

Fecha de entrega: **13/04/2026**

Anexo a
memorandum: **CPUS-2026-0381**

Periodo reportado: **PRIMER TRIMESTRE 2026**

CARACTERÍSTICAS DE IDENTIFICACIÓN DEL INDICADOR

Nivel de Indicador	Tipo de Indicador	Área Responsable:
ACTIVIDAD 2.7	GESTIÓN	DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Resumen Narrativo

REALIZACIÓN DE ACCIONES OPERATIVAS PARA LA RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN NACIONAL EN EL MANEJO DE ALIMENTOS CON LA QUE CUENTA EL ORGANISMO.

Nombre del Indicador

NÚMERO DE ACCIONES OPERATIVAS PARA LA RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN NACIONAL EN EL MANEJO DE ALIMENTOS CON LA QUE CUENTA EL ORGANISMO.

Definición del Indicador

LAS ACCIONES PARA RENOVAR LA CERTIFICACIÓN CON LA QUE CUENTA EL ORGANISMO, EMITIDA POR INSTITUCIONES RECONOCIDAS NACIONALES E INTERNACIONALES SON PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS ESTANDARES RELACIONADOS CON EL CUIDADO EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS COMO PARTE DEL SERVICIO QUE OFRECE EL ORGANISMO, DE ACUERDO A LAS NORMAS Y LINEAMIENTOS QUE ESTAS INSTITUCIONES AVALAN.

Medios de Verificación

COMPENDIO FÍSICO DENOMINADO "SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN A CERTIFICACIÓN 2026", QUE CONTIENE: LA DOCUMENTAL QUE RESPALDA LAS ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA DE CERTIFICACIÓN, RESGUARDADO POR LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO. FRECUENCIA DE MEDICIÓN TRIMESTRAL. SERIE DE INFORMACIÓN DISPONIBLE: 2025.

Supuesto

PERMANECE VIGENTE LA NORMA PARA LA CERTIFICACIÓN EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y ÉSTA FAVORECE EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL ORGANISMO.

Comportamiento del Indicador	Dimensión del Indicador	Frecuencia de Medición	Unidad de Medida	Meta del Indicador
3 - REGULAR	EFICACIA	3 - TRIMESTRAL	ACCIÓN	100% 144

Línea Base			PARÁMETROS DE SEMAFORIZACIÓN				
Valor	Año	Período	Excedido	Óptimo	Aceptable	Moderado	Insuficiente
144	2025	DICIEMBRE	> 110%	≥ 90% ≤ 110%	≥ 80% < 90%	≥ 70% < 80%	0% < 70%

VARIABLE 1

TOTAL DE ACCIONES OPERATIVAS PARA LA RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN NACIONAL EN EL MANEJO DE ALIMENTOS CON LA QUE CUENTA EL ORGANISMO.

CALENDARIZACIÓN DE METAS PROGRAMADAS PARA EL AÑO 2026

MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
NÚM.			36			36			36			36	144
%			25.00%			25.00%			25.00%			25.00%	100%

AVANCE DE METAS 2026 (VALOR REALIZADO)

MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACUMULADO
NÚM.			36										36
%			25.00%			0.00%			0.00%			0.00%	25.00%

ANÁLISIS DEL LOGRO

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

JUSTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO (MAYOR O MENOR)

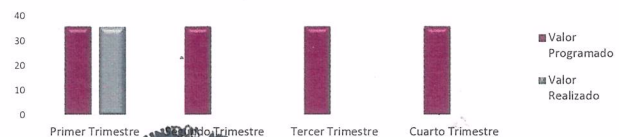
Explique clara y concisamente, las razones por las que no se alcanzó o se superó la meta.

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	0
Tercer Trimestre	36	0
Cuarto Trimestre	36	0
TOTAL	144	36

Gráfica de Comportamiento



Reportó / Elaboró
(Subdirección)

EMMANUEL RAMÍREZ ZÁRATE
SUBDIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisó
(Dirección)

MAURICIO SOLÍS GONZÁLEZ
DIRECTOR DE UNIDADES DE SERVICIO

Autorizó
(Coordinación General)

JOSÉ GREGORIO ORTEGA LERISTA
COORDINADOR GENERAL OPERATIVO

CONVENCIONES Y PARQUES
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO



PUEBLA
Gobierno del Estado
2018-2021

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR
A PUEBLA**

**Pensar
Grande**



F006 PROMOCIÓN Y APOYO AL DESARROLLO DE TURISMO DE REUNIONES
CUADRO RESUMEN - ENERO A MARZO DE 2026

Componente	2 ACTIVIDADES OPERATIVAS REALIZADAS PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS RECINTOS Y PARQUES ESTATALES.
Actividad	2.7 REALIZACIÓN DE ACCIONES OPERATIVAS PARA LA RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN NACIONAL EN EL MANEJO DE ALIMENTOS CON LA QUE CUENTA EL ORGANISMO.
Indicador	NÚMERO DE ACCIONES OPERATIVAS PARA LA RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN NACIONAL EN EL MANEJO DE ALIMENTOS CON LA QUE CUENTA EL ORGANISMO.
Unidad Responsable	DA3F CONVENCIONES Y PARQUES (DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO).

Programado	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anual
V1			36			36			36			36	144
													36
													Meta al corte

Realizado	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Anual
V1			36										36
													36
													Meta al corte

	Hombres	Mujeres	Prefiero no decirlo	Edad	Población Indígena
Beneficiarios:	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Comentarios del responsable de la información	
Describe brevemente las acciones realizadas para el cumplimiento o las causas del resultado insuficiente/excedido del componente o actividad (máximo 360 caracteres).	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"

A CONTINUACIÓN SE ANEXA (N) COMO MEDIO (S) DE VERIFICACIÓN:
LA DOCUMENTAL QUE RESPALDA LAS ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA DE CERTIFICACIÓN, RESGUARDADO POR LA DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO.

Elaboró

EMMANUEL RAMÍREZ ZÁRATE

SUBDIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



**CONVENCIONES
— Y PARQUES —**
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Validó

MAURICIO SOLÍS GONZÁLEZ

DIRECTOR DE UNIDADES DE SERVICIOS



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H"		Enero	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

**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)



    				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camara de Refrigeracion #1</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>1-1-26</u> al <u>11-1-26</u> Realizo: <u>Francisco Fuentes Gtz.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
✓ 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 1/1/26	9:03 am	0°C.	1°C.	Crema Azul	Francisco F.		
	6:06 pm	1°C.	2°C.	Polpa Maracuya	Francisco F.		
VIERNES 2/1/26	9:00 am	1°C.	2°C.	Pomo de Cerdo	Francisco F.		
	6:09 pm	1°C.	2°C.	Pierna y Muslo de Pollo	Francisco F.		
SABADO 3/1/26	9:06 am	2°C.	3°C.	Montegvillo	Francisco F.		
	6:13 pm	2°C.	3°C.	Limón	Francisco F.		
DOMINGO 4/1/26	off	off	off	off.	off	off.	
LUNES 5/1/26	9:05 am	0°C.	1°C.	Concentrado de Nja.	Francisco F.		
	6:10 pm.	1°C.	2°C.	Salsa Roja	Francisco F.		
MARTES 6/1/26	9:09 am.	1°C.	2°C.	Yogurt Natural	Francisco F.		
	6:11 pm.	2°C.	3°C.	Queso Fresco	Francisco F.		
MIÉRCOLES 7/1/26	9:09 am	2°C.	3°C.	Quesillo	Francisco F.		
	6:09 pm	2°C.	3°C.	Montegvillo	Francisco F.		
JUEVES 8/1/26	9:05 am	2°C.	3°C.	Reducción de balenico	Francisco F.		
	6:07 pm	2°C.	3°C.	Escalante de Mangana	Francisco F.		
VIERNES 9/1/26	9:02 am	1°C.	2°C.	Salsa Verde	Francisco F.		
	6:12 pm	2°C.	3°C.	Queso Fresco	Francisco F.		
SABADO 10/1/26	9:06 am	1°C.	2°C.	Bistec de Cerdo	Francisco F.		
	6:06 pm	2°C.	3°C.	Peperoni	Francisco F.		
DOMINGO 11/1/26	off	off	off	off.	off	off	

Realizo: Francisco Fuentes González

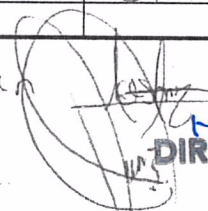
Superviso: Jorge Luis Sánchez

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara refrigeración 1</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>12</u> al <u>25</u> Realizo: <u>Jasmine Morales</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
✓ 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 12/01/26	9:00am	0°C	1°C	Crema acida	Jasmine		
	6:00pm	1°C	2°C	Pulpa de maracuyá	Jasmine		
MARTES 13/01/26	9:02am	1°C	1°C	Sopa de verduras	Jasmine		
	6:13pm	1°C	1°C	mole en pasta	Jasmine		
MIÉRCOLES 14/01/26	9:15am	2°C	3°C	Queso azul	Jasmine		
	6:18pm	2°C	3°C	Crema de Zanahoria	Jasmine		
JUEVES 15/01/26	9:05am	2°C	3°C	Reduccion de balsamico	Jasmine		
	6:10pm	2°C	3°C	Jamon	Jasmine		
VIERNES 16/01/26	9:12am	1°C	2°C	Salami	Jasmine		
	6:13pm	2°C	3°C	Jamon	Jasmine		
SABADO 17/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO 18/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES 19/01/26	9:08am	0°C	1°C	Guacamole	Jasmine		
	6:00pm	1°C	2°C	Peperoni	Jasmine		
MARTES 20/01/26	9:00am	1°C	2°C	Carne enchilada	Jasmine		
	6:10pm	2°C	3°C	Salsa pomodoro	Jasmine		
MIÉRCOLES 21/01/26	9:11am	2°C	3°C	Sopa de col	Jasmine		
	6:01pm	2°C	3°C	Tortas de papa	Jasmine		
JUEVES 22/01/26	9:15am	2°C	3°C	Sopa de haba	Jasmine		
	6:20pm	2°C	3°C	Bistec de cerdo	Jasmine		
VIERNES 23/01/26	9:04am	1°C	2°C	Crema alimtro	Jasmine		
	6:05pm	2°C	3°C	Ensalada rusa	Jasmine		
SABADO 24/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO 25/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Realizo : Jasmin Morales Guzman

Superviso : Jorge Luis Sanchez Cruz



 Mauricio Solis Gonzalez
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

     				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camara de Refrigeración #1</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>26</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Liliana C.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	
✓ Temperatura del equipo 2° C o menos. ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9:00	1°C	2°C	Arroz rojo	Liliana C.		
26-01-26	5:00	2°C	3°C	Salchicha	L.		
MARTES	9:00	0°C	1°C	Crema anda	Liliana C.		
27-01-26	5:00	1°C	2°C	Quesillo			
MIÉRCOLES	9:00	1°C	2°C	Salsa verde	Liliana C.		
28-01-26	5:00	2°C	2°C	Jamon			
JUEVES	9:00	1°C	2°C	Peperoni	Liliana C.		
29-01-26	5:00	1°C	3°C	Salsa macha			
VIERNES	9:00	1°C	2°C	Pomodoro	Liliana C.		
30-01-26	5:00	2°C	3°C	Mole-			
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
31-01-26							
DOMINGO							
LUNES							
MARTES							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Solis Gonzalez
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo: Liliana Cortes Muñoz

Superviso: Jorge Luis Sánchez

    				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de Refrigeración #2</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>1-1-26</u> al <u>11/1/26</u> Realizo: <u>Francisco Fuentes Gtz.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
✓ 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 11/1/26	04:04 am	1°C	2°C	Queso Gouda	Francisco F.		
	6:07 pm	2°C	3°C	Lamon	Francisco F.		
VIERNES 2/1/26	9:00 am	0°C	3°C	Milanesa de Pollo	Francisco F.		
	6:10 am	2°C	3°C	Salami	Francisco F.		
SABADO 3/1/26	9:07 am	1°C	2°C	Salsa de Frijol	Francisco F.		
	6:14 pm	2°C	3°C	Salsa Verde	Francisco F.		
DOMINGO 4/1/26	off	off	off	off	off	off	
LUNES 5/1/26	9:06 am	0°C	1°C	Arroz Pasa	Francisco F.		
	6:11 pm	1°C	2°C	Pollo de Pollo	Francisco F.		
MARTES 6/1/26	9:10 am	1°C	2°C	Salsa Roja	Francisco F.		
	6:12 pm	2°C	3°C	Jirón Verde	Francisco F.		
MIÉRCOLES 7/1/26	9:10 am	0°C	2°C	Frijoles Refritos	Francisco F.		
	6:10 pm	2°C	4°C	Arroz Rojo	Francisco F.		
JUEVES 8/1/26	9:06 am	0°C	2°C	Mole	Francisco F.		
	6:08 pm	2°C	3°C	Lamon	Francisco F.		
VIERNES 9/1/26	9:03 am	1°C	2°C	Queso Crema	Francisco F.		
	6:13 pm	2°C	3°C	Concentrado Tomate	Francisco F.		
SABADO 10/1/26	9:07 am	1°C	2°C	Salami	Francisco F.		
	6:07 pm	2°C	3°C	Peperoni	Francisco F.		
DOMINGO 11/1/26	off	off	off	off	off	off	

Realizo: Francisco Fuentes González

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara Refrigeración 2.</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>12</u> al <u>25</u> Realizo: <u>Jasmine M</u> Superviso: <u>Sorge Luis Sanchez.</u>	
☒ 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 12/01/26	9:00am	0°C	1°C	Salsa roja.	Jasmine		
	6:00pm	2°C	3°C	Frijoles enteros	Jasmine		
MARTES 13/01/26	9:00am	1°C	2°C	Milanesa pollo	Jasmine		
	6:00pm	2°C	3°C	Salchicha	Jasmine		
MIÉRCOLES 14/01/26	9:00am	1°C	2°C	Peperoni.	Jasmine		
	6:05pm	2°C	3°C	Salami	Jasmine		
JUEVES 15/01/26	9:05am	1°C	2°C	Queso crema	Jasmine		
	6:10pm	2°C	3°C	Crema acida	Jasmine		
VIERNES 16/01/26	9:00am	0°C	1°C	Aderzo cesar	Jasmine		
	6:00pm	1°C	2°C	Filete de pescado	Jasmine		
SABADO 17/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO 18/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES 19/01/26	9:03am	1°C	2°C	Arroz rojo	Jasmine		
	6:15pm	2°C	3°C	Sopa poblana	Jasmine		
MARTES 20/01/26	9:18am	0°C	1°C	Queso gouda	Jasmine		
	6:00pm	1°C	2°C	Salsa verde	Jasmine		
MIÉRCOLES 21/01/26	9:10am	1°C	2°C	Aderzo Ranch	Jasmine		
	6:04pm	2°C	3°C	Guiso de rojo	Jasmine		
JUEVES 22/01/26	9:02am	1°C	2°C	Crema de espinaca	Jasmine		
	6:00pm	2°C	3°C	Frijoles refritos	Jasmine		
VIERNES 23/01/26	9:10am	0°C	1°C	Guacamole	Jasmine		
	6:00pm	1°C	2°C	Salsa roja.	Jasmine		
SABADO 24/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO 25/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Realizo : Jasmine Morales Guzman
 Superviso : Sorge Luis Sanchez Cruz

Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de Refrigeración #2.</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del: <u>26</u> al: <u>31</u> Realizo: <u>Liliana C.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	
☒ Temperatura del equipo 2° C o menos. ☒ Temperatura del alimento 4° C o menos.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9:00	10°C	2°C	Frijoles refritos	Liliana C.		
26-01-26	5:00	20°C	3°C	Queso panela	Liliana C.		
MARTES	9:00	20°C	2°C	Pechuga de pollo	Liliana C.		
27-01-26	5:00	20°C	20°C	Lechuga	Liliana C.		
MIÉRCOLES	9:00	10°C	10°C	Sopa de Nopales	Liliana C.		
28-01-26	5:00	20°C	20°C	Salami	Liliana C.		
JUEVES	9:00	10°C	10°C	Bistec a la mexicana	Liliana C.		
29-01-26	5:00	20°C	20°C	Queso gouda	Liliana C.		
VIERNES	9:00	20°C	30°C	Milanesa de cerdo	Liliana C.		
30-01-26	5:00	20°C	8°C	Queso de cabra	Liliana C.		
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso	
31-01-26							
DOMINGO							
LUNES				Mauricio Solís González DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO			
MARTES							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Realizo: Liliana Cortes Muñoz
 Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Cámara de refrigeración de fondo	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>11</u> Realizo: <u>Raul G / Carlos R</u> 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							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
01-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	Festivo descanso	
VIERNES	9:00	2°C	2°C	Crema Pastelera	Carlos R.		
02-01-26	18:00	1°C	2°C	FLAN	Carlos R.		
SABADO							
03-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso	
DOMINGO							
04-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso	
LUNES	5:00	1°C	1°C	MARTICALLA	Carlos R.		
05-01-26	14:00	2°C	1°C	Crema Pastelera	Carlos R.		
MARTES	9:00	2°C	2°C	LECHE LALA	Carlos R.		
06-01-26	18:00	3°C	2°C	CREMA/DATTA	Carlos R.		
MIÉRCOLES	9:00	2°C	2°C	GELATINA	Carlos R.		
07-01-26	18:00	1°C	1°C	MARTICALLA	Carlos R.		
JUEVES	9:00	2°C	2°C	LECHE CONDENSADA	Carlos R.		
08-01-26	18:00	2°C	2°C	CREMA BATIDA	Carlos R.		
VIERNES	6:00	3°C	2°C	ENSALADA DE MANZANA	Carlos R.		
09-01-26	15:00	2°C	2°C	CREMA D/BATTA	Carlos R.		
SABADO							
10-01-26	OFF	OFF	OFF	OFF		DESCANSO	
DOMINGO							
11-01-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO	

Raul Carlos Rocio

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Cámara de refrigeración de panadería	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>12</u> al <u>25</u> Realizo: <u>Roco G / Carlos R</u> Superviso: _____	
✓ Temperatura del equipo 2° C o menos. ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9:00	1°C	3°C	mantquilla	Roco G		
12.01.26	18:00	2°C	3°C	leche evaporada	Roco G		
MARTES	9:00	2°C	2°C	pastel 3 leches	Roco G		
13.01.26	18:00	2°C	1°C	arena de limón	Roco G		
MIÉRCOLES	9:00	1°C	2°C	masa pan blanco	Roco G		
14.01.26	18:00	2°C	2°C	crema p/batir	Roco G		
JUEVES	9:00	2°C	3°C	leche entera	Roco G		
15.01.26	18:00	1°C	2°C	carlotas limón	Roco G		
VIERNES	9:00	1°C	2°C	leche entera	Roco G		
16.01.26	18:00	1°C	3°C	saba futas rgo	Roco G		
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descenso	
17.01.26	0H	0H	0H	0H	0H	descenso	
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descenso	
18.01.26	0H	0H	0H	0H	0H	descenso	
LUNES	9:00	2°C	3°C	sabamantilla	Roco G		
19.01.26	18:00	1°C	3°C	masa torta	Roco G		
MARTES	9:00	2°C	2°C	leche entera	Roco G		
20.01.26	18:00	2°C	1°C	masa pan blanco	Roco G		
MIÉRCOLES	9:00	2°C	2°C	leche	Cal. R.		
21.01.26	18:00	2°C	2°C	CAJETA PAUTERA	Cal. R.		
JUEVES	9:00	3°C	2°C	GLACIADA	Cal. R.		
22.01.26	18:00	2°C	2°C	CAJETA PAUTERA	Cal. R.		
VIERNES	7:00	2	2°C	LECHE	Cal. R.		
23.01.26	16:00	1°C	2°C	FLAN	Cal. R.		
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	DESCANSO	
24.01.26	0H	0H	0H	0H	0H	DESCANSO	
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	DESCANSO	
25.01.26	0H	0H	0H	0H	0H	DESCANSO	

Realizo Carlos Rocio

Roco G. 

