



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Órgano de Difusión del Gobierno de la Ciudad de México

DÉCIMA NOVENA ÉPOCA

2 DE MARZO DE 2016

No. 22

Í N D I C E

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Secretaría de Salud

- ♦ Aviso por el cual se dan a conocer las Técnicas de Preparación de Alimentos 4
- ♦ Aviso por el cual se dan a conocer las Técnicas de Enfermería en el Servicio de Medicina Interna 118
- ♦ Aviso por el cual se dan a conocer las Técnicas de Enfermería en la Unidad de Hemodiálisis 145

Delegación Iztacalco

- ♦ Acuerdo por el que se declaran y dan a conocer como días inhábiles y en consecuencia se suspenden los términos inherentes para la Orientación, Información, Recepción, Integración, Registro, Gestión, Resolución y entrega de documentos que se relacionan con los Trámites, Servicios y Solicitudes de Información Pública, Solicitudes de Acceso, Rectificación, Cancelación, y Oposición de Datos Personales así como a la interposición de los Recursos de Revisión, ingresadas ante las Subdirecciones de Ventanilla Única Delegacional, de Información Pública y del Centro de Servicios y Atención Ciudadana así como trámites, servicios, procedimientos y demás actos administrativos a cargo de la Delegación de Iztacalco en los términos de referencia, en los días que se señalan 166

Delegación Iztapalapa

- ♦ Aviso por el cual se da a conocer el enlace electrónico donde podrá ser consultado el Manual de Integración y Funcionamiento del Comité Delegacional de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios con número de registro MEO-05/090216-OPA-IZP-11/201 168

Continúa en la Pág. 2

Índice

Viene de la Pág. 1

Delegación La Magdalena Contreras

- ♦ Aviso mediante el cual se declaran como días inhábiles para el año 2016 y del mes de enero del año 2017 de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras los que se indicán, para el efecto de los actos y procedimientos competencia de esta Oficina 169

Delegación Milpa Alta

- ♦ Nota aclaratoria, relativa al Aviso por el cual se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa Social de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (Promessucma) que se llevarán a cabo en la Delegación Milpa Alta, a través de la Dirección General de Medio Ambiente para el Ejercicio Fiscal 2016 publicadas el 29 de enero de 2016 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, Tomo II 171

Servicios Metropolitanos, S.A. de C.V.

- ♦ Aviso por el que se da a conocer el Calendario Presupuestal de Servicios Metropolitanos, S.A. de C.V. para el Ejercicio Fiscal 2016, comunicado por la Secretaría de Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México 174

Servicios de Salud Pública

- ♦ Acuerdo por el que se crea el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente de Personal de la Clínica Especializada Iztapalapa" 175
- ♦ Acuerdo por el que se crea el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente de Personal del Centro de Salud T-II Hortencia" 178
- ♦ Acuerdo por el que se modifica el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente Clínico Centro T-I de Salud Hortencia" 181

Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal

- ♦ Acuerdo INVEADF/01/2016, por el cual se suspenden los términos y plazos relativos a los Procedimientos Administrativos ante el Instituto de Verificación Administrativa de la Ciudad de México, Organismo Público Descentralizado correspondiente al año dos mil dieciséis 183

CONVOCATORIAS DE LICITACIÓN Y FALLOS

- ♦ **Secretaría de Seguridad Pública.-** Policía Bancaria e Industrial.- Licitación Pública Nacional Número 30001072-04-2016.- Convocatoria 02.- Contratación del servicio de mantenimiento preventivo y correctivo del parque vehicular 185

SECCIÓN DE AVISOS

- ♦ Hortalizas Argaman, S.A. de C.V. 187
- ♦ Integradora de Servicios Empresariales Teri, S.A. de C.V. 188
- ♦ Diseños Blanme, S.A. de C.V. 188
- ♦ Diseños de Blancos Exclusivos Bl, S.A. de C.V. 188
- ♦ **Edictos** 189



**GACETA OFICIAL
DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA, Secretario de Salud, con fundamento en el artículo 29 fracción XIX, 16 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 24 fracción XX de la Ley de Salud del Distrito Federal, 11 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, 26 fracciones V y VIII y 67 fracciones VI, XIV y XXI del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal emito el siguiente:

AVISO POR EL CUAL SE DAN A CONOCER LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

4. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

4.1 Atole de granola.

4.2 Atole de canela.

4.3 Atole de fresa.

4.4 Atole de nuez.

4.5 Atole de guayaba.

4.6 Atole de chocolate.

4.7 Atole de avena.

4.8 Licuado de fruta.

4.9 Agua de limón.

4.10 Agua de Jamaica.

4.11 Agua de tamarindo.

4.12 Arroz con chícharo.

4.13 Arroz a la mexicana.

4.14 Arroz con almeja y pimienta.

4.15 Arroz blanco.

4.16 Arroz al curry.

4.17 Arroz con zanahoria.

4.18 Arroz poblano.

4.19 Arroz amarillo.

4.20 Arroz blanco con pimienta morrón.

4.21 Arroz con elote.

- 4.22 Melón sorpresa.
- 4.23 Flan casero.
- 4.24 Pastel de elote.
- 4.25 Pastel de zanahoria.
- 4.26 Manzana al horno.
- 4.27 Fresas escarchadas.
- 4.28 Cocktail de melón.
- 4.29 Cocktail de frutas.
- 4.30 Plátanos con crema.
- 4.31 Canasta de naranja.
- 4.32 Fruta con granola.
- 4.33 Gelatina.
- 4.34 Tacos de pollo.
- 4.35 Alambre.
- 4.36 Atún a la mexicana.
- 4.37 Bistec en salsa rosada.
- 4.38 Bistec marinado.
- 4.39 Ceviche de pulpo.
- 4.40 Cuernitos de jamón con queso.
- 4.41 Chicharrón en salsa verde con nopales.
- 4.42 Enjitomatadas.
- 4.43 Fajitas mixtas en salsa chipotle.
- 4.44 Flautas de pollo.
- 4.45 Milanesa de res.
- 4.46 Pacholas.
- 4.47 Pancita.
- 4.48 Pechuga a la cordon blue.
- 4.49 Pollo a la Kentucky.
- 4.50 Pechuga asada.
- 4.51 Pechuga empanizada.
- 4.52 Pierna mechada en jugo de piña.

- 4.53 Rollitos de jamón.
- 4.54 Sincronizada mexicana.
- 4.55 Salsa verde.
- 4.56 Tinga de pollo.
- 4.57 Sincronizadas.
- 4.58 Rollos de jamón al chipotle.
- 4.59 Rollo de pescado.
- 4.60 Rollo de bistec en salsa chipotle.
- 4.61 Bistec en pasilla.
- 4.62 Queso en salsa roja.
- 4.63 Puntas de bistec a la mexicana.
- 4.64 Pollo asado.
- 4.65 Pollo con champiñones.
- 4.66 Pollo en caldo tlalpeño.
- 4.67 Pollo en manzana.
- 4.68 Pollo a la huerta.
- 4.69 Pollo a la hawaiana.
- 4.70 Pollo a la española.
- 4.71 Pollo a la crema.
- 4.72 Pescado empapelado.
- 4.73 Filete de pescado a la mantequilla.
- 4.74 Pastel de atún.
- 4.75 Molletes.
- 4.76 Mixiotes de pollo.
- 4.77 Medallones de pollo.
- 4.78 Lomo tlaxcalteca.
- 4.79 Jamón a la plancha.
- 4.80 Hot dog.
- 4.81 Guisado mixteco.
- 4.82 Alambre vegetariano.
- 4.83 Crepas de mole con pollo.

- 4.84 Crepas de espinaca.
- 4.85 Cerdo en pipián verde.
- 4.86 Carnitas.
- 4.87 Carne asada.
- 4.88 Bistec a la mexicana.
- 4.89 Bistec fingido.
- 4.90 Bistec encebollado.
- 4.91 Atún catalán.
- 4.92 Albondigón relleno de queso.
- 4.93 Cuete en salsa poblana.
- 4.94 Taquitos de silao.
- 4.95 Hot cakes con jamón.
- 4.96 Florentina de jamón.
- 4.97 Filete de res con champiñones a la mexicana.
- 4.98 Enfrijoladas.
- 4.99 Enchiladas verdes con pollo.
- 4.100 Enchiladas guajillas.
- 4.101 Desayuno mexicano.
- 4.102 Daditos de carne.
- 4.103 Chuleta adobada.
- 4.104 Chilaquiles verdes con huevo.
- 4.105 Croquetas de res.
- 4.106 Cerdo almendrado.
- 4.107 Salchicha asada.
- 4.108 Cuete a la francesa.
- 4.109 Pescado estrella.
- 4.110 Huevo en salsa.
- 4.111 Huevo con salchicha.
- 4.112 Huevos al tomate.
- 4.113 Tortilla de huevo en salsa pasilla.
- 4.114 Tortilla española.

- 4.115 Omelet de queso y brócoli.
- 4.116 Omelet de queso.
- 4.117 Omelet de champiñones.
- 4.118 Huevos supremos.
- 4.119 Huevos exquisitos.
- 4.120 Huevo con rajas.
- 4.121 Chayotes rellenos.
- 4.122 Calabacitas a la vinagreta.
- 4.123 Champiñones al ajillo.
- 4.124 Ensalada de chayote.
- 4.125 Ensalada de frutas.
- 4.126 Ensalada de apio y papas.
- 4.127 Ensalada de ejotes con jitomate.
- 4.128 Ensalada de jitomate, pepino y aguacate.
- 4.129 Lechuga con dip de aguacate.
- 4.130 Ensalada de lechuga con naranja.
- 4.131 Ensalada de lechuga con rábanos.
- 4.132 Papas a la vinagreta.
- 4.133 Rueda de calabacita.
- 4.134 Papas a la alemana.
- 4.135 Ensalada jitomate.
- 4.136 Ensalada de verduras.
- 4.137 Ensalada de vegetales.
- 4.138 Ensalada de lechuga.
- 4.139 Ensalada de pepino con apio.
- 4.140 Ensalada de zanahoria y pepino.
- 4.141 Ensalada fácil.
- 4.142 Ensalada Florencia.
- 4.143 Ensalada primavera.
- 4.144 Ensalada rusa.
- 4.145 Ensalada rusa con jamón y queso.

- 4.146 Ensalada de zanahoria.
- 4.147 Ensalada mixta.
- 4.148 Ensalada de nopales.
- 4.149 Ensalada florentina.
- 4.150 Ensalada otoño.
- 4.151 Ensalada sorpresa.
- 4.152 Rajas con crema.
- 4.153 Ensalada verde.
- 4.154 Ensalada de ejotes a la campesina.
- 4.155 Delicia de papa.
- 4.156 Ensalada de manzana.
- 4.157 Ensalada de jitomate y calabacitas.
- 4.158 Ejotes a la campesina.
- 4.159 Ensalada de apio y papa.
- 4.160 Espagueti al horno.
- 4.161 Espagueti con salsa de cacahuete.
- 4.162 Espagueti rojo.
- 4.163 Codo al gratín.
- 4.164 Codito rojo.
- 4.165 Codo a la diablo.
- 4.166 Tallarines al horno.
- 4.167 Espagueti a la italiana.
- 4.168 Codito a la poblana.
- 4.169 Frijoles de olla.
- 4.170 Frijoles refritos.
- 4.171 Sopa de almeja.
- 4.172 Sopa de habas.
- 4.173 Crema de atún.
- 4.174 Crema de brócoli.
- 4.175 Crema de elote.
- 4.176 Consomé con vegetales.

- 4.177 Consomé de pollo.
- 4.178 Sopa de lentejas.
- 4.179 Sopa de espinaca.
- 4.180 Sopa de poro y papa.
- 4.181 Sopa de chayote.
- 4.182 Sopa de cilantro.
- 4.183 Sopa de cebolla.
- 4.184 Sopa de pasta.
- 4.185 Sopa de codito con espinacas.
- 4.186 Sopa de garbanzo.
- 4.187 Sopa de rajas y elote.
- 4.188 Sopa de vegetales.
- 4.189 Sopa española.
- 4.190 Sopa juliana.
- 4.191 Sopa malintzin.
- 4.192 Sopa minestrone.
- 4.193 Sopa poblana.
- 4.194 Sopa de hongos.
- 4.195 Sopa de col.
- 4.196 Crema de zanahoria.
- 4.197 Sopa de chayote con jamón.
- 4.198 Guacamole.
- 4.199 Salsa verde.
- 4.200 Salsa roja.
- 4.201 Salsa de chile morita.
- 4.202 Salsa mexicana.
- 4.203 Salsa de chile de árbol.

1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Salud en su afán de mantener un adecuado funcionamiento de las unidades hospitalarias, realiza una periódica actividad para la elaboración, revisión y actualización de los manuales de organización, procedimientos y técnicas que normen y sirvan de instrumento guía al personal que labora en los hospitales de la Secretaría de Salud, así como para el personal de nuevo ingreso.

Planear la preparación previa, cocción, distribución y consumo oportunos de los alimentos mediante técnicas culinarias correctas, tiene el propósito de que resulten menús apropiados a las condiciones nutricionales de los derechohabientes o usuarios hospitalizados y personal con derecho a este servicio.

Esta diversidad de etapas que siguen los alimentos hasta llegar a ser consumidos por los derechohabientes o usuarios, ha originado que las autoridades de la Secretaría de Salud, hayan dispuesto la elaboración de las técnicas de preparación de alimentos con el objeto de ofrecer al personal de Dietología de los Hospitales de la Secretaría de Salud, un documento que norme y guíe la preparación de los alimentos, a fin de ofrecer una alimentación sana, variada y calculada de acuerdo a las necesidades de los derechohabientes o usuarios hospitalizados.

Este documento está integrado por cuatro capítulos que son la introducción, el marco jurídico de actuación, donde se establecen las bases jurídico-administrativas que norman el desarrollo de funciones del personal del Servicio de Dietología, el objetivo del documento y la descripción de un compendio de Técnicas de Preparación de Alimentos.

El presente documento se elabora con fundamento en las atribuciones de la Dirección General de Planeación y Coordinación Sectorial establecidas en el artículo 67 Fracciones VI y XIV del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito y en las funciones de la Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial descritas en el Manual Administrativo de la Secretaría de Salud.

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

CONSTITUCIÓN

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 05 de febrero de 1917, última reforma 29 de enero de 2016.

ESTATUTO

- Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 1994, última reforma 27 de junio de 2014.

LEYES

- Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1982, última reforma 24 de diciembre de 2013.
- Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero de 1984, última reforma 12 de noviembre de 2015.
- Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de diciembre de 1998, última reforma 26 de junio de 2015.
- Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 22 de mayo de 2006.
- Ley de Salud del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 17 de septiembre de 2009, última reforma 19 de enero de 2016.

REGLAMENTOS

- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de mayo de 1986, última reforma 24 de marzo de 2014.
- Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 28 de diciembre de 2000, última reforma 01 de octubre de 2015.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Protección Social en Salud, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 05 de abril de 2004, última reforma 17 de diciembre de 2014.
- Reglamento de la Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 04 de diciembre de 2006.
- Reglamento de la Ley de Salud del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 13 de marzo de 2015.

DOCUMENTOS NORMATIVO-ADMINISTRATIVOS

- Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012. Del Expediente Clínico, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2012.

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

Ofrecer al personal de Dietología de los Hospitales de la Secretaría de Salud un documento que norme y guíe la preparación de los alimentos, a fin de ofrecer una alimentación sana, variada y calculada de acuerdo a las necesidades de los derechohabientes o usuarios hospitalizados.

4. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

4.1 Atole de granola.

Ingredientes:

- Leche: 150 ml.
- Granola: 10 g.
- Azúcar: 10 g.
- Canela: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Licuar la granola con un poco de leche.
- Hervir la leche incorporando el azúcar, canela y granola colada, moviendo esporádicamente.
- Dejar hervir hasta que espese lo necesario.
- Servir.

4.2 Atole de canela.

Ingredientes:

- Leche: 150 ml.
- Fécula de maíz: 5 g.
- Piloncillo: 20 g.
- Canela: 2 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Poner el piloncillo y la canela en 240 ml de agua y poner a hervir, incorporar la fécula de maíz disuelta en agua.
- Hervir de 4-5 minutos, revolviendo de vez en cuando.
- Agregar la leche y dejar hervir 5 minutos a fuego suave revolviendo constantemente.
- Servir.

4.3 Atole de fresa.

Ingredientes:

- Fresa: 50 g.
- Azúcar: 5 g.
- Fécula de maíz: 5 g.
- Leche condensada: 20 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las fresas.
- Machacar las fresas y poner a hervir con el azúcar.
- Incorporar al agua cuando espese.
- Dejar hervir y agregar la fécula de maíz previamente disuelta en dos cucharadas de agua.
- Mover constantemente e incorporar la leche condensada.
- Servir inmediatamente.

4.4 Atole de nuez.**Ingredientes:**

- Fécula de maíz: 5 g.
- Nuez molida: 10 g.
- Leche: 150 ml.
- Azúcar: 10 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Calentar la leche con la nuez y el azúcar.
- Disolver la fécula de maíz con el agua.
- Agregar la fécula de maíz, cuando la leche esté caliente, sin dejar de mover para que no se formen grumos.
- Dejar hervir de 3-5 minutos.
- Servir.

4.5 Atole de guayaba.**Ingredientes:**

- Leche: 150 ml.
- Guayaba: 50 g.

- Azúcar: 10 g.
- Canela: 1 g.
- Fécula de maíz: 5 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las guayabas.
- Hervir las guayabas en un litro de agua con la canela y el azúcar.
- Retirar del fuego hasta que estén cocidas las guayabas.
- Licuar las guayabas con la miel, colar y poner nuevamente al fuego.
- Incorporar la fécula de maíz previamente disuelta y mover para evitar que se pegue.
- Agregar la leche poco a poco cuando espese, mezclando bien para evitar que se corte.

4.6 Atole de chocolate.**Ingredientes:**

- Leche: 150 ml.
- Fécula de maíz: 5 g.
- Chocolate en tablilla: 10 g.
- Azúcar: 10 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Disolver la fécula de maíz en agua fría.
- Hervir la leche y cuando rompa el hervor incorporar el chocolate en trozos y la fécula de maíz sin dejar de mover.
- Añadir el azúcar.
- Dejar hervir 10 minutos.
- Servir.

4.7 Atole de avena.**Ingredientes:**

- Leche: 150 ml.
- Avena: 10 g.
- Azúcar: 10 g.
- Canela: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Licuar la avena con un poco de leche.
- Hervir la leche con el azúcar y la canela, y adicionar la avena licuada con la leche.
- Mezclar constantemente hasta que espese lo necesario.
- Servir.

4.8 Licuado de fruta.

Ingredientes:

- Fruta: 85 g.
- Azúcar: 10 g.
- Leche: 100 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la fruta.
- Licuar la fruta con azúcar y leche.
- Servir.

4.9 Agua de limón.

Ingredientes:

- Limón: 50 g.
- Azúcar: 20 g.
- Agua: 200 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los limones y obtener su jugo.
- Mezclar el jugo de limón con el azúcar.
- Adicionar el agua y disolver.
- Servir al tiempo o fría.

4.10 Agua de jamaica.

Ingredientes:

- Jamaica: 16 g.
- Azúcar: 20 g.
- Agua: 200 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar y cocer con suficiente agua la jamaica para obtener jarabe.

- Enfriar y mezclar con azúcar y diluir con agua.
- Servir al tiempo o fría.

4.11 Agua de tamarindo.

Ingredientes:

- Tamarindo pelado: 40 g.
- Azúcar: 20 g.
- Agua: 200 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar y cocer con suficiente agua el tamarindo para obtener jarabe.
- Agregar el azúcar y agua para diluir.
- Dejar enfriar y servir.

4.12 Arroz con chícharo.

Ingredientes:

- Arroz: 30 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Chícharo: 60 g.
- Consomé: 3 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar el chícharo y la cebolla.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté semidorado.
- Moler ajo, cebolla, sal y consomé con agua.
- Añadir la mezcla al arroz y agregar los chícharos.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.13 Arroz a la mexicana.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Jitomate: 34 g.
- Aceite: 3 ml.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Chícharo: 34 g.
- Papa: 24 g.
- Zanahoria: 27 g.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Perejil: 2 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar, mondar y picar la papa, la zanahoria y los chícharos.
- Moler el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté dorado verter el jitomate, las verduras, sal y consomé.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.14 Arroz con almeja y pimienta.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Almeja: 150 g.
- Pimiento morrón: 47 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.

- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Perejil: 1.5 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar la almeja, el pimiento morrón y el perejil.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté semidorado, agregar ajo y cebolla.
- Añadir consomé, sal, el pimiento morrón fileteado, almejas y agua necesaria.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.15 Arroz blanco.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Consomé: 3 g.
- Epazote: 1.5 g.
- Sal: 1 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar el epazote y la cebolla.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté semidorado, agregar ajo y cebolla.
- Añadir agua necesaria, sal, consomé y epazote.

- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.16 Arroz al curry.

Ingredientes:

- Arroz: 30 g.
- Aceite: 3 ml.
- Curry: 1 g.
- Salsa inglesa: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Mostaza: 1 g.
- Tocino: 10 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que quede semidorado.
- Agregar el tocino, la mostaza y el curry.
- Añadir el agua necesaria, sal, consomé, pimienta molida y salsa inglesa.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.17 Arroz con zanahoria.

Ingredientes:

- Arroz: 30 g.
- Jitomate: 34 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.

- Ajo: 1 g.
- Zanahoria: 46 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar el jitomate, la zanahoria y la cebolla.
- Moler el jitomate con sal, ajo y cebolla.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté dorado, agregar la zanahoria.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.18 Arroz poblano.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Chile poblano: 48 g.
- Consomé: 3 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar el chile poblano y la cebolla.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté dorado.
- Añadir agua necesaria, consomé, sal y el chile poblano desvenado y cortado en rajas.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.19 Arroz amarillo.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Mostaza: 10 g.
- Aceite: 6 ml.
- Consomé: 3 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Mezclar la mostaza con suficiente agua.
- Calentar el aceite y freír hasta que esté semidorado, verter la mostaza, el ajo y la cebolla.
- Añadir agua necesaria, consomé y sal.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.20 Arroz blanco con pimiento morrón.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.
- Pimiento morrón: 3 g.
- Perejil: 1.5 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Agua: 240 ml.
- Consomé: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar el pimiento morrón, la cebolla y el perejil.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté semidorado.
- Añadir agua necesaria, consomé, sal, el pimiento fileteado, el perejil y la pimienta.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.21 Arroz con elote.**Ingredientes:**

- Arroz: 30 g.
- Jitomate: 34 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Elote: 131 g.
- Sal: 1 g.
- Agua: 240 ml.

Técnica de Preparación:

- Remojar en agua tibia el arroz por 10 minutos.
- Enjuagar hasta que el agua salga clara.
- Poner en un colador y dejar escurrir.
- Higienizar el jitomate y la cebolla.
- Moler el jitomate con ajo y cebolla.
- Calentar el aceite y freír el arroz hasta que esté dorado, agregar los granos de elote y el jitomate.
- Tapar y dejar hervir a fuego lento por 20 minutos.
- Servir.

4.22 Melón sorpresa.**Ingredientes:**

- Melón: 350 g.

- Gelatina: 20 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el melón, partir a la mitad y retirar las semillas.
- Preparar gelatina y agregar al melón en el lugar donde se retiraron las semillas.
- Refrigerar hasta que cuaje la gelatina, rebanar.
- Servir.

4.23 Flan casero.**Ingredientes:**

- Huevo: 15 g.
- Leche: 100 ml.
- Azúcar: 20 g.
- Vainilla: 2 ml.
- Queso fresco: 20 g.

Técnica de Preparación:

- Fundir el azúcar a fuego lento hasta que quede caramelizada, evitando que se queme.
- Vaciar el caramelo en un refractario.
- Licuar los ingredientes restantes y vaciarlos en el refractario.
- Hornear a baño maría por 30 minutos.
- Servir.

4.24 Pastel de elote.**Ingredientes:**

- Harina de trigo: 30 g.
- Mantequilla: 20 g.
- Huevo: 25 g.
- Leche condensada: 20 ml.
- Polvo para hornear: 2 g.
- Canela: 1 g.
- Elote. 50 g.
- Leche: 50 ml.

Técnica de Preparación:

- Precalentar el horno a 170° C.
- Higienizar el elote, desgranar y precocer, licuarlo ligeramente.
- Cernir la harina con polvo de hornear y la canela.
- Batir la mantequilla hasta acreamar, añadir los huevos, la leche y la leche condensada.
- Incorporar la harina y el elote molido, batir hasta obtener una masa uniforme.
- Vaciar la mezcla en un molde engrasado y enharinado, procurando que quede una altura uniforme.
- Hornear por 50 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar, racionar y servir.

4.25 Pastel de zanahoria.

Ingredientes:

- Harina de trigo: 20 g.
- Azúcar: 10 g.
- Polvo para hornear: 1 g.
- Canela: 1 g.
- Aceite: 20 ml.
- Zanahoria: 100 g.
- Huevo: 25 g.

Técnica de Preparación:

- Precalentar el horno a 170° C.
- Higienizar, mondar y rallar la zanahoria.
- Agregar harina, polvo de hornear, canela y el azúcar.
- Incorporar el aceite, la zanahoria y el huevo, batir hasta mezclar perfectamente.
- Vaciar la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, procurando que quede de una altura uniforme.
- Hornear por 50 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar, racionar y servir.

4.26 Manzana al horno.

Ingredientes:

- Manzana: 140 g.
- Azúcar: 10 g.
- Canela: 2 g.
- Mantequilla: 10 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la manzana y descorazonarla.
- Acomodar las manzanas en un refractario enmantecado.
- Agregar la mantequilla y el azúcar en el centro de la manzana con la canela.
- Hornear a 150 °C durante 15-20 minutos.
- Servir.

4.27 Fresas escarchadas.**Ingredientes:**

- Fresas: 250 g.
- Azúcar: 20 g.

Técnica de Preparación:

- Desinfectar las fresas durante 20 minutos.
- Higienizarlas y escurrir.
- Servir y bañarlas con azúcar.

4.28 Cocktail de melón.**Ingredientes:**

- Melón: 170 g.
- Naranja: 42 g.
- Toronja: 42 g.
- Plátano: 51 g.
- Azúcar: 10 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el melón, la naranja, la toronja, el plátano y el limón.
- Mondar y cortar la fruta.
- Agregar la naranja y la toronja en gajos junto con el azúcar.
- Servir con unas gotas de limón.

4.29 Cocktail de frutas.**Ingredientes:**

- Sandía: 44 g.

- Melón: 43 g.
- Plátano tabasco: 37 g.
- Piña: 38 g.
- Manzana: 45 g.
- Guayaba: 29 g.
- Miel: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las frutas.
- Mondar y picar las frutas.
- Mezclar todas las frutas y adicionar la miel.
- Servir.

4.30 Plátanos con crema.**Ingredientes:**

- Plátano tabasco: 185 g.
- Crema: 10 g.
- Azúcar: 5 g.
- Canela en polvo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el plátano.
- Batir la crema con el azúcar.
- Quitar la cáscara al plátano y cortarlo en rodajas regulares y adicionar la crema y mezclar cuidadosamente.
- Servir y espolvorear canela en polvo.

4.31 Canasta de naranja.**Ingredientes:**

- Naranja: 237 g.
- Uvas: 74 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los alimentos.
- Mondar la naranja y cortarla en cuadros pequeños.
- Mezclar la naranja con las uvas.
- Servir.

4.32 Fruta con granola.**Ingredientes:**

- Fruta: 350 g.
- Granola: 10 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la fruta.
- Cortar la fruta en cuadros pequeños.
- Servir y agregar granola.

4.33 Gelatina.**Ingredientes:**

- Polvo para gelatina: 20 g.
- Agua purificada: 100 ml.

Técnica de Preparación:

- Calentar el agua hasta el punto de hervor.
- Agregar el polvo para gelatina al agua caliente y mover rápidamente hasta disolver todos los grumos.
- Enfriar a temperatura ambiente y refrigerar.
- Cuajada la gelatina, cortar en cubos pequeños.
- Servir.

4.34 Tacos de pollo.**Ingredientes:**

- Tortilla de maíz: 90 g.
- Pechuga de pollo: 150 g.
- Queso fresco: 20 g.
- Crema: 20 ml.
- Lechuga: 43 g.
- Aceite: 15 ml.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, la lechuga, la cebolla y el ajo.
- Cocer el pollo con cebolla, ajo y sal.
- Deshebrar la pechuga de pollo.
- Enrollar la tortilla con la carne de pollo y fijar con un palillo.
- Filetear la lechuga.
- Servir y adornar con crema, lechuga y queso.

4.35 Alambre.

Ingredientes:

- Bistec de res: 120 g.
- Aceite: 3 ml.
- Tocino: 5 g.
- Pimiento morrón: 60 g.
- Cebolla: 12 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Jamón: 15 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pimiento morrón y la cebolla.
- Picar el bistec, el tocino, el pimiento morrón, la cebolla y el jamón.
- Sofreír el tocino y la cebolla, agregar el pimiento morrón, el bistec y el jamón, añadir la sal. al final agregar el queso y dejar gratinar.
- Servir.

4.36 Atún a la mexicana.

Ingredientes:

- Atún: 50 g.
- Cebolla: 11 g.
- Jitomate: 64 g.
- Chile serrano: 5 g.
- Aguacate: 56 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la cebolla, el chile serrano y el aguacate.

- Picar la cebolla, el jitomate, el chile serrano y el aguacate.
- Mezclar todos los ingredientes agregando el atún y sal.
- Servir.

4.37 Bistec en salsa rosada.

Ingredientes:

- Bistec: 120 g.
- Mostaza: 3 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Cebolla: 4 g.
- Harina de trigo: 10 g.
- Leche: 100 ml.
- Puré de tomate: 34 g.
- Crema: 10 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Consomé: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec y la cebolla.
- Licuar el puré de tomate con la cebolla, la leche, la crema, la mostaza y la sal.
- Asar el bistec con mantequilla y verter la salsa de jitomate, agregar la harina para que espese y sazonar con sal, pimienta y consomé.
- Cocer a fuego medio por 15 minutos.
- Servir.

4.38 Bistec marinado.

Ingredientes:

- Bistec: 120 g.
- Naranja: 32 g.
- Salsa de soya: 1 ml.
- Salsa inglesa: 1 ml.
- Pimienta: 1 g.
- Sal: 1 g.

- Cebolla: 4 g.
- Aceite: 3 ml.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la naranja, la cebolla y el ajo.
- Extraer el jugo de la naranja.
- Picar el ajo, filetear la cebolla.
- Freír el bistec con ajo y cebolla, agregar la salsa de soya, la salsa inglesa, el jugo de naranja y sazonar con sal y pimienta.
- Servir.

4.39 Ceviche de pulpo.**Ingredientes:**

- Pulpo: 120 g.
- Jitomate: 68 g.
- Cebolla: 12 g.
- Cilantro: 7 g.
- Aguacate: 57 g.
- Salsa cátsup: 20 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.
- Chile serrano: 6 g.
- Galletas saladas: 20 g.
- Sal: 1 gr

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la cebolla, el cilantro, el aguacate, el chile serrano y el pulpo.
- Limpiar, cortar y cocer el pulpo en agua con sal.
- Picar el jitomate, la cebolla, el cilantro, el chile serrano y el aguacate.
- Agregar la salsa cátsup y el pulpo cocido, revolver añadiendo el aceite de oliva y demás ingredientes.
- Servir acompañado de galletas saladas.

4.40 Cuernitos de jamón con queso.**Ingredientes:**

- Cuernito (1 pza.): 60 g.
- Jamón: 30 g.

- Queso amarillo: 20 g.
- Mayonesa: 10 g.
- Cebolla: 4 g.
- Cátsup: 5 g.
- Chiles jalapeños: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar y picar la cebolla.
- Partir el cuernito a la mitad, untar mayonesa, agregar el jamón, el queso, la cebolla picada y la cátsup.
- Servir y acompañar con chiles jalapeños.

4.41 Chicharrón en salsa verde con nopales.**Ingredientes:**

- Chicharrón de cerdo: 50 g.
- Tomate verde: 58 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cilantro: 7 g.
- Nopales: 64 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el tomate verde, el chile serrano, el cilantro, los nopales, el ajo y la cebolla.
- Cortar los nopales en cuadros y cocer.
- Cocer el tomate y el chile verde en poca agua.
- Una vez cocido molerlo con ajo, cebolla y cilantro, sazonar y agregar los nopales.
- Añadir el chicharrón en trozos pequeños y sal.
- Dejar hervir.
- Servir.

4.42 Enjitomatadas.**Ingredientes:**

- Tortilla: 90 g.
- Jitomate: 78 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Aceite: 15 ml.
- Queso fresco: 60 g.
- Crema: 10 ml.
- Cilantro: 1.5 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la cebolla, el chile serrano, el cilantro y el ajo.
- Cocer el jitomate y el chile serrano, molerlo con el cilantro, cebolla, ajo y sal, freírlo y sazonarlo.
- Freír ligeramente las tortillas y se introducen en la salsa.
- Aderezar con crema y queso fresco.
- Doblar las tortillas y acomodar en el plato.
- Servir.

4.43 Fajitas mixtas en salsa chipotle.**Ingredientes:**

- Pechugas de pollo: 70 g.
- Bistec de res: 50 g.
- Chícharos: 44 g.
- Papa: 24 g.
- Jitomate: 34 g.
- Chipotle adobado: 4 g.
- Aceite: 3 ml.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Cebolla: 7 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, el bistec, los chícharos, la papa, el jitomate, el ajo y la cebolla.
- Cocer el jitomate y molerlo con el chile chipotle, ajo y cebolla.
- Mondar, cortar, picar y cocer la papa y el chícharo.
- Picar el pollo y el bistec.
- Freír las carnes añadiendo sal. se añade la salsa de jitomate, verdura cocida y sazonar con consomé y sal.
- Servir.

4.44 Flautas de pollo.

Ingredientes:

- Pechuga de pollo: 150 g.
- Aceite: 15 ml.
- Tortilla de maíz: 90 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Crema: 15 g.
- Queso fresco: 20 g.
- Lechuga: 43 g.
- Jitomate: 17 g.
- Aguacate: 22 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, el ajo, la cebolla, la lechuga, el jitomate y el aguacate.
- Cocer la pechuga con cebolla, ajo y sal; y se deshebra.
- Enrollar la tortilla con la pechuga y se fija con un palillo.
- Freír los tacos.
- Filetear finamente la lechuga.
- Cortar en rebanadas, el jitomate y el aguacate.
- Servir adornados con crema, queso, lechuga y jitomate.

4.45 Milanesa de res.

Ingredientes:

- Bistec de res: 120 g.

- Pan molido: 40 g.
- Sal de ajo: 1 g.
- Sal de cebolla: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Huevo: 12 g.
- Aceite: 15 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec y el huevo.
- Batir el huevo en un plato hondo y añadir la pimienta, la sal de ajo y la sal de cebolla.
- Pasar los bisteces por el huevo y empanizar con el pan molido.
- En un sartén previamente caliente, se fríen los bisteces hasta su cocción.
- Servir.

4.46 Pacholas.**Ingredientes:**

- Molida de res: 40 g.
- Molida de puerco: 40 g.
- Jamón: 30 g.
- Queso chihuahua: 20 g.
- Aceite: 15 ml.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.
- Huevo: 17 g.
- Perejil: 1.5 g.
- Pan molido: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el ajo, la cebolla y el perejil.
- En un recipiente colocar la carne, se le agrega el huevo, pan molido, sal, ajo, cebolla y perejil finamente picado, mezclar.
- Hacer las tortillas de carne, posteriormente se le coloca encima una rebanada de jamón y una de queso chihuahua, se dobla.
- Freír hasta que estén cocidas.
- Servir.

4.47 Pancita.**Ingredientes:**

- Pancita: 200 g.
- Chile guajillo: 15 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 11 g.
- Orégano: 1 g.
- Limón: 50 g.
- Epazote: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chile guajillo, el ajo, la cebolla, el limón y el epazote.
- Se higieniza la pancita quitándole perfectamente el exceso de grasa, se le agrega un poco de jugo de limón, se deja durante 5 minutos. enjuagar con agua. posteriormente, se cuece con ajo, cebolla y sal.
- Limpiar los chiles y poner a hervir.
- Licuar el chile con ajo y cebolla.
- Freír la mezcla en aceite y sazonar, agregar agua, al soltar el hervor se incorpora a la pancita cocida.
- Condimentar con sal y epazote.
- Servir en plato hondo bien caliente, acompañada de orégano, limón y cebolla picada.

4.48 Pechuga a la cordon blue.**Ingredientes:**

- Pechuga: 300 g.
- Pan molido: 10 g.
- Ajo: 1g.
- Huevo: 12 g.
- Cebolla: 4 g.
- Aceite: 15 ml.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Jamón: 20 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga, el huevo, la cebolla y el ajo.
- Moler el ajo, cebolla y sal y untarlo a las pechugas. dejar reposar por 15 minutos.
- Extender la pechuga y colocar jamón y queso, doblar.
- Sumergir la pechuga en huevo batido y empanizar con el pan molido.
- Freír y eliminar el exceso de grasa.
- Servir.

4.49 Pollo a la Kentucky.

Ingredientes:

- Pollo: 120 g.
- Aceite: 15 ml.
- Pimienta molida: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Hojuelas de maíz: 20 g.
- Huevo: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, el ajo, la cebolla y el huevo.
- Cocer el pollo con suficiente agua, añadir el ajo, la cebolla y la sal, escurrirlo.
- Triturar las hojuelas de maíz para empanizar.
- Licuar huevo, cebolla, ajo, pimienta y sal.
- Sumergir el pollo en la mezcla anterior y empanizar.
- Freír.
- Servir.

4.50 Pechuga asada.

Ingredientes:

- Pechuga: 300 g.
- Sal de ajo: 1 g.
- Sal de cebolla: 1 g.
- Mantequilla: 3 g.

- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga.
- Sazonar con sal de cebolla, sal de ajo y pimienta molida.
- Freír con mantequilla a fuego lento.
- Servir.

4.51 Pechuga empanizada.**Ingredientes:**

- Pechuga: 300 g.
- Pan molido: 40 g.
- Huevo: 11 g.
- Aceite: 15 ml.
- Pimienta molida: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Sal de cebolla: 1 g.

