | 3°C | Tamón | Enrique F. | |
| JUEVES 12-12-24 | 9:00 | 1°C | 2°C | Pierna pollo | Enrique F. | |
| | 5:10 | 2°C | 3°C | Salchicha | Enrique F. | |
| VIERNES 13-12-24 | 9:02 | 1°C | 2°C | Pechuga Aplanada | Enrique F. | |
| | 5:03 | 2°C | 3°C | Queso crema | Enrique F. | |
| SABADO 14-12-24 | 8:50 | 0°C | 1°C | Crema ácida | Enrique F. | |
| | 4:00 | 1°C | 2°C | Peperoni | Enrique F. | |
| DOMINGO 15-12-24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | Descanso |
| LUNES 16-12-24 | 9:02 | 0°C | 1°C | Queso Azul | Enrique F. | |
| | 5:09 | 2°C | 2°C | milanesa Pollo | Enrique F. | |
| MARTES 17-12-24 | 9:03 | 1°C | 2°C | pierna cerdo | Enrique F. | |
| | 5:04 | 2°C | 3°C | Lomo cerdo | Enrique F. | |
| MIÉRCOLES 18-12-24 | 9:00 | 1°C | 2°C | mantquilla | Enrique F. | |
| | 5:00 | 2°C | 3°C | Chorizo | Enrique F. | |
| JUEVES 19-12-24 | 9:01 | 1°C | 2°C | Longaniza | Enrique F. | |
| | 5:01 | 2°C | 3°C | Tamón | Enrique F. | |
| VIERNES 20-12-24 | 9:09 | 1°C | 2°C | Crema Ácida | Enrique F. | |
| | 5:15 | 2°C | 3°C | Salami | Enrique F. | |
| SABADO 21-12-24 | 8:58 | 0°C | 1°C | Concentrado leche | Enrique F. | |
| | 5:03 | 2°C | 3°C | Tocino | Enrique F. | |
| DOMINGO 22-12-24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | Descanso |



Enrick Tezozomoc
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Dirección de Unidades
de Servicios

Realizo: Enrique Félix Morales



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de refrigeración 1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Diciembre Año: 2024

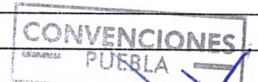
Fecha del 23 al 31

Realizo: Alejandra Jiménez

Superviso: Chef Jorge Luis

- ✓ 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 23/12/24 | 9:02 | 2°C | 3°C | Queso azul | Alejandra | |
| | 5:02 | 2°C | 3°C | Jamón de pavo | Alejandra | |
| MARTES 24/12/24 | 9:03 | 1°C | 2°C | Quesillo | Alejandra | |
| | 5:04 | 2°C | 3°C | Concentrado lechero | Alejandra | |
| MIÉRCOLES 25/12/24 | 8:59 | 2°C | 3°C | Jamón de pavo | Alejandra | |
| | 5:03 | 1°C | 2°C | Queso crema | Alejandra | |
| JUEVES 26/12/24 | 9:05 | 2°C | 3°C | Queso panela | Alejandra | |
| | 5:02 | 3°C | 4°C | Crema para batir | Alejandra | |
| VIERNES 27/12/24 | 8:51 | 1°C | 3°C | Queso de cabra | Alejandra | |
| | 5:09 | 2°C | 3°C | Queso manchego | Alejandra | |
| SABADO 28/12/24 | 8:58 | 1°C | 2°C | Peperoni | Alejandra | |
| | 5:00 | 1°C | 2°C | Piem de cerdo | Alejandra | |
| DOMINGO 29/12/24 | off | off | off | off | | Descanso |
| LUNES 30/12/24 | 9:02 | 2°C | 3°C | Crema ácida | Alejandra | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | Enviado a Gomez |
| SABADO | | | | | | Encargado de Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio |
| DOMINGO | | | | | | |



Enviado a
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Dirección de Unidades
de Servicio

Realizó: Stephanie Alejandra Jiménez Mtz.



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de refrigeración de panadería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Dic Año: 2024

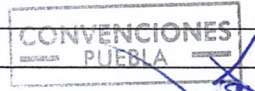
Fecha del 01 al 08

Realizo: Roco G / Carlos R

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 | | | | | | |
| 01-12-24 | off | off | off | off | off | off / descanso |
| LUNES | 8:00 | 20C | 30C | mantequilla | Roco G | |
| 02-12-24 | 16:00 | 70C | 20C | leche evaporada | Roco G | |
| MARTES | 8:00 | 20C | 20C | crema pasteurizada | Roco G | |
| 03-12-24 | 16:00 | 20C | 20C | crema vainilla | Roco G | |
| MIERCOLES | 6:00 | 70C | 30C | leche | Roco G | |
| 04-12-24 | 14:00 | 70C | 20C | crema vainilla | Roco G | |
| JUEVES | 5:00 | 70C | 30C | crema vainilla | Roco G | Carla Tezucano Gomez |
| 05-12-24 | 11:00 | 70C | 30C | masa dulce | Roco G | Encargado de |
| VIERNES | 8:00 | 70C | 20C | flan vainilla | Roco G | Despacho de la |
| 06-12-24 | 16:00 | 70C | 70C | gelatin | Roco G | de Servicio |
| SABADO | 8:00 | 10C | 20C | crema / leche | Roco G | |
| 07-12-24 | 15:00 | 10C | 70C | crema dulce | Roco G | |
| DOMINGO | | | | | | |
| 08-12-24 | off | off | off | off | off | descanso |



Realizo Roco Gine



Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de refrigeración de panadería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Dic Año: 2024

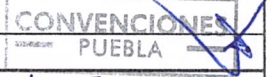
Fecha del 09 al 27

Realizo: Carlos R / Roco G

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 09.12.24 | 7:00 | 2°C | 3°C | pannacotta | Roco G | |
| | 15:00 | 1°C | 2°C | leche evaporada | Roco G | |
| MARTES 10.12.24 | 8:00 | 2°C | 3°C | masa clara | Roco G | |
| | 16:00 | 1°C | 2°C | crema doble leche | Roco G | |
| MIÉRCOLES 11.12.24 | 8:00 | 2°C | 3°C | leche entera | Roco G | |
| | 16:00 | 2°C | 3°C | flor whisky | Roco G | |
| JUEVES 12.12.24 | 7:00 | 1°C | 3°C | chocolate | Roco G | |
| | 16:00 | 1°C | 2°C | gelatina | Roco G | |
| VIERNES 13.12.24 | 8:00 | 2°C | 2°C | LECHE | Carlos R | |
| | 16:00 | 3°C | 2°C | MAIA (CUBA) | Carlos R | |
| SABADO 14.12.24 | 7:00 | 3°C | 2°C | MAIA GALLINA | Carlos R | |
| | 15:00 | 2°C | 2°C | CREMA BATIDA | Carlos R | |
| DOMINGO 15.12.24 | 7:00 | 1°C | 2°C | CREMA ACIDA | Carlos R | |
| | 15:00 | 1°C | 1°C | MANTEQUILLA | Carlos R | |
| LUNES 16.12.24 | 8:00 | 1°C | 1°C | CREMA BATIDA | Carlos R | |
| | 16:00 | 2°C | 1°C | SAISA FORTO | Carlos R | |
| MARTES 17.12.24 | 8:00 | 3°C | 2°C | LECHE | Carlos R | |
| | 16:00 | 3°C | 3°C | GELATINA | Carlos R | |
| MIÉRCOLES 18.12.24 | 8:00 | 2°C | 3°C | CREMA BATIDA | Carlos R | |
| | 16:00 | 2°C | 2°C | MAIA GALLINA | Carlos R | |
| JUEVES 19.12.24 | 8:00 | 2°C | 2°C | FLOR | Carlos R | Erik Tezcucano Gomez |
| | 16:00 | 1°C | 2°C | ENSAYADA MAIA | Carlos R | Encargado de Despacho de la Direccion de Unidades de Servicio |
| VIERNES 20.12.24 | 8:00 | 1°C | 1°C | MANTEQUILLA | Carlos R | |
| | 16:00 | 2°C | 1°C | MANTEQUILLA | Carlos R | |
| SABADO 21.12.24 | 7:00 | 1°C | 1°C | GALLINA AVENA | Carlos R | |
| | 15:00 | 2°C | 2°C | LECHE | Carlos R | |
| DOMINGO 22.12.24 | | OFF | OFF | OFF | | DESCANSO |



