



HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



Protocolos y medidas de seguridad sanitaria.



ANTECEDENTES

A finales del 2019 se originó el coloquialmente conocido “Coronavirus”, en Wuhan, China. Este agente biológico trae como consecuencia la enfermedad COVID-19 que ha ocasionado una pandemia globalizada. La exposición al coronavirus puede ocurrir por vía aérea, cuando las personas tosen, estornudan o simplemente por gotas de saliva que se expulsan al hablar.

En esas situaciones, las personas u objetos que estén cerca pueden ser contagiadas y así transmitir coronavirus. Así mismo, puede transmitirse al entrar en contacto con superficies contaminadas, ya que nuestras manos se pueden ver impregnadas al tocarnos boca, nariz y ojos.

Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea y vómito. De igual forma, algunas personas pueden perder el sentido del olfato o del gusto.

OBJETIVO

Garantizar un conjunto de protocolos y medidas sanitarias para restablecer el servicio brindado por Hacienda De Los Morales de forma higiénica y segura.





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



COLABORADORES



COLABORADORES

Nuestros colaboradores deben seguir los siguientes protocolos:

1. Portar el cubrebocas desde la entrada a la empresa hasta la salida de la misma.
2. Utilizar el cubrebocas en todo momento cubriendo el área de nariz y boca, así como el uso de guantes y protectores faciales (careta, goggles o lentes de seguridad) conforme se asignen en función a las actividades de cada grupo de trabajo.
3. Antes de ingresar deben respetar la señalización en piso donde se tienen colocadas las marcas de sana distancia. Lo mismo aplica a su salida.
4. Al ingresar, deben pasar por el filtro de higiene y seguridad para la toma de la temperatura corporal con termómetro infrarrojo, la cual no debe ser mayor a 37.5°C. Al personal con temperatura dentro del rango se le permitirá el ingreso, pero antes de su entrada, deben aplicarse gel alcohol al 70%. A quienes excedan la temperatura permitida no se le permitirá el ingreso, se le remitirá a su centro de atención médica y se le solicitará el certificado de su evaluación.
5. No se permite el acceso a personal que presente signos evidentes de tos, lagrimeo, mucosidad y/o malestar general.
6. Se evita el saludo con contacto físico, entre colaboradores, así como con clientes y proveedores, manteniendo siempre la sana distancia.
7. Respetar la sana distancia en todas las áreas donde se tenga marcada la señalización en piso como en áreas de trabajo, cocina, áreas de descanso y de espera.





COLABORADORES

8. Los colaboradores de áreas operativas deberán bañarse en las instalaciones de la Hacienda De Los Morales antes de iniciar su jornada laboral.

9. Quienes laboren en áreas operativas se presentarán, aseados, con su uniforme limpio y completo, llevar el cabello recogido, sin joyería como; anillos, pulseras, relojes, pendientes o similares, sin barba, bigote y con las uñas sin esmalte, recortadas y cuidadas.

10. Dejar los objetos personales incluidos los celulares en los lockers. Los que tengan autorizado su uso, deben limpiarlo constantemente, así como los teléfonos de oficinas cuando lo ocupen otras personas.

11. Durante el servicio lavarse las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminantes (dinero, menús, cartas, terminales punto de venta, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la operación.

12. Ocupar los espacios habilitados para el cambio de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno, antes de su salida. El uniforme sólo será utilizado dentro del lugar de trabajo.

13. Evitar que se compartan las herramientas de trabajo asignadas a un solo colaborador.

14. Desinfectar frecuentemente a lo largo de la jornada laboral, los objetos de uso personal como celulares, gafas, bolígrafos, libretas, etc. con solución hidroalcohólica o aspersor con agua y jabón. Para la sanitización de equipos electrónicos se utilizan productos específicos aplicados con un paño o toallitas desinfectantes.





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



INSTALACIONES



INSTALACIONES

1. Diariamente los espacios de cocina son sometidos a una desinfección por aspersión, antes y después del horario de operación.
2. Se favorece la ventilación natural en espacios comunes (caseta de recepción, sala de juntas, salas de espera de clientes, vestidores, comedores, restaurante, salones de banquetes y oficinas).
3. Están colocados en puntos estratégicos botes de basura con tapa debidamente identificados para residuos biológicos. Estos botes son desinfectados constantemente con solución clorada o sanitizante.
4. Se tiene acceso a despachadores de gel alcohol al 70% en puntos estratégicos de las instalaciones.
5. Se cuenta con tapetes sanitizantes que contienen cloro (concentración de hipoclorito de sodio de al menos 0.5% u otra solución sanitizante certificada) para la limpieza de calzado.





INSTALACIONES

6. Colocamos letreros alusivos a la prevención del COVID-19: el uso obligado de cubrebocas, lavado de manos, estornudo de etiqueta, así como los relacionados con los signos y síntomas de la enfermedad del COVID-19.

7. Se implementan protocolos específicos de la limpieza y sanitización diaria de las áreas públicas, superficies, objetos de contacto y de uso común, suelo, muros y ventanas, de las cuales se cuenta con bitácora de su ejecución.

