



Fecha de entrega: 02/07/2026

Anexo a
memorándum: CPUS-2026-0856

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

AVANCE DE METAS 2026 (VALOR REALIZADO)													
MES NÚM.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACUMULADO
%			36			36							72
			25.00%			25.00%			0.00%			0.00%	50.00%

ANÁLISIS DEL LOGRO

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

JUSTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO (MAYOR O MENOR)

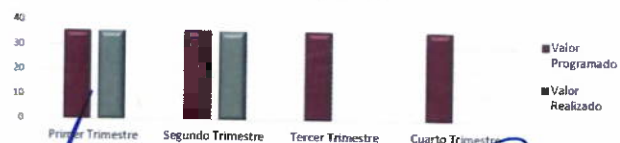
Explique clara y concisamente, las razones por las que no se alcanzó o se superó la meta.

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	36
Tercer Trimestre	36	0
Cuarto Trimestre	36	0
TOTAL	144	72

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



GOBIERNO
DEL ESTADO
2024-2030

Desarrollo
Turístico
Secretaría de Desarrollo Turístico



CONVENCIONES
Y PARQUES
- Gobierno de Puebla -

POR AMOR
A PUEBLA



F006 PROMOCIÓN Y APOYO AL DESARROLLO DE TURISMO DE REUNIONES
CUADRO RESUMEN - ABRIL A JUNIO 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							72
													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

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"		Abril	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 óptimas		1
			12


Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio





PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONSEJO
ECONÓMICO

PUEBLA
Gobierno
del Estado



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de
refrigeración 1

Mes: Abril Año: 2026

Fecha del 01 al 05

Realizo: Alejandra Jimenez Htz.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

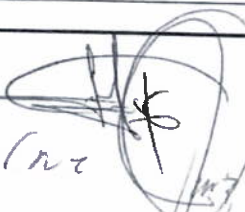
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES	9:03	1°C	2°C	Yogurth griego	Alejandra	
01/04/26	6:02	2°C	3°C	Montequilla.	Alejandra	
JUEVES	off	off	off	off	Alejandra	Día festivo
02/04/26	off	off	off	off	Alejandra	
VIERNES	off	off	off	off	Alejandra	Día festivo
03/04/26	off	off	off	off	Alejandra	
SABADO	off	off	off	off	Alejandra	Descanso
04/04/26	off	off	off	off	Alejandra	
DOMINGO	off	off	off	off	Alejandra	Descanso
05/04/26	off	off	off	off	Alejandra	

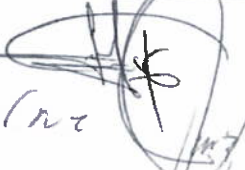
Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Realizó: Stephanie Alejandra Jimenez Htz.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Cámara de Refrigeración #1</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>April</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>6-04-26</u> al <u>19-04-26</u> Realizo: <u>Francisco Fuentes Glz.</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	09:03 am	2°C	3°C	Mantequilla	Francisco F.		
6/04/26	18:07 pm	2°C	3°C	Panque de Perdo			
MARTES	9:04 am	2°C	3°C	Melancera de Pollo			
7/04/26	18:07 pm	2°C	3°C	Crema Azuda delvada			
MIÉRCOLES	9:00 am	2°C	3°C	Leche entera			
8/04/26	18:07 pm	2°C	4°C	Salsa de Frutos Rojos			
JUEVES	9:05	2°C	3°C	Vinagreta de Naranja			
9/04/26	18:06	2°C	4°C	Fondo de Pollo			
VIERNES	9:02	2°C	3°C	Salsa Verde			
10/04/26	18:04	2°C	4°C	Salsa Roja			
SABADO	off.	off	off	off.	off.	off.	
DOMINGO	off	off	off	off.	off.	off.	
LUNES	9:10	2°C	3°C	Queso Fresco			
13/04/26	18:15	2°C	4°C	Jamon			
MARTES	9:12	1°C	2°C	Queso Gorda			
14/04/26	18:20	2°C	4°C	Mantequilla			
MIÉRCOLES	9:03	2°C	3°C	Crema Azuda			
15/04/26	18:13	2°C	4°C	Mantequilla			
JUEVES	09:00	2°C	3°C	Salsa para Chilaquiles			
16/04/26	18:04	2°C	4°C	Salsa de Chicharrón			
VIERNES	9:00	2°C	3°C	Frijoles Chorros			
17/04/26	18:10	2°C	4°C	Culdo de Pollo			
SABADO	off.	off	off	off.	off.	off.	
18/04/26	off	off	off	off.	off.	off.	
DOMINGO	off	off	off	off.	off.	off.	
19/04/26	off	off	off	off.	off.	off.	

Realizo: Francisco Fuentes Glz. 

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz 

Mauricio Salas González
 Director de Unidades de Servicio
 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>Abril</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>20</u> al <u>30</u> Realizo: <u>Jasmine M.</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez Lopez</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 20/04/26	9:00am	1° C	2° C	Frijoles refritos	Jasmine		
	6:00pm	2° C	1° C	Salsa pomodoro	Jasmine		
MARTES 21/04/26	9:00am	2° C	2° C	Aderzo Cesar	Jasmine		
	6:00pm	1° C	2° C	Crema cilantro	Jasmine		
MIÉRCOLES 22/04/26	9:00am	2°	1° C	Salsa verde.	Jasmine		
	6:00pm	1°	2° C	Lasaña	Jasmine.		
JUEVES 23/04/26	9:00am					Se desconecta cámara por mantenimiento y se bajan alimentos a cámaras de refrigeración.	
	6:00pm						
VIERNES 24/04/26	9:00am						
	6:00pm						
SABADO 25/04/26	Descanso		Descanso	Descanso		Descanso	
DOMINGO 26/04/26	Descanso		Descanso	Descanso		Descanso	
LUNES 27/04/26	9:00am	2° C	3°	Tamón de pavo	Jasmine		
	6:00pm	2° C	3°	Crema de champiñón	Jasmine		
MARTES 28/04/26	9:00am	1°	3°	Cabdo tlalpeño	Jasmine		
	6:00pm	2°	3°	Tocino	Jasmine		
MIÉRCOLES 29/04/26	9:00am	1°	2°	Costilla en Salsa Verde	Jasmine		
	6:00pm	2°	3°	Crema acida	Jasmine		
JUEVES 30/04/26	9:00am	2°	2°	Pipian Verde	Jasmine		
	6:00pm	2°	2°	Salsa macha	Jasmine.		
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Solis González
 Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO

Realizo : Jasmine Morales Guzman.
 Superviso : Jorge Luis Sanchez Lopez.



PUEBLA Desarrollo Turístico

CONVENIOES Y PARQUES

PUEBLA

Protección



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de refrigeración 2

Mes: Abril Año: 2026

Fecha del 01 al 05

Realizo: Alexandra Jiménez Mte.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

- ✓ 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						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES	9:00	1°C	2°C	Mole de olla	Alexandra	
01/04/26	6:00	2°C	3°C	Arroz verde.	Alexandra	
JUEVES	off	off	off	off	Alexandra	Día festivo
02/04/26	off	off	off	off	Alexandra	Día festivo
VIERNES	off	off	off	off	Alexandra	Día festivo
03/04/26	off	off	off	off	Alexandra	Día festivo
SABADO	off	off	off	off	Alexandra	Descanso
04/04/26	off	off	off	off	Alexandra	Descanso
DOMINGO	off	off	off	off	Alexandra	Descanso
05/04/26	off	off	off	off	Alexandra	Descanso

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Realizo: Stephanie Alexandra Jiménez Mte.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
Y FERIAES

PUEBLA
Pensar
Grande



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

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: Abril Año: 2026

Fecha del 6-04-26 al 19-04-26

Realizo: Francisco Fuentes Gtz.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:05 am	2°C	3°C	Salsa Negra	Francisco F.G.	
6/04/26	18:10 pm	2°C	3°C	Almuerzo Chipotle	Francisco F.G.	
MARTES	9:04 am	2°C	3°C	Mantecquilla	Francisco F.G.	
7/04/26	18:09 pm	2°C	3°C	Lucky Enten	Francisco F.G.	
MIÉRCOLES	7:00 am	2°C	3°C	Crema fría	Francisco F.G.	
8/04/26	18:07	2°C	4°C	Purina y Muslo de Pollo	Francisco F.G.	
JUEVES	9:03	2°C	3°C	Salsa Verde	Francisco F.G.	
9/04/26	18:06	2°C	4°C	Quesillo	Francisco F.G.	
VIERNES	9:02	2°C	3°C	Queso Gouda	Francisco F.G.	
10/04/26	18:04	2°C	4°C	Crema fría	Francisco F.G.	
SABADO	off.	off.	off.	off.	off.	off.
11/04/26	off.	off.	off.	off.	off.	off.
DOMINGO	off.	off.	off.	off.	off.	off.
12/04/26	off.	off.	off.	off.	off.	off.
LUNES	9:10	2°C	3°C	Pasta de Tomate	Francisco	
13/04/26	18:15	2°C	4°C	Salsa Panderero	Francisco F.G.	
MARTES	7:12	1°C	2°C	beche	Francisco F.G.	
14/04/26	18:20	2°C	4°C	Salsa Roja y Chilacuita	Francisco F.G.	
MIÉRCOLES	9:03	1°C	2°C	Purina de Cerdo	Francisco F.G.	
15/04/26	18:15	2°C	3°C	Falda de Res	Francisco F.G.	
JUEVES	09:00	2°C	3°C	Queso fresco	Francisco F.G.	
16/04/26	18:04	2°C	4°C	Mantecquilla	Francisco F.G.	
VIERNES	09:00	1°C	3°C	Salsa Negra	Francisco F.G.	
17/04/26	18:10	2°C	4°C	Purina y Muslo de Pollo	Francisco F.G.	
SABADO	off.	off.	off.	off.	off.	off.
18/04/26	off.	off.	off.	off.	off.	off.
DOMINGO	off.	off.	off.	off.	off.	off.
19-04-26	off.	off.	off.	off.	off.	off.

Realizo: Francisco Fuentes Gtz.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de Refrigeracion #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: Abril Año: 2026

Fecha del 20 al 30

Realizo: Jasmine M.

Superviso: Jorge Luis Sanchez Cruz.

Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
20/04/26	9:00am	3°	4°	Salsa Verde	Jasmine	
	6:00pm	2°	2°	Queso gouda	Jasmine	
MARTES						
21/04/26	9:00am	1°	2°	Salami	Jasmine	
	6:00pm	2°	3°	Pure de papa	Jasmine	
MIERCOLES						
22/04/26	9:00am	0°	2°	Crema de brocoli	Jasmine	
	6:00pm	2°	3°	Salsa roja.	Jasmine	
JUEVES						
23/04/26						Se descarta la camara por mantenimiento y se bajan alimentos de la camara de refrigeracion de panaderia.
VIERNES						
24/04/26						
SABADO						
25/04/26	Descanso		Descanso	Descanso		Descanso
DOMINGO						
26/04/26	Descanso		Descanso	Descanso		Descanso
LUNES						
27/04/26	9:00am	2°	3°	Sopa de lenteja	Jasmine	
	6:00pm	1°	2°	Jugo de naranja	Jasmine	
MARTES						
28/04/26	9:00am	3°	3°	Adosado Milislas	Jasmine	
	6:00pm	2°	3°	Queso rayado	Jasmine	
MIERCOLES						
29/04/26	9:00am	2°	3°	Salsa de chicharon	Jasmine	
	6:00pm	3°	2°	Crema de Zanahoria	Jasmine	
JUEVES						
30/04/26	9:00am	1°	2°	Salsa BBQ	Jasmine	
	6:00pm	2°	2°	Mole	Jasmine	
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solis Gonzalez
Directa de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo: Jasmine Morales Guzman



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
TURÍSTICAS

PUEBLA

CONVENCIONES
TURÍSTICAS

PUEBLA

CONVENCIONES
TURÍSTICAS

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de refrigeración de panadería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Abril Año: 2026

Fecha del 01 al 12

Realizo: Poco G / Cubo P.

Superviso:

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES	9:00	1°C	3°C	leche evaporada	Poco G	
01-04-26	18:00	2°C	3°C	mantquilla	Poco G	
JUEVES	9:00	1°C	2°C	bullo p/fda	Poco G	
02-04-26	18:00	1°C	2°C	salsa romero	Poco G	
VIERNES	0H	0H	0H	0H	0H	festivo
03-04-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
04-04-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
05-04-26	7:00	2°C	3°C	galleta choc. obs.	Poco G	
06-04-26	20:00	1°C	2°C	gelatina	Poco G	
MARTES	8:00	2°C	3°C	pastel 3 frutas	Poco G	
07-04-26	21:00	2°C	3°C	flan napolita	Poco G	
MIÉRCOLES	0H	0H	0H	0H	0H	txt
08-04-26	8:00	1°C	2°C	pastel de chocolate	Poco G	
JUEVES	17:00	1°C	2°C	bizcocho chocolate	Poco G	
09-04-26	9:00	2°C	3°C	flan vainilla	Poco G	
VIERNES	18:00	1°C	2°C	salsa frutas rojo	Poco G	
10-04-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
11-04-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
12-04-26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso

Realizo Poco G / Cubo P.

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

    				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <i>Cámara de refrigeración de panadería</i>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <i>Abri</i> Año: <i>2026</i> Fecha del <i>13</i> al <i>26</i> Realizo: <i>Carlo P. Ponce</i> Superviso: _____	
✓ 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	9:00	2°C	1°C	MANTEQUILLA	Carlo Ponce		
13-04-26	18:00	2°C	2°C	LECHE	Carlo Ponce		
MARTES	9:00	2°C	2°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
14-04-26	18:00	2°C	3°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
MIERCOLES	9:00	2°C	3°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
15-04-26	18:00	2°C	2°C	LECHE	Carlo Ponce		
JUEVES	9:00	2°C	3°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
16-04-26	18:00	2°C	3°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
VIERNES	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
17-04-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
18-04-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
19-04-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
LUNES	9:00	2°C	3°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
20-04-26	18:00	2°C	3°C	PAN DE AZÚCAR	Carlo Ponce		
MARTES	9:00	2°C	2°C	LECHE	Carlo Ponce		
21-04-26	18:00	2°C	2°C	FLAN	Carlo Ponce		
MIERCOLES	9:00	2°C	3°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
22-04-26	18:00	2°C	2°C	GLACIADA	Carlo Ponce		
JUEVES	9:00	2°C	2°C	CREMA PASTILERA	Carlo Ponce		
23-04-26	18:00	2°C	2°C	LECHE	Carlo Ponce		
VIERNES	9:00	2°C	3°C	SALSA DE CHOCOLATE	Carlo Ponce		
24-04-26	18:00	2°C	2°C	GLACIADA	Carlo Ponce		
SABADO	9:00	2°C	2°C	GLACIADA	Carlo Ponce		
25-04-26	18:00	2°C	-2°C	LECHE PASTILERA	Carlo Ponce		
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		
26-04-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF		

Supervisor: *Jorge Luis Sánchez Cruz*

Mauricio Solís González
 Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

REFRIGERACIÓN
PANADERIA

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: ABRIL Año: 2020

Fecha del 27 al 30

Realizado por: MAURICIO SALAS GONZÁLEZ

Supervisor: JORGE LUIS SÁNCHEZ CRISTÓBAL

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 27-04-20	7:00	2°C	1°C	MANTECALAS	PAULINO	
	16:00	2°C	2°C	LCHC	PAULINO	
MARTES 28-04-20	7:00	2°C	3°C	CASNA PATILLERO	PAULINO	
	16:00	1°C	2°C	CASNA PATILLERO	PAULINO	
MIÉRCOLES 29-04-20	7:00	1°C	1°C	MANTECALAS	PAULINO	
	16:00	2°C	1°C	GLATINA	PAULINO	
JUEVES 30-04-20	7:00	2°C	2°C	LCHC	PAULINO	
	16:00	2°C	2°C	PAULINO	PAULINO	
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Realizado por: PAULINO

