

# ¡COMER EN TU EMPRESA!

- Servicio de comedor industrial
- Menú ejecutivo
- Menú escolar
- Box lunch
- Coffe break



**CONTACTO:**  
(477) 203.96.52

Coorporativo "los chonchos"  
[www.loschonchos.com.mx](http://www.loschonchos.com.mx)

# Los beneficios de un comedor industrial

Queremos cambiar la forma en que las empresas piensan acerca de la alimentación saludable en la industria masiva y corporativa. Con corporativo LOS CHONCHOS, su empresa comenzara, desde el día uno de nuestro servicio, a enfocar su esfuerzo a sus proyectos y como consecuencia ahorrarán tiempo eficiente en planificar, comprar y/o preparar su comida.

## Otros beneficios:

- -Los comensales mejorarán gradualmente su salud nutrimental, en consecuencia se sentirán con mayor energía y se podrán mantener al día con su estilo de vida activo.
- -Un comedor interno es considerado dentro de las 3 mejores prestaciones de una empresa.
- -Ya no gastaran tiempo, estrés y energía en pensar donde y qué comer con respecto a sus dietas.
- -La experiencia de un comedor aumenta la seguridad económica, física y emocional de los trabajadores.
- -Mejora la productividad general de la empresa.





## LUNES

**Sopa Aguada:** Sopa de verduras con pasta.

**Sopa Seca:** Arroz blanco con elote.

**Guisado A:** Bistec de res encebollado acompañado de chilaquiles.

**Guisado B:** Enchiladas suizas.

**Guisado C:** Soufflé papa.

**Frijoles:** Frijoles de la olla.

**Postre:** Gelatina de leche.

**Agua de Frutas:** Agua de limón.

**Salsa:** Verde.

## MIERCOLES

**Sopa Aguada:** Sopa de papa.

**Sopa Seca:** Arroz rojo.

**Guisado A:** Pollo en salsa verde con papas.

**Guisado B:** Chilaquiles con cecina.

**Guisado C:** Coliflor capeada.

**Frijoles:** Frijoles charros.

**Postre:** Flan de vainilla

**Agua de Frutas:** Agua de limón

**Salsa:** Chile de árbol

## MARTES

**Sopa Aguada:** Crema de elote.

**Sopa Seca:** Ensalada rusa.

**Guisado A:** Hamburguesas de res acompañadas de papas fritas.

**Guisado B:** Tacos dorados de papa.

**Guisado C:** Calabacitas rellenas

**Frijoles:** Frijoles refritos.

**Postre:** Arroz con leche.

**Agua de Frutas:** Agua de piña.

**Salsa:** Roja.

## JUEVES

**Sopa Aguada:** Crema de champiñones.

**Sopa Seca:** Tallarines verdes

**Guisado A:** Picadillo a la mexicana.

**Guisado B:** Pastel azteca.

**Guisado C:** Lasaña vegetariana.

**Frijoles:** Frijoles de la olla.

**Postre:** Pastel.

**Agua de Frutas:** Agua de Jamaica.

**Salsa:** Chile de guajillo



## VIERNES

**Sopa Aguada:** Quesadillas de papa.

**Sopa Seca:** Arroz rojo.

**Guisado A:** Pozole de puerco.

**Guisado B:** Rollo de hojaldre con mole.

**Guisado C:** Penne al pesto con ricotta.

**Frijoles:** Frijoles refritos con totopos.

**Postre:** Mango en almíbar.

**Agua de Frutas:** Agua de piña colada.

**Salsa:** Verde.

## SABADO

**Sopa Aguada:** Spaguetti a la crema

**Sopa Seca:** Arroz blanco

**Guisado A:** Albondigas

**Guisado B:** Calabacitas a la mexicana

**Guisado C:** sopa de tortilla.

**Frijoles:** Frijoles de la olla

**Postre:** arroz con leche

**Agua de Frutas:** Agua de melon

**Salsa:** martajada



## VIERNES OPCION 2 SNACKS

## MENU ESPECIAL

(1 DIA AL MES)

- BIRRIA DE RES Y CONSOME
  - CARNITAS Y BOTANA
  - POZOLE
- HUARACHES ESTILO FERIA
- TACOS DORADOS DE BARBACOA
  - BURRITOS DE GUISADOS
  - MIXIOTES DE CARNERO
  - CHAMORROS ADOBADOS
  - CARNE ASADA CAMPIRANA