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz 

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

      				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Cámara de refrigeración de pastelería	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>26</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Rocio G / Carlos R.</u> Superviso: _____	
☒ Temperatura del equipo 2° C o menos. ☒ Temperatura del alimento 4° C o menos.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9:00	2°C	3°C	gelatina agua	Rocio G		
26-01-26	18:00	2°C	2°C	gelatina leche	Rocio G		
MARTES	9:00	1°C	3°C	crema vainilla	Rocio G		
27-01-26	18:00	2°C	3°C	flor napolitano	Rocio G		
MIÉRCOLES	7:00	1°C	2°C	gelatina mosaico	Rocio G		
28-01-26	16:00	2°C	2°C	pay de queso	Rocio G		
JUEVES	8:00	1°C	2°C	requesón	Rocio G		
29-01-26	17:00	2°C	1°C	leche entera	Rocio G		
VIERNES	9:00	1°C	2°C	gelatina leche	Rocio G		
30-01-26	18:00	1°C	3°C	mantecquilla	Rocio G		
SABADO	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso	
DOMINGO							
LUNES							
MARTES							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

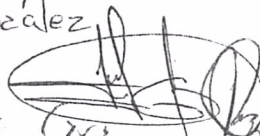
Realizo Rocio G

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

 		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: <u>Cámara de Conservación</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>1-1-26</u> al <u>11/1/26</u> Realizo: <u>Francisco Fuentes Glg.</u> Superviso: <u>Chef Jorge Luis Sánchez</u>	
✓ 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						
MIÉRCOLES						
JUEVES 1/1/26	9:04 am	-20°C	-19°C	Bistec de Cerdo	Francisco F.G.	
	6:07 pm	-18°C	-17°C	Lunión	Francisco F.G.	
VIERNES 2/1/26	9:00 am	-19°C	-18°C	Peperoni	Francisco F.G.	
	6:10 pm	-18°C	-17°C	Salami	Francisco F.G.	
SABADO 3/1/26	9:04 am	-18°C	-17°C	Concentrado Taurindo	Francisco F.G.	
	6:14 pm	-17°C	-16°C	Concentrado de Lunión	Francisco F.G.	
DOMINGO 4/1/26	off	off	off	off	off	off
LUNES 5/1/26	9:06 am	-19°C	-18°C	Pechuga de Pollo	Francisco F.G.	
	6:11 pm	-18°C	-17°C	Chicharro Congelado	Francisco F.G.	
MARTES 6/1/26	9:10 am	-19°C	-18°C	Grano de Elote	Francisco F.G.	
	6:12 pm	-17°C	-16°C	Cestilla de Cerdo	Francisco F.G.	
MIÉRCOLES 7/1/26	9:10 am	-19°C	-18°C	Pollo deshebrado	Francisco F.G.	
	6:10 pm	-18°C	-18°C	Milanesa de Cerdo	Francisco F.G.	
JUEVES 8/1/26	9:06 am	-20°C	-19°C	Milanesa de Pollo	Francisco F.G.	
	6:08 pm	-18°C	-17°C	Pechuga Entera Pollo	Francisco F.G.	
VIERNES 9/1/26	9:03 am	-19°C	-18°C	Salami	Francisco F.G.	
	6:13 pm	-17°C	-16°C	Salami	Francisco F.G.	
SABADO 10/1/26	9:07 am	-19°C	-18°C	Mole Pasta	Francisco F.G.	
	6:07 pm	-18°C	-17°C	Pipian Pasta	Francisco F.G.	
DOMINGO 11/1/26	off	off	off	off	off	off

Realizo: Francisco Fuentes González

Superviso: Jorge Luis Sánchez



Mauricio Solís González
DIRECCION DE SERVICIO
DE SERVICIO

    		SISTEMA DE GESTION "H"	EQUIPO: <u>Cámara de Conservación.</u>			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.			Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>12</u> al <u>25</u> Realizo: <u>Jasmine Morales</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez Cruz</u>			
☒ 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 12/01/26	9:05am	-18°C	-17°C	Costilla de cerdo	Jasmine	
	6:00pm	-19°C	-18°C	Salchicha	Jasmine	
MARTES 13/01/26	9:09am	-18°C	-16°C	Jamon de pavo	Jasmine	
	6:20pm	-20°C	-17°C	Salsa para chilaquiles	Jasmine	
MIERCOLES 14/01/26	9:10am	-18°C	-17°C	Grano elote	Jasmine	
	6:08pm	-20°C	-19°C	Frijoles refritos	Jasmine	
JUEVES 15/01/26	9:08am	-18°C	-17°C	Milanesa de pollo	Jasmine	
	6:08pm	-20°C	-18°C	Sandía picada	Jasmine	
VIERNES 16/01/26	9:19am	-18°C	-17°C	Concentrado limon	Jasmine	
	6:13pm	-19°C	-18°C	Carne para hamburguesa	Jasmine	
SABADO 17/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
DOMINGO 18/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
LUNES 19/01/26	9:03am	-18°C	-17°C	Filete de pescado	Jasmine	
	6:23pm	-19°C	-18°C	Milanesa de Cerdo	Jasmine	
MARTES 20/01/26	9:12am	-18°C	-18°C	pollo desmenuado	Jasmine	
	6:02pm	-20°C	-19°C	Carne enchilada	Jasmine	
MIERCOLES 21/01/26	9:04am	-17°C	-18°C	Chicharos	Jasmine	
	6:10pm	-20°C	-19°C	Concentrado Horchata	Jasmine	
JUEVES 22/01/26	9:15am	-18°C	-18°C	Bistec de res	Jasmine	
	6:02pm	-20°C	-20°C	Salchicha.	Jasmine	
VIERNES 23/01/26	9:09am	-18°C	-18°C	Pechuga de pollo	Jasmine	
	6:17pm	-19°C	-20°C	Bistec de cerdo	Jasmine	
SABADO 24/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
DOMINGO 25/01/26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF

Realizo: Jasmine Morales Guzman

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

Mauricio Solis Gonzalez
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

 		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camaro de Conservación</u>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>26</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Liliana Cortes</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.						(ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	-18°C	-18°C	Filete de cerdo	Liliana C.	
26-01-26	5:00	-17°C	-17°C	Lomo de cerdo	Liliana C.	
MARTES	9:00	-19°C	-17°C	Costilla de puerco	Liliana C.	
27-01-26	5:00	-20°C	-16°C	Salami	Liliana C.	
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-18°C	Milanesa pollo	Liliana C.	
28-01-26	5:00	-18°C	-19°C	Salmón	Liliana C.	
JUEVES	9:00	-18°C	-20°C	Peperoni	Liliana C.	
29-01-26	5:00	-17°C	-18°C	Filete de pescado	Liliana C.	
VIERNES	9:00	-20°C	-17°C	Bisteque de res	Liliana C.	
30-01-26	5:00	-19°C	-16°C	Lomo de cerdo	Liliana C.	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
31-01-26						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo Liliana Cortes Muñoz

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

    		SISTEMA DE GESTION "H"	Cámara de. EQUIPO: Conservación de paraden			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.			Mes: <u>Enero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>11</u> Realizo: <u>Carlos R/ Ponce</u> 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						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
01-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	festivo
VIERNES	9:00	-18°C	-18°C	CONCENTRADO LIMON	Carlos R. Ponce	
02-01-26	18:00	-17°C	-18°C	GALLINA HUENA	Carlos R. Ponce	
SABADO						
03-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
DOMINGO						
04-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
LUNES	5:00	-16°C	-16°C	HELADO VAINILLA	Carlos R. Ponce	
05-01-26	14:00	-17°C	-18°C	CONCENTRADO LIMON	Carlos R. Ponce	
MARTES	9:00	-18°C	-17°C	GALLINA CHOC	Carlos R. Ponce	
06-01-26	18:00	-16°C	-17°C	FRUTOS ROTOS	Carlos R. Ponce	
MIÉRCOLES	9:00	-13°C	-15°C	HELADO	Carlos R. Ponce	SE REPORTA BATA TEND.
07-01-26	18:00	-11°C	-15°C	CANJE A LOMO	Carlos R. Ponce	
JUEVES	7:00	-13°C	-14°C	CONCENTRADO MANTARIN	Carlos R. Ponce	
08-01-26	16:00	-16°C	-16°C	GALLINA AVENA	Carlos R. Ponce	
VIERNES	6:00	-18°C	-17°C	BAI HAMBURGUESA MAIA	Carlos R. Ponce	
09-01-26	15:00	-19°C	-18°C	SAISA Y FRUTOS ROTOS	Carlos R. Ponce	
SABADO						
10-01-26	OFF	OFF	OFF	OFF		DESCANSO
DOMINGO						
11-01-26	OFF	OFF	OFF	OFF		DESCANSO

Realizo: Carlos R. Ponce
 Superviso: Jorge Luis Sánchez CNC

Mauricio Solís González
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

      		SISTEMA DE GESTION "H"		Cámara de EQUIPO: conservación de Pinar del Rio		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Ene-0</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>12</u> al <u>25</u> Realizo: <u>Roco G / Cuiles R</u> 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	9:00	-17°C	-16°C	concentrado naranja	Roco G	
12-01-26	18:00	-17°C	-15°C	galleta aren	Roco G	
MARTES	9:00	-16°C	-15°C	galleta nutella	Roco G	
13-01-26	18:00	-17°C	-16°C	salsa frutos rojos	Roco G	
MIÉRCOLES	9:00	-17°C	-15°C	galleta chocolate	Roco G	
14-01-26	18:00	-16°C	-15°C	galleta zanahori	Roco G	
JUEVES	9:00	-17°C	-16°C	concentrado limón	Roco G	
15-01-26	18:00	-17°C	-15°C	panque zanahori	Roco G	
VIERNES	9:00	-17°C	-16°C	galleta aren	Roco G	
16-01-26	18:00	-18°C	-16°C	galleta nutella	Roco G	
SABADO	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
DOMINGO	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
18-01-26	9:00	-17°C	-16°C	salsa frutos rojos	Roco G	
LUNES	18:00	-18°C	-17°C	galleta zanahori	Roco G	
19-01-26	9:00	-18°C	-17°C	panque	Roco G	
MARTES	10:00					
20-01-26	9:00	-17°C	-17°C	concentrado limón	Emil. Roca	
MIÉRCOLES	18:00	-19°C	-17°C	galleta choc	Cal. Roca	
21-01-26	9:00	-19°C	-19°C	curatol	Emil. Roca	
JUEVES	18:00	-17°C	-19°C	panque	Emil. Roca	
22-01-26	9:00	-17°C	-17°C	concentrado limón	Emil. Roca	
VIERNES	16:00	-16°C	-17°C	panque	Cal. Roca	
23-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
SABADO	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
24-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
DOMINGO	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso
25-01-26	0 H	0 H	0 H	0 H	0 H	descanso

Realizo: Roco G
 Roco G

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cárdenas

Mauricio Solís González
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		Cámara de conservación EQUIPO: de panadería	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						Mes: <u>Ene. 0</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>26</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Raio G / Carlos R</u> 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	9:00	-17°C	-16°C	galleta zanahoria	Raio G		
26.01.26	18:00	-18°C	-16°C	pan blanco	Raio G		
MARTES	9:00	-17°C	-17°C	galleta mantilla	Raio G		
27.01.26	18:00	-18°C	-16°C	ponque	Raio G		
MIÉRCOLES	7:00	-18°C	-16°C	Salsa Fresa	Raio G		
28.01.26	16:00	-18°C	-17°C	molpa morcu-16	Raio G		
JUEVES	8:00	-18°C	-17°C	galleta churros	Raio G		
29.01.26	17:00	-17°C	-16°C	frutas rojas	Raio G		
VIERNES	9:00	-18°C	-17°C	Salsa F.R.	Raio G		
30.01.26	18:00	-17°C	-16°C	galleta chocolate	Raio G		
SABADO	off	off	off	off	off	descanso	
31.01.26							
DOMINGO							
LUNES							
MARTES							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Solís González
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Realizo Raio Góncz

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



PUEBLA
GOBIERNO DEL ESTADO

Desarrollo
Turístico



CONVENIONES
Y PARQUES

PUEBLA

Parque
Grande

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Enero Año: 2026

Semana del 07 al 26

Supervisor: Jorge Luis S.

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		
07	Filete corazón de res caña	12kg	2°C	09/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
07	Langosta de mar de salmón	55kg	-19°C	09/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
09	Falda de Res	8kg	3°C	11/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Bistec de cerdo	10kg	2°C	12/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Filete Tilapia	30kg	-18°C	13/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
12	Jamón York	8kg	3°C	16/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
12	Queso Gorda	9kg	2°C	16/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
12	Salmón ahumado	2kg	2°C	16/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
12	Urilanesa de Pollo	2kg	2°C	16/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
14	Cabeza de cerdo	5kg	3°C	22/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Queso Gorda	3kg	2°C	22/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Mojama	30kg	-19°C	21/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Jamón de Perna York	6kg	2°C	22/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Queso Gorda	6kg	3°C	23/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Camurón sin cabeza	2kg	-18°C	22/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Queso crema	2.5kg	2°C	23/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Pechuga sin hueso	17.6kg	2°C	23/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Bata de res	2.5kg	3°C	22/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
14	Urilanesa de Pollo	14kg	2°C	23/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
26	Filete corazón de res caña	2kg	3°C	27/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Queso Gorda	3kg	2°C	28/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Urilanesa de perna de cerdo	10kg	3°C	28/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Jamón de pavo virgiana	3kg	2°C	27/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Bata de res	2.5kg	3°C	28/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Filete Tilapia	30kg	-19°C	28/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Urilanesa de pollo	15kg	3°C	29/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Filete corazón de res caña	8kg	2°C	29/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Pechuga de pollo sin hueso	8kg	2°C	29/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Filete Tilapia	10kg	-18°C	28/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Urilanesa de pollo	8kg	2°C	29/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Jamón tipo Americano	4kg	3°C	28/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Queso Gorda	3kg	2°C	29/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Bata de Res	8kg	3°C	29/01/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix

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

Realizó: Alma Matilde Rojas Herrera

Enrique Felix Morales

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cruz

EMPRESA:



Mes/Año:

enero 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
COCINA

Supervisa:

Realiza:

Jorge Luis Sánchez Cruz

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 26.	
Bascula para recepción de insumos.	/	/			/			/				/			/				/			/			/			/				LIMPIEZA PROFUNDA	8 y 22.	
Batidora industrial de 10 kg.	/	/			/			/				/			/				/			/			/			/				LIMPIEZA PROFUNDA	10 y 26.	
Botes para basura	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	6, 15, 22 y 29.	
Calentones	/	/					/					/				/				/					/		/	/					LIMPIEZA PROFUNDA	12 y 29.
Camara de conservación	/	/					/									/				/							/	/					LIMPIEZA PROFUNDA	16.
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	6, 14, 21 y 28	
Campanas de extracción	/	/					/					/	/			/				/							/	/					LIMPIEZA PROFUNDA	16.
Canaletas con rejillas para desague	/	/				/						/				/				/			/					/					LIMPIEZA PROFUNDA	23.
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/					/							/					/			/					/						LIMPIEZA PROFUNDA	19.
Carro de plataforma.	/	/				/				/				/		/				/			/			/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	26.
Estacion lavado de manos.	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	5, 12, 19 y 26.	
Estufa de 4 parrillas	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	14.	
Estufones	/	/			/			/				/				/				/			/			/			/				LIMPIEZA PROFUNDA	8 y 21.
Freidoras	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/		/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	8 y 21.	
Garabato de acero inoxidable	/	/			/			/				/			/				/	/	/	/	/		/		/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 22.	
Hornos Rational	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	19.	
Licadoras	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	6, 13, 20 y 27.	
Marmitas	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	27.	
Mesas de acero inoxidable	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	10, 16, 23 y 30.	
Paredes	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	19.	
Piso de cocina	/	/			/			/				/			/				/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	2, 6, 14, 21 y 28.	
Planchas	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	8 y 22.	
Puertas	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 23.	
Puertas de entrada y salida de doble hoja.	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 23.	
Rack de charolas y charolas de aluminio.	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	16.	
Racks de acero inoxidable.	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	6, 13, 20 y 27.	
Racks de alambre.	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	20.	
Rebanadora	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	22.	
Sartenetas electricas	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	26.	
Tarjas de lavado.	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	8, 15, 22 y 29.	
Tina para baño maria Inverso.	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	5.	
Utensilios de cocina en general.	/	/			/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	12.	
Ventanas con cristales	/	/			/			/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA	12.	

Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

EMPRESA:



Mes/Año:

enero 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
PANADERIA

Supervisa:

Jorge Luis Sánchez Cruz

Realiza:

Rene G. S. Ruiz
CARLOS NOBIO

COCINA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Anaqueles de acero inoxidable.	/				/							/							/							/						LIMPIEZA PROFUNDA 19.01.26
Batidoras industriales.	/	/			/	/	/	/	/			/		/	/	/			/	/	/				/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 15.01.26
Botes para basura(general).	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 2.01.26
Camara de conservación.	/							/	/							/						/							/			LIMPIEZA PROFUNDA 16.01.26
Camara de Refrigeracion.	/						/	/	/							/						/							/			LIMPIEZA PROFUNDA 16.01.26
Camara fermentadora de pan.	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/					/	/	/	/	/			/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 23.01.26
Campana.							/	/	/												/											LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22
Canaletas con rejillas para desagüe.	/							/	/							/					/								/			LIMPIEZA PROFUNDA 9.01.26
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 23.01.26
Espiguero para charolas de aluminio.				/								/							/						/							LIMPIEZA PROFUNDA 19.01.26
Estacion de lavado de manos.	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 2, 8, 16, 23 y 30
Estufa y estufon.							/	/	/												/											LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22
Garabato de acero inoxidable.				/								/							/						/							LIMPIEZA PROFUNDA 19.01.26
Horno de pan.	/						/	/	/					/	/	/					/							/				LIMPIEZA PROFUNDA 16.01.26
Laminadora.	/				/	/	/	/	/				/	/	/				/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 2.01.26
Licuadoras: limpias y desinfectadas.				/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 7.01.26
Maquina fabricadora de hielo																																LIMPIEZA PROFUNDA Fuera de servicio
Mesas de trabajo (general).	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16, 23 y 30
Paredes: Limpias y desinfectadas.	/							/	/							/					/								/			LIMPIEZA PROFUNDA 9.01.26
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16, 23 y 30
Puertas (general)	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 9.01.26
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 9.01.26
Racks de alambre.				/								/							/						/							LIMPIEZA PROFUNDA 19.01.26
Tarjas de lavado.	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16, 23 y 30
Utencios de panaderia y reposteria.	/			/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/		/	/	/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 5.01.26
Ventanas con cristales(general).					/								/								/						/					LIMPIEZA PROFUNDA 14.01.26

Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

NMX-F-605-NORMEX-2018

ENERO
2026

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

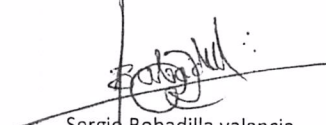


REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA.

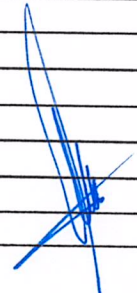
Agua potable: 0.2 a 1.5 mg/l (ppm) Cloro residual reactivo DPD

DIA	CISTERNA (entrada toma municipal)	TARJA 1 (en el proceso)	TARJA 2 (en un punto lejano)	REALIZÓ (iniciales)	OBSERVACIONES
1	1.0	1.0	1.0	SERGIO BOBADILLA	
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	SERGIO BOBADILLA	
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	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
15	1.0	1.0	1.0	SERGIO BOBADILLA	
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	SERGIO BOBADILLA	
23	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
24	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
25	0.8	0.8	0.8	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	SERGIO BOBADILLA	
30	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
31	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	

Elaboró:


Sergio Bobadilla Valencia

Jefe del departamento aire acondicionado.


Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-0454-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Cívica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de tarja de lavado de frutas, en bolsa nueva estéril, 450 ml
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-01-16 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-01-16 AL 2026-01-20 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-01-22
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-01-16 - 15:00:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 17.6 °C

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

Observaciones

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

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada 1A Prueba autorizada, No. de autorización TA 25-21 vigencia del 28 de abril 2025, al 28 de abril 2027.

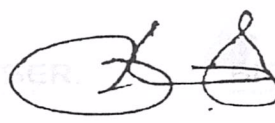
ANALIZÓ: LLACM, EMPH

VALIDÓ



Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

CLAVE FO1001/04

Los resultados indicados en este informe de prueba se aplican a la muestra como se recibió.

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: 26-0454-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Hielo purificado tomado de maquina de hielo, en bolsa nueva estéril, 450 g
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-01-16 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-01-16 AL 2026-01-20 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-01-22
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-01-16 - 15:00:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 0.3 °C

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

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

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada 1A Prueba autorizada, No. de autorización TA 25-21 vigencia del 28 de abril 2025, al 28 de abril 2027.

ANALIZÓ: LLACM, EMPH

VALIDÓ



Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Fisicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Dils González
DIRECCIÓN DE CIUDADES
DE SERVICIO

Los resultados indicados en este informe de prueba se aplican a la muestra como se recibió.

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 químicos-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



eco-control de Plagas®
Fumigación Orgánica Integral

CERTIFICADO N.

FOLIO: _____

DEPENDENCIA: Organismo Público Descentralizado, Denominado Congregaciones y Parques - Centro Expositor
DIRECCIÓN: Bulevar ejido de oriente no. 100 unidad civilica S. de mayo, código postal 72760
LOCALIDAD: puebla, Puebla

FECHA: 16/ENERO/2026

Por medio de la presente, certificamos que las instalaciones con dirección antes mencionada cuenta con un manejo integral de plagas, teniendo este una periodicidad de TREINTA días, con el fin de mantener controlado cualquier problema de plagas dentro de las instalaciones de las mismas.

Actualmente ECO-CONTROL cuenta con licencia sanitaria 2022-2107C006 lo cual nos avala como una empresa autorizada para realizar los servicios de fumigación, desinfección y control de plagas de acuerdo con el departamento de salud ambiental de la S.S.E.P.

PRODUCTO UTILIZADO
REGISTRO URBANO:
CONCENTRACIÓN
PRODUCTO UTILIZADO
REGISTRO URBANO
CONCENTRACIÓN
ÁREAS TRATADAS

BENDIOCARB
RSCO-URB-INAC-166-309-002-80
2.4 GR/ LT.
FLOCUMAFEN
RSCO-URB-RODE-506-306-033-0.005
0.005%

Casa, Paraderia
Restaurante

PROXIMO SERVICIO:

PLAGAS A CONTROLAR:

MOSCAS, ARAÑAS, MOSQUITOS,
HORMIGAS, RATAS, RATONES Y
CUCARACHAS

Observaciones: Se recomienda la entrada a los lugares aplicados dos horas después del servicio.
Se extiende la presente, para los fines que el interesado juzgue convenientes.

ATENTAMENTE

LIC. ALFONSO LÓPEZ GOYA
DIRECTOR GENERAL

24 A Poniente No. 3305
Fracc. Valle Dorado
Puebla, Pue. C.P. 72070
Tels. 222.651.28.21, 222.705.09.54
eco-control@live.com.mx
www.eco-control.mx

Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

CONSTANCIA DE SERVICIO

eco-control de Plagas
Licencia Sanitaria N. 2022-2107C006
Licencia Cofepris N. 203301ES581258



FOLIO.

FECHA:	DÍA	MES	AÑO
	16	01	2026

DEPENDENCIA: Organismo Público Descentralizado Denominado Convenciones y Parques -
DOMICILIO: Bulevar ejercido de orient no. 100 unidad circa S de mayo, edificio
LOCALIDAD: Puebla, Puebla Centro Expositor postal 22260

INDICAR TIPO DE SERVICIO REALIZADO:

TIPO DE APLICACIÓN: Debulización
M² / M³

Productos Utilizados	Dosis	Cantidad	Áreas tratadas	
Bendiocarb	2.4gr/lit	6 litros	<u>Cocina, Parachena, Restaurante</u>	
Flocoumafen	0.005%	8 Bloques		
Thiamethoxam	2ml/lit			
Difetialona	.0025%			
Alfacipermetrina	5ml/lit.			
Difacinona	0.005%			
Piretrinas	sin dilución			
Hidrametilona	gel			
Fipronil+Alfacipermetrina	2ml/lit.			

Actividad Realizada	Forma de aplicación	Medidas de seguridad
Manejo integral de insectos ☒	Aspersión ☐	Aerosol ☐
Manejo integral de roedores ☒	Nebulización ☒	Est. De control ☒
Manejo integral de aves ☐	Ter. Nebulización ☐	Trampa pegamento ☐
Manejo integral de víboras ☐	Micronización ☐	Trampa captura ☐
Limpieza profunda ☐		Cebo-cucaracha ☐

Observaciones: Se realiza servicio sin contactos

Medidas Correctivas:

EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA LLAMAR A SINTOX 24 HRS. AL 55.98.66.59 LADA SIN COSTO 01.800.00.928.00

Cliente
Recibe el servicio

24 A Poniente No. 3305
Fracc. Valle Dorado
Puebla, Pue. C.P. 72070
Tels. 222.651.28.21, 222.705.09.54
eco-control@live.com.mx
www.eco-control.mx

Pamela Ramos Vega
Responsable del servicio

Responsable técnico

Mauricio Solís González
DIRECTOR DE UNIDADES
DE SERVICIO

David Elías Cortés Corral



PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

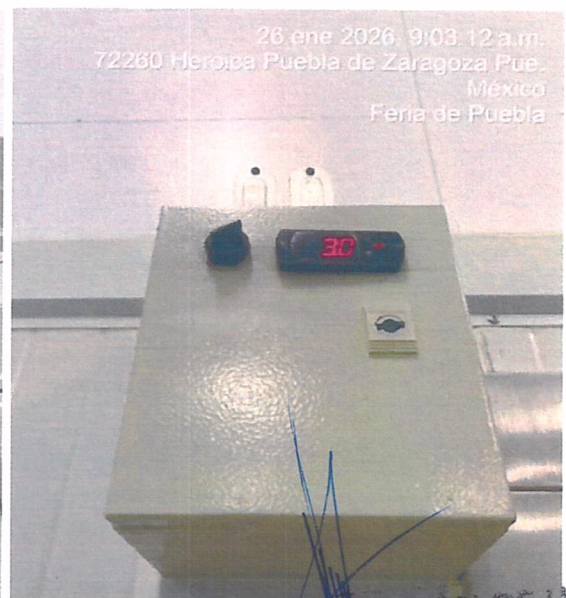
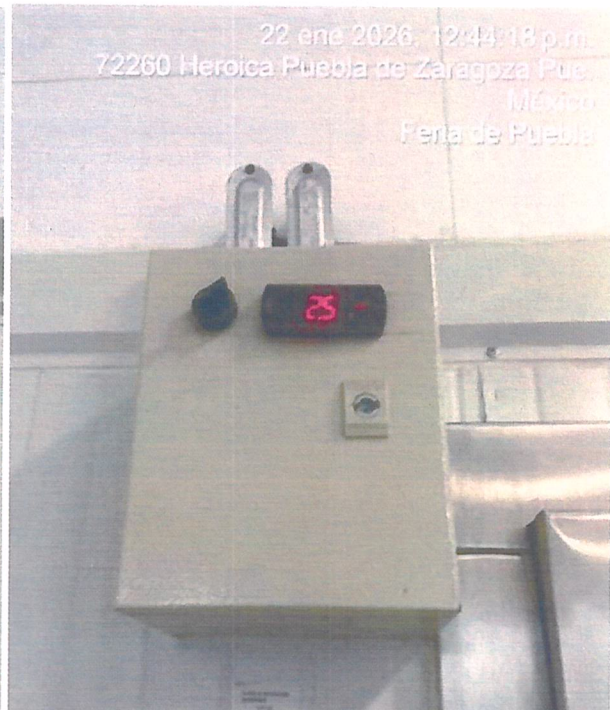
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Enero 2026

Evidencia de equipos de refrigeración y congelación o conservación



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

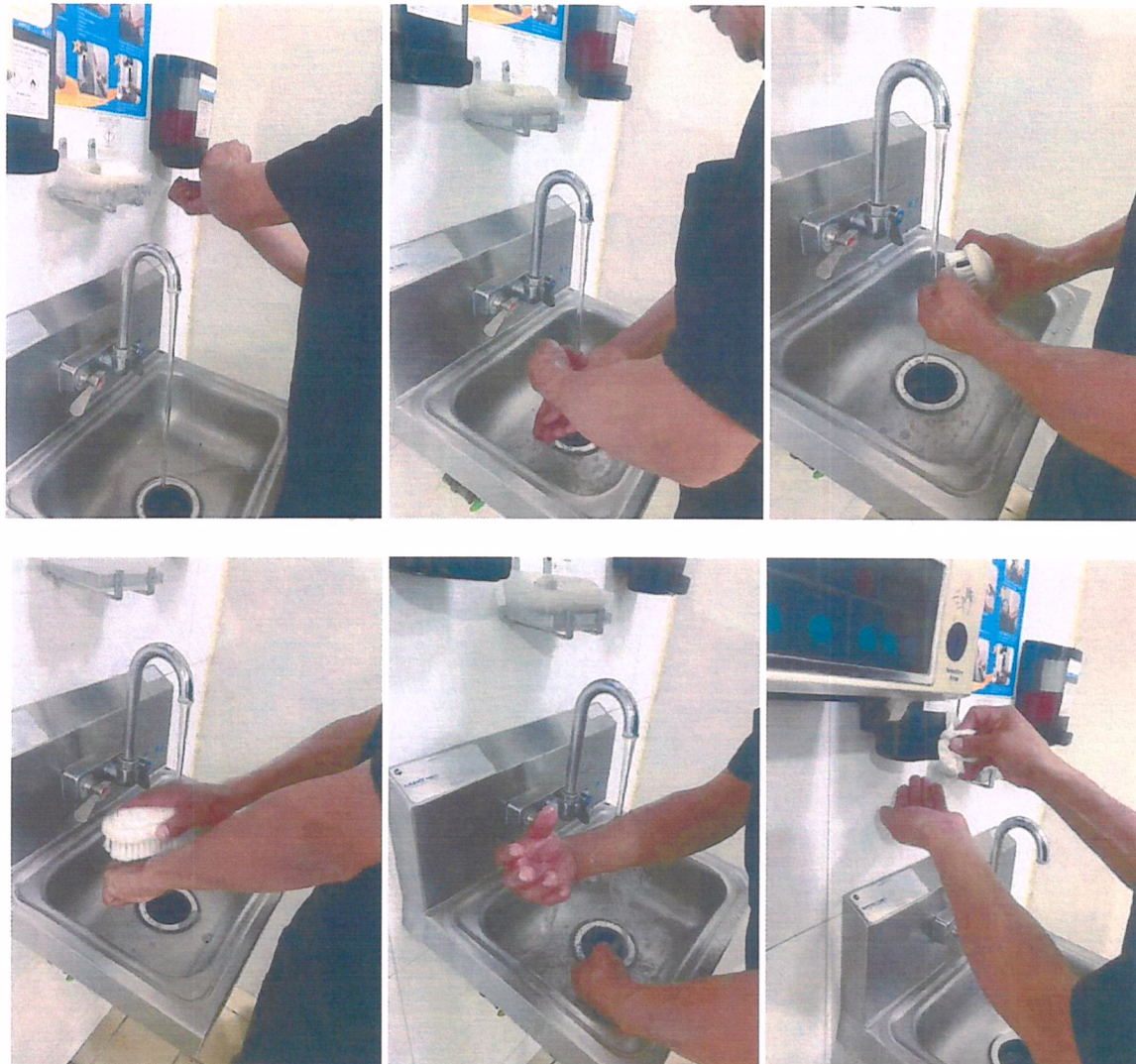
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Enero 2026

Evidencia de lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**
en

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Enero 2026

Evidencia de higiene personal



[Handwritten signature]

**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

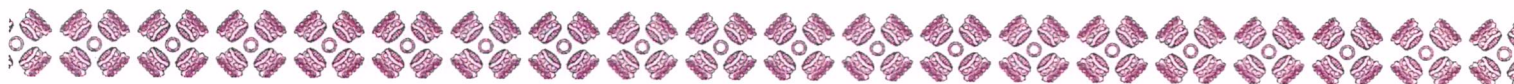
Enero 2026

Evidencia del proceso de higienización de utensilios



Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

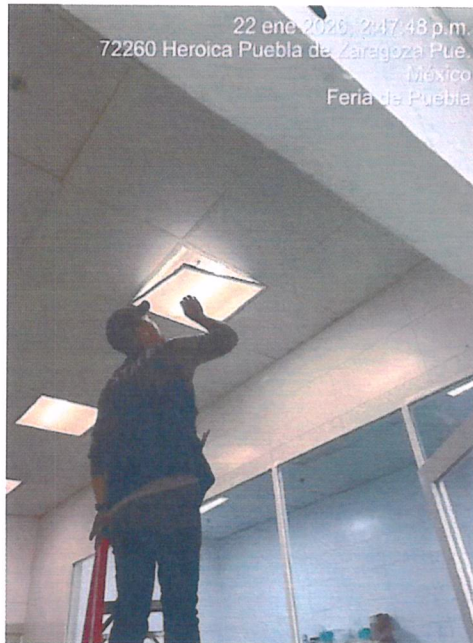
Bulevard Ejército de Oriente 100, Unidad Cívica de 5 de Mayo, C.P. 72260
Puebla, Puebla, Tel: (222) 122 1100 Ext: (Dirección de Unidades de Servicio 1437)



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Enero 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Enero 2026




**CONVENCIONES
Y PARQUES**
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H"		Febrero	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

**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)



 SISTEMA DE GESTION "H"					EQUIPO: <u>Camara de Refrigeración 1</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.					Mes: <u>Febrero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>08</u> Realizo: <u>Liliana Cortez</u> Supervisor: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
☒ 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						
SABADO						
DOMINGO						
01-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
LUNES						
02-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Día Festivo
MARTES	9:00	10C	2°C	Jamon	Liliana C.	
03-02-26	5:00	2°C	3°C	Solchicha	Liliana C.	
MIÉRCOLES	9:00	0°C	3°C	Pernuga de Paila	Liliana C.	
04-02-26	5:00	10C	3°C	Salsa roja	Liliana C.	
JUEVES	9:00	10C	10C	Queso gouda	Liliana C.	
05-02-26	5:00	10C	2°C	Quesadilla	Liliana C.	
VIERNES	9:00	10C	2°C	Queso de cabra	Liliana C.	
06-02-26	5:00	2°C	3°C	Lomo de cerdo	Liliana C.	
SABADO						
07-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
DOMINGO						
08-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso

Realizo Liliana Cortez Muraz

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz



Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENIO
PARQUES

AMAR
PUEBLA

Paseo
a Grande



SISTEMA DE GESTION "H"