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cristóbal

            		SISTEMA DE GESTION "H"	EQUIPO: Cámara de conservación			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Abri</u> Año: <u>2026</u>	Fecha del <u>01</u> al <u>05</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						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES	01/04/26	9:02 - 17°C	- 16°C	Fleite de res.	Alejandra	
	6:01	- 17°C	- 16°C	Queso de cabra.	Alejandra	
JUEVES	02/04/26	off	off	off	Alejandra	Día Festivo
VIERNES	03/04/26	off	off	off	Alejandra	Día Festivo
SABADO	04/04/26	off	off	off	Alejandra	Domingo
DOMINGO	05/04/26	off	off	off	Alejandra	Domingo

Mauricio Solís González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Realizó: Stephanie Alejandra Jiménez Martínez

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Abril Año: 2026
Fecha del 6-04-26 al 19-04-26
Realizo: Francisco Fuentes
Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

- ✓ 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 6/04/26	9:05 am	-20°C	-18°C	Salmon	Francisco FG.	
	18:04 pm	-19°C	-18°C	Chorizo	Francisco FG.	
MARTES 7/04/26	9:15 am	-20°C	-19°C	Frijoles Refritos	Francisco FG.	
	18:10 pm	-20°C	-18°C	Salsa Verde	Francisco FG.	
MIÉRCOLES 8/04/26	9:00 am	-21°C	-19°C	Costilla de Cerdo	Francisco FG.	
	18:06 pm	-20°C	-18°C	Chuleta Ahumada	Francisco FG.	
JUEVES 9/04/26	9:03 am	-20°C	-19°C	Bistek de Cerdo	Francisco FG.	
	18:07 pm	-19°C	-18°C	Carne Encurtida	Francisco FG.	
VIERNES 10/04/26	9:02 am	-20°C	-18°C	Grano de Elote	Francisco FG.	
	18:04 pm	-19°C	-18°C	Concentrado de Limón	Francisco FG.	
SABADO 11/04/26	off	off	off	off	off	off
DOMINGO 12/04/26	off	off	off	off	off	off
LUNES 13/04/26	09:10 am	-21°C	-19°C	Moleres de Verdor	Francisco FG.	
	18:15 pm	-20°C	-18°C	Queso Ranchero	Francisco FG.	
MARTES 14/04/26	09:12 am	-21°C	-19°C	Pasta de Tomate	Francisco FG.	
	18:20 pm	-21°C	-18°C	Salsa Verde con Chiles	Francisco FG.	
MIÉRCOLES 15/04/26	09:03 am	-20°C	-18°C	Frijoles Refritos	Francisco FG.	
	18:15 pm	-20°C	-18°C	Carne Molida	Francisco FG.	
JUEVES 16/04/26	09:00 am	-20°C	-18°C	Chicharro congelado	Francisco FG.	
	18:04 pm	-19°C	-18°C	Concentrado de Tomate	Francisco FG.	
VIERNES 17/04/26	09:00 am	-20°C	-18°C	Carne Encurtida	Francisco FG.	
	18:10 pm	-19°C	-18°C	Pechuga Guiso de Pollo	Francisco FG.	
SABADO 18/04/26	off	off	off	off	off	off
DOMINGO 19/04/26	off	off	off	off	off	off

Realizo: Francisco Fuentes
Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Sotelo González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

    		SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO:		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.				Mes: <u>Abril</u> Año: <u>2026</u>		
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.				Fecha del <u>20</u> al <u>30</u> Realizo: <u>Jasmine Morales</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez</u>		
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 20/04/26	9:00 am	-20°C	-19°C	Milanesa de pollo	Jasmine	
	6:00 pm	-18°C	-17°C	Bistec de res	Jasmine	
MARTES 21/04/26	9:00 am	-19°C	-18°C	Bistec de cerdo	Jasmine	
	6:00 pm	-18°C	-17°C	Concentrado limón	Jasmine	
MIÉRCOLES 22/04/26	9:00 am	-19°C	-18°C	Concentrado Naranja	Jasmine	
	6:00 pm	-18°C	-17°C	Pescado tilapia	Jasmine	
JUEVES 23/04/26						Se desconecta cámara por mantenimiento, se bajan alimentos a cámara de pasteurización y repostería
VIERNES 24/04/26						
SABADO 25/04/26	Descanso		Descanso		Descanso	
DOMINGO 26/04/26	Descanso		Descanso		Descanso	
LUNES 27/04/26	9:00 am	-18°C	-17°C	Pollo cocido	Jasmine	
	6:00 pm	-17°C	-16°C	Salami	Jasmine	
MARTES 28/04/26	9:00 am	-19°C	-18°C	Jamon	Jasmine	
	6:00 pm	-17°C	-16°C	Carne molida	Jasmine	
MIÉRCOLES 29/04/26	9:00 am	-19°C	-18°C	Salmon	Jasmine	
	6:00 pm	-18°C	-17°C	Grano de ebité	Jasmine	
JUEVES 30/04/26	9:00 am	-18°C	-17°C	Queso de cabra	Jasmine	
	9:00 pm	-18°C	-17°C	Bistec de res	Jasmine	
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Salis González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Realizo: Jasmine Morales Guzman
 Superviso: Jorge Luis Sanchez Cnc



GOBIERNO
DE Pinar del Río

SECRETARÍA
DE ECONOMÍA

COMERCIO
INTERIOR

COMERCIO
EXTERIOR

SISTEMA DE GESTION "H"

Equipo: *Conservación de panadería*

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: *Abril* Año: *2026*

Fecha del *01* al *12*

Realizo: *Rocio G. / Carlos R.*

Superviso: _____

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

(ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-17°C	galleta avena	Rocio G	
01.04.26	18:00	-16°C	-16°C	galleta chocolate	Rocio G	
JUEVES	9:00	-17°C	-16°C	Salsa fresca	Rocio G	
02.04.26	18:00	-18°C	-17°C	mermelada fresa	Rocio G	
VIERNES	0H	0H	0H	0H	0H	festivo
03.04.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
04.04.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
05.04.26	7:00	-17°C	-16°C	galleta nutella	Rocio G	
06.04.26	20:00	-17°C	-16°C	galleta chips	Rocio G	
MARTES	8:00	-16°C	-15°C	biomimé	Rocio G	
07.04.26	21:00	-17°C	-16°C	mermelada f. p.	Rocio G	
MIÉRCOLES	0H	0H	0H	0H	0H	txt
08.04.26	8:00	-17°C	-16°C	papa maracuya	Rocio G	
JUEVES	17:00	-17°C	-16°C	uentero	Rocio G	
09.04.26	9:00	-17°C	-15°C	pan blanco	Rocio G	
VIERNES	18:00	-16°C	-15°C	galleta melvalet	Rocio G	
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
10.04.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
11.04.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
12.04.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso

Realizo Rocio G. *[Signature]*

Superviso *[Signature]*

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: <i>Comunidad de parientes</i> Mes: <i>Abril</i> Año: <i>2026</i> Fecha del <i>13</i> al <i>26</i> Realizo: <i>Carlo R. Ponce</i> Superviso: _____	
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	9:00	-17°C	-16°C	CONCENTRADO MANAÑA	Carlo R. P.	
13.04.26	18:00	-17°C	-17°C	GALLINA CHOC	Carlo R. P.	
MARTES	8:00	-17°C	-16°C	CUCAMITOS	Carlo R. P.	
14.04.26	18:00	-18°C	-17°C	CONCENTRADO LIMON	Carlo R. P.	
MIERCOLES	9:00	-17°C	-16°C	GALLINA AVENA	Carlo R. P.	
15.04.26	18:00	-16°C	-16°C	MANAÑA	Carlo R. P.	
JUEVES	9:00	-16°C	-16°C	CONCENTRADO MANAÑA	Carlo R. P.	
16.04.26	18:00	-17°C	-16°C	GALLINA CHOC	Carlo R. P.	
VIERNES	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
17.04.26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
18.04.26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
19.04.26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES	9:00	-17°C	-16°C	GALLINA CHOC	Carlo R. P.	
20.04.26	18:00	-16°C	-15°C	CONCENTRADO MANAÑA	Carlo R. P.	
MARTES	9:00	-16°C	-16°C	CUCAMITOS	Carlo R. P.	
21.04.26	18:00	-17°C	-16°C	BANQUE	Carlo R. P.	
MIERCOLES	9:00	-16°C	-17°C	GALLINA RED	Carlo R. P.	
22.04.26	18:00	-18°C	-17°C	CONCENTRADO LIMON	Carlo R. P.	
JUEVES	9:00	-18°C	-18°C	MANAÑA	Carlo R. P.	
23.04.26	18:00	-16°C	-17°C	MANAÑA	Carlo R. P.	
VIERNES	9:00	-16°C	-16°C	PACHA MANAÑA	Carlo R. P.	
24.04.26	18:00	-16°C	-15°C	SALSA PACHA	Carlo R. P.	
SABADO	9:00	-16°C	-15°C	POLLO MANAÑA	Carlo R. P.	
25.04.26	18:00	-16°C	-16°C	GALLINA RED	Carlo R. P.	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
26.04.26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Realizo Carlo Rubio

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Salas González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO

 		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: CONSERVACION PANADERIA	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>ABRIL</u> Año: <u>2020</u>	
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.					Fecha del <u>29</u> al <u>30</u> Realizo: <u>Calisto Roldan</u> Superviso: _____	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	7:00	-17°C	-16°C	CONCENTRADO 11/102	Calisto Roldan	
27-04-20	16:00	-17°C	-17°C	SALICIA CHOL.	Calisto Roldan	
MARTES	7:00	-19°C	-17°C	PANQUE	Calisto Roldan	
28-04-20	16:00	-17°C	-17°C	SALICIA CHOL.	Calisto Roldan	
MIERCOLES	7:00	-17°C	-17°C	CONCENTRADO 11/102	Calisto Roldan	
29-04-20	16:00	-16°C	-17°C	TRAMPA	Calisto Roldan	
JUEVES	7:00	-16°C	-16°C	PANQUE	Calisto Roldan	
30-04-20	16:00	-17°C	-16°C	CONCENTRADO 11/102	Calisto Roldan	
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solis Gonzalez
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Testado Calisto Roldan
 Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz



PUEBLA
GOBIERNO DEL ESTADO

Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y PARQUES

PUEBLA

Desarrollo
Turístico

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Abril Año: 2026

Semana del 01 al 13

Supervisor: Jorge Luis Sánchez

Fecha: 15 / abril / 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

C/A	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
01	Milanesa de pollo	7kg	2°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Queso Gouda	3.6 kg	3°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Jamón de puerca	1.5 kg	3°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Peperoni rebanado	1 kg	2°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Salami rebanado	1 kg	2°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Crema ácida	5.4 lt	2°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Langosiza	4 kg	3°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Milanesa de puerca	3 kg	2°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Mantequilla de leche	4 kg	3°C	05/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Crema de leche para batir	24.5 lt	2°C	09/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Pechuga de pollo entera	70 kg	2°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Filete tilapia	70 kg	-18°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Queso parmesano	1 kg	3°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Crema ácida	24 lt	2°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Crema ácida	4 lt	2°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Pierna y muslo de pollo	28 kg	3°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Cabeza de cerdo	3 kg	2°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Mantequilla de leche	10 kg	2°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Maíz Carahuezintle	6 kg	3°C	10/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
08	Mantequilla de leche	3 kg	2°C	12/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
08	Crema de leche ligera para batir	5.4 kg	-18°C	12/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
08	Crema de leche para batir	7.8 lt	2°C	12/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
08	Filete corazón res (carra)	77 kg	3°C	12/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
08	Crema ácida	8 lt	2°C	12/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
08	Queso Gouda	7 kg	3°C	12/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
10	Crema ácida	8 lt	3°C	14/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
10	Filete tilapia	20 kg	-18°C	14/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
10	Mantequilla de leche	10 kg	2°C	14/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
15	Mantequilla de leche	1 kg	2°C	19/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
15	Pechuga de pollo	4 kg	3°C	19/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
15	Falca de res	6 kg	4°C	19/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
15	Pierna de cerdo	2 kg	3°C	19/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
15	Crema ácida	8 lt	3°C	19/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix

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

Realizó: Alma Rojas

Enrique Felix

Supervisó: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
Director de Unidades de
Servicio

DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y PARQUES

AMM
PUEBLA

Benito
Juárez

SISTEMA DE GESTION "H"

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Abril Año: 2026
Semana del 16 al 23
Supervisor: Jorge Luis Sánchez
Fecha: 23/abril/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
Cada característica: Color; característico; Textura: firme
Los alimentos de los alimentos: limpios e íntegros

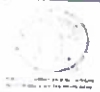
Lot	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
16	Falsa de res	4 kg	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Milanesa de pollo	2 kg	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Queso Gorda	3 kg	2°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Jamón de puerca	1 kg	2°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Peperoni rebanado	1 kg	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Salami rebanado	5 kg	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Alo de pollo	5 kg	2°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Carne molida de res	2 kg	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Crema ácida	4 lt	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Salchicha tipo wien	1 kg	3°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
16	Mantequilla de leche	7 kg	2°C	20/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
17	Jamón de pavo	4 kg	3°C	21/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
17	Pierna y muslo de pollo	28 kg	3°C	21/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
17	Milanesa de puerca de res	8 kg	2°C	21/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
21	Pierna y muslo de pollo	420 kg	2°C	25/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Chuleta de cerdo ahumada	210 kg	2°C	25/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Crema ácida	16 lt	3°C	25/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Pierna y muslo de pollo	160 kg	2°C	25/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Chuleta ahumada	96 kg	2°C	25/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
21	Crema ácida	8 lt	3°C	25/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
22	Mantequilla de leche	10 kg	2°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Salchicha tipo wien	10 kg	2°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Pechuga de pollo	20 kg	3°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Crema ácida	8 lt	2°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Milanesa de pollo	15 kg	3°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Chorizo	10 kg	3°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Milanesa de res	15 kg	3°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
22	Jamón de pavo	6 kg	2°C	26/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
23	Pierna y muslo de pollo	30 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Chuleta de cerdo ahumada	20 kg	2°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Crema ácida	4 lt	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Piernita de puerca	1 kg	2°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Milanesa de pollo	20 kg	2°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas

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

Realizó: Alma Rojas
Enrique Felix

Supervisor: Jorge Luis Sánchez

Mauricio Salas González
Director de Unidades de
Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
Técnico

CONVENCIONES
Y PARQUES

AMERICA
PUEBLA

Parque
en grande



SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Abril Año: 2026

Semana del 23 al 29

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Fecha: 29/abril/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)