Técnica de preparación:

- Higienizar la pechuga y el huevo.
- Mezclar el huevo con la pimienta molida, sal de cebolla y sal.
- Pasar el pollo en la mezcla anterior y empanizar con el pan molido.
- Freír a fuego lento.
- Servir.

4.52 Pierna mechada en jugo de piña.**Ingredientes:**

- Pierna de cerdo: 150 g.
- Leche: 50 ml.
- Almendra: 5 g.
- Piña en almíbar: 100 g.
- Ciruela pasa: 5 g.
- Cebolla: 7 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.

- Pimienta: 1 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pierna de cerdo, la cebolla y el ajo.
- Picar la almendra, la ciruela pasa y la piña.
- Mechalar la carne y se introduce la almendra y ciruela.
- Moler el ajo y la cebolla, se unta a la carne.
- Freír.
- Colocar la carne en un refractario con mantequilla y agregar la leche y la piña picada.
- Salpimentar la carne y hornear de 15 a 20 minutos.
- Rebanar la carne y servir.

4.53 Rollitos de jamón.**Ingredientes:**

- Jamón: 60 g.
- Zanahoria: 47 g.
- Papa: 30 g.
- Chicharo: 60 g.
- Mayonesa: 10 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la zanahoria, la papa y el chícharo.
- Mondar, cortar y cocer las verduras, escurrir.
- Mezclar las verduras con sal y mayonesa.
- Enrollar las rebanadas de jamón de manera que queden como taquitos.
- Servir.

4.54 Sincronizada mexicana.**Ingredientes:**

- Tortilla de maíz (2): 60 g.
- Frijoles: 10 g.
- Jamón: 20 g.

- Queso amarillo: 15 g.

- Aceite: 3 ml.

4.55 Salsa verde.

Ingredientes:

- Tomate: 34 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.
- Chile serrano: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el tomate, la cebolla y el chile serrano.
- Seleccionar, higienizar y remojar los frijoles aproximadamente de 10-30 minutos, cocerlos con suficiente agua, moler y freír.
- Sobre una tortilla colocar la rebanada de jamón y de queso y sobre la otra, untar los frijoles y tapar.
- Freír por ambos lados.
- Cortar en 4 y servir con salsa.

4.56 Tinga de pollo.

Ingredientes:

- Pechuga de pollo: 150 g.
- Cebolla: 50 g.
- Chorizo: 20 g.
- Sal: 1 g.
- Jitomate: 64 g.
- Chile chipotle: 4 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, la cebolla, el jitomate y el ajo.
- Cocer el pollo con cebolla y ajo, escurrir y deshebrar.
- Licuar el jitomate con ajo, chile chipotle y sal.
- Freír y sazonar.
- Acitronar la cebolla y agregar el pollo y el chorizo, dándole una sofreída.
- Agregar la salsa y dejarlo a fuego medio de 10 a 15 minutos.

- Servir.

4.57 Sincronizadas.

Ingredientes:

- Tortilla de harina de trigo: 60 g.
- Jamón: 30 g.
- Queso chihuahua: 30 g.
- Mantequilla: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Sobre una tortilla colocar la rebanada de jamón y queso y tapar con la otra tortilla.
- Calentar la sincronizada en la plancha con mantequilla hasta que se funda el queso y que la tortilla esté ligeramente dorada.
- Servir cortada en cuatro partes.

4.58 Rollos de jamón al chipotle.

Ingredientes:

- Jamón: 60 g.
- Chipotle: 4 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Jitomate: 34 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Rallar el queso chihuahua.
- Hervir el chile chipotle y el jitomate, licuarlo agregando cebolla, ajo y sal, freír y sazonar.
- Hacer los rollos de jamón y acomodarlos en un plato trinché, bañándolos con la salsa de jitomate caliente.
- Añadir el queso chihuahua rallado.
- Servir.

4.59 Rollo de pescado.

Ingredientes:

- Filete de pescado: 120 g.

- Aceitunas: 5 g.
- Limón: 16 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Crema: 10 g.
- Perejil: 7 g.
- Chile jalapeño: 5 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta: 1 g.
- Mantequilla: 5 g.
- Consomé: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el filete de pescado, el limón, el jitomate, la cebolla, el ajo y el perejil.
- Dejar reposar el filete de pescado en una preparación de limón, cebolla, ajo, sal y pimienta.
- Picar el jitomate, las aceitunas, el chile jalapeño y mezclar con la crema.
- Extender y rellenar el pescado con la mezcla anterior.
- Se hacen rollitos de pescado sujetándolos con palillos y se acomodan en un refractario engrasado con mantequilla y se le espolvorea el consomé.
- Hornear de 20-25 minutos a 180 °C.
- Servir adornándolo con perejil.

4.60 Rollo de bistec en salsa chipotle.**Ingredientes:**

- Bistec: 120 g.
- Chicharo: 44 g.
- Zanahoria: 32 g.
- Papa: 24 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 57 g.
- Sal: 1 g.
- Chipotle adobado: 4 g.

- Ajo: 1 g.
- Pimienta: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec, el chícharo, la zanahoria, la papa, la cebolla, el jitomate y el ajo.
- Mondar y cortar la papa, zanahoria y poner a cocer junto con el chícharo.
- Extender el bistec añadiendo sal, colocar la verdura cocida, enrollar el bistec y asegurar con palillos.
- Moler el jitomate y el chile chipotle con ajo y cebolla, sazonar con sal y pimienta.
- Incorporar los rollos de bistec a la salsa de jitomate y dejar cocer de 15 a 20 minutos.
- Servir.

4.61 Bistec en pasilla.**Ingredientes:**

- Bistec: 120 g.
- Chile pasilla: 10 g.
- Tomate verde: 35 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec, el chile pasilla, el tomate verde, el ajo y la cebolla.
- Desvenar los chiles y cocerlos con el tomate. molerlos con cebolla, ajo y sal, freír y sazonar.
- Sofreír la carne e incorporar a la salsa, dejar hervir a fuego lento.
- Servir.

4.62 Queso en salsa roja.**Ingredientes:**

- Queso panela: 60 g.
- Jitomate: 34 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.

- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el chile serrano y la cebolla.
- Cocer el jitomate con el chile serrano, moler con cebolla y sal, freír y sazonar.
- Hacer rebanadas gruesas del queso panela y sumergir en la salsa caliente.
- Servir.

4.63 Puntas de bistec a la mexicana.**Ingredientes:**

- Bistec de res: 120 g.
- Jitomate: 68 g.
- Salsa inglesa: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 ml.
- Chile serrano: 6 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec, el jitomate, el ajo, la cebolla, el chile serrano y el cilantro.
- Cortar la carne en trozos pequeños.
- Picar la cebolla y el jitomate.
- Mezclar la salsa inglesa con ajo y sal, reposar la carne en esta mezcla por 15 minutos.
- Freír la carne con la cebolla y el jitomate.
- Dejar hervir a fuego medio por 15 minutos.
- Servir.

4.64 Pollo asado.**Ingredientes:**

- Pollo: 120 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal de ajo: 1 ml
- Sal de cebolla: 1 g.
- Pimienta: 1 g.

- Vinagre: 1 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo.
- Cocer el pollo.
- Mezclar el vinagre, la pimienta, sal de ajo y la sal de cebolla y dejar reposar el pollo en esta preparación.
- Freír el pollo en un sartén caliente con aceite.
- Servir.

4.65 Pollo con champiñones.**Ingredientes:**

- Pollo: 120 g.
- Aceite: 3 ml.
- Consomé: 3 g.
- Leche evaporada: 20 g.
- Cebolla: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Crema: 10 ml.
- Champiñones: 122 g.
- Cilantro: 1.5 g.
- Sal: 1g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, la cebolla, el ajo, los champiñones y el cilantro.
- Licuar la leche evaporada con crema, una parte de los champiñones y el cilantro. se sofríe en un poco de aceite.
- Cocer el pollo con sal, ajo y cebolla, escurrir.
- Agregar al pollo la salsa de champiñones y un poco de caldo, sazonar con consomé y dejar a fuego lento.
- Servir.

4.66 Pollo en caldo tlalpeño.**Ingredientes:**

- Pollo: 20 g.
- Garbanzo: 10 g.

- Chipotle adobado: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Epazote: 1.5 g.
- Chayote: 23 g.
- Calabaza: 22 g.
- Ejote: 22 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, el garbanzo, el ajo, la cebolla, el epazote, el chayote, la calabaza, el ejote y el limón.
- Mondar, cortar y cocer el chayote, calabaza y ejote.
- Moler el chipotle con el ajo y la cebolla se fríe, sazonando con sal.
- Poner a cocer el pollo con agua, sal y cebolla.
- Añadir el chile, garbanzo, epazote y la verdura cocida y se deja hervir a fuego lento por unos 15 minutos más.
- Servir con limón.

4.67 Pollo en manzana.**Ingredientes:**

- Pollo: 120 g.
- Manzana: 140 g.
- Cebolla: 4 g.
- Canela en raja: 1g.
- Canela en polvo: 1 g.
- Miel de maíz: 3 g.
- Limón: 8 g.
- Sal: 1 g.
- Mantequilla: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, la manzana, la cebolla y el limón.
- Descorazonar y mondar la manzana.

- Cocer la manzana con la canela en raja, posteriormente se licua con la miel de maíz y el jugo de limón.
- Cocer el pollo con cebolla.
- Saltear el pollo con mantequilla y canela en polvo, verter la salsa y añadir sal.
- Dejar a fuego medio por 15 minutos.
- Servir.

4.68 Pollo a la huerta.

Ingredientes:

- Pollo: 120 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Jitomate: 57 g.
- Elote: 53 g.
- Champiñones: 20 g.
- Chicharo: 40 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Chile jalapeño: 6 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, la cebolla, el ajo, el jitomate, el elote, los champiñones y el chicharo.
- Filetear los champiñones.
- Licuar el jitomate con ajo, cebolla, chile jalapeño y sal.
- En una cacerola previamente caliente con el aceite se sofríe el elote desgranado, el champiñón, el chicharo y se vierte el puré de jitomate y se sazona.
- Se incorpora el pollo y se deja hervir a fuego medio 25 minutos.
- Servir.

4.69 Pollo a la hawaiana.

Ingredientes:

- Pollo: 120 g.
- Jitomate: 57 g.
- Pasas: 5 g.

- Piña en almíbar: 10 g.
- Cebolla: 7 ml.
- Mantequilla: 3 g.
- Almendras: 11 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, la cebolla y el jitomate.
- Picar el jitomate, cebolla, pasas y almendras, se sazonan con mantequilla.
- Cocer el pollo con un poco de cebolla y sal.
- Agregar el pollo al jitomate, la piña picada, sazonar y dejar hervir, agregar caldo de pollo si es necesario.
- Servir.

4.70 Pollo a la española.**Ingredientes:**

- Pollo: 120 g.
- Papa: 61 g.
- Pimiento morrón: 24 g.
- Jitomate: 61 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Chiles jalapeños: 6 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, la papa, el pimiento morrón, la cebolla y el jitomate.
- Mondar, cortar y cocer la papa, filetear el pimiento morrón y cortar el chile jalapeño.
- Cocer el pollo, escurrir.
- Licuar el jitomate y la cebolla.
- Sofreír el pimiento morrón, chile y agregar el pollo cocido.
- Verter el jitomate licuado, adicionar las papas, sal y dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos.
- Servir.

4.71 Pollo a la crema.**Ingredientes:**

- Pollo: 120 g.
- Crema: 20 g.
- Mayonesa: 5 g.
- Chipotle adobado: 3 g.
- Leche: 100 ml.
- Sal: 1 g.
- Pan de caja: 15 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo.
- Quitar la orilla al pan blanco.
- Licuar la leche, la crema, la mayonesa, el pan blanco y el chipotle.
- Cocer el pollo y escurrir.
- Verter la salsa y sal al pollo y dejar a fuego bajo de 10-15 minutos.
- Servir caliente.

4.72 Pescado empapelado.**Ingredientes:**

- Filete de pescado: 120 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 34 g.
- Ajo: 1 g.
- Limón: 16 g.
- Epazote: 1 g.
- Aceite oliva: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el filete de pescado, la cebolla, el jitomate, el ajo, el limón y el epazote.
- Hacer una preparación con limón, sal, pimienta y se deja reposar en ella el pescado de 15 a 30 minutos.

- Una vez reposado el filete se envuelve en papel aluminio, con rodajas de cebolla, jitomate, epazote y aceite de oliva.
- Hornear a 200 °C durante 20 a 30 minutos.
- Servir.

4.73 Filete de pescado a la mantequilla.

Ingredientes:

- Filete de pescado: 120 g.
- Mantequilla: 6 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Limón: 16 g.
- Pimiento morrón: 24 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el filete de pescado, el limón y el pimiento morrón.
- Se hace una mezcla con el jugo de limón, sal y pimienta molida.
- La preparación anterior se vierte al filete de pescado y se deja reposar por 20 minutos.
- Filetear el pimiento morrón y sazonar.
- Freír el pescado en la plancha caliente con mantequilla, agregar el pimiento.
- Servir.

4.74 Pastel de atún.

Ingredientes:

- Pan de caja: 60 g.
- Crema: 10 g.
- Atún: 60 g.
- Pimiento morrón: 25 g.
- Queso amarillo: 10 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pimiento morrón.
- Moler el queso amarillo, la crema y pimiento morrón con sal y pimienta. después de licuarlo, añadir el atún sin aceite y revolver.

- Extender en una charola el pan de caja sin orilla y verter la mezcla del atún con queso, poner otra capa de pan arriba.
- Hornear a 180 °C durante 5 a 10 minutos.
- Servir.

4.75 Molletes.

Ingredientes:

- Bolillo: 70 g.
- Frijoles: 30 g.
- Mantequilla: 5 g.
- Queso chihuahua: 40 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los frijoles y la cebolla.
- Poner a cocer los frijoles con cebolla y sal, posteriormente freír y machacar.
- Cortar el pan blanco por la mitad, untar la mantequilla y los frijoles refritos.
- Agregar el queso rallado o en rebanadas, hornear a 160 °C por 5 minutos.
- Servir.

4.76 Mixiotes de pollo.

Ingredientes:

- Pollo: 120 g.
- Chile guajillo: 23 g.
- Cebolla: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Nopales: 50 g.
- Jitomate: 34 g.
- Papel aluminio: c/s.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pollo, el chile guajillo, la cebolla, el ajo, los nopales y el jitomate.
- Poner a cocer el jitomate y el chile guajillo, se licuan con ajo y cebolla, se fríe y sazona con sal.
- En un pedazo de papel aluminio, poner la pieza de pollo, la salsa encima y los nopales picados, se envuelve y se amarra con hilo.
- Cocer en baño maría por 40 minutos.
- Servir.

4.77 Medallones de pollo.

Ingredientes:

- Pechugas de pollo: 300 g.
- Pimiento rojo: 47 g.
- Pimiento verde: 47 g.
- Jamón: 20 g.
- Zanahoria: 31 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, el pimiento rojo, el pimiento verde y la zanahoria.
- Mondar y rebanar en tiras el pimiento y la zanahoria.
- Colocar encima de cada pechuga una rebanada de jamón, 3 tiras de pimiento y la zanahoria, enrollar cuidadosamente el pollo y amarrarlo con aguja e hilo.
- Cocer con suficiente caldo a fuego lento con sal, retirar las pechugas, dejarlas enfriar, quitarles el hilo y cortarlas en rodajas.
- Servir.

4.78 Lomo tlaxcalteca.

Ingredientes:

- Lomo de cerdo: 150 g.
- Tomate verde: 45 g.
- Jitomate: 34 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cilantro: 7 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el lomo de cerdo, el tomate verde, el jitomate, el chile serrano y el cilantro.
- Agregar sal al lomo y sofreírlo.
- Hervir el jitomate, tomate, chile y licuarlo, sazonar con sal, pimienta y consomé.
- Picar el cilantro finamente.
- Verter en el lomo la salsa de jitomate, el cilantro y dejar a fuego lento durante 20-25 minutos.
- Servir.

4.79 Jamón a la plancha.

Ingredientes:

- Jamón: 60 g.
- Mantequilla: 3 g.

Técnica de Preparación:

- En la plancha previamente caliente, se derrite la mantequilla y se asa el jamón de manera que no se tueste.
- Servir.

4.80 Hot dog.

Ingredientes:

- Medias noches: 70 g.
- Salchichas: 100 g.
- Jitomate: 68 g.
- Cebolla: 14 g.
- Chile vinagre: 5 g.
- Salsa catsup: 15 g.
- Mostaza: 5 g.
- Mayonesa: 10 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las salchichas, el jitomate y la cebolla.
- Cocer la salchicha.
- Preparar la salsa mexicana picando el jitomate, cebolla y chile serrano, aderezar con sal.
- Untar el pan con mayonesa y colocar la salchicha, se le agrega la salsa mexicana y la mostaza al gusto.
- Servir.

4.81 Guisado mixteco.

Ingredientes:

- Maciza de cerdo: 150 g.
- Tomate: 55 g.
- Almendra: 3 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Ajo: 1 g.
- Pasitas: 5 g.
- Nuez: 3 g.
- Chile morita: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la maciza de cerdo, el tomate, la cebolla, el ajo y el chile morita.
- Cocer la carne de cerdo con cebolla y sal, posteriormente sofreír en un sartén.
- Cocer el chile morita desvenado junto con el tomate, la almendra y las pasas, posteriormente se licuan todos los ingredientes agregando cebolla, ajo y la nuez.
- Verter la salsa a la carne y dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos.
- Servir.

4.82 Alambre vegetariano.**Ingredientes:**

- Queso chihuahua: 100 g.
- Pimiento morrón: 70 g.
- Champiñones: 40 g.
- Cebolla: 11 g.
- Aceite: 6 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pimiento morrón, los champiñones y la cebolla.
- Picar el pimiento morrón, champiñones y cebolla, rallar el queso chihuahua.
- Freír los ingredientes a fuego lento hasta que se cuezan, agregando sal, al estar cocidas se agrega el queso rallado para que se gratine.
- Servir.

4.83 Crepas de mole con pollo.**Ingredientes:**

- Tortilla de harina: 60 g.
- Mole: 20 g.
- Pechuga de pollo: 150 g.
- Chocolate tabllilla: 5 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Ajonjolí: 5 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Almendra: 5 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo y la cebolla.
- Cocer la pechuga y deshebrarla. sazonarla con un poco de cebolla picada, mantequilla y sal.
- Disolver el mole, agregando caldo de pollo, sazonar con sal y pimienta, agregar el chocolate en trozos, almendra y ajonjolí molidos. hervir 10 minutos.
- En un refractario acomodar las tortillas rellenándolas de pollo. Verter el mole sobre las crepas y hornear durante 10 minutos.
- Adornar con cebolla y ajonjolí.
- Servir.

4.84 Crepas de espinaca.**Ingredientes:**

- Tortilla de harina (3): 90 g.
- Espinaca: 121 g.
- Mantequilla: 5 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.
- Leche: 40 ml.
- Queso chihuahua: 30 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la espinaca y la cebolla.
- Cocer la espinaca.
- Rallar el queso chihuahua.
- Moler una parte de la espinaca con la leche y la cebolla, sazonar en mantequilla, añadir sal y pimienta.
- Con el resto de la espinaca rellenar las tortillas con queso y doblarlas.
- Engrasar el refractario y colocar las crepas bañándolas con la salsa.
- Hornearlas durante 10 minutos a 120 °C.
- Servir.

4.85 Cerdo en pipián verde.**Ingredientes:**

- Maciza de cerdo: 150 g.
- Pepita verde: 10 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Cilantro: 7 g.
- Tomate verde: 34 g.
- Consomé: 3 g.
- Comino: 1 g.
- Aceite: 6 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la maciza de cerdo, el chile serrano, la cebolla, el ajo, el cilantro y el tomate verde.
- Dorar la pepita.
- Cocer el tomate con el chile serrano, agregar cebolla, ajo, la pepita y cilantro.
- Cocer la carne con sal y saltearla en aceite.
- Verter la salsa y sazonar con comino y consomé.
- Dejar a fuego lento por 15 minutos.
- Servir.

4.86 Carnitas.**Ingredientes:**

- Maciza de cerdo: 150 g.
- Aceite: 15 ml.
- Hierbas de olor: 1 g.
- Leche evaporada: 50 ml.
- Sal: 1 g.
- Naranja: 80 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la maciza de cerdo y la naranja.
- Exprimir la naranja.
- Freír muy bien la carne de cerdo, agregar el jugo de naranja, la leche evaporada, sal y hierbas de olor.
- Cocer a fuego lento hasta que el caldo se absorba por completo.
- Servir.

4.87 Carne asada.**Ingredientes:**

- Bistec de res: 120 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ablandador: 3 g.
- Salsa de soya: 2 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec de res, el ajo y la cebolla.
- Asar el bistec.
- Machacar el ajo, la cebolla, salsa de soya, añadir la pimienta y ablandador, verter esta mezcla sobre el bistec y dejarlo reposar por 30 minutos.
- Servir.

4.88 Bistec a la mexicana.**Ingredientes:**

- Bistec: 120 g.
- Jitomate: 68 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Aceite: 3 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec, el jitomate, el chile serrano y la cebolla.
- Picar el jitomate, el chile serrano y la cebolla.
- Freír el bistec con la cebolla y enseguida verter el jitomate y el chile serrano.
- Servir.

4.89 Bistec fingido.**Ingredientes:**

- Molida de res: 50 g.
- Molida de cerdo: 50 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Pimienta: 1 g.
- Huevo: 11 g.
- Aceite: 15 g.
- Pan molido: 40 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el ajo, la cebolla y el huevo.
- Condimentar ambas carnes con pimienta y sal.
- Picar la cebolla, ajo y añadirlo a la carne, mezclar.
- Se forma el bistec, se pasa por huevo y se empaniza, freír el bistec.
- Servir.

4.90 Bistec encebollado.

Ingredientes:

- Bistec de res: 120 g.
- Cebolla: 20 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec de res y la cebolla.
- Filetear finamente la cebolla.
- Poner sal al bistec.
- Acitronar la cebolla y freír el bistec con la cebolla.
- Cocinar, cuidando de que la carne no se reseque.
- Servir.

4.91 Atún catalán.**Ingredientes:**

- Atún: 70 g.
- Jitomate: 57 g.
- Almendra: 5 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Aceituna: 5 g.
- Chile poblano: 48 g.
- Chile jalapeño.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lata de atún, el jitomate, la cebolla y el chile poblano.
- Asar y quitar la piel de los chiles, sacarles la semilla y cortar en rajas.
- Picar el jitomate, la almendra, la aceituna, la cebolla y los chiles jalapeños, freír todos los ingredientes y agregar el atún drenado y el chile poblano, se sazona con sal y se deja hervir a fuego lento de 10 a 15 minutos.
- Servir.

4.92 Albondigón relleno de queso.**Ingredientes:**

- Molida de res: 50 g.

- Molida de cerdo: 50 g.
- Pan molido: 10 g.
- Jitomate: 34 g.
- Ajo: 2 g.
- Sal: 2 g.
- Pimienta: 1 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Cebolla: 7 g.
- Huevo: 10 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el ajo, la cebolla y el huevo.
- Cocer el jitomate y licuarlo con ajo y cebolla. sazonarlo con sal y orégano.
- Mezclar la carne con el pan molido, huevo, pimienta y sal.
- Colocar sobre la mesa de trabajo manta de cielo humedecida y extender sobre ella la carne y el queso. Enrollar y amarrar con un hilo.
- Hornear a 200 °C durante 35 minutos.
- Rebanar y bañar la carne con la salsa.
- Servir.

4.93 Cuete en salsa poblana.**Ingredientes:**

- Cuete: 150 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.
- Chile poblano: 50 g.
- Papa: 50 g.
- Crema: 10 g.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el cuete, la cebolla, el chile poblano y la papa.

- Asar y limpiar los chiles poblanos.
- Licuar el chile poblano con la crema.
- Mondar y cortar la papa.
- Sofreír el cuete con cebolla picada, la papa y agregar la crema con el chile.
- Sazonar con el consomé, sal y pimienta molida.
- Cocinar a fuego medio por 20 minutos.
- Servir.

4.94 Taquitos de silao.

Ingredientes:

- Tortillas de maíz: 90 g.
- Aceite: 15 ml.
- Chorizo: 20 g.
- Cebolla: 12 g.
- Chipotle adobado: 6 g.
- Queso chihuahua: 50 g.
- Lechuga: 43 g.
- Cilantro: 7 g.
- Aguacate: 38 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chorizo, la cebolla, la lata de chipotle adobado, la lechuga, el cilantro y el aguacate.
- Freír el chorizo con la cebolla picada.
- Filetear la lechuga, rebanar el aguacate.
- Moler el chile chipotle con un poco de cebolla y cilantro, freír y sazonar la salsa con sal.
- Formar los tacos rellenos de chorizo, freír y escurrir.
- Servir adornados con lechuga, queso rallado y aguacate.

4.95 Hot cakes con jamón.

Ingredientes:

- Harina preparada: 40 g.
- Huevo: 28 g.
- Leche: 50 ml.

- Mantequilla: 10 g.
- Jamón: 60 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo.
- Mezclar la harina con el huevo y la leche.
- Verter la mezcla en un sartén caliente con mantequilla, se voltean una vez cocidos.
- Freír el jamón en la plancha.
- Servir con el jamón al lado.

4.96 Florentina de jamón.**Ingredientes:**

- Jamón: 60 g.
- Huevo: 16 g.
- Pan molido: 40 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal de cebolla: 7 g.
- Sal de ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo.
- Agregar sal de cebolla y sal de ajo al huevo.
- Pasar el jamón por el huevo y empanizar y freír.
- Servir.

4.97 Filete de res con champiñones a la mexicana**Ingredientes:**

- Bistec de res: 120 g.
- Salsa inglesa: 1 ml.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 34 g.
- Champiñones: 61 g.
- Aceite: 3 ml.

- Perejil: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el bistec de res, la cebolla, el jitomate, los champiñones y el perejil.
- Mezclar la salsa inglesa con sal y pimienta y dejar marinar los bisteces en esta mezcla 15 minutos.
- Picar el jitomate, cebolla y perejil. rebanar los champiñones.
- Acitronar la cebolla y añadir los bisteces, para freírlos, posteriormente agregar las verduras picadas y sazonar.
- Agregar un poco de agua y dejarlos a fuego medio de 10 a 15 minutos.
- Servir.

4.98 Enfrijoladas**Ingredientes:**

- Frijol: 30 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Chile de árbol: 5 g.
- Queso fresco: 60 mg.
- Aceite: 15 ml.
- Tortilla de maíz: 90 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los frijoles, el ajo, la cebolla y el chile de árbol.
- Moler el frijol con el chile de árbol, ajo y cebolla, freír y sazonar con sal.
- Freír las tortillas, posteriormente bañarlas con el frijol molido.
- Servir formando las enfrijoladas adornadas con cebolla picada y queso rallado.

4.99 Enchiladas verdes con pollo**Ingredientes:**

- Tortilla: 90 g.
- Pechuga de pollo: 150 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Tomate verde: 70 g.

- Chile serrano: 5 g.
- Cilantro: 4 g.
- Crema: 10 g.
- Consomé: 3 g.
- Queso panela: 20 g.
- Aceite: 15 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, la cebolla, el ajo, el tomate verde, el chile serrano y el cilantro.
- Cocer la pechuga con cebolla, ajo y sal, se deshebra.
- Cocer el tomate con el chile serrano, moler con cebolla, ajo y cilantro, sazonar con sal y consomé.
- Freír ligeramente, las tortillas, rellenar de pollo, se acomodan en un refractario y bañar de la salsa verde.
- Hervir adornando con queso panela y crema.

4.100 Enchiladas guajillas**Ingredientes:**

- Pechuga de pollo: 150 g.
- Chile guajillo: 10 g.
- Jitomate: 34 g.
- Papa: 24 g.
- Zanahoria: 32 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Epazote: 1.5 g.
- Tortilla: 90 g.
- Aceite: 15 ml.
- Sal: 1 g.
- Pimienta: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la pechuga de pollo, el chile guajillo, el jitomate, la papa, la zanahoria, la cebolla, el ajo y el epazote.
- Mondar la papa y la zanahoria, picar y cocer.
- Cocer el jitomate y el chile guajillo, moler con el ajo y cebolla. freír, sazonar con sal y pimienta, añadir las verduras cocidas y dejar hervir 10 minutos con el epazote.

- Freír las tortillas y formar las enchiladas, rellenándolas de pollo.
- Servir.

4.101 Desayuno mexicano

Ingredientes:

- Huevo: 112 g.
- Tocino: 5 g.
- Aceite: 6 ml.
- Sal: 1 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Aguacate: 38 g.
- Ajo: 1 g.
- Cilantro: 7 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el jitomate, la cebolla, el chile serrano, el aguacate, el ajo y el cilantro.
- Cocer el jitomate, el chile serrano y molerlos con cebolla, ajo y cilantro, freír y sazonar.
- Freír el tocino y escurirlo.
- Freír 2 huevos estrellados, se ponen en un plato trinche, junto con el tocino y bañar con la salsa.
- Servir y adornar con aguacate.

4.102 Daditos de carne

Ingredientes:

- Bistec: 75 g.
- Pimiento rojo: 36 g.
- Chicharo: 44 g.
- Champiñones: 37 g.
- Papa: 24 g.
- Cebolla: 6 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Queso panela: 30 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chícharo, el bistec, el pimiento rojo, los champiñones, la papa y la cebolla.
- Cortar el bistec a dados, dorarlos.
- Picar en trocitos pequeños el pimiento, la papa, la cebolla y los champiñones.
- Añadir el resto de los ingredientes al bistec.
- Mantener a fuego lento durante 15 minutos, añadiendo un poco de caldo, sazonar.
- Servir y agregar el queso panela.

4.103 Chuleta adobada**Ingredientes:**

- Chuleta de cerdo: 150 g.
- Chile ancho: 10 g.
- Chile pasilla: 5 g.
- Ajo: 1 g.
- Pimienta: 1 g.
- Clavo entero: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Comino molido: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la chuleta de cerdo, el chile ancho, el chile pasilla, el ajo y la cebolla.
- Cocer el chile ancho y pasilla, moler con el ajo y la cebolla, freír y sazonar con sal y pimienta.
- Freír la chuleta y agregar la salsa, el comino, el clavo y dejar hervir.
- Servir.

4.104 Chilaquiles verdes con huevo**Ingredientes:**

- Tortilla de maíz: 90 g.
- Cebolla: 23 g.
- Aceite: 15 ml.
- Sal: 1 g.
- Epazote: 1 g.

- Ajo: 1 g.
- Tomate verde: 36 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Crema: 20 g.
- Queso fresco: 20 g.
- Huevo: 56 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la cebolla, el epazote, el ajo, el tomate verde, el chile serrano y el huevo.
- Cortar las tortillas triangulares, dorarlas y escurrirlas.
- Cocer el tomate con el chile serrano, moler con cebolla y ajo, freír y sazonar con sal y epazote, incorporar las tortillas cuidando de que no se desbaraten.
- Freír el huevo estrellado.
- Servir adornados con crema y queso.

4.105 Croquetas de res**Ingredientes:**

- Molida de res: 50 g.
- Molida de cerdo: 50 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta: 1 g.
- Perejil: 5 g.
- Huevo: 11 g.
- Pan molido: 10 g.
- Ajo: 1 g.
- Aceite: 6 ml.
- Cebolla: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el ajo y la cebolla.
- Picar el ajo, perejil, cebolla e incorporarlo a ambas carnes, añadir la pimienta y sal.
- Formar las croquetas.
- Pasar por el huevo y empanizar.
- Freír.

- Servir.

4.106 Cerdo almendrado

Ingredientes:

- Lomo de cerdo: 150 g.
- Chile ancho: 10 g.
- Almendra: 10 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el lomo de cerdo, el chile ancho, el ajo y la cebolla.
- Cocer el chile ancho con el ajo y cebolla.
- Tostar las almendras y molerlas con los ingredientes anteriores.
- Cortar en cuadros de tamaño adecuado el lomo y someterlo a cocción con sal.
- Saltear el lomo cocido y adicionarle la salsa.
- Dejar a fuego lento por 20 min.
- Servir.

4.107 Salchicha asada

Ingredientes:

- Salchicha: 100 g.
- Mantequilla: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la salchicha.
- Hacer hendiduras transversales a la salchicha.
- Saltear la salchicha con mantequilla.
- Servir.

4.108 Cuete a la francesa

Ingredientes:

- Cuete de res: 150 g.
- Aceite: 3 ml.

- Mostaza: 1 g.
- Salsa inglesa: 1 g.
- Tocino: 10 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de preparación:

- Higienizar el cuete de res.
- Mezclar en un recipiente la mostaza, la pimienta molida, sal y la salsa inglesa.
- Reposar el cuete en la preparación anterior, mínimo 30 minutos.
- Saltear el lomo con el tocino, hasta lograr su cocción.
- Servir.

4.109 Pescado estrella**Ingredientes:**

- Filete de cazón: 120 g.
- Pan molido: 40 g.
- Huevo: 11 g.
- Limón: 16 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Pimienta blanca: 1 g.
- Aceite: 15 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el filete de pescado, el huevo, el limón, la cebolla y el ajo.
- Licuar el jugo de limón con la cebolla, el ajo, la pimienta blanca y sal, marinar el filete en esta mezcla por 30 minutos.
- Batir el huevo y agregarlo al filete marinado, mezclar perfectamente para que se incorpore al filete.
- Empanizar y freír por 6 minutos y voltear.
- Servir.

4.110 Huevo en salsa**Ingredientes:**

- Huevo: 112 g.

- Jitomate: 34 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Ajo: 1 g.
- Cilantro: 1.5 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el jitomate, el chile serrano, el ajo, el cilantro y la cebolla.
- Cocer el jitomate y chile serrano.
- Licuar el jitomate con la cebolla, el ajo y el cilantro.
- Preparar el huevo revuelto y añadir la salsa, sazonar con sal y dejar hervir 10 minutos.
- Servir.

4.111 Huevo con salchicha**Ingredientes:**

- Huevo: 56 g.
- Salchicha: 30 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Chile jalapeño: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el chile jalapeño y la salchicha.
- Picar finamente el chile jalapeño, la salchicha y el queso chihuahua.
- Batir el huevo.
- Sofreír el chile jalapeño con la salchicha, verter el huevo con un poco de sal, mover espaciadamente de manera que no se reseque o queme el huevo, agregar el queso.
- Servir.

4.112 Huevos al tomate**Ingredientes:**

- Huevo: 56 g.

- Cebolla: 12 g.
- Jitomate: 68 g.
- Aceite: 3 g.
- Chorizo: 30 g.
- Papa: 78 g.
- Sal: 1 g.
- Chile serrano: 4 g.
- Perejil: 1.5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, la cebolla, el jitomate, la papa, el chile serrano y el perejil.
- Picar la cebolla y perejil.
- Mondar, cortar y cocer la papa.
- Freír el chorizo y papa, después agregar el huevo previamente batido.
- Cocer el jitomate con el chile serrano y moler con un pedazo de cebolla. freír y sazonar la salsa con sal.
- Agregar la salsa al huevo con chorizo, la papa y el perejil, dejar hervir por 5 minutos, hasta que seque un poco el caldo.
- Servir.

4.113 Tortilla de huevo en salsa pasilla**Ingredientes:**

- Huevo: 112 g.
- Queso fresco: 20 g.
- Elote: 53 g.
- Chile pasilla: 10 g.
- Jitomate: 34 g.
- Ajo: 1 g.
- Crema: 10 ml.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el elote, el chile pasilla, el jitomate, el ajo y la cebolla.
- Limpiar, desgranar y cocer el elote. escurrir.

- Cocer el chile pasilla, jitomate y molerlos con ajo, freírlo y sazonarlo con sal, agregar el elote cocido.
- Acitronar la cebolla picada y se hace una tortilla de huevo batido. se voltea.
- Bañar la tortilla de huevo con la salsa y servir adornándolo de queso y crema.

4.114 Tortilla española

Ingredientes:

- Huevo: 56 g.
- Papa: 61 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, la papa y la cebolla.
- Mondar, cortar y cocer la papa.
- Mezclar el huevo con la sal y pimienta.
- Incorporar al huevo la cebolla picada y la papa.
- Freír el huevo en forma de tortilla, voltear.
- Servir.

4.115 Omelet de queso y brócoli

Ingredientes:

- Huevo: 112 g.
- Brócoli: 80 g.
- Queso chihuahua: 30 g.
- Cebolla: 6 g.
- Aceite: 6 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el brócoli y la cebolla.
- Cortar el brócoli, cocerlo, picar la cebolla.
- Rallar el queso y mezclar el huevo, cebolla y sal.
- Freír el huevo, el brócoli y el queso rallado. Enrollar la tortilla de huevo y voltear.

- Servir.

4.116 Omelet de queso

Ingredientes:

- Huevo: 112 g.
- Aceite: 3 ml.
- Queso chihuahua: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo y la cebolla.
- Picar la cebolla y cortar el queso.
- Sofreír la cebolla y agregar el huevo con sal. una vez cocido se voltea, se agrega el queso, se enrolla y se corta.
- Servir.

4.117 Omelet de champiñones

Ingredientes:

- Huevos: 112 g.
- Champiñones: 61 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 34 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Aceite: 3 g.
- Sal: 1g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, los champiñones, la cebolla y el jitomate.
- Mondar y picar los champiñones finamente, picar el queso, cebolla y jitomate.
- Batir el huevo con sal y verterlo en un sartén caliente con aceite.
- Agregar los ingredientes picados, enrollar y voltear.
- Servir.

4.118 Huevos supremos

Ingredientes:

- Huevo: 56 g.

- Jamón: 40 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Tomate verde: 35 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el tomate verde, el huevo, el chile serrano, el ajo y el cilantro.
- Cocer el tomate y el chile serrano, posteriormente se licua con ajo y sal.
- Freír el jamón con mantequilla.
- Hacer los huevos estrellados colocando el jamón sobre el huevo.
- Se polvorea el queso chihuahua sobre el huevo a que se gratine y se baña el huevo con salsa verde.
- Servir.

4.119 Huevos exquisitos**Ingredientes:**

- Huevos: 112 g.
- Jitomate: 50 g.
- Cebolla: 4 g.
- Chile poblano: 48 g.
- Queso fresco: 20 g.
- Aceite: 6 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, el jitomate, la cebolla y el chile poblano.
- Pasar por el fuego los chiles, retirar la piel, desvenar y cortar en tiras.
- Picar el jitomate y la cebolla.
- Sofreír las rajas agregando el jitomate y la cebolla. sazonar.
- Preparar los huevos revueltos, añadir el jitomate, cebolla y rajas de chile, adornar con el queso fresco.
- Servir.

