



Bar

Habilitación

Actividades de Limpieza

LAVADO DE MANOS



LIMPIEZA DE ÁREAS



LAVADO DE UTENSILIOS



LIMPIEZA DE PAÑOS



MATRIZ DE VIDA

Matriz de Tiempo de Vida de Alimentos Porcionados: VIP

Almacenamiento de porción	Temperatura estándar	Alimento
Seco	Aproximadamente 20 °C	
Refrigerado	Máximo 4 °C	
Condimentero	Máximo 7 °C	

> Si algún producto sigue vigente pero no cumple con sus características organolépticas ideales, se debe desechar.
 > SE = Según Empaque.
 > Los productos que pasan directo de congelador a freidora no se consideran en el documento.
 > El contenedor puede variar, pero se debe mantener tapado, limpio, en buenas condiciones, etiquetado y sin mezclar producto viejo con producto nuevo.
 > Para frutas y verduras no porcionadas, únicamente se debe asegurar que se conserven las características organolépticas.
 > Para productos que vienen congelados, se debe descongelar para poder porcionar. No volver a congelar.

Producto	Familia	Almacenamiento de Porción	Contenedor	Tiempo de Vida (días)	Comentarios
Boneless Wings	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Inserto de policarbonato (en bolsa)	2	
Carne para Sliders	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Treca	2	
Mezcla para Quesadillas	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Bolsa de plástico	2	
Salsa Blue Cheese	ALIMENTOS VIP	Refrigerado	Mamila / Vaso condimentero	SE	A temperatura ambiente, el tiempo de vida es de 3 días.
Baguettes	BAGUIS	Seco	Espiguero	2	El producto en descongelación debe ir sin bolsa.
Chabetas	BAGUIS	Seco	Espiguero	2	El producto en descongelación debe ir sin bolsa.

Lavado de Paños

Los paños utilizados en las áreas de alimentos se deben de encontrar:

- Limpios.
- Dentro de un recipiente separados por colores en solución sanitizante.
- Al final del día se deben de lavar de acuerdo al proceso.



Paño blanco
Superficies que tienen contacto directo con alimentos.
Áreas: Cocina, Dulcería, Baguis y Coffee Tree.

Paño verde
Superficies donde se manipulan alimentos pero no de manera directa.
Áreas: Cocina, Dulcería, Baguis, Coffee Tree y salas.

Si lo que vas a limpiar es una área...		
	De preparación	General
1. Rocía la superficie con la solución limpiadora	✓	✓
2. Pasa el trapo indicado limpio y húmedo	✓	✓
3. Rocía con la solución sanitizante para superficies	✓	
4. Pasa el trapo indicado para sanitizar	✓	
5. Dejar secar al aire	✓	✓



Equipos de Bar

Al revisar los siguientes equipos, estos deben estar:

- Limpios en su interior y exterior.
- En buen estado de mantenimiento.
- Iluminación encendida durante la operación de los conjuntos.



Nota: Se anexa guía en el programa para colocar en el área como apoyo visual

Revisar que se cuente con los siguientes insumos y productos, los cuales, a excepción de los *bag in box*, se adquieren en plaza

Jugos del Valle de:								
 toronja	 naranja	 piña	 arándano	 manzana	 Jugo limón natural	 Granadina	 Jarabe natural	 Blue Curacao
Bag in box conectados a la pistola de refrescos:								
 ciel Agua mineral	 Refresco de toronja	 Refresco de cola	 Agua quina	 Crema de coco	 Leche evaporada	 Chile piquín	 Salsa tabasco	 Salsa inglesa
 Jugo Maggi	 Clamato	 Aceitunas	 Cerezas	 Sal	 Azúcar	 Miel	 Limón	 Manzana
							 Menta	 Naranja



Que se cuente con un refrigerador de Grupo Modelo y otro del Grupo Moctezuma, en los cuales se deben acomodar las cervezas:



Utensilios de Bar

Al revisar los siguientes utensilios, estos deben estar:

- Limpios.
- En buen estado de mantenimiento.



cinépolis

cinépolis



Acomodo de Botellas Bar

Al revisar las botellas exhibidas en el área de Bar, estas deben estar:

- Limpias.
- Nuevas con la etiqueta en perfectas condiciones.
- Respetando el siguiente orden de izquierda a derecha, organizadas por familia:





Familias

1



Licores

2



Cognac/ Brandy

3



Ginebra

4



Whisky

5



Tequila

6



Mezcal



7

8

9

10



Vodka



Ron



Vino tinto



Vino blanco

Al inicio del día deberás realizar las Preelaboración de ciertos insumos como:

- Limón
- Piña
- Menta

Entre otros, en el modulo de recetas se explicará el proceso de cada insumo según aplique.



Lavado de frutas y verduras

FRUTAS Y VERDURAS



1 Colocar dilución de desengrasante #7L en un recipiente grande en donde quepan las frutas y verduras que se van a lavar.



2 Sumergir las frutas y verduras y tallarlas una a una con desengrasante #7L y fibra esponja P-94.



3 Enjuagarlas a chorro de agua limpia asegurando que se eliminen todos los residuos.

4 Colocar dilución de desinfectante en un recipiente y sumergir las frutas y verduras. Dejarlas reposar durante 10 minutos.