Los alimentos limpios e íntegros

Cant.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
23	Refresco de res	20 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Pechuga de pollo	30 kg	2°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Costilla de cerdo	20 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Falda de res	20 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Milanesa de pollo	20 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Mantequilla de leche	10 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Crema vegetal (tardía)	3 lt	-18°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
23	Mantequilla de leche	2 kg	3°C	27/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
24	Pieza básica de tocino	1 kg	2°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
24	Milanesa de pollo	85 kg	3°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
24	Refresco de res	115 kg	2°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
24	Pechuga de pollo	10 kg	2°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
24	Costilla de cerdo	115 kg	3°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
24	Pieza básica de tocino	3 kg	2°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
24	Milanesa de pollo	210 kg	2°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
24	Refresco de res	240 kg	3°C	28/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
25	Falda de res	110 kg	2°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Pechuga de pollo	25 kg	2°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Costilla de cerdo	240 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Falda de res	140 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Yogurt natural	1 lt	2°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Mantequilla de leche	3 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Falda de res	9 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Milanesa de pollo	3 kg	2°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Queso fresco	3 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Jamon 2° pierna	1 kg	2°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Alo de pollo	15 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Carne molida de res	3 kg	2°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Crema tacha	5 lt	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
25	Salchicha tipo wien	2 kg	3°C	29/04/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
27	Milanesa de pollo	210 kg	3°C	01/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
27	Milanesa de pollo	30 kg	3°C	01/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
29	Mantequilla de leche	5 kg	2°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix

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

Realizó: Alma Rojas

Enrique Félix

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Además refrigerados a una temperatura máxima 4° C

Alimentos congelados temperatura mínima de **-18° C** o inferior

Se revisan las características organolépticas de los alimentos

Característico; Color: característico; Textura: firme

...valores de los alimentos limpios e íntegros

Mes: Abril Año: 2026

Semana del 29 al 29

Supervisor Jorge Luis Sanchez

Fecha: 29/abril/2026

Cant.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
29	Mantecquilla	2 kg	3°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Salchicha tipo uena	5 kg	3°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Pechuga de pollo	10 kg	03°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Pieza básica de tocino	2 kg	2°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Milanesa de pollo	10 kg	3°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Chorizo	10 kg	3°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Milanesa de res	15 kg	2°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
29	Jamon de pavo	6 kg	3°C	03/05/26	✓	✓	✓	STARVAN	Enrique Félix
Mauricio Solís González Director de Unidades de Servicio DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO									

Marciano Solís González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

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

Realizó: Alma Rojas

Enrique Felix

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz








abril 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA COCINA

Supervisa: Jorge Luis Sanchez Carr
Supervisor:

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	10 y 30
Bascula para recepci3n de insumos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	10 y 29
Batidora industrial de 10 kg.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	3 y 29
Botes para basura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	1, 9, 16, 23 y 30
Calentones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 29
Camara de conservaci3n	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	15 y 29
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	3, 8, 15, 22 y 29
Campanas de extracci3n	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	15
Canaletas con rejillas para desagüe	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	20
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	21
Carro de plataforma.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	14
Estacion lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	1, 8, 15, 22 y 24
Estufa de 4 parrillas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	30
Estufones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	6 y 29
Freidoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 24
Garabato de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	6 y 20
Hornos Rational	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	28
Licadoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	2, 8, 16, 20 y 28
Marmitas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	20
Mesas de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	6, 12, 20 y 27
Paredes	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	9
Piso de cocina	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	1, 8, 17, 22 y 30
Planchas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	16 y 27
Puertas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 22
Puertas de entrada y salida de doble hoja.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	9 y 22
Rack de charolas y charolas de aluminio.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	17
Racks de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	1, 9, 14, 22 y 24
Racks de alambre.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	20
Rebanadora	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	22
Sartenetas electricas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	27
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	9, 17, 22 y 29
Tina para baño maría Inverso.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	15
Utensilios de cocina en general.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	29
Ventanas con cristales	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA	15

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

EMPRESA:



Mes/Año:

abril 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
PANADERIA

Supervisa:

Realiza:

Jorge Luis Sanchez

Rocio G. Negrete

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.						X							/							/						/							LIMPIEZA PROFUNDA 6.04.26
Batidoras industriales.	/	/					/	/	X			/		/	/					/	/	/				/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 10.04.26	
Botes para basura(general).	/	X				/	/	/	X			/	/	/	X					/	/	/	/	X		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 2,10,16 y 25	
Camara de conservación.		/							/							/								X									LIMPIEZA PROFUNDA 24.04.26
Camara de Refrigeracion.		/							/							/								X									LIMPIEZA PROFUNDA 24.04.26
Camara fermentadora de pan.	/	/					/	/	/			/		/	X					/	/	/	/			/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 16.04.26	
Campana.		/						X				/		/		/							X				/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 23
Canaletas con rejillas para desagüe.		X							/						/										/								LIMPIEZA PROFUNDA 2.04.26
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/				/	/	/	/	/		/	/	/	/					/	/	X	/	/	/		/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 22.04.26	
Espiguero para charolas de aluminio.						X						/								/		X	/	/	/		/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 6.04.26	
Estacion de lavado de manos.	/	X				/	/	/	X			/	/	/	X					/	/	/	/	X		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 2,10,16 y 25	
Estufa y estufon.		/						X							/								X						/				LIMPIEZA PROFUNDA 9 y 23
Garabato de acero inoxidable.						X						/								/						/							LIMPIEZA PROFUNDA 6.04.26
Horno de pan.							X								/						X						/	/					LIMPIEZA PROFUNDA 7 y 21
Laminadora.	X	/				/	/	/				/	X							/	/	/	/			/	X	/				LIMPIEZA PROFUNDA 14 y 15 y 29	
Licuadoras: limpias y desinfectadas.		/				X	/	/	/			X	/							X	/	/	/			X	/					LIMPIEZA PROFUNDA 7,14,21 y 28	
Maquina fabricadora de hielo		/							/						X							/			/								LIMPIEZA PROFUNDA 16.04.26
Mesas de trabajo (general).	/	X				/	/	/	X			/	/	/	X					/	/	/	/	X		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 2,10,16 y 25	
Paredes: Limpias y desinfectadas.	/	/							X						/								/										LIMPIEZA PROFUNDA 10.04.26
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/	X				/	/	/	X			/	/	/	X					/	/	/	/	X		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 2,10,16 y 25	
Puertas (general)	/	X				/	/	/	/			/	/	/	X					/	/	/	/	/		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 24.16	
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/	X				/	/	/	/			/	/	/	X					/	/	/	/	/		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 24.16	
Racks de alambre.						X						/								/						/							LIMPIEZA PROFUNDA 6.04.26
Tarjas de lavado.	/	X				/	/	/	X			/	/	/	X					/	/	/	/	X		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 2,10,16,25	
Utencilios de panaderia y reposteria.	/	/				X	/	/	/			/	/	/	/					/	/	/	/	/		/	/	/				LIMPIEZA PROFUNDA 6.04.26	
Ventanas con cristales(general).								X							/						/							/	/	/			LIMPIEZA PROFUNDA 8.04.26

Mauricio Solis Gonzalez
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

NMX-F-605-NORMEX-2018

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

ABRIL
2026



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	MICHAEL BRAYAN	
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	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	
6	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
7	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
8	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
9	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
10	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
11	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
12	1.0	1.0	1.0	SERGIO BOBADILLA	
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	MICHAEL BRAYAN	
16	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
17	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
18	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
19	1.0	1.0	1.0	SERGIO BOBADILLA	
20	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
21	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
22	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
23	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
24	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
25	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
26	0.8	0.8	0.8	SERGIO BOBADILLA	
27	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
28	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
29	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
30	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
31					

Elaboró:

Supervisó:

Sergio Bobadilla Valencia
Jefe del Departamento Aire Acondicionado

Michael Brayan Gomez Lopez
Auxiliar Administrativo

Mauricio Solis Gonzalez
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-3633-2

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, 200ml
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-04-09 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-04-09 AL 2026-04-14 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-04-14
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-04-09 - 09:00:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 17.9 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	0.40	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.

(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 Langley
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-3633-1

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: 2026-04-09 FECHA DE ANÁLISIS: 2026-04-09 AL 2026-04-14 FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2026-04-14
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser
TEMPERATURA DE MUESTREO: -1.2 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
VOM-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	120	UFC/mL	No aplica	No aplica
VOM-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

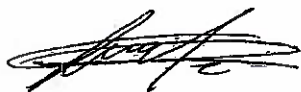
Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1 corresponde al límite de detección del método por la técnica de vertido en placa.

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
Director de Unidades de Servicio
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 podrá generar 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

CLAVE FO1001/04

**GOYCAR**

Soluciones Ambientales

**CERTIFICADO DE
SERVICIOS****Folio Certificado:** 000551 **Licencia sanitaria:** 25 AP 21 114 0004**Razón social o Nombre
del cliente:****Dirección:****Colonia:****C.P.:**

Organismo Público Descentralizado Denominado Conexiones y Puentes
Blanco Perito de oriente no. 100 Unidad Civil 5 de mayo pda pda
Teléfono: 77260 **Fecha de servicio:** 17 Abril 2026

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

Hora de inicio: 18:00**Hora de término:** 19:20

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.	
2.-	X - termin CE	Cipermetrina	RSCO-URB-INAC-111-340-009-21.2	10-20 ml x 1 Lt.	15 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.	10 bloques
6.-					
7.-					
8.-					
Áreas tratadas:		1.- Cocinas Salones estacionamiento 2.- Panaderías andenes 3.- Restaurante Oficinas			
M ² /M ³ : 54 000 m ³					
Fecha de próximo servicio:			Periodicidad del servicio:		
Mayo			Mensual		
Tipo de plaga a controlar:		1.- Insectos	4.-	7.-	
		2.- Roedores	5.-	8.-	
		3.-	6.-	9.-	
Servicio solicitado					
Servicio de desinfección		X Control de roedores	Control de aves		
Control de serpientes		X Control de insectos	Otros:		
Método de aplicación:					
Termonebulización		X Nebulización	Inyección		
Aspersión		Micronización	Moto - Nebulización		
			Otros		

Mauricio Solís González
 Director de Unidades de Servicio
**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



GOYCAR
Soluciones Ambientales

Observaciones:

Servicio Completo

Medidas correctivas:

EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA LLAMAR A SINTOX 24 HRS. AL 55-55-98-66-59.
800-00-928-00.

NOTA: Se recomienda la entrada a los lugares aplicados dos (2) horas después del servicio.
Se extiende la presente, para los fines que el interesado juzgue convenientes.

[Signature]
Miriam Marrón Contreras Riasgo y Cervantes

NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE SANITARIO

[Signature]
NOMBRE Y FIRMA
CLIENTE

[Signature]
NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE TÉCNICO

[Signature]
Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



Reporte Fotográfico

1.



6.



2.



7.



3.



8.



4.



9.



Mauricio Spis González
 Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO**

24 A Poniente #3308 Col. Valle Dorado, Puebla, 720070

Tel: 22-249-197-37

goycar.admon@gmail.com

5.  	10.  
Presentó botiquín de Primeros Auxilios:	
Nombre, Cargo, Firma o Sello de quien recibe	 Miguel Angel Encarnacion Diaz Subdirector Mantenimiento
Nombre, Cargo, Firma o Sello de quien entrega	 Lic. Joaquín Carmona Pérez Coordinador de Servicios 


Mauricio Solis González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**



**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Abril 2026

Evidencia de equipos de refrigeración y congelación o conservación



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Abril 2026

Evidencia de lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)



Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Abril 2026

Evidencia de higiene personal



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Abril 2026

Evidencia del proceso de higienización de utensilios



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024-2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Abril 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Abril 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

	Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H"	Mayo	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



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

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio





GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

Desarrollo Tecnológico

CONVENIOS Y FIRMAS

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

Desarrollo Tecnológico

CONVENIOS Y FIRMAS

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

Desarrollo Tecnológico

CONVENIOS Y FIRMAS

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

Desarrollo Tecnológico

CONVENIOS Y FIRMAS

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de Refrigeración #1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Mayo Año: 2020

Fecha del 01 al 10

Realizo: Liliana Cortes

Superviso: Jorge Luis Sanchez

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES	9:00	10C	20C	Crema Lyncat	Liliana C.	
01-05-20	6:00	70C	30C	Salón rojo	Liliana C.	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
02-05-20						OFF
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
03-05-20						
LUNES	9:00	20C	20C	Cashita en salsa	Liliana C.	
04-05-20	6:00	20C	20C	Arroz blanco	Liliana C.	
MARTES	9:00	10C	30C	Milanesa de pollo	Liliana C.	
05-05-20	6:00	20C	30C	Quesillo	Liliana C.	
MIÉRCOLES	9:00	10C	10C	Jamon	Liliana C.	
06-05-20	6:00	20C	20C	Leche	Liliana C.	
JUEVES	9:00	10C	20C	Bistec de res	Liliana C.	
07-05-20	6:00	10C	30C	Queso Gouda	Liliana C.	
VIERNES	9:00	20C	20C	Salchicha	Liliana C.	
08-05-20	6:00	20C	30C	Pomidoros	Liliana C.	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
09-05-20						
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
10-05-20						

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO

Liliana Cortes Muñoz



PUEBLA Desarrollo
Turístico

CONVENIO
PUEBLA

CONVENIO
PUEBLA



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara refrigeración
#1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Mayo Año: 2026

Fecha del 11 al 24

Realizo: Patricio Perez

Superviso: Jorge Luis S.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	0°C	1°C	Jamon	Patricio	
11-05-26	17:00	1°C	2°C	Montequillo	Patricio	
MARTES	9:00	1°C	3°C	Salami	Patricio	
12-05-26	17:00	2°C	1°C	Peperoni	Patricio	
MIERCOLES	9:00	1°C	2°C	Montequillo	Patricio	
13-05-26	17:00	2°C	3°C	Jamon	Patricio	
JUEVES	9:00	0°C	2°C	Queso bouda	Patricio	
14-05-26	17:00	1°C	0°C	Jamon	Patricio	
VIERNES	9:00	1°C	1°C	Salami	Patricio	
15-05-26	17:00	2°C	2°C	Peperoni	Patricio	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
16-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
17-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES	9:00	0°C	0°C	Jamon	Patricio	
18-05-26	17:00	1°C	1°C	Montequillo	Patricio	
MARTES	9:00	1°C	2°C	Salami	Patricio	
19-05-26	17:00	2°C	3°C	Queso bouda	Patricio	
MIERCOLES	9:00	0°C	1°C	Jamon	Patricio	
20-05-26	17:00	2°C	1°C	Peperoni	Patricio	
JUEVES	9:00	1°C	2°C	Salami	Patricio	
21-05-26	17:00	2°C	1°C	Jamon	Patricio	
VIERNES	9:00	1°C	1°C	Peperoni	Patricio	
22-05-26	17:00	3°C	0°C	Montequillo	Patricio	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
23-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
24-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Patricio Perez Aguilar

Jorge Luis Sánchez

Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



PUEBLA Desarrollo Turístico

CONVENCIONES Y PARQUES

PUEBLA

Parque Grande



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Refrigeración
1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Mayo Año: 2026

Fecha del 25 al 31

Realizo: Michelle Vargas

Superviso: Chef: Jorge Luis Sánchez

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	10°C	20°C	Arroz blanco.	Michelle V	
25-05-26	8:00	20°C	30°C	Crema.	Michelle V	
MARTES	9:00	0°C	10°C	Salsa Verde.	Michelle V	
26-05-26	8:00	10°C	20°C	Pechuga de pollo.	Michelle V	
MIÉRCOLES	9:00	10°C	20°C	Tamari	Michelle V	
27-05-26	5:00	20°C	10°C	Salsa Roja.	Michelle V	
JUEVES	9:00	0°C	10°C	Salsa Macha	Michelle V	
28-05-26	5:00	10°C	20°C	Yogurt.	Michelle V	
VIERNES	9:00	10°C	20°C	Ensalada rusa.	Michelle V	
29-05-26	5:00	20°C	30°C	Salmon	Michelle V	
SABADO		OFF	OFF	OFF		
30-05-26		OFF	OFF	OFF		
DOMINGO		OFF	OFF	OFF		
31-05-26		OFF	OFF	OFF		
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo: Michelle Vargas

Superviso: Jorge Luis Sánchez

     				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: <u>Camara de Refrigeración #2</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>Mayo</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>10</u> Realizo: <u>Liliana Cortes</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							
VIERNES	9:00	10C	20C	Chuleta de cerdo	Liliana C.		
01-05-26	6:00	10C	30C	Concentrado de lambrudo	Liliana C.		
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
02-05-26							
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
03-05-26							
LUNES	9:00	10C	10C	Arroz Blanco	Liliana C.		
04-05-26	6:00	20C	20C	Salma verde	Liliana C.		
MARTES	9:00	10C	10C	Jaman	Liliana C.		
05-05-26	6:00	10C	20C	Salchicha	Liliana C.		
MIÉRCOLES	9:00	20C	20C	Salami	Liliana C.		
06-05-26	6:00	20C	20C	Crema	Liliana C.		
JUEVES	9:00	10C	30C	Yogurt	Liliana C.		
07-05-26	6:00	20C	30C	Salma roja	Liliana C.		
VIERNES	9:00	10C	20C	Pechuga de Pollo	Liliana C.		
08-05-26	6:00	10C	30C	Peporoni	Liliana C.		
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
09-05-26							
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	0	
10-05-26							

Liliana Cortes Muñoz
 Supervisor: Jorge Luis Sanchez Ruiz



PUEBLA Desarrollo Turístico

CONSEJO DE COORDINACIÓN TURÍSTICA

COMITÉ DE COORDINACIÓN TURÍSTICA

COMITÉ DE COORDINACIÓN TURÍSTICA

COMITÉ DE COORDINACIÓN TURÍSTICA

SISTEMA DE GESTION "H"

Canave se refrigeración
EQUIPO: #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: Mayo Año: 2025

Fecha del 11 al 24

Realizo: Patricia Pérez

Superviso: Jorge Luis S.