4.120 Huevo con rajas**Ingredientes:**

- Chile poblano: 63 g.
- Huevo: 84 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 7 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chile poblano, el huevo y la cebolla.
- Asar los chiles, retirar la piel, desvenar y cortarlos en tiras delgadas.
- En un tazón se bate el huevo, se incorporan el resto de los ingredientes y se fríe hasta su cocción.
- Servir.

4.121 Chayotes rellenos**Ingredientes:**

- Chayote: 120 g.
- Jamón: 30 g.
- Queso chihuahua: 30 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chayote.
- Cortar el chayote a lo largo y cocerlo con sal, sacar la pulpa cuidadosamente.
- Derretir la mitad de la mantequilla, y acitronar la cebolla, añadiendo la pulpa del chayote y el jamón picado, sazonar con sal.
- Rellenar las cortezas del chayote con la mezcla anterior.
- Acomodar en una charola, espolvoreándolos con el queso y el sobrante de mantequilla.
- Hornear a 170° c. durante 15 minutos.
- Servir.

4.122 Calabacitas a la vinagreta**Ingredientes:**

- Calabacitas: 57 g.
- Coliflor: 55 g.

- Vinagre: 1 ml.
- Orégano: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las calabacitas, la coliflor y la cebolla.
- Picar la cebolla.
- Mondar, cortar y cocer al vapor la calabacita y la coliflor, escurrir.
- Mezclar el vinagre, orégano, sal y cebolla, y adicionarlo a los vegetales.
- Servir.

4.123 Champiñones al ajillo**Ingredientes:**

- Champiñones: 122 g.
- Ajo: 4 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Chile guajillo: 5 g.
- Chile pasilla: 5 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los champiñones, el ajo, la cebolla, el chile guajillo y chile pasilla.
- Filetear los champiñones.
- Cocer y moler los chiles con ajo y cebolla. se fríe la salsa y se sazona con sal.
- Adicionar los champiñones y cocinarlos en la salsa por 10 minutos.
- Servir.

4.124 Ensalada de chayote**Ingredientes:**

- Chayote: 120 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.
- Vinagre: 3 ml.
- Sal: 1 g.

- Pimienta: 1 g.
- Orégano: 0.5 g.
- Cebolla: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chayote y la cebolla.
- Mondar, cortar y cocer el chayote con sal.
- Escurrir el chayote y añadir el resto de los ingredientes. Se mezcla todo.
- Servir.

4.125 Ensalada de frutas**Ingredientes:**

- Piña: 50 g.
- Papaya: 50 g.
- Melón: 50 g.
- Sandía: 50 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la piña, la papaya, el melón y la sandía.
- Mondar, picar y mezclar la fruta.
- Servir.

4.126 Ensalada de apio y papas**Ingredientes:**

- Lechuga: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Pimienta: 1 g.
- Aceite de oliva: 2 ml.
- Sal: 1 g.
- Papas: 36 g.
- Apio: 7 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, la cebolla, las papas y el apio.
- Mondar y filetear la lechuga, las papas, la cebolla y el apio.
- Mezclar todo y agregar el aceite de olivo, pimienta y sal.

- Servir.

4.127 Ensalada de ejotes con jitomate

Ingredientes:

- Ejotes: 89 g.
- Jitomate: 23 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite de oliva: 3 g.
- Vinagre: 1 ml.
- Queso panela: 10 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los elotes y el jitomate.
- Mondar, picar, cocer los ejotes con sal, dejar enfriar y escurrir.
- Cortar el jitomate, agregar los ejotes, aderezar con aceite de oliva, vinagre y sal, adornar con queso panela.
- Servir.

4.128 Ensalada de jitomate, pepino y aguacate

Ingredientes:

- Jitomate: 103 g.
- Pepino: 60 g.
- Aguacate: 57 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el pepino, el aguacate y el limón.
- Mondar y rebanar el jitomate, pepino y aguacate.
- Aderezar con sal y limón.
- Servir.

4.129 Lechuga con dip de aguacate

Ingredientes:

- Lechuga: 87 g.
- Aguacate: 57 g.
- Vinagre: 5 ml.

- Aceite de oliva: 3 ml.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Mayonesa: 5 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, el aguacate, el ajo y la cebolla.
- Filetear finamente la lechuga.
- Machacar el aguacate con vinagre, aceite de oliva, mayonesa, ajo y cebolla, condimentar con pimienta molida y sal.
- Servir aproximadamente 2 cucharadas del dip sobre una cama de hojas de lechuga.

4.130 Ensalada de lechuga con naranja**Ingredientes:**

- Lechuga: 87 g.
- Naranja: 50 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, la naranja y el limón.
- Filetear la lechuga finamente.
- Mondar y cortar en rodajas la naranja.
- Mezclar la lechuga, la naranja y aderezar con limón y sal.
- Servir.

4.131 Ensalada de lechuga con rábanos**Ingredientes:**

- Lechuga: 87 g.
- Rábanos: 51 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, los rábanos y el limón.

- Filetear la lechuga y rebanar los rábanos.
- Mezclar con jugo de limón y sal.
- Servir.

4.132 Papas a la vinagreta

Ingredientes:

- Papas: 122 g.
- Vinagre: 2 g.
- Sal: 1 g.
- Orégano: 1 g.
- Aceite de olivo: 2 ml.
- Cebolla: 7 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las papas.
- Mondar, cortar en cuadros grandes las papas y cocerlas con sal, cuidando que no queden muy suaves.
- Filetear la cebolla y saltearla. en un tazón mezclar la cebolla, las papas, con el vinagre, aceite de olivo, sal y orégano.
- Servir.

4.133 Rueda de calabacita

Ingredientes:

- Calabacitas italianas: 141 g.
- Cebolla: 7 g.
- Perejil: 1.5 g.
- Apio: 15 g.
- Tomillo: 1 g.
- Puré de tomate: 50 ml
- Huevo: 17 g.
- Pan molido: 10 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Atún: 30 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las calabacitas italianas, la cebolla, el perejil, el apio y el huevo.
- Cortar las calabacitas a la mitad y con una cuchara retirar un poco de la pulpa (hacerlo con cuidado para que no se maltrate la cáscara).
- Ponerlas a hervir en agua con sal; al hervir bajarle el fuego y cocinarlas 2-3 minutos o hasta que estén al dente. enjuagarlas inmediatamente en agua fría.
- Sofreír el puré de tomate con la cebolla picada, sazonar agregando sal y pimienta.
- Añadir el apio picado, perejil, huevo, pan molido, atún y tomillo, cocinarlo hasta que hierva y se seque.
- Rellenar las calabacitas con la mezcla anterior y dejar reposar 10 minutos.
- Servir.

4.134 Papas a la alemana

Ingredientes:

- Papa: 120 g.
- Jamón: 20 g.
- Crema: 10 g.
- Queso chihuahua: 20 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Perejil: 1.5 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de reparación:

- Higienizar la papa y el perejil.
- Mondar y cortar la papa en rebanadas gruesas.
- Cocer la papa cuidando que no quede muy suave.
- Rallar el queso, picar el jamón y el perejil.
- Acomodar las papas en el refractario enmantecado con el jamón, la crema, sal y el queso.
- Hornearlo durante 30 minutos.
- Servir.

4.135 Ensalada jitomate

Ingredientes:

- Jitomate: 120 g.
- Limón: 16 g.
- Sal: 1 g.

- Cebolla: 7 g.
- Chiles en vinagre: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate y el limón.
- Filetear el jitomate, la cebolla, los chiles en vinagre y adicionar el jugo de limón y sal mezclar.
- Servir.

4.136 Ensalada de verduras**Ingredientes:**

- Lechuga: 45 g.
- Brócoli: 30 g.
- Coliflor: 28 g.
- Ejote: 17 g.
- Zanahoria: 31 g.
- Pimiento rojo: 48 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, el brócoli, la coliflor, el ejote, la zanahoria, el pimiento rojo, la cebolla y el ajo.
- Mondar, cortar y cocer el brócoli, coliflor, ejote y zanahoria, escurrir.
- Rebanar el pimiento rojo, cebolla y ajo.
- Mezclar los ingredientes, saltearlos con mantequilla y aderezar con sal y pimienta.
- servir sobre una cama de lechuga.

4.137 Ensalada de vegetales**Ingredientes:**

- Zanahoria: 30 g.
- Papa: 45 g.
- Calabacitas: 30 g.
- Mantequilla: 5 g.

- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la papa, la zanahoria y las calabacitas.
- Mondar, cortar y cocer papa, zanahoria y calabacita, de manera que no queden demasiado suaves.
- Saltear con mantequilla y agregar sal.
- Servir.

4.138 Ensalada de lechuga**Ingredientes:**

- Lechuga: 145 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 6 g.

Técnica de Preparación:

- Se higienizan la lechuga y el limón.
- Deshojar y filetear la lechuga.
- Agregar limón y aderezar con sal. mezclar.
- Servir.

4.139 Ensalada de pepino con apio**Ingredientes:**

- Pepino: 70 g.
- Apio: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pepino, el apio, la cebolla y el limón.
- Mondar y cortar en rodajas el pepino.
- Picar finamente el apio y la cebolla.
- Mezclar todos los ingredientes y aderezar con el jugo de limón y la sal.
- Servir.

4.140 Ensalada de zanahoria y pepino**Ingredientes:**

- Zanahoria: 46 g.
- Pepino: 36 g.
- Limón: 16 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la zanahoria, el pepino y el limón.
- Mondar y rallar la zanahoria, cortar el pepino en rodajas.
- Mezclar la zanahoria y el pepino con el jugo de limón y la sal.
- Servir.

4.141 Ensalada fácil**Ingredientes:**

- Espinaca: 43 g.
- Lechuga: 43 g.
- Coliflor: 38 g.
- Brócoli: 38 g.
- Vinagre: 5 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.
- Azúcar: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta molida: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la espinaca, la lechuga, la coliflor y el brócoli.
- Cortar el brócoli y coliflor en medallones, ponerlos a cocer.
- Filetear la lechuga y espinaca.
- Mezclar los ingredientes anteriores sazonando con aceite de oliva, vinagre, azúcar, sal y pimienta.
- Servir.

4.142 Ensalada florencia**Ingredientes:**

- Lechuga romana: 43 g.

- Granos de elote: 53 g.
- Lechuga orejona: 43 g.
- Cebolla: 11 g.
- Pimiento morrón rojo: 12 g.
- Ajonjolí: 5 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, la cebolla, los granos de elote y el pimiento morrón.
- Cocer los granos de elote con un poco de sal.
- Filetear la lechuga, la cebolla y cortar el pimiento en tiras.
- Mezclar todos los ingredientes.
- Agregar el aceite de olivo, sal pimienta y ajonjolí.
- Servir.

4.143 Ensalada primavera.**Ingredientes:**

- Pimiento verde: 35 g.
- Espinaca: 42 g.
- Toronja: 34 g.
- Manzana: 35 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pimiento verde, la espinaca, la toronja y la manzana.
- Quitar la semilla al pimiento y cortarlo en cuadritos, filetear la espinaca, desgajar la toronja, descorazonar la manzana y cortarla en cuadritos.
- Mezclar todos los ingredientes.
- Servir.

4.144 Ensalada rusa.**Ingredientes:**

- Papa: 37 g.
- Zanahoria: 47 g.
- Chicharo: 66 g.

- Crema: 5 g.
- Mayonesa: 5 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la papa, la zanahoria y el chícharo.
- Mondar y picar la papa y la zanahoria en cubos, pelar el chícharo y cocer con sal.
- Escurrir e incorporar la mayonesa y la crema, mezclar, añadir sal.
- Servir.

4.145 Ensalada rusa con jamón y queso**Ingredientes:**

- Jamón: 60 g.
- Queso chihuahua: 30 g.
- Mayonesa: 5 g.
- Crema: 10 g.
- Sal: 1 g.
- Papa: 37 g.
- Zanahoria: 60 g.
- Chícharo: 36 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la papa, la zanahoria y el chícharo.
- Mondar y picar la papa y la zanahoria en cubos, pelar el chícharo y cocer con sal.
- Cortar el jamón y el queso en cuadros grandes.
- Mezclar la verdura, añadiendo crema, mayonesa y sal.
- Servir.

4.146 Ensalada de zanahoria**Ingredientes:**

- Zanahoria: 126 g.
- Manzana: 13 g.
- Miel de abeja: 10 g.
- Pasitas: 5 g.
- Naranja: 50 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la manzana, la zanahoria y la naranja.
- Mondar la zanahoria y rallarla, descorazonar la manzana y picarla. Mezclar añadiendo las pasitas.
- Disolver la miel con el jugo de naranja y bañar los ingredientes anteriores.
- Servir.

4.147 Ensalada mixta**Ingredientes:**

- Lechuga: 43 g.
- Aguacate: 57 g.
- Apio: 30 g.
- Chicharo: 55 g.
- Cebolla: 4 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.
- Mostaza: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Vinagre: 1 ml.
- Azúcar: 20 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la lechuga, el aguacate, el apio, el chicharo, la cebolla y el limón.
- Filetear la lechuga, apio y cebolla, rebanar el aguacate.
- Cocer los chícharos y escurrirlos.
- Mezclar todos los ingredientes aderezándolos con aceite de oliva, mostaza, sal, vinagre, azúcar y limón.
- Servir.

4.148 Ensalada de nopales**Ingredientes:**

- Nopal: 128 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cilantro: 6 g.
- Queso fresco: 15 g.

- Bicarbonato: 1 g.
- Aguacate: 27 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el nopal, la cebolla, el jitomate, el cilantro y el aguacate.
- Picar los nopales, cebolla, jitomate, cilantro, la cebolla y aguacate.
- Cocer los nopales con sal y una pizca de carbonato, escurrir.
- Incorporar todos los ingredientes, revolviéndolos, añadiendo queso y sal.
- Servir.

4.149 Ensalada florentina**Ingredientes:**

- Huevo: 56 g.
- Lechuga: 72 g.
- Espinaca: 67 g.
- Tocino: 5 g.
- Mayonesa: 5 g.
- Salsa soya: 1 g.
- Pimienta: 1 g.
- Crema: 5 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el huevo, la lechuga y la espinaca.
- Filetear la lechuga y la espinaca.
- Cocer el huevo a que quede duro y picar.
- Freír el tocino.
- Preparar un aderezo de mayonesa, salsa de soya, sal, pimienta y crema.
- Colocar la lechuga en un plato, bañándola con el aderezo, se agrega el huevo y el tocino.
- Servir.

4.150 Ensalada otoño**Ingredientes:**

- Col: 48 g.
- Zanahoria: 36 g.
- Cebolla: 36 g.
- Mantequilla: 10 g.

Técnica de preparación:

- Higienizar la col, la zanahoria y la cebolla.
- Mondar, cortar los vegetales en rebanadas finas.
- Saltear los vegetales en mantequilla hasta que estén suaves.
- Servir.

4.151 Ensalada sorpresa**Ingredientes:**

- Espinacas: 60 g.
- Lechuga: 58 g.
- Aguacate: 27 g.
- Limón: 16 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la espinaca, la lechuga, el aguacate y el limón.
- Filetear la lechuga y espinaca y cortar el aguacate.
- Mezclar los ingredientes aderezándolos con sal y limón.
- Servir.

4.152 Rajas con crema**Ingredientes:**

- Chile poblano: 119 g.
- Cebolla: 14 g.
- Sal: 1 g.
- Crema: 10 g.
- Mantequilla: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chile poblano y la cebolla.
- Pasar por el fuego los chiles ligeramente, desvenar, limpiar y filetear.
- Rebanar la cebolla y desflemarla.
- Freír las rajas y la cebolla con mantequilla, sazonar con sal e incorporar la crema.
- Servir.

4.153 Ensalada verde**Ingredientes:**

- Pimiento morrón verde: 23 g.
- Lechuga orejona: 29 g.
- Limón: 16 g.
- Vinagre de manzana: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Pepino: 36 g.
- Berro: 36 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el pimiento morrón, la lechuga, el limón, el pepino y el berro.
- Cortar el pepino en rodajas, el pimiento morrón en tiras, picar el berro y filetear la lechuga.
- Mezclar todos los ingredientes con el jugo de limón, vinagre y la sal.
- Servir.

4.154 Ensalada de ejotes a la campesina**Ingredientes:**

- Ejotes: 100 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.
- Perejil: 1.5 g.
- Laurel: 1 g.
- Vinagre: 1 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los ejotes, la cebolla y el perejil.
- Picar la cebolla y perejil.
- Cortar y cocer los ejotes con sal, laurel y cebolla, escurrir.
- Aderezar los ejotes con aceite de oliva, vinagre, sal, añadir la cebolla y el perejil, mezclar.
- Servir.

4.155 Delicia de papa**Ingredientes:**

- Papa: 122 g.
- Pechuga: 92 g.
- Tomate verde: 35 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cebolla: g.
- Ajo: 1 g.
- Cilantro: 5 g.
- Crema: 10 g.
- Sal: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Mantequilla: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la papa, la pechuga, el tomate verde, el chile serrano, la cebolla, el ajo y el cilantro.
- Mondar y cortar la papa.
- Cocer el pollo y deshebrarlo.
- Licuar el tomate verde, chile serrano, cebolla, ajo y cilantro, freír y sazonar con sal.
- Verter el pollo y la papa en la salsa y dejar a fuego medio por 15 minutos.
- Servir adornando con crema.

4.156 Ensalada de manzana**Ingredientes:**

- Manzana: 175 g.
- Fruta en almíbar: 20 g.

- Crema: 10 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la manzana y la lata de fruta en almíbar.
- Mezclar la crema con el almíbar de la fruta en lata.
- Descorazonar la manzana y trocearla en cubos pequeños e irla adicionando a la crema con la fruta en almíbar.
- Servir.

4.157 Ensalada de jitomate y calabacitas**Ingredientes:**

- Jitomate: 34 g.
- Calabacita: 36 g.
- Limón: 16 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la calabacita y el limón.
- Rallar las calabacitas.
- Picar finamente el jitomate y mezclarlo con la calabacita rallada.
- Aderezar con limón y sal.
- Servir.

4.158 Ejotes a la campesina**Ingredientes:**

- Ejotes: 100 g.
- Cebolla: 7 g.
- Perejil: 2 g.
- Laurel: 1 g.
- Vinagre: 1 ml.
- Sal: 1 g.
- Aceite de oliva: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los ejotes, la cebolla y el perejil.

- Cortar los ejotes y someterlos a cocción de manera que quede firme la verdura.
- Picar finamente la cebolla y perejil.
- Saltear la cebolla y el perejil con las hojas de laurel.
- Adicionar los ejotes, sal y el vinagre, mover espaciadamente.
- Servir.

4.159 Ensalada de apio y papa

Ingredientes:

- Apio: 7 g.
- Lechuga: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite de olivo: 2 ml.
- Pimienta molida: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Papa: 36 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el apio, la lechuga, la cebolla y la papa.
- Cocer la papa.
- Trocear el apio en cuadros pequeños.
- Acitronar la cebolla y el apio con el aceite de oliva y agregar la papa y la lechuga.
- Condimentar con pimienta molida y sal.
- Servir.

4.160 Espagueti al horno

Ingredientes:

- Espagueti: 30 g.
- Crema: 10 g.
- Queso chihuahua: 10 g.
- Mantequilla: 3 g.

- Laurel: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Perejil: 1.5 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el perejil.
- Cocer la pasta con el laurel, el aceite, sal y escurrir.
- En un molde engrasado se coloca el espagueti, el queso rallado y la mantequilla en trocitos, la crema se esparce y se agrega el perejil.
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.
- Servir.

4.161 Espagueti con salsa de cacahuete**Ingredientes:**

- Espagueti: 30 g.
- Cacahuete: 28 g.
- Crema: 10 g.
- Ramitos de brócoli: 60 g.
- Cebolla: 7 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Aceite: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Laurel: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higieniza la cebolla y el brócoli.
- Cocer la pasta con hojas de laurel, aceite y sal. escurrir.
- Cocer el brócoli al vapor con muy poco agua, escurrirlo y licuarlo con los cacahuates, la crema y la sal, hasta lograr una mezcla homogénea.
- Saltear la cebolla picada con el espagueti y verter la salsa de cacahuete y dejar a fuego medio por 5 minutos.
- Servir.

4.162 Espagueti rojo**Ingredientes:**

- Espagueti: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Jitomate: 34 g.
- Crema: 10 ml.
- Queso chihuahua: 10 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Laurel: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la cebolla, el ajo y el jitomate.
- Cocer la pasta con el aceite, laurel, sal, y escurrir.
- Cocer el jitomate y molerlo con cebolla, ajo, crema y sal.
- Saltear el espagueti, verter la salsa de jitomate, añadir un poco de sal, hervir a fuego bajo por 10 minutos y espolvorear el queso rallado.
- Servir.

4.163 Codo al gratín**Ingredientes:**

- Codo: 30 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Perejil: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Queso chihuahua: 15 g.
- Crema: 10 g.
- Laurel: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el perejil.
- Cocer el codito con cebolla, ajo, laurel, aceite y sal, escurrirlo.
- Incorporar al codito la crema, el perejil picado y sazonar con sal.
- Poner la pasta en un refractario previamente enmantecado, espolvorear con queso rallado.
- Hornear por 15 minutos.
- Servir.

4.164 Codito rojo**Ingredientes:**

- Codo: 30 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 4 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Ajo: 1 g.
- Queso fresco: 10 g.
- Laurel: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Cocer el codito con cebolla, ajo, hojas de laurel, aceite y sal, escurrir.
- Moler el jitomate con cebolla y ajo, sazonar.
- Se agrega el codo y se deja hervir a fuego lento por 15 minutos.
- Adornar con el queso fresco.
- Servir.

4.165 Codo a la diablo**Ingredientes:**

- Sopa de pasta (codo): 30 g.
- Aceite de oliva: 2 ml.
- Ajo: 1 g.
- Chile de árbol: 3 g.
- Consomé: 3 g.
- Jitomate: 34 g.
- Tocino: 5 g.
- Orégano: 1 g.
- Laurel: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 7 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el ajo, el chile de árbol y el jitomate.
- Cocer la pasta con cebolla, ajo, hojas de laurel, aceite y sal.
- Freír el tocino y escurrir.
- Cocer el jitomate con el chile de árbol, molerlo con ajo, sazonar el jitomate con el consomé, sal y orégano.
- Agregar la pasta y dejar hervir por 10 minutos.
- Se sirve como pasta seca.

4.166 Tallarines al horno**Ingredientes:**

- Tallarines: 30 g.
- Crema: 10 g.
- Queso chihuahua: 10 g.
- Cebolla: 7 g.
- Mantequilla: 6 g.
- Pimienta molida: 1 g.
- Sal: 1 g.

- Aceite: 3 ml.
- Laurel: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la cebolla.
- Cocer los tallarines con sal, cebolla, aceite y laurel.
- En un refractario se unta la mantequilla y se pone el tallarín, adicionando sal, pimienta y crema encima, se cubre con el queso chihuahua rallado.
- Hornear por 15 minutos.
- Servir.

4.167 Espaguetti a la italiana**Ingredientes:**

- Espaguetti: 30 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Queso chihuahua: 10 g.
- Crema: 20 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Laurel: 1 g.
- Pimienta: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la cebolla y el ajo.
- Cocer el espaguetti con la cebolla, ajo, laurel, aceite y sal. escurrir.
- Saltear el espaguetti con la mantequilla. condimentar con pimienta y adicionar la crema, mezclar de forma envolvente y espolvorear el queso chihuahua. tapar y suspender el fuego para que el queso gratine suavemente y la pasta no se pegue.
- Servir.

4.168 Codito a la poblana**Ingredientes:**

- Pasta de codito: 30 g.

- Chile poblano: 50 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Crema: 10 ml.
- Sal: 1 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Laurel: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chile poblano, el ajo y la cebolla.
- Cocer la pasta con sal, ajo, hojas de laurel y cebolla, escurrir.
- Mondar, limpiar y cortar en tiras delgadas el chile poblano.
- Acitronar el chile poblano con la mantequilla, agregar la pasta.
- Adicionar la crema y mezclar.
- Servir.

4.169 Frijoles de olla**Ingredientes:**

- Frijoles: 16 g.
- Cebolla: 4 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Epazote: 1.5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el frijol, la cebolla y el epazote.
- Remojar los frijoles, aproximadamente de 10-30 minutos y cocerlos en suficiente agua con cebolla, epazote, aceite y sal.
- Servir.

4.170 Frijoles refritos**Ingredientes:**

- Frijoles: 16 g.

- Cebolla: 4 g.
- Aceite: 6 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el frijol y la cebolla.
- Remojar los frijoles, aproximadamente de 10-30 minutos y cocerlos en suficiente agua con cebolla y sal.
- Acitronar la cebolla picada y añadir los frijoles cocidos, martajándolos.
- Servir.

4.171 Sopa de almeja**Ingredientes:**

- Almeja: 150 g.
- Papa: 24 g.
- Zanahoria: 27 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las almejas, la papa, la zanahoria, el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Mondar y cortar en cubos la papa y la zanahoria.
- Moler el jitomate con la cebolla, ajo, freír y sazonar con sal.
- Adicionar las almejas, la verdura y dejar hervir de 20 a 35 minutos.
- Servir.

4.172 Sopa de habas**Ingredientes:**

- Haba: 25 g.
- Cilantro: 1.5 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.

- Ajo: 1 g.
- Chile de árbol: 3 g.
- Aceite: 3 ml.
- Nopal: 26 g.
- Bicarbonato: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las habas, el cilantro, el jitomate, la cebolla, el ajo, el chile de árbol y el nopal.
- Remojar las habas aproximadamente de 10-30 minutos.
- Cocer las habas en suficiente agua con cebolla.

Picar los nopales y ponerlos a cocer con una pizca de carbornado.

- Picar el jitomate, la cebolla y acitronarlos.
- Agregar las habas, los nopales, el ajo y el cilantro.
- Dejar hervir 10 minutos.
- Servir con chile de árbol.

4.173 Crema de atún**Ingredientes:**

- Atún: 50 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Zanahoria: 30 g.
- Papa: 30 g.
- Leche: 100 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la cebolla, el ajo, la zanahoria y la papa.
- Mondar, cortar y cocer la zanahoria y la papa.
- Licuar el atún con leche, cebolla y ajo.
- Sazonar por unos minutos con mantequilla y sal, y verter la verdura cocida, dejar hervir 10 minutos.
- Servir.

4.174 Crema de brócoli**Ingredientes:**

- Brócoli: 200 g.
- Leche: 50 ml.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Consomé: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el brócoli, el ajo y la cebolla.
- Cocer y moler el brócoli con la cebolla, ajo y leche.
- Derretir la mantequilla y agregar lo anterior.
- Condimentar con sal, consomé y agregar agua si es necesario, dejar hervir por 15 minutos, moviendo constantemente.
- Servir.

4.175 Crema de elote**Ingredientes:**

- Elote: 250 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Maicena: 5 g.
- Leche: 100 ml.
- Sal: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Cebolla: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el elote y la cebolla.
- Desgranar el elote y cocerlo, una vez cocido se muele con un poco de leche.
- Se acitrona la cebolla picada con mantequilla, y añadir la maicena.
- Añadir el elote molido y condimentar con sal y consomé, dejar hervir a fuego lento.
- Servir.

4.176 Consomé con vegetales**Ingredientes:**

- Calabacita: 22 g.
- Chayote: 24 g.
- Papa: 24 g.
- Zanahoria: 31 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Cilantro: 3 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la calabacita, el chayote, la papa, la zanahoria, la cebolla, el ajo, el cilantro y el limón.
- Mondar, picar en cuadros y cocer la zanahoria, el chayote, la calabacita y la papa cuidando que no estén muy suaves.
- Picar el cilantro y rebanar la cebolla.
- En una cacerola con el caldo de pollo, agregar la verdura cocida, cilantro, cebolla, ajo y sal.
- Dejar hervir de 15-20 minutos.
- Servir con cebolla picada y limón.

4.177 Consomé de pollo**Ingredientes:**

- Pollo: 150 g.
- Garbanzo: 20 g.
- Aguacate: 14 g.
- Hierbabuena: 1 g.
- Cilantro: 1.5 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 16 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el garbanzo, el aguacate, la cebolla, el cilantro y el limón.
- Picar el aguacate, el cilantro y la cebolla.

- Añadir al caldo de pollo el garbanzo cocido, hierbabuena, cilantro, sal, pimienta y sazonar. dejar hervir 10 minutos.
- Servir con limón.

4.178 Sopa de lentejas

Ingredientes:

- Lentejas: 37 g.
- Jitomate: 34 g.
- Aceite: 3 ml.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Tocino: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el ajo, la cebolla y el cilantro.
- Seleccionar las lentejas y cocerlas con suficiente agua.
- Moler el jitomate con cebolla, ajo y sazonar.
- Aparte se fríe el tocino y se incorpora al jitomate.
- Agregar las lentejas al jitomate, sazonándolo con sal, consomé y el agua que sea necesario, dejar a flama baja por 15 minutos.
- Servir.

4.179 Sopa de espinaca

Ingredientes:

- Espinaca: 150 g.
- Tocino: 3 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Aceite: 3 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de preparación:

- Higienizar la espinaca, el jitomate y la cebolla.
- Picar finamente las espinacas y el tocino.
- Moler el jitomate, cebolla, ajo y se sazona con el tocino y agregar las espinacas y suficiente agua.
- Dejar a fuego medio por 15 minutos.
- Servir.

4.180 Sopa de poro y papa**Ingredientes:**

- Papa: 122 g.
- Poro: 34 g.
- Jitomate: 34 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la papa, el poro, el jitomate, el ajo y la cebolla.
- Mondar y picar la papa, la cebolla y rebanar el poro.
- Acitronar la cebolla con las verduras.
- Licuar el jitomate, ajo y cebolla.
- Verter el jitomate sobre las verduras, sazonar con sal, agregar caldo y dejar a fuego medio de 20 a 30 minutos.
- Servir.

4.181 Sopa de chayote**Ingredientes:**

- Chayote: 120 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Aceite: 3 ml.

- Sal: 1 g.
- Cilantro: 1.5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chayote, el jitomate, la cebolla, el ajo y el cilantro.
- Mondar y picar los chayotes.
- Moler el jitomate, cebolla, el ajo, y sazonar con sal.
- Saltear el chayote, verter la salsa de jitomate y agregar consomé y cilantro.
- Dejar hervir a fuego medio durante 20 a 25 minutos.
- Servir.

4.182 Sopa de cilantro**Ingredientes:**

- Calabacita: 111 g.
- Cebolla: 4 g.
- Cilantro: 7.5 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Consomé: 3 g.
- Crema: 10 ml.
- Queso fresco: 10 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el cilantro, la calabacita, la cebolla y el chile serrano.
- Mondar, cortar y cocer la calabaza, se muele con la cebolla y el cilantro.
- Se acitrona un poco de cebolla picada con mantequilla y se vierte la calabaza molida, sazonar con sal y consomé.
- Se agrega la crema y si es necesario agua, se deja hervir.
- Servir con chile serrano picado y el queso.

4.183 Sopa de cebolla**Ingredientes:**

- Cebolla: 90 g.

- Aceite: 5 g.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Queso chihuahua: 20 g.
- Harina de trigo: 3 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Pan de caja: 10 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la cebolla.
- Filetear la cebolla y acitronarla en mantequilla.
- Aparte se fríe el ajo añadiendo la harina de trigo, agregar la cebolla y el caldo suficiente, sazonar con sal y consomé, dejar hervir 15 minutos.
- Aparte se fríe el pan cortado en cuadritos, se escurre, se ralla el queso chihuahua.
- Servir con queso y pan.

4.184 Sopa de pasta**Ingredientes:**

- Pasta: 15 g.
- Jitomate: 34 g.
- Aceite: 3 ml.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Apio: 1 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, la cebolla, el ajo y el apio.
- Moler el jitomate con ajo y cebolla.
- Freír la sopa de pasta, escurrir, verter la salsa de jitomate, consomé y sal.
- Añadir suficiente agua y apio, dejar hervir por 30 minutos.

- Servir.

4.185 Sopa de codito con espinacas

Ingredientes:

- Codito: 15 g.
- Espinaca: 48 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 34 g.
- Aceite: 3 ml.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Laurel: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las espinacas, el ajo, la cebolla y el jitomate.
- Cocer la pasta con el ajo, cebolla, hojas de laurel y sal.
- Enjuagar y escurrir la pasta.
- Moler el jitomate con el ajo y cebolla y freír, sazonando con sal y consomé.
- Agregar la pasta cocida y las espinacas picadas.
- Dejar hervir por 20 minutos a fuego lento.
- Servir.

4.186 Sopa de garbanzo

Ingredientes:

- Garbanzo: 20 g.
- Zanahoria: 32 g.
- Arroz: 10 g.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

- Jitomate: 34 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la zanahoria, la cebolla, el ajo, el jitomate y el arroz.
- Remojar los garbanzos previamente de 10-30 minutos y cocerlos.
- Licuar el jitomate, el ajo y cebolla.
- Dorar el arroz, verter la salsa de jitomate y dejar sazonar con sal y consomé.
- Agregar agua en cantidad suficiente, zanahoria y garbanzos, dejar a fuego mediano de 20-25 minutos.
- Servir.

4.187 Sopa de rajas y elote**Ingredientes:**

- Elote: 202 g.
- Chile poblano: 60 g.
- Cebolla: 7 g.
- Jitomate: 34 g.
- Ajo: 1 g.
- Epazote: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el elote, el chile poblano, la cebolla, el jitomate, el ajo y el epazote.
- Desgranar el elote y cocerlos con poco agua.
- Pasar por fuego los chiles, retirar la piel, desvenar y cortar en tiras.
- Moler el jitomate con cebolla y ajo y freírlo, agregando el elote y el chile en rajas.
- Agregar el agua en que se hirvió el elote, sazonar con sal y el epazote.
- Dejarla hervir a que se termine la cocción.
- Servir.

4.188 Sopa de vegetales**Ingredientes:**

- Zanahoria: 60 g.
- Espinaca: 45 g.

- Jitomate: 34 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Aceite: 3 g.
- Calabacitas: 42 g.
- Apio: 7.5 g.
- Chayote: 36 g.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la zanahoria, la espinaca, el jitomate, el ajo, la cebolla, la calabacita, el apio y el chayote.
- Mondar y picar las verduras en cubo.
- Se licua el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Se calienta el aceite para sofreír las verduras, se agrega el jitomate previamente colado, se sazona con sal, se adiciona agua.
- Dejar hervir hasta que se cuezan las verduras.
- Servir.

4.189 Sopa española**Ingredientes:**

- Tocino: 10 g.
- Garbanzo: 18 g.
- Col: 28 g.
- Zanahoria: 31 g.
- Cebolla: 4 g.
- Orégano: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Pimienta: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el garbanzo, la col, la zanahoria y la cebolla.
- Picar el tocino y freírlo.
- Acitronar la cebolla en la grasa que desprendió el tocino.

- Picar la zanahoria, filetear la col y saltearla con el tocino la cebolla y el garbanzo.
- Cocer con suficiente agua, sal, orégano y pimienta por 20 a 25 minutos a fuego medio.
- Servir.

4.190 Sopa juliana

Ingredientes:

- Zanahoria: 47 g.
- Ejote: 46 g.
- Jitomate: 34 g.
- Papa: 24 g.
- Ajo: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Aceite: 3 ml.
- Perejil: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la zanahoria, el ejote, el jitomate, la papa, el ajo y el perejil.
- Mondar y picar el ejote, zanahoria y papa.
- Moler el jitomate con la cebolla y ajo, se fríen las verduras y se agrega el jitomate previamente colado, se sazona con sal y consomé y se adiciona agua.
- Hervir hasta que se cuezan las verduras y se añade el perejil.
- Servir.

4.191 Sopa malintzin

Ingredientes:

- Habas: 20 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 4 g.
- Nopales: 32 g.
- Queso panela: 10 g.
- Ajo: 1 g.

- Aceite: 3 ml.
- Chipotle adobado: 3 g.
- Consomé: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Cilantro: 1.5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar las habas, el jitomate, la cebolla, los nopales, el ajo y el cilantro.
- Licuar el jitomate, la cebolla, ajo y chile chipotle y sazonar con el consomé y sal.
- Cocer las habas y los nopales picados por separado.
- Añadir al jitomate las habas y los nopales, el cilantro y dejar hervir por 15 a 20 minutos.
- Servir con queso.

4.192 Sopa minestrone**Ingredientes:**

- Aceite: 3 ml.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Chicharo: 34 g.
- Fideo grueso: 15 g.
- Jitomate: 34 g.
- Perejil: 1.5 g.
- Sal: 1 g.
- Zanahoria: 23 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el ajo, la cebolla, el chicharo, el jitomate, el perejil y la zanahoria.
- Mondar, picar y cocer las verduras.
- Moler el jitomate, la cebolla y la sal.
- Freír ligeramente el fideo y agregar el caldillo de jitomate, sazonar y adicionar las verduras.
- Hervir a fuego medio por 15 minutos.
- Servir.

4.193 Sopa poblana**Ingredientes:**

- Calabacita: 28 g.
- Chile poblano: 24 g.
- Elote: 53 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Champiñones: 24 g.
- Consomé: 3 g.
- Jitomate: 34 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la calabacita, el chile poblano, el elote, el ajo, la cebolla, los champiñones y el jitomate.
- Asar, quitar la piel y cortar en rajas el chile poblano.
- Desgranar el elote, cortar la calabacita y los champiñones.
- Moler el jitomate con cebolla y ajo, freír y sazonar el jitomate con consomé y sal, añadir la verdura al jitomate y dejarla hervir de 15 a 20 minutos.
- Servir.

4.194 Sopa de hongos**Ingredientes:**

- Champiñones: 100 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Epazote: 1.5 g.
- Sal: 1 g.
- Aceite: 3 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar los champiñones, el jitomate, la cebolla y el epazote.
- Moler jitomate, cebolla y sal.
- Filetear finamente los champiñones y picar el epazote.

- Saltear los champiñones con el epazote y sazonar con la salsa de jitomate.
- Dejar a cocción por 15 minutos.
- Servir.

4.195 Sopa de col

Ingredientes:

- Col: 100 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la col, el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Filetear finamente la col.
- Moler jitomate, cebolla, ajo y sal.
- Acitronar la col y sazonar con la salsa de jitomate.
- Dejar a cocción por 15 min.
- Servir.