REALIZO Carlos Roco G



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: *Cama de refrigeración de
Pudra*

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: *Dic* Año: *2024*

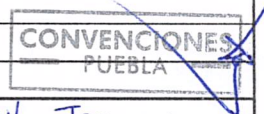
Fecha del *23* al *31*

Realizo: *Rosa G / Heli R*

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 <i>23-12-24</i> | <i>7:00</i> | <i>2°C</i> | <i>1°C</i> | <i>MA-YOGURTO</i> | <i>Camelia</i> | |
| | <i>15:00</i> | <i>1°C</i> | <i>1°C</i> | <i>LECHE ACIDA</i> | <i>Camelia</i> | |
| MARTES <i>24-12-24</i> | <i>9:00</i> | <i>2°C</i> | <i>1°C</i> | <i>CACAO PARA COCCAS</i> | <i>Camelia</i> | |
| | <i>22:00</i> | <i>2°C</i> | <i>2°C</i> | <i>LECHE</i> | <i>Camelia</i> | |
| MIERCOLES <i>25-12-24</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>DESCANSO Festivo</i> |
| JUEVES <i>26-12-24</i> | <i>8:00</i> | <i>1°C</i> | <i>2°C</i> | <i>leche</i> | <i>Rosa G</i> | |
| | <i>16:00</i> | <i>1°C</i> | <i>3°C</i> | <i>pan de azúcar</i> | <i>Rosa G</i> | |
| VIERNES <i>27-12-24</i> | <i>8:00</i> | <i>2°C</i> | <i>3°C</i> | <i>gelatin</i> | <i>Rosa G</i> | |
| | <i>16:00</i> | <i>1°C</i> | <i>2°C</i> | <i>ensalada mexicana</i> | <i>Rosa G</i> | |
| SABADO <i>28-12-24</i> | <i>7:00</i> | <i>2°C</i> | <i>3°C</i> | <i>mas galletas</i> | <i>Rosa G</i> | |
| | <i>15:00</i> | <i>2°C</i> | <i>2°C</i> | <i>mas galletas</i> | <i>Rosa G</i> | |
| DOMINGO <i>29-12-24</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>OFF</i> | <i>descanso</i> |
| LUNES <i>30-12-24</i> | <i>8:00</i> | <i>1°C</i> | <i>2°C</i> | <i>can p/baticha</i> | <i>Rosa G</i> | |
| | <i>16:00</i> | | | | | |
| MARTES <i>31-12-24</i> | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | <i>Erik Tezucano Gomez</i> |
| VIERNES | | | | | | <i>Encargado de Depacho de la Direccion de Unidades de Servicio</i> |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |



Rosa G



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de conservación de Panadería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Dic Año: 2024

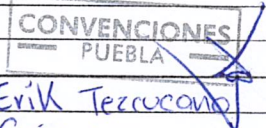
Fecha del 01 al 08

Realizo: Roco G / Carlos R

Superviso: _____

✓ 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 | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| 01.12.24 | off | off | off | off | off | descanso |
| LUNES | 8:00 | -17°C | -16°C | zurumera | Roco G. | |
| 02.12.24 | 16:00 | -16°C | -16°C | frutos rojos | Roco G | |
| MARTES | 8:00 | -17°C | -16°C | salsa f. r. y q. n. | Roco G | |
| 03.12.24 | 16:00 | -18°C | -17°C | merceda fres. | Roco G | |
| MIERCOLES | 6:00 | -17°C | -16°C | merceda f. r. y q. n. | Roco G | |
| 04.12.24 | 14:00 | -16°C | -16°C | HELADO D'VAINILLA | Carl. Roco | |
| JUEVES | 5:00 | -17°C | -16°C | GRANOS S107C | Carl. Roco | Erik Tezcucano Gómez |
| 05.12.24 | 15:00 | -18°C | -16°C | FRAMBUESA | Carl. Roco | Encargado de |
| VIERNES | 8:00 | -18°C | -17°C | MARIA ROSA | Carl. Roco | Despacho de la |
| 06.12.24 | 16:00 | -17°C | -17°C | TORRITO | Carl. Roco | Dirección de Unidades de Servicio |
| SABADO | 7:00 | -18°C | -17°C | GRANOS S107C | Carl. Roco | |
| 07.12.24 | 15:00 | -18°C | -18°C | ZARZAMORA | Carl. Roco | |
| DOMINGO | | | | | | |
| 08.12.24 | off | off | off | off | off | descanso |



Realizo Roco Gómez



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de conservación
de panadería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Dic Año: 2024

Fecha del 09 al 22

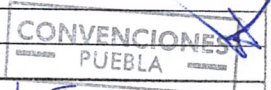
Realizo: Carlos R. Roco G

Superviso:

- ✓ 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 | 7:00 | -18°C | -17°C | morcuellos finos | Roco G | |
| 09-12-24 | 15:00 | -18°C | -16°C | morcuellos finos | Roco G | |
| MARTES | 8:00 | -17°C | -16°C | panque maiz | Roco G | |
| 10-12-24 | 16:00 | -16°C | -15°C | Salsa frito rojo | Roco G | |
| MIERCOLES | 8:00 | -16°C | -15°C | morcuellos finos | Roco G | |
| 11-12-24 | 16:00 | -17°C | -16°C | Zurzurron | Roco G | |
| JUEVES | 7:00 | -17°C | -16°C | Canote | Roco G | |
| 12-12-24 | 15:00 | -17°C | -16°C | rellenos naran | Roco G | |
| VIERNES | 8:00 | -18°C | -17°C | GRANOS CLOT | Carlos R. | |
| 13-12-24 | 16:00 | -18°C | -18°C | ZARZAMORA | Carlos R. | |
| SABADO | 7:00 | -18°C | -18°C | PAVOC | Carlos R. | |
| 14-12-24 | 15:00 | -17°C | -18°C | CUCANO | Carlos R. | |
| DOMINGO | 7:00 | -17°C | -17°C | NONA | Carlos R. | |
| 15-12-24 | 15:00 | -18°C | -18°C | FALSA MAJANANA | Carlos R. | |
| LUNES | 8:00 | -17°C | -18°C | HCLADO VARIAS | Carlos R. | |
| 16-12-24 | 16:00 | -16°C | -18°C | PANQUE | Carlos R. | |
| MARTES | 8:00 | -16°C | -17°C | AVIAS | Carlos R. | |
| 17-12-24 | 16:00 | -17°C | -16°C | GRANOS CLOT SALSA FRIJOLES | Carlos R. | |
| MIERCOLES | 8:00 | -16°C | -16°C | | | |
| 18-12-24 | 16:00 | -17°C | -16°C | PANQUE NOCL | Carlos R. | |
| JUEVES | 8:00 | -18°C | -16°C | SALSA CHOL | Carlos R. | |
| 19-12-24 | 16:00 | -18°C | -17°C | ADIC CANELA | Carlos R. | |
| VIERNES | 8:00 | -19°C | -18°C | FALSA MAJANANA | Carlos R. | |
| 20-12-24 | 16:00 | -16°C | -17°C | HICLO BOISA | Carlos R. | |
| SABADO | 5:00 | -17°C | -17°C | ZARZAMORA | Carlos R. | |
| 21-12-24 | 15:00 | -18°C | -17°C | GRANOS CLOT | Carlos R. | |
| DOMINGO | | | | | | |
| 22-12-24 | | | | | | |