HAMBURGUESA JUMBO CON PAPAS A LA FRANCESA

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS A LA FRANCESA

NACHOS CON QUESO CON CARNE AL PASTOR

HOT-DOGS CON PAPAS A LA FRANCESA

SINCRONIZADAS DE JAMON

AGUA DE SABOR

POSTRE

# TABLA DE GRAMAJES Y PORCIONES POR PERSONA BASE (3)

## Sopas aguadas: .250 ml.

- ✓ Consome de res y pollo.
- ✓ Caldos y sopas de pasta y verdura.
- ✓ Cremas de verdura.

## Sopas secas: .035gms crudo

- ✓ Arroces
- ✓ Pastas
- ✓ Verduras .100 gms.



## Guisado base (3)

- ✓ Carnico
  - Res,cerdo y pollo .140gms crudo
  - Pollo,pierna y muslo .260gms crudo
  - Pescado .200gms crudo

## Antojitos o comida rápida.

- Tacos,tostadas,empanadas 3 piezas
- Chapatas,hamburguesas 1½ piezas
- Pizzas y burritos .350 gms

## Guisados alternos.

- ✓ Pechuga y carne asada .130 gms
- ✓ Queso a la plancha .130 gms
- ✓ Ensalada de atún o surimi .200 gms
- ✓ Huevos al gusto 2 piezas
  
- Barra de ensalada a discreción
- Frijoles .035 gms crudo
- Guarnicion .120 gms
- Postre 2 opciones 1 por persona
- Agua de sabor a discreción
- Pan a discreción
- Tortillas a discreción
- Salsa a discreción

## Platillos especiales.

- ✓ Arrachera o salmón .200 gms
- ✓ Como valor agregado



	Platillo	Ingrediente Principal	Porción	Aporte Calórico (Kcal.)
Sopas	Sopa Aguada	Verdura / Pasta	50 g.	78
	Sopa Seca	Arroz / Pasta	120 g.	145
Guisados Base	Guisado Principal	Res	140 g.	310
		Cerdo	140 g.	350
		Pollo	140 g.	280
		Pescado	200 g.	280
	Vegetariano	Verdura / Proteína Vegetal	300 g.	240
	Antojito / Comida Rápida	Res	130 g.	380
		Cerdo	130 g.	400
Pollo		130 g.	375	
Guisados Alternos	Asada	Pollo	130 g.	240
		Res	130 g.	240
	Atún	Atún / Verdura	200 g.	261
	Queso	Lácteo	130 g.	215
Huevos	Proteína Animal	2 piezas	160	
Postres	Postre 1	Gelatina	120 ml.	81
	Postre 2	Harinas	50 g.	110
Barra Ensaladas	Barra Ensaladas	Fruta / Verdura	150 g.	98
Frijoles	Frijoles	Leguminosa	35 g.	50
Guarnición	Guarnición	Verduras / Leguminosas	120 g./35 g.	90
Periféricos	Salsa	Verdura	50 g.	12
	Pan	Harina	45	121
	Tortillas	Harina	3 piezas	192
	Agua	Agua sabor	500 ml	140
			Total Aporte Calórico	1,236