4.196 Crema de zanahoria

Ingredientes:

- Zanahoria: 156 g.
- Cebolla: 3 g.
- Crema: 10 g.
- Mantequilla: 3 g.
- Sal: 1 g.
- Leche: 50 ml.

Técnica de Preparación:

- Higienizar la zanahoria y la cebolla.
- Mondar y cocer la zanahoria.
- Moler la zanahoria con cebolla y leche y sazonarlo con mantequilla.

- Condimentar con sal y dejar hervir por 15 minutos moviendo constantemente para que no se formen grumos, agregar agua si es necesario, dependiendo que tan espesa esté la crema.
- Servir.

4.197 Sopa de chayote con jamón

Ingredientes:

- Chayote: 120 g.
- Jitomate: 34 g.
- Cebolla: 7 g.
- Ajo: 1 g.
- Consomé: 3 g.
- Aceite: 3 ml.
- Sal: 1 g.
- Jamón: 30 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el chayote, el jitomate y el ajo.
- Mondar y picar los chayotes.
- Moler el jitomate, cebolla, el ajo, y sazonar con sal.
- Saltear el chayote, verter la salsa de jitomate y agregar consomé.
- Dejar hervir a fuego medio durante 20 a 25 minutos.
- Servir con jamón.

4.198 Guacamole

Ingredientes:

- Aguacate: 76 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Tomate: 34 g.
- Cebolla: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Cilantro: 7.5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el aguacate, el chile serrano, el tomate, la cebolla, el ajo y el cilantro.

- Cocer el tomate verde con el chile serrano y licuar con cebolla, ajo y sal.
- Picar el aguacate y el cilantro e incorporarlos a la salsa verde, mezclar.
- Servir.

4.199 Salsa verde

Ingredientes:

- Tomate: 34 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cilantro: 7 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Ajo: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el tomate, el chile serrano, el cilantro, la cebolla y el ajo.
- Cocer el tomate con el chile serrano.
- Molerlos con el ajo, cebolla, sal y cilantro.
- La salsa está lista para servir.

4.200 Salsa roja

Ingredientes:

- Jitomate: 34 g.
- Chile serrano: 4 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Cilantro: 1.5 g.
- Cebolla: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el chile serrano, el ajo y la cebolla.
- Cocer el jitomate con el chile en poco agua, licuar con ajo, cebolla, sal y cilantro.
- Adicionar sal.
- Servir.

4.201 Salsa de chile morita**Ingredientes:**

- Tomate verde: 34 g.
- Chile morita: 6 g.
- Ajo: 1 g.
- Sal: 1 g.
- Cebolla: 4 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el tomate verde, el ajo y la cebolla.
- Cocer el tomate y el chile morita en poca agua.
- Moler con el ajo, cebolla y sal.
- Servir.

4.202 Salsa mexicana**Ingredientes:**

- Jitomate: 64 g.
- Aguacate: 45 g.
- Cebolla: 12 g.
- Chile serrano: 6 g.
- Cilantro: 7.5 g.
- Sal: 1 g.
- Limón: 5 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el aguacate, la cebolla, el chile serrano, el cilantro y el limón.
- Picar finamente el jitomate, cebolla, chile serrano, aguacate y cilantro.
- Adicionar jugo de limón y sal, mezclar.
- Servir.

4.203 Salsa de chile de árbol**Ingredientes:**

- Jitomate: 34 g.

- Chile de árbol: 3 g.
- Ajo: 1 g.
- Cebolla: 4 g.
- Sal: 1 g.

Técnica de Preparación:

- Higienizar el jitomate, el chile de árbol y el ajo.
- Cocer el jitomate, chile de árbol, molerlos con ajo y cebolla.
- Sazonar con sal.
- Servir.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Publíquese el presente aviso por el cual se dan a conocer las Técnicas de Preparación de Alimentos.

SEGUNDO. Las Técnicas de Preparación de Alimentos entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

Ciudad de México, a 11 de febrero de 2016.

(Firma)

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA
SECRETARIO DE SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA, Secretario de Salud, con fundamento en el artículo 29 fracción XIX, 16 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 24 fracción XX de la Ley de Salud del Distrito Federal, 11 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, 26 fracciones V y VIII y 67 fracciones VI, XIV y XXI del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal emito el siguiente:

AVISO POR EL CUAL SE DAN A CONOCER LAS TÉCNICAS DE ENFERMERÍA EN EL SERVICIO DE MEDICINA INTERNA

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

4. TÉCNICAS DE ENFERMERÍA

4.1 Admisión del Derechohabiente o Usuario.

4.2 Cuidados del Sitio de Incisión de Traqueotomía del Derechohabiente o Usuario.

4.3 Intubación Endotraqueal.

4.4 Instalación de Sonda Sengstaken Blakemore.

4.5 Diálisis Peritoneal.

4.6 Toma de Muestras de Líquido de Diálisis Citológico y Citoquímico.

4.7 Curación del Sitio de Punción del Catéter Rígido al Derechohabiente o Usuario.

4.8 Instalación de Catéter Venoso Central en Vena Basílica.

4.9 Instalación de Catéter Venoso Central Yugular o Subclavio.

4.10 Medición de la Presión Venosa Central.

4.11 Transfusión Sanguínea y de Hemoderivados.

4.12 Punción Lumbar.

4.13 Cuidados al Enfermo en Etapa Terminal.

5. ANEXOS

5.1 Glosario de Términos.

6. BIBLIOGRAFÍA

1. INTRODUCCIÓN

Los altos índices de crecimiento poblacional en la Ciudad de México la han convertido en poco tiempo en la ciudad más poblada del mundo, situación que exige de los servicios de salud, una mayor prontitud y eficiencia en la atención prestada.

Es por eso que la Secretaría de Salud, en atención a la demanda de la población usuaria de sus unidades médicas y con apego en las políticas de modernización administrativa establecidas por el Gobierno de la Ciudad de México, ha implementado la revisión y actualización de sus documentos técnico-administrativos para que coadyuven en una atención médica de calidad, oportuna y eficaz.

Por lo que el personal de nivel central en coordinación con el personal de enfermería de la Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias de esta Secretaría, conjuntaron sus conocimientos y experiencias en relación a los cuidados específicos que proporcionan a los derechohabientes o usuarios con problemas agudos o crónicos degenerativos y de esta manera actualizar las “Técnicas de Enfermería en el Servicio de Medicina Interna”, el cual describe las técnicas más comunes en el servicio que realiza el personal de enfermería así como el recurso humano en proceso de formación.

Las “Técnicas de Enfermería en el Servicio de Medicina Interna” se elaboraron como una guía de consulta fácil y rápida para dicho personal y está integrado por seis capítulos: la introducción, el marco jurídico de actuación, el objetivo que se pretende alcanzar con el documento, el marco jurídico con los principales ordenamientos que sustentan las técnicas que se realizan en el servicio, las técnicas más comunes; y cada una de ellas con la siguiente información: concepto, objetivo, principios, material y equipo, su desarrollo y las medidas de control y seguridad, así como el capítulo de anexos y finalmente la bibliografía utilizada y de referencia.

El presente documento se elabora con fundamento en las atribuciones de la Dirección General de Planeación y Coordinación Sectorial establecidas en el artículo 67 Fracciones VI y XIV del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito y en las funciones de la Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial descritas en el Manual Administrativo de la Secretaría de Salud.

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

CONSTITUCIÓN

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 05 de febrero de 1917, última reforma 29 de enero de 2016.

ESTATUTO

- Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 1994, última reforma 27 de junio de 2014.

LEYES

- Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1982, última reforma 24 de diciembre de 2013.
- Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero de 1984, última reforma 12 de noviembre de 2015.
- Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de diciembre de 1998, última reforma 26 de junio de 2015.
- Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 22 de mayo de 2006.
- Ley de Salud del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 17 de septiembre de 2009, última reforma 19 de enero de 2016.

REGLAMENTOS

- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de mayo de 1986, última reforma 24 de marzo de 2014.
- Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 28 de diciembre de 2000, última reforma 01 de octubre de 2015.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Protección Social en Salud, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 05 de abril de 2004, última reforma 17 de diciembre de 2014.
- Reglamento de la Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 04 de diciembre de 2006.
- Reglamento de la Ley de Salud del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 13 de marzo de 2015.

DOCUMENTOS NORMATIVO-ADMINISTRATIVOS

- Norma Oficial Mexicana NOM-064-SSA1-1993. Que Establece las Especificaciones Sanitarias de los Equipos de Reactivos Utilizados para Diagnóstico, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de febrero de 1995.
- Norma Oficial Mexicana NOM-087-SEMARNAT-SSA1-2002. Protección Ambiental - Salud Ambiental - Residuos Peligrosos Biológico - Infecciosos - Clasificación y Especificaciones de Manejo, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de febrero de 2003.
- Norma Oficial Mexicana NOM-045-SSA2-2005. Para la Vigilancia Epidemiológica, Prevención y Control de las Infecciones Nosocomiales, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009.
- Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA3-2012. Para la Atención Integral a Personas con Discapacidad, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de septiembre de 2012.
- Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012. Del Expediente Clínico, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2012.
- Norma Oficial Mexicana NOM-253-SSA1-2012. Para la Disposición de Sangre Humana y sus Componentes con Fines Terapéuticos, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de octubre de 2012.

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

Establecer y unificar las técnicas que lleva a cabo el personal de enfermería en el cuidado del derechohabiente o usuarios del Servicio de Medicina Interna, a fin de que los servicios otorgados sean oportunos, eficientes y eficaces, cumpliendo con los criterios de calidad que establecen los programas de la Secretaría de Salud.

4. TÉCNICAS DE ENFERMERÍA

4.1 Admisión del Derechohabiente o Usuario.

Concepto:

Es el conjunto de trámites administrativos y técnicos que se realizan cuando ingresa un derechohabiente o usuario al servicio de Medicina Interna.

Objetivo:

Observar y valorar el estado de salud del derechohabiente o usuario, a fin de llevar a cabo las medidas de diagnóstico y tratamiento.

Principios:

- La integración del derechohabiente o usuario le proporciona tranquilidad.
- Detectar necesidades del derechohabiente o usuario durante el ingreso y establecer acciones de enfermería, garantizan la atención oportuna.

Técnica:

- Revisa, al recibir el aviso de internamiento, que la unidad del derechohabiente o usuario se encuentre limpia, en orden y con el equipo necesario.
- Recibe al derechohabiente o usuario y al familiar con cortesía y respeto.
- Recibe el expediente clínico completo.
- Recibe placas de rayos X.
- Pide al derechohabiente o usuario, cuando el ingreso es por admisión, que se quite la ropa y se coloque la bata de la institución.

- Pide al familiar artículos personales del derechohabiente o usuario (peine, jabón, cepillo dental, etc.).
- Elabora ficha de identificación y pulsera, verificando que los datos sean los mismos que los referidos en el expediente clínico.
- Orienta al derechohabiente o usuario y a sus familiares, acerca de las normas del servicio como: comunicación con el personal de enfermería, ubicación del baño, uso de patio y cómodo, horario de visitas, pases de salida, trámites administrativos de ingreso y egreso.
- Toma signos vitales.
- Comunica el ingreso del derechohabiente o usuario al médico.
- Auxilia al médico en la exploración del derechohabiente o usuario.
- Realiza las anotaciones de enfermería en los formatos correspondientes como: hoja de registros clínicos, libreta de ingreso y egreso de medicina interna y censo diario.
- Cumple con el tratamiento médico indicado.
- Comunica a dietología la dieta indicada.

Medidas de Control y Seguridad:

- Manejo del expediente clínico de acuerdo a la NOM-004-SSA3-2012.
- Control de pertenencias del derechohabiente o usuario.
- Control de programa de gratuidad.
- Control si es caso médico legal.

4.2 Cuidados del Sitio de Incisión de Traqueotomía del Derechohabiente o Usuario.**Concepto:**

Es la comunicación de la tráquea con el medio externo a través de un orificio en el que se coloca una cánula de traqueotomía, para mantener permeable la vía aérea.

Objetivo:

Proporcionar los cuidados al sitio de incisión de la traqueotomía del derechohabiente o usuario, con el fin de mantener libre la vía aérea de secreciones permitiendo la permeabilidad de la misma.

Principios:

- Mantener la función respiratoria es la base del intercambio gaseoso en los pulmones para mantener la oxigenación.
- La función básica de la tráquea es respiratoria, permitiendo el paso desde y hacia los pulmones.
- La tráquea interviene en la fonación, respiración, protección de las vías respiratorias bajas, en el condicionamiento del aire inspirado, complementándose el calentamiento, humidificación y depuración del mismo.

Material y Equipo:

- Equipo de aspiración.
- Resucitador manual con mascarilla.

- Hisopos estériles.
- Gasas estériles.
- Cinta umbilical o cinta Harrington estéril.
- Agua oxigenada.
- Agua estéril (inyectable o solución fisiológica).
- Guantes estériles.
- Carro de curaciones.
- Cánula del número indicado.
- Cubre bocas.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Explica el procedimiento al derechohabiente o usuario, si es posible.
- Prepara material y equipo en la unidad del derechohabiente o usuario.
- Se coloca cubre bocas.
- Se calza guantes estériles.
- Aspira secreciones en caso necesario.
- Mantiene buena oxigenación.
- Retira gasas sucias.
- Se calza nuevos guantes estériles.
- Limpia con solución antiséptica, las secreciones de los bordes de la cánula y la zona que lo rodea.
- Cambia cinta Harrington o umbilical, si es necesario.
- Deja gasas estériles alrededor, cuidando la cánula interna.
- Utiliza medios apropiados para comunicarse con el derechohabiente o usuario, en caso de ser necesario.
- Retira la cánula interna si es necesario, girando la aleta hacia arriba, colocando el adaptador Morch en la cánula externa y conectándolo al ventilador mecánico o fuente de oxígeno.
- Instala la cánula interna en el riñón con agua oxigenada.
- Realiza aseo interno de la cánula usando cepillo.
- Enjuaga perfectamente con agua estéril o solución cloruro de sodio.
- Inserta el adaptador de Morch nuevamente a la cánula interna y fija girando la aleta hacia abajo.
- Limpia aleta y estoma de la traqueotomía con solución cloruro de sodio y agua oxigenada.

Medidas de Control y Seguridad:

- Aspiración de secreciones con técnica estéril.
- Conocer las partes de la cánula de traqueotomía.
- Vigila la oxigenación del derechohabiente o usuario.
- Sujeta con firmeza la cánula para evitar la decanulación.
- Vigilar y reportar cambios en el estoma.

4.3 Intubación Endotraqueal.

Concepto:

Es la introducción de una cánula endotraqueal por la boca o la nariz.

Objetivo:

Restablecer y/o mantener la permeabilidad de la vía aérea, mediante la ventilación mecánica, a fin de solucionar una obstrucción y evitar la bronco-aspiración del derechohabiente o usuario.

Principio:

El intercambio gaseoso favorece una buena oxigenación en el organismo.

Material y Equipo:

- Laringoscopio completo.
- Carro rojo completo.
- Cánulas endotraqueales de diferentes calibres.
- Lidocaína spray al 2%.
- Cánula oro faríngea.
- Bolsa reservorio.
- Mascarillas.
- Tela adhesiva.
- Sonda para aspiración de secreciones diferentes calibres.
- Guantes estériles.
- Adaptadores para cánula.
- Introdutor de cobre (guía metálica).
- Jeringas.

Técnica:

- Informa al derechohabiente o usuario el procedimiento (si es posible).
- Realiza lavado de manos.

- Prepara material y equipo y lo traslada a la unidad del derechohabiente o usuario.
- Coloca al derechohabiente o usuario en posición de Rossiere.
- Procede el médico a realizar el procedimiento.
- Fija la cánula.
- Coloca la cánula orofaríngea en caso necesario, para evitar que el derechohabiente o usuario muerda la cánula endotraqueal.
- Aspira secreciones bronquiales, en caso necesario.
- Desarrolla las indicaciones médicas prescritas.

Medidas de Control y Seguridad:

- Revisar que el derechohabiente o usuario no tenga piezas dentales removibles.
- Comprobar que la fuente luminosa del laringoscopio funcione.
- Seleccionar una sonda endotraqueal de un diámetro adecuado.
- Inflar y desinflar el globo para comprobar su funcionamiento de la cánula endotraqueal.
- Tener dispuesto un aspirador de secreciones ya que durante la intubación pueden producirse vómitos y existe riesgo de bronco aspiración.
- Mientras se mantenga la intubación campos pulmonares para verificar su correcta ventilación.

4.4 Instalación de Sonda Sengstaken Blakemore.**Concepto:**

Es la introducción de una sonda nasofágica que consta de 2 balones y 3 vías, una se utiliza para irrigación, otra para aspiración de contenido gástrico y la última para inflar los balones con aire.

Objetivo:

Instalar sonda de Sengstaken Blakemore al derechohabiente o usuario, a fin de controlar la hemorragia masiva como consecuencia de várices esofágicas.

Principios:

- La rotura de várices esofágicas provoca un episodio de sangrado, que si no se corrige conlleva un riesgo vital para el derechohabiente o usuario.
- La interrupción del flujo sanguíneo a través del plexo venoso reduce el flujo sanguíneo hacia las várices esofágicas.
- La correcta presión que ejercen los globos gástrico y esofágico sobre las várices sangrantes es el éxito de evitar el sangrado.

Material y Equipo:

- Riñón.
- Jeringa asepto.
- Lidocaína en spray al 1%.

- Cubre bocas.
- Aplicadores.
- Gasas.
- Guantes.
- Seda 3/0.
- Jeringa de 20 ml.
- Lubricante hidrosoluble.
- Manómetro.
- 2 pinzas.
- Tela adhesiva.
- Toallas desechables.
- Sonda de Sengstaken Blakemore calibre 16 x 18.

Técnica:

- Realiza lavado de manos antes y después del procedimiento.
- Se coloca cubre bocas.
- Prepara material.
- Explica el procedimiento a realizar al derechohabiente o usuario.
- Coloca al derechohabiente o usuario en posición semifowler.
- Protege el tórax del derechohabiente o usuario con la toalla.
- Insufla los balones, esofágico y gástrico, para probar su funcionalidad.
- Coloca la sonda de preferencia en hielo.
- Ministra anestesia local.
- Prepara la sonda.
- Mide la longitud de la sonda que será introducida.
- Coloca la sonda y el balón a nivel del apéndice xifoides, posteriormente se mide de este punto hasta la punta de la nariz y marca la sonda.
- Lubrica los balones y la parte inferior de la sonda con el gel hidrosoluble.
- Introduce la sonda con los balones desinflados a través de la nasofaringe hasta el interior del estómago o al menos hasta la marca.
- Proporciona agua al derechohabiente o usuario para facilitar la introducción de la sonda.
- Coloca manómetro para insuflar el globo gástrico con 300 ml. de aire, pinza la porción cónica de este globo a 3 cm del extremo terminal, sujeta con la sutura y doble nudo para impedir la fuga de aire y retirar la pinza.
- Insufla el globo esofágico a una presión de 25 a 30 mmHg, pinza y sujeta de la misma manera que el anterior.

- Fija la sonda a la nariz.
- Hace la tracción de la sonda.
- Aspira todo el contenido gástrico y realiza lavado gástrico.
- Realiza aseo bucal.
- Proporciona pañuelos desechables para que el derechohabiente o usuario elimine la saliva.
- Deja cómodo al derechohabiente o usuario.
- Retira el equipo y proporciona cuidados posteriores a su uso.
- Realiza anotaciones correspondientes en registro clínicos de enfermería y registro de hemotransfusión.

Medidas de Control y Seguridad:

- La presión de los balones de la sonda esofágica no deberá ser mayor de 45 mmHg.
- Vigilar características del contenido gástrico.
- Vigilar que se desinflen los globos cada 8 ó 12 hrs durante 5 minutos.
- Conservar la posición fowler.
- Irrigar la sonda por razón necesaria para mantenerla permeable.
- Desinflar y retirar la sonda de inmediato ante la presión de insuficiencia respiratoria aguda.
- Mantener las narinas limpias y lubricadas para evitar laceraciones.

4.5. Diálisis Peritoneal.**Concepto:**

Es la colaboración de la enfermera con el médico para la inserción de un catéter en la cavidad peritoneal.

Objetivo:

Infundir una solución dializante al interior de la cavidad peritoneal del derechohabiente o usuario, para eliminar desechos metabólicos y corregir el equilibrio ácido base.

Principios:

- Los procesos físicos-químicos por los que la diálisis lleva a cabo su función son: difusión, ósmosis, ultrafiltración y convección entre la sangre y el líquido de diálisis.
- La depuración de solutos depende del gradiente de concentración y las características de la membrana.

Material y Equipo:

- Catéter para diálisis peritoneal tipo Maxwell.
- Lidocaína.
- Agujas.

- Solución antiséptica.
- Agua estéril.
- Seda 2/0 y 3/0.
- Equipo de cirugía menor.
- Guantes.
- Gorro.
- Bata estéril.
- Solución dializante prescrita. (1.5%, 2.5%, 4.25%).
- Mesa Pasteur.
- Gasas estériles.
- Cubre bocas.
- Tripié.
- Pinzas de Kelly sin dientes.
- Horno de microondas o caja térmica.
- Lebrillo o Palangana.
- Medicamentos.
- Jeringas.
- Campos estériles.
- Micropore.
- Línea de transferencia convencional y/o para bolsa gemela.
- Báscula.
- Probeta.

Instalación de Catéter Rígido:

- Realiza lavado de manos.
- Prepara material y equipo y lo traslada a la unidad del derechohabiente o usuario.
- Explica si es posible al derechohabiente o usuario acerca del procedimiento a realizar, así como del consentimiento libremente autorizado.
- Proporciona al médico el material necesario en la técnica de inserción del catéter.
- Cubre el sitio de la instalación, una vez terminada la instalación.
- Realiza las anotaciones correspondientes en la hoja de registros clínicos de enfermería.

Técnica del Cambio de Bolsa de Diálisis:

- Sistema Convencional.

Material y Equipo:

- Bolsa de solución de diálisis.
- 2 Pinzas de apoyo.
- Un paquete de gasas estériles.
- Micropore.
- Cubre bocas.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Limpia la superficie de trabajo.
- Revisa la bolsa (caducidad, concentración e integridad).
- Calienta la bolsa de diálisis 37°C.
- Divide la mesa de trabajo en limpio y sucio.
- Rasga la envoltura auxiliándose con la pinza.
- Coloca la bolsa del lado limpio con la leyenda hacia abajo.
- Realiza nuevamente lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas, y le coloca también al derechohabiente o usuario.
- Prepara micropore aproximadamente de 5 cm.
- Pinza el puerto de la bolsa.
- Abre el paquete de gasas.
- Cierra la llave de paso.
- Coloca la bolsa drenada del lado sucio de la mesa.
- Retira la gasa.
- Retira el protector de la bolsa y coloca la pinza evitando tocar el orificio de entrada.
- Coloca la pinza a la bolsa drenada.
- Retira la pinza e inserta la espiga girando firmemente en el puerto de entrada.
- Retira la pinza de apoyo y coloca la conexión estéril.
- Toma una gasa y la coloca en el sitio de conexión (bolsa y línea), la asegura con el micropore.
- Golpea suavemente la bolsa a infundir para eliminar el aire existente, y la cuelga.
- Abre la llave de paso e inicia la infusión y al término cierra la llave de paso.

- Verifica el tiempo establecido de permanencia en la cavidad peritoneal.
- Cuantifica el líquido drenado y registra.
- Desecha el líquido y la bolsa drenada.
- Guarda equipo.

Sistema Bolsa Gemela:**Material y Equipo:**

- Bolsa de solución de diálisis gemela.
- Pinza.
- Cubre bocas.
- Tapón minicap.
- Mesa Pasteur.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas y también le coloca al derechohabiente o usuario.
- Limpia mesa Pasteur de trabajo.
- Revisa la bolsa y la coloca en la mesa Pasteur.
- Abre y saca la bolsa de la sobre envoltura.
- Revisa transparencia, caducidad e integridad de la bolsa.
- Separa las líneas y bolsa de drenaje.
- Coloca la bolsa de drenaje bajo la bolsa de solución.
- Saca línea de transferencia y verifica que este cerrada.
- Realiza lavado de manos.
- Retira el tapón del puerto de salida de la bolsa jalando el anillo.
- Retira el tapón minicap con la línea dirigida hacia abajo.
- Conecta sin tocar las partes estériles la línea de transferencia y línea de la bolsa gemela.

Drenaje:

- Cuelga la bolsa nueva y coloca pinza en la bolsa de llenado.
- Coloca la bolsa vacía en el lebrillo en posición de drenaje.
- Abre la llave de control de línea y drena líquido peritoneal.
- Cierra llave de control al término del drenaje.

Purgar:

- Retira pinza de línea de llenado y fractura frangible.
- Cuenta hasta 5 para purgar línea de llenado.
- Pinza línea de drenaje.

Infusión:

- Abre la llave de control de línea de transferencia.
- Cierra la línea de control al término de la infusión.

Sellar:

- Realiza lavado manos.
- Abre el sobre de tapón minicap.
- Verifica que la esponja esté húmeda con Iodopovidona.
- Desconecta la línea de transferencia de la bolsa, dirigida hacia abajo.
- Coloca el minicap en la línea de transferencia.
- Retira el material.
- Mide y/o pesa la bolsa del líquido drenado.
- Realiza anotaciones correspondientes.

Ministración de Medicamento en Caso de Prescripción Médica:

- Se realiza igual la técnica hasta colocar la bolsa de drenaje bajo la bolsa de solución.
- Realiza lavado de manos.
- Realiza asepsia en el puerto de medicamentos y frasco ampula.
- Abre jeringa y aguja.
- Realiza lavado de manos.
- Extrae el medicamento (cambio de aguja).
- Aplica el medicamento prescrito en el puerto de la bolsa llena.

Medidas de Control y Seguridad para Ambas Técnicas:

- Antes de infundir siempre se debe drenar la cavidad peritoneal.
- Vigilar la adecuada infusión del líquido a la cavidad peritoneal (máximo 15 minutos).
- Vigilar el drenaje del líquido (máximo 30 minutos).
- Verificar características del líquido drenado y realizar anotaciones en libreta de control.
- Realizar los recambios de solución dializante en el tiempo correcto.

- Al realizar las maniobras de cambio de bolsa se deben tomar las medidas para prevenir en todo momento la infección, ya que se está obligado a cumplir con las reglas de asepsia.
- En lo posible pesar al derechohabiente o usuario antes y después del tratamiento dialítico y registrar su peso.
- Reportar cualquier cambio clínico, como de las características del líquido drenado.
- Reportar disfunción de catéter de diálisis peritoneal.

4.6 Toma de Muestras de Líquido de Diálisis Citológico y Citoquímico.

Concepto:

Es la toma de muestra del líquido de diálisis drenado de la cavidad peritoneal.

Objetivo:

Tomar la muestra de líquido de diálisis drenado de la cavidad peritoneal, con la finalidad de determinar la presencia de peritonitis en el derechohabiente o usuario con tratamiento dialítico.

Principios:

La cavidad peritoneal es un espacio virtual que contiene dos hojas: la parietal y la visceral, está recubierta por una capa de células mesoteliales que separan los vasos sanguíneos que pasan a través del peritoneo.

Sistema convencional:

Equipo y Material:

- 2 Gasas o torundas con Iodopovidona.
- 1 Jeringa de 10 ml.
- 1 Aguja.
- 1 Tubo de ensayo de 10 ml. estéril.
- 1 Cubre bocas.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Se coloca el cubre bocas.
- Coloca su tapón original para dejar sedimentar la solución drenada durante 45 a 60 min.
- Realiza asepsia del puerto de medicamentos.
- Introduce la aguja de la jeringa del puerto de medicamentos y aspira hasta coleccionar 10 ml de la solución dializante drenada, coloca tapón de la aguja.
- Realiza asepsia del tapón del tubo de ensayo si se cuenta con éste.
- Cambia la aguja e introduce la aguja en el tubo de ensayo hasta que toda la muestra quede en el interior del tubo.
- Rotula la muestra con los datos del derechohabiente o usuario.
- Registra fecha y hora en que se tomó la muestra.

Sistema Bolsa Gemela:**Equipo y Material:**

- 2 Gasas o torundas con Iodopovidona.
- 1 Jeringa de 10 ml.
- 1 Aguja.
- 1 Tubo de ensayo de 10 ml. estéril.
- 1 Cubre bocas.

Técnica:

- Coloca el tapón de anillo en el conector de la bolsa como se encuentra en su posición original.
- Retira la pinza de apoyo y retorna todo el líquido de la bolsa colectora, a la bolsa de infusión.
- Pinza la línea de llenado, cuelga la bolsa y la deja sedimentar durante 45 a 60 minutos.
- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas.
- Realiza asepsia del puerto de medicamentos.
- Introduce la aguja de la jeringa del puerto de medicamentos y aspira hasta coleccionar 10 ml. de la solución dializante drenada, coloca tapón de la aguja.
- Realiza la asepsia del tapón del tubo de ensayo.
- Introduce la aguja en el tubo de ensayo hasta que toda la muestra quede en el interior del tubo.

Medidas de Control y Seguridad:

- Para la toma de citoquímico el tubo debe estar estéril.
- La adecuada toma de las muestras asegura resultados confiables.
- Rotular el tubo con el nombre completo del derechohabiente o usuario, número de expediente, fecha y hora de toma de la muestra.
- Registrar hora de toma de la muestra.

4.7 Curación del Sitio de Punción del Catéter Rígido al Derechohabiente o Usuario.**Concepto:**

Son los cuidados que se realizan en el sitio de punción del catéter al derechohabiente o usuario, para evitar la entrada de microorganismos.

Objetivo:

Realizar la curación en el sitio de punción del catéter al derechohabiente o usuario, a fin de facilitar la cicatrización de la herida y evitar la infección.

Principios:

- La asepsia disminuye complicaciones locales.

- Cubrir el sitio de inserción previene la contaminación por microorganismos aerógenos.

Material y equipo:

- Equipo de curación.
- Solución antiséptica.
- Jabón líquido.
- Agua inyectable.
- Gasas estériles.
- Guantes.
- Micropore.
- Cubre bocas.

Técnica:

- Informa al derechohabiente o usuario el procedimiento a realizar.
- Coloca al derechohabiente o usuario en posición cómoda.
- Se coloca cubre bocas y también le coloca al derechohabiente o usuario.
- Retira apósito, lo desprende de arriba hacia abajo.
- Realiza lavado de manos.
- Se calza los guantes.
- Realiza la curación respetando los principios de asepsia; del centro a la periferia, de lo distal a lo proximal.
- Limpia y seca el área, cubriendo el catéter con una gasa.
- Coloca una gasa sobre el sitio de curación y fija la gasa con micropore.
- Rotula en una tela adhesiva sobre la curación del catéter: fecha de instalación, fecha de curación, hora de curación y nombre de la persona que realizó la curación.
- Deja cómodo al derechohabiente o usuario.
- Retira el equipo de la unidad del derechohabiente o usuario.
- Realiza anotaciones en la hoja de registros clínicos de enfermería.

Medidas de Control y Seguridad:

- La curación se debe realizar diario o por razón necesaria.
- Respetar las reglas de asepsia y antisepsia.

4.8 Instalación de Catéter Venoso Central en Vena Basílica.**Concepto:**

Es la introducción de un catéter largo a través de la vena basílica, llegando a la aurícula derecha.

Objetivo:

Instalar un catéter en vena basilica del derechohabiente o usuario, con la finalidad de administrarle medicación, hidratación y nutrición, así como vigilar las variables hemodinámicas.

Principios:

- La presión de la vena cava refleja la presión diastólica de la aurícula derecha.
- La vena cava es un vaso sanguíneo tres veces más distensible que la mayoría de las venas.

Equipo y Material:

- Carro de curaciones.
- Equipo de curación.
- Soluciones prescritas y equipo de PVC.
- Bata estéril.
- Gorro.
- Cubre bocas.
- Guantes.
- Campos estériles.
- Soluciones antisépticas.
- Llave de tres vías.
- Gasas estériles.
- Hoja de bisturí.
- Apósito estéril transparente adherible.
- Jeringa de 10 y 20 ml.
- Ligadura.
- Catéter largo.
- Seda de 2/0.
- Lidocaína 2%.
- Micropore de 0.5 cm.
- Tubos para muestras de sangre.
- Monitor electrodinámico con módulos.
- Carro de paro.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.

- Prepara el equipo necesario.
- Informa al derechohabiente o usuario del procedimiento.
- Coloca al derechohabiente o usuario en decúbito dorsal con la cabeza lateral al lado contrario de donde se va a colocar el catéter.
- Se coloca cubre bocas.
- Coloca la ligadura cuando el acceso venoso es en miembros superiores.
- Realiza asepsia de la región.
- Coloca campos estériles.
- Realiza punción en el sitio elegido.
- Retira la ligadura, si fue necesario colocarla.
- Conecta el equipo de venoclisis previamente purgado.
- Verifica la permeabilidad del catéter venoso.
- Fija el catéter con el sitio de punción visible, con el apósito transparente estéril adherible.
- Verifica la posición correcta del catéter mediante la toma de una placa de rayos X.
- Realiza las anotaciones en la fijación del catéter a saber: fecha de instalación, hora de instalación y nombre de la enfermera que realiza la instalación.
- Ajusta el goteo de la solución parenteral prescrita.
- Deja cómodo al derechohabiente o usuario.
- Retira el equipo de la unidad del derechohabiente o usuario.
- Realiza las anotaciones correspondientes en la hoja de Registros Clínico de Enfermería.

Medidas de Control y Seguridad:

- Realizar la fijación del catéter una vez corroborado con la placa de rayos x.
- Realizar curación del sitio de punción cada 48 horas con material estéril y solución antiséptica, si se cubrió con gasa; cada 7 días, si se cubrió con apósito transparente.
- Mantener el apósito seco, estéril e intacto.
- Verificar permeabilidad.
- Vigilar el sitio de punción y de los puntos de sutura observando que no haya datos de dolor, edema, irritación, salida de pus y/o de sangre.
- Instalar llave de tres vías para el mejor manejo de líquidos y medicamentos.
- No tocar el sitio de inserción.
- Observar continuamente las complicaciones inminentes:
 - Neumotórax, Hemotórax.
- Mantener circuitos cerrados y reducción de manipulación al mínimo.

- No puncionar miembros con fistulas arteriovenosas o injertos.
- La instalación de los catéteres centrales debe hacerse con técnica estrictamente estéril.

4.9 Instalación de Catéter Venoso Central Yugular o Subclavio.

Concepto:

Es la inserción de un catéter biocompatible en el espacio intravascular a través de la vena yugular o subclavia.

Objetivo:

Instalar un catéter en vena yugular o subclavia del derechohabiente o usuario, con la finalidad de administrarle medicación, hidratación y nutrición de acuerdo a prescripción médica, así como vigilar las variables hemodinámicas.

Principios:

- La presión de la vena cava refleja la presión diastólica de la aurícula derecha.
- La vena cava es un vaso sanguíneo tres veces más distensible que la mayoría de las venas.
- Mantiene distintas perfusiones simultáneas, así como soluciones incompatibles a través de luces separadas.

Equipo y Material:

- Carro de curaciones.
- Equipo se sutura.
- Equipo de curación.
- Soluciones prescritas y equipo de PVC.
- Bata estéril.
- Gorro.
- Cubre bocas.
- Guantes.
- Campos estériles.
- Soluciones antisépticas.
- Llave de tres vías.
- Gasas estériles.
- Hoja de bisturí.
- Apósito estéril transparente adherible.
- Jeringa de 10 y 20 ml.
- Ligadura.
- Catéter largo.
- Seda de 2/0.

- Lidocaína 2%.
- Micropore de 0.5 cm.
- Tubos para muestras de sangre.
- Monitor electrodinámico con módulos.
- Carro de paro.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas.
- Prepara material y equipo y lo traslada a la unidad del derechohabiente o usuario.
- Informa al derechohabiente o usuario del procedimiento a realizar si es posible.
- Coloca al derechohabiente o usuario en decúbito dorsal con la cabeza lateral al lado contrario de donde se va a colocar el catéter.
- Abre el equipo de sutura.
- Proporciona material al médico y realiza procedimiento.
- Proporciona solución cloruro de sodio para permeabilizar catéter.
- Cubre sitio de punción con apósito transparente estéril.
- Deja cómodo al derechohabiente o usuario.
- Realiza anotaciones correspondientes en la hoja de registros clínicos de enfermería.

Medidas de Control y Seguridad:

- Realizar la fijación del catéter una vez corroborado con la placa de rayos x.
- Realizar curación del sitio de punción cada 48 horas con material estéril y solución antiséptica, si se cubrió con gasa; cada 7 días, si se cubrió con apósito transparente.
- Mantener el apósito seco.
- Verificar permeabilidad.
- Vigilar el sitio de punción y de los puntos de sutura, observando que no haya datos de dolor, edema, irritación, salida de pus y/o de sangre.
- Instalar llave de tres vías para el mejor manejo de líquidos y medicamentos.
- No tocar el sitio de inserción.
- Observar continuamente las complicaciones inminentes:
 - Neumotórax, Hemotórax.
- Mantener circuitos cerrados y reducción de manipulación al mínimo.
- No puncionar miembros con fistulas arteriovenosas o injertos.
- La instalación de los catéteres centrales debe hacerse con técnica estrictamente estéril.

4.10 Medición de Presión Venosa Central.

Concepto:

Es el procedimiento por el cual se mide la presión interna que guarda la vena cava o la aurícula derecha del corazón.

Objetivo:

- Monitorizar la presión venosa central para coadyuvar en el tratamiento del derechohabiente o usuario en estado crítico, conservando el equilibrio hídrico y de electrolitos.

Principio:

- La presión dentro de la aurícula derecha se regula por el balance entre su capacidad para bombear sangre y la cantidad de ésta que recibe del retorno venoso.

Material y Equipo:

- Equipo desechable para medir la Presión Venosa Central.
- Tripié.
- Regla de madera para colocar la escala de centímetros.
- Llave de tres vías.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Explica el procedimiento al derechohabiente o usuario.
- Comprueba la permeabilidad del catéter.
- Coloca al derechohabiente o usuario en decúbito dorsal.
- Llena la columna graduada con suero salino, hasta 20 ml de la escala.
- Cierra con la llave de tres vías, las demás soluciones.
- Sitúa la columna graduada de manera que el punto cero este a la altura de la línea media axilar externa, haciendo un cruce imaginario a nivel del cuarto espacio intercostal.
- Gira la llave de tres vías y espera que la columna de líquido en la escala graduada descienda hasta el momento que oscile ligeramente de 0.5 a 1 ml. y detiene su descenso. La localización del menisco o flotador en la columna de agua corresponde a la lectura de Presión Venosa Central.
- Finaliza la medición, conecta el catéter con la solución establecida, mediante la llave de tres vías intercaladas entre ellas.
- Registra la medición en la hoja de registros clínicos de enfermería.
- Prepara y fija el equipo al tripié, sujetando firmemente la llave del equipo a nivel cero de la escala de medición.