Camara
EQUIPO: Refrigeración I

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Febrero Año: 2026

Fecha del 9 al 22

Realizo: Patricia Pérez

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00 AM	0°C	1°C	Mantequilla	Patricia	
09-02-26	5:00 PM	1°C	3°C	Chorizo ahumado	Patricia	
MARTES	9:00 AM	1°C	2°C	Tamón	Patricia	
10-02-26	5:00 PM	2°C	1°C	Bistec	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00 AM	1°C	2°C	Filete pescado	Patricia	
11-02-26	5:00 PM	2°C	3°C	Mantequilla	Patricia	
JUEVES	9:00 AM	0°C	1°C	Salami	Patricia	
12-02-26	5:00 PM	1°C	2°C	Pechuga	Patricia	
VIERNES	9:00 AM	2°C	1°C	Lomo cocido	Patricia	
13-02-26	5:00 PM	1°C	3°C	Filete res	Patricia	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
14-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
15-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES	9:00 AM	0°C	0°C	Mantequilla	Patricia	
16-02-26	5:00 PM	1°C	3°C	Chambrón	Patricia	
MARTES	9:00 AM	2°C	1°C	Costilla porco	Patricia	
17-02-26	5:00 PM	1°C	4°C	Carne molida	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00 AM	0°C	0°C	Tamón	Patricia	
18-02-26	5:00 PM	1°C	2°C	Pechuga	Patricia	
JUEVES	9:00 AM	2°C	1°C	Pizca pollo	Patricia	
19-02-26	5:00 PM	1°C	3°C	Carne de res	Patricia	
VIERNES	9:00 AM	1°C	1°C	Tamón	Patricia	
20-02-26	5:00 PM	1°C	4°C	Pizca arroz	Patricia	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
21-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
22-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Patricia Pérez Aguilar
Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de Refrigeración 1</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>febrero</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>23</u> al <u>27</u> Realizo: <u>Michelle Vargas C.</u> Superviso: _____	
☒ Temperatura del equipo 2° C o menos. ☒ Temperatura del alimento 4° C o menos.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9 am.	2.4°C	2°C	Salchicha.	Michelle V.		
23/02/26	5 am	1.5°C	1°C	Salsa verde	Michelle V.		
MARTES	9 am	2.1°C	2°C	Mantequilla	Michelle V.		
24/02/26	8 am	2.2°C	2°C	Costilla en salsa.	Michelle V.		
MIERCOLES	9:00	1.7°C	1°C	Crema de elote.	Michelle V.		
25/02/26	5:00	1.8°C	2°C	Fajitas de pollo	Michelle V.		
JUEVES	9:00	1.9°C	2°C	Salsa macha.	Michelle V.		
26/02/26	5:00	2.1°C	2°C	Filete de res.	Michelle V.		
VIERNES	9:00	2.2°C	2°C	Jamon de pavo.	Michelle V.		
27/02/26	5:00	1.9°C	2°C	Tocino	Michelle V.		
SABADO		OFF	OFF				
28/02/26							
DOMINGO							
LUNES							
MARTES							
MIERCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
Y PARQUES

PLANOR
PUEBLA

Proyecto
Integrado



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de
Refrigeración #2

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Febrero Año: 2026

Fecha del 01 al 08

Realizo: Liliana Cortes

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
01-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
LUNES						
02-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Día Festivo
MARTES	9:00	1°C	2°C	Cecina	Liliana C.	
03-02-26	5:00	2°C	3°C	Bistec de res	Liliana C.	
MIÉRCOLES	9:00	1°C	1°C	Salami	Liliana C.	
04-02-26	5:00	1°C	2°C	Salmon	Liliana C.	
JUEVES	9:00	0°C	2°C	Carne Molida	Liliana C.	
05-02-26	5:00	1°C	3°C	Manguera de pollo	Liliana C.	
VIERNES	9:00	1°C	2°C	Queso Panela	Liliana C.	
06-02-26	5:00	2°C	2°C	Salchicha	Liliana C.	
SABADO						
07-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
DOMINGO						
08-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso

Realizo: Liliana Cortes Muñoz
Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio J. González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO



SISTEMA DE GESTION "H"

Camasa
EQUIPO: Vigilancia 2

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Febrero Año: 2024

Fecha del 9 al 20

Realizo: Patricia Pérez

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00 AM	0°C	1°C	Mantecquilla	Patricia	
9-02-26	5:00 PM	2°C	4°C	Queso Bouda	Patricia	
MARTES	9:00 AM	1°C	2°C	Tamon	Patricia	
10-02-26	5:00 PM	3°C	3°C	Peperoni	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00 AM	0°C	1°C	Queso Blanco	Patricia	
11-02-26	5:00 PM	1°C	2°C	Salami	Patricia	
JUEVES	9:00 AM	1°C	1°C	Bistec cecado	Patricia	
12-02-26	5:00 PM	2°C	2°C	Tamon	Patricia	
VIERNES	9:00 AM	0°C	0°C	Pechuga	Patricia	
13-02-26	5:00 PM	4°C	7°C	Salami	Patricia	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
14-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
15-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES	9:00 AM	0°C	1°C	Tamon	Patricia	
16-02-26	5:00 PM	2°C	3°C	Peperoni	Patricia	
MARTES	9:00 AM	1°C	2°C	Queso Bouda	Patricia	
17-02-26	5:00 PM	1°C	1°C	Mantecquilla	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00 AM	0°C	2°C	Peperoni	Patricia	
18-02-26	5:00 PM	1°C	4°C	Queso Blanco	Patricia	
JUEVES	9:00 AM	1°C	2°C	Pechuga	Patricia	
19-02-26	5:00 PM	7°C	1°C	Mantecquilla	Patricia	
VIERNES	9:00 AM	0°C	1°C	Tamon	Patricia	
20-02-26	5:00 PM	2°C	7°C	Peperoni	Patricia	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
21-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
22-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Patricia Pérez Aguilar

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cue

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y PARQUES

AMICIA
PUEBLA

Pensar
en Grande

GOBIERNO
ESTADUAL

GOBIERNO
MUNICIPAL

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Refrigeración 2.

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Febrero Año: 2016.

Fecha del 23 al 27

Realizo: Michelle Vargas C.

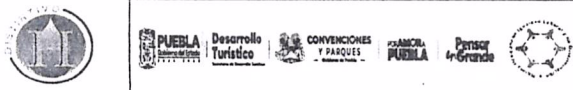
Superviso:

- ✓ 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	4:00	2.40C	10C	Salsa verde	Michelle V.	
23/02/16	5:00	1.20C	10C	Jamón americano.	Michelle V.	
MARTES	9:00	1.70C	20C	Mole de olla.	Michelle V.	
24/02/16	5:00	1.90C	20C	Sopa poblana.	Michelle V.	
MIÉRCOLES	9:00	3.00C	30C	Queso gouda.	Michelle V.	
25/02/16	5:00	2.90C	20C	Jamón de pavo.	Michelle V.	
JUEVES	9:00	3.10C	30C	Quesillo.	Michelle V.	
26/02/16	5:00	2.0C	10C	Langostica.	Michelle V.	
VIERNES	9:00	2.0C	20C	Salsa macha.	Michelle V.	
27/02/16	5:00	2.90C	30C	Salchicha.	Michelle V.	
SABADO						
28/02/16	OFF		OFF			
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>CHUANA O' REFRIGERADOR PARA CARNA</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>FEBRERO</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>08</u> Realizo: <u>Rocio R. y Rocio UH2A</u> Superviso: _____	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES							
MARTES							
MIERCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							
01-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO	
LUNES							
02-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	FESTIVO	
MARTES	9:00	2°C	3°C	leche	Rocio G		
03-02-26	18:00	1°C	2°C	masa hamburguesa	Rocio G		
MIERCOLES	9:00	2°C	3°C	mantayalla	Rocio G		
04-02-26	18:00	2°C	3°C	masa pan blanco	Rocio G		
JUEVES	9:00	2°C	3°C	masa duros	Rocio G		
05-02-26	18:00	1°C	2°C	pay de queso	Rocio G		
VIERNES	9:00	1°C	3°C	masa p/arte	Rocio G		
06-02-26	18:00	1°C	2°C	flan vainilla	Rocio G		
SABADO							
07-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	descanso	
DOMINGO							
08-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	descanso	

Realizo Rocio Ginec

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <i>Refrigeración PANACOA</i>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <i>FEB.</i> Año: <i>2026</i> Fecha del <i>09</i> al <i>22</i> Realizo: <i>Carlos Norio, ROLIO DEHSA</i> 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 09-02-26	9:00	2°C	1°C	MANTENDILLO	Carlos Norio		
	18:00	2°C	2°C	LECHE	Carlos Norio		
MARTES 10-02-26	9:00	2°C	2°C	CREMA 8/ BATERIA	Carlos Norio		
	18:00	3°C	2°C	CREMA PASTELERA	Carlos Norio		
MIÉRCOLES 11-02-26	9:00	3°C	2°C	FLAN	Carlos Norio		
	18:00	3°C	3°C	GLIATICA	Carlos Norio		
JUEVES 12-02-26	9:00	2°C	3°C	MASA DORA	Carlos Norio		
	18:00	2°C	3°C	CREMA PASTELERA	Carlos Norio		
VIERNES 13-02-26	9:00	2°C	2°C	LECHE EVAPORADA	Carlos Norio		
	18:00	3°C	2°C	CREMA 11 BATERIA	Carlos Norio		
SABADO 14-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO	
DOMINGO 15-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO	
LUNES 16-02-26	9:00	1°C	1°C	MANTENDILLO	Carlos Norio		
	18:00	2°C	1°C	MASA DORA	Carlos Norio		
MARTES 17-02-26	9:00	2°C	2°C	LECHE	Carlos Norio		
	18:00	2°C	2°C	CREMA PASTELERA	Carlos Norio		
MIÉRCOLES 18-02-26	9:00	3°C	2°C	CREMA 8/ BATERIA CHOC	Carlos Norio		
	18:00	3°C	3°C	CREMA 8/ BATERIA	Carlos Norio		
JUEVES 19-02-26	9:00	2°C	3°C	FLAN	Carlos Norio		
	18:00	1°C	2°C	GLIATICA	Carlos Norio		
VIERNES 20-02-26	9:00	2°C	1°C	CREMA 8/ BATERIA	Carlos Norio		
	18:00	2°C	2°C	LECHE	Carlos Norio		
SABADO 21-02-26	11:00	3°C	2°C	PASTEL	Carlos Norio		
	17:00	3°C	2°C	PANACOA	Carlos Norio		
DOMINGO 22-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO	

Realizo Carlos Norio

Superviso: *Jorge Luis Sánchez Cruz*

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO







SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: *Cámara de refrigeración de pastelería*

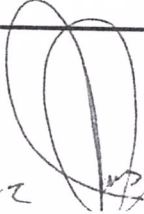
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: *Feb* Año: *2026*
 Fecha del *23* al *28*
 Realizo: _____
 Superviso: *Roco G/Cul. R.*

☒ 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>23.02.26</i>	<i>8:00</i>	<i>2°C</i>	<i>3°C</i>	<i>mantequilla</i>	<i>Roco G</i>	
	<i>17:00</i>	<i>7°C</i>	<i>2°C</i>	<i>leche</i>	<i>Roco G</i>	
MARTES <i>24.02.26</i>	<i>7:00</i>	<i>7°C</i>	<i>2°C</i>	<i>pastel turumú</i>	<i>Roco G</i>	
	<i>16:00</i>	<i>2°C</i>	<i>3°C</i>	<i>queso crem</i>	<i>Roco G</i>	
MIÉRCOLES <i>25.02.26</i>	<i>8:00</i>	<i>7°C</i>	<i>3°C</i>	<i>requesón</i>	<i>Roco G</i>	
	<i>17:00</i>	<i>2°C</i>	<i>7°C</i>	<i>gelatina</i>	<i>Roco G</i>	
JUEVES <i>26.02.26</i>	<i>7:00</i>	<i>2°C</i>	<i>2°C</i>	<i>panna cotta</i>	<i>Roco G</i>	
	<i>16:00</i>	<i>7°C</i>	<i>2°C</i>	<i>ganache chocolate</i>	<i>Roco G</i>	
VIERNES <i>27.02.26</i>	<i>8:00</i>	<i>7°C</i>	<i>3°C</i>	<i>Breze doble choc.</i>	<i>Roco G</i>	
	<i>17:00</i>	<i>1°C</i>	<i>7°C</i>	<i>crem pastelería</i>	<i>Roco G</i>	
SABADO <i>28.02.26</i>	<i>off</i>	<i>off</i>	<i>off</i>	<i>off</i>	<i>off</i>	<i>descanso</i>
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Realizo Roco G. 

Superviso: *Jose Luis Sanchez Cruz* 

    		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: <u>Camara de Conservación.</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Febrero</u> Año: <u>2020</u>	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.					Fecha del <u>01</u> al <u>08</u> Realizo: <u>Liliana Cortes</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
01-02-20	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
02-02-20	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Día Festivo
MARTES	9:00	-19°C	-17°C	Pierna de cerdo	Liliana C.	
03-02-20	3:00	-18°C	-17°C	Filete bresa	Liliana C.	
MIERCOLES	9:00	-18°C	-17°C	Chuleta ahumada	Liliana C.	
04-02-20	5:00	-17°C	-17°C	Pechuga Ahumada	Liliana C.	
JUEVES	9:00	-18°C	-18°C	Costilla de cerdo	Liliana C.	
05-02-20	5:00	-17°C	-16°C	Caraculada Limón	Liliana C.	
VIERNES	9:00	-20°C	-19°C	Pierna de cerdo	Liliana C.	
06-02-20	5:00	-18°C	-17°C	Carña de res	Liliana C.	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
07-02-20	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso
08-02-20	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	Descanso

Realizo Liliana Cortes Muro
 Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

Mauricio Sofio Gonzalez
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

   		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: <u>Cámara de Conservación</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Febrero</u> Año: <u>2016</u>	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.					(ENTRE - 5 °C Y - 15 °C) Fecha del <u>09</u> al <u>22</u> Realizo: <u>Patricio Pérez</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00 Am	-20°C	-18°C	Filete res	Patricio	
9-02-26	5:00 PM	-18°C	-17°C	Cholito queso	Patricio	
MARTES	9:00 Am	-19°C	-18°C	Bacon	Patricio	
10-02-26	5:00 PM	-20°C	-16°C	Filete res	Patricio	
MIÉRCOLES	9:00 Am	-19°C	-17°C	Picna cerdo	Patricio	
11-02-26	5:00 PM	-19°C	-18°C	Pechuga pollo	Patricio	
JUEVES	9:00 Am	-18°C	-18°C	Cecina	Patricio	
12-02-26	5:00 PM	-19°C	-17°C	Picna cerdo	Patricio	
VIERNES	9:00 Am	-20°C	-18°C	Pechuga	Patricio	
13-02-26	5:00 PM	-18°C	-18°C	Castilla queso	Patricio	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF		
14-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF		
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF		
15-02-26	9:00 Am	-20°C	-18°C	Picna pollo	Patricio	
LUNES	5:00 PM	-19°C	-16°C	Filete res	Patricio	
16-02-26	9:00 Am	-18°C	-17°C	Pechuga	Patricio	
MARTES	5:00 PM	-20°C	-15°C	Castilla queso	Patricio	
17-02-26	9:00 Am	-19°C	-17°C	Pechuga planeada	Patricio	
MIÉRCOLES	5:00 PM	-18°C	-18°C	Filete res	Patricio	
18-02-26	9:00 Am	-19°C	-18°C	Chambacete	Patricio	
JUEVES	5:00 PM	-18°C	-16°C	Picna cerdo	Patricio	
19-02-26	9:00 Am	-20°C	-17°C	Castilla cerdo	Patricio	
VIERNES	5:00 PM	-18°C	-16°C	Pechuga pollo	Patricio	
20-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF		
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF		
21-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF		
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF		
22-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF		

Patricio Pérez Aguilar
Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz.

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

    		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Camaro de Refrigeración 2		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: Febrero Año: 2026	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.					Fecha del 23 al 27 Realizo: Michelle V. Superviso:	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	4:00am	-18°C	-19°C	Chuleta de cerdo.	Michelle V.	
23/02/26	5:00am	-18°C	-18°C	Lomo de cerdo.	Michelle V.	
MARTES	4:00am	-19°C	-18°C	Milanesa de pollo.	Michelle V.	
24/02/26	5:00am	-18°C	-18°C	Carpa de res.	Michelle V.	
MIÉRCOLES	4:00	-19°C	-18°C	Milanesa de pollo	Michelle V.	
25/02/26	5:00	-18°C	-17°C	Peperoni	Michelle V.	
JUEVES	4:00	-19°C	-18°C	Salami	Michelle V.	
26/02/26	5:00	-18°C	-17°C	Chuleta de cerdo.	Michelle V.	
VIERNES	4:00	-19°C	-18°C	Filete de pescado	Michelle V.	
27/02/26	5:00	-18°C	-18°C	Pechuga de pollo.	Michelle V.	
SABADO						
28/02/26	OFF		OFF			
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Soto Gonzalez
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cruz

            		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>ARMADA D'CONSULACION- PARADERIA</u>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>FEBRERO</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>08</u> Realizo: <u>RAMI RARO Y ROCIO OCHOA</u> 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						
01-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO
LUNES						
02-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	FECHIVO
MARTES	9:00	-17°C	-16°C	galleta red velvet	Rocio G	
03-02-26	18:00	-16°C	-16°C	merinos	Rocio G	
MIERCOLES	9:00	-18°C	-17°C	salsa fideos	Rocio G	
04-02-26	18:00	-17°C	-16°C	Fideos	Rocio G	
JUEVES	9:00	-18°C	-17°C	galleta zanahoria	Rocio G	
05-02-26	18:00	-18°C	-16°C	galleta chocolate	Rocio G	
VIERNES	9:00	-17°C	-16°C	galleta arena	Rocio G	
06-02-26	18:00	-17°C	-15°C	maca crema	Rocio G	
SABADO						
07-02-26	off	off	off	off	off	descanso
DOMINGO						
08-02-26	off	off	off	off	off	descanso

Realizo Rocio Gónez Ochoa

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Jolín González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

 		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: CONCENTRADO	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>FEB</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>09</u> al <u>22</u> Realizo: <u>Carli Nilo, Raul Orellana</u> 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 09-02-26	9:00	-16°C	-17°C	CONCENTRADO NATURAL	Carli Nilo	
	18:00	-16°C	-16°C	SASA FACTO: MOTOR	Carli Nilo	
MARTES 10-02-26	9:00	-17°C	-17°C	GALLINA CHOS	Carli Nilo	
	18:00	-18°C	-17°C	GALLINA AVENA	Carli Nilo	
MIÉRCOLES 11-02-26	9:00	-19°C	-18°C	CHUCHA	Carli Nilo	
	18:00	-17°C	-18°C	CUANITO	Carli Nilo	
JUEVES 12-02-26	9:00	-18°C	-18°C	SASA FACTO: MOTOR	Carli Nilo	
	18:00	-18°C	-18°C	TRAMPA	Carli Nilo	
VIERNES 13-02-26	9:00	-17°C	-18°C	PAVOS	Carli Nilo	
	18:00	-17°C	-17°C	CONCENTRADO LIMO	Carli Nilo	
SABADO 14-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO
DOMINGO 15-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO
LUNES 16-02-26	9:00	-16°C	-15°C	HELADO VAINILLA	Carli Nilo	
	18:00	-17°C	-16°C	CONCENTRADO LIMO	Carli Nilo	
MARTES 17-02-26	9:00	-17	-17°C	TRAMPA	Carli Nilo	
	18:00	-18°C	-17°C	PAVOS	Carli Nilo	
MIÉRCOLES 18-02-26	9:00	-18°C	-18°C	PAVOS MOTOR	Carli Nilo	
	18:00	-17°C	-18°C	CONCENTRADO	Carli Nilo	
JUEVES 19-02-26	9:00	-16°C	-18°C	CASTILLAS	Carli Nilo	
	18:00	-17°C	-18°C	PAVOS	Carli Nilo	
VIERNES 20-02-26	9:00	-18°C	-18°C	CUANITO	Carli Nilo	
	18:00	-18°C	-18°C	CONCENTRADO	Carli Nilo	
SABADO 21-02-26	9:00	-17°C	-18°C	PAVOS MOTOR	Carli Nilo	
	17:00	-17°C	-18°C	PAVOS MOTOR	Carli Nilo	
DOMINGO 22-02-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANSO

DESCANSO Carli Nilo

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cava

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de conservacion de productos

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

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

(ENTRE - 5 °C Y - 15 °C)

Mes: Feb Año: 2026

Fecha del 23 al 28

Realizo:

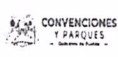
Superviso: Poco G. / Carlos R.

Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	8:00	-17°C	-16°C	salsa fresca	Poco G.	
23-02-26	17:00	-18°C	-17°C	galleta avena	Poco G.	
MARTES	7:00	-18°C	-16°C	galleta recheada	Poco G.	
24-02-26	16:00	-17°C	-16°C	frutas rojas	Poco G.	
MIERCOLES	8:00	-17°C	-16°C	galleta avena	Poco G.	
25-02-26	17:00	-17°C	-17°C	grano elote	Poco G.	
JUEVES	7:00	-18°C	-17°C	cuerito	Poco G.	
26-02-26	16:00	-17°C	-16°C	quesos	Poco G.	
VIERNES	8:00	-16°C	-16°C	galleta natilla	Poco G.	
27-02-26	17:00	-18°C	-17°C	galleta sandwich	Poco G.	
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
28-02-26						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solis Gonzalez
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo Poco Gonzalez

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: Febrero Año: 2026

Semana del 06 al 20

Superviso: Jorge Luis Sanchez

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		
06	Pierna y muslo	30kg	3°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Filete Bresa	30kg	-18°C	09/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Panza de res	22kg	-18°C	09/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Filete corazón de res	2kg	2°C	09/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Milanesa de pierna de cerdo	12kg	2°C	09/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Milanesa de pollo	26kg	2°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Queso Gouda	3kg	2°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Jamón de pavo virginia	5kg	2°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Milanesa de pollo	6kg	2°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Queso Gouda	6kg	1°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Jamón tipo americano	2kg	3°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Jamón de pavo	2kg	1°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Jamón de pierna tipo york	1kg	2°C	13/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Jamón de pierna tipo york	1kg	2°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Queso gouda rebanado	5kg	1°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Jamón tipo americano	3kg	3°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Milanesa de pierna de cerdo	5kg	2°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Pechuga de pollo	3kg	1°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Milanesa de pollo	6kg	2°C	16/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
16	Milanesa de pollo	10kg	2°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Relazo de res en bresa	18kg	1°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Jamón tipo americano	4kg	2°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Amorcion sin cabeza	2kg	-18°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Queso Gouda	2.5kg	1°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Pierna de cerdo	2.5kg	2°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Arrachera manizada	2kg	1°C	20/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Queso Gouda	3.5kg	1°C	22/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Queso crema	4kg	1°C	22/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Pechuga de pollo	2.4kg	2°C	22/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Lomo de cerdo	2.4kg	1°C	22/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Bistec de res	8kg	2°C	22/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Filete filipin	30kg	-18°C	22/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Milanesa de pollo	8.5kg	2°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix

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

Realizó
Alma Rojas Herrera

Superviso

Jorge Luis Sanchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCION DE CALIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
Y PARQUES

PUEBLA

Pensar
Grande



SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Febrero Año: 2026

Semana del 20 al 26

Superviso: Jorge Luis Sanchez

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 integrales

Día	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
20	Queso Gouda	3 kg	1°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Jamón York	1 kg	2°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Salami rebanado	1 kg	1°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Jamón tipo americano	2 kg	2°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Milanesa de pavo	3.5 kg	1°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Salmon ahumado largo	1.6 kg	-18°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Pechuga de pollo entera	2 kg	1°C	24/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
21	Costilla tipo camillera	4 kg	1°C	25/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Pechuga de pollo entera	15 kg	2°C	25/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Jamón tipo americano	4 kg	1°C	25/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Queso Gouda	2.5 kg	2°C	25/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Tecino ahumado rebanado	2.5 kg	3°C	25/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Arachera Mannarini	2 kg	3°C	25/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Queso crema	46 kg	1°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Filete corazón de res	210 kg	2°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Queso Gouda	21 kg	1°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Camaron sin cabeza	19 kg	-18°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Filete filipino	4.5 kg	-18°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Pechuga de pollo entera	5 kg	2°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Tecino ahumado rebanado	1 kg	2°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Jamón de pavo	1 kg	1°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Queso Gouda	1 kg	2°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Pechuga de pollo	3 kg	1°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Tecino ahumado	1 kg	2°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Jamón de pavo	1 kg	1°C	27/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
24	Queso crema	12 kg	2°C	28/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
24	Milanesa de pollo	50 kg	1°C	28/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Carne de cerdo	37 kg	2°C	28/02/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
26	Milanesa de pollo	12 kg	1°C	01/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
26	Milanesa de pollo	3 kg	1°C	01/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
26	Queso Gouda	2 kg	2°C	01/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
26	Jamón York	1 kg	3°C	01/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
26	Comenzado de cerdo	1 kg	2°C	01/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix

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

Recepcionista: Alma Rojas Herrera

Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

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 integros

Mes: FEBRERO Año: 2026

Semana del 26 al 27

Supervisor: Jorge Luis Sanchez

Fecha:

[illegible]

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

Revisó: Alma Rojas Herrera

Supervisor: Jorge Luis Sanchez Cruz

EMPRESA:



Mes/Año:

febrero 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
COCINA

Supervisa:

Jorge Luis Sánchez Cruz

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 16 y 24.
Bascula para recepci3n de insumos.					/															/													LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 20.
Batidora industrial de 10 kg.											/													/									LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 25.
Botes para basura		/	/	/	/				/	/	/	/				/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6, 9, 17, 24, 25 y 26.
Calentones													/														/						LIMPIEZA PROFUNDA 13 y 27.
Camara de conservaci3n											/									/							/						LIMPIEZA PROFUNDA 20.
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2		/	/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27.
Campanas de extracci3n				/								/								/							/						LIMPIEZA PROFUNDA 20.
Canaletas con rejillas para desagüe			/								/							/						/			/						LIMPIEZA PROFUNDA 27.
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.			/								/								/					/			/						LIMPIEZA PROFUNDA 27.
Carro de plataforma.			/	/	/					/	/	/				/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 19.
Estacion lavado de manos.		/	/	/	/				/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16 y 23.
Estufa de 4 parrillas			/	/						/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 13.
Estufones											/																/						LIMPIEZA PROFUNDA 13 y 27.
Freidoras												/															/						LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 26.
Garabato de acero inoxidable			/			/														/													LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 20.
Hornos Rational		/	/	/	/	/				/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 13.
Licadoras			/			/				/										/					/			/					LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27.
Marmitas			/								/						/		/						/			/					LIMPIEZA PROFUNDA 16.
Mesas de acero inoxidable		/	/	/	/	/				/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27.
Paredes		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 16.
Piso de cocina		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27.
Planchas			/							/								/						/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 10 y 24.
Puertas		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 23.
Puertas de entrada y salida de doble hoja.		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 23.
Rack de charolas y charolas de aluminio.			/									/												/									LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 23.
Racks de acero inoxidable.		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16 y 23.
Racks de alambre.		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 16.
Rebanadora			/							/	/	/					/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 9.
Sartenetas electricas		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 9.
Tarjas de lavado.		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16 y 23.
Tina para ba1o mara Inverso.		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 11.
Utensilios de cocina en general.		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 12.
Ventanas con cristales		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/				/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 16.

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

EMPRESA:



Mes/Año:

febrero 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
PANADERIA

Supervisa:

Realiza:

Jorge Luis Sánchez Cruz

Raulo González
Calle Emanuel Rubio 1000

COCINA EN GENERAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Anaqueles de acero inoxidable.			/						/							/							/									LIMPIEZA PROFUNDA 23.02.26
Batidoras industriales.			/		/				/		/	/				/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/					LIMPIEZA PROFUNDA 19.02.26
Botes para basura(general).			/	/	/	/			/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6.02.26
Camara de conservación.					/							/								/						/						LIMPIEZA PROFUNDA 20.02.26
Camara de Refrigeracion.					/							/								/						/						LIMPIEZA PROFUNDA 20.02.26
Camara fermentadora de pan.			/		/				/		/					/	/		/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 21.02.26
Campana.				/														/														LIMPIEZA PROFUNDA 5.7.19
Canaletas con rejillas para desagüe.					/							/								/			/			/						LIMPIEZA PROFUNDA 6.02.26
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 27.02.26
Espiguero para charolas de aluminio.			/						/							/						/										LIMPIEZA PROFUNDA 23.02.26
Estacion de lavado de manos.			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6,13,21 y 27
Estufa y estufon.				/															/													LIMPIEZA PROFUNDA 5.7.19
Garabato de acero inoxidable.			/						/							/						/										LIMPIEZA PROFUNDA 23.02.26
Horno de pan.					/							/								/						/						LIMPIEZA PROFUNDA 13.02.26
Laminadora.			/		/				/		/	/				/	/		/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 03.02.26
Licuadoras: limpias y desinfectadas.			/		/				/		/					/	/		/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 04.02.26
Maquina fabricadora de hielo																								/								LIMPIEZA PROFUNDA Fuera de Servicio
Mesas de trabajo (general).			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6,13,21 y 27
Paredes: Limpias y desinfectadas.					/							/								/						/						LIMPIEZA PROFUNDA 6.02.26
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6,13,21 y 27
Puertas (general)			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 21
Puertas de entrada y salida de doble hoja			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 21
Racks de alambre.			/						/							/						/										LIMPIEZA PROFUNDA 23.02.26
Tarjas de lavado.			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 6,13,21 y 27
Utencilios de panaderia y reposteria.			/	/	/	/			/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						LIMPIEZA PROFUNDA 03.02.26
Ventanas con cristales(general).			/							/	/							/						/								LIMPIEZA PROFUNDA 13.02.26

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

NMX-F-605-NORMEX-2018

FEBRERO
2026

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

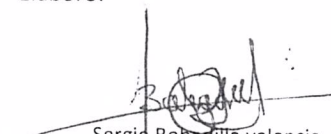


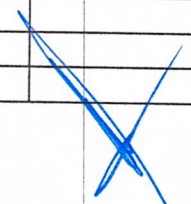
REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA.

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	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	
2	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
3	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
4	0.5	0.5	0.5	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	SERGIO BOBADILLA	
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	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
15	0.8	0.8	0.8	SERGIO BOBADILLA	
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	SERGIO BOBADILLA	
23	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
24	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
25	0.8	0.8	0.8	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	

Elaboró:


Sergio Bobadilla Valencia
Jefe del departamento aire acondicionado.


Mauricio Solis Gonzalez
DIRECTOR DE UNIDADES
DE SERVICIO



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-1800-1

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 #1, área de cocina, en bolsa nueva estéril, 500 mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-02-19 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-02-19 AL 2026-02-21 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-02-24
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-02-19 - 09:25:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 23.2 °C

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

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

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. NO Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada 1A Prueba autorizada, No. de autorización TA 25-21 vigencia del 28 de abril 2025, al 28 de abril 2027.

ANALIZÓ: LLACM,MFCL

VALIDÓ



Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Los resultados indicados en este informe de prueba se aplican a la muestra como se recibió.
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 mantenga la confidencialidad

CLAVE FO1001/04



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-1800-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejército de Oriente No. 100 Unidad Cívica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua para hielo purificado tomada después de filtro de máquina de hielo, área de loreto, en bolsa nueva estéril, 500 mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-02-19 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-02-19 AL 2026-02-21 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-02-24
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-02-19 - 09:25:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 21.3 °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
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
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	<0.01	mg/L	No aplica	Máx 0.1

Observaciones

Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1 corresponde al límite de detección del método por la técnica de vertido en placa
El valor Menor a 1.1 o no detectable corresponde al límite de detección de la tabla utilizada por la técnica de número más probable. Uso exclusivo para control interno. Los resultados "<" corresponden al valor mínimo cuantificado por el método.

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada 1A Prueba autorizada, No. de autorización TA 25-21 vigencia del 28 de abril 2025, al 28 de abril 2027.

ANALIZÓ: LLACM,MFCL

VALIDÓ



Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Los resultados indicados en este informe de prueba se aplican a la muestra como se recibió.
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

CLAVE FO1001/04

CERTIFICADO N.

013123

FOLIO: _____

DEPENDENCIA: Organismo Público Descentralizado Denominado Convenciones y Parques - Centro Expositor
DIRECCIÓN: Bulevar del ejército de oriente no. 100, Unidad ciudad de mayo
LOCALIDAD: Puebla, Puebla
código postal 72260

FECHA: 27-07-2026

Por medio de la presente, certificamos que las instalaciones con dirección antes mencionada cuenta con un manejo integral de plagas, teniendo este una periodicidad de TREINTA días, con el fin de mantener controlado cualquier problema de plagas dentro de las instalaciones de las mismas.

Actualmente ECO-CONTROL cuenta con licencia sanitaria 2022-2107C006 lo cual nos avala como una empresa autorizada para realizar los servicios de fumigación, desinfección y control de plagas de acuerdo con el departamento de salud ambiental de la S.S.E.P.

PRODUCTO UTILIZADO
REGISTRO URBANO:
CONCENTRACIÓN
PRODUCTO UTILIZADO
REGISTRO URBANO
CONCENTRACIÓN
ÁREAS TRATADAS

THIAMETHOXAM
RSCO-URB-INAC-102U-315-064-021
2ML/LT
DIFETIALONA
RSCO-URB-RODE-516-00-07-0.0025
0.0025%

Cocina, Pandería
Restaurante

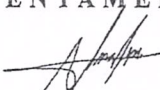
PROXIMO SERVICIO:

PLAGAS A CONTROLAR:

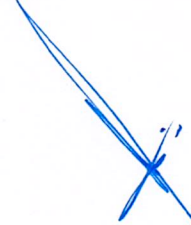
GRILLOS, MOSCAS, ARAÑAS, MOSQUITOS,
HORMIGAS, RATAS, CUCARACHAS Y RATONES

Observaciones: Se recomienda la entrada a los lugares aplicados dos horas después del servicio.
Se extiende la presente, para los fines que el interesado juzgue convenientes.

ATENTAMENTE


LIC. ALFONSO LÓPEZ GOYA
DIRECTOR GENERAL

24 A Poniente No. 3305
Fracc. Valle Dorado
Puebla, Pue. C.P. 72070
Tels. 222.651.28.21, 222.705.09.54
eco-control@live.com.mx
www.eco-control.mx


Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

CONSTANCIA DE SERVICIO
eco-control de Plagas
Licencia Sanitaria N. 2022-2107C006
Licencia Cofepris N. 203301ES581258

eco-control de Plagas®
Fumigación Orgánica Integral

FOLIO. 013123

FECHA:	DÍA 27	MES 07	AÑO 2026
--------	-----------	-----------	-------------

DEPENDENCIA: Organismo Público Descentralizado Denominado Convenciones y Fiestas - Centro Expositivo
DOMICILIO: Boulevard ejército de oriente no 100 unidad civilica 5 de mayo
LOCALIDAD: Pedraza, Puebla código postal 72260

INDICAR TIPO DE SERVICIO REALIZADO:

TIPO DE APLICACIÓN: Nebulización

M² / M³ 54 000 m³

Productos Utilizados	Dosis	Cantidad	Áreas tratadas
Bendiocarb	2.4gr/lt		
Flocoumafen	0.005%		
Thiamethoxam	2ml/lt	11 lts	Cocina, Pandería, Restaurante
Difetialona	.0025%	14 bloques	
Alfacypermetrina	5ml/lt.		
Difacinona	0.005%		
Piretrinas	sin dilución		
Hidrametilona	gel		
Fipronil+Alfacypermetrina	2ml/lt.		