# PROTOCOLO COVID-19

ESTÉ LIMPIO, ESTÉ SANO



LIMPIE Y DESINFECTE



DISTANCIAMIENTO SOCIAL



LLEVAR Y ENTREGAR

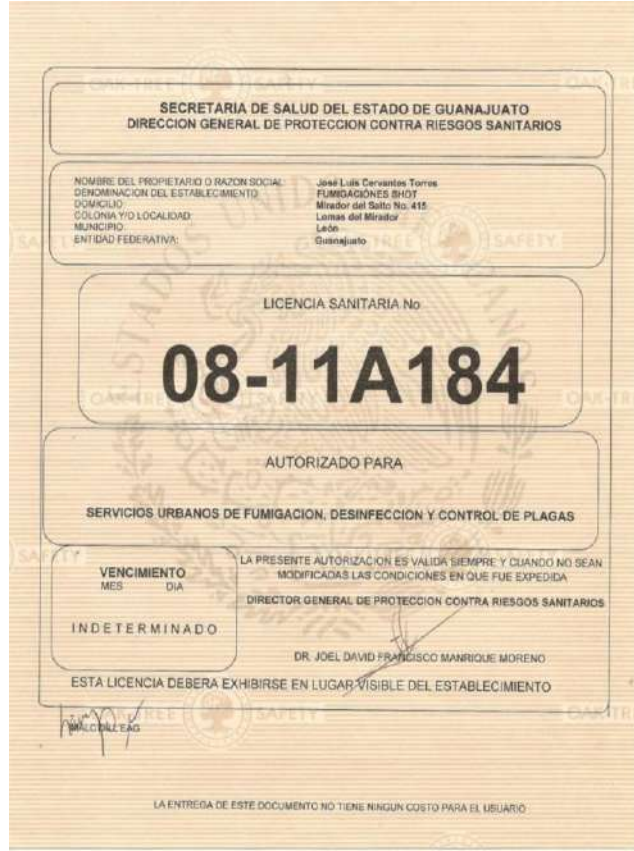






**COORPORATIVO LOS CHONCHOS NOS PONEMOS A SUS ORDENES CON EL SERVICIO DE COMEDOR INDUSTRIAL,CONTAMOS CON:**

- ✓ LIC. EN NUTRICION
- ✓ CHEFF EJECUTIVO
- ✓ COORDINADOR Y ASESOR DE ALIMENTOS
- ✓ COCINEROS
- ✓ AYUDANTES DE COCINA
- ✓ PERSONAL DE LOZA Y LIMPIEZA
- ✓ PERSONAL CON CUMPLIMIENTO DE PROTOCOLO COVID-19.
- ✓ APOYO DE SANITIZACION DEL COMEDOR Y COCINA EN AREA DE TRABAJO,BASADOS EN LAS NORMAS SANITARIAS 1994-251 EN GRADO ALIMENTICIO,TENEMOS EXPERIENCIA Y CONTAMOS CON # DE LICENCIA SANITARIA 108-11A-184 .





### **COSTO POR PLATILLO**

**(PASTA Ó CONSOME—PLATO FUERTE—POSTRE)**

### **COSTO POR PLATILLO**

**(PASTA Ó CONSOME --2 GUISADOS PLATO FUERTE--POSTRE)**

### **INCLUYE:**

- **AGUA DE SABOR A DISCRESION**
- **TORTILLAS O PAN A DISCRESION**
- **BARRA DE ENSALADA DE TEMPORADA**
- **SALSA PICANTE Y FRIJOLES (VARIA LA PRESENTACIONES)**
- **MENÚ ESPECIAL 1 DIA AL MES**
- **PLATILLOS ESPECIALES CON VALOR AGREGADO (ARRACHERA Ó SALMON)**
- **PLATILLO ADICIONAL PARA GENTE VEGETARIANA O ALERGICAS ALGUN TIPO DE CARNE O ESPECIES)**
- **SERVICIO DE SANITIZACION Y FUMIGACION EN AREA DE COMEDOR Y COCINA**





## **MENÚ FÍSICO EN PODIUM**

ES LA PRESENTACION DEL MENÚ DEL DIA EN PODIUM PARA QUE LOS COMENSALES DEGUSTEN CON LA VISTA EL MENÚ OFRECIDO DEL DIA, ESTE SE ENCONTRARA EN LA ENTRADA PRINCIPAL DEL LADO DE LA LINEA CALIENTE.

# COMEDOR EMPRESA.

- Area de cocina
- Area de procesos
- Area de recepción de alimentos
- Area de lavado
- Area de bodega

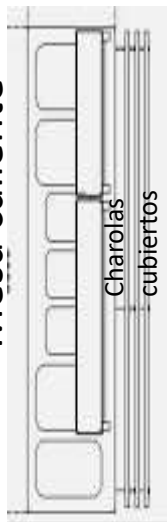
bebidas vasos



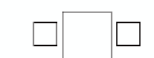
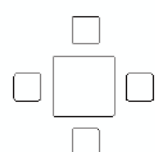
Hornos comida personal

postres

Mesa caliente



Charolas  
cubiertos



Area común



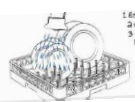
Refrigerador Alimentos personal

Mesa fria

- Ensalada
- Salsa del dia

postres

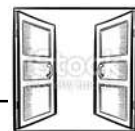
Menu del dia (fisico)



Lava-loza



Bebidas vasos



## Manera de servir:

El comensal se formara de lado izquierdo o lado derecho, llegando a la barra caliente tomara su charola de servicio tomara sus cubiertos y pasara con el cocinero sirviéndole su platillo, ya que le sirvieron el platillo; el comensal tomara su plato con el postre y saldrá de la línea caliente, en ambos lados contamos con área de bebidas, ahí tomara su vaso y se servirá la cantidad de agua que requiera **MESA FRIA** contara con salsa del dia, ensalada de temporada a discrecion.