Erik Tezavana
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Direccion de Unidades
de Servicio
DE/CA-20

PREPARE CARLOS ROCO G
Roco G



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: *Cama de congelación de pescado*

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: *Dic* Año: *2024*

Fecha del *23* al *31*

Realizo: *Roberto / Rocio G*

Superviso:

- ✓ 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 | 7:00 | -18°C | -18°C | MAVOS 510°C | Roberto | |
| 23-12-24 | 15:00 | -18°C | -15°C | SALSA FLOJO | Roberto | |
| MARTES | 9:00 | -15°C | -17°C | FRASA MASSAMA | Roberto | |
| 24-12-24 | 22:00 | -16°C | -17°C | ZARZAMORA | Roberto | |
| MIERCOLES | | OFF | OFF | OFF | OFF | DESCANSO / FOLTO |
| 25-12-24 | | | | | | |
| JUEVES | 8:00 | -18°C | -16°C | relleno fuerte | Rocio G | |
| 26-12-24 | 16:00 | -17°C | -16°C | may fts rojo | Rocio G | |
| VIERNES | 8:00 | -17°C | -16°C | suby fts rojo | Rocio G | |
| 27-12-24 | 16:00 | -16°C | -15°C | redondo rojo | Rocio G | |
| SABADO | 7:00 | -17°C | -17°C | recubierta fresa | Rocio G | |
| 28-12-24 | 15:00 | -17°C | -17°C | zurronero | Rocio G | |
| DOMINGO | | | | | | |
| 29-12-24 | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | descanso |
| LUNES | 8:00 | -18°C | -16°C | panque ros | Rocio G | |
| 30-12-24 | 16:00 | -17°C | -15°C | masa dulce | Rocio G | |
| MARTES | | | | | | |
| 31-12-24 | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |

CONVENCIONES
PUEBLA

*Erik Tezacara
Gómez
Encarga de
Despacho de la
Dirección de Unidades
de Servicio*

Roberto Rocio G



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de congelación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Diciembre Año: 2021

Fecha del 01 al 08

Realizo: Liliana Cortes

Superviso: Serge Luis 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 | | | | | | |
| MARTES | | | | | | |
| MIERCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |
| | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | |
| 01-12-21 | | | | | | |
| LUNES | 9:00 | -17°C | -16°C | Falda de res | Liliana C | |
| 02-12-21 | | | | | | |
| MARTES | 5:00 | -18°C | -17°C | Pechuga de pollo | Liliana C | |
| | 9:00 | -16°C | -16°C | Piernas de pollo | Liliana C | |
| 03-12-21 | | | | | | |
| MIERCOLES | 5:00 | -17°C | -17°C | Pechuga de pollo | Liliana C | |
| | 9:00 | -18°C | -17°C | chambretas | Liliana C | |
| 04-12-21 | | | | | | |
| JUEVES | 5:00 | -18°C | -18°C | Castilla Puerca | Liliana C | |
| | 9:00 | -17°C | -16°C | Piernas de pollo | Liliana C | |
| 05-12-21 | | | | | | |
| VIERNES | 5:00 | -18°C | -17°C | Carne de res | Liliana C | |
| | 9:00 | -17°C | -17°C | Morinda de res | Liliana C | Erik Tezcama Gomez |
| 06-12-21 | | | | | | |
| SABADO | 5:00 | -17°C | -18°C | Resacas de res | Liliana C | Empaque de |
| | 9:00 | -16°C | -17°C | Morinda de res | Liliana C | Despacho de la Direccion de Unidades de Servicio |
| 07-12-21 | | | | | | |
| DOMINGO | 5:00 | -17°C | -18°C | Milanesa cerdo | Liliana C | |
| 08-12-21 | | | | | | |
| | OFF | OFF | OFF | OFF | OFF | |



Liliana

Cortes

Morac



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Dic. Año: 2024

Fecha del 09 al 22

Realizo: Enrique F.

Superviso: Chef Jorge Luis

- ✓ 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 09-12-24 | 9:07 | -20°C | -19°C | Peperoni | Enrique F. | |
| | 5:01 | -19°C | -18°C | Salami | Enrique F. | |
| MARTES 10-12-24 | 9:00 | -21°C | -20°C | Pierna Pollo | Enrique F. | |
| | 5:00 | -18°C | -17°C | Pierna cerdo | Enrique F. | |
| MIÉRCOLES 11-12-24 | 9:05 | -20°C | -19°C | Pechoga pollo | Enrique F. | |
| | 5:10 | -19°C | -18°C | Pechoga 1/4 pavo | Enrique F. | |
| JUEVES 12-12-24 | 9:03 | -20°C | -19°C | Chuleta | Enrique F. | |
| | 5:05 | -18°C | -17°C | Jamón | Enrique F. | |
| VIERNES 13-12-24 | 9:00 | -21°C | -20°C | Salchicha | Enrique F. | |
| | 5:06 | -18°C | -17°C | Concentrado marro | Enrique F. | |
| SABADO 14-12-24 | 9:04 | -20°C | -19°C | Costilla res | Enrique F. | |
| | 5:05 | -18°C | -17°C | Costilla cerdo | Enrique F. | |
| DOMINGO 15-12-24 | | OFF | OFF | OFF | OFF | Descanso |
| LUNES 16-12-24 | 9:03 | -21°C | -20°C | Tocino | Enrique F. | |
| | 5:02 | -19°C | -18°C | Concentrado limo | Enrique F. | |
| MARTES 17-12-24 | 9:05 | -20°C | -19°C | mollo pollo | Enrique F. | |
| | 5:05 | -18°C | -17°C | mollo res | Enrique F. | |
| MIÉRCOLES 18-12-24 | 9:10 | -20°C | -19°C | longaniza | Enrique F. | |
| | 5:08 | -19°C | -18°C | Chorizo | Enrique F. | |
| JUEVES 19-12-24 | 9:09 | -21°C | -20°C | Peperoni | Enrique F. | Erik Tezcama Gómez |
| | 5:07 | -19°C | -18°C | Chambarete | Enrique F. | Encargado de |
| VIERNES 20-12-24 | 9:03 | -21°C | -20°C | Cabeza cerdo | Enrique F. | Despacho de la Dirección de Unidades de Servicio |
| | 5:06 | -18°C | -17°C | Salami | Enrique F. | |
| SABADO 21-12-24 | 9:04 | -20°C | -19°C | Lomo cerdo | Enrique F. | |
| | 5:07 | -19°C | -18°C | Filete res | Enrique F. | |
| DOMINGO 22-12-24 | | OFF | OFF | OFF | OFF | Descanso |