Medidas de Control y Seguridad:

- No permitir el paso de aire al equipo.
- Verificar la funcionalidad del sistema.

- Hacer la medición con el derechohabiente o usuario en decúbito dorsal.
- Medir la presión venosa central en la línea distal del catéter.
- No utilizar soluciones hipertónicas.

4.11 Transfusión Sanguínea de Hemoderivados.

Concepto:

Administración por vía intravenosa periférica de sangre total y/o alguno de los componentes sanguíneos.

Objetivo:

Ministrar sangre total y /o hemoderivados a través de un acceso venoso periférico, a fin de compensar el déficit de los componentes de la sangre y mantener el estado hemodinámico del derechohabiente o usuario.

Principios:

- La sangre transporta sustancias del exterior al interior de las células.
- La sangre es un líquido viscoso compuesto por células y plasma.
- El volumen sanguíneo varía de acuerdo con el peso y superficie corporal.
- El transporte de oxígeno de los tejidos es el producto resultante de la concentración de hemoglobina por el volumen circulante.

Material y Equipo:

- Catéter venoso Calibre 16 o 18.
- Equipo de transfusión con las características necesarias para el hemoderivado.
- Solución cloruro de sodio al 0.9%.
- Guantes desechables.
- Cubre bocas.
- Equipo normo gotero.
- Torundas alcoholadas y con yodopovidona.
- Apósito transparente.
- Heparina.
- Jeringa y aguja.

Técnica:

- Revisa la prescripción médica.
- Recibe el producto y verifica los datos de la solicitud (grupo Rh, nombre del derechohabiente o usuario), así como el estado físico de la unidad y su adecuada transportación.
- Prepara material y equipo.
- Realiza lavado de manos.

- Se coloca cubre bocas y guantes.
- Inserta el equipo de transfusión en el puerto de entrada de la unidad, con todas las técnicas de asepsia para evitar contaminarlo.
- Prepara la solución, cloruro de sodio con el equipo normo gotero.
- Traslada el producto sanguíneo y la solución a la unidad del derechohabiente o usuario.
- Canaliza un acceso venoso periférico y lo permeabiliza con la solución de cloruro de sodio, en caso de contar ya con acceso verifica su permeabilidad.
- Retira la solución y coloca el hemoderivado.
- Fija catéter a la piel del derechohabiente o usuario con apósito transparente.
- Toma y registra signos vitales antes, durante y después de la transfusión.
- Programe la velocidad de infusión según prescripción médica.
- Realiza anotaciones correspondientes (Tipo de hemoderivado, número de producto, grupo Rh y cantidad).
- Valora al derechohabiente o usuario durante los primeros 15 minutos de iniciada la transfusión.
- Al término de la transfusión, retira equipo de transfusión y hepariniza acceso venoso desecha equipo en bolsa roja.
- Realiza anotaciones en hoja de registros clínicos de enfermería.

Medidas de Control y Seguridad:

- La transfusión sanguínea se realiza en un acceso periférico exclusivo para este fin.
- Verificar la permeabilidad del acceso venoso antes de iniciar la transfusión.
- Cambiar el equipo de transfusión si se va a ministrar otra unidad de sangre o hemoderivado.
- Detener inmediatamente la transfusión en caso de que el derechohabiente o usuario presente alguna reacción adversa y notificarlo al médico.
- Seguir las indicaciones médicas para el tratamiento de la reacción adversa.

4.12 Punción Lumbar.**Concepto:**

Es la extracción de una muestra de líquido cefalorraquídeo mediante la punción con una aguja entre la 3ra y 4ta vértebra lumbar.

Objetivo:

Obtener líquido cefalorraquídeo del derechohabiente o usuario, con fines terapéuticos y de diagnóstico.

Principios:

- El líquido cefalorraquídeo permite el intercambio de nutrientes y productos de desecho entre la sangre y el tejido nervioso.
- Provee un ambiente químico óptimo para la transmisión de impulsos a nivel neuronal.
- Representa un medio que amortigua los impactos recibidos por el cráneo y las vértebras.
- Ayuda a proteger el tejido nervioso de la médula espinal y del encéfalo.

Equipo y Material:

- Equipo de punción lumbar.
- Anestesia lidocaína 1% y/o 2%.
- Jeringas de 10ml.
- Antiséptico.
- Trocar para punción lumbar.
- Guantes desechables.
- Gasas estériles.
- Campos estériles.
- Bata estéril.
- Tubos para toma de muestra.
- Cubre bocas.
- Gorro.

Técnica:

- Verifica la integración del expediente clínico.
- Informa al derechohabiente o usuario el procedimiento a realizar.
- Toma signos vitales y valora el nivel de conciencia del derechohabiente o usuario.
- Realiza anotaciones correspondientes en la Hoja de Registro Clínico de Enfermería.
- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas.
- Prepara material y equipo y lo traslada a la unidad del derechohabiente o usuario.
- Abre el equipo de punción lumbar.
- Coloca al derechohabiente o usuario en posición decúbito lateral con cabeza inclinada hacia el tórax y rodillas flexionadas sobre abdomen y le informa a médico.
- Realiza el médico el procedimiento.
- Revisa las características del líquido extraído y realiza anotaciones correspondientes en Hoja de Registros Clínicos de Enfermería.
- Hace presión en el sitio de punción con una gasa de 3 a 5 minutos.
- Cubre el sitio de punción con un apósito estéril.
- Coloca al derechohabiente o usuario en posición supino.
- Vigila datos de edema y/o hemorragia en el sitio de punción.
- Toma signos vitales.

- Vigila estado neurológico.
- Realiza anotaciones correspondientes en hoja de registros clínicos de enfermería.
- Desarrolla las indicaciones médicas prescritas.

Medidas de Control y Seguridad:

- La punción lumbar se debe realizar siguiendo una estricta técnica aséptica.
- Evite la movilización del derechohabiente o usuario, en el momento de la punción.
- Durante toda la técnica se deben checar los signos vitales, notificando al médico cualquier modificación.
- Si se practica la medición de la presión del líquido cefalorraquídeo se debe indicar al derechohabiente o usuario que respire con normalidad ya que los resultados pueden alterar si se mueve, si tose, contrae los músculos o contiene la respiración.
- Debe procederse a la oportuna identificación de las muestras obtenidas y su envío al laboratorio, tomando las debidas precauciones cuando se sospecha que contienen gérmenes patógenos.
- El frasco que se envíe a microbiología, debe estar estéril.
- Mantener al derechohabiente o usuario en reposo absoluto en un periodo de 8 a 24 hrs., en posición decúbito supino según prescripción médica.
- Monitorear los signos vitales cada 15 min. en las primeras 2 hrs., y posteriormente cada 2 horas durante las primeras 24 hrs.
- Monitorear el nivel de conciencia y la existencia de signos neurológicos y notificar al médico cualquier alteración.
- Informarle al derechohabiente o usuario que puede presentar una ligera cefalea después del procedimiento, si la cefalea es muy intensa indicarle que se mantenga en reposo absoluto e informarle al médico.
- Verificar que no haya presencia de sangrado y/o escurrimiento de líquido cefalorraquídeo.
- Cambiar el apósito si se observa que esta húmedo.

4.13 Cuidados al Enfermo en Etapa Terminal.**Concepto:**

Son los cuidados que se proporcionan al derechohabiente o usuario en la última fase de su vida.

Objetivo:

Proporcionar lo cuidados básicos al derechohabiente o usuario en etapa terminal, a fin de coadyuvar que el proceso de la muerte sea con la máxima dignidad y bienestar posible.

Principios:

Todo ser humano tiene derecho a morir con dignidad.

Equipo y Material:

- Equipo de somatometría.
- Artículos de higiene personal.
- Ropa de cama.

- Aspirador.
- Sonda de aspiración.
- Gasas.
- Guantes.
- Mascarilla y oxígeno.
- Pañales.
- Analgésicos prescritos por el médico.

Técnica:

- Propicia que la unidad del derechohabiente o usuario esté completamente equipada, limpia y cómoda.
- Cumple con las indicaciones médicas prescritas.
- Proporciona satisfactoriamente al enfermo los cuidados básicos necesarios.
- Vigila continuamente, al derechohabiente o usuario.
- Facilita la visita del clérigo de su religión del derechohabiente o usuario, en caso de que éste o su la familia lo solicite.

Medidas de Control y Seguridad:

- Que el personal de enfermería este actualizado en el área de Tanatología.
- No hacer ningún tipo de comentario en la unidad del derechohabiente o usuario.
- Evitar accidentes e incidentes con el derechohabiente o usuario.
- Respetar creencias religiosas.

5. ANEXOS

5.1 Glosario de Términos.

Antiséptico:	Sustancia que inhibe el crecimiento y la reproducción de microorganismos.
Asepsia:	Ausencia de gérmenes, eliminación o destrucción de gérmenes patógenos.
Biocompatible:	Capacidad de un material de generar una respuesta biológica apropiada al ser aplicado sobre un tejido.
Convección:	Transporte de solutos a través de la membrana semipermeable, es por arrastre de los mismos por el agua ultra filtrada.
Citológico:	Es la determinación del número de células existentes en la cavidad peritoneal.
Citoquímico:	Estudio para determinar el tipo de las células, que se encuentran en la cavidad peritoneal, así como la morfología y su conformación.
Díálisis Peritoneal:	Tratamiento sustitutivo de la función renal por medio de una solución dializante.
Difusión:	Es el paso de partículas a través de una membrana semipermeable hasta alcanzar un equilibrio.
Estéril:	Aséptico, libre de gérmenes.
Gradiente de Concentración:	Gradiente de concentración que existe a través de una membrana que separa una concentración elevada de un Ion determinada de una concentración baja de un mismo Ion.
Hemoderivado:	Son obtenidos a partir del fraccionamiento del plasma humano y son utilizados con fines terapéuticos, corresponden a la albumina, factores de coagulación, inmunoglobulina, selladores de fibrina y soluciones de proteínas plasmáticas.
Ósmosis:	Es el movimiento de agua que se genera cuando dos soluciones con diferentes concentraciones de solutos osmóticamente activos están separadas por una membrana semipermeable.
Soluto:	Sustancia disuelta en una solución.

Ultrafiltración:	Es la transferencia de solventes y solutos a través de una membrana semipermeable a causa de presiones hidrostáticas y osmóticas, y depende del gradiente de concentración de la membrana.
-------------------------	--

6. BIBLIOGRAFÍA

- Ortega Vargas C, Suárez Vázquez MG, Jiménez y Villegas MC, et al.
Manual de Evaluación del Servicio de Calidad de Enfermería.
2da edición. México: Editorial Panamericana, 2009.
- Dugas BW, Luna-Gámez R, Mata-Haya L, Saura-Portillo E, Orizaga-Sampiero, J.
Tratado de Enfermería Práctica.
4a edición. México: Editorial McGraw-Hill Interamericana, 2010.
- Chita López I.
Cuidados Enfermeros.
1ª edición, España: Editorial Masson, 2005.
- Gispert C.
Diccionario de Medicina Océano Mosby.
4a edición. Barcelona: Grupo Editorial Océano, 2005.
- Jamieson EM, Whyte LA, McCall JM.
Procedimientos de Enfermería Clínica.
5ª edición. Madrid: Editorial Elsevier, 2008.
- Gamarra Barba, Y.
Técnicas de Enfermería en el Paciente Crítico.
1ª edición, España: Alcalá Grupo Editorial, 2006.
- Berman A, Snyder Shirlee.
Enfermería Fundamental, Kozier & Erb.
9ª edición. México: Editorial Pearson, 2013.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Publíquese el presente aviso por el cual se dan a conocer las Técnicas de Enfermería en el Servicio de Medicina Interna.

SEGUNDO. Las Técnicas de Enfermería en el Servicio de Medicina Interna entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

Ciudad de México, a 11 de febrero de 2016.

(Firma)

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA
SECRETARIO DE SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA, Secretario de Salud, con fundamento en el artículo 29 fracción XIX, 16 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 24 fracción XX de la Ley de Salud del Distrito Federal, 11 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, 26 fracciones V y VIII y 67 fracciones VI, XIV y XXI del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, tengo a bien emitir el siguiente:

AVISO POR EL CUAL SE DAN A CONOCER LAS TÉCNICAS DE ENFERMERÍA EN LA UNIDAD DE HEMODIÁLISIS

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

4. TÉCNICAS DE ENFERMERÍA

- 4.1 Ingreso del Derechohabiente o Usuario a la unidad de Hemodiálisis.
- 4.2 Ensamblado de la Máquina de Hemodiálisis.
- 4.3 Montaje, Purgado, Cebado de Líneas y Dializador.
- 4.4 Programación de la Máquina de Hemodiálisis.
- 4.5 Curación del Sitio de Inserción y del Catéter para Hemodiálisis.
- 4.6 Asepsia y Antisepsia de la Fístula Arteriovenosa Interna.
- 4.7 Conexión del Derechohabiente o Usuario a la Máquina de Hemodiálisis.
 - 4.7.1 Técnica con Catéter para Hemodiálisis.
 - 4.7.2 Técnica con Fístula Arteriovenosa Interna.
- 4.8 Toma de Muestras de Laboratorio a Través de la Línea Venosa.
- 4.9 Aplicación del Tratamiento de Hemodiálisis.
- 4.10 Desconexión del Derechohabiente o Usuario de la Máquina de Hemodiálisis.
 - 4.10.1 Técnica con Catéter.
 - 4.10.2 Técnica con Fístula Arteriovenosa.
- 4.11 Desinfección de la Máquina de Hemodiálisis.
 - 4.11.1 Técnica de Limpieza Parcial.
 - 4.11.2 Técnica Exhaustiva de la Máquina de Hemodiálisis.
- 4.12 Desincrustación de la Máquina de Hemodiálisis.

5. ANEXOS

- 5.1 Glosario de Términos.
- 5.2 Ventajas y Desventajas de Accesos Permanentes.

6. BIBLIOGRAFÍA

1. INTRODUCCIÓN

Los avances científico técnicos de los últimos años en el campo de las enfermedades renales, permiten afrontar de una manera más racional y eficaz, no sólo la prevención y el tratamiento exitoso de muchas de ellas, sino también emplear tratamientos sustitutivos como la hemodiálisis cuando la enfermedad evoluciona a la pérdida de las funciones renales.

Es por ello que la intervención de enfermería en la Unidad de Hemodiálisis, debe estar basada en principios científicos, humanísticos y éticos fundamentados en el respeto a la vida y a la dignidad humana. La Secretaría de Salud, en atención a la demanda de la población usuaria con daño renal y en apego a las políticas de modernización administrativa establecidas por el Gobierno de la Ciudad de México, ha implementado documentos técnico-administrativos para coadyuvar en la atención médica de calidad, oportuna y eficaz.

El presente documento de Técnicas de Enfermería en la Unidad de Hemodiálisis, fue realizado por personal de nivel central en coordinación con el área de enfermería de la Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias de esta Secretaría, en el cual se conjuntaron los conocimientos y experiencia del área de Hemodiálisis, en el que se describen las técnicas más comunes en el servicio, lo cual tendrá como objetivo, que las autoridades de las unidades médicas de la Secretaría de Salud, lo conozcan y difundan.

El presente documento está integrado por seis capítulos que contienen: la introducción, el marco jurídico de actuación, el objetivo que pretende el documento, las técnicas específicas de enfermería en hemodiálisis, cada una de ellas con su concepto, objetivo, principios, material y equipo, su desarrollo y las medidas de control y seguridad; así como el capítulo de anexos y finalmente el de la bibliografía, la cual fue utilizada y de referencia.

El presente documento se elabora con fundamento en las atribuciones de la Dirección General de Planeación y Coordinación Sectorial establecidas en el artículo 67 Fracciones VI y XIV del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito y en las funciones de la Dirección de Coordinación y Desarrollo Sectorial descritas en el Manual Administrativo de la Secretaría de Salud.

2. MARCO JURÍDICO DE ACTUACIÓN

CONSTITUCIÓN

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 05 de febrero de 1917, última reforma 29 de enero de 2016.

ESTATUTO

- Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 1994, última reforma 27 de junio de 2014.

LEYES

- Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1982, última reforma 24 de diciembre de 2013.
- Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07 de febrero de 1984, última reforma 12 de noviembre de 2015.
- Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de diciembre de 1998, última reforma 26 de junio de 2015.
- Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 22 de mayo de 2006.
- Ley de Salud del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 17 de septiembre de 2009, última reforma 19 de enero de 2016.

REGLAMENTOS

- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de mayo de 1986, última reforma 24 de marzo de 2014.
- Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 28 de diciembre de 2000, última reforma 01 de octubre de 2015.

- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Protección Social en Salud, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 05 de abril de 2004, última reforma 17 de diciembre de 2014.
- Reglamento de la Ley que Establece el Derecho al Acceso Gratuito a los Servicios Médicos y Medicamentos a las Personas Residentes en el Distrito Federal que Carecen de Seguridad Social Laboral, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 04 de diciembre de 2006.
- Reglamento de la Ley de Salud del Distrito Federal, publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 13 de marzo de 2015.

DOCUMENTOS NORMATIVO-ADMINISTRATIVOS

- Norma Oficial Mexicana NOM-087-SEMARNAT-SSA1-2002. Protección Ambiental - Salud Ambiental - Residuos Peligrosos Biológico - Infecciosos - Clasificación y Especificaciones de Manejo, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de febrero de 2003.
- Norma Oficial Mexicana NOM-045-SSA2-2005. Para la Vigilancia Epidemiológica, Prevención y Control de las Infecciones Nosocomiales, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009.
- Norma Oficial Mexicana NOM-003-SSA3-2010. Para la Práctica de la Hemodiálisis, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 08 de julio de 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-010-SSA2-2010. Para la Prevención y el Control de la Infección por Virus de la Inmunodeficiencia Humana, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de noviembre de 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010. Para la Prevención, Tratamiento y Control de la Diabetes Mellitus, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012. Del Expediente Clínico, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de octubre de 2012.
- Norma Oficial Mexicana NOM-253-SSA1-2012. Para la Disposición de Sangre Humana y sus Componentes con Fines Terapéuticos, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de octubre de 2012.
- Norma Oficial Mexicana NOM-017-SSA2-2012. Para la Vigilancia Epidemiológica, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de febrero de 2013.

3. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

Contar con un instrumento administrativo que guíe y normen las técnicas de enfermería en la unidad de hemodiálisis, a fin de que la atención otorgada a los derechohabientes y usuarios sea oportuna, eficiente y eficaz.

4. TÉCNICAS DE ENFERMERÍA

4.1 Ingreso del Derechohabiente o Usuario a la Unidad de Hemodiálisis.

Concepto:

Es la atención que se proporciona al derechohabiente o usuario que ingresa a la unidad de hemodiálisis para recibir su tratamiento.

Objetivo:

Llevar el control estricto y adecuado de las condiciones clínicas del derechohabiente o usuario, a fin de mantener una vigilancia del mismo para detectar posibles complicaciones.

Principios:

- El desarrollo oportuno de las actividades durante el ingreso del derechohabiente o usuario asegura un alto grado de atención a la salud del individuo.
- El proceso de comunicación incrementa una relación de ayuda y asegura un equilibrio psicológico.

Material y Equipo:

- Bata.
- Cubre bocas.
- Báscula.
- Termómetro.
- Baumanómetro.
- Jabón.
- Toallas desechables.
- Estetoscopio.

Técnica:

- Verifica la integración del expediente clínico.
- Registra ingreso del derechohabiente o usuario en la libreta de control.
- Informa al derechohabiente o usuario acerca del tratamiento a recibir.
- Indica al derechohabiente o usuario que se coloque bata y cubre bocas.
- Realiza lavado de manos y verifica el lavado de manos realizado por el derechohabiente o usuario.
- Toma signos vitales y peso del derechohabiente o usuario.
- Indica al derechohabiente o usuario pasar a la máquina asignada para la realización de su tratamiento.

Medidas de Control y Seguridad:

- Manejar el expediente clínico de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012.
- Verificar el funcionamiento de la máquina de hemodiálisis a utilizar.
- Verificar la instalación eléctrica e hidráulica.
- Todo derechohabiente o usuario deberá asistir acompañado de un familiar.
- Todo derechohabiente o usuario deberá contar con el consentimiento informado debidamente firmado.

4.2 Ensamblado de la Máquina de Hemodiálisis.**Concepto:**

Es el montaje de líneas y dializador para el manejo operativo de la máquina de hemodiálisis de acuerdo a las instrucciones.

Objetivo:

Realizar el ensamblado específico de la máquina de hemodiálisis, a fin de evitar complicaciones al derechohabiente o usuario durante la terapia dialítica.

Principio:

- El circuito hidráulico tiene como misión preparar la máquina de hemodiálisis, así como líneas y dializador de acuerdo a la ruta señalada.

Material y Equipo:

- Máquina de hemodiálisis.
- Concentrado de bicarbonato y ácido.
- Agua tratada.
- Línea arterial y venosa.
- Dializador.

Técnica:

- Enciende la máquina de hemodiálisis.
- Realiza lavado de manos.
- Prepara y traslada el material a la máquina de hemodiálisis asignada.
- Realiza dilución de bicarbonato.
- Coloca galón de bicarbonato y ácido en la base de la máquina de hemodiálisis.
- Verifica conexión de máquina a corriente eléctrica, agua tratada y drenaje.
- Pulsa la tecla de desinfección (esta la realiza la máquina automáticamente por calor).
- Introduce lanceta azul en galón de bicarbonato y lanceta roja en concentrado de ácido y acetato.
- Pulsa la tecla de autocomprobación para iniciar comprobación automática de funciones.

Medidas de Control y Seguridad:

- Verificar que el ensamblado de líneas y dializador sea el correcto.
- Verificar el funcionamiento eléctrico e hidráulico.
- Observar que la conductividad sea la establecida.

4.3 Montaje, Purgado y Cebado de Líneas y Dializador.**Concepto:**

Es el equipamiento y preparación del sistema extracorpóreo para la terapia hemodialítica.

Objetivo:

Eliminar del dializador y circuito extracorpóreo, el aire y las sustancias usadas en la fabricación y proceso de esterilización, a fin de evitar reacciones a pirógenos al derechohabiente o usuario.

Principios:

- Al empapar las membranas aumentará su elasticidad y resistencia a las rupturas.
- El invertir el dializador durante el cebado facilita la salida de micro burbujas de aire.
- El cebado de las líneas elimina los residuos de los productos de esterilización.

Material y Equipo:

- Dializador.
- Línea arterial y venosa.
- Solución Cloruro de Sodio al 0.9% de 1000ml.
- Heparina.
- Jeringa desechable de 20 ml.
- Agujas las necesarias.
- Equipo de Normogotero.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Prepara material y lo traslada a la máquina de hemodiálisis.
- Desprende las líneas arterial y venosa y las montan en el monitor siguiendo las guías de montaje.
- Monta el dializador con el puerto venoso hacia arriba, para facilitar el cebado y salida de aire.
- Monta el sistema de líneas de sangre, verificando que no estén cerradas las pinzas.
- Conecta el equipo de normogotero a la solución cloruro de sodio y éste al puerto de la línea de solución.
- Carga la jeringa con 5000UI de heparina y agrega 5 ml. de solución cloruro de sodio.
- Conecta la jeringa a la línea de heparina que se encuentra en la línea arterial y coloca en el panel específico para la misma.
- Purga el segmento de la línea arterial por gravedad y pinza.
- Ceba la cámara arterial abriendo el tapón y al término lo cierra.
- Ajusta la velocidad de la bomba de sangre a un flujo de 180ml/ min.
- Presiona tecla de cebado para extremo venoso, si es necesario ajusta el nivel en el casa burbujas venoso presionando tecla de ajuste.
- Ceba línea con 500 ml. de solución cloruro de sodio.
- Prepara la bomba de sangre presionando la tecla de STAR/STOP.
- Apaga la ultrafiltración.

Medidas de Control y Seguridad:

- Desechar equipo deteriorado.
- Verificar fecha de caducidad de líneas y dializador.
- Verificar que el concentrado de diálisis sea el correcto.
- Revisar las indicaciones del fabricante para el uso de líneas y dializador.
- Verificar el ajuste al flujo de la bomba de sangre de acuerdo a prescripción médica.

- Cuando la utilización del dializador se demora, es necesario purgar nuevamente con solución cloruro de sodio heparinizado, el circuito hemático para evitar posible contaminación bacteriana por tiempo de espera.

4.4 Programación de la Máquina de Hemodiálisis.

Concepto:

Es la programación de la máquina de hemodiálisis individualizada que permite obtener una depuración, ultrafiltración necesaria y suficiente, de acuerdo a las condiciones clínicas del derechohabiente o usuario.

Objetivo:

Conseguir un tratamiento ideal de depuración y ultrafiltración, a fin de que el derechohabiente o usuario reciba su tratamiento con el menor tiempo posible y lograr el peso seco correspondiente.

Principio:

- La depuración y ultrafiltración se llevan a cabo a través de los procesos físico-químicos y gradientes de concentración entre dos espacios.

Material y Equipo:

- Máquina de Hemodiálisis Ensamblada.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Revisa la conductividad del monitor.
- Verifica prescripción médica y programa parámetros.
- Conecta los hans al dializador arterial con arterial y venoso con venoso, abriendo la tapa del Bypass.
- Programa bomba de heparina de acuerdo a tratamiento.
- Selecciona ultrafiltración utilizando presiones positiva y negativa, programando tiempo deseado.
- Confirma parámetros seleccionados.
- Proceda a la conexión del derechohabiente o usuario a la máquina de hemodiálisis.

Medidas de Control y Seguridad:

- Verificar el adecuado montaje y cebado de líneas.
- Antes de la programación de la máquina de hemodiálisis se debe conocer el peso seco y peso inicial del derechohabiente o usuario.
- Verificar conductividad de la máquina de hemodiálisis (si la conductividad no se encuentra de 13.5 a 14 mm de mercurio, no usar la máquina) y reportar al técnico.
- Si el dializador es reusable realizar enjuague y prueba reactiva.

4.5 Curación del Sitio de Inserción y Catéter para Hemodiálisis.

Concepto:

Es la técnica que se realiza en el sitio de inserción del catéter de hemodiálisis para eliminar microorganismos capaces de producir infección.

Objetivo:

Eliminar la flora transitoria mediante la aplicación de las técnicas de asepsia y antisepsia, a fin prevenir infecciones al derechohabiente o usuario y posibles daños al catéter.

Principios:

- La humidificación es un factor predisponente para el cultivo y proliferación de gérmenes patógenos.
- La fricción excesiva produce laceración.
- El uso de antiséptico disminuye la proliferación de microorganismos.

Material y Equipo:

- Yodopovidona.
- Alcohol.
- Gasas estériles.
- Guantes estériles.
- Cubre bocas.
- Googles.
- Cinta microporosa.
- Tela adhesiva.
- Apósito transparente.
- Gasas con yodopovidona.
- Gasas con alcohol.
- Gasas secas.
- Guantes estériles.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas y googles.
- Informa al derechohabiente o usuario el procedimiento a realizar.
- Prepara de material de curación.
- Desprende parche anterior del catéter evitando jalarlo.
- Realiza lavado de manos.
- Se calza los guantes.
- Toma las gasas con yodopovidona y coloca una rodeando el sitio de inserción de catéter.
- Toma otra gasa e inicia el lavado del catéter cuidando el desplazamiento de las pinzas de seguridad del mismo, siguiendo los principios de asepsia y antisepsia.

- Desecha la gasa.
- Toma la gasa que colocó en el sitio de inserción, realiza asepsia de la piel hasta 5cm a la periferia.
- Espera de 3 a 5 min. a que haga la reacción antiséptica.
- Toma la gasa alcoholada e inicia la limpieza del catéter y piel retirando el exceso de la solución antiséptica.
- Toma la gasa e inicia el secado del catéter y piel.
- Cubre el área de inserción del catéter con una gasa estéril y coloca parche con cinta microoporosa y una corbata de tela adhesiva, si solo se realiza curación, cubra los lúmenes del catéter con gasa en forma circular y coloca otra gasa en forma vertical y cubre con apósito transparente verificando que este bien cubierto.
- Si el derechohabiente o usuario se va a conectar a terapia de hemodiálisis sólo se coloca el parche de micropore.

Medidas de Control y Seguridad:

- Llevar a cabo las precauciones estándar según la Norma Oficial Mexicana NOM-045-SSA2-2005.
- La curación de catéter siempre debe realizarse con técnica estéril.
- Evitar el uso de material punzocortante para desprender el parche.
- Respetar la memoria del catéter para evitar fracturas y doblamientos del mismo.

4.6 Asepsia y Antisepsia de la Fístula Arteriovenosa Interna.**Concepto:**

Es el conjunto de acciones químicas y mecánicas que permiten eliminar microorganismos capaces de producir infecciones de la fístula arteriovenosa.

Objetivo:

Realizar la asepsia y antisepsia de la fístula arteriovenosa, a fin de eliminar impurezas y agentes patógenos de la piel que pueden introducirse durante la punción al torrente sanguíneo.

Principio:

El uso de soluciones antisépticas favorece la disminución de la proliferación de microorganismos.

Material y Equipo:

- Campo estéril.
- Yodopovidona.
- Alcohol 70%.
- Gasas estériles.
- Guantes estériles.
- Cubre bocas.
- Goggles.
- Almohadilla.
- Mesa Pasteur.

- Gasas con yodopovidona.
- Gasas con alcohol.
- Gasas secas.
- Guantes estériles.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Informa al derechohabiente o usuario el procedimiento a realizar.
- Coloca almohadilla en el brazo donde se encuentra la fístula.
- Se coloca cubre bocas y googles.
- Coloca cubre bocas al derechohabiente o usuario.
- Realiza desinfección de la mesa Pasteur.
- Prepara material y lo coloca en la mesa Pasteur.
- Se calza los guantes.
- Toma las gasas con yodopovidona e inicia la asepsia y antisepsia de la fístula arteriovenosa a 5 cm. de la periferia.
- Espera de 3 a 5 min. para que haga reacción el antiséptico.
- Toma la gasa alcoholada e inicia la limpieza de la fístula arteriovenosa y piel retirando el exceso de la solución antiséptica.
- Toma la gasa e inicia el secado de la fístula arteriovenosa y piel.
- Retira cubre bocas al derechohabiente o usuario.

Medidas de Control y Seguridad:

- Llevar a cabo las precauciones estándar de la Norma Oficial Mexicana NOM-017-SSA2-2012.
- Verificar el thrill de la fístula arteriovenosa.

4.7 Conexión del Derechohabiente o Usuario a la Máquina de Hemodiálisis.**Concepto:**

Es la conexión del derechohabiente o usuario a la máquina de hemodiálisis para recibir su tratamiento.

Objetivo:

Realizar la conexión del derechohabiente o usuario a la máquina de hemodiálisis a través del catéter o fístula arteriovenosa, a fin de que reciba el tratamiento de acuerdo a la prescripción médica.

Principio:

La sangre al estar en contacto con un cuerpo extraño como el circuito cerrado líneas y dializador, desencadena los factores de coagulación.

Material y Equipo:

- Cubre bocas.
- Guantes estériles.
- Gasas estériles.
- Campo estéril.
- Heparina.
- Yodopovidona.
- Agua inyectable.
- Alcohol.
- Cinta Microporosa.
- Tela adhesiva.
- Jeringa.

4.7.1 Técnica con Catéter para Hemodiálisis.

- Realiza lavado de manos.
- Informa al derechohabiente o usuario la técnica a realizar.
- Coloca campo estéril delimitando el sitio de salida del catéter.
- Prepara jeringa con solución heparinizante.
- Verifica que estén cerradas las llaves de paso y coloca una jeringa para aspirar lumen arterial abriendo previamente la llave de paso.
- Aspira lentamente retirando el exceso residual de heparina.
- Cierra la llave de paso y coloca la solución heparinizante.
- Abre la llave de paso y permeabiliza la vía arterial.
- Permeabiliza el lumen venoso.
- Conecta línea arterial al lumen arterial del catéter.
- Despinza las llaves del catéter (línea arterial y línea venosa).
- Enciende la bomba de sangre a una velocidad ml/minuto.
- Purga la línea venosa con la sangre del derechohabiente o usuario, cuando cubra el dializador se ministra bolo de heparina al término de la salida del cebado.
- Apaga la bomba.
- Pinza la llave de la línea venosa.
- Conecta la línea venosa al lumen venoso.
- Despinza la línea venosa.
- Enciende la bomba e inicia la circulación extracorpórea.

- Aumenta el flujo de la bomba gradualmente hasta llegar al volumen circulante prescrito por el médico.
- Enciende la bomba de Ultrafiltración y registra la hora de inicio.
- Enciende la bomba de heparina y de signos vitales.
- Fija líneas arterial y venosa.
- Realiza registro en formato correspondiente.

Medidas de Control y Seguridad:

- Verificar la permeabilidad del catéter.
- Verificar que no haya presencia de fugas en el sitio de inserción.
- Observar datos de infección en el sitio de punción del catéter.
- Vigilar que no haya obstrucción o acodamiento de las líneas y lúmenes del catéter.
- Notificar al médico cuando no haya permeabilidad del catéter.

4.7.2 Técnica con Fístula Arteriovenosa Interna.

- Realiza lavado de manos.
- Informa al derechohabiente o usuario la técnica a realizar.
- Carga una jeringa con heparina y purga 2 agujas de hemodiálisis (deja la jeringa en aguja arterial).
- Coloca campo estéril por debajo del brazo donde se encuentre la fístula arteriovenosa.
- Se calza los guantes.
- Palpa la fístula y punciona el lado venoso hacia arriba abriendo la pinza.
- Verifica retorno sanguíneo y fija a la piel.
- Punciona el lado arterial hacia abajo, se abre la pinza, verifica retorno sanguíneo, cierra la pinza y la fija.
- Retira heparina residual de aguja arterial.
- Conectar la línea arterial con aguja arterial del catéter.
- Abre las pinzas de las agujas línea arterial y línea venosa.
- Programa la bomba de sangre a una velocidad de 180 ml./min. y la enciende.
- Purga línea con la sangre del derechohabiente o usuario, cuando cubra el dializador se ministra bolo de heparina, al término de salida del cebado, se activa la alarma de la máquina de hemodiálisis y se apaga la bomba.
- Conecta aguja venosa con la línea venosa.
- Abre pinza venosa y enciende la bomba e inicia la circulación extracorpórea.
- Aumenta el flujo de bomba gradualmente hasta llegar al flujo prescrito por el médico.
- Enciende la bomba ultrafiltración y registra la hora de inicio.
- Enciende la bomba de heparina y de signos vitales.

- Fija líneas arterial y venosa.
- Realiza registro en formato correspondiente.

Medidas de Control y Seguridad para Ambas Técnicas:

- Rotar el sitio de punción para evitar la presencia de aneurisma y arterioesclerosis.
- Cualquier cambio de coloración, presencia de dolor y datos de infección, comunicarlo al médico.
- La punción arterial se hará en un ángulo de 30 a 45°, en sentido distal contra flujo sanguíneo de la anastomosis.
- Realizar una fijación adecuada de las agujas para evitar salida espontánea o accidental de la misma.

4.8 Toma de Muestras de Laboratorio a Través de la Línea Venosa.**Concepto:**

Extracción de muestras sanguínea con fin diagnóstico en la prescripción del tratamiento de hemodiálisis.

Objetivo:

Tomar una muestra sanguínea al derechohabiente o usuario al iniciar el tratamiento de hemodiálisis, para determinar manualmente el tiempo estimado de coagulación.

Principios:

- La sangre al estar en contacto con un cuerpo extraño desencadena los factores de la coagulación.
- El síndrome urémico provoca trastornos en la coagulación.

Material y Equipo:

- Torundas Alcoholadas.
- Jeringas de 5ml.
- Guantes.
- Cubre bocas.
- Tubo de Ensayo.
- Reloj con Segundero.

Técnica:

- Se realiza lavado de manos.
- Prepara material y equipo, lo traslada a la máquina del derechohabiente o usuario.
- Se coloca cubre bocas.
- Se calza los guantes.
- Limpia el puerto venoso con torunda alcoholada.
- Introduce jeringa con aguja y extraer muestra de 1 ml.
- Vertir la sangre en el tubo de ensayo seco.

- Registra hora de toma de muestra.
- Observa continuamente, con reloj en mano, el tiempo que tardó en coagular la muestra.
- Registra el tiempo de coagulación real.
- Desecha el tubo en bolsa roja.
- Repite toma de muestra a los 120 min. realizando la misma técnica.

Medidas de Control y Seguridad:

- Respetar las técnicas de asepsia y antisepsia.
- Medir con exactitud el tiempo de coagulación.
- Registrar en hoja de hemodiálisis los resultados obtenidos.
- No extraer más de 1 ml. de sangre al derechohabiente o usuario.

4.9 Aplicación del Tratamiento de Hemodiálisis.**Concepto:**

Es el proceso mediante el cual se realiza la depuración y ultrafiltración de la sangre del derechohabiente o usuario durante el tratamiento de hemodiálisis.

Objetivo:

Realizar la aplicación del tratamiento de hemodiálisis de acuerdo a prescripción médica, a fin de depurar y ultrafiltrar sustancias de desecho y favorecer el estado clínico del derechohabiente o usuario.

Principios:

- La observación clínica es de suma importancia para detectar oportunamente complicaciones.
- La ultrafiltración y depuración de la sangre se lleva a cabo a través de los gradientes de concentración físicos y químicos.

Material y Equipo:

- Máquina de hemodiálisis.

Técnica:

- Realiza lavado de manos.
- Registra parámetros del panel de control de la máquina de hemodiálisis en hoja de registro.
- Registra signos vitales del derechohabiente o usuario del panel de control de la máquina de hemodiálisis cada 15 min.
- Registra tiempos de coagulación del derechohabiente o usuario cada hora de la línea venosa.
- Si está indicado ministra medicamentos 30 min. antes del término de la terapia.
- Toma de signos vitales al derechohabiente o usuario al término de la terapia y registra.
- Verifica las condiciones clínicas del derechohabiente o usuario y registra.