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	0°C	1°C	Retazo	Patricia	
11-05-26	17:00	1°C	2°C	Jamon	Patricia	
MARTES	9:00	2°C	2°C	Picnca cerdo	Patricia	
12-05-26	17:00	1°C	1°C	Peperoni	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00	0°C	0°C	Picnca x Mudo	Patricia	
13-05-26	17:00	1°C	1°C	Pechuga	Patricia	
JUEVES	9:00	1°C	1°C	Mantecquilla	Patricia	
14-05-26	17:00	2°C	2°C	Filetes	Patricia	
VIERNES	9:00	1°C	0°C	Pechuga	Patricia	
15-05-26	17:00	2°C	1°C	Jamon	Patricia	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
16-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
17-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
LUNES	9:00	0°C	0°C	Filete picado	Patricia	
18-05-26	17:00	1°C	2°C	Picnca cerdo	Patricia	
MARTES	9:00	1°C	1°C	Lomo	Patricia	
19-05-26	17:00	3°C	2°C	Pechuga	Patricia	
MIÉRCOLES	9:00	1°C	1°C	Carne enchilada	Patricia	
20-05-26	17:00	3°C	3°C	Lomo	Patricia	
JUEVES	9:00	1°C	2°C	Filete xcs	Patricia	
21-05-26	17:00	2°C	1°C	Carne enchilada	Patricia	
VIERNES	9:00	0°C	1°C	Lomo	Patricia	
22-05-26	17:00	1°C	2°C	Picnca cerdo	Patricia	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
23-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
24-05-26	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

Patricia Pérez Aguilar
Supervisor Loma 11/2

Patricia Pérez Aguilar
Directora de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

           				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Camara 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: Mayo Año: 2026. Fecha del 25 al 31 Realizo: Michelle Vargas. Superviso: Chef: Angel Luis S.C.							
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones	
LUNES	9:00	0°C	10°C	Mole poblano	Michelle V		
25/05/26	8:00	10°C	20°C	cochinita pibil	Michelle V		
MARTES	9:00	20°C	30°C	Salsa macha	Michelle V		
26/05/26	5:00	20°C	20°C	yogurt.	Michelle V		
MIÉRCOLES	9:00	10°C	20°C	Salsa verde.	Michelle V.		
27/05/26	5:00	20°C	30°C	pechuga cordon rojo.	Michelle V		
JUEVES	9:00	00°C	10°C	Frijoles.	Michelle V		
28/05/26	5:00	10°C	20°C	Jamon.	Michelle V		
VIERNES	9:00	10°C	20°C	Cremas.	Michelle V		
29/05/26	5:00	20°C	30°C	Salsa Roja.	Michelle V.		
SABADO	OFF			OFF	OFF		
30/05/26	OFF			OFF	OFF		
DOMINGO	OFF			OFF	OFF		
31/05/26	OFF			OFF	OFF		
LUNES							
MARTES							
MIÉRCOLES							
JUEVES							
VIERNES							
SABADO							
DOMINGO							

Mauricio Salas González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO

Realizo: Michelle Vargas
 Supervisor: Angel Luis S.C.



Desarrollo
Turístico

CONVENIOS
Y PARQUES

GOBIERNO
DEL ESTADO DE PUEBLA

Secretaría
de Turismo



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de refrigeración de pastelería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: MAYO Año: 2026

Fecha del 01 al 10

Realizo: Rocio G / Carla R

Superviso:

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES	7:00	2°C	3°C	PAN DE AZÚCAR	Carla R	
01-05-26	16:00	2°C	3°C	CREMA P/BATIDA	Carla R	
SABADO	7:00	2°C	3°C	CREMA BATIDA	Carla R	
02-05-26	16:00	2°C	2°C	FLAN	Carla R	
DOMINGO	7:00	2°C	3°C	PAN DE AZÚCAR	Carla R	
03-05-26	16:00	2°C	3°C	CREMA BATIDA	Carla R	
LUNES	7:00	2°C	3°C	panque	Rocio G	
04-05-26	16:00	1°C	2°C	gelatina	Rocio G	
MARTES	8:00	1°C	3°C	azúcar c/leche	Rocio G	
05-05-26	17:00	2°C	3°C	leche entera	Rocio G	
MIÉRCOLES	7:00	1°C	2°C	Crema doble choc	Rocio G	
06-05-26	16:00	1°C	2°C	pan de queso	Rocio G	
JUEVES	7:00	2°C	3°C	queso crema	Rocio G	
07-05-26	16:00	2°C	3°C	mantequilla	Rocio G	
VIERNES	7:00	1°C	2°C	mantequilla	Rocio G	
08-05-26	16:00	1°C	3°C	strudel manzana	Rocio G	
SABADO	7:00	1°C	3°C	masa frita	Rocio G	
09-05-26	11:00	1°C	2°C	masa pan blanco	Rocio G	
DOMINGO	7:00	1°C	2°C	flan vainilla	Rocio G	
10-05-26	13:00	2°C	2°C	panque	Rocio G	

Realizo Rocio G
" Carla R
Jorge Luis Sánchez (Carla R)



PUERTO RICO
Desarrollo
Turístico

CONVENIO
PUNTA
RENA

CONVENIO
PUNTA
RENA



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: REPAGNACION
PANADERIA

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: MAIO Año: 2016
Fecha del 11-05-26 al 24-05-26
Realizo: Paulo Roberto Rocio
Superviso: Jorge Luis Sánchez

Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	7:00	2°C	1°C	CASA PASTA	Cab. No. 30	
11-05-26	16:00	1°C	1°C	GELATINA	Cab. No. 30	
MARTES	9:00	1°C	1°C	FLAN	Cab. No. 30	
12-05-26	16:00	2°C	1°C	MANTECILLA	Cab. No. 30	
MIERCOLES	9:00	2°C	2°C	LECHE	Cab. No. 30	
13-05-26	18:00	2°C	2°C	CASA PASTA	Cab. No. 30	
JUEVES	9:00	2°C	3°C	GELATINA	Cab. No. 30	
14-05-26	18:00	2°C	2°C	FLAN	Cab. No. 30	
VIERNES	7:00 AM	1°C	2°C	GELATINA	Cab. No. 30	
15-05-26	11:00 AM	1°C	2°C	FLAN	Cab. No. 30	
SABADO	7:00	1°C	1°C	LECHE	Cab. No. 30	
16-05-26	12:00	1°C	1°C	PASTEL FLAN	Cab. No. 30	
DOMINGO	5:00 AM	1°C	1°C	MANTECILLA	Cab. No. 30	
17-05-26	13:00	2°C	1°C	CASA PASTA	Cab. No. 30	
LUNES	8:00	2°C	2°C	LECHE	Cab. No. 30	
18-05-26	17:00	2°C	3°C	CASA PASTA	Cab. No. 30	
MARTES	8:00	2°C	3°C	GELATINA	Cab. No. 30	
19-05-26	15:00	2°C	2°C	FLAN	Cab. No. 30	
MIERCOLES	9:00	2°C	3°C	Salsa frites (g.)	Rocio G	
20-05-26	18:00	2°C	3°C	gusano chocolate	Rocio G	
JUEVES	7:00	7°C	2°C	Salsa rompec	Rocio G	
21-05-26	16:00	2°C	3°C	bizcocho chocolate	Rocio G	
VIERNES	9:00	7°C	2°C	crema pasteur	Rocio G	
22-05-26	18:00	7°C	2°C	leche	Rocio G	
SABADO	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	desayuno
23-05-26	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	desayuno
DOMINGO	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	desayuno
24-05-26	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	0 ft	desayuno

Realizo: Rocio G
Paulo Roberto Rocio

Superviso: Jorge Luis Sánchez

Mauricio Solis González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO



GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
Desarrollo
Turiaco

CONVENIO
Y PARQUE

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE SALUD



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: CAMARA DE REFRIGERACION
PANADEXIA

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: MAYO Año: 2020

Fecha del 25 al 31

Realizo: REALIZO CAROL MONTECALLE

Superviso: ROGERO GONZALEZ

Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES 25-05-20	9:00	1°C	1°C	MANTECILLA	Carla Montecalle	
	18:00	2°C	1°C	FLAV	Carla Montecalle	
MARTES 26-05-20	9:00	2°C	2°C	CREMA PASTELERA	Carla Montecalle	
	18:00	2°C	3°C	SEIATINA	Carla Montecalle	
MIERCOLES 27-05-20	9:00	2°C	2°C	LECHE	Carla Montecalle	
	16:00	1°C	2°C	SALSA PIPOCA	Carla Montecalle	
JUEVES 28-05-20	9:00	1°C	1°C	MASA TARTA	Carla Montecalle	
	18:00	2°C	3°C	mantequilla	Rocio C	
VIERNES 29-05-20	9:00	2°C	3°C	salm mermelada	Rocio C	
	18:00	1°C	2°C	leche	Rocio C	
SABADO 30-05-20	off	off	off	off	off	dormido
DOMINGO 31-05-20	off	off	off	off	off	dormido
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Spín Martínez
Director de Unidades de Servicio
DE SERVICIO

Realizo: Rocio González
Superviso: Jorge Luis Sánchez



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de
Conservación

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Mayo Año: 2026

Fecha del 01 al 10

Realizo: Liliana Cortes

Superviso: Jorge Luis Sánchez

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

(ENTRE - 5 °C Y - 15 ° C)

Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES	9:00	-18°C	-17°C	Milanesa de res	Liliana C.	
01-05-26	6:00	-19°C	-18°C	Concentrado de naranja	Liliana C.	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
02-05-26						
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
03-05-26						
LUNES	9:00	-17°C	-16°C	Bistec de res	Liliana C.	
04-05-26	6:00	-18°C	-17°C	Lomo de cerdo	Liliana C.	
MARTES	9:00	-16°C	-16°C	Perchuga de pollo	Liliana C.	
05-05-26	6:00	-17°C	-17°C	Patata de pollo	Liliana C.	
MIERCOLES	9:00	-18°C	-15°C	Costilla de puerco	Liliana C.	
06-05-26	6:00	-19°C	-16°C	Falda de res	Liliana C.	
JUEVES	9:00	-17°C	-17°C	Milanesa de pollo	Liliana C.	
07-05-26	6:00	-18°C	-18°C	Concentrado de naranja	Liliana C.	
VIERNES	9:00	-18°C	-17°C	Concentrado de naranja	Liliana C.	
08-05-26	6:00	-19°C	-18°C	Filete de res	Liliana C.	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
09-05-26						
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF
10-05-26						

Mauricio Bolta González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Liliana Cortes Muñoz
Supervisor Jorge Luis Sánchez Cruz

 		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: <u>Comasa</u> Conseguacion	
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>Mayo</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>11</u> al <u>24</u> Realizo: <u>Patricio Pérez</u> Superviso: <u>Jorge Luis S.</u>	
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	-20°C	-15°C	Filete res	Patricio	
11-05-26	17:00	-18°C	-14°C	Bistec	Patricio	
MARTES	9:00	-18°C	-16°C	Filete pescado	Patricio	
12-05-26	17:00	-17°C	-18°C	Pechuga	Patricio	
MIÉRCOLES	9:00	-19°C	-16°C	Milanesa	Patricio	
13-05-26	17:00	-18°C	-17°C	Castillo cerdo	Patricio	
JUEVES	9:00	-18°C	-15°C	Retazo	Patricio	
14-05-26	17:00	-16°C	-16°C	Picosa y Moslo	Patricio	
VIERNES	9:00	-19°C	-16°C	Lomo cerdo	Patricio	
15-05-26	17:00	-18°C	-15°C	Filete pescado	Patricio	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
16-05-26						
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
17-05-26						
LUNES	9:00	-20°C	-18°C	Filete res	Patricio	
18-05-26	17:00	-18°C	-17°C	Lomo cerdo	Patricio	
MARTES	9:00	-19°C	-18°C	Pechuga	Patricio	
19-05-26	17:00	-17°C	-17°C	Picosa cerdo	Patricio	
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-17°C	Bistec	Patricio	
20-05-26	17:00	-15°C	-16°C	Picosa y Moslo	Patricio	
JUEVES	9:00	-18°C	-18°C	Milanesa	Patricio	
21-05-26	17:00	-16°C	-15°C	Castillo cerdo	Patricio	
VIERNES	9:00	-19°C	-17°C	Lomo	Patricio	
22-05-26	17:00	-17°C	-16°C	Filete res	Patricio	
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
23-05-26						
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
24-05-26						

Patricio Pérez Apollas
Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cárdenas

Margarita Soto González
Directora de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO



PUEBLA

Desarrollo
TecnológicoSERVICIOS
PÚBLICOS

PUEBLA

SERVICIOS
PÚBLICOS

PUEBLA

SERVICIOS
PÚBLICOS

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Cámara de
Conservación.

Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.

Mes: Mayo Año: 2026.

Fecha del 25 al 31

Realizo: Michelle Vargas

Superviso: Jorge Luis S.C.