Realizo: Enrique Félix Morales



PUEBLA
Un gobierno presente

Convenciones
y Parques

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Diciembre Año: 2024

Fecha del 23 al 31

Realizo: Alejandra Jiménez

Superviso: Chef Jorge Luis

✓ 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 23/12/24 | 9:01 | -20°C | -19°C | Jamon de pavo | Alejandra | |
| | 5:03 | -19°C | -18°C | Chuleta de cerdo | Alejandra | |
| MARTES 24/12/24 | 9:06 | -19°C | -18°C | Pechuga de pollo | Alejandra | |
| | 5:09 | -19°C | -18°C | Molida de res. | Alejandra | |
| MIÉRCOLES 25/12/24 | 9:07 | -20°C | -19°C | Bisteck de res. | Alejandra | |
| | 5:02 | -19°C | -18°C | Salsichón de pavo | Alejandra | |
| JUEVES 26/12/24 | 9:01 | -19°C | -18°C | Pechuga aporreada | Alejandra | |
| | 5:04 | -19°C | -18°C | Perna de cerdo | Alejandra | |
| VIERNES 27/12/24 | 9:16 | -20°C | -19°C | Queso de cabra | Alejandra | |
| | 5:07 | -19°C | -18°C | Queso azul | Alejandra | |
| SABADO 28/12/24 | 9:01 | -19°C | -18°C | horgarizo. | Alejandra | |
| | 5:02 | -19°C | -18°C | Panay mulo de pib | Alejandra | |
| DOMINGO 29/12/24 | off | off | off | off | | Descanso. |
| LUNES 30/12/24 | 9:06 | -20°C | -19°C | Beloto de res. | Alejandra | |
| MARTES | | | | | | |
| MIÉRCOLES | | | | | | |
| JUEVES | | | | | | |
| VIERNES | | | | | | Erik Tezcano Gomez Encargado de Inspección de la Dirección de Unidad de Servicio |
| SABADO | | | | | | |
| DOMINGO | | | | | | |

CONVENCIONES
PUEBLA

Realizó: Stephanie Alejandra Jiménez Mtz.

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: DIC. Año: 2024

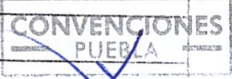
Semana del 02 al 28

Superviso: Chef. Jorge

Fecha: _____

- 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 | Características Organolépticas | | | Proveedor | Recibió |
|-----|-------------------|----------|-------------|-----------|--------------------------------|------|---------|------------|---------|
| | | | | | Color | Olor | Textura | | |
| 02 | Lomo de Cerdo | 110k | 3° | 6/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 07 | Lomo de Cerdo | 105k | 3° | 11/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 11 | faldita de res | 27k | 2° | 15/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 11 | Pechuga de pollo | 48k | 2° | 15/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 11 | Pierna de cerdo | 40.5 | 2° | 15/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Filete de res | 6k | 1° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Pechuga de pollo | 6.5k | 2° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Jamon Americano | 4.5k | 2° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Jamon Americano | 3kg | 2° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Milanesa de Pollo | 4.5 | 2° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Salami | 1kg | 1° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 12 | Peperoni | 1kg | 1° | 16/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 14 | Pierna de Cerdo | 54kg | 3° | 18/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 18 | Jamon de pavo | 6.5 | 2° | 22/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 18 | Milanesa de pollo | 10kg | 3° | 22/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 18 | Salami | 2.5 | 2° | 22/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 18 | Peperoni | 2.5 | 2° | 22/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 24 | Pierna de Cerdo | 540k | 3° | 28/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 25 | choleta ahumada | 30k | 2° | 29/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 25 | Piernay Muslo | 45k | 2° | 29/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 25 | carne molida res | 28k | 2° | 29/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 25 | Longaniza | 32k | 2° | 29/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |
| 25 | Chambarete | 30kg | 2° | 29/12/24 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmin |
| 28 | Pierna cerdo | 420k | 3° | 1/01/25 | ✓ | ✓ | ✓ | Nutriblend | Jasmine |



Erick Tezcaco Gomez
Encargado de
Despacho de la
Direccion de Unidad
de Servicios

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

Realizo: Jasmine morales Guzman
Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cruz



EMPRESA:

Convenciones y Parques

Mes/Año: diciembre 2024

CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA

Supervisa:

Realiza:

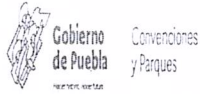
Francisco Hernandez

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

Eri. K Tezcucano Gomez
Ejecutivo de Despacho de la Direccion

CONVENCIONES

EMPRESA:



MES/AÑO

dic-24

CHECK LIST DE LIMPIEZA PANADERIA

25/11/20 Cmo/1/10/20
Poco G. [Signature]

| PANADERÍA 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. | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | | | limpiez profunda 30/12/24 |
| Batidoras industriales. | | | / | / | | / | | | / | | / | / | / | | | / | / | / | | / | / | | / | / | | / | | | | | | limpiez profunda 13-12-24 | |
| Botes para basura(general). | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 02-12-24 | |
| Camara de conservación. | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | limpiez profunda 20/12-24 | |
| Camara de Refrigeracion. | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | limpiez profunda 20-12-24 | |
| Camara fermentadora de pan. | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | limpiez profunda 20-12-24 | |
| Campana. | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | limpiez profunda 5 y 19-12-24 | |
| Canaletas con rejillas para desague. | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | limpiez profunda 07-dic-24 | |
| Carrito de limpieza mopa/exprimidor. | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 21-dic-24 | |
| Congeladores de tapa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | limpiez profunda 30-dic-24 | |
| Espiguero para charolas de aluminio. | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | limpiez profunda 21-dic-24 | |
| Estacion de lavado de manos. | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7, 14, 21 y 28 | |
| Estufa y estufon. | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | / | | | | | | / | | | / | | | | | limpiez profunda 5 y 19 dic-24 | |
| Garabato de acero inoxidable. | | / | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | / | | | | | limpiez profunda 23-dic-24 | |
| Hieleras de plastico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | limpiez profunda 30-dic-24 | |
| Horno de pan. | | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | | | | limpiez profunda 17-dic-24 | |
| Laminadora. | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7-dic-24 | |
| Licudadoras: limpias y desinfectadas. | | | / | | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | limpiez profunda 11-dic-24 | |
| Maquina fabricadora de hielo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Fue de lavar | |
| Maquina fabricadora de paletas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Fue de lavar | |
| Mesas de trabajo (general). | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7, 14, 21 y 28 | |
| Paredes: Limpias y desinfectadas. | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | | | / | | | | / | | | | | limpiez profunda 14-dic-24 | |
| Piso de panaderia: Limpio y desinfectado | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7, 14, 21 y 28 | |
| Puertas (general) | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7 y 21 | |
| Puertas de entrada y salida de doble hoja | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7 y 21 | |
| Racks de alambre. | | / | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | / | | | | | limpiez profunda 23-dic-24 | |
| Tarjas de lavado. | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 7, 14, 21 y 28 | |
| Utencilios de panaderia y reposteria. | | / | / | / | / | / | | | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | limpiez profunda 03-dic-24 | |
| Ventanas con cristales(general). | | / | | | | | | | | | / | | | | | | | / | | | | | | | | / | | | | | | limpiez profunda 11-dic-24 | |