5 Sacar las frutas y verduras y dejarlas escurrir. Si es necesario, secarlas con un paño blanco.



VERDURAS DE FOLLAJE



1 Deshojar las verduras de follaje con las manos eliminando cualquier hoja que esté oscura, manchada o marchita y tirarla a la basura. Si tiene tallo duro en el centro, retirarlo.



2 Sumergir las verduras de follaje con desengrasante #7L y tallarlas en manojos pequeños con fibra esponja P-94 cuidando no maltratarlas.



3 Enjuagar el follaje en manojos pequeños a chorro de agua limpia hasta eliminar todos los residuos.



4 Colocar dilución desinfectante en un recipiente y sumergir el follaje. Dejarlo reposar durante 10 minutos y escurrir.



5 Sumergir el follaje en un contenedor de plástico con agua potable. Identificarlo de acuerdo con la Técnica de etiquetado de productos vigente y guardarlo en el refrigerador.

Dilución desinfectante

Desinfectante 3M	Agua
5 ml	1 litro

Inhabilitación

Limpieza de Equipos



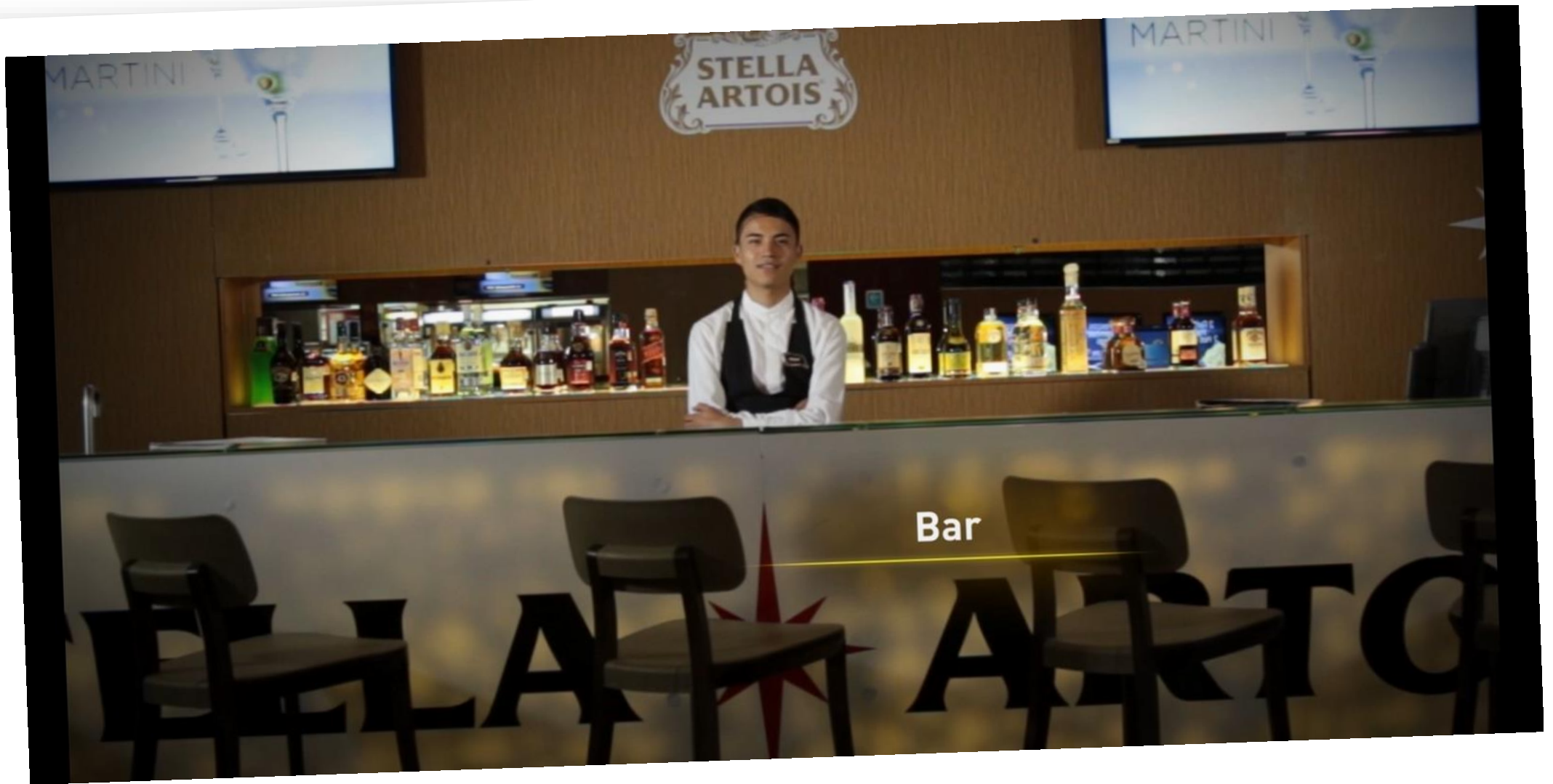
Lavado de utensilios



Retirar el hielo



No olvides por último guardar cada uno de los ingredientes en su lugar correspondiente, así como el lavado de paños.



Gracias