- ✓ 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	-17°C	Bistec de res.	Michelle V.	
25/05/26	5:00	-19°C	-18°C	Lomo de cerdo.	Michelle V.	
MARTES	9:00	-17°C	-18°C	Milanesa de pollo.	Michelle V.	
26/05/26	5:00	-16°C	-17°C	Costilla de cerdo.	Michelle V.	
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-18°C	Concentrado mavanja.	Michelle V.	
27/05/26	5:00	-17°C	-17°C	Filete de res.	Michelle V.	
JUEVES	9:00	-18°C	-17°C	Catetera de cerdo.	Michelle V.	
28/05/26	5:00	-19°C	-18°C	Faldita de res.	Michelle V.	
VIERNES	9:00	-16°C	-17°C	Pierna y muslo pollo.	Michelle V.	
29/05/26	5:00	-17°C	-18°C	Concentrado mavanja.	Michelle V.	
SABADO	OFF		OFF	OFF		
30/05/26	OFF		OFF	OFF		
DOMINGO	OFF		OFF	OFF		
31/05/26	OFF		OFF	OFF		
LUNES						
MARTES						
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizó: Michelle Vargas
Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

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
Aroma: característico; Color: característico; Textura: firme
Los alimentos de los alimentos limpios e íntegros

Mes: Mayo Año: 2026
Semana del 01 al 09
Supervisor: Jorge Luis Sánchez
Fecha: 09-05-2026

Código	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recebidor
					Color	Olor	Textura		
01	Pan de ajo humado	8 kg	2°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Libreza de perrito de cerdo	235 kg	3°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Longaniza	15 kg	3°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Pechuga de pollo entera	25 kg	3°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Chuleta de cerdo ahumada	155 kg	3°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Pierna y muslo de pollo	660 kg	2°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Yogurt natural	1 kg	3°C	05/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
02	Filete corazón res (caña)	6 kg	3°C	06/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
02	Carne enchilada	42 kg	2°C	06/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
02	Libreza de pollo	240 kg	3°C	06/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
02	Queso Gouda	35 kg	2°C	06/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
02	Crema ácida	12 LT	3°C	06/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
04	Yogurt natural	3 kg	2°C	08/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
04	Mantequilla de leche	5 kg	3°C	08/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
05	Bistec de cerdo	33 kg	2°C	09/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
05	Crema ácida	32 LT	3°C	09/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
05	Crema vegetal líquida	6 LT	-18°C	09/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
06	Bistec porteno de res	132 kg	2°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Retazo de res	200 kg	3°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Jamón tipo americano	36 kg	2°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Pierna de cerdo	125 kg	3°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Longaniza	56 kg	3°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Chuleta de cerdo ahumada	155 kg	3°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Libreza de pollo	238 kg	2°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
06	Mantequilla de leche	2 kg	2°C	10/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
07	Queso Gouda	15 kg	3°C	11/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
07	Crema ácida	4 LT	2°C	11/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
07	Salsicha jumbo	9 kg	3°C	11/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Bistec porteno de res	15 kg	3°C	13/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Queso Gouda	3 kg	3°C	13/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Cabeza de cerdo	4 kg	3°C	13/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Crema ácida	4 LT	2°C	13/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
09	Mantequilla de leche	3 kg	2°C	13/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix

Observaciones generales y firmas del recepcionista de alimentos y firma del supervisor:

Realizó: Alma Rojas Herrera

Enrique Félix Morales

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN 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
Característico; Color: característico; Textura: firme
Los alimentos limpios e íntegros

Mes: Mayo Año: 2026

Semana del 12 al

Supervisor: Jorge Luis Sánchez

Fecha: 13-05-2026

No.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
12	Yogurt natural	51 kg	2°C	16/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Mantequilla de leche	12 kg	3°C	16/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Queso Gouda	2.5 kg	3°C	16/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Crema ácida	52 Lt	3°C	16/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Filete corazón de res	36 kg	2°C	16/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
12	Carne de res	223 kg	3°C	16/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Mantequilla de leche	5 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Yogurt natural	1 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Pechuga de pollo	8 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Uñonesa de pollo	6 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Queso gouda	3 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Jamón de puerma tipo york	1 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Carne molida de res	8 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Carne enchilada	3 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Peperoni rebanado	2 kg	4°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Salami rebanado	1 kg	4°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Crema ácida	4 Lt	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Longaniza	2 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Ala de pollo enchilada	6 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Yogurt natural	15 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Mantequilla de leche	5 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Bistec de res	11 kg	4°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
13	Bistec de cerdo	9 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Jamón de pavo	3 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Jamón tipo americano	8 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Queso gouda	15 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Tacón ahumado	3 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Costilla tipo camillera	18 kg	4°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Peperoni rebanado	4 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Salami rebanado	4 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Chuleta de cerdo ahumado	2 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Uñonesa de pollo	62 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Pechuga de pollo	11 kg	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas

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

Realizó: Alma Rojas Herrera

Enrique Felix Morales

Supervisor: Jorge Luis Sánchez Cruz

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

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; Olor: característico; Textura: firme
 Presencia de los alimentos limpios e íntegros

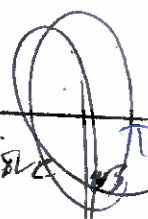
Mes: Mayo Año: 2026
 Semana del 13 al 19
 Superviso: Jorge Luis Sánchez
 Fecha: 26-05/2026

No.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
13	Crema ácida	16 Lt	3°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
13	Yogurt natural	1 kg	2°C	17/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
14	Queso Gouda	9 kg	3°C	18/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
14	Crema ácida	12 kg	4°C	18/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
14	Jamón tipo americano	4 kg	3°C	18/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
14	Milanesa de pollo	33 kg	3°C	18/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
14	Mantequilla de leche	6 kg	2°C	18/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
15	Mantequilla de leche	3 kg	3°C	19/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Crema ácida	8 Lt	2°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Mantequilla de leche	1 kg	3°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Crema vegetal líquida	4 Lt	-18°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Carne enchilada	3 kg	4°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Botec de cerdo	5 kg	3°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Jamón tipo americano	8 kg	2°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Queso Gouda	8 kg	3°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Queso crema	9 kg	2°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
16	Pechuga de pollo	13 kg	3°C	20/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
20	Jamón tipo americano	7 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
20	Queso Gouda	9 kg	2°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
20	Pechuga de pollo	37 kg	2°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Milanesa de pollo	26 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Queso Gouda	17 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Jamón de pierna york	13 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Carne molida de res	14 kg	4°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Carne enchilada	7 kg	4°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Peperoni rebanado	6 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Salami rebanado	7 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Crema ácida	1 Lt	2°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Jamón tipo americano	6 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
20	Mantequilla de leche	16 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
26	Jamón de pavo	33 kg	3°C	26/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
26	Jamón tipo americano	8 kg	2°C	30/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix
26	Queso Gouda	9 kg	3°C	30/05/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Félix

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

Realizó: Alma Rojas Herrera
Enrique Félix Morales

Superviso: Jorge Luis Sánchez


 Mauricio Soto González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO
 DE SERVICIO

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Mayo Año: 2026

Semana del 29 al

Superviso: Jorge Luis Sanchez

Fecha: 30-05-2026

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

Fecha	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Receptor
					Color	Olor	Textura		
29	Mantequilla de leche	1 kg	2°C	03/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
29	Pierna y muslo de pollo	35 kg	3°C	03/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
29	Filete tikipia	40 kg	-18°C	03/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
29	Jamon de pavo	3 kg	3°C	03/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
29	Queso Gouda	3 kg	3°C	03/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
29	Salmon en lonja	2 kg	-18°C	03/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
30	Queso Gouda	3 kg	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Crema ácida	4 Lt	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Salmon ahumado	25 kg	-18°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Pechuga de pollo	8 kg	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Carne enchilada	6 kg	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Milanesa de pollo	15 kg	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Carne molida de res	7 kg	2°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Mantequilla de leche	10 kg	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Yogurt natural	1 Lt	2°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Crema vegetal líquida	1 Lt	-18°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Crema de leche para batir	5 Lt	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Yogurt natural	1 Lt	3°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
30	Mantequilla de leche	13 Lt	2°C	04/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas

Mauricio J. González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

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

Realizó: Alma Rojas Ibarra
Enrique Félix Morales

Superviso: Jorge Luis Sánchez Cruz

EMPRESA:



Mes/Año:

mayo 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
COCINA

Supervisa:

Jorge Luis Sánchez Carr

Realiza:

Francisco Hernández

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

Mauricio José González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Empresa:



Mes/Año: mayo 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
PANADERIA

Supervisa:

Realiza:

Jorge Luis Sánchez Ca. Rocio Góngora

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 18.05.26
Batidoras industriales.									/																							LIMPIEZA PROFUNDA 9.05.26
Botes para basura(general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 18.15.22 y 29	
Camara de conservación.						/							/							/							/					LIMPIEZA PROFUNDA 28.05.26
Camara de Refrigeracion.						/							/							/							/					LIMPIEZA PROFUNDA 28.05.26
Camara fermentadora de pan.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 22.05.26	
Campana.	/						/						/							/							/					LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22
Canaletas con rejillas para desagüe.		/							/						/					/							/					LIMPIEZA PROFUNDA 17.05.26
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 20.05.26	
Congeladores de tapa																																LIMPIEZA PROFUNDA Fuera de servicio
Espiguero para charolas de aluminio.			/							/							/							/								LIMPIEZA PROFUNDA 18.05.26
Estacion de lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 1, 8, 15, 22 y 29	
Estufa y estufon.	/	/	/	/	/		/		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22	
Garabato de acero inoxidable.			/						/								/							/								LIMPIEZA PROFUNDA 18.05.26
Homo de pan.						/							/				/							/			/					LIMPIEZA PROFUNDA 7 y 21
Laminadora.	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 6 y 20	
Licuadoras: limpias y desinfectadas.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 6, 13, 20 y 27	
Maquina fabricadora de hielo		/							/								/				/					/						LIMPIEZA PROFUNDA 29.05.26
Mesas de trabajo (general).	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 1, 8, 15, 22 y 29	
Paredes: Limpias y desinfectadas.	/						/						/				/				/				/			/				LIMPIEZA PROFUNDA 01.05.26
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 1, 8, 15, 22 y 29	
Puertas (general)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3 y 17	
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3 y 17	
Racks de alambre.		/							/								/							/								LIMPIEZA PROFUNDA 18.05.26
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 1, 8, 15, 22 y 29	
Utencillos de panaderia y reposteria.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3.05.26	
Ventanas con cristales(general).			/							/							/							/								LIMPIEZA PROFUNDA 12.05.26

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

NMX-F-605-NORMEX-2018

MAYO
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	MICHAEL BRAYAN	
2	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
3	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	
4	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
5	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
6	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
7	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
8	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
9	0.5	0.5	0.5	MICHAEL BRAYAN	
10	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	
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	MICHAEL BRAYAN	
16	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
17	1.0	1.0	1.0	SERGIO BOBADILLA	
18	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
19	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
20	1.0	1.0	1.0	MICHAEL BRAYAN	
21	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
22	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
23	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
24	0.8	0.8	0.8	SERGIO BOBADILLA	
25	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
26	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
27	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
28	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
29	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
30	0.8	0.8	0.8	MICHAEL BRAYAN	
31	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	

Elaboró:

Sergio Bobadilla Valencia
Jefe del Departamento Aire Acondicionado

Supervisó:

Michael Brayan Gomez Lopez
Auxiliar Administrativo

Mauricio Sotro González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-5080-1

Página 1 de 1

CLIENTE: Centro Expositor
DIRECCIÓN: Av. Ejército de Oriente No. 100 Unidad Civica 5 de mayo Puebla Puebla
ATENCIÓN A: A quien corresponda
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: Agua potable tomada de lavado de frutas en cocina, en bolsa nueva estéril, 200mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-05-15 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-05-15 AL 2026-05-22 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-05-22
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-05-15 - 12:10:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 19.6 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0336, Método A (4)	Cloro Residual Libre	0.20	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.

(1) Laboratorio de Ensayo acreditado por eme, 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



Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mauricio 2015 González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION 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 la autorización previa por escrito de Servicios Profesionales Químico Biológicos S.A. de C.V.

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

CLAVE FO1001/04



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-5080-2

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: Hielo purificado tomado de máquina de hielo, en bolsa nueva estéril, 212 g
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-05-15 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-05-15 AL 2026-05-22 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-05-22
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-05-15 - 12:10:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: -4.1 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. (1)	Bacterias aerobias en placa en agar para cuenta estándar, incubadas 24 ± 2h a 35 ± 2°C	Menor a 1	UFC/mL	No aplica	No aplica
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

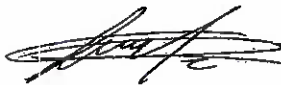
Método interno de muestreo MM0501. El valor Menor a 1 corresponde al límite de detección del método por la técnica de vertido en placa.

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,EMPH

VALIDÓ



Joel de la Cruz Aguilar
Responsable Microbiología

AUTORIZÓ



José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mano Solo Gonzalez
 Director de Unidades de Servicio
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 la autorización previa por escrito de Servicios Profesionales Químico Biológicos S.A. de C.V.

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 II de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que regula de esta información para el cumplimiento de su objeto legal, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad de esta información.

CLAVE FO1001/04

**GOYCAR**

Soluciones Ambientales

**CERTIFICADO DE
SERVICIOS**

Folio Certificado:

000855

Licencia sanitaria:

25 AP 21 114 0004

Razón social o Nombre
del cliente:

Dirección:

Colonia:

C.P.:

Organismo Público Descentralizado Denominado Camariones y Puentes
Bulevar Ejército de Oriente número 100, Unidad Cívica, Sección, Puebla, Puebla

Teléfono:

Fecha de servicio:

72260

15 mayo 2026

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

Hora de inicio:

18:00

Hora de término:

19:00

N°	Nombre comercial del producto	Ingrediente activo	No. Registro	Dosificación	Cantidad
1.-	Demand Duo	Lambda cihalotrina + Thiametoxam	RSCO-URB-MEYC-1101D-X0006-085-15.10	4.25 ml x 1 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)	10 Lt
4.-	Contrac Blox	Bromadiolona	RSCO-URB-RODE-511-308-033-0.005	1 a 3 Núm. De Bloques.	15 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.- Papaderia 3.- Restaurante			
M ² /M ³ : 54000 m ³					
Fecha de próximo servicio:			Periodicidad del servicio:		
Junio			Mensual		
Tipo de plaga a controlar:		1.- Insectos 2.- Redores 3.-	4.- 5.- 6.-	7.- 8.- 9.-	
Servicio de desinfección	☒	Control de roedores	Servicio solicitado		
Control de serpientes	☒	Control de insectos	Control de aves		
			Otros:		
			Método de aplicación		
Termonebulización	☒	Nebulización	Inyección		
Aspersión		Micronización	Moto - Nebulización		
			Otros		

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

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



GOYCAR
Soluciones Ambientales

CERTIFICADO DE SERVICIOS

Observaciones:

Servicio completado

Medidas correctivas:

EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA LLAMAR A SINTOX 24 HRS. AL 55-55-98-66-59.
800-00-928-00.

NOTA: Se recomienda la entrada a los lugares aplicados **dos (2) horas** después del servicio.
Se extiende la presente, para los fines que el interesado juzgue convenientes.