Actividad Realizada	Forma de aplicación	Medidas de seguridad
Manejo integral de insectos ☒	Aspersión ☐	Aerosol ☐
Manejo integral de roedores ☒	Nebulización ☒	Est. De control ☒
Manejo integral de aves ☐	Ter. Nebulización ☐	Trampa pregamento ☐
Manejo integral de víboras ☐	Micronización ☐	Trampa captura ☐
Limpieza profunda ☐		Cebo-cucaracha ☐

Observaciones: Se observa acumulación de cartón en área de residuos

Medidas Correctivas: Se recomienda mantener perímetro despejado para evitar acumulación y refugio de organismos plaga

EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA LLAMAR A SINTOX 24 HRS. AL 55.98.66.59 LADA SIN COSTO 01.800.00.928.00

Cliente Luzel Angel Luna Huelo
Recibe el servicio Gerente de Cocina

24 A Poniente No. 3305
Fracc. Valle Dorado
Puebla, Pue. C.P. 72070
Tels. 222.351.28.21, 222.705.09.54
eco-control@live.com.mx
www.eco-control.mx

Pamela Ramos Vega
Responsable de servicio

Responsable técnico

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

David Elvira González



PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

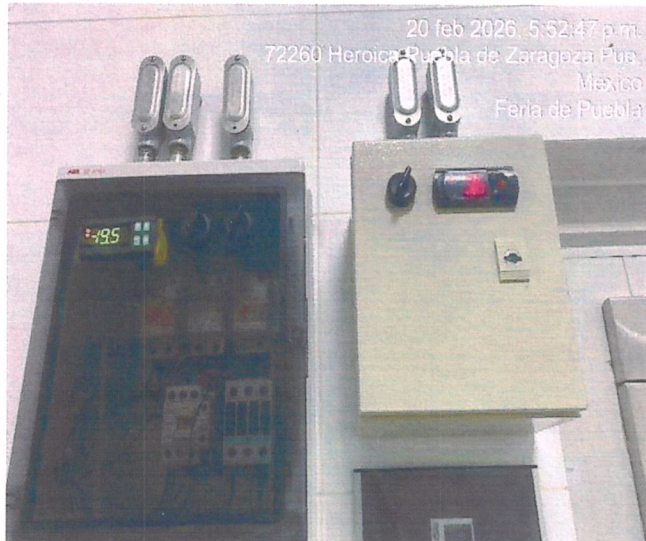
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y

Febrero 2026

Evidencia de equipos de refrigeración y congelación o conservación



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y

Febrero 2026

Evidencia de lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)




**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

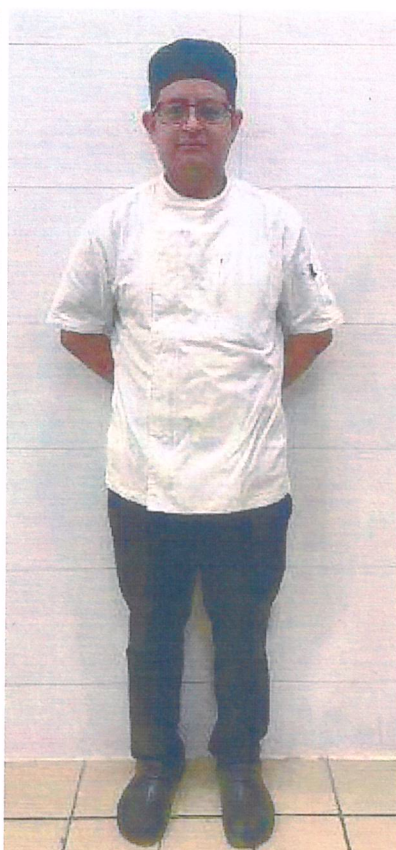
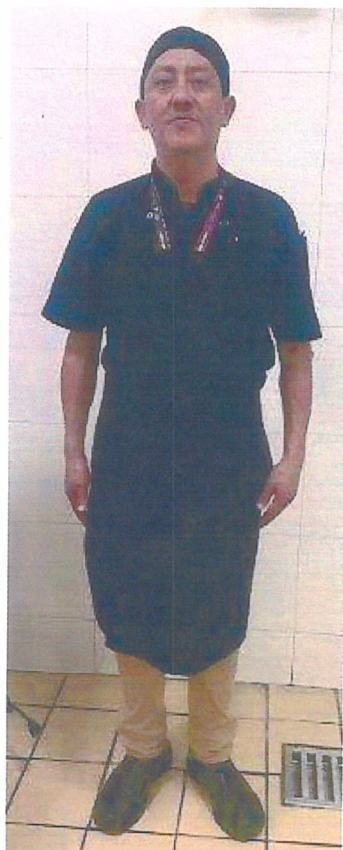
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y

Febrero 2026

Evidencia de higiene personal



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y

Febrero 2026

Evidencia del proceso de higienización de utensilios



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
en Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y

Febrero 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H"		Marzo	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

**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

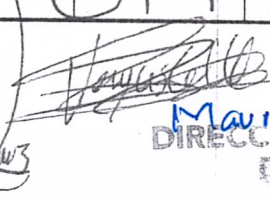
Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio



    		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camara de Refrigeración</u>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.					Mes: <u>marzo</u> Año: <u>2016</u> Fecha del <u>01</u> al <u>08</u> Realizo: <u>Michelle Vargas</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
☒ Temperatura del equipo 2° C o menos. ☒ Temperatura del alimento 4° C o menos.						
Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
01-03-26		OFF	OFF	OFF		
LUNES	9:00	0°C	1°C	Montequilla.	Michelle	
02-03-26	5:00	2°C	3°C	Tamam americano	Michelle	
MARTES	9:00	1°C	2°C	Guacamole.	Michelle	
03-03-26	5:00	2°C	3°C	Crema de elote.	Michelle	
MIERCOLES	9:00	0°C	1°C	Mole poblano.	Michelle	
04-03-26	5:00	1°C	2°C	Fajitas de pollo	Michelle	
JUEVES	9:00	1°C	2°C	Crema Acida.	Michelle	
05-03-26	5:00	2°C	3°C	Pure de Papa	Michelle	
VIERNES	9:00	0°C	1°C	Tocino.	Michelle	
06-03-26	5:00	2°C	3°C	Salsa Roja	Michelle	Profunda.
SABADO		OFF	OFF	OFF		Descanso
07-03-26		OFF	OFF	OFF		Descanso
DOMINGO		OFF	OFF	OFF		Descanso
08-03-26		OFF	OFF	OFF		Descanso

Realizo: Michelle Vargas Cortes

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz


 Mauricio Salas González
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Desarrollo
TurísticoCONVENIO
PARQUESAMOL
PUEBLAPuntos
de Granjeo

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara
Refrigeracion I

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Marzo Año: 2026Fecha del 09 al 22Realizo: Juan C. RamirezSuperviso: 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	9am	0°C	1°C	Ancho sushi	JCRA	
09/marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Salmon	JCRA	
MARTES	9am	1°C	2°C	Milanesa pollo	JCRA	
10/marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Pechuga pollo	JCRA	
MIERCOLES	9am	1°C	2°C	Arrachera	JCRA	
11/marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Camaron	JCRA	
JUEVES	9am	1°C	1°C	Surimi	JCRA	
12/marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Queso crema	JCRA	
VIERNES	9am	2°C	2°C	Milanesa cerdo	JCRA	Profunda.
13/marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Jamón	JCRA	
SABADO	/	/	/	/	/	Descanso
14/marzo 2026	/	/	/	/	/	Descanso
DOMINGO	/	/	/	/	/	Descanso
15/marzo 2026	/	/	/	/	/	Descanso
LUNES	9am	1°C	2°C	Salmon	JCRA	
16/marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Arrachera	JCRA	
MARTES	9am	1°C	2°C	Pechuga pollo	JCRA	
17/marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Pierna cerdo	JCRA	
MIERCOLES	9am	2°C	1°C	Queso gouda	JCRA	
18/marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Salmon Ahumado	JCRA	
JUEVES	9am	2°C	2°C	Bistec de res	JCRA	
19/marzo 2026	6pm	1°C	2°C	Milanesa cerdo	JCRA	
VIERNES	9am	2°C	1°C	Queso crema	JCRA	
20/marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Queso panela	JCRA	Profunda.
SABADO	/	/	/	/	/	Descanso
21/marzo 2026	/	/	/	/	/	Descanso
DOMINGO	/	/	/	/	/	Descanso
22/marzo 2026	/	/	/	/	/	Descanso

Realizo: Juan Carlos Ramirez ArceReviso: Jorge Luis Sanchez CruzYelitza Solis González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

     		SISTEMA DE GESTION "H"	EQUIPO: Cámara de refrigeración 1			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.			Mes: <u>Marzo</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>23</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Alejandra Jiménez Mte.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez Cruz</u>			
☒ Temperatura del equipo 2° C o menos. ☒ Temperatura del alimento 4° C o menos.						
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00 am	1°C	2°C	Yogurt natural	Alejandra	
23/03/26	5:59 pm	2°C	3°C	Queso de cabra	Alejandra	
MARTES	9:01 am	1°C	2°C	Bisteck de res	Alejandra	
24/03/26	5:58 pm	2°C	3°C	Melancia de pollo	Alejandra	
MIÉRCOLES	9:00 am	2°C	3°C	Queso parmesano	Alejandra	
25/03/26	6:02 pm	3°C	4°C	Crema ácida	Alejandra	
JUEVES	9:03 am	2°C	3°C	Pierri y muslo de pollo	Alejandra	
	6:02 pm	3°C	4°C	Jamón de pavo	Alejandra	
VIERNES	9:00 am	2°C	3°C	Queso crema	Alejandra	
27/03/26	6:03 pm	3°C	4°C	Yogurt natural	Alejandra	Profunda.
SABADO	off	off	off	off	Alejandra	Descanso
DOMINGO	off	off	off	off	Alejandra	Descanso.
LUNES	9:06 am	1°C	2°C	Jamón americano	Alejandra	
30/03/26	6:01 pm	2°C	3°C	Queso gouda veblomado	Alejandra	
MARTES	9:01 am	1°C	2°C	Mantequilla	Alejandra	
31/03/26	6:03 pm	2°C	3°C	Arroz ranch	Alejandra	
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Realizó: Stephanie Alejandra Jiménez Mte.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Camara de Refrigeración	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Mario</u> Año: <u>26.</u> Fecha del <u>01</u> al <u>08.</u> Realizo: <u>Michelle Vargas</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	
✓ 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							
SABADO							
DOMINGO							
01/03/26		OFF	OFF	OFF		Descanso	
LUNES	9:00	0°C	1°C	Organiza.	Michelle		
02/03/26	5:00	1°C	2°C	Frijoles Refritos.	Michelle		
MARTES	9:00	0°C	2°C	Crema acida.	Michelle		
03/03/26	5:00	2°C	3°C	Adelito Ranch.	Michelle		
MIÉRCOLES	9:00	1°C	2°C	Tamón de Cawo	Michelle		
04/03/26	5:00	2°C	3°C	Salsa verde.	Michelle		
JUEVES	9:00	0°C	1°C	Yogurt Natural.	Michelle		
05/03/26	5:00	2°C	3°C	Queso crema.	Michelle		
VIERNES	9:00	1°C	2°C	Salsa chicharrón	Michelle		
06/03/26	5:00	2°C	3°C	Mantequilla.	Michelle	Profunda.	
SABADO		OFF	OFF	OFF			
07/03/26		OFF	OFF	OFF		Descanso	
DOMINGO		OFF	OFF	OFF			
08/03/26		OFF	OFF	OFF		Descanso	

Realizo: Michelle Vargas Cortes

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

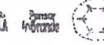
Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

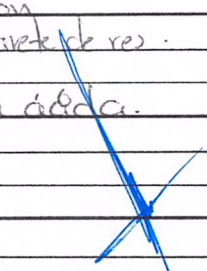
     				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camara Refrigeración 2</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Marzo</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>09</u> al <u>22</u> Realizo: <u>Juan Carlos Ramirez</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
✓ Temperatura del equipo 2° C o menos. ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9am	1°C	2°C	Pierna Cerdo	JCRA		
09/Marzo 2026	6pm	2°C	2°C	Queso gouda	JCRA		
MARTES	9am	2°C	3°C	Pechuga Pollo	JCRA		
10/Marzo 2026	6pm	2°C	2°C	Queso crema	JCRA		
MIÉRCOLES	9am	0°C	1°C	Cabeza cerdo	JCRA		
11/Marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Filete pescado	JCRA		
JUEVES	9am	1°C	2°C	Arrachera	JCRA		
12/Marzo 2026	6pm	1°C	3°C	Filete salmón	JCRA		
VIERNES	9am	2°C	2°C	Bistec de Res	JCRA	Profunda.	
13/Marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Queso gouda	JCRA		
SABADO	/	/	/	/	/	Descanso	
14/Marzo 2026	/	/	/	/	/		
DOMINGO	/	/	/	/	/	Descanso	
15/Marzo 2026	/	/	/	/	/		
LUNES	9am	0°C	2°C	Queso panela	JCRA		
16/Marzo 2026	6pm	2°C	2°C	Milanesa pollo	JCRA		
MARTES	9am	1°C	1°C	Piernalmo Pollo	JCRA		
17/Marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Pierna cerdo	JCRA		
MIÉRCOLES	9am	1°C	2°C	Bistec de Res	JCRA		
18/Marzo 2026	6pm	2°C	1°C	Queso de cabra	JCRA		
JUEVES	9am	2°C	2°C	Chorizo cerdo	JCRA		
19/Marzo 2026	6pm	1°C	2°C	Frijoles charros	JCRA		
VIERNES	9am	2°C	1°C	Queso gouda	JCRA	Profunda.	
20/Marzo 2026	6pm	2°C	3°C	Queso panela	JCRA		
SABADO	/	/	/	/	/	Descanso	
21/Marzo 2026	/	/	/	/	/		
DOMINGO	/	/	/	/	/	Descanso	
22/Marzo 2026	/	/	/	/	/		

Realizo: Juan Carlos Ramirez Arce

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz.

Mauricio Solis Gonzalez
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

    				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de refrigeración 2</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						Mes: <u>Noviembre</u> Año: <u>2026</u>	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.						Fecha del <u>23</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Alexandra Jimenez Mtz.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez Cruz.</u>	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES 23/03/26	9:00 am	1°C	2°C	Queso gorda	Alexandra		
	6:01 pm	2°C	3°C	Frijoles refritos	Alexandra		
MARTES 24/03/26	9:02 am	1°C	2°C	Ullanera de pollo	Alexandra		
	6:04 pm	2°C	3°C	Pepperoni	Alexandra		
MIÉRCOLES 25/03/26	9:00 am	2°C	3°C	Crema ácida	Alexandra		
	5:58 pm	3°C	4°C	Salsiccia	Alexandra		
JUEVES 26/03/26	9:00 am	2°C	3°C	Filete de res.	Alexandra		
	6:01 pm	2°C	3°C	Salsa verde	Alexandra		
VIERNES 27/03/26	9:00 am	1°C	2°C	Yogurt natural	Alexandra	Profunda.	
	6:01 pm	2°C	3°C	Frijoles refritos	Alexandra		
SABADO 28/03/26	off	off	off	off	Alexandra	Descanso.	
DOMINGO 29/03/26	off	off	off	off	Alexandra	Descanso.	
LUNES 30/03/26	9:02 am	1°C	2°C	Verduras al vapor.	Alexandra		
	6:03 pm	2°C	3°C	Salmon	Alexandra		
MARTES 31/03/26	9:04 am	1°C	2°C	Chambré de res.	Alexandra		
	6:01 pm	2°C	3°C	Crema ácida.	Alexandra		
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							


 Mauricio Solís González
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Realizó: Stephanie Alexandra Jimenez Mtz.
 Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz



Mauricio Salas González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

       		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>CHAMPA A REFRIGERACION DE PHARMACIA</u>			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.					Mes: <u>MARZO</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>09</u> al <u>22</u> Realizo: <u>Rocio G. Gonzalez</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>		
☒ 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	5:00	2°C	3°C	mantecquilla	Rocio G		
09-03-26	18:00	2°C	2°C	leche entera	Rocio G		
MARTES	6:00	7°C	2°C	Crema p/bate chardote	Rocio G		
10-03-26	15:00	2°C	3°C	leche condensada	Rocio G		
MIERCOLES	8:06	7°C	2°C	arroz c/leche	Rocio G		
11-03-26	21:00	7°C	3°C	gelatina agua	Rocio G		
JUEVES	6:00	2°C	3°C	salsa rompopa	Rocio G		
12-03-26	15:00	1°C	2°C	salsa pates rojos	Rocio G		
VIERNES	7:00	2°C	3°C	masa p/leche	Rocio G		
13-03-26	16:00	2°C	3°C	bizcocho vainilla	Rocio G		
SABADO	14-03-26	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANZO	
DOMINGO	15-03-26	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANZO	
LUNES	16-03-26	OFF	OFF	OFF	OFF	FERIADO	
MARTES	17-03-26	8:00	1°C	1°C	MANTECQUILLA	Rocio G	
	17:00	2°C	1°C	ELAN	Rocio G		
MIERCOLES	18-03-26	8:00	2°C	2°C	GLACIADA	Rocio G	
	17:00	2°C	3°C	CREMA BATIDA	Rocio G		
JUEVES	19-03-26	8:00	2°C	3°C	CREMA BATIDA	Rocio G	
	17:00	1°C	2°C	LECHE	Rocio G		
VIERNES	20-03-26	8:00	2°C	2°C	CREMA MASCARONA	Rocio G	
	17:00	2°C	2°C	PASTEL	Rocio G		
SABADO	21-03-26	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANZO	
DOMINGO	22-03-26	OFF	OFF	OFF	OFF	DESCANZO	

Realizo: Rocio G. Gonzalez

Rocio G. Gonzalez

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz

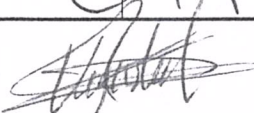
Mauricio Solis González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

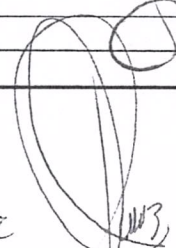
    		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <i>Carmen de refrigeración de pander</i>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.					Mes: <i>Marzo</i> Año: <i>2026</i> Fecha del <i>23</i> al <i>31</i> Realizo: <i>Rocio G. L. R.</i> Superviso: <i>Jorge Luis Sánchez</i>	
☒ Temperatura del equipo 2° C o menos. ☒ Temperatura del alimento 4° C o menos.						
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	1°C	2°C	ganache choc. obs	Rocio G	
23-03-26	18:00	1°C	3°C	leche	Rocio G	
MARTES	9:00	2°C	1°C	masa pan blanco	Rocio G	
24-03-26	18:00	1°C	2°C	queso crema	Rocio G	
MIÉRCOLES	9:00	2°C	2°C	pastel 3 leches	Rocio G	
25-03-26	18:00	2°C	3°C	flan vainilla	Rocio G	
JUEVES	9:00	2°C	3°C	MAMA HAMBURGUESA	CAH/01/16/20	
26-03-26	18:00	2°C	2°C	gelatina	CAH/01/16/20	
VIERNES	7:00	1°C	3°C	mermelada fts rly	Rocio G	
27-03-26	16:00	2°C	3°C	leche entera	Rocio G	
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
28-03-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
29-03-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
LUNES	9:00	2°C	3°C	leche evaporada	Rocio G	
30-03-26	18:00	2°C	3°C	mantecilla	Rocio G	
MARTES	9:00	1°C	2°C	salsa tomatosa	Rocio G	
31-03-26	18:00	2°C	3°C	salsa caramelito	Rocio G	
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solís González
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Realizado en: *Marzo*
 Rocio G. L. R.
 Superviso: *Jorge Luis Sánchez* *Proc*

    				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de conservación</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						Mes: <u>MARZO</u> Año: <u>2016</u>	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.						Fecha del <u>01</u> al <u>08</u> . Realizo: <u>Michelle Vargas</u> . Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES							
MARTES							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							
01-03-16		OFF	OFF	OFF			
LUNES	9:00	-19°C	-18°C	Queso Azul.	Michelle		
02-03-16	5:00	-18°C	-17°C	Pierna y muslo cab.	Michelle		
MARTES	9:00	-19°C	-18°C	Salmon	Michelle		
03-03-16	5:00	-17°C	-17°C	Atun	Michelle		
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-18°C	Arrachera.	Michelle		
04-03-16	5:00	-17°C	-17°C	Cecina.	Michelle		
JUEVES	9:00	-19°C	-18°C	Pechuga de cab.	Michelle		
05-03-16	5:00	-18°C	-17°C	Tamón de guiso.	Michelle		
VIERNES	9:00	-18°C	-18°C	Concentrado de limón	Michelle		
06-03-16	5:00	-17°C	-17°C	Milanesa de pollo	Michelle		
SABADO		OFF	OFF	OFF			
07-03-16		OFF	OFF	OFF			
DOMINGO		OFF	OFF	OFF			
08-03-16		OFF	OFF	OFF			