Medidas de Control y Seguridad:

- El derechohabiente o usuario debe de permanecer 15 a 30 min. sentado al término de la terapia para detectar la presencia de lipotimias.
- Contar con carro rojo completo y funcional para atender cualquier urgencia.

4.10 Desconexión del Derechohabiente o Usuario de la Máquina de Hemodiálisis.

Concepto:

Son las maniobras que se utilizan para retirar las agujas (a.v.) de la fístula arteriovenosa y/o catéter del equipo para el tratamiento de hemodiálisis utilizando la técnica de enjuague salino.

Objetivo:

Desconectar de la máquina de hemodiálisis al derechohabiente o usuario, a fin de retornar del circuito extracorpóreo una máxima de recuperación de sangre, a través de la fístula arteriovenosa interna y/o catéter para hemodiálisis.

Principios:

- Siempre existe el riesgo de embolia gaseosa cuando se introduce aire presurizado en el circuito extracorpóreo.
- Los enjuagues con aire dejan significativamente más sangre residual en el circuito extracorpóreo que el método de enjuague salino.
- La presión sanguínea se afecta por la resistencia vascular periférica.

Material y Equipo:

- Cubre bocas.
- Google.
- Gasas.
- Cinta Microporosa.
- Solución salina.
- Guantes estériles.
- Campo estéril.
- Yodopovidona.
- Agua inyectable.
- Alcohol.
- Jeringa.
- Apósito transparente.

4.10.1 Técnica con Catéter.

- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas y googles.
- Coloca cubre bocas al derechohabiente o usuario.
- Al término del tratamiento detiene la bomba, en la unión de la línea que va hacia la bomba pinza y desconecta las uniones.

- Abre la pinza de la solución y retorna la sangre arterial por gravedad, una vez retornada la sangre, pinza línea arterial y del catéter.
- Despinza la línea enciende la bomba para retornar la sangre de la línea venosa, al término pinza nuevamente la línea venosa.
- Carga jeringa con 6 ml. de heparina y carga otra jeringa de 20 ml. de solución cloruro de sodio.
- Se calza los guantes.
- Toma una gasa y protege la entrada del lumen del catéter.
- Desconecta ambas líneas y las coloca en el campo, iniciando por el lado arterial conecta jeringa con solución, abre la llave e introduce 10 ml. de solución cloruro de sodio, cierra llave y desconecta la jeringa.
- Conecta nuevamente la jeringa con los 10 ml. de solución cloruro de sodio en línea venosa y se deja en espera.
- Conecta la jeringa con heparina en lumen arterial, abre la llave e introduce 3 ml., al término cierre llave y coloca tapón cerrando el lumen.
- Conecta la jeringa con heparina en lumen venoso, abre la llave e introduce 3 ml., al término cierre llave y coloca tapón cerrando el lumen.
- Cubre los lúmenes por separado con gasa estéril.
- Coloca otra gasa encima de los 2 lúmenes y se protegen con apósito transparente.

4.10.2 Técnica con Fístula Arteriovenosa.

- Realiza lavado de manos.
- Se coloca cubre bocas y googles.
- Coloca cubre bocas al derechohabiente o usuario.
- Al término del tratamiento detiene la bomba y, en la unión de la línea que va hacia la bomba, pinza y desconecta las uniones.
- Abre la pinza de la solución y retorna la sangre arterial por gravedad, una vez retornada la sangre, pinza línea arterial y del catéter.
- Despinza la unión y enciende la bomba para retornar la sangre de la línea venosa, al término cierra llave de paso de la bomba y cierra llave del paso venoso.
- Carga jeringa con 6 ml. de heparina y carga otra jeringa de 20 ml. de solución cloruro de sodio.
- Se calza los guantes.
- Toma una gasa, la dobla en 4 y la coloca en el sitio de inserción de la aguja, y con la otra mano retira aguja de la punción arterial en un solo movimiento, hace presión con la gasa para propiciar hemostasia.
- Cubre el sitio de punción con apósito transparente.
- Toma una gasa, la dobla en 4 y la coloca en el sitio de inserción de la aguja, y con la otra mano retira aguja de la punción venosa en un solo movimiento, hace presión con la gasa para propiciar hemostasia.
- Cubre el sitio de punción con apósito transparente.

Medidas de Control y Seguridad para Ambas Técnicas:

- Retornar la mayor cantidad de sangre del dializador y líneas al derechohabiente o usuario.
- Retornar la sangre al derechohabiente o usuario empleando la menor cantidad de solución cloruro de sodio.
- Evitar al máximo el retorno con presencia de aire ya que puede provocar una embolia gaseosa.

- Verificar que la hemostasia sea la óptima.
- Verificar la adecuada protección de la fístula arteriovenosa interna.
- Verificar la adecuada protección y fijación del catéter para hemodiálisis.
- Respetar los principios de asepsia y antisepsia.

4.11 Desinfección de la Máquina de Hemodiálisis.

Concepto:

Es la limpieza externa que se realiza continuamente a la máquina de hemodiálisis.

Objetivo:

Realizar la desinfección de la máquina de hemodiálisis, a fin de evitar la transmisión de infecciones al derechohabiente o usuario al término de cada tratamiento.

Principio:

- La solución de hipoclorito de sodio favorece la oxidación y halogenación de gérmenes patógenos.

Material y Equipo:

- Guantes resistentes a los desinfectantes.
- Cubre bocas.
- Paños secos.
- Lebrillo.
- Googles.
- Agua de osmosis en un recipiente separado.
- Hipoclorito de sodio diluido en agua (60 ml de hipoclorito de sodio comercial al 5% y 1 galón de agua de osmosis fría).

4.11.1 Técnica de Limpieza Parcial.

- Se coloca cubre bocas y googles.
- Se calza los guantes.
- Retira las líneas de la máquina de hemodiálisis y desecha en bolsa roja.
- Retira Hans venoso y lo coloca en espera, aparece en la pantalla programa de vaciado.
- Cuando aparezca en la pantalla fin de vaciado, retirar Hans arterial y colocarlo en espera.
- Coloca pipetas de bicarbonato y de ácido según el galón.
- Humedezca el paño con solución desinfectante.
- Limpia la totalidad de las superficies exteriores con el paño humedecido solución (sin derramar líquido) iniciando del área superior frontal a la inferior frontal y los laterales de la parte más limpia a la que se considere más sucia.
- Limpia la totalidad de las superficies exteriores con un paño humedecido en agua de osmosis (sin derramar líquido) iniciando en el área superior a la inferior y los laterales de la parte más limpia a la que se considere más sucia.

- Verifica que se retire los restos de sangre que haya.
- Pulsa botón de desinfección hasta lavado, si se van a continuar las sesiones de hemodiálisis.
- Cuando termine el programa de limpieza, apaga alarma y pulsa botón de ON/OFF.

4.11.2 Técnica Exhaustiva de la Máquina de Hemodiálisis.

- Se coloca cubre bocas y googles.
- Se calza los guantes.
- Se asegura de que la máquina de hemodiálisis esté apagada totalmente.
- Desmonta la bomba de sangre.
- Abre la puerta de la bomba de sangre.
- Retira el cabezal de la bomba de sangre.
- Desmonta el deslizador de la bomba de heparina.
- Tira y sitúa en posición de apertura (vertical) el sostenedor de la jeringa de heparina.
- Presiona hacia abajo el deslizador y mantiene en ese lugar hasta que se encuentre tocando el tope.
- Retira el pie de la barra, presiona la barra más allá del tope y la saca del orificio situado en la parte superior de la profundidad de la bomba de heparina.
- Limpia la totalidad de las superficies exteriores con solución de hipoclorito de sodio diluido en agua con un paño humedecido (sin derramar líquido).
- Retira los Hans arterial y venoso (azul y rojo) y conectores en caso de equipo, sumergiéndolos en el contenedor de líquido con hipoclorito de sodio durante 15 min., y previo al retorno de los Hans.
- Limpia con la misma solución los soportes, rotando por la parte externa el trapo húmedo así como los conductos del líquido de diálisis. Al término del tiempo sumergir los Hans en agua proveniente del tratamiento de agua durante 5 min. y retirar con la finalidad de eliminar todos los residuos de desinfectante antes de utilizarlos durante la diálisis, secándolos perfectamente con un paño seco.
- Retira los conectores de los portales de enjuague del concentrado ácido/acetato, bicarbonato y de desinfección sumergiéndolos en el contenedor de líquidos con hipoclorito de sodio durante 15 min., proceda a limpiar con un paño húmedo con la misma solución las entradas de los portales de los conectores de concentrados, así como los conductos de enjuague. Al término del tiempo, sumerge los conectores en agua proveniente del tratamiento para posteriormente retornarlos a los portales correspondientes ya secos, mediante un paño seco.
- Limpia la totalidad de las superficies exteriores con agua de ósmosis poniendo especial atención en el detector de burbujas de aire, sensores de presión arterial.
- Con un paño seco asegúrese de dejar bien seca la superficie de la máquina de hemodiálisis.
- Procede al montaje de la máquina nuevamente.

Medidas de Control y Seguridad:

- La importancia de disolver éste producto desinfectante, es el evitar daños en algunas de las superficies de la máquina (60 ml. de cloro al 5% en 1 galón de agua de ósmosis fría) y no guardar la solución por más de 24 hrs.
- La limpieza de la máquina de hemodiálisis debe realizarse cada semana de forma exhaustiva o en caso necesario en el momento que se requiera.

- Cuando se realice la limpieza externa de la máquina de hemodiálisis entre cada procedimiento se puede mantener encendida la máquina en el modo de desinfección, enjuague o preparación.
- Durante cada procedimiento se corre el riesgo de un derrame de sangre en cualquier parte externa del equipo, si esto sucede, se recomienda realizar un procedimiento de limpieza exhaustiva de la máquina de hemodiálisis.
- No derramar líquidos sobre el equipo, ni utilizar otros productos desinfectantes y asegurarse que no queden restos de hipoclorito de sodio en las superficies poniendo especial atención en el detector de burbujas de aire.

4.12 Desincrustación de la Máquina de Hemodiálisis.

Concepto:

Es la técnica que se realiza para eliminar de los conductos internos y externos de la máquina de hemodiálisis, las partículas que se adhieren a las paredes de la misma y esta puede ser física o química.

Objetivo:

Desincrustar la máquina de hemodiálisis de los conductos internos y externos, a fin de evitar que no se adhieran las partículas de las sales utilizadas durante el tratamiento, favoreciendo el correcto funcionamiento.

Principios:

- Los agentes químicos como el hipoclorito de sodio y el ácido acético desprenden y eliminan partículas y agentes patógenos de las vías de conducción de la máquina dializante.
- El vapor destruye agentes patógenos dejando libre de pirógenos los conductos internos y externos de la máquina de hemodiálisis.

Material y Equipo:

- Agua tratada de ósmosis.
- Hipoclorito de sodio (cloro al 17.7 %).
- Ácido acético (vinagre blanco).
- Guantes desechables.
- Galón de solución antiséptica para desinfección de la máquina de hemodiálisis.

Técnica:

- Pulsa la tecla ON/OFF, para encender la máquina, en la pantalla aparece enjuague.
- Presione la tecla de desinfección y elegir el tiempo que se desea.
- El tiempo dependerá del tipo de desinfección que se eligió, este varía de 16 min. hasta dos horas.
- Al término de la desinfección la máquina indica el término de ésta y aparece en la pantalla fin de desinfección.
- El equipo queda listo para ser utilizado nuevamente, esto se realiza después de cada tratamiento.

Medidas de Control y Seguridad:

- Realizar desincrustación de la máquina de hemodiálisis al término de cada turno.
- Los análisis químicos deben realizarse mensualmente a la máquina de hemodiálisis.
- Garantizar la operación óptima del equipo y el disminuir la proliferación de colonias bacterianas.

5. ANEXOS.

5.1 Glosario de Términos.

Acetato:	Es toda sustancia que al disolverse en agua da iones hidrogeno, es decir es capaz de ceder protones y se determina mediante el pH.
Aneurisma:	Saco formado por la dilatación de la pared de una vena o del corazón.
Bypass:	Es la interrupción momentánea de la circulación de la sangre por las líneas extracorpóreas.
Catéter Mahurkar:	Es un catéter flexible de silicona, radiopaco de doble lumen uno arterial y otro venoso.
Depuración:	Es la eliminación de los solutos de la sangre.
Dializador:	Es un elemento fundamental del riñón artificial, que pretende fungir la función glomerular del riñón imitando los fenómenos fisiológicos del mismo.
Embolia Gaseosa:	Es la introducción de aire al torrente circulatorio.
Extracorpórea:	Cuando la diálisis se realiza fuera del cuerpo.
Fístula Arteriovenosa Interna:	Comunicación creada quirúrgicamente en una arteria y una vena, en una extremidad torácica.
Flora Transitoria:	Organismos que son adquiridos recientemente por el contacto con una persona u objeto.
Gradiente de Concentración:	Gradiente que existe a través de una membrana que separa una concentración elevada de un Ion de una concentración baja del mismo Ion.
Hans:	Son pinzas con cierres herméticos que contienen los extremos de las líneas arterial y venosa.
Hemodiálisis:	Tratamiento médico que consiste en eliminar artificialmente las sustancias nocivas o tóxicas de la sangre, especialmente las que quedan retenidas a causa de una insuficiencia renal, mediante un riñón artificial (aparato).
Humidificación:	Operación unitaria en la que tiene lugar una transferencia simultanea de materia y calor, sin presencia de una fuente de calor externa.
Máquina de Hemodiálisis:	Es el riñón artificial que en conjunto con la instalación, y el material fungible permite el proceso de la hemodiálisis.
Ósmosis:	Es el paso de un solvente a través de una membrana semipermeable de mayor concentración a una de menor concentración.
Ósmosis Inversa:	Es el proceso inverso a la ósmosis, en el cual se utiliza una presión superior a la presión osmótica, donde los fluidos se presionan a través de la membrana mientras que los sólidos disueltos quedan atrás.
Presión Hidrostática:	Es la fuerza ejercida por un líquido sobre las paredes de su contenedor.
Presión Osmótica:	La que da lugar al movimiento de un solvente, desde una solución de baja concentración, a través de una membrana.
Proceso Físicoquímico:	Es un proceso en el cual ocurren cambios físicos y químicos, los que están relacionados con las propiedades físicas y químicas. La sangre puede considerarse una disolución en la que el solvente es el agua y los solutos el resto de sus componentes.
Thrill:	Es el latido y soplo sanguíneo de alto volumen, al ser unida una arteria con una vena.
Ultrafiltración:	Es la transferencia de solventes y solutos a través de una membrana semipermeable a causa de presiones hidrostáticas y osmóticas, y depende del gradiente de concentración de la membrana.

5.2 Ventajas y Desventajas de Accesos Permanentes.

Ventajas y desventajas Accesos Permanentes			
Tipo de Acceso	Índices de libre tránsito	Ventajas	Desventajas
Fístula Arteriovenosa	60-70% al año 50-65% entre 2 y 4 años	Poca frecuencia de trombosis y de infección. Permite el acceso sin complicaciones durante años. Aumenta la sobrevida y disminuye el costo.	Se necesita a veces el transcurso de 6 meses o más; 24-27% de ellas nos maduran.
Injertos	62-83% al año 50-77% a los 2 años 34% a los 5 años	Se necesitan sólo 3 semanas que madure	Las cifras de trombosis e infección son mayores que en el caso de las fístulas. Aumenta el costo

Catéter Tunelizado	30–74% al año	Puede utilizarse en forma inmediata. No hay riesgo de robo arterial. Las cifras de morbilidad con la inserción y la extracción son pequeñas. No necesita punción con aguja para hemodiálisis.	Los flujos sanguíneos bajos pueden originar inadecuación de la diálisis (subdiálisis). Frecuencia alta de bacteremia e infección metastásica por el catéter. Puede determinar estenosis de vasos centrales
-----------------------	---------------	--	--

6. BIBLIOGRAFÍA

- Salces-Sales Esther, Del Campo-Romero M.C; Carmona –Valiente M.C; Fernández-García J.L; Fernández-Montero J.J; Ramírez-Rodríguez A.
Guía de diagnósticos enfermeros del paciente en HD (interrelaciones NANDA-NOC-NIC).
Ed. Grupo 2 Comunicación médica S.L.2005.
- Cordon Llera F.
Rol de enfermería en los cuidados de pacientes sometidos a HD.
1ª edición. México: Editorial Formación continuada Logoss S.L. 2010.
- Jofré R, López Gómez JM, Luño J, Pérez García R, Rodríguez Benítez P.
Tratado de Hemodiálisis.
2ª edición. España: Editorial Médica Jims, 2006.
- Ruíz Moreno J, Martín Delgado MC, García de Penche Sánchez R.
Procedimientos y técnicas de enfermería.
1ª edición. España: Ediciones Rol S.A. 2006.
- Daugirdas JT.
Manual de diálisis.
4a. edición. México: Editorial Lippincott Williams&Wilkins, 2012.
- Flanigan M, Gokal R.
Peritoneal Catheters and Exit-Site Practices Toward.
PDI, Vol. 25, 2005, p. 132-139.
- Martínez Merlo MT.
Manual de accesos vasculares para hemodiálisis: fistulas arteriovenosas y catéter venoso central.
Cuidados de enfermería.
1ª edición. España: Editorial Seden, 2012.
- López-Martínez B, Álcazar-López V, Castellanos-Cruz MC.
Vigilancia institucional de la susceptibilidad antimicrobiana en patógenos de interés.
Bol Med Hosp Infant Mex. 70(3), 2013, p. 222-229.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Publíquese el presente aviso por el cual se dan a conocer las Técnicas de Enfermería en la Unidad de Hemodiálisis.

SEGUNDO. Las Técnicas de Enfermería en la Unidad de Hemodiálisis entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

Ciudad de México, a 11 de febrero de 2016.
(Firma)

DR. JOSÉ ARMANDO AHUED ORTEGA
SECRETARIO DE SALUD

DELEGACIÓN IZTACALCO

Carlos E. Estrada Meraz Jefe Delegacional del Gobierno de la Ciudad de México en Iztacalco Con fundamento en lo dispuesto por los Artículos 122 apartado C, Base Tercera, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 87 en su párrafo último, 104 y 117 del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal; 2º en su párrafo tercero, 3º fracciones III y VII, 10 fracción IX, 11 en su párrafo Décimo, 36, 37, 38, 39 fracciones XLIV, XLV, LVI, LXXI, X y LXXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 3º, 4º, 120, 121 y dos últimos párrafos del Artículo 122 del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal; en la Circular Contraloría General para el Control y Evaluación de la Gestión Pública; el Desarrollo, Modernización, Innovación y Simplificación Administrativa, y la Atención Ciudadana en la Administración Pública del Distrito Federal y demás normatividad aplicable. da a conocer el siguiente:

ACUERDO POR EL QUE SE DECLARAN Y DAN A CONOCER COMO DÍAS INHÁBILES Y EN CONSECUENCIA SE SUSPENDEN LOS TÉRMINOS INHERENTES PARA LA ORIENTACION, INFORMACION, RECEPCION, INTEGRACION, REGISTRO, GESTION, RESOLUCION Y ENTREGA DE DOCUMENTOS QUE SE RELACIONAN CON LOS TRAMITES, SERVICIOS Y SOLICITUDES DE INFORMACION PUBLICA, SOLICITUDES DE ACCESO, RECTIFICACION, CANCELACION, Y OPOSICION DE DATOS PERSONALES ASÍ COMO A LA INTERPOSICIÓN DE LOS RECURSOS DE REVISIÓN, INGRESADAS ANTE LAS SUBDIRECCIONES DE VENTANILLA UNICA DELEGACIONAL, DE INFORMACION PUBLICA Y DEL CENTRO DE SERVICIOS Y ATENCION CIUDADANA ASI COMO TRAMITES, SERVICIOS, PROCEDIMIENTOS Y DEMÁS ACTOS ADMINISTRATIVOS A CARGO DE LA DELEGACION DE IZTACALCO EN LOS TERMINOS DE REFERENCIA. EN LOS DIAS QUE SE SEÑALAN

CONSIDERANDO

Que los actos de la Administración Pública atenderán los principios de simplificación, agilidad, economía, información, precisión, legalidad, transparencia e imparcialidad, tal y como lo establece la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal.

Que la Delegación Iztacalco, es un Órgano Político Administrativo Desconcentrado de la Administración Pública del Distrito Federal, con autonomía funcional en acciones de gobierno de conformidad con lo dispuesto en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el Estatuto de Gobierno del Distrito Federal, la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal y su respectivo Reglamento, para lo cual está dotada de atribuciones de decisión, ejecución y autonomía de gestión, dentro de su respectiva jurisdicción en las materias de: gobierno, administración, asuntos jurídicos, obras, servicios, actividades sociales, protección civil, seguridad pública, promoción económica, cultural y deportiva, y las demás que señalen las leyes.

Que la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal es el ordenamiento legal que regula la actuación de la Administración Pública del Distrito Federal ante los particulares, misma en la que en su Artículo 71 establece que las actuaciones y diligencias de orden administrativo deben ser ejecutadas en los días hábiles, señalando como inhábiles, entre otros, aquellos en que se suspendan de manera general las labores de las dependencias, entidades o Delegación respectiva, de la Administración Pública del Distrito Federal; tales como los días destinados a la celebración de las festividades de carácter religioso al ser propias de nuestra cultura e idiosincrasia; toda vez, que son de observancia pública, criterio que es sostenido por el Poder Judicial de la Federación

Que los términos se contarán por días hábiles, salvo disposición en contrario y empezarán a correr a partir del día hábil siguiente al en que surtan sus efectos las notificaciones respectivas y serán improrrogables.

Que con el fin de dar seguridad jurídica a todas las personas relacionadas con los trámites y procedimientos sustanciados ante el Órgano Político Administrativo en Iztacalco, y con el objeto de hacer del conocimiento del público en general, he tenido a bien expedir lo siguiente

PRIMERO Se declaran inhábiles los días 21, 22, 23 24 y 25 de marzo correspondientes a Semana Santa; del 18 al 29 de julio; 16 de septiembre; 2 de noviembre, 21 de noviembre, en conmemoración del 20 de noviembre; del 19 al 30 de diciembre de 2016; así como los días 2, 3, 4, 5 y 6 de enero del año 2017; por tanto no correrán plazos ni términos en tramitación y recepción de documentos e informes, trámites, resoluciones, acuerdos, actuaciones, diligencias, inicio, substanciación, desahogo de procedimientos administrativos, notificaciones, citatorios, emplazamientos, requerimientos, solicitudes de informes o documentos de recursos de inconformidad, revocación o algún otro medio de impugnación, de procedimientos judiciales, quejas de cualquier materia, Procedimientos Procesales y no Jurisdiccionales, así como cualquier procedimiento o recurso competencia del Órgano Político Administrativo en Iztacalco, además de los procedimientos seguidos ante la Contraloría General y la Contraloría Interna; de igual forma, las solicitudes de acceso a la información pública, y de acceso, rectificación, cancelación y oposición de solicitudes de datos personales.

SEGUNDO Durante los días inhábiles señalados en el punto PRIMERO del presente acuerdo, las Subdirecciones de Ventanilla Única Delegacional, de Información Pública y del Centro de Servicios y Atención Ciudadana (CESAC) permanecerán cerrados al público en general.

TERCERO Se excluyen de lo dispuesto en el punto primero lo relativo a la práctica de visitas de verificación administrativas, cualquier actuación o resolución que tenga efectos al interior del Órgano Político Administrativo en Iztacalco y circunstancia que ponga en peligro o riesgo inminente la seguridad pública, la integridad física y la salubridad de las personas.

CUARTO Cualquier actuación o promoción ante la Delegación la en Iztacalco en alguno de los días considerados como inhábiles por el presente Acuerdo, en su caso, surtirá efectos el mismo día de su publicación. Lo anterior también aplica para la presentación de promociones, cuando el último día para ello sea de los considerados como inhábiles, sus efectos se prorrogarán hasta el día hábil siguiente.

TRANSITORIOS

PRIMERO Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO El presente acuerdo entrará en vigor el día de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal. Dado en la Delegación Iztacalco, Distrito Federal a los dieciséis días del mes de febrero del año dos mil dieciséis.

**ATENTAMENTE
EL JEFE DELEGACIONAL**

(Firma)

CARLOS E. ESTRADA MERAZ

DELEGACIÓN IZTAPALAPA

DIONE ANGUIANO FLORES, Jefa Delegacional en Iztapalapa con fundamento en los artículos 104, 105, 106 y 117 del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal; 36, 37 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal; 18, 120, 121, 122 y 122 BIS fracción IX y Noveno Transitorio del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, lineamiento trigésimo octavo de los Lineamientos Generales para el Registro de Manuales Administrativos y Específicos de Operación de la Administración Pública del Distrito Federal y en el Registro MEO-05/090216-OPA-IZP-11/2011, emitido por la Coordinación General de Modernización Administrativa de la Oficialía Mayor del Distrito Federal, el pasado 9 de Febrero de 2016; he tenido a bien expedir el siguiente:

**AVISO POR EL CUAL SE DA A CONOCER EL ENLACE ELECTRÓNICO DONDE PODRÁ SER
CONSULTADO EL MANUAL DE INTEGRACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DELEGACIONAL
DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON NÚMERO DE REGISTRO
MEO-05/090216-OPA-IZP-11/2011.**

Número	Nombre del Manual
1	Manual de Integración y Funcionamiento del Comité Delegacional de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO.- Este aviso presenta el link donde podrá ser consultado el Manual de Integración en mención, el cual es http://www.iztapalapa.df.gob.mx/pdf/20160218_001.pdf

Iztapalapa, Ciudad de México, a 1 de marzo de dos mil dieciséis.

LIC. DIONE ANGUIANO FLORES

(Firma)

JEFA DELEGACIONAL EN IZTAPALAPA

DELEGACIÓN LA MAGDALENA CONTRERAS

AVISO MEDIANTE EL CUAL SE DECLARAN COMO DÍAS INHÁBILES PARA EL AÑO 2016 Y DEL MES DE ENERO DEL AÑO 2017 DE LA OFICINA DE INFORMACIÓN PÚBLICA DE LA DELEGACIÓN LA MAGDALENA CONTRERAS LOS QUE SE INDICÁN, PARA EL EFECTO DE LOS ACTOS Y PROCEDIMIENTOS COMPETENCIA DE ESTA OFICINA.

ERNESTO ALARCÓN JIMÉNEZ, Director General Jurídico y de Gobierno de la Delegación La Magdalena Contreras, Encargado del Despacho de la Jefatura Delegacional en La Magdalena Contreras, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 87 tercer párrafo, 104, 105 y 117 fracciones I, X y XI, del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal; 39 fracción XLV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal; 121, 122 fracción I, 122 bis fracción X inciso a), 123 fracción XIV, 124 fracción III y 162 fracción IV del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal; 5, 7, 9, 47, 50, 51 y 78 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal; y 53 último párrafo del Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal; numerales 1 y 22 de los Lineamientos que deberán observar los Entes Públicos del Distrito Federal en la Recepción, Registro, Trámite, Resolución y Notificación de las Solicitudes de Acceso a la Información Pública a través del Sistema Electrónico INFOMEX y fracción II del Acuerdo por el que se Delegan diversas facultades en el titular de la Dirección General Jurídica y de Gobierno del Órgano Político Administrativo en La Magdalena Contreras, así como en los siguientes:

CONSIDERANDOS

I.- Que la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, es el ordenamiento legal que impone a los Órganos Ejecutivo, Legislativo y Judicial y Autónomos de Ley, así como aquellos Entes Públicos del Distrito Federal que ejerzan gasto público, atender en sus relaciones con los particulares, los principios de legalidad, certeza jurídica, imparcialidad, información, celeridad, veracidad, transparencia y máxima publicidad de sus actos.

II.- Que la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal establece en su artículo 7º que en todas aquellas cuestiones relacionadas con el procedimiento, no previstas en dicho ordenamiento se aplicará la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal y, en su defecto, el Código de Procedimientos Civiles para el Distrito Federal. De conformidad con la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, la Administración Pública del Distrito Federal puede determinar la suspensión de labores señalando los días que deberán ser considerados como inhábiles para efectos del ordenamiento in cita, días en que, por consecuencia, no correrán los términos para las actuaciones gubernamentales de la Administración Pública Local.

III.- Que en términos de lo dispuesto por los Artículos 47, 51, 53, 80 fracción II, 86, 90 y 91 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal; 42 fracción I, 43 fracciones II, III, y IV; 45 y 47 del Reglamento de la misma Ley; 32 y 35 de la Ley de Protección de Datos Personales del Distrito Federal, se establecen plazos perentorios para la atención de las solicitudes de acceso a la información pública; y de acceso, rectificación, cancelación y oposición de datos personales; para rendir Informes de Ley; para dar cumplimiento a las resoluciones de los recursos de revisión que se promuevan ante el Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales del Distrito Federal.

IV.- Que el Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, establece en su artículo 53 párrafo cuarto, que se consideran días inhábiles los señalados por Ley, los señalados por el Jefe de Gobierno del Distrito Federal en el ejercicio de sus atribuciones y los que publique el titular del Ente Público de la Administración Pública.

V.- Que en su artículo 71 la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, establece que las actuaciones y diligencias en ellas previstas se practicarán en días y horas hábiles, considerando entre otros, como inhábiles los días en que tengan vacaciones generales las autoridades competentes o aquellos en que se suspendan las labores, los que se harán del conocimiento público mediante acuerdo del titular de la dependencia, entidad o delegación respectiva, que se publicará en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

VI.- Que el numeral 31 de los “Lineamientos para la Gestión de Solicitudes de Información Pública y de Datos Personales a través del Sistema INFOMEX del Distrito Federal”, publicados el 23 de octubre de 2008 en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, establece que serán días inhábiles los días en que tengan vacaciones generales las autoridades competentes o aquellos en que se suspendan las labores o los términos relativos a los procedimientos previstos en dichos lineamientos, mismos que se publicarán en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México o en el órgano de difusión oficial que corresponda, además de darse a conocer en el sitio de Internet de INFOMEX.

VII.- Que durante los días 23, 24, 25, 26, 27, 30 y 31 de mayo, así como el 01, 02 y 03 de junio, se llevará a cabo la Línea de Acción “La Transparencia en tu escuela”, que consiste en visitar las escuelas secundarias públicas de la demarcación, esto con la finalidad de promover y fomentar una cultura de Transparencia y Acceso a la Información Pública en los jóvenes habitantes de la Delegación, de conformidad con los artículos 5 inciso a) y 9 fracción VIII, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal.

VIII.- Que el primer periodo vacacional de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras, comprenderá los días 18 al 29 de julio de dos mil dieciséis.

IX.- Que el segundo periodo vacacional de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras, comprenderá del 19 al 31 de diciembre de dos mil dieciséis, así como del 1 al 6 de enero de dos mil diecisiete.

X.- Que durante los días 21, 22, 23, 24 y 25 de marzo correspondientes a Semana Santa; del 18 al 29 de julio; 16 de septiembre; 2 de noviembre, 21 de noviembre, en conmemoración del 20 de noviembre; del 19 al 30 de diciembre de 2016; así como los días 2, 3, 4, 5 y 6 de enero del año 2017; se suspenderán los plazos y términos en todos aquéllos asuntos y procedimientos administrativos en general, competencia de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras, aplicable en la tramitación de las solicitudes de acceso a la información pública; de acceso, rectificación, cancelación y oposición de datos personales; así como en los recursos de revisión que reciba para su atención.

XI.- Que con el fin de que el presente Acuerdo produzca efectos jurídicos, se hace del conocimiento del público en general, mediante su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, en los estrados de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras, en su Portal de Internet y en el sitio de Internet de INFOMEX.

XII.- Que con el fin de dar seguridad jurídica a los particulares, se hace del conocimiento del público en general el presente Acuerdo, mediante su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, así como en el sitio de Internet; infórmese el contenido al Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales del Distrito Federal, para su publicación en el portal de Internet de INFOMEX y acciones que considere pertinentes.

Por las consideraciones y fundamentos anteriormente expuestos, en éste acto se emite el siguiente:

ACUERDO

PRIMERO.- Para los efectos de la tramitación de las Solicitudes de Acceso a la Información Pública, Solicitudes de Informes, Acceso, Rectificación, Cancelación y Oposición de Datos Personales, atención a los Recursos de Revisión competencia de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras, se acuerdan como días inhábiles, los siguientes 21, 22, 23, 24 y 25 de marzo; 5, 23, 24, 25, 26, 27, 30 y 31 de mayo; 01, 02 y 03 de junio; 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 y 29 de julio; 16 de septiembre. 02 de noviembre, 21 de noviembre; 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29 y 30 de diciembre todos de 2016; así como los días 2, 3, 4, 5 y 6 de enero del año 2017.

SEGUNDO.- En virtud de lo anterior y durante los días citados, no se computarán los términos relacionados a las solicitudes y recursos referidos, competencia de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras.

TERCERO.- Publíquese el presente acuerdo en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, en los estrados de la Oficina de Información Pública de la Delegación La Magdalena Contreras y notifíquese al Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales del Distrito Federal, para los efectos conducentes.

CUARTO.- Se instruye al Responsable de la Oficina de Información Pública, realice las acciones necesarias para que el presente acuerdo sea publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México y cumpla lo señalado en el Considerando XII del presente acuerdo.

Dado en el recinto del Órgano Político Administrativo en La Magdalena Contreras en la Ciudad de México, a los veintidós días del mes de febrero del año dos mil dieciséis.

(Firma)

ERNESTO ALARCÓN JÍMENEZ
DIRECTOR GENERAL JURÍDICO Y DE GOBIERNO

DELEGACION MILPA ALTA

JORGE ALVARADO GALICIA, en mi carácter de Jefe Delegacional en Milpa Alta, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 122 apartado C, base Tercera, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1º, 12 fracción III, 87 párrafo tercero, 104 y 117 del Estatuto del Gobierno del Distrito Federal; 1º, 10 fracción XII, 37, 38 párrafo primero, 39 fracciones XLV, LXI, LXV y LXXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal; 1º, 120, 121, 122 bis fracción XII, inciso G) y 176 fracciones II, IV y VIII del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal; 1º fracción III, 2º fracción IV y VII, 3º fracciones I, II, VI y VII, 6º fracción IV y párrafo primero, 10 fracciones III, IV y V, 18 fracción I y VIII, 19 fracciones I, II, III, IV, X y XI, 24 y 85 fracción VI último párrafo de la Ley Ambiental de Protección a la Tierra en el Distrito Federal; 30 y 33 de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal y artículo 96, 97, 101 y 102 de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal y el Artículo 50 del Reglamento de la Ley de Desarrollo Social del Distrito Federal,; me permito emitir el siguiente:

NOTA ACLARATORIA, RELATIVA AL AVISO POR EL CUAL SE DAN A CONOCER LAS REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL DE MEJORAMIENTO SUSTENTABLE EN SUELO DE CONSERVACIÓN DE MILPA ALTA (PROMESSUCMA) QUE SE LLEVARÁN A CABO EN LA DELEGACIÓN MILPA ALTA, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE MEDIO AMBIENTE PARA EL EJERCICIO 2016 PUBLICADAS EL 29 DE ENERO DE 2016 EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL NUMERO 270 TOMO II.

En la página 287. Del apartado V.2 Requisitos de Acceso Modalidad Grupal e Individual.

a) Modalidad Grupal.

DICE

10.-Aportación económica para los proyectos que estén dentro de las líneas de acción: “Captación y Uso Eficiente del Agua para Actividades Productivas Primarias Sustentables”, “Ecotécnicas para Módulos de Producción Preferentemente Primaria con Manejo de Buenas Prácticas y/o de Producción Orgánica”, “Agroecología” y “Agroforestería” (Reconversión Productiva y Establecimiento de Plantas Medicinales).

DEBE DECIR

10.-Aportación económica para los proyectos que estén dentro de las líneas de acción: “Captación y Uso Eficiente del Agua para Uso Doméstico y Actividades Productivas Primarias Sustentables”, “Ecotécnicas para Módulos de Producción Preferentemente Primaria con Manejo de Buenas Prácticas y/o de Producción Orgánica” y “Agroforestería” (Reconversión Productiva y Establecimiento de Plantas Medicinales).

En la página 289.

DICE

V.4. Requisitos de permanencia, Causales de Baja o suspensión Temporal.

El Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA), se aplicará únicamente en el ámbito territorial de la Delegación Milpa Alta. Deberán acreditar los productores y/o núcleos agrarios con domicilio en la Delegación Milpa Alta que los predios antes referidos se encuentran bajo posesión legal, libre y pacífica.

DEBE DECIR

V.4. Requisitos de permanencia, Causales de Baja o suspensión Temporal.

El Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA), se aplicará en el ámbito territorial de la Delegación Milpa Alta, pudiéndose considerar aquellos terrenos que se ubican en los límites de la jurisdicción de esta Delegación, en el ámbito geográfico del Distrito Federal, que por situaciones meramente geográficas de la demarcación colindante han sido excluidos. Además deberán acreditar los productores y/o núcleos agrarios con domicilio en la Delegación Milpa Alta que los predios antes referidos se encuentran bajo posesión legal, libre y pacífica.

**En la página 290. Apartado VI Procedimientos de Instrumentación, VI.1 Operación.
Recepción de Solicitudes.**

DICE

3.-La entrega de los documentos al CESAC (Centro de Servicio y Atención Ciudadana), se realizará en su horario de 9:00 hrs. a 13:00 hrs., y sólo durante el período de recepción de documentos. **El período de recepción de documentos para las solicitudes modalidad grupal será del 23 de febrero al 1 de marzo de 2016 y para las solicitudes modalidad individual será del 22 de marzo al 31 de marzo de 2016.**

Criterios de Selección

En caso de que la demanda sea superior a los recursos asignados a este programa, los proyectos modalidad grupal e individual se sujetarán para su selección a los siguientes criterios:

- 1.- Se tomará en cuenta el mayor beneficio social, económico y ambiental del proyecto, este último será considerado prioritario (a mayor superficie o beneficio ambiental, mayor prioridad).
- 2.- Se descartarán las solicitudes a las que se les hayan autorizado apoyos, ayudas o subsidios del capítulo 4000 a la misma persona, terreno y/o unidad de producción a través de otro programa Delegacional, de la Dirección General de Conservación de los Recursos Naturales de la Secretaría del Medio Ambiente del Distrito Federal y la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, que se hagan del conocimiento de la Delegación.
- 3.- Se descartarán las solicitudes que presenten adeudos de comprobación de ayudas, apoyos u otros, otorgados del **capítulo 4000**, de los Programas a cargo de la Delegación Milpa Alta, de la Dirección General de Conservación de los Recursos Naturales de la Secretaría del Medio Ambiente del Distrito Federal y de la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, que se hagan del conocimiento de la Delegación.
- 4.- Se descartarán proyectos tomando como base el criterio de primero en tiempo primero en derecho. Para ello se tomará en cuenta la fecha de ingreso de las solicitudes al Centro de Servicio de Atención Ciudadana (CESAC).