[Firma]
Miriam Marrum Contreras Hague y Cervantes

NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE SANITARIO

[Firma]

NOMBRE Y FIRMA
CLIENTE

[Firma]

NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE TÉCNICO

[Firma]
Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Mayo 2026

Evidencia de equipos de refrigeración y congelación o conservación



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Mayo 2026

Evidencia de lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Mayo 2026

Evidencia de higiene personal



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

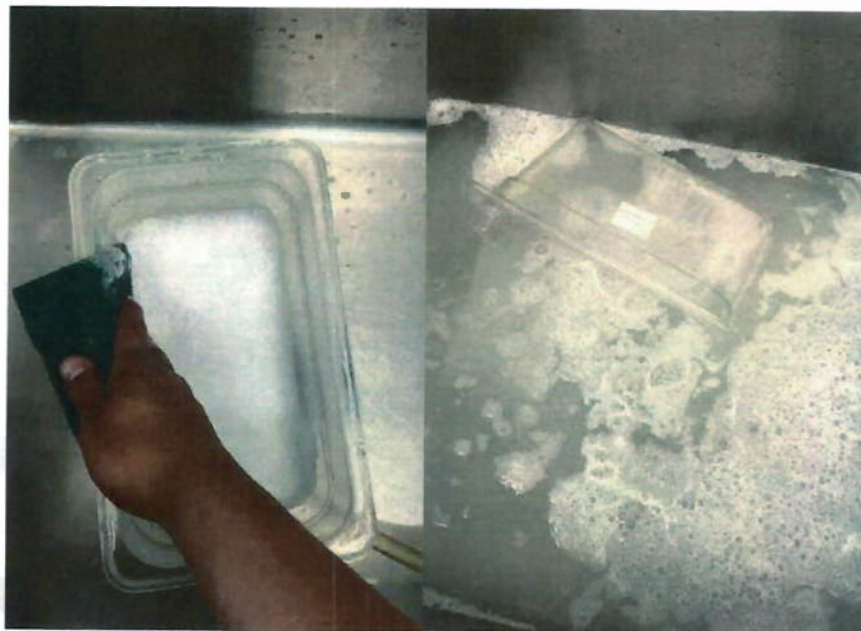
**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Mayo 2026

Evidencia del proceso de higienización de utensilios





**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Mayo 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

	Lineamientos de evidencia documental de Distintivo "H"	Junio	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 óptimas	1	1
			12


Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio



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





PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y PARQUE

PUEBLA

Desarrollo



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camarade Refrigeración 1.

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

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

Mes: Junio Año: 2026
Fecha del 01 al 07

Realizo: Michelle Vargas
Superviso: Chef Jorge Urrutia

Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES	9:00	0°C	10°C	Crema	Michelle V.	
01/06/26	5:00	10°C	20°C	Yogurt	Michelle V.	
MARTES	9:00	10°C	20°C	Salami	Michelle V.	
02/06/26	5:00	20°C	30°C	Peperoni	Michelle V.	
MIERCOLES	9:00	0°C	10°C	Tamón	Michelle V.	
03/06/26	5:00	10°C	20°C	Salmon	Michelle V.	
JUEVES	9:00	10°C	20°C	Ameiz Blanco	Michelle V.	
04/06/26	5:00	20°C	30°C	Quesos gajón	Michelle V.	
VIERNES	9:00	0°C	10°C	Salsa verde	Michelle V.	
05/06/26	5:00	10°C	20°C	Salsa Macha	Michelle V.	
SABADO						
06/06/26	OFF	OFF	OFF			
DOMINGO						
07/06/26	OFF	OFF	OFF			

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO
DE SERVICIO

Realizo: Michelle Vargas *[Signature]*



PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y ALQUILER

PUEBLA

Desarrollo
Turístico



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara de
Refrigeración #1

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Junio Año: 2026

Fecha del 08 al 21

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Jorge Luis Sánchez C.

- ✓ 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 08/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Mole.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Pechuga aplanada.	Francisco H.	
MARTES 09/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Bistec	Francisco H.	
	6:00 pm	1°C	2°C	Jamón.	Francisco H.	
MIÉRCOLES 10/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Queso Gouda.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Salami.	Francisco H.	
JUEVES 11/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Peperoni.	Francisco H.	
	6:00 pm	1°C	2°C	Salsa Roja.	Francisco H.	
VIERNES 12/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Salsa Verde.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Mole.	Francisco H.	
SABADO 13/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.
DOMINGO 14/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.
LUNES 15/06/26	9:00 am	0°C	1°C	awoz.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Jamón.	Francisco H.	
MARTES 16/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Queso Panela.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Queso Crema	Francisco H.	
MIÉRCOLES 17/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Peperoni.	Francisco H.	
	6:00 pm	1°C	2°C	Salami.	Francisco H.	
JUEVES 18/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Salsa Roja.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Salsa de fajas Rojas	Francisco H.	
VIERNES 19/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Jamón.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Salami.	Francisco H.	
SABADO 20/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.
DOMINGO 21/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio

DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo:

Desarrollo
TurísticoCONVENIONES
Y PARQUESPUNTA
PUERTA

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camara I
Refrigeración

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Junio Año: 2026Fecha del 22 al 30Realizo: Juan C. RamirezSuperviso: Serge 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						
22/06/26	9:00am	1°C	2°C	Pechuga de Pollo	JCRA	
	6:00pm	2°C	2°C	Jamon de pavo	JCRA.	
MARTES						
23/06/26	9:00am	1°C	2°C	Longaniza	JCRA	
	6:00pm	1°C	1°C	Bistec Norteno Res	JCRA	
MIÉRCOLES						
24/06/26	9:00am	1°C	2°C	Bistec de Cerdo	JCRA	
	6:00pm	2°C	3°C	Filete Pescado	JCRA.	
JUEVES						
25/06/26	9:00am	1°C	2°C	Queso panela	JCRA.	
	6:00pm	1°C	2°C	Filete de Res	JCRA.	
VIERNES						
26/06/26	9:00am	0°C	2°C	Pierna con muslo Pollo	JCRA.	
	6:00pm	1°C	3°C	Queso crema	JCRA.	
SABADO						
27/06/26		Descanso		Descanso		Dia de Descanso
DOMINGO						
28/06/26		Descanso		Descanso		Dia de Descanso
LUNES						
29/06/26	9:00am	1°C	2°C	Jamon de Pavo	JCRA	
	6:00pm	1°C	3°C	Pierna de cerdo	JCRA.	
MARTES						
30/06/26	9:00am	1°C	2°C	Filete Pescado	JCRA.	
	6:00pm	2°C	2°C	Crema Burrekott	JCRA.	
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solis González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo: Juan Carlos Ramirez Arce

     				SISTEMA DE GESTION "H"		EQUIPO: Camero de Refrigeración 2.	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.						Mes: <u>junio</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>07</u> Realizo: <u>Michelle Vargas</u> Superviso: <u>Chef: Jorgeluis S.C.</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							
				Mauricio Solís Gamáez Director de Unidades de Servicio DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO			
LUNES	9:00	10C	20C	Pechuga de pollo	Michelle V		
01/06/26	5:00	20C	30C	Salami	Michelle V		
MARTES	9:00	00C	10C	Peperoni	Michelle V		
02/06/26	5:00	10C	20C	Crema	Michelle V		
MIÉRCOLES	9:00	10C	20C	Mole de olla	Michelle V		
03/06/26	5:00	20C	30C	Pilaf	Michelle V		
JUEVES	9:00	00C	10C	Salsa macha	Michelle V		
04/06/26	5:00	10C	20C	Arroz al horno	Michelle V		
VIERNES	9:00	10C	20C	Salsa verde	Michelle V		
05/06/26	5:00	20C	30C	Hogurt	Michelle V		
SABADO	OFF	OFF	OFF	OFF			
06/06/26	OFF	OFF	OFF	OFF			
DOMINGO	OFF	OFF	OFF	OFF			
07/06/26	OFF	OFF	OFF	OFF			

Realizo: Michelle Vargas





PUEBLA Desarrollo Turístico

CONSEJO DE COORDINACIÓN TURÍSTICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE TURISMO

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Cámara de Refrigeración #2

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Junio Año: 2026

Fecha del 08 al 21

Realizo: Francisco Hernández

Superviso: Jorge Luis Sánchez C.

- ✓ 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						
08/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Pechuga Cocida.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Concho Cocido.	Francisco H.	
MARTES						
09/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Jamón	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Salami.	Francisco H.	
MIÉRCOLES						
10/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Peperoni.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Queso Crema	Francisco H.	
JUEVES						
11/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Sopa de Pasta.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Salsa Verde	Francisco H.	
VIERNES						
12/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Salsa Roja	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Crema de Champiñón.	Francisco H.	
SABADO						
13/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.
DOMINGO						
14/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.
LUNES						
15/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Queso Crema.	Francisco H.	
	6:00 pm	1°C	2°C	Gelatina.	Francisco H.	
MARTES						
16/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Salsa Verde	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Chambrate.	Francisco H.	
MIÉRCOLES						
17/06/26	9:00 am	1°C	2°C	Alambre de Pollo.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Salami.	Francisco H.	
JUEVES						
18/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Mole de olla.	Francisco H.	
	6:00 pm	1°C	2°C	Salpicon.	Francisco H.	
VIERNES						
19/06/26	9:00 am	0°C	1°C	Jamón.	Francisco H.	
	6:00 pm	2°C	3°C	Queso Gouda.	Francisco H.	
SABADO						
20/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.
DOMINGO						
21/06/26	off	off	off	off	off	Descanso.

Realizo: Francisco Hernández

Municipio de San Francisco
Dirección de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Desarrollo
TurísticoCONVENCIONES
Y PARQUES

PUEBLA

SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO:

Camaras 2
Refrigeración

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Junio Año: 2026Fecha del 22 al 30Realizo: Juan C. RamirezSuperviso: Gerome Sanchez

- ✓ 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 22/06/26	9:00am	1°C	2°C	Pollo Pierna/muslo	JCRA.	
	6:00pm	1°C	2°C	Queso crema	JCRA.	
MARTES 23/06/26	9:00am	1°C	1°C	Milanesa Pollo	JCRA.	
	6:00pm	2°C	1°C	Crema uci da	JCRA.	
MIERCOLES 24/06/26	9:00am	0°C	1°C	Milanesa Pollo	JCRA.	
	6:00pm	1°C	2°C	Queso crema	JCRA.	
JUEVES 25/06/26	9:00am	1°C	1°C	Tamón Pavo	JCRA.	
	6:00pm	1°C	2°C	Queso gouda	JCRA.	
VIERNES 26/06/26	9:00am	1°C	3°C	Pierna Cordero	JCRA.	
	6:00pm	1°C	2°C	Queso crema	JCRA.	
SABADO 27/06/26	—	Descanso	Descanso	Descanso		
DOMINGO 28/06/26	—	Descanso	Descanso	Descanso		
LUNES 29/06/26	9:00am	0°C	2°C	Filete pescado	JCRA.	
	6:00pm	1°C	2°C	Milanesa pollo	JCRA.	
MARTES 30/06/26	9:00am	1°C	1°C	Tocino ahumado	JCRA.	
	6:00pm	2°C	3°C	Queso crema	JCRA.	
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO

Realizo: Juan Carlos Ramirez Arce

     					SISTEMA DE GESTION "H"		Refrigerancia de puerdora EQUIPO:	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.								
✓ Temperatura del equipo 2° C o menos. ✓ Temperatura del alimento 4° C o menos.								
Mes: <u>Junio</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>14</u> Realizo: <u>Roco G / Carlos R.</u> Superviso: _____								
Dia	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones		
LUNES	8:00	2°C	3°C	salon finto y gus	Roco G			
01-06-26	17:00	1°C	2°C	pannaro Ha	Roco G			
MARTES	7:00	2°C	2°C	cheese cur	Roco G			
02-06-26	16:00	1°C	2°C	mousse merangs	Roco G			
MIERCOLES	8:00	2°C	3°C	flan vanilla	Roco G			
03-06-26	17:00	2°C	3°C	pannaro Ha	Roco G			
JUEVES	9:00	2°C	3°C	crema chocolate y batir	Roco G			
04-06-26	18:00	2°C	2°C	mantequilla	Roco G			
VIERNES	9:00	2°C	3°C	flan napolitano	Roco G			
05-06-26	18:00	2°C	3°C	mousse dor	Roco G			
SABADO	07	07	07	07	07	descanso		
06-06-26	07	07	07	07	07	descanso		
DOMINGO	07	07	07	07	07	descanso		
07-06-26	7:00	1°C	2°C	CASA PATRIA	Calto, Roco			
LUNES	16:00	1°C	1°C	MANTEQUILLA	Calto, Roco			
08-06-26	9:00	2°C	1°C	CASA PATRIA	Calto, Roco			
MARTES	18:00	2°C	2°C	FLAN	Calto, Roco			
09-06-26	8:00	1°C	2°C	PANOC	Calto, Roco			
MIERCOLES	17:00	1°C	1°C	GELATINA	Calto, Roco			
10-06-26	6:00	2°C	1°C	MOUSE FACIT	Calto, Roco			
JUEVES	19:00	2°C	2°C	PANOC SIOTE	Calto, Roco			
11-06-26	9:00	2°C	2°C	GELATINA	Calto, Roco			
VIERNES	18:00	3°C	2°C	MOUSE CHOC	Calto, Roco			
12-06-26	8:00	3°C	2°C	LECHE	Calto, Roco			
SABADO	17:00	2°C	2°C	PANOC SIOTE	Calto, Roco			
13-06-26	8:00	2°C	2°C	GELATINA	Calto, Roco			
DOMINGO	17:00	3°C	2°C	CASA PATRIA	Calto, Roco			
14-06-26	17:00	3°C	2°C	CASA PATRIA	Calto, Roco			

Realizo Calto, Roco
 Roco G

Mauricio Solis Gonzalez
 Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO



PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONVENCIONES
Y PARQUES

CAJAL
PUEBLA

Parque
Recreativo



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: Camara de refrigeración de panadería

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: Junio Año: 2026

Fecha del 15 al 28

Realizo: Raio G / Carlos R

Superviso: _____

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

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00	2°C	3°C	mantecilla	Raio G	
15-06-26	18:00	1°C	2°C	leche deslactosada	Raio G	
MARTES	9:00	1°C	3°C	flor vainilla	Raio G.	
16-06-26	18:00	2°C	3°C	pastel 3 leches	Raio G.	
MIÉRCOLES	10:00	1°C	2°C	leche evaporada	Raio G	
17-06-26	19:00	1°C	3°C	gelatina limón	Raio G	
JUEVES	7:00	2°C	3°C	crema pastelera	Raio G	
18-06-26	16:00	2°C	2°C	gelatina agua	Raio G	
VIERNES	off	off	off	off	off	descanso
19-06-26	off	off	off	off	off	descanso
SABADO	off	off	off	off	off	descanso
20-06-26	off	off	off	off	off	descanso
DOMINGO	off	off	off	off	off	descanso
21-06-26	off	off	off	off	off	descanso
LUNES	8:00	2°C	3°C	FLOR	Carlos R	
22-06-26	12:00	2°C	2°C	LECHE	Carlos R.	
MARTES	7:00	2°C	2°C	MANTEQUILLA	Carlos R.	
23-06-26	13:00	2°C	2°C	GELATINA	Carlos R.	
MIÉRCOLES	7:00	2°C	3°C	CREMA PASTELERA	Carlos R.	
24-06-26	16:00	2°C	3°C	CREMA PASTELERA	Carlos R.	
JUEVES	7:00	2°C	2°C	MASA PANCA	Carlos R.	
25-06-26	13:00	1°C	2°C	GELATINA	Carlos R.	
VIERNES	9:00	1°C	1°C	MANTEQUILLA	Carlos R.	
26-06-26	13:00					
SABADO	off	off	off	off	off	descanso
27-06-26						
DOMINGO	off	off	off	off	off	descanso
28-06-26						

Raio G. Carlos R.

Raio G. 110

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO



PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y PARQUES

PUEBLA
Parques



SISTEMA DE GESTION "H"

EQUIPO: *Cámara de refrigeración de pinadema*

Registro de temperaturas del equipo y alimento en refrigeración.