8. Siguiendo las medidas establecidas para mantener una sana distancia, el aforo del inmueble se adecuó para mantener entre cada persona 1.5 metros de separación.

9. Se implementan rutas de entrada y salida que impiden en su flujo, los cruces y aglomeraciones entre personas.





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



ESTACIONAMIENTO



ESTACIONAMIENTO

1. Para quienes no deseen hacer uso del servicio de valet parking, se asignarán cajones de estacionamiento a los que podrán acceder directamente.*
2. Se cuenta con un lavabo móvil con agua corriente y jabón para garantizar el frecuente lavado de manos del personal de valet parking.
3. Contamos con boletaje desechable para reducir elementos de contacto.
4. Los puntos de mayor contacto son sanitizados con toallas desinfectantes o bien atomizador con solución sanitizante en volantes, llaves, manijas de puertas, palancas de velocidades, intermitentes, asientos y freno de mano.
5. Ofrecemos a los clientes gel alcohol al 70%

**Esta medida es temporal.*





ESTACIONAMIENTO

6. Facilitamos los accesos de entrega y recepción de autos para evitar el cruce de personas y mantener la sana distancia.
7. Se asigna una estación preferencial para las personas con discapacidad y personas mayores en la rampa, al lado del asta bandera.
8. En la entrega de los autos, se ofrece gel alcohol al 70%. Posteriormente se entregará cada vehículo apagado y sanitizando las partes que se tocaron.
9. Todos los colaboradores que entren en contacto directo con taxis, choferes, manijas, maletas de equipaje, sillas de ruedas, etc. se lavan las manos y/o usan gel alcohol al 70%.
10. Se establece un área y bote para desechos sanitarios, para que los clientes puedan depositar su equipo de cuidado personal usado como cubrebocas y pañuelos.





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



BANQUETES



BANQUETES

1. Verificamos que al ingresar a los salones se use cubrebocas cubriendo nariz y boca, revisión de temperatura y ofreceremos activamente gel alcohol al 70% para desinfección de manos.
2. La distancia mínima entre personas es 1.5 metros.
3. Servicio en barra de Coffe Break: Se establecen las posiciones a ocupar por los clientes en la barra, de tal forma que se eviten aglomeraciones. Los alimentos y bebidas expuestos en la mesa de servicio están convenientemente protegidos. No se admite el autoservicio en la barra por parte de clientes, siempre habrá colaboradores asignados para proporcionar el servicio de café.
4. Servicio a la mesa: Los meseros que realizan el servicio aplican procedimientos estrictos que disminuyan el riesgo, desinfectándose de forma continua las manos, evitando el contacto físico y compartir objetos.
5. El servicio de alimentos siempre sale emplatado. Los complementos (salsas, condimentos, tortillas, etc.) son añadidos al momento en porciones individuales y aseguradas higiénicamente.
6. Servicio de pan y mantequilla: Este es realizado al momento por una sola persona, ubicando con pinzas una pieza de pan y una porción de mantequilla en el plato panero de cada comensal. Esto aplica en los tres servicios; desayuno, comida y cena.





BANQUETES

7. Servicio de bebidas: Todas las bebidas salen en partes individuales para cada comensal.
8. En el servicio de vino, se sugiere a los clientes o sus invitados si desean servirse por ellos mismos o si se realiza como siempre; presentando al anfitrión la botella y dándola a catar para luego ofrecer a los comensales. Una vez servidos todos los invitados, la botella con el resto del contenido se deja en la mesa.
9. No hay estaciones fijas de servicio, una vez terminados los alimentos se retiran los platos.
10. Los capitanes deben supervisar la limpieza correcta de las superficies de las mesas y sillas que entran en contacto con los clientes.





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



RESTAURANTE



RESTAURANTE

1. Al ingreso, deben contestar el cuestionario médico de 5 preguntas y medición de temperatura. Se les desinfectarán las manos con gel alcohol al 70% y servicio de tapetes sanitizantes para la limpieza del calzado.
2. Se cuenta con estaciones de gel alcohol al 70%.
3. Las mesas y comensales están distribuidos con al menos 1.5 metros de separación entre ellos.
4. El montaje de mesas es a la vista del comensal.
5. Cualquier persona que se encuentre de pie deberá usar cubrebocas.
6. Los alimentos y bebidas para llevar están perfectamente empaquetados y empaquetados.
7. Contaremos con señalización en piso para marcar la sana distancia en las zonas de acceso.





RESTAURANTE

8. Mesas y sillas serán desinfectadas constantemente.
9. Supervisaremos la sanitización frecuente de las charolas.
10. Para evitar el contacto con nuestras cartas habituales nuestro menú esta disponible en dos versiones: Tent card con códigos QR sobre la mesa y desechables.
11. Se suspende el servicio de preparación en la mesa.
12. Se suspende el servicio del Bar hasta nuevo aviso.
13. Todas las bebidas salen en copas y vasos para cada comensal.
14. Los refrescos, cervezas y vinos se destapan y sirven a la vista de los clientes.
15. Se colocan servilletas desechables con pinzas a la vista de los clientes y se retiran con guantes desechables colocándolos en un contenedor para desechos sanitarios .
16. Todos los alimentos salen emplatados desde la cocina.