**TORTILIAS** en ambos lados a discrecion. **MENÚ FISICO** el menú del dia estará de muestra en físico en el pódium de entrada.

# COMEDOR EMPRESA

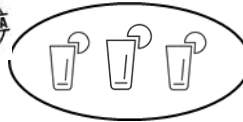
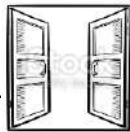
## PLANTILLA PERSONAL

### 1ER TURNO

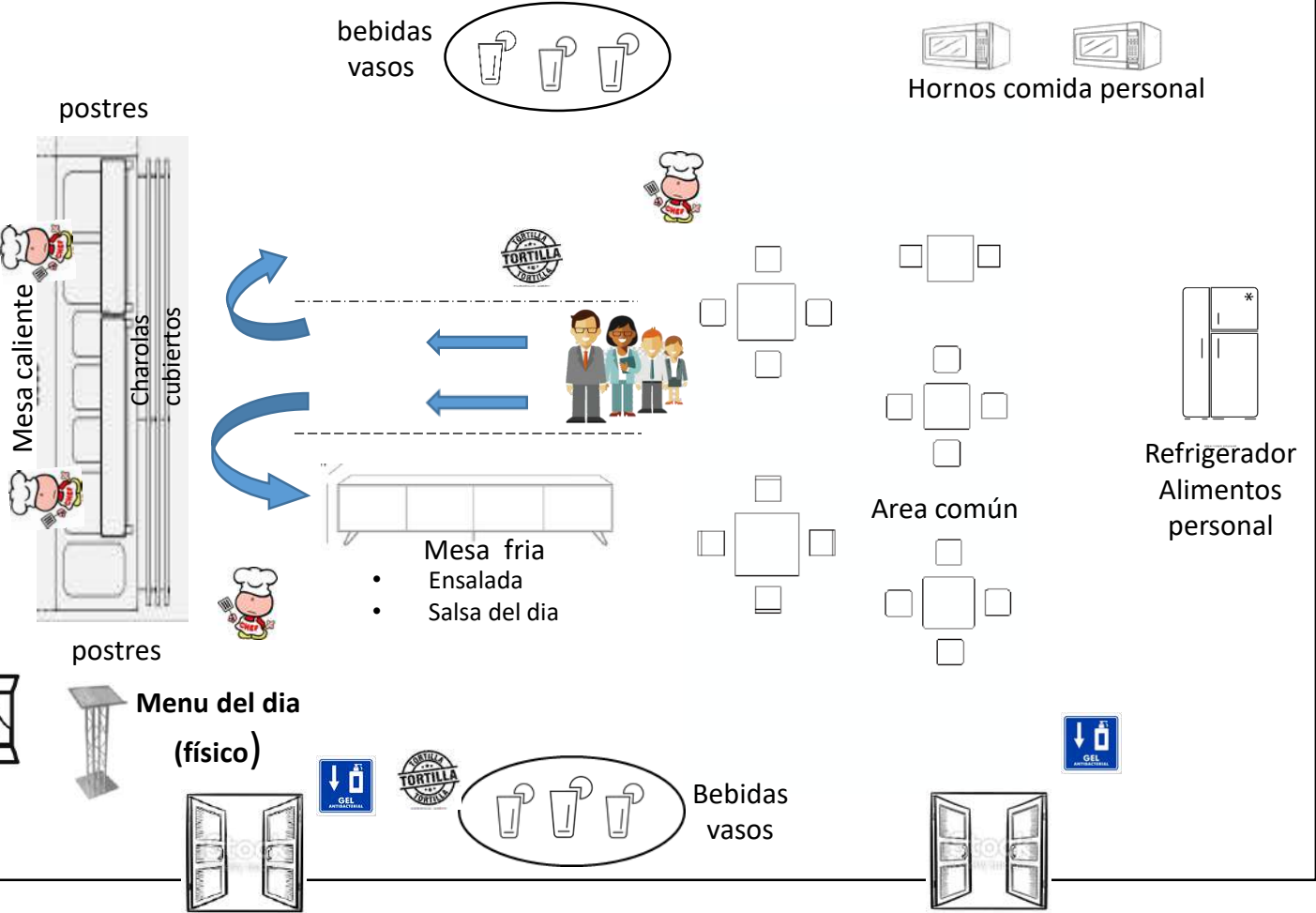
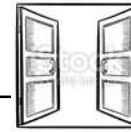
- 3 COCINEROS
- 1 LAVALOZA
- 1 LIMPIEZA
- HORARIO DE LLEGADA 8:00 AM
- SALIDA 2:00 PM
- TIEMPO DE EMPLATADO 40 SEGUNDOS
- PROMEDIO POR PLATILLO 40 SEGUNDOS
- PROMEDIO DE 50 PLATILLOS POR 14 MINUTOS