Erik Tezcucano Gomez

CONVENCIONES

NMX-F-605-NORMEX-2018

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

DICIEMBRE
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 | |

Subdirector de Mantenimiento

Basagud



*Enrik Tezucano Gómez
Encargado de Despacho de
La Dirección de Unidades
de Servicio*

Subdirector de Mantenimiento

Basagud



INFORME DE PRUEBA

Orden: 24-10685-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 RECEPCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Cívica 5 de mayo Puebla Puebla
 OPERACIONES: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de tarja de desinfección, en bolsa nueva estéril, 500mL
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-12-11 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-12-11 AL 2024-12-13 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-12-17
 PREPARADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-12-11 - 09:00:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 15.3 °C

| MÉTODO DE PRUEBA | PARÁMETRO | RESULTADOS | UNIDADES | INCERTIDUMBRE | ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021 |
|---|------------------------------|---------------|-----------|---------------|----------------------------------|
| MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4) | Cloro Residual Libre | 0.04 | mg/L | No aplica | 0.2 - 1.5 |
| DM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Método 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 animal. (1) | Bacterias Coliformes Totales | No detectable | NMP/100mL | No aplica | No aplica |
| DM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Método 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 animal. (1) | Bacterias Coliformes Fecales | No detectable | NMP/100mL | No aplica | No detectable |

Observaciones
 Método interno de muestreo MM0501. Uso exclusivo para control interno.
 Laboratorio de Ensayo acreditado por emma, 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 laboratorio. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada
 REALIZÓ: LCHM,MAS

VALIDÓ



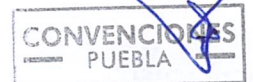
Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO



Erik Tezcano
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 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: 24-10685-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
 RECEPCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
 PRESENTACIÓN: A quien corresponda
 DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua purificada tomada después de filtro, en bolsa nueva estéril, 500mL
 FECHA DE RECEPCIÓN: 2024-12-11 FECHA DE ANÁLISIS: 2024-12-11 AL 2024-12-13 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2024-12-17
 PREPARADA POR: Laboratorio Biquiser FECHA Y HORA: 2024-12-11 - 09:00:00
 TEMPERATURA DE MUESTREO: 15.3 °C

| MÉTODO DE PRUEBA | PARÁMETRO | RESULTADOS | UNIDADES | INCERTIDUMBRE | ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015 |
|--|--|-------------|-----------|---------------|-------------------------------------|
| MM-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 | 5 * | UFC/mL | No aplica | No aplica |
| MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4) | Cloro Residual Libre | <0.01 | mg/L | No aplica | Máx 0,1 |
| MM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Índice H Normativo. Método aprobado para la estimación la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y animal. (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

Laboratorio de Ensayo acreditado por emma, 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 laboratorio acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada

REALIZÓ: 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 Tezcucano
Gomez
Encargado de
Despacho de la
Direccion 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 consentimiento escrito de Biquiser.

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 regula 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: BODEGA TOLIN

| | | |
|---|--|------------|
| Nombre del técnico | Marco Antonio Ulises Garduño | |
| Servicio realizado fumigación/ desratización | Fumigación y desratización | |
| Productos aplicados | Insecticida: Demand 2.5 CS Rodenticida: Rodilon mini bloque | |
| Responsable que recibió | J. Raymundo Vivar Tapia | |
| Día y hora | Martes 03 de Diciembre de 2024 | 10:00 hrs. |
| <p>1.Descripción breve de las actividades realizadas Se realiza fumigación y desratización en las áreas de la bodega del inmueble.</p> | | |
| Firma del responsable del recinto | Firma del Técnico | |



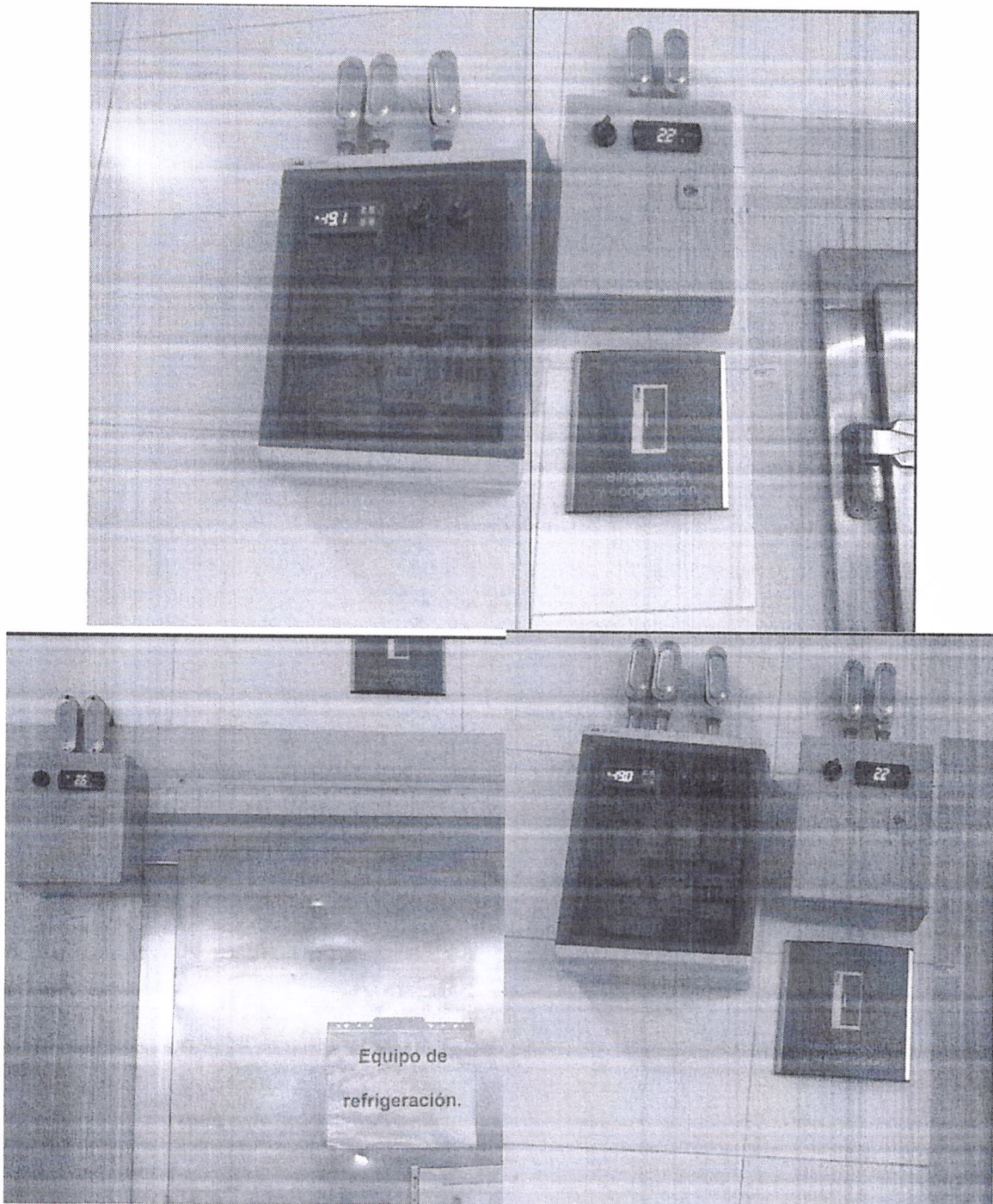
Erik Tezcucano Gomez
Encargado de Despacho de la
Direccion de Unidades
de Servicio