DEBE DECIR

3.-La entrega de los documentos al CESAC (Centro de Servicio y Atención Ciudadana), se realizará en su horario de 9:00 hrs. a 13:00 hrs., y sólo durante el período de recepción de documentos. **El período de recepción de documentos para las solicitudes modalidad grupal será del 23 de febrero al 08 de marzo de 2016 y para las solicitudes modalidad individual será del 22 de marzo al 08 de abril de 2016.**

Criterios de Selección

En caso de que la demanda sea superior a los recursos asignados a este programa, los proyectos modalidad grupal e individual se sujetarán para su selección a los siguientes criterios:

- 1.- Se tomará en cuenta el mayor beneficio social, económico y ambiental del proyecto, este último será considerado prioritario (a mayor superficie o beneficio ambiental, mayor prioridad).
- 2.- Se descartarán las solicitudes que se encuentren en trámite o con autorización de apoyos, ayudas o subsidios del capítulo 4000 a la misma persona, terreno y/o unidad de producción, cuando se trate de los mismos conceptos o actividades, a través de otro programa Delegacional, de la Dirección General de Conservación de los Recursos Naturales de la Secretaría del Medio Ambiente del Distrito Federal y la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, que se hagan del conocimiento de la Delegación.
- 3.- Se descartarán las solicitudes que presenten adeudos de comprobación de ayudas, apoyos u otros, otorgados del **capítulo 4000**, de los Programas a cargo de la Delegación Milpa Alta, de la Dirección General de Conservación de los Recursos Naturales de la Secretaría del Medio Ambiente del Distrito Federal y de la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, que se hagan del conocimiento de la Delegación.
- 4.- Se descartarán proyectos tomando como base el criterio de primero en tiempo primero en derecho. Para ello se tomará en cuenta la fecha de ingreso de las solicitudes al Centro de Servicio de Atención Ciudadana (CESAC).

En la página 291. Mecanismos de Autorización.

DICE

Las facultades y obligaciones del Comité serán las siguientes:

- Aprobar con cargo al presupuesto del Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA) los proyectos en la modalidad grupal o individual.
- Observar el presupuesto disponible del Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA) para la autorización de los proyectos grupales o individuales.
- Resolver los casos no previstos en las Reglas de Operación del Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA).
- Autorizar, modificar o ratificar el Reglamento Interno del Comité.

DEBE DECIR

Las facultades y obligaciones del Comité serán las siguientes:

- Aprobar con cargo al presupuesto del Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA) los proyectos en la modalidad grupal o individual.
- Observar el presupuesto disponible del Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA) para la autorización de los proyectos grupales o individuales.
- Resolver los casos no previstos en las Reglas de Operación del Programa de Mejoramiento Sustentable en Suelo de Conservación de Milpa Alta (PROMESSUCMA).
- Autorizar, modificar o ratificar el Manual de Operación del Comité de Aprobación y Asignación de Recursos del PROMESSUCMA.

En la página 292. Integración de los expedientes.**DICE**

10.- Realizar seguimiento de la ejecución de proyectos modalidad grupal o individual y requisita Mecanismo de Control Físico y Documental. Además revisar la comprobación física y financiera de cada proyecto autorizado, modalidad grupal e individual y elaborar Acta Finiquito.

DEBE DECIR

10.- Realizar seguimiento de la ejecución de proyectos modalidad grupal e individual, para el primer caso deberá requisitar Mecanismo de Control Físico y Documental. Además revisar la comprobación física y financiera de cada proyecto autorizado, modalidad grupal e individual y elaborar Acta Finiquito.

En la página 293. Apartado VI.2 Supervisión y Control.**DICE**

La Subdirección de Proyectos Ambientales, a través de la Unidad Técnica Operativa será la responsable de realizar la supervisión y seguimiento de la implementación de los proyectos, de acuerdo a los compromisos suscritos en el Convenio de Concertación de Acciones, realizando los reportes correspondientes a través del Mecanismo de Control Físico y Documental.

DEBE DECIR

La Subdirección de Proyectos Ambientales, a través de la Unidad Técnica Operativa será la responsable de realizar la supervisión y seguimiento de la implementación de los proyectos, de acuerdo a los compromisos suscritos en el Convenio de Concertación de Acciones, realizando los reportes correspondientes a través del Mecanismo de Control Físico y Documental, en el caso de la modalidad Grupal.

TRANSITORIO

UNICO.- Publíquese la presente Nota Aclaratoria, en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.
Dado en la Ciudad de México, el primero de marzo de dos mil dieciséis

(Firma)

JORGE ALVARADO GALICIA
JEFE DELEGACIONAL EN MILPA ALTA

SERVICIOS METROPOLITANOS, S.A. DE C.V.

Lic. Javier Macotela Macías, Director de Administración y Finanzas de Servicios Metropolitanos, S.A. C.V., con fundamento en los artículos 15 Fracción XIV y 16 fracción IV, 17, 71 fracciones I y II de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal y en cumplimiento del artículo 21, de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal, así como al Oficio Circular JG/MAM/0099/2014, se emite el siguiente:

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL CALENDARIO PRESUPUESTAL DE SERVICIOS METROPOLITANOS, S.A. DE C.V. PARA EL EJERCICIO FISCAL 2016, COMUNICADO POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

MES	MONTO
ENERO	26,192,611.00
FEBRERO	17,778,863.00
MARZO	17,032,882.00
ABRIL	61,136,826.00
MAYO	15,952,738.00
JUNIO	11,470,832.00
JULIO	9,508,769.00
AGOSTO	8,883,642.00
SEPTIEMBRE	9,082,994.00
OCTUBRE	9,052,079.00
NOVIEMBRE	9,041,441.00
DICIEMBRE	11,572,024.00
TOTAL	206,705,701.00

TRANSITORIOS

ÚNICO: Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

Ciudad de México, a 23 de febrero de 2016

(Firma)

LIC. JAVIER MACOTELA MACÍAS
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE
SERVICIOS METROPOLITANOS, S.A. DE C.V.

Servicios de Salud Pública del Distrito Federal

Dr. José Armando Ahued Ortega, Director General de Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 6 apartado A, fracción II y 16 párrafo segundo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 54 fracción I, 71, fracción I, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 2, 5, 6, 7 fracciones I y II, 8 y 18 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal, 14 fracción IX del Estatuto Orgánico de los Servicios de Salud Pública del Distrito Federal y los numerales 3, 4, 5, 6 y 7 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales del Distrito Federal, se hace del conocimiento de los habitantes del Distrito Federal para los efectos legales correspondientes el contenido del:

Acuerdo por el que se crea el Sistema de Datos Personales denominado “Expediente de Personal de la Clínica Especializada Iztapalapa”

CONSIDERANDO

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en su artículo 6, que el derecho a la información será garantizado por el Estado y en consecuencia, para el ejercicio del mismo, la Federación, los Estados y el Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas competencias, se registrarán por el principio de protección, respecto a la información relativa a la vida privada de las personas, así como de sus datos personales, en posesión de los Entes Públicos y con las excepciones que fijen las leyes.

Que el artículo 16 de nuestra Carta Magna; establece que toda persona tiene derecho a la protección de sus datos personales, al acceso, rectificación y cancelación de los mismos, así como a manifestar su oposición respecto de su tratamiento en los términos que fije la ley, la cual establecerá los supuestos de excepción a los principios que lo rijan, por razones de seguridad nacional, disposiciones de orden público, seguridad y salud pública o para proteger los derechos de terceros.

Que la Ley de Salud del Distrito Federal señala que los habitantes de esta Entidad, independientemente de su edad, género, condición económica o social, identidad étnica o cualquiera otro, tienen derecho a la protección a la salud y que el Gobierno del Distrito Federal, las dependencias órganos y entidades, en el ámbito de sus respectivas competencias, tienen la obligación de garantizar este derecho.

Que Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, siendo un Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Distrito Federal, sectorizado a la Secretaría de Salud del Distrito Federal que tiene por objeto la prestación de servicios de salud pública, de atención médica de primer nivel y de servicios de salubridad general de ejercicio coordinado en los términos de los instrumentos jurídicos aplicables, tendientes a realizar acciones y servicios enfocados, básicamente a preservar la salud mediante actividades de promoción, vigilancia epidemiológica, saneamiento básico y protección específica, diagnóstico precoz, tratamiento oportuno y en su caso rehabilitación de padecimientos que se presentan con frecuencia y cuya resolución es factible por medio de atención ambulatoria, basada en una combinación de recursos de poca complejidad técnica, está obligado al cumplimiento de las normas en materia de transparencia y protección de datos personales, en términos de la normatividad aplicable.

Que de acuerdo a lo previsto en los artículos 6 y 7 fracciones I y II de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal y el numeral 6 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal, corresponde a cada ente público determinar, mediante acuerdo emitido por el titular o en su caso del órgano competente, la creación, modificación o supresión de sistemas de datos personales conforme a su respectivo ámbito de competencia y que su integración, tratamiento y tutela estarán a su cargo; correspondiéndoles en su caso, publicarlo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, he tenido a bien emitir el siguiente:

Acuerdo por el que se crea el Sistema de Datos Personales denominado “Expediente de Personal de la Clínica Especializada Iztapalapa”

I. Identificación del Sistema de Datos Personales

- **Denominación** [Nombre del Sistema de Datos Personales]

“Expediente de Personal de la Clínica Especializada Iztapalapa”

- **Normatividad Aplicable**

- * Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- * Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos.
- * Ley Federal de los Trabajadores al Servicio del Estado.
- * Ley del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado.
- * Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- * Estatuto de Gobierno del Distrito Federal
- * Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal.
- * Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito.
- * Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.
- * Ley de Archivos del Distrito Federal.
- * Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal.
- * Estatuto Orgánico de los Servicios de Salud Pública del Distrito Federal.
- * Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal.
- * Circular Uno 2015, “Normatividad en Materia de Administración de Recursos para las Dependencias, Unidades Administrativas, Unidades Administrativas de Apoyo Técnico Operativo, Órganos Desconcentrados y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal”.

- **Finalidad y uso previsto**

- **Finalidad**

Registrar, procesar y proteger los datos confidenciales del personal adscrito y/o prestador de servicios profesionales de la unidad médica de este Organismo; los cuales podrán ser transmitidos de acuerdo con lo previsto por la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.

- **Uso previsto**

Con base en los datos personales recabados, se realizará la integración de los expedientes del personal adscrito y/o prestador de servicios profesionales de la unidad médica de este Organismo, así como la administración de la nómina, prestaciones y movimientos de personal.

II. Origen de los datos

- * **Personas sobre las que se pretende obtener datos de carácter personal o que resultan obligadas a suministrarlos:** Personal adscrito y/o prestadores de servicios profesionales de la Clínica Especializada Iztapalapa.
- * **Procedencia:** Propio interesado.
- * **Procedimiento de obtención de datos:** Formatos físicos que integran el Expediente de Personal.

III. Estructura básica del sistema de datos personales

- * **Datos identificativos:** Nombre, domicilio, edad, género lugar y fecha de nacimiento, teléfono particular, firma, Registro Federal de Contribuyentes (RFC), Clave Única de Registro de Población (CURP), fotografía, estado civil, matrícula del servicio militar nacional, nacionalidad.
- * **Datos laborales:** Incidencias, nombramiento, solicitud de empleo, capacitación, referencias personales.
- * **Datos académicos:** Cédula profesional, trayectoria educativa, certificados y reconocimientos.
- * **Datos de tránsito y movimiento migratorio:** Información migratoria de las personas.
- * **Datos sobre salud:** Estado físico o mental de la persona.
- * **Datos de carácter obligatorio y facultativo:** Todos los datos recabados son necesarios para integrar el expediente de personal.

- **Modo de tratamiento utilizado:** Físico.

IV. Cesión de Datos: Si aplica.

- **Denominación:** Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales para el Distrito Federal (Infodf).

Finalidad genérica de la transmisión: Para la sustanciación de recursos de revisión, denuncias y el procedimiento para determinar el probable incumplimiento a la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.

Fundamento Legal: Artículos 80 fracciones II y V de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal y 16 fracciones I, II, V y 39 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.

- **Denominación:** Contraloría Interna en Servicios de Salud Pública del Distrito Federal.
Finalidad genérica de la transmisión: Para la realización de auditorías o desarrollo de investigaciones por presuntas faltas administrativas.
Fundamento Legal: Artículo 34 fracciones VIII, XI, XII y XXVI de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, Artículo 113 fracciones II, XXIV y XXV del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal.

V. Unidad Administrativa y cargo del responsable del sistema

- **Unidad Administrativa:** Clínica Especializada Iztapalapa
- **Cargo del Responsable:** Soporte Administrativo (Subdirector Administrativo de la Clínica Especializada Iztapalapa)

VI. Unidad Administrativa ante la cual se presentarán solicitudes para ejercer derechos de acceso, rectificación, cancelación oposición de datos personales, así como la revocación del consentimiento.

- **Unidad Administrativa:** Oficina de Información Pública de Servicios de Salud Pública del Distrito Federal.
- **Domicilio Oficial:** Calle Xocongo #225, Planta Baja, Colonia Tránsito, C.P. 06820, Delegación Cuauhtémoc, México, Distrito Federal
- **Dirección de la página electrónica:** oip@salud.df.gob.mx

VII. Nivel de Seguridad: Alto

Transitorios

PRIMERO.- Publíquese el presente Acuerdo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal para los efectos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal y numerales 6 y 10 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal.

SEGUNDO.- El presente acuerdo entra en vigor al siguiente día de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

México, Distrito Federal, a 26 de enero de 2016

(Firma)

Dr. José Armando Ahued Ortega
Director General de Servicios de Salud Pública
del Distrito Federal

Servicios de Salud Pública del Distrito Federal

Dr. José Armando Ahued Ortega, Director General de Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 6 apartado A, fracción II y 16 párrafo segundo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 54 fracción I, 71, fracción I, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 2, 5, 6, 7 fracciones I y II, 8 y 18 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal, 14 fracción IX del Estatuto Orgánico de los Servicios de Salud Pública del Distrito Federal y los numerales 3, 4, 5, 6 y 7 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales del Distrito Federal, se hace del conocimiento de los habitantes del Distrito Federal para los efectos legales correspondientes el contenido del:

Acuerdo por el que se crea el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente de Personal del Centro de Salud T-II Hortencia"

CONSIDERANDO

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en su artículo 6, que el derecho a la información será garantizado por el Estado y en consecuencia, para el ejercicio del mismo, la Federación, los Estados y el Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas competencias, se registrarán por el principio de protección, respecto a la información relativa a la vida privada de las personas, así como de sus datos personales, en posesión de los Entes Públicos y con las excepciones que fijen las leyes.

Que el artículo 16 de nuestra Carta Magna; establece que toda persona tiene derecho a la protección de sus datos personales, al acceso, rectificación y cancelación de los mismos, así como a manifestar su oposición respecto de su tratamiento en los términos que fije la ley, la cual establecerá los supuestos de excepción a los principios que lo rijan, por razones de seguridad nacional, disposiciones de orden público, seguridad y salud pública o para proteger los derechos de terceros.

Que la Ley de Salud del Distrito Federal señala que los habitantes de esta Entidad, independientemente de su edad, género, condición económica o social, identidad étnica o cualquiera otro, tienen derecho a la protección a la salud y que el Gobierno del Distrito Federal, las dependencias órganos y entidades, en el ámbito de sus respectivas competencias, tienen la obligación de garantizar este derecho.

Que Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, siendo un Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Distrito Federal, sectorizado a la Secretaría de Salud del Distrito Federal que tiene por objeto la prestación de servicios de salud pública, de atención médica de primer nivel y de servicios de salubridad general de ejercicio coordinado en los términos de los instrumentos jurídicos aplicables, tendientes a realizar acciones y servicios enfocados, básicamente a preservar la salud mediante actividades de promoción, vigilancia epidemiológica, saneamiento básico y protección específica, diagnóstico precoz, tratamiento oportuno y en su caso rehabilitación de padecimientos que se presentan con frecuencia y cuya resolución es factible por medio de atención ambulatoria, basada en una combinación de recursos de poca complejidad técnica, está obligado al cumplimiento de las normas en materia de transparencia y protección de datos personales, en términos de la normatividad aplicable.

Que de acuerdo a lo previsto en los artículos 6 y 7 fracciones I y II de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal y el numeral 6 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal, corresponde a cada ente público determinar, mediante acuerdo emitido por el titular o en su caso del órgano competente, la creación, modificación o supresión de sistemas de datos personales conforme a su respectivo ámbito de competencia y que su integración, tratamiento y tutela estarán a su cargo; correspondiéndoles en su caso, publicarlo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, he tenido a bien emitir el siguiente:

Acuerdo por el que se crea el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente de Personal del Centro de Salud T-II Hortencia"

I. Identificación del Sistema de Datos Personales

- **Denominación** [Nombre del Sistema de Datos Personales]

"Expediente de Personal del Centro de Salud T-II Hortencia"

- **Normatividad Aplicable**

- * Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- * Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos.
- * Ley Federal de los Trabajadores al Servicio del Estado.
- * Ley del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado.
- * Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- * Estatuto de Gobierno del Distrito Federal
- * Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal.
- * Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito.
- * Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.
- * Ley de Archivos del Distrito Federal.
- * Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal.
- * Estatuto Orgánico de los Servicios de Salud Pública del Distrito Federal.
- * Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal.
- * Circular Uno 2015, "Normatividad en Materia de Administración de Recursos para las Dependencias, Unidades Administrativas, Unidades Administrativas de Apoyo Técnico Operativo, Órganos Desconcentrados y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal".

- **Finalidad y uso previsto**

- **Finalidad**

Registrar, procesar y proteger los datos confidenciales del personal adscrito y/o prestador de servicios profesionales de la unidad médica de este Organismo; los cuales podrán ser transmitidos de acuerdo a lo previsto por la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.

- **Uso previsto**

Con base en los datos personales recabados, se realizará la integración de los expedientes del personal adscrito y/o prestador de servicios profesionales de la unidad médica de este Organismo, así como la administración de la nómina, prestaciones y movimientos de personal.

II. Origen de los datos

- **Personas sobre las que se pretende obtener datos de carácter personal o que resultan obligadas a suministrarlos:** Personal adscrito y/o prestadores de servicios profesionales del Centro de Salud T-II "Hortencia", adscrito a la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan.
- **Procedencia:** Propio interesado.
- **Procedimiento de obtención de datos:** Formatos físicos que integran el Expediente de Personal.

III. Estructura básica del sistema de datos personales

- * **Datos identificativos:** Nombre, domicilio, género, edad, lugar y fecha de nacimiento, teléfono particular, firma, Registro Federal de Contribuyentes (RFC), Clave Única de Registro de Población (CURP), fotografía, estado civil, matrícula del servicio militar nacional, nacionalidad.
- * **Datos laborales:** Incidencias, nombramiento, solicitud de empleo, capacitación, referencias personales.
- * **Datos académicos:** Cédula profesional, trayectoria educativa, certificados y reconocimientos.
- * **Datos de tránsito y movimiento migratorio:** Información migratoria de las personas.
- * **Datos sobre salud:** Estado físico o mental de la persona.
- * **Datos de carácter obligatorio y facultativo:** Todos los datos recabados son necesarios para integrar el expediente de personal.

- **Modo de tratamiento utilizado:** Manual.

IV. Cesión de Datos: Si aplica destinatarios.

- **Denominación:** Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales para el Distrito Federal (Infodf).
Finalidad genérica de la transmisión: Para la sustanciación de recursos de revisión, denuncias y el procedimiento para determinar el probable incumplimiento a la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.
Fundamento Legal: Artículos 80 fracciones II y V de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal y 16 fracciones I, II, V y 39 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.
- **Denominación:** Contraloría Interna en Servicios de Salud Pública del Distrito Federal.
Finalidad genérica de la transmisión: Para la realización de auditorías o desarrollo de investigaciones por presuntas faltas administrativas.
Fundamento Legal: Artículo 34 fracciones VIII, XI, XII y XXVI de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, Artículo 113 fracciones II, XXIV y XXV del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal.

V. Unidad Administrativa y cargo del responsable del sistema

- **Unidad Administrativa**

Centro de Salud T-II “Hortencia”, adscrito a la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan.

- **Cargo del Responsable del Sistema de Datos**

Soporte Administrativo (Administrador) del Centro de Salud T-II “Hortencia”, adscrito a la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan.

VI. Unidad Administrativa ante la cual se presentarán solicitudes para ejercer derechos de acceso, rectificación, cancelación oposición de datos personales, así como la revocación del consentimiento.

- * **Unidad Administrativa:** Oficina de Información Pública de Servicios de Salud Pública del Distrito Federal.
- * **Domicilio Oficial:** Calle Xocongo # 225, Planta Baja, Colonia Tránsito, C.P. 06820, Delegación Cuauhtémoc, México, Distrito Federal.
- * **Correo electrónico:** oip@salud.df.gob.mx

VII. Nivel de Seguridad: Alto

Transitorios

PRIMERO.- Publíquese el presente Acuerdo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal para los efectos previstos en los artículos 6 y 7 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal y numerales en los 6, y 10 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal.

SEGUNDO.- El presente acuerdo entra en vigor al siguiente día de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

Ciudad de México, Distrito Federal, a 26 de enero de 2016.

(Firma)

Dr. José Armando Ahued Ortega
Director General de Servicios de Salud Pública
del Distrito Federal

Servicios de Salud Pública del Distrito Federal

Dr. José Armando Ahued Ortega, Director General de Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, con fundamento en los artículos 6 apartado A, fracción II y 16, párrafo segundo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 54 fracción I y 71 fracción I de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal, 25 y 26 de la Ley de Salud del Distrito Federal, 2, 5, 6, 7 fracciones I y II 8 y 18 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal; 14 fracción IX del Estatuto Orgánico de los Servicios de Salud Pública del Distrito Federal y los numerales 3, 4, 5 y 8 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal, se hace del conocimiento de los habitantes del Distrito Federal, para los efectos legales correspondientes, el contenido del:

Acuerdo por el que se modifica el Sistema de Datos Personales denominado “Expediente Clínico Centro T-I de Salud Hortencia”

CONSIDERANDO

Que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en su artículo 6, que el derecho a la información será garantizado por el Estado y en consecuencia, para el ejercicio del mismo, la Federación, los Estados y el Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas competencias, se regirán por el principio de protección, respecto a la información relativa a la vida privada de las personas, así como de sus datos personales, en posesión de los Entes Públicos y con las excepciones que fijen las leyes.

Que el artículo 16 de nuestra Carta Magna; establece que toda persona tiene derecho a la protección de sus datos personales, al acceso, rectificación y cancelación de los mismos, así como a manifestar su oposición respecto de su tratamiento en los términos que fije la ley, la cual establecerá los supuestos de excepción a los principios que lo rijan, por razones de seguridad nacional, disposiciones de orden público, seguridad y salud pública o para proteger los derechos de terceros.

Que la Ley de Salud del Distrito Federal señala que los habitantes de esta Entidad, independientemente de su edad, género, condición económica o social, identidad étnica o cualquiera otro, tienen derecho a la protección a la salud y que el Gobierno del Distrito Federal, las dependencias órganos y entidades, en el ámbito de sus respectivas competencias, tienen la obligación de garantizar este derecho.

Que Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, siendo un Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Distrito Federal, sectorizado a la Secretaría de Salud del Distrito Federal, tiene por objeto la prestación de servicios de salud pública, de atención médica de primer nivel y de servicios de salubridad general de ejercicio coordinado en los términos de los instrumentos jurídicos aplicables, tendientes a realizar acciones y servicios enfocados, básicamente a preservar la salud mediante actividades de promoción, vigilancia epidemiológica, saneamiento básico y protección específica, diagnóstico precoz, tratamiento oportuno y en su caso rehabilitación de padecimientos que se presentan con frecuencia y cuya resolución es factible por medio de atención ambulatoria, basada en una combinación de recursos de poca complejidad técnica.

Que en razón de que el pleno del Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales del Distrito Federal aprobó los “Criterios y Metodología de Evaluación de lo dispuesto en el Artículo 7 de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal”, respecto de los cuales en los numerales 2 y 3 se establecen los requisitos necesarios para publicar la “Denominación del Sistema”, es indispensable modificar ésta fracción del Sistema de Datos Personales denominado, “Expediente Clínico Centro T-I de Salud Hortencia” adscrito a la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan.

Que el Sistema de Datos Personales que se modifica mediante el presente Acuerdo fue inscrito bajo el número de folio 0321510920794100513 de fecha 13/05/2010, en el Registro Electrónico de Sistemas de Datos Personales (RESDP); administrado por el Instituto de Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales del Distrito Federal (INFODF) en cumplimiento al artículo Tercero Transitorio de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal con relación al Acuerdo 0182/SO/10-03/2010 aprobado por el pleno del INFODF, el diez de marzo de dos mil diez y publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el veintidós de marzo de dos mil diez.

Que éste Sistema fue considerado preexistente a la entrada en vigor de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal, por lo cual en atención al principio de no retroactividad de la Ley, establecido en el artículo 14 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, no fue necesario publicar en la Gaceta Oficial del Distrito Federal su creación.

Que el "Centro de Salud T-I Hortencia", desde el 01 de septiembre de 1979, contaba con un consultorio médico, un área de enfermería y una de trabajo social, sin embargo la transición epidemiológica y el incremento poblacional desde esa fecha han sido exponenciales y directamente proporcionales al aumento de la demanda de servicios de atención médica por lo que como una estrategia en el año 2013, la infraestructura de la unidad médica fue ampliada y actualmente cuenta con tres consultorios; áreas específicas de enfermería e inmunizaciones; trabajo social, archivo clínico; administración, dirección, epidemiología; farmacia; dental y sala de usos múltiples; en consecuencia fue necesaria la conversión de dicha Unidad de un Tipo T-I a un T-II de conformidad con el Modelo de Atención a la Salud para Población Abierta, por tanto es indispensable modificar la fracción I correspondiente a la Identificación del Sistema de Datos Personales con la finalidad de que sea acorde con la descripción de la Clave Única de Establecimientos de Salud (CLUES).

Que de acuerdo a lo establecido en los artículos 6 y 7 fracciones I y II, de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal y los numerales 6 y 8 de los Lineamientos para la Protección de Datos Personales en el Distrito Federal, corresponde a cada Ente Público determinar mediante acuerdo emitido por su titular o en su caso del órgano competente, la creación, modificación o supresión de sistemas de datos personales, conforme a su respectivo ámbito de competencia y su integración, tratamiento y tutela estarán a su cargo correspondiéndoles en su caso, publicarlo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, he tenido a bien dictar el siguiente:

Acuerdo por el que se modifica el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente Clínico Centro de Salud T-1 Hortencia" adscrito a la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan

ÚNICO: Se modifica el Sistema de Datos Personales denominado "Expediente Clínico Centro de Salud T-I Hortencia" adscrito a la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan, mismo que se conforma por los expedientes clínicos del Centro de Salud T-II Hortencia dependiente de la Jurisdicción Sanitaria Tlalpan, para quedar de la siguiente manera.

Nombre:

"Expediente Clínico del Centro de Salud T-II "Hortencia".

Unidad administrativa responsable:

Unidad Médica en el Centro de Salud T-II "Hortencia".

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Publíquese el presente Acuerdo en la Gaceta Oficial del Distrito Federal para los efectos previstos en los artículos 6 y 7 fracción I de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal y numerales 6 y 8 de sus Lineamientos.

SEGUNDO.- El presente acuerdo entra en vigor al siguiente día de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

México, Distrito Federal, a 26 de enero de 2016

(Firma)

Dr. José Armando Ahued Ortega
Director General de Servicios de Salud Pública del
Distrito Federal

INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DEL DISTRITO FEDERAL

ACUERDO INVEADF/01/2016, POR EL CUAL SE SUSPENDEN LOS TÉRMINOS Y PLAZOS RELATIVOS A LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS ANTE EL INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO CORRESPONDIENTE AL AÑO DOS MIL DIECISÉIS.

Lic. José Luis Valle Cosío, Director General del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, Organismo Público Descentralizado, con fundamento en los artículos 2 y 40 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal; 1º, 11, 71, fracción IX; 73 y 74 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal; 7 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal.

CONSIDERANDO

Que la Ley de Procedimiento Administrativo es el ordenamiento legal que regula la actuación de la Administración Pública de la Ciudad de México ante los particulares, misma que establece que las actuaciones y diligencias de orden administrativo deben ser ejecutadas en días hábiles, señalando como inhábiles entre otros, aquellos en que tengan vacaciones generales las autoridades competentes o aquellos en que se suspendan las labores, los que se harán del conocimiento público mediante acuerdo del Titular de la Dependencia, Entidad o Delegación, Entidad o Delegación respectiva.

Que durante los días declarados inhábiles se suspenderán los plazos y términos en todos aquellos asuntos y procedimientos, competencia de la Oficina de Información Pública y de aquellos procedimientos administrativos ante el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, Organismo Público Descentralizado.

Que con el fin de dar seguridad jurídica a todas las personas relacionadas con los trámites y procedimientos substanciados ante el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, Organismo Público Descentralizado, y toda vez que de conformidad con la Ley de Procedimiento Administrativo vigente, la suspensión de términos debe publicarse en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México para que produzca efectos jurídicos, he tenido a bien expedir el siguiente:

ACUERDO

PRIMERO.- Los días 21, 22, 23, 24 y 25 de marzo; 2 y 5 de mayo; 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 y 29 de julio; 16 de septiembre; 2 y 21 de noviembre; 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29 y 30, de diciembre, todos del año dos mil dieciséis, se consideran inhábiles para efecto de trámites, resoluciones, avisos, actuaciones, cómputo de términos, inicio, substanciación, desahogo de procedimientos administrativos, notificaciones, citatorios, requerimientos, clausuras, solicitudes de informes o documentos, recursos de inconformidad, o algún otro medio de impugnación, así como cualquier acto administrativo emitido por los servidores públicos del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, Organismo Público Descentralizado.

SEGUNDO.- Para efectos de los actos y procedimientos administrativos competencia de la Oficina de Información Pública del Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, Organismo Público Descentralizado, se considerarán inhábiles los días mencionados. Asimismo, dicha suspensión de plazos y términos será aplicable en la tramitación de las solicitudes de acceso a la información pública, acceso, rectificación, cancelación, y oposición de datos personales y recursos de revisión a través de sistema electrónico INFOMEX.

TERCERO.- Cualquier actuación o promoción ante el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, Organismo Público Descentralizado, en los días considerados como inhábiles por el presente acuerdo, surtirá efecto hasta el primer día hábil siguiente.

CUARTO.- No operará la suspensión de términos y plazos para efecto de las solicitudes de retiro de sellos derivado de la imposición de medidas cautelares y de seguridad excepto en los días de descanso obligatorio referidos en la Ley Federal del Trabajo.

QUINTO.- Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones del Instituto para realizar visita de verificación en los días señalados en términos de la normatividad aplicable

TRANSITORIOS:

PRIMERO.- Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO.- El presente aviso entrará en vigor al día hábil siguiente al de su publicación.

Ciudad de México, a veintidós de febrero de dos mil dieciséis.

EL DIRECTOR GENERAL

(Firma)

LIC. JOSÉ LUIS VALLE COSÍO

CONVOCATORIA DE LICITACIÓN Y FALLOS

Ciudad de México
Secretaría de Seguridad Pública
Policía Bancaria e Industrial
Convocatoria 02

El Lic. Víctor Javier Martínez Trujillo, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Policía Bancaria e Industrial, de conformidad con los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26, 27 Inciso "A", 28, 30 fracción I y 63 fracción I de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y artículo 119 inciso C, fracción VI del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal, convoca a las personas físicas o morales interesadas a participar en la Licitación Pública Nacional, cuyos datos generales se indican a continuación.

Licitación Pública Nacional No.	Descripción	Sesión de aclaración de bases	Acto de presentación y apertura del sobre que contenga la documentación legal y administrativa, propuesta técnica y económica	Visitas a Instalaciones	Emisión de dictamen y fallo
30001072-04-2016	Contratación del servicio de mantenimiento preventivo y correctivo del parque vehicular.	7 de marzo 2016 10:00 horas	9 de marzo de 2016 10:00 horas	10 de marzo de 2016 08:00 horas	14 de marzo de 2016 10:00 horas

- Las Bases de Licitación se encuentran disponibles para consulta y venta durante los días 2, 3 y 4 de marzo de 2016, de acuerdo a lo siguiente:
 1. En la página de Internet de "P.B.I.": <http://www.policiabancaria.df.gob.mx> con un costo de \$1,600.00 (UN MIL SEISCIENTOS PESOS 00/100 M.N.), el cual deberá ser cubierto, en la Institución Bancaria denominada SCOTIABANK INVERLAT NUMERO 105899699 REFERENCIA NUMERO 11030517. Dicho depósito deberá registrarse de la siguiente manera:
 - Número de Licitación: 30001072-04-2016.
 - Registro Federal de Contribuyentes de la persona física o moral interesada en participar en la mencionada Licitación Pública Nacional.
 2. En la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, sita en el primer piso del edificio Corporativo, ubicado en Avenida Poniente 128 número 177, Colonia Nueva Vallejo, Delegación Gustavo A. Madero, con un costo de \$1,800.00 (UN MIL OCHOCIENTOS PESOS 00/100 M.N.), mediante cheque certificado o de caja cobrable en la Ciudad de México a favor de la Secretaría de Finanzas, con horario de 08:00 a 15:00 horas (fuera de este horario no se atenderá a ningún interesado).
- Las etapas relativas al desarrollo de este Procedimiento se llevará a cabo en la Sala de Juntas de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Policía Bancaria e Industrial, sito en el segundo piso del edificio Corporativo, ubicado en poniente 128, No. 177, Colonia Nueva Vallejo, C.P. 07750 Delegación Gustavo A. Madero.
- El idioma en que deberá presentar la propuesta será: español.

- La moneda en que deberá cotizar la propuesta será: peso mexicano.
- Las condiciones de pago serán: El trámite de pago será a los 20 días hábiles posteriores a la presentación de la facturación correspondiente.
- No se otorgará anticipo alguno.
- Los servicios de esta Licitación se efectuarán de conformidad con lo establecido en las bases correspondientes.
- Los servidores públicos responsables de los procedimientos de la Licitación son: Lic. Víctor Javier Martínez Trujillo, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios Generales y la Lic. Erika Belén Rodríguez Jáuregui, Jefa del Departamento de Recursos Materiales.

México D. F. a 25 de febrero de 2016
Subdirector de Recursos Materiales y Servicios Generales

(Firma)

Lic. Víctor Javier Martínez Trujillo

SECCIÓN DE AVISOS

Hortalizas Argaman, S.A. de C.V.

Primera Convocatoria

De conformidad con lo establecido en el numeral 14.3, inciso 14.3.1, inciso 1 de los Estatutos Sociales y el Artículo 186 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se convoca a los Accionistas de **“Hortalizas Argaman” Sociedad Anónima de Capital Variable**, a la Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria de Accionistas que tendrá verificativo el día 10 (diez) de marzo del año 2016 (dos mil dieciséis) a las 10:00 (diez) horas en el domicilio Social, ubicado en Avenida Pase de las Palmas número 765, Colonia Lomas de Chapultepec, Código Postal 11000, Ciudad de México; para desahogar el siguiente:

ORDEN DEL DIA ASAMBLEA ORDINARIA

- I. Discusión y aprobación, en su caso, del Informe del Administrador Único sobre las actividades desarrolladas por el mismo y las operaciones de la Sociedad durante los ejercicios sociales de 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015.
- II. Lectura, discusión y aprobación, en su caso, de los Estados Financieros de la Sociedad, correspondientes a los ejercicios sociales de 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015, así como el Informe del Comisario relativo a dichos ejercicios.
- III. Nombramiento y, en su caso, ratificación del Administrador Único y Comisario de la Sociedad, así como la determinación de los emolumentos correspondientes a dichas personas.
- IV. Propuesta, discusión y, en su caso, aprobación para realizar un Aumento de Capital Social en la parte variable.
- V. Propuesta, discusión y, en su caso, aprobación para llevar a cabo la revocación de poderes.
- VI. Propuesta, discusión y, en su caso, aprobación para emitir los Títulos Accionarios que amparen el Capital Social suscrito y pagado de la Sociedad.
- VII. Designación de los Delegados que den cumplimiento y formalicen las resoluciones adoptadas por la Asamblea.
- VIII. Lectura y aprobación del Acta de Asamblea correspondiente.

ORDEN DEL DIA ASAMBLEA EXTRAORDINARIA

- I. Propuesta, discusión y, en su caso, aprobación para realizar el cambio de domicilio social de la sociedad.
- II. Propuesta, discusión y, en su caso, aprobación para realizar la reforma total de los Estatutos Sociales.
- III. Designación de los Delegados que den cumplimiento y formalicen las resoluciones adoptadas por la Asamblea.
- IV. Lectura y aprobación del Acta de Asamblea correspondiente.

México, Distrito Federal a 23 de febrero de 2016

(Firma)

Eliahu Sitton Shayo
(Administrador Único de la Sociedad)

INTEGRADORA DE SERVICIOS EMPRESARIALES TERI, S.A. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACION AL 05 DE SEPTIEMBRE DE 2014.

Activo	
Total Activo	\$0
Capital	
Total Capital	\$0

México D.F. a 24 de Febrero de 2016.

Jaime Uribe Tahuilan.

Liquidador

(Firma)

DISEÑOS BLANME, S.A. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACION AL 02 DE SEPTIEMBRE DE 2014.

Activo	
Total Activo	\$0
Capital	
Total Capital	\$0

México D.F. a 23 de Febrero de 2016.

Jaime Uribe Tahuilan.

Liquidador

(Firma)

DISEÑOS DE BLANCOS EXCLUSIVOS BL, S.A. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACION AL 04 DE SEPTIEMBRE DE 2014.

Activo	
Total Activo	\$0
Capital	
Total Capital	\$0

México D.F. a 22 de Febrero de 2016.

Marco Antonio Márquez Flores.