Realizo: Michelle Vargas Cortes 

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz 

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

    		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camara de Conservación</u>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.				Mes: <u>Marzo</u> Año: <u>2020</u> Fecha del <u>09</u> al <u>22</u> Realizo: <u>Juan C Ramirez</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>		
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 09 Marzo 2020	9am	-17°C	-16°C	Carne Res	JCRA.	
	6pm	-18°C	-16°C	Milanesa cerdo	JCRA.	
MARTES 10 Marzo 2020	9am	-19°C	-17°C	Pechuga Pollo	JCRA.	
	6pm	-16°C	-15°C	Pierna cerdo	JCRA.	
MIÉRCOLES 11 Marzo 2020	9am	-17°C	-15°C	Queso cabra	JCRA.	
	6pm	-16°C	-14°C	Salmon	JCRA.	
JUEVES 12 Marzo 2020	9am	-18°C	-16°C	Lomo de cerdo	JCRA.	
	6pm	-16°C	-15°C	Camaron	JCRA.	
VIERNES 13 Marzo 2020	9am	-16°C	-14°C	Salmón	JCRA.	
	6pm	-16°C	-14°C	Queso panela	JCRA.	
SABADO 14 Marzo 2020	/	/	/	/	/	Descanso
DOMINGO 15 Marzo 2020	/	/	/	/	/	Descanso
LUNES 16 Marzo 2020	9am	-18°C	-16°C	Bistec Res	JCRA.	
	6pm	-17°C	-15°C	Milanesa Pollo	JCRA.	
MARTES 17 Marzo 2020	9am	-19°C	-16°C	Amachera	JCRA.	
	6pm	-17°C	-15°C	Cecina	JCRA.	
MIÉRCOLES 18 Marzo 2020	9am	-16°C	-14°C	Milanesa cerdo	JCRA.	
	6pm	-17°C	-15°C	Queso azul	JCRA.	
JUEVES 19 Marzo 2020	9am	-16°C	-14°C	Pechuga de Pollo	JCRA.	
	6pm	-17°C	-15°C	Carne de Res	JCRA.	
VIERNES 20 Marzo 2020	9am	-18°C	-16°C	Lomo cerdo	JCRA.	
	6pm	-17°C	-15°C	Camaron	JCRA.	
SABADO 21 Marzo 2020	/	/	/	/	/	Descanso
DOMINGO 22 Marzo 2020	/	/	/	/	/	Descanso

Realizo: Juan Carlos Ramirez Arce
 Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Salas González
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

                            		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de conservación</u>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Marzo</u> Año: <u>2026</u>	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.					Fecha del <u>23</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Alexandra Jimenez Mtz.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez Cruz</u>	
(ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)						
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:03	-18°C	-17°C	Carne de cordero.	Alexandra	
23/03/26	6:02	-17°C	-16°C	Carne de cordero.	Alexandra	
MARTES	9:02	-18°C	-17°C	Salchicha de pavo.	Alexandra	
24/03/26	5:59	-18°C	-17°C	Salami	Alexandra	
MIÉRCOLES	9:02	-18°C	-17°C	Pepperoni	Alexandra	Profunda
25/03/26	6:04	-17°C	-16°C	Cerdo.	Alexandra	
JUEVES	9:01	-18°C	-17°C	Salmon	Alexandra	
26/03/26	6:05	-18°C	-17°C	Filete de cerdo	Alexandra	
VIERNES	9:02	-18°C	-17°C	Filete de cerdo	Alexandra	
27/03/26	6:00	-18°C	-17°C	Filete de pollo	Alexandra	
SABADO	off	off	off	off	Alexandra	Descanso
28/03/26	off	off	off	off	Alexandra	Descanso
DOMINGO	off	off	off	off	Alexandra	Descanso
29/03/26	9:00	-18°C	-17°C	Salmon	Alexandra	
LUNES	5:58	-18°C	-17°C	Salchicha de pavo	Alexandra	
30/03/26	9:03	-17°C	-16°C	Filete de puerco	Alexandra	
MARTES	6:06	-18°C	-17°C	Pepperoni	Alexandra	
31/03/26						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizó: Stephanie Alexandra Jimenez Mtz

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

    		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <i>Cuerna de conservación panadería</i> Mes: <i>Marzo</i> Año: <i>2026</i> Fecha del <i>01</i> al <i>08</i> Realizo: <i>Roco G/Gómez</i> Superviso: <i>Jorge Luis Sánchez</i>		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.						
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
01-03-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
LUNES	9:00	-16°C	-15°C	mermelada fresca	Roco G	
02-03-26	18:00	-16°C	-15°C	fruta congelada	Roco G	
MARTES	9:00	-18°C	-16°C	cuernitos	Roco G	
03-03-26	18:00	-17°C	-16°C	galleta chocolate	Roco G	
MIÉRCOLES	6:00	-18°C	-17°C	galleta red velvet	Roco G	
04-03-26	15:00	-16°C	-15°C	galleta chips	Roco G	
JUEVES	9:00	-18°C	-16°C	panque nuez	Roco G	
05-03-26	18:00	-18°C	-17°C	galleta zumo de naranja	Roco G	
VIERNES	9:00	-18°C	-16°C	galleta mullida	Roco G	
06-03-26	18:00	-17°C	-16°C	Panque platinado	Roco G	
SABADO						
07-03-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	7:00	-18°C	-17°C	mix frutas congeladas	Roco G	
08-03-26	15:00	-17°C	-16°C	cuernitos	Roco G	

Realizo *Roco Gómez*
 Superviso: *Jorge Luis Sánchez*

Mauricio Solís González
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

    				SISTEMA DE GESTION "H"		Cámara de EQUIPO: conservación de puncader	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						Mes: <u>Marzo</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>09</u> al <u>22</u> Realizo: <u>Rocio G / Carlos R.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	
✓ 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	5:00	-18°C	-16°C	fresa macerada	Rocio G		
09-03-26	18:00	-16°C	-16°C	mix fresas rojas	Rocio G		
MARTES	6:00	-17°C	-16°C	galleta nalla	Rocio G		
10-03-26	15:00	-17°C	-17°C	galleta nalla	Rocio G		
MIÉRCOLES	8:00	-18°C	-17°C	panque mix	Rocio G		
11-03-26	21:00	-17°C	-16°C	panque puros	Rocio G		
JUEVES	6:00	-17°C	-16°C	galleta red velvet	Rocio G		
12-03-26	15:00	-18°C	-17°C	galleta chips	Rocio G		
VIERNES	7:00	-18°C	-17°C	galleta chocolate	Rocio G		
13-03-26	16:00	-18°C	-17°C	salsa fresa	Rocio G		
SABADO	0ff	0ff	0ff	0ff	0ff	descanso	
DOMINGO	0ff	0ff	0ff	0ff	0ff	descanso	
LUNES	0ff	0ff	0ff	0ff	0ff	festivo	
16-03-26	8:00	-16°C	-15°C	HELADO VAINILLA	PABLO RUIZ		
17-03-26	5:00	-16°C	-16°C	GALLOTA CHOC	Carlos Ruiz		
MIÉRCOLES	8:00	-17°C	-16°C	CONCOMINADO MUSA	Carlos Ruiz		
18-03-26	5:00	-18°C	-16°C	PAQUIS	Carlos Ruiz		
JUEVES	8:00	-18°C	-17°C	FACIA MANCANA	Carlos Ruiz		
19-03-26	5:00	-18°C	-17°C	GALLOTA CHOC	Pablo Ruiz		
VIERNES	8:00	-17°C	-18°C	MAIA DAVEI	Pablo Ruiz		
20-03-26	5:00	-18°C	-17°C	CONCOMINADO FACIA	Carlos Ruiz		
SABADO	7:00	-18°C	-17°C	GALLOTA AUSA	Carlos Ruiz		
21-03-26	12:00	-17°C	-17°C	CONCOMINADO MANACURA	Carlos Ruiz		
DOMINGO	0ff	0ff	0ff	0ff	0ff	descanso	
22-03-26	0ff	0ff	0ff	0ff	0ff	descanso	

Rocio Rocio González
PABLO CARLOS RUIZ

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Ruiz

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

    				SISTEMA DE GESTION "H"		Camara de Conser- vacion de Panaderia.	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.						Mes: <u>Marzo</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>23</u> al <u>31</u> Realizo: <u>Rocio G. / Carlos R.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>	
✓ 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 23-03-26	9:00.	-18°C	-17°C	Galleta Vena.	Rocio G.		
	18:00.	-17°C	-16°C	Panque Urez.	Rocio G.		
MARTES 24-03-26	9:00.	-18°C	-17°C	panque Pasas.	Rocio G.		
	18:00.	-17°C	-16°C	Galleta chips.	Rocio G.		
MIERCOLES 25-03-26	9:00.	-17°C	-16°C	Alpa maracuya.	Rocio G.		
	18:00.	-18°C	-16°C	Salsa fresca.	Rocio G.		
JUEVES 26-03-26	9:00.	-16°C	-17°C	Concentrado Naranja.	Carlos R.		
	18:00.	-17°C	-17°C	Frijol Negro.	Carlos R.		
VIERNES 27-03-26	7:00.	-18°C	-17°C	Galleta Nutella.	Rocio G.		
	14:00.	-17°C	-16°C	Galleta chocolate.	Rocio G.		
SABADO 28-03-26	off	off	off	off	off	Descanso.	
DOMINGO 29-03-26.	off	off	off	off	off	Descanso.	
LUNES 30-03-26	9:00.	-18°C	-17°C	Panque Urez.	Rocio G.		
	18:00.	-17°C	-16°C	Salsa de Fresa.	Rocio G.		
MARTES 31-03-26.	9:00.	-18°C	-17°C	Brownie.	Rocio G.		
	18:00.	-16°C.	-15°C	Panque de Pasas.	Rocio G.		
MIERCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Solis Gonzalez
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo Rocio Gonzalez
Realizo Carlos Rocio
Supervisor: Jorge Luis Sanchez

2023



Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
Y PARQUES

CAMARAS
DE TURISMO

Pensar
en grande



SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Marzo Año: 2026

Semana del 02 al 06

Supervisor: Jorge Luis

Fecha: 06 / marzo / 2026

- 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

Código	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
02	Milanesa de Pollo	17 kg	3°C	06/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
02	Queso Gouda	6 kg	2°C	06/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Ceana	28 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Camaron sin cabeza	5 kg	-18°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Surimi	4 kg	-18°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Longi de lomo de salmón	6 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Abrachera marinada	14 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Falda de res	12 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Piernay muslo de pollo	25 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Mojarra filipina	28 kg	-18°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Milanesa de pollo	6 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Queso gouda	9 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Jamon de pierna tipo York	2 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Peperoni rebanado	2 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Salami rebanado	2 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Jamon tipo americano	5 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Pechuga de pollo	15 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Milanesa de pierna de cerdo	3 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Pechuga de pollo	4 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Chambarete de res	8.6 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Pierna de cerdo abierta	3 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Cabeza de cerdo	3 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Milanesa de pollo	4 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Jamon de pierna tipo York	3 kg	1°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Queso Gouda	6 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Milanesa de pierna de cerdo	4 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Queso crema	1 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Pechuga de pollo	6 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Salmón ahumado en lonja	1.5 kg	-18°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Milanesa de pollo	14 kg	3°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Jamon de pavo virginia	1 kg	2°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Salami rebanado	1.5 kg	1°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Peperoni rebanado	2 kg	1°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix

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

Realizó: Alma Rojas Herrera

Enrique Felix

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
Y PARQUES

AMCA
PUEBLA

Parque
Grande

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Marzo Año: 2026

Semana del 06 al 17

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Fecha: 17/ marzo/2026

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

Línea	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
06	Longaniza	4kg	1°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Jamón tipo americano	3kg	1°C	10/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
07	Pierna de cerdo	28kg	2°C	11/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
07	Falda de res	6kg	2°C	11/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
07	Pechuga de pollo	22kg	2°C	11/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
07	Lomo de cerdo	20kg	2°C	11/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
07	Filete tilapia	25kg	-18°C	11/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
07	Bata de res	20kg	-2°C	11/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
09	Jamón de pavo	35kg	1°C	12/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Queso Gouda	3kg	1°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Bata de cerdo	3kg	1°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Pierna de cerdo	3kg	1°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Chambavete de res	6kg	1°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Longa de lomo de salmón	66kg	-18°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Queso crema	9kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Pechuga de pollo	72kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Milanesa de pierna de cerdo	20kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Chariza	36kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Queso Gouda	4kg	1°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Pierna de cerdo	74kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Pechuga de pollo	30kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Milanesa de res	48kg	2°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Jamón de pavo	9kg	1°C	13/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
10	Jamón serrano	1kg	1°C	14/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
10	Filete corazón de res	4kg	1°C	14/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Falda de res	4kg	2°C	16/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Pierna de cerdo	26kg	2°C	16/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Longaniza	3kg	2°C	16/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Chichichu	2kg	1°C	16/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Pechuga de pollo	24kg	2°C	16/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
12	Jamón tipo americano	2kg	1°C	16/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
17	Milane de pollo	6kg	2°C	21/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
17	Queso Gouda	6kg	1°C	21/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas

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

Realizó: Alma Matilde Rojas Herrera
Enrique Felix Moreles

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

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

Color: característico; Color: característico; Textura: firme

Envases de los alimentos limpios e integros

Mes: Marzo Año: 2026

Semana del 17 al 30

Supervisor: Jorge Luis Sarrache

Fecha: 30/Marzo/2026

Cant.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
17	Jamón serrano	2kg	1°C	21/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
17	Salmon ahumado en kg	5kg	-18°C	21/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
17	Jamón de pavo	3kg	2°C	21/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
18	Queso Gouda	2kg	2°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Jamón serrano	1kg	1°C	21/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Salmon ahumado en kg	1.5kg	-18°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Jamón de pavo	1kg	2°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Peperoni rebanado	5kg	1°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Salami rebanado	5kg	1°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Queso Gouda	3kg	2°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
18	Molida Mixta	2kg	2°C	22/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
20	Milanesa de pollo	20kg	2°C	24/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Queso Gouda	3kg	1°C	24/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Jamón de pavo virgen	4kg	1°C	24/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Milanesa de Pierna de cerdo	12kg	2°C	27/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Pierna y muslo de pollo	5kg	2°C	27/03/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
30	Jamón de pavo	6kg	3°C	03/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Queso Gouda	6kg	3°C	03/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Filete tilapia	25kg	-18°C	03/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Pierna y muslo de pollo	5kg	2°C	03/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Mauricio Solís González
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

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

Realizó: Alma Matilde Rojas Herrera

Enrique Félix Morales

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

EMPRESA:		Supervisa:		Realiza:																													
Mes/Año: marzo 2026		CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA																															
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 recepci3n de insumos.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 23.
Batidora industrial de 10 kg.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 5 y 16.
Botes para basura																																	LIMPIEZA PROFUNDA 4, 11, 18 y 25
Calentones																																	LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 20.
Camara de conservaci3n																																	LIMPIEZA PROFUNDA 25
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2																																	LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27
Campanas de extracci3n																																	LIMPIEZA PROFUNDA 16.
Canaletas con rejillas para desagüe																																	LIMPIEZA PROFUNDA 16.
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 20
Carrro de plataforma.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 12
Estacion lavado de manos.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27
Estufa de 4 parrillas																																	LIMPIEZA PROFUNDA 10
Estufones																																	LIMPIEZA PROFUNDA 2 y 18
Freidoras																																	LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 25
Garabato de acero inoxidable																																	LIMPIEZA PROFUNDA 10 y 27.
Hornos Rational																																	LIMPIEZA PROFUNDA 17
Licuadoras																																	LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 19 y 26
Marmitas																																	LIMPIEZA PROFUNDA 9
Mesas de acero inoxidable																																	LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 16 y 23.
Paredes																																	LIMPIEZA PROFUNDA 24
Piso de cocina																																	LIMPIEZA PROFUNDA 3, 10, 17 y 24
Planchas																																	LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 30
Puertas																																	LIMPIEZA PROFUNDA 13 y 27.
Puertas de entrada y salida de doble hoja.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 24.
Rack de charolas y charolas de aluminio.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 24
Racks de acero inoxidable.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 4, 11, 18, 25
Racks de alambre.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 17
Rebanadora																																	LIMPIEZA PROFUNDA 17
Sartenetas electricas																																	LIMPIEZA PROFUNDA 5
Tarjas de lavado.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 3, 12, 19 y 26
Tina para baño maría Inverso.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 23.
Utensilios de cocina en general.																																	LIMPIEZA PROFUNDA 25
Ventanas con cristales																																	LIMPIEZA PROFUNDA 16

/ ↔ Limpieza Profunda.
 • ↔ 2 Veces a la semana.
 - ↔ Antes y despues de Cada Uso.

✓ ↔ 1 vez a la semana.
 + ↔ 2 Veces al Mes.