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

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

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

EVIDENCIA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN O CONSERVACIÓN



[Handwritten signature]

CONVENCIONES
PUEBLA

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

EVIDENCIA DE HIGIENE PERSONAL

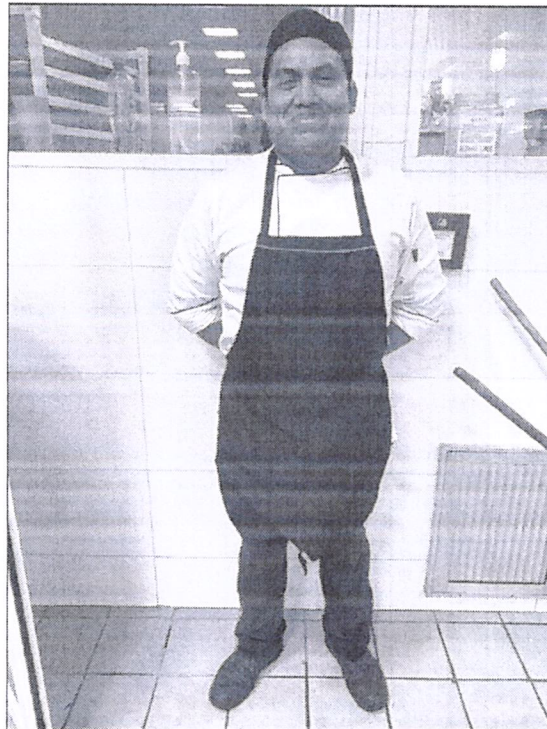
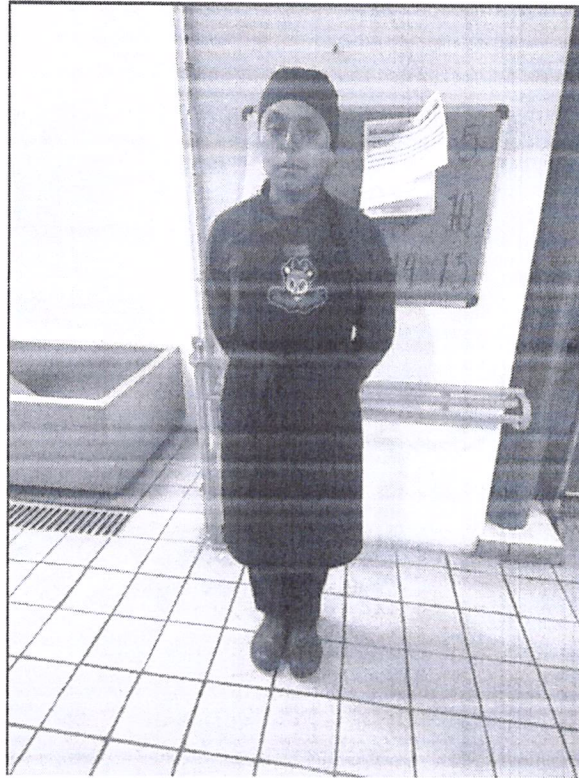