Menu del dia  
(físico)



Bebidas vasos



# COMEDOR EMPRESA

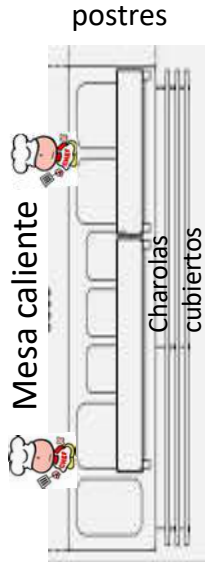
## PLANTILLA PERSONAL

### 2do TURNO

- 2 COCINEROS
- 1 LAVALOZA
- 1 LIMPIEZA
- HORARIO DE LLEGADA 6:00 pm
- SALIDA 11:00 PM
- TIEMPO DE EMPLATADO 40 SEGUNDOS
- PROMEDIO POR PLATILLO 40 SEGUNDOS
- PROMEDIO DE 50 PLATILLOS POR 14 MINUTOS



Lava-loza

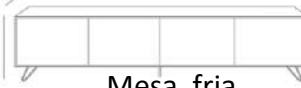
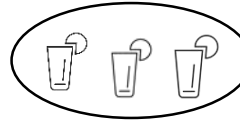


postres

Menu del dia (físico)



bebidas vasos



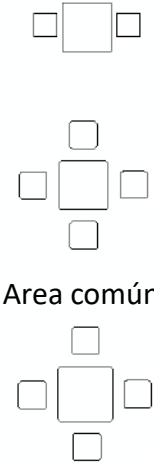
Mesa fria

- Ensalada
- Salsa del dia

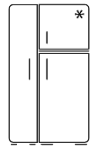


Bebidas vasos

Hornos comida personal



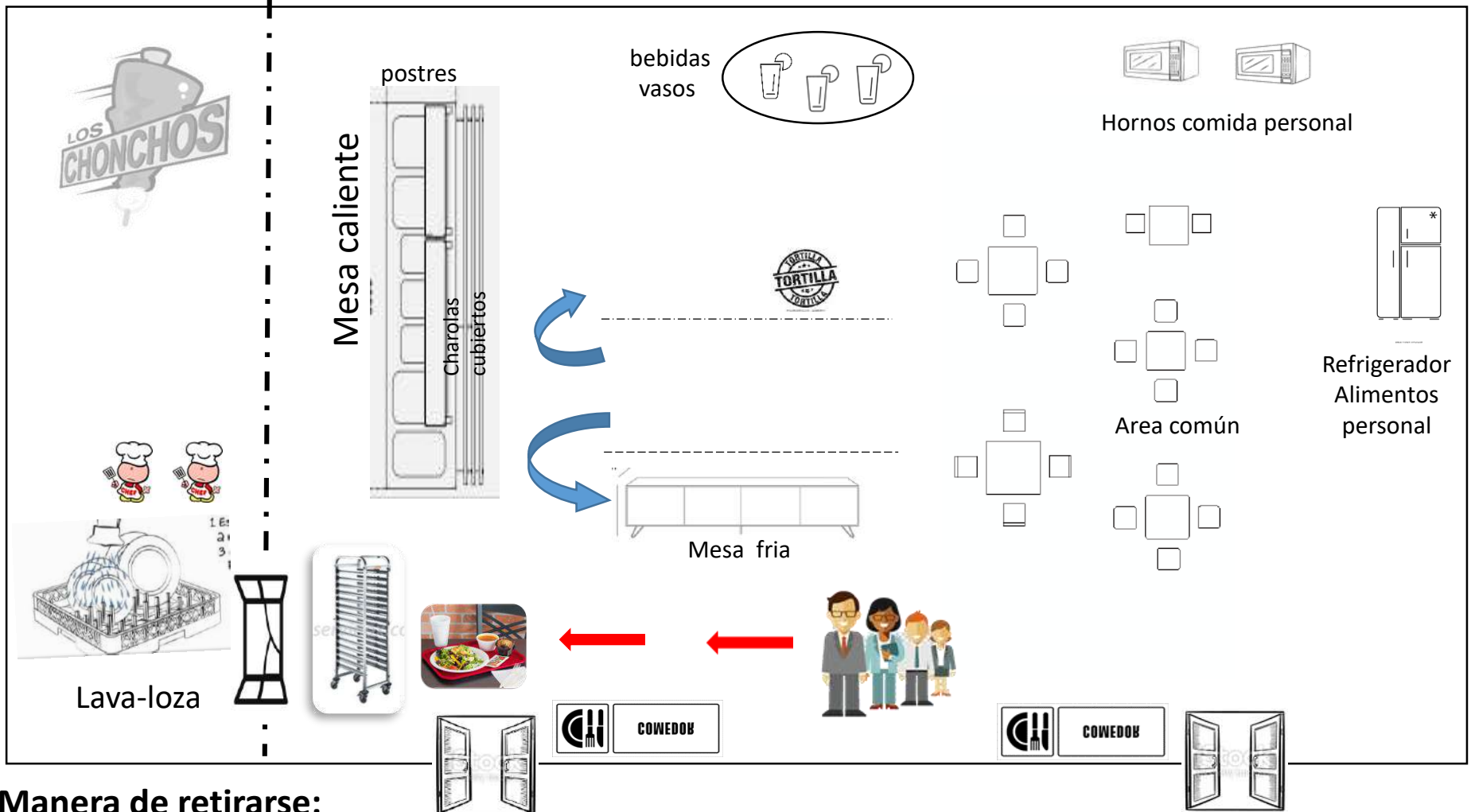
Area común



Refrigerador Alimentos personal



# COMEDOR EMPRESA



## Manera de retirarse:

El comensal se formara de lado izquierdo y colocara su charola de servicio en el rack o espiguero para acumularlos y poder acelerar el servicio de lavado de la loza,contaremos con suficiente espacio para no amontonarlos y cuidemos la presentación de la loza,cubiertos y vasos.


**El comensal favor de reportar si tuvieron algún derrame de liquido en las mesas o pisos y poder limpiarlos inmediatamente para evitar cualquier tipo de accidente.**

## Personal de servicio:

- Llevar registro de consumos de gas
- Personal totalmente uniformado
- Registro de temperatura de alimentos
- PEPS (PRIMERAS ENTRADAS-PRIMERAS SALIDAS)
- Registro de trampa de grasa
- Manejo interno de covid-19
- Registro de mantenimiento en equipo eléctrico (refrigeradores.hornos de microondas)
- Reporte de servicio de fumigación
- Mostrara en un pódium el menú (físico) del dia
- Ofrecera un menú especial a comensales vegetarianos o alérgicos a alguna especie o carne.



## Personal de servicio:

- Contara con exámenes clínicos coproparasitoscópicos y febriles.
- Capacitación covid-19 por parte del imss. (ya tomado)
- Capacitación de bomberos en simulación de incendios en ataque de fuego con extintores de P.Q.S tipo A.B.C. campo de bomberos #5 (ya tomado)
- Capacitación en primeros auxilios Universidad de Guanajuato, facultad de enfermería y obstetricia de León. (ya tomado) 
- El personal contara con manual de operaciones a partir de iniciar labores.
- Manejo de contaminación cruzada por parte del centro de salud y distintivo "H"
- Certificación de "Guanajuato crece " por parte de gobierno del estado.





EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

OTORGA LA PRESENTE

**CONSTANCIA**

A

**Ulises Lopez Hernandez**

Por haber concluido satisfactoriamente el curso:

**Todo sobre la prevención del COVID-19**

Duración: 3 horas

No. folio: COVID001214387

Ciudad de México a 27 de mayo de 2020

EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

OTORGA LA PRESENTE

**CONSTANCIA**

A

**Juan Ricardo Lucio Chavez**

Por haber concluido satisfactoriamente el curso:

**Todo sobre la prevención del COVID-19**

Duración: 3 horas

No. folio: COVID00158378

Ciudad de México a 27 de mayo de 2020

**SUSAZON S.A. DE C.V.**Eje Norte-Sur #200,  
Colonia Cd. Industrial,  
C.P. 38010,  
Celaya Guanajuato.

CONSTANCIA

ESTABLECIMIENTO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL


26 /Julio /2018

CELAYA, GUANAJUATO A 26 DE JULIO DEL 2018

A QUIEN CORRESPONDA:

Por este medio hago de su conocimiento que la planta SUSAZON S.A. de C.V. ubicada en el Eje Norte-Sur #200 en la Colonia Ciudad Industrial en Celaya Guanajuato es una planta que cuenta con la certificación TIF (Tipo Inspección Federal) con el número de establecimiento 688, esta certificación fue otorgada por la SAGARPA a través del SENASICA (Servicio Nacional De Sanidad, Inocuidad Y Calidad Agroalimentaria) el pasado mes de Septiembre del 2017, esta información se puede confirmar en el Directorio De Establecimientos TIF de la página oficial de la SENASICA <https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorio-de-establecimientos-tif>

La certificación anterior y los lineamientos que se tienen establecidos por ser un establecimiento TIF son la base para que todos los procesos de producción y productos elaborados sean monitoreados durante todas sus etapas de proceso por personal de calidad y también sean aprobados por los MVRATIF asignados para este establecimiento.

  
 MARÍA ISABEL PAZ GARCÍA

 GERENTE DE CALIDAD  
 SUSAZON S.A. DE C.V.  
 ESTABLECIMIENTO TIF 688



ANALISIS CLINICOS

"SRA ANITA"



Paciente: José Luis Cervantes Torres      FECHA DE INFORME 26/04/2020  
 Sexo: Masculino      Edad: 42 años  
 Dr.(a) A QUIEN CORRESPONDA

Estudio.	Resultado.	Valores de referencia.
PARATIFICO A	NEGATIVO	HASTA 1:40
PARATIFICO B	NEGATIVO	HASTA 1:40
TIFICO H	POSITIVO 1:20	HASTA 1:40
TIFICO O	POSITIVO 1:20	HASTA 1:40
BRUCELLA ABORTUS (HIDDLESON)	NEGATIVO	HASTA 1:40
BRUCELLA ABORTUS (ROSA DE BENGALA)	---	NEGATIVO
PROTEUS OX19	POSITIVO 1:20	HASTA 1:80
COPROPARASITOSCOPICO 1	NEGATIVO	NEGATIVO

MUESTRA SUERO TOMADO 26/04/2018.

Q.F.B GABRIELA CARO SAMANIEGO

UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO

CED. PROF 679211 SSG 2615

CALLE LA PAZ #212 ZONA CENTRO LEÓNCTO  
 TEL: (477) 7134174.  
 Stanita08@prodigy.net.mx



# EXTINTORES DEL BAJÍO S.A DE C.V

Equipo contra incendio y para protección personal, señalizaciones y recarga de extintores

La empresa Extintores del Bajío S.A de C.V otorga la presente

## CONSTANCIA

A la empresa: "Tacos el Pata" CANIRAC.

Paseo del Moral # 202,  
Valle del Compuera.

Por cumplir con su personal de una manera satisfactoria, la capacitación de Simulacro contra Incendio en el ataque de fuegos con extintores de P.Q.S tipo A,B,C; Realizada en campo de Bomberos # 5.

A cargo para este evento la Sra. Sandra Lira Arzate / Sra. Patricia González Gómez, la capacitación se realiza teórica - práctica.

- i.- Tocando los puntos en lo teórico.
  - a).- Emergencia (¿ Que hacer antes, durante y después de la misma ?)
  - b).- Química del fuego ( elementos del fuego )
  - c).- Fases del fuego.
  - d).- Conducción del fuego.
  - e).- Clasificación de fuegos.
  - f).- Métodos de eliminación del fuego.
  - g).- Tipos de extintores ( por su contenido y funcionamiento ).
  - h).- Identificar el estado de un extintor y como usarlo.
  - i).- Algunos otros conceptos.
  - j).- Video

ii.- En lo práctico se utilizaron extintores de tipo A,B,C.