Mes: *Junio* Año: *2026*

Fecha del *29* al *30*

Realizo: *Paco G / Carlos R*

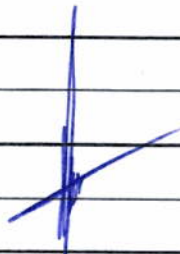
Superviso:

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

Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES						
<i>29-06-26</i>	<i>9:00</i>	<i>1°C</i>	<i>1°C</i>	<i>FLAV</i>	<i>Carlos R</i>	
	<i>13:00</i>	<i>2°C</i>	<i>1°C</i>	<i>GIATINA</i>	<i>Carlos R</i>	
MARTES						
<i>30-06-26</i>	<i>9:00</i>	<i>2°C</i>	<i>2°C</i>	<i>CACAP BATION</i>	<i>Carlos R</i>	
	<i>18:00</i>	<i>2°C</i>	<i>3°C</i>	<i>CACAP BATION</i>	<i>Carlos R</i>	
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Solís Hernández
Director de Unidades de Servicio
DIRECCION DE UNIDADES DE SERVICIO

Carlos R

   		SISTEMA DE GESTION "H"	EQUIPO: <i>Comanda de Conservación</i>			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.			Mes: <i>junio</i> Año: <i>2026</i> Fecha del <i>01</i> al <i>07</i> Realizo: <i>Michelle Vargas</i> Superviso: <i>Chef Jorge Luis S.C.</i>			
✓ 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						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
 <i>Mauricio Salas González</i> Director de Unidades de Servicio DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO						
LUNES	9:00	-18°C	-17°C	Filete de Res.	Michelle V.	
<i>01/06/26</i>	5:00	-19°C	-18°C	Concentrado de mango	Michelle V.	
MARTES	9:00	-17°C	-18°C	Costilla de cerdo.	Michelle V.	
<i>02/06/26</i>	5:00	-18°C	-17°C	Falda de res.	Michelle V.	
MIÉRCOLES	9:00	-18°C	-17°C	Lomo de cerdo.	Michelle V.	
<i>03/06/26</i>	5:00	-19°C	-18°C	Barbacoa de pollo.	Michelle V.	
JUEVES	9:00	-16°C	-17°C	Milanesa de cerdo.	Michelle V.	
<i>04/06/26</i>	5:00	-17°C	-18°C	Parrillada de pollo.	Michelle V.	
VIERNES	9:00	-18°C	-19°C	Bistec de res.	Michelle V.	
<i>05/06/26</i>	5:00	-18°C	-18°C	Queso Azul.	Michelle V.	
SABADO						
<i>06/06/26</i>	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	
DOMINGO						
<i>07/06/26</i>	OFF	OFF	OFF	OFF	OFF	

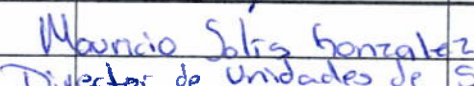
Realizo: Michelle Vargas *[Signature]*

    		SISTEMA DE GESTION "H"	EQUIPO: <u>Camara de Conservación.</u>			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.			Mes: <u>Junio.</u> Año: <u>2026</u>			
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.			Fecha del <u>08</u> al <u>21</u> . Realizo: <u>Francisco Hernández</u> Superviso: <u>Jorge Luis Sanchez C.</u>			
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00 am	-19°C	-18°C	Bistec de cerdo.	Francisco H.	
8/06/26	6:00 pm.	-18°C	-17°C	Costilla de cerdo.	Francisco H.	
MARTES	9:00 am	-18°C	-17°C	Milanesa de Pollo.	Francisco H.	
9/06/26	6:00 pm.	-17°C	-16°C	Salami	Francisco H.	
MIÉRCOLES	9:00 am	-19°C	-18°C	Peperoni	Francisco H.	
10/06/26	6:00 pm.	-18°C	-17°C	Samón.	Francisco H.	
JUEVES	9:00 am	-20°C	-19°C	Concentrado de limón.	Francisco H.	
11/06/26	6:00 pm.	-18°C	-18°C	Pulpa de Tamarindo	Francisco H.	
VIERNES	9:00 am.	-19°C	-18°C	Filete de Pescado.	Francisco H.	
12/06/26	6:00 pm	-18°C	-17°C	Costilla de cerdo.	Francisco H.	
SABADO	off	off	off	off	off	Descanso.
DOMINGO	off	off	off	off	off	Descanso.
LUNES	9:00 am	-20°C.	-19°C	Chorizo.	Francisco H.	
15/06/26	6:00 pm	-18°C	-17°C	Filete de Pescado	Francisco H.	
MARTES	9:00 am.	-18°C	-17°C	Salami	Francisco H.	
16/06/26	6:00 pm.	-18°C.	-17°C	Samón.	Francisco H.	
MIÉRCOLES	9:00 am.	-19°C	-18°C	Longaniza.	Francisco H.	
17/06/26	6:00 pm	-18°C	-17°C	Pulpa de Maracuya.	Francisco H.	
JUEVES	9:00 am	-19°C	-18°C	Concentrado de Naranja	Francisco H.	
18/06/26	6:00 pm.	-17°C.	-16°C	Chorizo.	Francisco H.	
VIERNES	9:00 am.	-18°C	-17°C	Bistec de Cerdo.	Francisco H.	
19/06/26	6:00 pm.	-17°C	-16°C	Pechuga de Pollo.	Francisco H.	
SABADO	off	off	off	off	off	Descanso
DOMINGO	off	off	off	off	off	Descanso.

Realizo:
Francisco Hernández

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

   		SISTEMA DE GESTION "H"	EQUIPO: <u>Camara de Conservación</u>			
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.			Mes: <u>Junio</u> Año: <u>2026</u>			
✓ Temperatura del equipo -20° C o menos. ✓ Temperatura del alimento -18° C o menos.			Fecha del <u>22</u> al <u>30</u> Realizo: <u>Juan C. Ramirez</u> Superviso: <u>Jorge Sanchez</u>			
Día	Hora	Temperatura del equipo	Temperatura del alimento	Alimento	Responsable	Observaciones
LUNES	9:00am	-16°C	-15°C	Bistec Res	JCHA	
22/06/26	6:00pm	-17°C	-14°C	Bistec cerdo	JCHA.	
MARTES	9:00am	-16°C	-14°C	Pechuga Pollo	JCHA.	
23/06/26	6:00pm	-15°C	-15°C	Filete pescado	JCHA.	
MIÉRCOLES	9:00am	-15°C	-13°C	Pierna de cerdo	JCHA.	
24/06/26	6:00pm	-16°C	-15°C	Retazo de Res	JCHA.	
JUEVES	9:00am	-15°C	-14°C	Bistec Res	JCHA	
25/06/26	6:00pm	-14°C	-15°C	Milanesa Pollo	JCHA.	
VIERNES	9:00am	-16°C	-15°C	Caña de Res	JCHA.	
26/06/26	6:00pm	-15°C	-15°C	Camarón	JCHA.	
SABADO		Descanso		Descanso		
27/06/26						
DOMINGO		Descanso		Descanso.		
28/06/26						
LUNES	9:00am	-16°C	-14°C	Bistec cerdo	JCHA.	
29/06/26	6:00pm	-15°C	-15°C	Pechuga pollo	JCHA.	
MARTES	9:00am	-16°C	-15°C	Caña de Res	JCHA.	
30/06/26	6:00pm	-17°C	-14°C	Salmón	JCHA.	
MIÉRCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						


 Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Realizo: Juan Carlos Ramirez Arce
 Superviso: Jorge Luis Sanchez Arce

		SISTEMA DE GESTION "H"			Camara de comercio EQUIPO: <u>Camara de comercio</u>	
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Junio</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>01</u> al <u>14</u> Realizo: <u>Roco 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	—	—	—	—	—	Manejando
01-06-26						
MARTES	10:00	10°C	s/a	s/a	Roco G	Se prende
02-06-26	16:00	-15°C	s/a	s/a	Roco G	camara de
MIÉRCOLES	8:00	-16°C	s/a	s/a	Roco G	congelación
03-06-26	17:00	-17	s/a	s/a	Roco G	
JUEVES	9:00	-17°C	s/a	s/a	Roco G	
04-06-26	18:00	-18°C	-17°C	mix panque chardate	Roco G	
VIERNES	9:00	-17°C	-16°C	galleta chardate	Roco G	
05-06-26	18:00	-17°C	-16°C	galleta arena	Roco G	
SABADO	off	off	off	off	off	descanso
06-06-26						
DOMINGO	off	off	off	off	off	descanso
07-06-26						
LUNES	7:00	-18°C	-17°C	CUCARITOS	Carlos Rubio	
08-06-26	16:00	-16°C	-17°C	CONCENTRADO LIMON	Carlos Rubio	
MARTES	9:00	-18°C	-17°C	GALLETAS Avena	Carlos Rubio	
09-06-26	18:00	-17°C	-17°C	BRAVOS	Carlos Rubio	
MIÉRCOLES	8:00	-16°C	-17°C	CUCARITOS	Carlos Rubio	
10-06-26	17:00	-16°C	-16°C	GALLETAS Avena	Carlos Rubio	
JUEVES	8:00	-16°C	-16°C	CONCENTRADO	Carlos Rubio	
11-06-26	19:00	-17°C	-16°C	DOMAS	Carlos Rubio	
VIERNES	9:00	-18°C	-16°C	PANQUE	Carlos Rubio	
12-06-26	18:00	-18°C	-18°C	TORTAS	Carlos Rubio	
SABADO	8:00	-17°C	-18°C	CONCENTRADO LIMON	Carlos Rubio	
13-06-26	17:00	-16°C	-17°C	GALLETAS CROCC	Carlos Rubio	
DOMINGO	8:00	-16°C	-16°C	SALSA F/ ROTO	Carlos Rubio	
14-06-26	17:00	-17°C	-16°C	GARRO SIOCC	Carlos Rubio	

Realizado Carlos Rubio

Roco G

Mauricio Solis Gonzalez
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

            		SISTEMA DE GESTION "H"		Cámara de Conservación de Alimentos EQUIPO:		
Registro de temperaturas del equipo y alimento en congelación.					Mes: <u>Junio</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>15</u> al <u>28</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	-18°C	-17°C	galleta avena	Raio G	
15.06.26	18:00	-17°C	-16°C	galleta chocolate	Raio G	
MARTES	9:00	-18°C	-17°C	mermelada frutal	Raio G	
16.06.26	18:00	-16°C	-15°C	jugo limón	Raio G	
MIÉRCOLES	10:00	-17°C	-15°C	galleta m. bella	Raio G	
17.06.26	19:00	-18°C	-16°C	panetón	Raio G	
JUEVES	7:00	-16°C	-15°C	tormenta	Raio G	
18.06.26	16:00	-18°C	-17°C	galleta redonda	Raio G	
VIERNES	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
19.06.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
20.06.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
21.06.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
LUNES	8:00	-18°C	-17°C	CONSERVADO limón	Calixto	
22.06.26	17:00	-17°C	-17°C	CUCHARA	Calixto	
MARTES	9:00	-16°C	-17°C	GALLINA (HUEVO)	Calixto	
23.06.26	18:00	-17°C	-17°C	GRANO D' EJOYE	Calixto	
MIÉRCOLES	7:00	-18°C	-17°C	SALSA FRUTA	Calixto	
24.06.26	16:00	-17°C	-17°C	CONSERVADO MANA-JA	Calixto	
JUEVES	9:00	-17°C	-17°C	ROSA	Calixto	
25.06.26	18:00	-16°C	-17°C	GRANO D' EJOYE	Calixto	
VIERNES	9:00	-16°C	-16°C	CONSERVADO	Calixto	
26.06.26	18:00	-17°C	-16°C	PARINA	Calixto	
SABADO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
27.06.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
DOMINGO	0H	0H	0H	0H	0H	descanso
28.06.26	0H	0H	0H	0H	0H	descanso

22.06.26

Calixto

Raio G

Mauricio Salas González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCION DE UNIDADES
 DE SERVICIO

 		SISTEMA DE GESTION "H"			EQUIPO: <u>Cámara de conservación de pincedera</u> Mes: <u>Junio</u> Año: <u>2026</u> Fecha del <u>29</u> al <u>30</u> Realizo: <u>Raul Giner</u> Superviso: _____	
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 29-06-26	9:00	-15°C	-18°C	GRANU CROCC	ent. No.	
	18:00	-17°C	-18°C	CACAHUATAS	ent. No.	
MARTES 30-06-26	9:00	-17°C	-17°C	GALLINA CHOC.		
	18:00	-16°C	-14°C	CUCURBITO	ent. No.	
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						
LUNES						
MARTES						
MIERCOLES						
JUEVES						
VIERNES						
SABADO						
DOMINGO						

Mauricio Salis González
 Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO

Retorno ent. No.
 Raul Giner

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

Control de temperaturas

Registro de temperaturas en la recepción de alimentos

Mes: Junio Año: 2026
Semana del 01 al 08
Superviso: Jorge Luis Sanchez
Fecha: 08-Junio-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
Característico; Color: característico; Textura: firme
Los alimentos deben estar limpios e íntegros

Cant.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
01	Bistec madero de res	42 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Longaniza	42 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Pieza básica de toro	2 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Uchida de res	11 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Queso Gouda	3 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Queso Gouda	15 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Queso de cabra	4 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Queso crema	9 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Bola de res	36 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Crema ácida	24 Lt	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Salami rebanado	6 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Jamón serrano	4 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Queso azul	5 kg	2°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Filete corazón de res	20 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Costilla tipo carrillera	35 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
01	Camarón	10 kg	-18°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Mejillones	8 kg	-18°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Jamón tipo americano	3 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Pieza básica de toro	7 kg	4°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Milanesa de pollo	28 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Jamón de pavo	12 kg	3°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Salchicha jumbo Frankfurt	9 kg	4°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
01	Filete tilapia	20 kg	-18°C	05/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Mantequilla de leche	6 kg	3°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Pechuga de pollo	2 kg	4°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Milanesa de pollo	3 kg	4°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Crema ácida	2 Lt	3°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Longaniza	2 kg	4°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Carne archibada	3 kg	3°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
05	Longaniza	2 kg	4°C	09/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Alma Rojas
08	Pieza básica de toro	1 kg	3°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
08	Pechuga de pollo	20 kg	4°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix
08	Filete tilapia	32 kg	-18°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARVAV	Enrique Felix

Observaciones generales y firmas del recepcionista de alimentos y firma del supervisor:
Realizó: Alma Rojas Herrera
Enrique Felix Mora

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES DE SERVICIO



PUEBLA
Desarrollo
Turístico

CONVENIO
Y PARQUES

PUEBLA

Parque
Miguel Alemán

SISTEMA DE GESTION "H"

Manejo Higiénico de los Alimentos

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

Los alimentos limpios e integrales

Mes: Junio Año: 2026

Semana del 08 al

Supervisor: Gerardo Luis Sanchez

Fecha:

Cant.	Producto	Cantidad	Temperatura	Caducidad	Características Organolépticas			Proveedor	Recibió
					Color	Olor	Textura		
08	Bistec de res	20 kg	3°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
08	Queso Gouda	6 kg	4°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
08	Mantequilla de leche	1 kg	3°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
08	Crema vegetal líquida	1 Lt	-18°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
08	Crema vegetal líquida	2 Lt	-18°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
08	Crema vegetal líquida chocolate	29 Lt	-18°C	12/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
09	Falda de res	48 kg	3°C	13/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Pechuga de pollo	40 kg	4°C	13/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Pierna de cerdo	45 kg	3°C	13/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Salchicha tipo viena	18 kg	4°C	13/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Longaniza	15 kg	3°C	13/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
09	Pezuñita de tocino	4 kg	4°C	13/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
11	Pechuga de pollo	52 kg	3°C	15/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
11	Pierna de cerdo	25 kg	4°C	15/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
11	Falda de res	11 kg	3°C	15/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
11	Crema ácida	32 Lt	4°C	15/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
12	Jamón de pavo	5 kg	3°C	16/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
12	Queso de cabra	1 kg	3°C	16/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
15	Pechuga de pollo	18 kg	4°C	19/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
15	Jamón tipo americano	7 kg	3°C	19/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
22	Pierna y muslo de pollo	24 kg	3°C	24/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
22	Jamón de pavo	1 kg	4°C	24/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
22	Crema vegetal líquida	1 Lt	-18°C	24/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Enrique Felix
26	Yogurt griego natural	2 Lt	3°C	30/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
26	Filete tilapia	5 kg	-18°C	30/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
26	Tacno ahumado	2 kg	3°C	30/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas
26	Crema ácida	4 Lt	2°C	30/06/26	✓	✓	✓	STARUAV	Alma Rojas

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

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

Realizó: Alma Rojas Herrera
Enrique Felix Morales

EMPRESA:



Mes/Año: junio 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
COCINA

Supervisa:

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 10 y 25
Bascula para recepci3n de insumos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5 y 19
Batidora Industrial de 10 kg.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 22
Botes para basura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 19 y 26.
Calentones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 23
Camara de conservaci3n	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 15
Camaras de Refrigeracion No. 1 y 2	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 3, 11, 18 y 24.
Campanas de extracci3n	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12
Canaletas con rejillas para desagüe	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 15
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 22
Carro de plataforma.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 16
Estacion lavado de manos.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 2, 9, 17 y 24.
Estufa de 4 parrillas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 15
Estufones	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 26
Freidoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 26.
Garabato de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 26
Hornos Rational	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 19
Licuadoras	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 19 y 26
Marmitas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 1
Mesas de acero inoxidable	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 4, 11, 18 y 25
Paredes	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 30
Piso de cocina	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 4, 11, 18 y 25
Planchas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 8 y 22
Puertas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 23
Puertas de entrada y salida de doble hoja.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 12 y 23
Rack de charolas y charolas de aluminio.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 15
Racks de acero inoxidable.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 4, 11, 18 y 25
Racks de alambre.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 17
Rebanadora	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 29
Sartenetas electricas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 30
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 19 y 26
Tina para ba1o maria inverso.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 15
Utensilios de cocina en general.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 22
Ventanas con cristales	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	LIMPIEZA PROFUNDA 22

Mauricio Solís González
 Director de Unidades de Servicio
 DIRECCIÓN DE UNIDADES
 DE SERVICIO

Empresa:



Mes/Año:

junio 2026

CHECK LIST DE LIMPIEZA
PANADERIA

Supervisa:

Realiza:

Raul G. González
Calle Pozo

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 15-06-26
Batidoras industriales.	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 18-06-26
Botes para basura(general).	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 18, 26
Camara de conservación.					/							/						/								/						LIMPIEZA PROFUNDA 26-06-26
Camara de Refrigeración.					/							/						/								/						LIMPIEZA PROFUNDA 26-06-26
Camara fermentadora de pan.	/	/	/					/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 18-06-26
Campana.			/								/							/						/								LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 25
Canaletas con rejillas para desague.				/							/							/						/								LIMPIEZA PROFUNDA 5-06-26
Carrito de limpieza mopa/exprimidor.	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 17-06-26
Congeladores de tapa																																LIMPIEZA PROFUNDA Fuera de servicio
Espiguero para charolas de aluminio.	/							/							/							/						/				LIMPIEZA PROFUNDA 15-06-26
Estacion de lavado de manos.	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 18 y 26
Estufa y estufon.			/							/							/						/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 11 y 25
Garabato de acero inoxidable.	/							/						/								/						/				LIMPIEZA PROFUNDA 15-06-26
Horno de pan.		/								/					/								/		/							LIMPIEZA PROFUNDA 10 y 24
Laminadora.	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5 y 24
Licuadoras: limpias y desinfectadas.	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5, 13, 18, 24
Maquina fabricadora de hielo			/							/							/							/		/		/				LIMPIEZA PROFUNDA 29-06-26
Mesas de trabajo (general).	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 18 y 26
Paredes: Limpias y desinfectadas.			/								/						/								/							LIMPIEZA PROFUNDA 5-06-26
Piso de panaderia: Limpio y desinfectado	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 18 y 26
Puertas (general)	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5 y 18
Puertas de entrada y salida de doble hoja	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5 y 18
Racks de alambre.	/							/						/								/						/				LIMPIEZA PROFUNDA 15-06-26
Tarjas de lavado.	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 5, 12, 18 y 26
Utencilios de panaderia y reposteria.	/	/	/	/	/			/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/	/	/	/		LIMPIEZA PROFUNDA 01-06-26
Ventanas con cristales(general).		/								/					/								/									LIMPIEZA PROFUNDA 10-06-26

Mauricio Jolis González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO

NMX-F-605-NORMEX-2018

REGISTRO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA

JUNIO
2026



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	ERICK TLAPAYA	
2	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
3	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
4	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
5	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
6	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
7	0.5	0.5	0.5	SERGIO BOBADILLA	
8	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
9	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	
10	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
11	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
12	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
13	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
14	1.0	1.0	1.0	SERGIO BOBADILLA	
15	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
16	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
17	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
18	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
19	1.0	1.0	1.0	ERICK TLAPAYA	
20	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
21	0.8	0.8	0.8	SERGIO BOBADILLA	
22	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
23	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
24	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
25	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
26	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
27	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
28	0.8	0.8	0.8	SERGIO BOBADILLA	
29	0.8	0.8	0.8	ERICK TLAPAYA	
30	0.5	0.5	0.5	ERICK TLAPAYA	

Elaboró:

Sergio Bobadilla Valencia

Jefa del Departamento Aire Acondicionado

Supervisó:

**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Erick Tlapaya Mastranzo

Operaciones y Mantenimiento



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-6649-2

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 y verduras, en bolsa nueva estéril, 450 mL
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-06-22 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-06-22 AL 2026-06-27 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-06-27
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-06-22 - 11:15:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: 19.2 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-127-SSA1-2021
MÉTODO INTERNO MP0333, Método A (4)	Cloro Residual Libre	1.00	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.

(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: ACLR,MFCL

VALIDÓ

Sandra Gisell Castro Mora
Responsable Físicoquímicos

AUTORIZÓ

José Carlos Aguirre Langle
Coordinador Técnico y Servicio al Cliente

FIN DEL DOCUMENTO

Mounicio Solis Gonzalez
Director de Unidades de Servicio
**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 la autorización previa por escrito de Servicios Profesionales Química Biológicos S.A. de C.V.

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

CLAVE FO1001/04



INFORME DE PRUEBA

Orden: 26-6649-1

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: Hielo purificado tomado de maquina de hielo, en bolsa nueva estéril, 450g
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-06-22 **FECHA DE ANÁLISIS:** 2026-06-22 AL 2026-06-27 **FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME:** 2026-06-27
MUESTREADA POR: Laboratorio Biquiser **FECHA Y HORA:** 2026-06-22 - 11:15:00
TEMPERATURA DE MUESTREO: -1.1 °C

MÉTODO DE PRUEBA	PARÁMETRO	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN NOM-201-SSA1-2015
NOM-092-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. (1)	Bacterias aerobias en placa en agar para cuenta estándar, incubadas 24 ± 2h a 35 ± 2°C	Menor a 1	UFC/mL	No aplica	No aplica
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 MP0333, 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: ACLR,MFCL,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
Director de Unidades de Servicio
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 la autorización previa por escrito de Servicios Profesionales Químico Biológicos S.A. de C.V.

El contenido de este documento constituye un secreto industrial, en cuanto a los métodos químicos-biológicos empleados, en los términos del artículo 153, fracción I, de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y la divulgación no autorizada por Biquiser con relación a este informe, constituye una violación al secreto industrial y podría acarrear consecuencias jurídicas en términos del artículo 403, fracción III de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. El cliente acepta que es responsable de la divulgación de esta información con un tercero especialista que requiere de esta información para el cumplimiento de su objeto legal, y se obliga a que dicho tercero respete la confidencialidad de esta información.

CLAVE FO1001/04

Folio Certificado: 001136 **Licencia sanitaria:** 25 AP 21 114 0004
Razón social o Nombre del cliente: Organismo Público Descentralizado Dominio Convenciones y Parques
Dirección: Boulevard Ejército de Oriente no. 100 Unidad Civil de mayo Puebla Puebla
Colonia: **Teléfono:**
C.P.: 72260 **Fecha de servicio:** 15 Junio 2026

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

Hora de inicio: 17:00

Hora de término: 18:00

N°	Nombre comercial del producto	Ingrediente activo	No. Registro	Dosificación	Cantidad
1.-	Demand Duo	Lambda cihalotrina + Thiametoxam	RSCO-URB-MEYC-1101D-X0006-085-15.10	4.25 ml x 1 Lt.	9 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)	10 Bloques
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.- panadería 3.- restaurante			
M ² /M ³ : 54000m ³					
Fecha de próximo servicio:		Julio		Periodicidad del servicio: Mensual	
Tipo de plaga a controlar:		1.- Insectos 2.- Roedores 3.-		4.- 5.- 6.- 7.- 8.- 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	
Aspersión		Micronización		Moto - Nebulización	

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
**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



GOYCAR

Soluciones Ambientales

CERTIFICADO DE SERVICIOS

Observaciones:

Servicio Completo

Medidas correctivas:

EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA LLAMAR A SINTOX 24 HRS. AL 55-55-98-66-59.
800-00-928-00.

NOTA: Se recomienda la entrada a los lugares aplicados **dos (2) horas** después del servicio.
Se extiende la presente, para los fines que el interesado juzgue convenientes.


Miriam Marrum Contreras Hagge y Cervantes

**NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE SANITARIO**



**NOMBRE Y FIRMA
CLIENTE**



**NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE TÉCNICO**

Mauricio Salas González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Reporte Fotográfico



Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

24 A Poniente #3308 Col. Valle Dorado, Puebla, 720070
Tel: 22-249-197-37
goycar.admon@gmail.com

5.	 FECHA: 15 de JUNIO de 2020 a las 10:00	10.	 FECHA: 15 de JUNIO de 2020 a las 10:00
Presentó botiquín de Primeros Auxilios:		☒ SI ☐ NO	

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio
DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO



**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Junio 2026

Evidencia de equipos de refrigeración y congelación o conservación



Mauricio Solís González

Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Junio 2026

Evidencia de lavado de manos del personal (Técnica quirúrgica)



**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Junio 2026

Evidencia del proceso de higienización de utensilios



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
— Gobierno de Puebla —

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Junio 2026

Evidencia de higiene personal



**DIRECCION DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Civica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

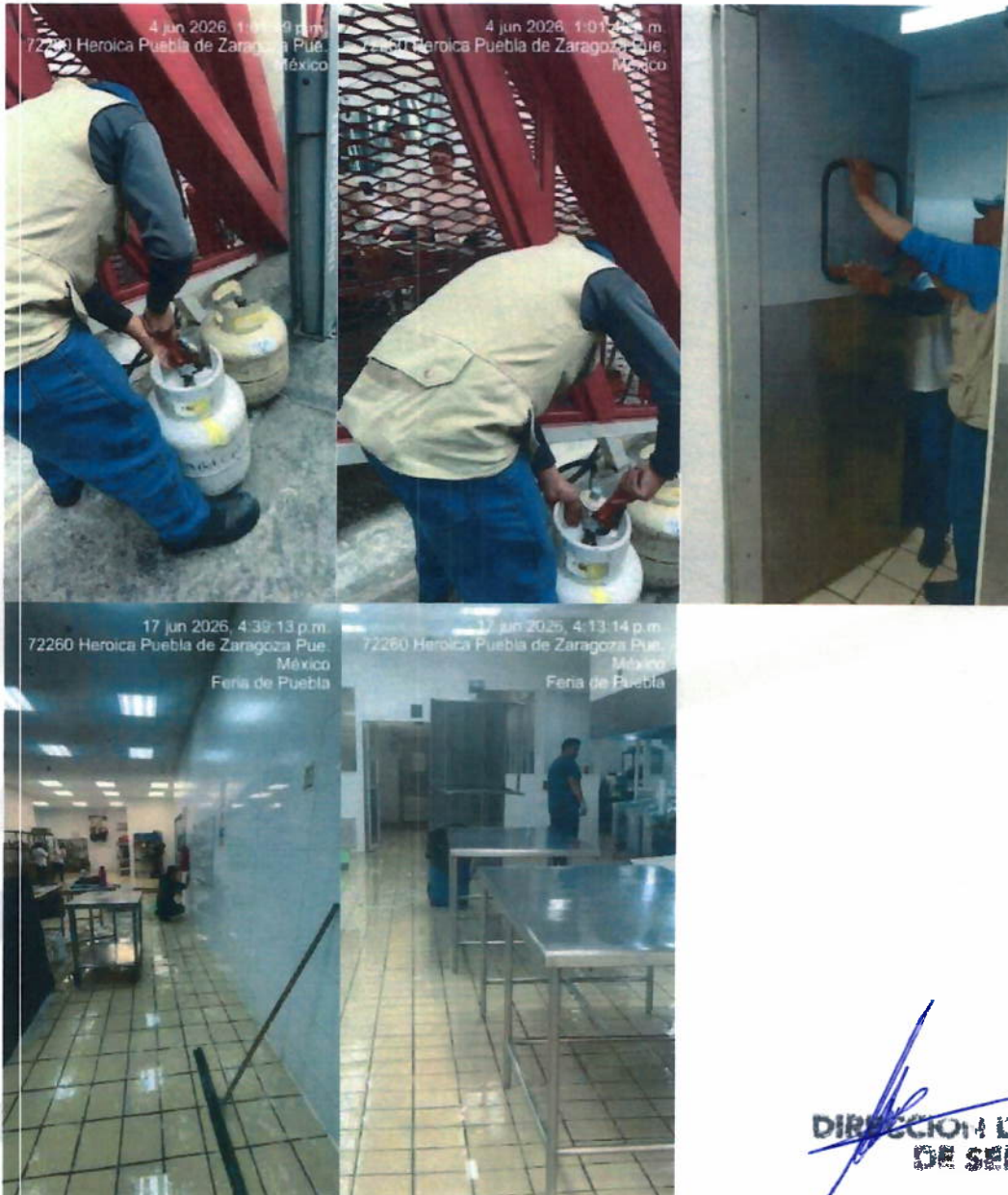
**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Junio 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx





**GOBIERNO
DEL ESTADO**
2024 - 2030

**Desarrollo
Turístico**
Secretaría de Desarrollo Turístico



**CONVENCIONES
Y PARQUES**
Gobierno de Puebla

**POR AMOR A
PUEBLA**



Dirección de Unidades de Servicio
Subdirección de Alimentos y Bebidas

Junio 2026

Evidencia del mantenimiento de equipos en condiciones óptimas



**DIRECCIÓN DE UNIDADES
DE SERVICIO**

Mauricio Solís González
Director de Unidades de Servicio

Boulevard Ejército de Oriente No. 100, Unidad Cívica 5 de mayo C.P. 72260
Puebla, Pue. (222) 122 1100 | www.puebla.gob.mx