Erik Tezcucano Gómez

CONVENCIONES
PUEBLA

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

HIGIENE PERSONAL

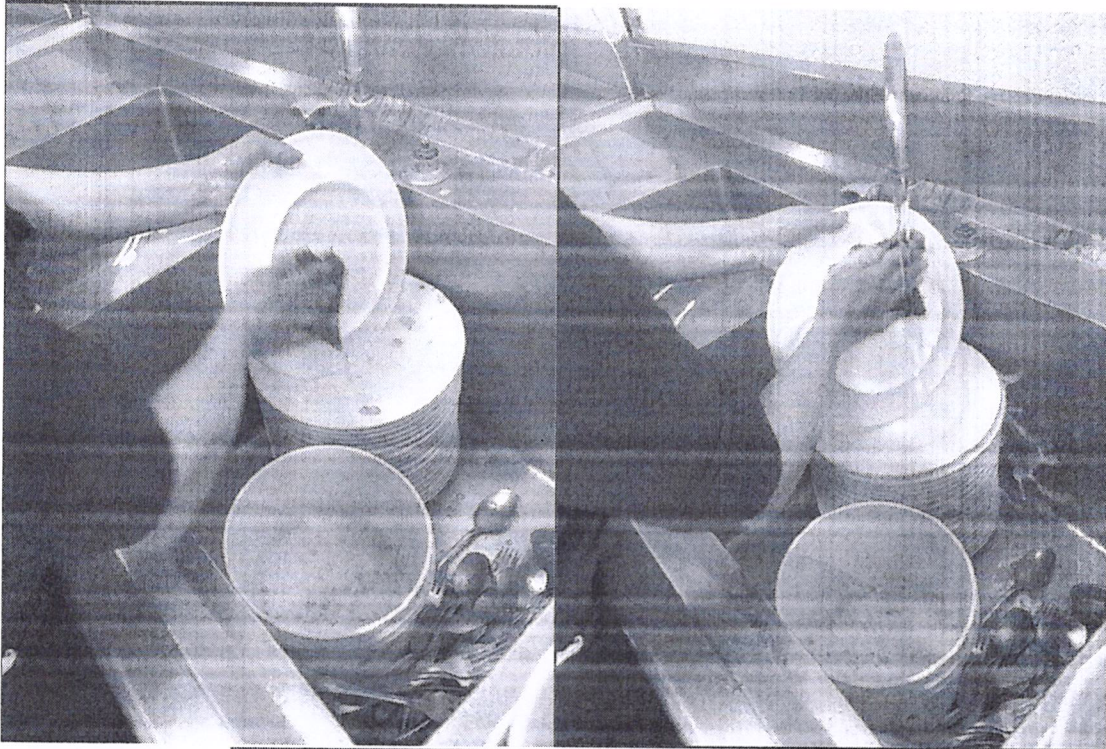


Erik Tezcucano

CONVENCIONES
— PUEBLA —

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

PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS

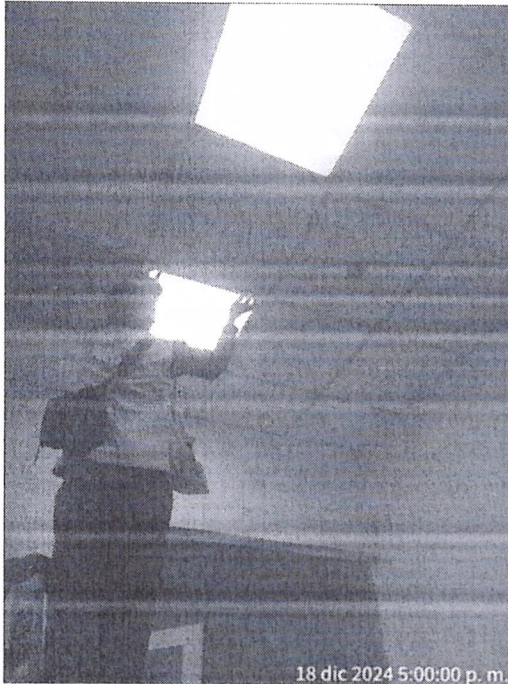


CONVENCIONES
PUEBLA

Erik Tezcucano Gómez

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

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS



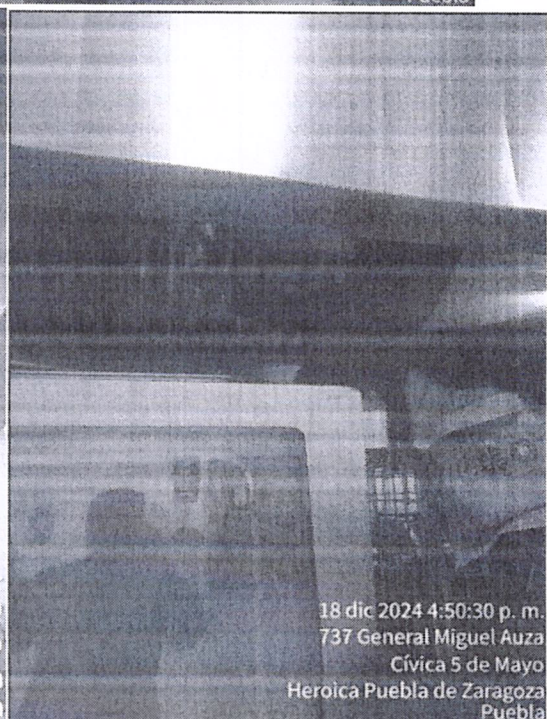
18 dic 2024 5:00:00 p. m.



18 dic 2024 4:50:56 p. m.
737 General Miguel Auza
Cívica 5 de Mayo
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla



18 dic 2024 4:50:34 p. m.
737 General Miguel Auza
Cívica 5 de Mayo
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla



18 dic 2024 4:50:30 p. m.
737 General Miguel Auza
Cívica 5 de Mayo
Heroica Puebla de Zaragoza
Puebla

CONVENCIONES
— PUEBLA —

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

| Periodo Reportado: DICIEMBRE 2024 | | Fecha de elaboración: 31 DE DICIEMBRE 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 | Periodo | Acceptable | | | | | | | | | | |
| 144 | 2023 | DICIEMBRE | ≥ 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. | | | 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 | 2 | 4 | 1 | 30 |
| % | | | 23% | | | 27% | | | 27% | 7% | 13% | 3% | 100% |
| 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. | | | | | | | |
| A TRAVÉS DE ÉSTA ÚLTIMA ACCIÓN QUE SE REPORTA EN EL MES DE DICIEMBRE SE CUMPLE CON LA META ESTABLECIDA DE ESTE INDICADOR, DADO QUE SE LLEVARON A CABO EL NÚMERO DE ACCIONES PROGRAMADAS PARA ESTE 2024. MEDIANTE IMPORTANTES ACCIONES DE SOSTENIBILIDAD Y EL TRABAJO EN CONJUNTO DEL PERSONAL QUE LABORA EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL ORGANISMO. | | | | | | | | | | | | | |
| COMPORTAMIENTO DEL INDICADOR | | | | | | | | | | | | | |
| Periodo | Valor Programado | Valor Realizado | Gráfica de Comportamiento | | | | | | | | | | |
| Primer Trimestre | 7 | 7 | | | | | | | | | | | |
| Segundo Trimestre | 8 | 8 | | | | | | | | | | | |
| Tercer Trimestre | 8 | 8 | | | | | | | | | | | |
| Cuarto Trimestre | 7 | 7 | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 30 | 30 | | | | | | | | | | | |
| Elaboró | | Revisó | | Autorizó | | | | | | | | | |
| ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS ASISTENTE DE DIRECCIÓN | | JONATHAN MACÍAS APARICIO COORDINADOR GENERAL OPERATIVO | | JONATHAN MACÍAS APARICIO COORDINADOR GENERAL OPERATIVO | | | | | | | | | |



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

**CUADRO RESUMEN
CUARTO TRIMESTRE 2024
DICIEMBRE**

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

| ACCIÓN | CANTIDAD |
|---|----------|
| REVALIDACIÓN DEL PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS | 1 |
| TOTAL | 1 |

ITZEL ADRIANA MENDIETA VARGAS
ASISTENTE DE DIRECCIÓN

JONATHAN MACÍAS APARICIO
COORDINADOR GENERAL OPERATIVO





EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED
2024

Revalidación Plan Manejo Residuos

Centro Expositor Puebla

A small, stylized handwritten mark or signature in the bottom left corner, possibly indicating a date or initials.



Plan de Manejo de Residuos

Como parte del Sustainability Management System, que se integra para sostener la Certificación Earthcheck Silver para el Centro Expositor de Puebla, en su apartado documental de Benchmarking es importante contar con una correcta gestión de los residuos que se desechan posterior a eventos y derivados de las actividades cotidianas de este recinto, por lo tanto se tramitó el Plan de Manejo de Residuos, ante la Secretaría de Medio Ambiente, Desarrollo Sustentable y Ordenamiento Territorial, resultando favorable y vigente al mes de octubre del año 2025.



 **Secretaría de Medio Ambiente, Desarrollo Sustentable y Ordenamiento Territorial**
Gobierno de Puebla

 **PUEBLA**
"2024, año del Libro y la Lectura"

Subsecretaría de Gestión Ambiental y Sustentabilidad Energética
San Andrés Cholula, Puebla a 13 de noviembre de 2024
Expediente: PM-248/2024
Subsecretaría PM-248/2024-0400022/2024
Asunto: Resolución de Renovación de Plan de Manejo de Residuos de Manejo Especial

C. RAFAEL PÉREZ XILOTI,
Director Ejecutivo del Organismo Público Descentralizado
CONVENCIÓNES Y PARQUES
Boulevard Héroes del 5 de Mayo, No. 402
Colonia Centro
Puebla, Puebla.
Presente

Visto el estado que guarda el expediente PM 248/2024, a nombre del Organismo Público Descentralizado CONVENCIÓNES Y PARQUES, ubicado en Boulevard Héroes del 5 de Mayo, No. 402, colonia Centro, Puebla, Puebla, promovido por el C. Rafael Pérez Xiloti, Director Ejecutivo, se procedió a emitir la Resolución para Renovar y Modificar la Autorización de Plan de Manejo de Residuos de Manejo Especial, y:

RESULTANDO

1. Que mediante oficio SMADSOTSGASE-1073/2023, de fecha diez de octubre de dos mil veintitrés, esta Secretaría emitió la Resolución de Plan de Manejo de Residuos de Manejo Especial No. PMSE-024-10/023-0400/022/21, para la actividad de administración y alquiler de inmuebles, al Organismo Público Descentralizado CONVENCIÓNES Y PARQUES.
2. Que con fecha veintidós de octubre de dos mil veinticuatro, el C. Rafael Pérez Xiloti, Director Ejecutivo del Organismo Público Descentralizado CONVENCIÓNES Y PARQUES, ubicado en Boulevard Héroes del 5 de Mayo, No. 402, colonia Centro, Puebla, Puebla, que en adelante se denominará PROMOVENTE, presentó la solicitud para la Renovación y Modificación de Plan de Manejo de Residuos de Manejo Especial, para la actividad de administración y alquiler de inmuebles, quedando radicado bajo el expediente PM-248/2024, que consistió en el cambio del prestador de servicios de disposición final para los Residuos Sólidos Urbanos a favor de BIOSNERGÍAS AMBIENTALES S.A.P. DE C.V.

CONSIDERANDO

1. Que el Plan de Manejo de Residuos de Manejo Especial presentado especifica las acciones que se realizarán para el manejo de los residuos generados en la actividad de administración y

1 de 8

Unidad Rectora Cholula Km. 8.5 No. 3121
San Andrés Cholula, Puebla, C.P. 72960
Tels. (024) 278 6059
www.smadsot.puebla.gob.mx

 **PUEBLA**
Un gobierno presente





Expediente número: PH-248/2024

ACTA DE NOTIFICACIÓN

Siendo las 12 horas con 16 minutos del día 03 del mes de DICIEMBRE de dos mil veinticuatro, el personal actuante adscrito a la Dirección de Gestión de Residuos de la Secretaría de Medio Ambiente Desarrollo Sustentable y Ordenamiento Territorial del Gobierno del Estado de Puebla, a/la C. MARIA ISABEL SARINA TORRES LAZCANO con identificación oficial, credencial para votar con fotografía INE número 0941063224455, cuyos rasgos coinciden con la fotografía que se porta en la misma; estando presente en las oficinas del Centro Integral de Servicios (CIS) ubicada en: Edificio Sur Planta baja Vía Aticáyotl No. 1101, Reserva Territorial Aticáyotl, Cal. Concepción Las Lajas, Puebla, Pue., en el área de ventanillas. En este acto se encuentra a/la C. Silvia Jimena Aulá Trevisan quien se identifica con CREDENCIAL PARA VOTAR persona autorizada por la empresa y/o propietario y/o promotor y/o titular del trámite correspondiente a Plan de manejo de residuos de Manejo Especial acreditándolo mediante PH-248/2024. Con

fundamento en lo establecido por los artículos 51, 52 Fracción III, 53 y 55 del Código de Procedimientos Civiles para el Estado Libre y Soberano de Puebla de aplicación supletoria conforme al artículo 4 de Ley para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos Sólidos Urbanos y de Manejo Especial para el Estado de Puebla; 15 fracción XII y 20 fracción XIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Medio Ambiente, Desarrollo Sustentable y Ordenamiento Territorial, en este acto se procede a notificar: RESOLUCIÓN

DE DICHO TRAMITE de fecha 19 Noviembre 2024 dictada dentro del expediente al rubro citado; la cual consta de 8 fojas útiles y un ejemplar de la presente acta.

Dando por terminada la presente diligencia a las 12:18 horas del día 03 de DICIEMBRE de dos mil veinticuatro, firmando al margen y calca de la presente los que en ella intervinieron.



Maria Isabel Torres L.
Notificador (a)

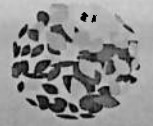
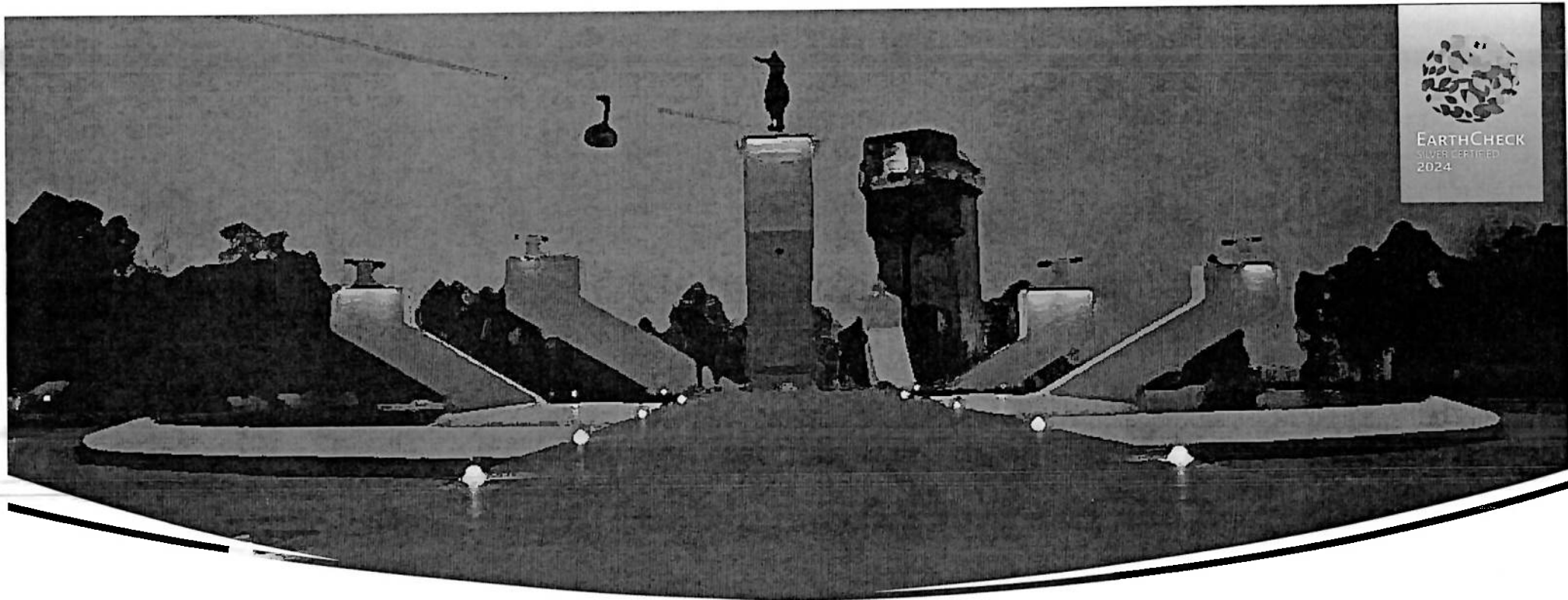
NOMBRE Y FIRMA

Silvia Jimena Aulá Trevisan
Notificado

Plan de Manejo de residuos



Handwritten signature or mark.



EARTHCHECK
SILVER CERTIFIED
2024

#AhorraTeTocaATi

¡Gracias por preocuparte por el planeta!

Elaboró:
Humberto Domínguez Soto
Analista Especializado Consultivo C
Dirección Ejecutiva

EXPO
VERDE