Esperando que se haya alcanzado el objetivo que convenga al interesado, sin otro particular quedo de usted (es)

Las personas que asistieron por parte de este establecimiento son:

- C Ponciano Martínez Rivera.
- C Jorge Espinoza Escobedo.
- C José Luis Cervantes Torres.

Atentamente

*Oscar Fabian Padilla A.*

Ing. Oscar Fabian Padilla A.

EXTINTORES DEL BAJÍO S.A DE C.V  
 Paseo del Moral # 202  
 VALLE DEL COMPUERA  
 TEL: 128 128 128 128  
 770 88 24

## ¿Sus vegetales están listos para su consumo ó hay que desinfectarlos previamente?

Tenemos 2 líneas de vegetales: Frescos y, precortados ó ensaladas. Los vegetales frescos requieren ser lavados y desinfectados, los empaques lo indican. Los vegetales precortados ó ensaladas ya vienen lavadas y listas para su consumo, también está indicado en el empaque.



## ¿Qué es un vegetal orgánico?

Es aquel vegetal que se siembra y se cultiva con un sistema de producción que procura la armonía y preservación del medio ambiente, a través de:

- Utilización de insumos naturales como composta y abonos verdes, extractos orgánicos naturales
- Rechazar el uso de fertilizantes sintéticos (químicos o síntesis química)
- Rechazar el uso de pesticidas y plaguicidas sintéticos (químicos o síntesis química)
- Evitar el uso de cualquier producto nocivo a la salud y al medio ambiente ó artificial.

Los vegetales orgánicos están libres de sustancias tóxicas ó sintéticas, son más saludables y nutritivos.

## ¿MR. LUCKY tiene vegetales orgánicos certificados? ¿cuáles?

Sí, MR. LUCKY cosecha todos sus vegetales orgánicos bajo las certificaciones CCOF y USDA, que confirman y avalan el cumplimiento de estas practicas de agricultura orgánica.

Los vegetales orgánicos que se ofrecen en la línea de frescos son: Lechugas bola, orejona, sangría, italiana y mantequilla, apio y corazones de apio, radicchio, espinaca, ajo, tomate bola, cherry y grape; y para la línea de precortados ofrece ensaladas orgánicas italiana y francesa.

COMEDOR



AREA DE COMEDOR

MANTÉN LA DISTANCIA DE SEGURIDAD



STOP COVID-19

⚠️ ATENCIÓN

Covid-19



USO OBLIGATORIO GEL ANTIBACTERIAL



EXTINTOR



OBLIGATORIO LAVARSE LAS MANOS



USO OBLIGATORIO DE CUBREBOCAS



OBLIGATORIO MANTENER LA DISTANCIA



USO OBLIGATORIO DE GEL ANTIBACTERIAL



CONSERVA LIMPIA ESTA AREA



CONSERVE LIMPIA ESTA ÁREA ES PARA TU SERVICIO



CONSERVE LIMPIO SU COMEDOR



BEBIDAS

## Reglamento para el Uso del Horno Microondas

- 1 No ponga en funcionamiento al horno vacío.
- 2 No introduzca los alimentos en toalla de papel que contengan nailon, ni ninguna otra fibra sintética.
- 3 No use envases totalmente cerrados pueden sobre calentarse y quemarse.
- 4 No utilice papel aluminio para calentar los alimentos.
- 5 No utilice papeles reciclados ellos pueden contener impurezas, que llegan a causar fuego durante el calentamiento.
- 6 Quite el plástico de los alimentos pre-cocinados antes de introducirlos.
- 7 El horno no debe ser utilizado si el sello de la puerta no esta funcionando bien.
- 8 Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrado apague o desenchufe.
- 9 No intente operar el horno con la puerta abierta ya que puede resultar una explosión dañina.
- 10 No coloque ningún objeto frente a la unidad y la puerta del horno ni permita que se acumule suciedad.
- 11 No operar el horno si esta dañado.



**PRECAUCION:** Asegúrese que los tiempos de calentamiento estén dados correctamente ya que el sobrecalentamiento puede causar fuego y como consecuencia dañar horno.

**IMPORTANTE:** No abrir los hornos hasta que termine el ciclo, o detener el ciclo, no abrir cuando este funcionando.

**SEÑALITICA**