Mauricio Solis González
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Supervisa:

Realiza:

EMPRESA:		Mes/Año: marzo 2026		CHECK LIST DE LIMPIEZA PANADERIA		Supervisa: Jorge Luis Sánchez		Realiza: Ponce Góme...																									
COCINA EN GENERAL		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Anaqueles de acero inoxidable.		S								S								S															LIMPIEZA PROFUNDA 23.03.26
Batidoras industriales.		U		U		U				U		U						/	U	U				U		U						LIMPIEZA PROFUNDA 17.03.26	
Botes para basura(general).		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6.13.20 y 27	
Camara de conservación.					S							S									S						/					LIMPIEZA PROFUNDA 27.03.26	
Camara de Refrigeracion.					S							S									S						/					LIMPIEZA PROFUNDA 27.03.26	
Camara fermentadora de pan.		U	U		U	U				U		U		U				U	U	/				U	U		U					LIMPIEZA PROFUNDA 19.03.26	
Campana.					S							X								S						X						LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 26	
Canaletas con rejillas para desagüe.					/							S								S							S					LIMPIEZA PROFUNDA 6.03.26	
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	/			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 20.03.26	
Espiguero para charolas de aluminio.		S							S									S					/									LIMPIEZA PROFUNDA 23.03.26	
Estacion de lavado de manos.		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6.13.20 y 27	
Estufa y estufon.			U		U					U	X							U		U				U	X							LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 26	
Garabato de acero inoxidable.		S							S									S					/									LIMPIEZA PROFUNDA 23.03.26	
Horno de pan.			S							S								S					/									LIMPIEZA PROFUNDA 24.03.26	
Laminadora.		U		U						U	X							U		U					X		U					LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 25	
Licuadoras: limpias y desinfectadas.		U		Δ		U				U	Δ		U					Δ	U				U	Δ								LIMPIEZA PROFUNDA 4.11.18 y 25	
Maquina fabricadora de hielo					S							S								S					/							LIMPIEZA PROFUNDA 26.03.26	
Mesas de trabajo (general).		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6.13.20 y 27	
Paredes: Limpias y desinfectadas.					S							/								S							S					LIMPIEZA PROFUNDA 13.03.26	
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6.13.20 y 27	
Puertas (general)		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 20	
Puertas de entrada y salida de doble hoja		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 20	
Racks de alambre.		S								S								S					/									LIMPIEZA PROFUNDA 23.03.26	
Tarjas de lavado.		Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6.13.20 y 27	
Utencilios de panaderia y reposteria.		Δ	Δ	Δ	Δ	/				Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				Δ	Δ	Δ	Δ			Δ	Δ	Δ	Δ	Δ				LIMPIEZA PROFUNDA 6.03.26	
Ventanas con cristales(general).				S							/							S							S							LIMPIEZA PROFUNDA 11.03.26	

Δ Limpieza profunda una vez a la semana
S Limpieza superficial una vez a la semana
/ Limpieza profunda una vez al mes

U Limpieza superficial en cada uso (antes y despues)
Δ Limpieza superficial todos los dias
X Limpieza profunda dos veces al mes

NMX-F-605-NORMEX-2018

MARZO
2026

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	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
2	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
3	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
4	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
5	0.2	0.2	0.2	SERGIO BOBADILLA	
6	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
7	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
8	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
9	0.2	0.2	0.2	MICHAEL BRAYAN	
10	0.2	0.2	0.2	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	SERGIO BOBADILLA	
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	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	
22	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
23	0.5	0.5	0.5	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	SERGIO BOBADILLA	
30	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
31	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	

Elaboró:

Sergio Bobadilla Valencia
Jefa del Departamento Aire Acondicionado

Supervisó:

Michael Brayan Gomez Lopez
Auxiliar Administrativo

DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-2845-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Hielo purificado tomado de maquina de hielo, en bolsa nueva estéril, 200g
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-03-18 FECHA DE ANÁLISIS: 2026-03-18 AL 2026-03-20 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2026-03-23
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser
TEMPERATURA DE MUESTREO: -1.2 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. (1)	Bacterias aerobias en placa en agar para cuenta estándar, incubadas 24 ± 2 h a $35 \pm 2^\circ\text{C}$	25	UFC/mL	No aplica	No aplica
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	Menor a 1.1	NMP/100mL	No aplica	< 1.1
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	<0.01	mg/L	No aplica	Máx 0.1

Observaciones

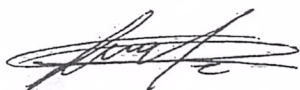
Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1 corresponde al límite de detección del método por la técnica de vertido en placa.

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

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada 1A Prueba autorizada, No. de autorización TA 25-21 vigencia del 28 de abril 2025, al 28 de abril 2027.

ANALIZÓ: LLACM, AZG

VALIDÓ



Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Solís González
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 requiera 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: 26-2845-2

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejercito de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de tarja de lavado, en bolsa nueva estéril, 200 mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-03-18 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-03-20 AL 2026-03-22 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-03-23
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser
FECHA Y HORA: 2026-03-18 - 09:45:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 18.2 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	0.48	mg/L	No aplica	0.2 - 1.5
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Totales	4.6	NMP/100mL	No aplica	No detectable
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua. (1)	Bacterias Coliformes Fecales	No detectable	NMP/100mL	No aplica	No detectable

Observaciones

Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1.1 o no detectable corresponde al límite de detección de la tabla utilizada por la técnica de número más probable. Uso exclusivo para control interno.

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por ema, a.c. con acreditación Alimentos No. A-102-012/12 y (1S) acreditación Sanidad Agropecuaria No: SA-1381-045/21 (PRUEBA ACREDITADA) (2) Prueba Contratada a un lab. NO Acreditado. (3) Prueba contratada a un lab. NO Acreditado. (4) Prueba NO Acreditada. (5) Prueba Subcontratada 1A Prueba autorizada, No. de autorización TA 25-21 vigencia del 28 de abril 2025, al 28 de abril 2027.

ANALIZÓ: LLACM, AZG

VALIDÓ

Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

Autorizó

José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Solís González
DIRECCIÓN DE SERVICIOS

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químicos-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 resane la confidencialidad

CLAVE FO1001/04



GOYCAR
Soluciones Ambientales

CERTIFICADO DE SERVICIOS

Folio Certificado: _____ **Licencia sanitaria:** 25 AP 21 114 0004

Razón social o Nombre del cliente: Organismo Público descentralizado denominado Convenciones y Parques Centro Expocor-Cor

Dirección: Boulevard Ejército de Oriente no 700 unidad civil 5 de mayo C.P. 72250 Puebla Puebla

Colonia: _____ **Teléfono:** _____

C.P.: _____ **Fecha de servicio:** 31-marzo-26

Certificamos que las instalaciones de _____ ubicadas en la dirección antes mencionada cuenta con un **manejo integral de plagas**, teniendo éste una periodicidad de _____ días, con el fin de mantener controlado cualquier problema de plagas dentro de las instalaciones.

Hora de inicio: 10:00

Hora de término: 11:00

Nº	Nombre comercial del producto	Ingrediente activo	No. Registro	Dosificación	Cantidad
1.-	Demand Duo	Lambda cihalotrina + Thiametoxam	RSCO-URB-MEZC-1101D-X0006-085-15.10	4.25 ml x 1 Lt.	8 LT
2.-	X - termin CE	Cipermetrina	RSCO-URB-INAC-111-340-009-21.2	10-20 ml x 1 Lt.	
3.-	Comejen CE	Fipronil	RSCO-URB-INAC-0101A-X0002-009-2.60	(Variante dependiendo a plaga)	
4.-	Contrac Blox	Bromadiolona	RSCO-URB-RODE-511-308-033-0.005	1 a 3 Núm. De Bloques.	
5.-	Klerat Cubos	Brodifacoum	RSCO-URB-RODE-0501-317-087-0.005	1 Bloque cada 5 a 10 mts.	
6.-					
7.-					
8.-					
Áreas tratadas:		1.- Cocina 2.- Panaderia 3.- Restaurante			
M ² / M ³ :					
Fecha de próximo servicio:			Periodicidad del servicio:		
Tipo de plaga a controlar:					
		1.-	4.-	7.-	
		2.-	5.-	8.-	
		3.-	6.-	9.-	
Servicio solicitado					
Servicio de desinfección		Control de roedores	Control de aves		
Control de serpientes		Control de insectos	Otros:		
Método de aplicación:					
Termonebulización		Nebulización	Inyección	Otros	
Aspersión		Micronización	Moto - Nebulización		

Mauricio Salas González
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

24 A Poniente #3308
Col. Valle Dorado, Puebla
C.P.: 72070. Tel: 22-249-197-37
goycar.admon@gmail.com



PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

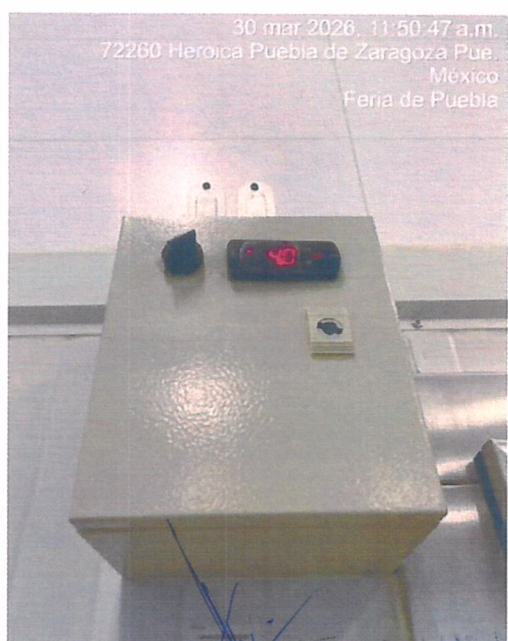
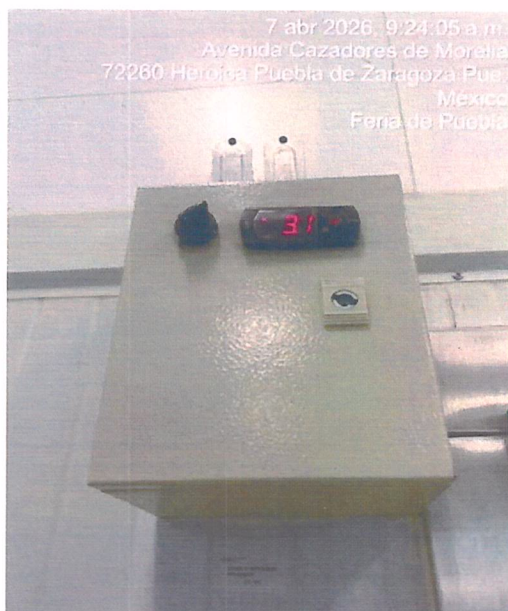
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Marzo 2026

Evidencia de equipos de refrigeración y congelación o conservación



DIRECCIÓN DE SERVICIO
Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

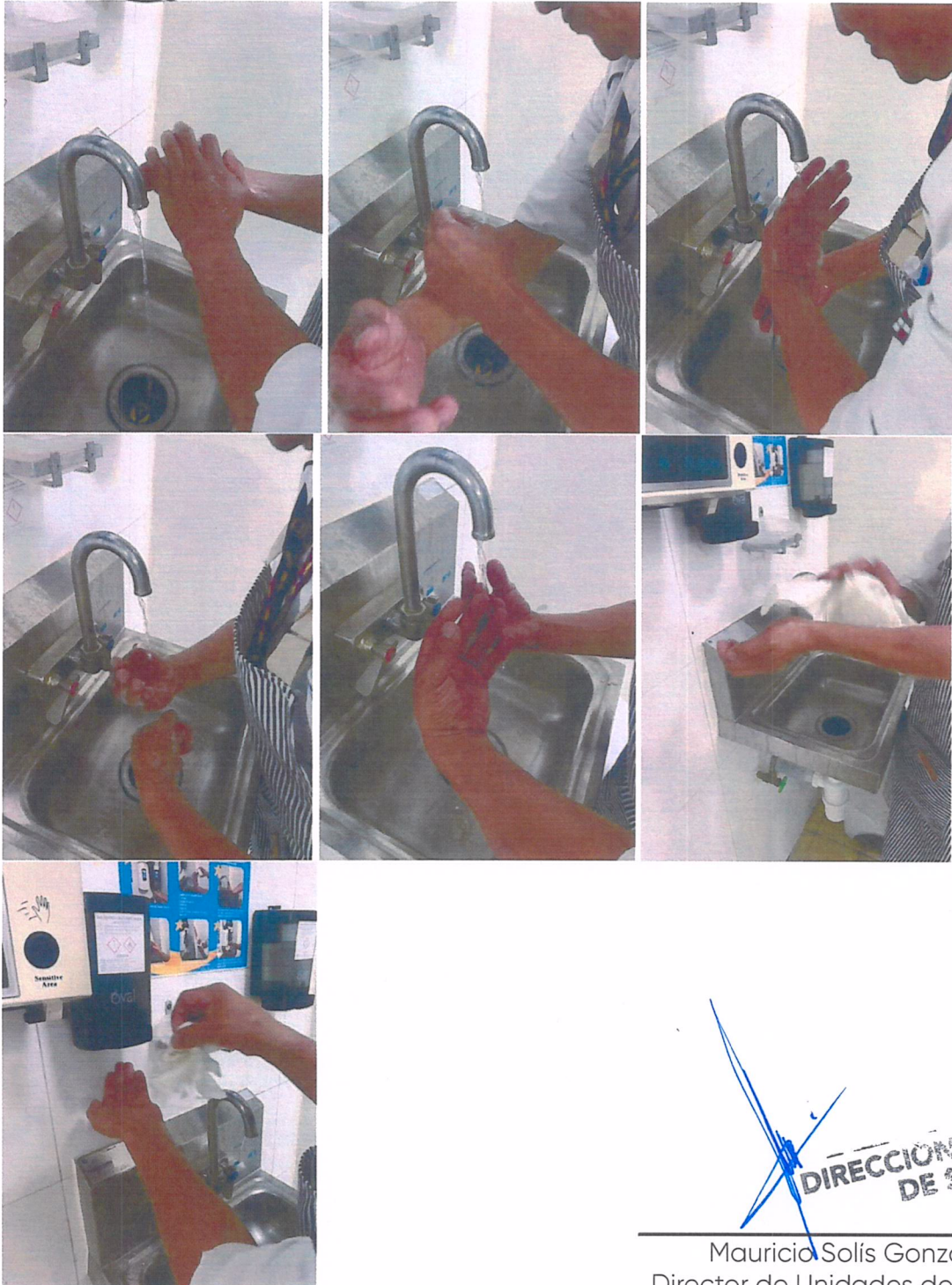
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Marzo 2026

Evidencia de lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)



Dirección de Unidades de Servicio
 Subdirección de Alimentos y Bebidas

Marzo 2026

Evidencia de higiene personal



DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO

Mauricio Solís González
 Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

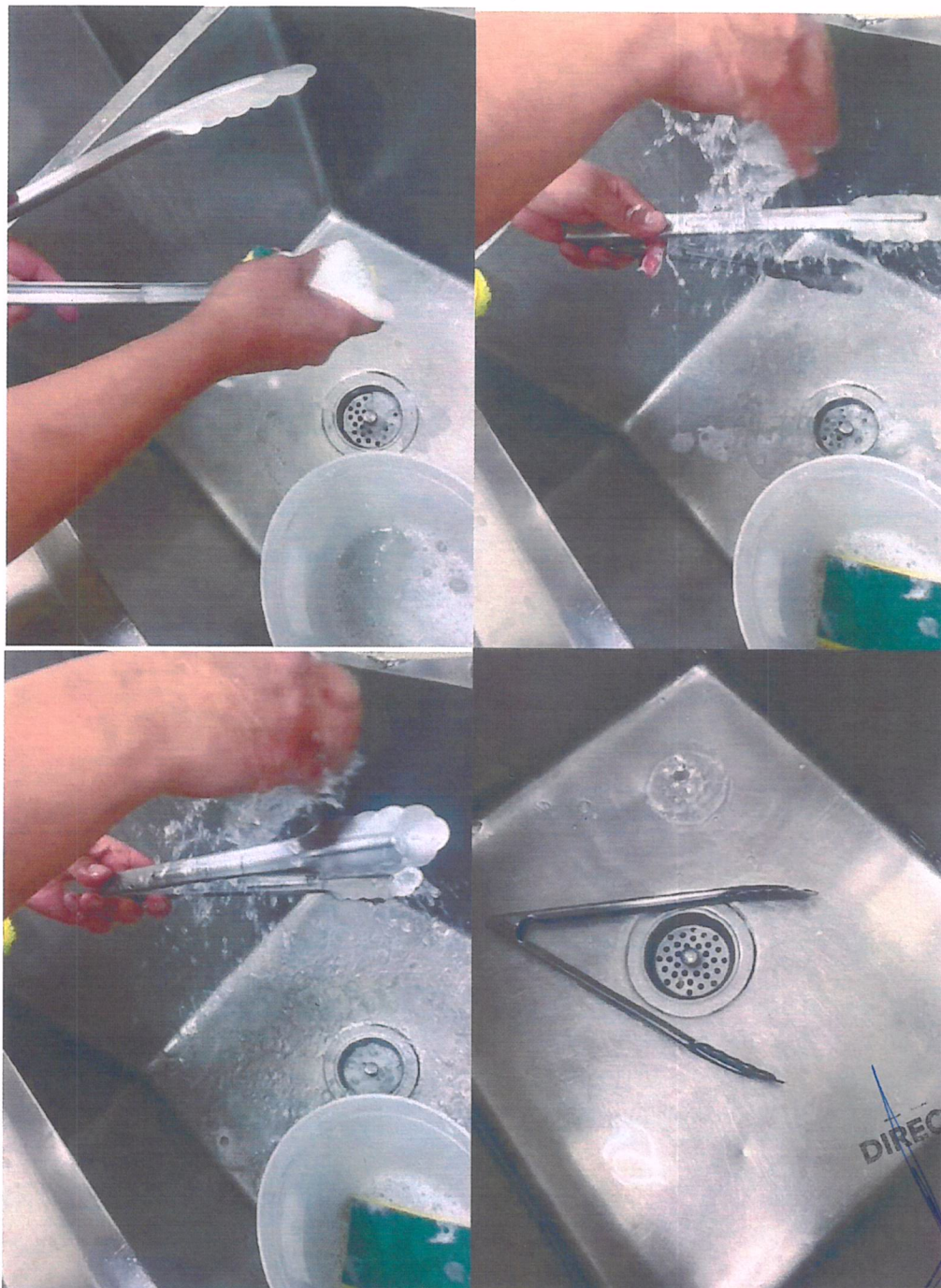
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Marzo 2026

Evidencia del proceso de higienización de utensilios



DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Mauricio Solís González
Director 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 1437)





PUEBLA
Gobierno del Estado
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

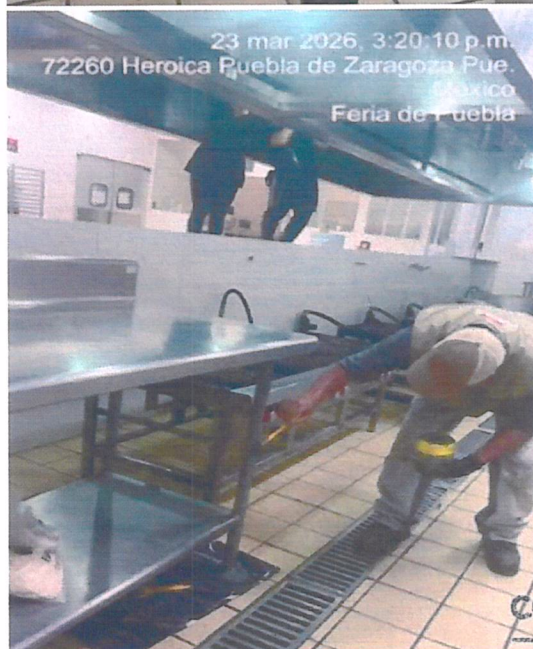
**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
Grande**

Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Marzo 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director 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 1437)