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



SANITARIOS



SANITARIOS

1. Al interior, se cuenta con despachadores de gel alcohol y toallas interdobladadas desechables, así como un contenedor para desechos sanitarios.
2. Se mantendrán abiertas las puertas de acceso a los baños.
3. Contamos con letreros que indican las recomendaciones sanitarias.
4. Se inhabilita un mingitorio y un lavabo en los baños principales con un letrero de aviso para mantener la sana distancia.
5. La limpieza y desinfección de los sanitarios se realiza en forma constante





HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



ALIMENTOS SEGUROS Y SANITIZACIÓN



Norma Oficial Mexicana

Siempre nos hemos desempeñado bajo NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, la cual establece los requisitos y especificaciones de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Desde hace más de 20 años a la Hacienda De Los Morales se le ha otorgado **El Distintivo H**, que es un reconocimiento emitido por la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: Que cumplen con los estándares de higiene que marca la Norma.

Debido a la situación actual derivada del COVID-19, en Hacienda De Los Morales ponemos atención minuciosa y cuidados extremos en el cumplimiento de los protocolos y medidas sanitarias que se establecen para el desarrollo de las actividades de la empresa, adaptadas a la “Nueva Normalidad”.





ALIMENTOS SEGUROS

1. Se realiza procedimiento de limpieza y sanitización de los utensilios y equipos antes de tener contacto con los alimentos.
2. Garantizamos la limpieza y sanitización de frutas y verduras con ácido peracético de 60 a 80 ppm.
3. Nos aseguramos que la materia prima almacenada se encuentre en buen estado, lo que esté en contenedores ajenos al empaque original se tienen perfectamente tapados y etiquetados.
4. Monitoreamos temperaturas frías de almacenamiento de acuerdo a la norma.
5. Monitoreamos las temperaturas y el tiempo de cocción de los alimentos de acuerdo a la norma.
6. En el área de sanitización el responsable se encarga de verificar que la entrega de alimentos se haga con los parámetros correctos para evitar contaminación o manipulación incorrecta.
7. Evitamos la contaminación cruzada en el momento de la manipulación.
8. No manipulamos alimentos sin el lavado de manos previo.





SANITIZACIÓN

1. Supervisamos que la solución de hipoclorito de sodio se prepare diariamente y no se mezcle con otras sustancias químicas, usando tiras reactivas para la determinación de su concentración correcta.
2. Se lava y desinfecta toda la vajilla, cristalería y cubertería. Nos aseguramos que las máquinas lava loza se encuentren dentro de los rangos correctos de temperatura para garantizar sanitización de la misma (arriba de 80°C).
3. Realizamos procedimiento de limpieza y sanitización constantemente en superficies de contacto con alimentos tales como calentones, campanas, pisos, loza, etc. de acuerdo con el programa de limpieza.
4. Nos aseguramos que todos los dosificadores se encuentren con los químicos necesarios para funcionar.
5. Evitamos acumulación de residuos en contenedores con pedal para la basura, realizando la rotación en las horas que corresponde.





SALONES Y CAPACIDADES

Siguiendo las medidas establecidas para mantener una sana distancia, esta tabla establece los montajes y capacidades máximas permitidas por salón.

	Eventos sin pista ni estrado	Eventos sin pista con estrado	Eventos con pista y estrado	Media luna y estrado	Coctél (todos sentados)	Escuela	Auditorio	Herradura	Rusa	Imperial
SALONES	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS	PERSONAS
Troje y Terraza	336	288	264	192	162	196	250	-	-	-
Troje	192	144	120	96	90	112	130	48	56	56
Terraza	144	114	90	76	66	72	100	35	40	40
Terraza A	72	54	48	36	36	32	56	21	26	26
Terraza B	54	36	30	24	30	32	42	19	24	24
Jardín	120	96	72	64	54	72	100	35	40	40
Moreras	72	54	48	36	45	48	60	30	40	40
Arcos	36	24	24	16	27	15	30	20	22	22
Ático	36	24	24	16	24	20	35	23	26	26
Estancia	24	24	18	16	15	16	20	12	14	14
Molino	24	24	18	16	15	16	20	12	14	14
Huerta	18	18	18	12	12	9	15	10	12	12
Sacristía	10	10	-	-	-	-	8	8	10	-
Vitrales	18	18	18	12	12	-	15	15	17	17
Caballitos	18	18	18	12	12	-	15	12	14	14
Bodegones	6	-	-	-	-	-	-	6	-	-
Noria	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Patio	42	-	-	-	30	-	-	-	-	-

IMPORTANTE: Estas capacidades son temporales, se mantendrán hasta que las condiciones de seguridad sanitaria lo requieran.



HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967



Para mayor información y/o reservaciones, nos complacerá atenderle a través de los siguientes medios de contacto:

Restaurante: 5283 3054 • 5283 3055 • restaurante@haciendadelosmorales.com

Banquetes: 5283 3029 • 5283 3079 • banquetes@haciendadelosmorales.com