Liquidador

(Firma)

EDICTOS

EDICTO

Esta Junta de Asistencia Privada del Distrito Federal, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2, 3, 12 fracción I, 87, 91 y 116 del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal; 1, 2, 3 fracciones II, V, XII y XIII, 5, 7 y 36 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal; 1, 2, 3 fracciones I y IV, 6 último párrafo, 15, 194, 196 fracción XII y 197 fracción I del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal; 1, 2 fracciones I, II, VI, X, XII, XV y XXII, 3, 4, 5, 30, 31, 32, 71, 72, 73, 77, 78 fracción III y 108 de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal; 1, 2 fracciones I, II, III, VII, VIII, XVI, XVII, XVIII, 3, 30 párrafo primero y fracción I, 33, 35, 37, 38, 40, 70, 71, 72 fracciones I y XVI, 73 fracciones I y II, 74 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, 75, 81 fracción IV, 82 fracciones I, VII, XI y XV de la Ley de Instituciones de Asistencia Privada para el Distrito Federal; 1, 2 fracciones II, V, VI, VII, VIII, X, XI, 3, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 41 párrafos primero y último, 62, 65, 66, 69 fracción II inciso b), del Reglamento de la Ley de Instituciones de Asistencia Privada para el Distrito Federal; hace del conocimiento del Público en General que los miembros del Consejo Directivo de la Junta de Asistencia Privada del Distrito Federal, reunidos en Sesión Ordinaria No. 204, celebrada el 16 de diciembre de 2015, emitieron Resolución dentro del proceso de extinción iniciado de manera oficiosa respecto a **CENTRO DE PROMOCION Y ESTUDIOS EN ALIMENTACIÓN Y SALUD, I.A.P.**, en la que se resolvió lo siguiente:

“...**PRIMERO.-** La Conclusión de la Liquidación y consecuente Extinción de **CENTRO DE PROMOCION Y ESTUDIOS EN ALIMENTACIÓN Y SALUD, I.A.P.**, y por consiguiente la cesación total de operaciones de la misma. **SEGUNDO.-** La inexistencia de remanente, de conformidad con los informes y Acta de Liquidación suscritos por los liquidadores. **TERCERO.-** Hágase del conocimiento de los liquidadores de la resolución emitida por este Consejo Directivo, a fin de que procedan a la obtención de la cancelación de inscripción de la Institución extinta ante el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal, como lo previene la fracción VI del artículo 37 de la Ley de Instituciones de Asistencia Privada para el Distrito Federal y realizar las gestiones necesarias para obtener del Servicio de Administración Tributaria, la cancelación en sus registros por extinción de la Institución. **CUARTO.-** Dar de baja del Directorio de Instituciones de la Junta de Asistencia Privada del Distrito Federal a **CENTRO DE PROMOCION Y ESTUDIOS EN ALIMENTACIÓN Y SALUD, I.A.P.** **QUINTO.-** Notifíquese a los interesados la presente resolución y que ésta podrá recurrirse ante el Tribunal de lo Contencioso Administrativo del Distrito Federal, o bien, interponer el recurso a que hacen referencia los artículos 108, 109, 110 y demás relativos y aplicables de la Ley del Procedimiento Administrativo del Distrito Federal. **SEXTO.-** En su oportunidad remitir para su guarda y custodia al archivo de la Junta de Asistencia Privada del Distrito Federal la documentación correspondiente al proceso de extinción y liquidación de la Institución. **SÉPTIMO.-** Publíquese la presente resolución, en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal y en un periódico de mayor circulación por tres veces de tres en tres días. Lo anterior para los efectos legales a que haya lugar.”

En virtud de lo anterior, se hace del conocimiento de todas aquellas personas físicas o morales que resultaren interesadas o afectadas con dicha resolución, que pueden interponer ante el Jefe de Gobierno del Distrito Federal, el recurso de inconformidad a que hacen referencia los artículos 108, 109, 110, 111, 112 y demás relativos y aplicables de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal, dentro del término de 15 días hábiles contados a partir del día hábil siguiente al que surta sus efectos la presente notificación o bien, interponer el juicio de nulidad ante el Tribunal de lo Contencioso Administrativo del Distrito Federal, de conformidad con la Ley Orgánica de dicho Tribunal. El presente se suscribe en México, Distrito Federal, el día **18 de enero de 2016.**

(Firma)

Lic. Carlos Leonardo Madrid Varela

Presidente de la Junta de Asistencia Privada del Distrito Federal

PMDLD/FJNB

PODER JUDICIAL DEL ESTADO DE MEXICO
JUZGADO TERCERO CIVIL DE PRIMERA INSTANCIA DE TENANGO DEL VALLE, MÉXICO.

E D I C T O:

Por presentado a FRANCISCO JAVIER LOPEZ VALENCIA, con su escrito de cuenta, visto su contenido, como lo solicita la ocurrente, con fundamento en los artículos 1.168 y 1.185 del Código de Procedimientos Civiles en vigor, tomando en consideración que el domicilio de los demandados “SERVICES DE MEXICO S.A. DE C.V.” representado por el arquitecto Guillermo Juvencio Orozco Moctezuma y “UNIÓN DE CRÉDITO DEL VALLE DEL ANÁHUAC S.A. DE C.V.” representado por María del Carmen Alicia Orozco Moctezuma, tuvieron su domicilio en la Ciudad de México Distrito Federal y no fueron localizados, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1.165 fracción V y 1.181 del Código de Procedimientos Civiles en vigor, emplácese a las empresas demandadas en mención, POR MEDIO DE EDICTOS, que deberán contener una relación sucinta de la demanda, que se hace consistir en las siguientes prestaciones: A).- LA PRESCRIPCIÓN DE EXISTENCIA DE GRAVAMENES.- Del: ACTO DE MUTUO CON GARANTÍA HIPOTECARIA, CON FECHA DE INSCRIPCIÓN SEIS DE MAYO DE 2003, RESPECTO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 43,162 PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 1 INTERINO LIC. MARIA DOLORES GANZALEZ GALVAN, DE TOLUCA ESTADO DE MÉXICO. EN LA QUE CONSTA APERTURA DE CRÉDITO ACREEDOR: GARCIA MENDIETA RAMON. DEUDOR: SERVICES DE MEXICO, S.A DE C.V., UNIÓN DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A. DE C.V. MONTO DEL CRÉDITO: \$325,000.00. QUEDÓ INSCRITO BAJO LA PARTIDA 237, VOLUMEN 8, LIBRO II, SECCIÓN I DE FECHA 6/05/2003. B).- EL OTORGAMIENTO Y FIRMA DE LA ESCRITURA NOTARIAL, a favor del suscrito, en la que se haga constar el contrato de compra-venta celebrado entre “SERVICES DE MEXICO S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR EL ARQUITECTO GUILLERMO JUVENCIO OROZCO MOCTEZUMA Y “UNION DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR MARIA DEL CARMEN ALICIA OROZCO MOCTEZUMA, quienes fungían como representantes legales respectivamente de dichas empresas Y/O quien actualmente represente legalmente... como comprador del inmueble que lo constituye el contrato de compra-venta de dieciocho lotes del bien inmueble descrito... C).- La entrega al fedatario que en ejecución de sentencia se designe de todos y cada uno de los documentos necesarios para llevar a cabo el acto jurídico que se demanda, como lo son de manera enunciativa y no limitativa entre otros los comprobantes de pago de todos los impuestos y derechos cubiertos por la parte vendedora “SERVICES DE MEXICO S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR EL ARQUITECTO GUILLERMO JUVENCIO OROZCO MOCTEZUMA Y “UNION DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR MARIA DEL CARMEN ALICIA OROZCO MOCTEZUMA, por la constitución del fraccionamiento donde se encuentran los lotes de terreno de mi propiedad, los oficios de liberación de las autoridades Estatales o Municipales correspondientes, el documento donde conste la personalidad de quien haya de firmar la escritura por cuenta de la persona moral. D).- EL PAGO DEL CINCUENTA POR CIENTO DE LOS GASTOS QUE EROGUE LA ESCRITURACIÓN Y REGISTRO CORRESPONDIENTE.- Generados por la compra-venta antes mencionada, en términos de lo dispuesto por el artículo 2117 del Código Civil Abrogado del Estado de México, en virtud de que la compraventa aludida se celebró bajo la vigencia de este. E).- EL PAGO DE GASTOS Y COSTAS QUE SE ORIGINEN CON MOTIVO DE ESTE JUICIO. Y se basa en los hechos consistentes en: “... 1.- el día nueve del mes de abril del año dos mil dos, los ahora demandados “SERVICES DE MEXICO S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR EL ARQUITECTO GUILLERMO JUVENCIO OROZCO MOCTEZUMA Y “UNION DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR MARIA DEL CARMEN ALICIA OROZCO MOCTEZUMA, como parte vendedora y el suscrito C.FRANCISCO JAVIER LOPEZ VALENCIA, como parte compradora celebramos contrato privado de compraventa respecto de dieciocho lotes de terreno que conforman la autorización de lotificación en condominio horizontal, respecto a la escritura numero seiscientos diecisiete volumen diecisiete, pasada ante la fe del Lic. Juan Alberto Martínez Amigón, Notario Público Número Veintidós de la Ciudad de Toluca, México, ubicado en camino a la hacienda de Zacango s/n, Santa María Nativitas, Municipio de Calimaya México. 2.- Las partes contratantes pactamos como precio de la compraventa la cantidad de \$7,500,000.00 (SIETE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.) cantidad que el suscrito pago en una sola exhibición, sirviendo el presente contrato como el recibo más amplio que en derecho proceda, por así haber convenido ambas partes. 3.- el motivo por el que ahora demando el otorgamiento y firma de la escritura a mi favor, es en atención a que con posterioridad a la fecha de pago del citado contrato de compra-venta, los ahora demandados en forma verbal me manifestaron que una vez que saliera la escritura referente a la lotificación en condominio horizontal de los bienes objeto

del contrato de compra-venta motivo de este juicio, estos me harían la entrega física de todos y cada uno de los documentos inherentes a dichos predios y el suscrito pudiera estar en aptitud de formalizar la escritura pública ante el notario público de mi elección. 4.- Como consecuencia de lo anterior, por haberse satisfecho sus elementos que lo son objeto y precio, quedó conformada la compra-venta entre “SERVICES DE MEXICO S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR EL ARQUITECTO GUILLERMO JUVENCIO OROZCO MOCTEZUMA Y “UNION DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR MARIA DEL CARMEN ALICIA OROZCO MOCTEZUMA, como vendedor y el suscrito C.FRANCISCO JAVIER LOPEZ VALENCIA, como comprador, respecto de la autorización de lotificación en condominio horizontal para dieciocho viviendas tipo medio del predio ubicado en camino a la hacienda de Zacango, s/n, Santa María Nativitas, Municipio de Calimaya México. 5.- Después de haber realizado el pago del precio de la compra-venta de los dieciocho lotes de terreno que hoy es de mi propiedad, solicite a los ahora demandados se otorgara la escritura pública a mi favor, o bien otorgaran a favor del suscrito el Poder Notarial convenido en la cláusula Séptima del citado contrato de compra-venta; sin embargo la parte vendedora en forma dolosa me manifestó que hasta en tanto que tuvieran la certificación de clave y valor catastral así como la actualización del impuesto predial por parte del H. Ayuntamiento de Calimaya, ya que sin ellos no podrían otorgarme la citada escritura ya que estos documentos eran necesarios para llevar acabo la escrituración de dichos terrenos ante el Notario de mi elección. 6.- Cabe hacer mención que los ahora demandados “SERVICES DE MEXICO S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR EL ARQUITECTO GUILLERMO JUVENCIO OROZCO MOCTEZUMA Y “UNION DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR MARIA DEL CARMEN ALICIA OROZCO MOCTEZUMA, dolosamente y sin derecho alguno constituyeron a favor del C. RAMON GARCIA MENDIETA, la escritura de apertura de crédito respecto del mutuo con garantía hipotecaria de fecha 06 de mayo de 2003, como se justifica con los certificados de existencia de graven expedidos por el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, del Registro Judicial de Tenango del Valle México; por lo que en fecha 15 de junio del año 2015, el suscrito acudió ante el Juzgado Tercero Civil de Tenango del Valle, México, en la VÍA NO CONTENCIOSA a notificar a los ahora demandados la prescripción del citado graven y en consecuencia la cancelación de dicha inscripción ante el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de Tenango del Valle. 7.- Como consecuencia de lo anterior y ante la negativa de los ahora demandados “SERVICES DE MEXICO S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR EL ARQUITECTO GUILLERMO JUVENCIO OROZCO MOCTEZUMA Y “UNION DE CREDITO DEL VALLE DEL ANAHUAC S.A DE C.V.” REPRESENTADO POR MARIA DEL CARMEN ALICIA OROZCO MOCTEZUMA, ocurro ante su Señoría a demandar como lo hago, el otorgamiento y firma de la escritura pública donde conste la protocolización del contrato de compra-venta celebrado entre los ahora demandados, como vendedor y el ocursoante como comprador.

Edictos que se publicaran por TRES VECES de siete en siete días hábiles, en la Gaceta del Gobierno del Estado de México y de la Ciudad de México Distrito Federal, en el Diario de mayor circulación y en el Boletín Judicial de cada una de las Ciudades en mención, haciéndosele saber que deben presentarse dentro del plazo de TREINTA DÍAS HÁBILES, contados a partir del siguiente día de la última publicación, por conducto de quien pueda representarla, para contestar la demanda instaurada en su contra, asimismo señalen domicilio para oír y recibir notificaciones personales dentro de esta ciudad, Tenango del Valle, lugar donde se ubica este Tribunal, con el apercibimiento para el caso de no hacerlo, se seguirá el juicio en su rebeldía y las ulteriores notificaciones se le hará en términos de los artículos 1.170 y 1.182 del ordenamiento legal en cita. Así mismo fíjese en la puerta de este H. Juzgado una copia integra de la resolución todo el tiempo del emplazamiento; mismo que se expide el diez de febrero de dos mil dieciséis. Emite; Secretario Licenciada GABRIELA GARCÍA PÉREZ. DOY FE.

Validación:

Fecha del acuerdo que ordeno la publicación: diez de febrero de dos mil dieciséis.

Secretario: Licenciada Gabriela García Pérez.

(Firma)

Sello del Juzgado.

E D I C T O**JUZGADO QUINTO DE LO CIVIL DEL DISTRITO FEDERAL****ACTORA: GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL****AFECTADOS: LA SUCESION A BIENES DE RAYMUNDO MENESES HERNANDEZ POR CONDUCTO DE SU ALBACEA TERESITA DEL NIÑO JESUS MENESES SERRANO, Y ALEJANDRA MENESES DE LOPEZ Y/O ALEJANDRA MENESES HERNANDEZ, SU SUCESION, POR CONDUCTO DE ALBACEA EN SU CALIDAD DE PARTE AFECTADA Y TERESITA DEL NIÑO JESUS MENESES SERRANO, EN SU CARÁCTER DE TERCERA LLAMADA A JUICIO****JUICIO: ESPECIAL EXTINCIÓN DE DOMINIO****SECRETARIA “B”****EXPEDIENTE No. 638/2015**

En los autos del juicio antes indicado y en cumplimiento a lo ordenado en proveído de doce de agosto, del año dos mil quince, la C. Juez Quinto de lo Civil del Distrito Federal, en su parte conducente ordenó: “...Visto el contenido del escrito de cuenta, mediante el cual ejercita ACCIÓN DE EXTINCIÓN DE DOMINIO en contra de LA SUCESION A BIENES DE RAYMUNDO MENESES HERNANDEZ POR CONDUCTO DE SU ALBACEA TERESITA DEL NIÑO JESUS MENESES SERRANO, Y ALEJANDRA MENESES DE LOPEZ Y/O ALEJANDRA MENESES HERNANDEZ, SU SUCESION, POR CONDUCTO DE ALBACEA EN SU CALIDAD DE PARTE AFECTADA como propietarios DEL LOTE NUMERO 7, MANZANA 59, CALLE ROSA CARMESI ESQUINA CON ROSA VULCANO, COLONIA MOLINO DE ROSAS, C.P. 01470, DELEGACION ALVARO OBREGON, MEXICO, DISTRITO FEDERAL Y TERESITA DEL NIÑO JESUS MENESES SERRANO, EN SU CARÁCTER DE TERCERA LLAMADA A JUICIO, toda vez que, se encuentra en posesión de una parte del predio sujeto a afectación. Acción que se ejercita en base en las actuaciones ministeriales que se contienen en el Expediente Administrativo FEED/T1/72/14-08, así como en las copias certificadas deducidas de la Averiguación Previa FCIN/ACD/T2/34/12-10 DO1 y su acumulada FCIN/AOP/T1/17/12-10, y en las razones y consideraciones legales que se expresan en el mismo documento, por lo que de conformidad con el artículo 22 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 3, 4, 5, 24, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 40 y demás relativos y aplicables de la Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal, 114, 116, 117 y relativos del Código de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley especial citada, conforme al artículo 3, fracción II del citado ordenamiento, **SE ADMITE A TRÁMITE** la demanda propuesta en la **VÍA ESPECIAL DE EXTINCIÓN DE DOMINIO** que se plantea...”, “...llamando a las personas que se consideren afectadas, terceros, víctimas u ofendidos para que comparezcan a este procedimiento en el término de DIEZ DÍAS HÁBILES...”, “...Siendo que obra en los documentos exhibidos acta de defunción de RAYMUNDO MENESES HERNANDEZ, con los siguientes datos:”Entidad 9, Delegación 6, Juzgado 14, Acta 12198, Año 2010, Fecha de Registro 20-05-2010, con fecha de defunción: 19 de mayo de 2010, Domicilio: Rosa Carmesi 185, Molino de Rosas, Álvaro Obregón, Distrito Federal.” Existiendo testamento público abierto, otorgado por RAYMUNDO MENESES HERNANDEZ, ante el Notario Público 239, de esta ciudad, nombrando como heredera a Teresita del Niño Jesús Serrano, quedando como albacea de la sucesión, cuyo cargo aceptó y protestó ante el Juez 33º.familiar, en el expediente número 2165/2012 el 20 de octubre de 2014; por lo cual emplácese a LA SUCESION A BIENES DE RAYMUNDO MENESES HERNANDEZ POR CONDUCTO DE SU ALBACEA TERESITA DEL NIÑO JESUS MENESES SERRANO, en CALLE ROSA CARMESI NUMERO 185, COLONIA MOLINO DE ROSAS, DELEGACION ALVARO OBREGON, CODIGO POSTAL 01470, MEXICO, DISTRITO FEDERAL...”

“SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCION.”**México D. F., a 12 de agosto del año 2015****EN CUMPLIMIENTO AL ACUERDO 50-09/2013 EMITIDO EN SESION PLENARIA ORDINARIA POR EL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL DE FECHA VEINTISEIS DE FEBRERO DE 2013.****(Firma)****EL C. SECRETARIO CONCILIADOR****LICENCIADO HUGO FELIPE SALINAS SANDOVAL****PARA SU PUBLICACION POR TRES VECES, DE TRES EN TRES DÍAS, DEBIENDO MEDIAR ENTRE CADA PUBLICACIÓN DOS DÍAS HÁBILES EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL, EN EL BOLETÍN JUDICIAL DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EN EL PERIÓDICO EL SOL DE MÉXICO.**

“Año de la Consolidación de la Justicia Oral ”

EDICTO

En los autos del Juicio **ESPECIAL DE EXTINCIÓN DE DOMINIO** promovido por **GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL** en contra de **ALEJANDRO RANGEL CABIEDES** expediente número **1341/2012**, el C. Juez Noveno de lo Civil, de Primera Instancia del Distrito Federal dictó un auto que a la letra dice: - - - - -

México, Distrito Federal a seis de agosto de dos mil quince.

- - - A sus autos el escrito de JOSE LUIS HERNANDEZ MARTINEZ, C. Agente del Ministerio Público Especializado en Procedimiento de Extinción de Dominio de la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal, en representación del Gobierno del Distrito Federal; como lo solicita y tomando en consideración que no fue posible practicar el emplazamiento del afectado ALEJANDRO RANGEL CABIEDES, en el domicilio proporcionado por la parte actora, ubicado en Calle Aguas Calientes, numero 199 P.H., Colonia Hipódromo Condesa, Delegación Cuauhtemoc, Distrito Federal; como consta en la razón actuarial de fecha veinte de noviembre de dos mil doce, asentada por el C. Secretario Actuario de la Adscripción; por lo que, a solicitud de la parte actora se giraron oficios a la **Secretaría Movilidad Del Distrito Federal, Instituto Mexicano Del Seguro Social, Secretaria De Relaciones Exteriores Instituto De Seguridad y Servicios Sociales De Los Trabajadores Del Estado, e Instituto Federal Electoral**; sin que las primeras tres de la instituciones antes mencionadas informaran domicilio alguno; y respecto de los domicilio proporcionados por la última de las citadas dependencias, no fue posible practicar el emplazamiento respectivo, como consta en la razón actuarial de fecha diecinueve de mayo de dos mil quince; asimismo no fue posible practicar el emplazamiento del tercero JOSE ARTURO ESPARZA RODRIGUEZ, en el domicilio proporcionado por la parte actora, ubicado en Avenida Plan de Ayala, Manzana 77, lote 5, Colonia Ejidos de Santa Maria Aztahuacan, Delegación Iztapalapa; como consta en la razón actuarial de fecha veinte de noviembre de dos mil doce, asentada por el C. Secretario Actuario de la Adscripción; por lo que, a solicitud de la parte actora se giraron oficios al **Instituto Mexicano Del Seguro Social, Secretaria De Relaciones Exteriores, Instituto De Seguridad y Servicios Sociales De Los Trabajadores Del Estado, Instituto Federal Electoral y Secretaría Movilidad Del Distrito Federal**; sin que las primeras cuatro de la instituciones antes mencionadas informaran domicilio alguno; y respecto del domicilio proporcionado por la última de las citadas dependencias fue proporcionado el que indico la parte actora; en consecuencia, como lo solicita el ocurso, con fundamento en el artículo 38 dela Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal y 122 fracción II del Código de Procedimientos Civiles para el Distrito Federal aplicado supletoriamente ala Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal, mediante publicación de edictos, emplácese al afectado ALEJANDRO RANGEL CABIEDES y al tercero JOSE ARTURO ESPARZA RODRIGUEZ, haciéndoles saber la demanda promovida por el GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, quien reclama en la Vía EXTINCIÓN DE DOMINIO; “A).-La Declaración Judicial de Extinción de Dominio consistente en la Perdida de los derechos de Propiedad del bien inmueble ubicado en: EN CALLE LAS PUERTAS NUMERO 18, COLONIA SAN FRANCISCO TLALTENCO, DELEGACION TLAHUAC, México Distrito Federal; IDENTIFICADO POR EL REGISTRO PUBLICO DEL COMERCIO Y DELA PROPIEDAD DEL DISTRITO FEDERAL CON LOS FOLIOS NÚMEROS 9033564, QUE CORRESPONDE ALA FRACCIÓN 16, CON SUPERFICIE DE688.50 M2; FOLIO REAL NUMERO 9033565, QUE CORRESPONDE ALA FRACCION 17, CON SUPERFICIE DE674.50 M2; FOLIO REAL 9033561, QUE CORRESPONDE ALA FRACCIÓN 19, CON SUPERFICIE DE647.25 M2; y FOLIO REAL NÚMERO 9033562, QUE CORRESPONDE ALA FRACCIÓN 20, CON SUPERFICIE DE633.65 M2; publicaciones que deberán de realizarse POR TRES VECES DE TRES EN TRES DÍAS; debiéndose mediar entre cada publicación dos días hábiles en la GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL, en el Boletín Judicial del Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal, así como en el periódico ...; para que en el término de SESENTA DÍAS, la citada afectada por conducto de su representante legal, comparezcan por escrito a manifestar lo que a su derecho convenga, así como para que ofrezcan las pruebas que las justifiquen, apercibidos que para el caso de no hacerlo dentro del termino concedido se declarará precluido su derecho para tal efecto y se seguirá el juicio en su rebeldía; y las subsecuentes notificaciones, aún las de carácter personal, le surtirán por Boletín Judicial, con fundamento en el artículo 637 del Código de Procedimientos Civiles para el Distrito Federal aplicado supletoriamente ala Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal; quedando las copias simples de traslado a su disposición en la Secretaria “A” de éste Juzgado Noveno de lo Civil, ubicado en el quinto piso, Torre Sur, Calle Niños Héroes número ciento treinta y dos, Colonia Doctores, Delegación Cuauhtemoc México Distrito Federal, Código Postal 06720.- Notifíquese.- Lo proveyó y firma el C. Juez Noveno de lo Civil de Primera Instancia del Distrito Federal, LICENCIADO JOSÉ GUADALUPE LULO VÁZQUEZ ante el C. Secretario Conciliador Licenciado Armando Martínez Mateo, en Funciones de C. Secretario de Acuerdos “A” por Ministerio de Ley, con quien actúa autoriza, firma y da fe.- Doy Fe.

México Distrito Federal a catorce de agosto de dos mil quince.

- - - A sus autos el escrito de JOSE LUIS HERNANDEZ MARTINEZ Agente del Ministerio Público Especializado en Extinción de Dominio de la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal en Representación del Gobierno del Distrito Federal; por hechas las manifestaciones vertidas en el ocurso de cuenta y como lo solicita la promovente se ordena realizar las publicaciones de los edictos ordenados en proveído de fecha seis de agosto de dos mil quince, en el periódico EL SOL DE MÉXICO; por lo que, precédase a elaborar de nueva cuenta los edictos ordenados en el proveído antes mencionado.- NOTIFÍQUESE.- Lo proveyó y firma el C. Juez Noveno de lo Civil de Primera Instancia del Distrito Federal, LICENCIADO JOSÉ GUADALUPE LULO VÁZQUEZ ante el C. Secretario Conciliador Licenciado Armando Martínez Mateo, en Funciones de C. Secretario de Acuerdos “A” por Ministerio de Ley, con quien actúa autoriza, firma y da fe.- Doy Fe.

(Firma)

LIC. ARMANDO MARTINEZ MATEO

C. SECRETARIO CONCILIADOR EN FUNCIONES

DE SECRETARIO DE ACUERDOS “A” POR MINISTERIO DE LEY.

PARA SU PUBLICACIÓN POR TRES VECES DE TRES EN TRES DÍAS; DEBIÉNDOSE MEDIAR ENTRE CADA PUBLICACIÓN DOS DÍAS HÁBILES EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL.

“Año de la Consolidación de la Justicia Oral”

JUZGADO DÉCIMO DE LO CIVIL
SECRETARIA: “B”
EXPEDIENTE: 896/2015

E D I C T O S

LLAMADO A LAS PERSONAS QUE SE CONSIDEREN AFECTADAS, TERCEROS, VÍCTIMAS U OFENDIDOS.

En cumplimiento a lo ordenado mediante proveído de fecha **nueve de octubre de dos mil quince**, dictado en el expediente número **896/2015**, relativo a los autos del juicio ESPECIAL DE EXTINCIÓN DE DOMINIO promovido por el **GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL** contra **PAULINO SERVÍN CABRERA**, en su carácter de parte afectada como propietario del bien inmueble ubicado en **CALLE SEGUNDA CERRADA DE SAN FRANCISCO NÚMERO 17, MANZANA 18, LOTE 03, COLONIA BARRIO SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO. MÉXICO DISTRITO FEDERAL, CÓDIGO POSTAL 08230; inmueble también identificado conforme a sus antecedentes registrales como EL INMUEBLE UBICADO EN MANZANA 18, LOTE 03, COLONIA BARRIO SAN FRANCISCO XICALTONGO, IZTACALCO. MÉXICO DISTRITO FEDERAL, CON UNA SUPERFICIE DE 106.73 m2. METROS CUADRADOS, en razón de lo asentado en el folio real número 1199957; y de conformidad a lo dispuesto por el artículo 35 en relación con el numeral 40 de la Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal, se llama a las personas que se consideren afectadas, terceros, víctimas u ofendidos para que comparezcan a este procedimiento en el término de **DIEZ DÍAS HÁBILES** contados a partir del día siguiente de la tercera y última publicación de éste edicto a manifestar lo que a su interés convenga.**

MÉXICO D. F., 9 de octubre de 2015.
EL C. SECRETARIO DE ACUERDOS “B”
(Firma)
LIC. J. FÉLIX LÓPEZ SEGOVIA

PARA SU PUBLICACIÓN POR TRES VECES DE TRES EN TRES DÍAS, DEBIENDO MEDIAR ENTRE CADA PUBLICACIÓN DOS DÍAS HÁBILES EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL, EN EL BOLETÍN JUDICIAL DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EN EL PERIÓDICO “EL SOL DE MÉXICO”.

“Año de la consolidación de la Justicia Oral”

TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DEL DISTRITO FEDERAL

Niños Héroes No. 132, Torre Sur, 1° Piso, Col. Doctores, Deleg. Cuauhtemoc, C.P. 06720, México, .F.

E D I C T O

JUZGADO 1° CIVIL

EXP. 896/2015

SRIA. “B”

En los autos del juicio ESPECIAL DE EXTINCIÓN DE DOMINIO, promovido por el GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, en contra de JOSÉ LUIS GRANADOS HERNÁNDEZ y JUAN CARLOS MARTÍNEZ MANOATL, en su carácter de parte AFECTADA, LA C. JUEZ PRIMERO DE LO CIVIL DEL DISTRITO FEDERAL, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 22 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS 4, 5, 22, 23, 31, 32 FRACCIÓN VII Y VIII, 35, 40 FRACCIONES IV Y V DE LA LEY DE EXTINCIÓN DE DOMINIO PARA EL DISTRITO FEDERAL, ORDENÓ HACER DEL CONOCIMIENTO A LAS PERSONAS QUE SE CONSIDEREN AFECTADAS, TERCEROS, VÍCTIMAS U OFENDIDOS, ASÍ COMO A TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE SE CREAN CON DERECHOS RESPECTO DEL BIEN INMUEBLE ubicado en:

CALLE AGUASCALIENTES LOTE 85, MANZANA 62, COLONIA CHALMA DE GUADALUPE, CÓDIGO POSTAL 07210, DELEGACIÓN GUSTAVO A. MADERO, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, identificado de acuerdo con los antecedentes registrales del Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal, bajo la inscripción en el Folio Real 51792 auxiliar 1083, como LOTE 8 DE LA MANZANA SESENTA Y DOS, DE LA ZONA UNO, COLONIA EJIDO DE SAN MIGUEL CHALMA, DELEGACIÓN GUSTAVO A. MADERO, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, CON UNA SUPERFICIE DE 223.00 METROS CUADRADOS.

PARA QUE DENTRO DEL TÉRMINO DE DIEZ DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA ÚLTIMA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE EDICTO, COMPAREZCAN POR ESCRITO, POR SÍ O POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL A MANIFESTAR LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y EN EL QUE OFREZCAN LAS PRUEBAS CON LAS QUE CONSIDEREN SE ACREDITARÁ SU DICHO; APERCIBIDOS QUE, EN CASO DE NO COMPARECER, Y DE NO OFRECER PRUEBAS DENTRO DEL TÉRMINO ANTES CONCEDIDO, PRECLUIRÁ SU DERECHO PARA HACERLO CON POSTERIORIDAD EN ESTE JUICIO, CON FUNDAMENTO EN LA FRACCIÓN V DEL ARTÍCULO 40 DE LA LEY DE EXTINCIÓN DE DOMINIO PARA EL DISTRITO FEDERAL.

MÉXICO, D.F. A 9 DE OCTUBRE DEL 2015
EL SECRETARIO DE ACUERDOS.

(Firma)

LIC. VÍCTOR MANUEL SILVEYRA GÓMEZ.

Para su publicación por TRES VECES DE TRES EN TRES DÍAS HÁBILES, DEBIENDO MEDIAR ENTRE CADA PUBLICACIÓN DOS DÍAS HÁBILES, en la Gaceta de Gobierno del Distrito Federal, en el Boletín Judicial del Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal, y en el Periódico EL SOL DE MÉXICO.

“AÑO DE LA CONSOLIDACIÓN DE LA JUSTICIA ORAL”**E D I C T O**

En los autos del juicio **EXTINCIÓN DE DOMINIO** promovido por **GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL** en contra de **CIA URBANIZADORA S.A.**, expediente numero **464/2012**, el C. Juez Noveno de lo Civil de Primera Instancia del Distrito Federal, dicto unos autos que a la letra dicen.-----

México, Distrito Federal a seis de agosto de dos mil quince.

- - - A sus autos el escrito de JOSE LUIS HERNANDEZ MARTINEZ, C. Agente del Ministerio Público Especializado en Procedimiento de Extinción de Dominio de la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal, en representación del Gobierno del Distrito Federal; como lo solicita y tomando en consideración que no fue posible practicar el emplazamiento de la parte afectada CIA URBANIZADORA S.A., en el domicilio proporcionado por la parte actora, ubicado en Calle Donceles número 89, Piso 1, Colonia Centro, Código Postal 06010, Delegación Cuauhtemoc; como consta en la razón actuarial de fecha ocho de mayo de dos mil doce, asentada por el C. Secretario Actuario de la Adscripción; por lo que, a solicitud de la parte actora se giraron oficios a la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro y Sistema de Administración Tributaria; Registro Publico de Comercio del Distrito Federal, Secretaría de Economía, Secretaria de Relaciones Exteriores, Delegación Cuauhtemoc, a través del área encargada de los establecimientos Mercantiles; Instituto Mexicano del Seguro Social y Sistema de Aguas de la Ciudad de México; sin que las primeras nueve de las instituciones antes mencionadas informaran domicilio alguno; y respecto de los domicilio proporcionados por la última de las citadas dependencias, no fue posible practicar el emplazamiento respectivo, como consta en la razón actuarial de fecha dieciocho de febrero de dos mil quince; en consecuencia, como lo solicita el ocurso, con fundamento en el artículo 38 de la Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal y 122 fracción II del Código de Procedimientos Civiles para el Distrito Federal aplicado supletoriamente a la Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal, mediante publicación de edictos, emplácese a la parte afectada CIA. URBANIZADORA S.A., haciéndole saber la demanda promovida en su contra por el GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, quien le reclama en la Vía EXTINCIÓN DE DOMINIO; “A).- La Declaración Judicial de Extinción de Dominio consistente en la Pérdida de los derechos de Propiedad del bien inmueble ubicado en: Calle Pablo García número 796, Colonia Juan Escutia Delegación Iztapalapa, Código Postal 09100, también Identificado como Pablo García, Lote 32, Manzana 106, Colonia Juan Escutia, Delegación Iztapalapa en México Distrito Federal. Identificado en la Sección 1° Serie A, Tomo 135, Volumen 6°, Foja 346, partida 2934, pase a Folio Real 9363518; publicaciones que deberán de realizarse POR TRES VECES DE TRES EN TRES DÍAS; debiéndose mediar entre cada publicación dos días hábiles en la GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL, en el Boletín Judicial del Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal, así como en el periódico EL UNIVERSAL; para que en el término de SESENTA DÍAS, la citada afectada por conducto de su representante legal, comparezca por escrito a manifestar lo que a su derecho convenga, así como para que ofrezca las pruebas que las justifiquen, apercibida que para el caso de no hacerlo dentro del termino concedido se declarará precluido su derecho para tal efecto y se seguirá el juicio en su rebeldía; y las subsecuentes notificaciones, aún las de carácter personal, le surtirán por Boletín Judicial, con fundamento en el artículo 637 del Código de Procedimientos Civiles para el Distrito Federal aplicado supletoriamente a la Ley de Extinción de Dominio para el Distrito Federal; quedando las copias simples de traslado a su disposición en la Secretaria “B” de éste Juzgado Noveno de lo Civil, ubicado en el quinto piso, Torre Sur, Calle Niños Héroes número ciento treinta y dos, Colonia Doctores, Delegación Cuauhtemoc México Distrito Federal, Código Postal 06720.- NOTIFIQUESE.- Lo proveyó y firma el C. Juez Noveno de lo Civil, Licenciado JOSE GUADALUPE LULO VAZQUEZ ante la C. Secretaria de Acuerdos “B” Licenciada VERÓNICA MORALES CHAVEZ, quien autoriza, firma y da fe.- DOY FE.-

México, Distrito Federal a diecisiete de agosto de dos mil quince.

- - - A sus autos el escrito de JOSE LUIS HERNANDEZ MARTINEZ, Agente del Ministerio Público Especializado en Procedimiento de Extinción de Dominio de la Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal, en representación del Gobierno del Distrito Federal; como lo solicita en el Único punto petitorio del escrito de cuenta, se tienen por hechas las manifestaciones vertidas en el escrito de cuenta, en atención a las mismas, se ordena realizar las publicaciones ordenadas en proveído de fecha seis de agosto de dos mil quince, en EL PERIÓDICO EL SOL DE MEXICO.- NOTIFIQUESE.- Lo proveyó y firma el C. Juez Noveno de lo Civil de Primera Instancia, Licenciado JOSE GUADALUPE LULO VAZQUEZ ante la C. Secretaria de Acuerdos “B” Licenciada VERÓNICA MORALES CHAVEZ, quien autoriza, firma y da fe.- DOY FE.-

(Firma)

VERONICA MORALES CHAVEZ.

C. Secretaria de Acuerdos

PARA SU PUBLICACIÓN POR TRES VECES, DE TRES EN TRES DIAS DEBIENDO MEDIAR ENTRE CADA PUBLICACIÓN DOS DIAS HABILES EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL.

“INDEPENDENCIA JUDICIAL, VALOR INSTITUCIONAL Y RESPETO A LA AUTONOMIA”

EDICTO

JUZGADO QUINTO DE LO CIVIL.

ACTOR: MARTINEZ GOMEZ JOSEFINA

DEMANDADA: ANGEL MARTINEZ SUCESION ATRAVES DE SU ALBACEA Y OTRO

JUICIO: EJECUTIVO MERCANTIL

SRIA. “A”

EXPEDIENTE No. 75/2007

EN PROVEÍDO DE FECHA QUINCE DE FEBRERO DEL AÑO DOS MIL DIECISEIS, DICTADO POR LA C. JUEZ QUINTO DE LO CIVIL DEL DISTRITO FEDERAL, EN EL EXPEDIENTE NÚMERO **75/2007**, RELATIVO AL **JUICIO EJECUTIVO MERCANTIL** PROMOVIDO POR MARTINEZ GOMEZ JOSEFINA EN CONTRA DE **ANGEL MARTINEZ SUCESION TRAVES DE SU ALBACEA Y OTRO** SE ORDENO EN SU PARTE CONDUCENTE LO SIGUIENTE:----- “... para que tenga verificativo la Audiencia de Remate en PRIMERA ALMONEDA, dada la carga de trabajo y lo saturado de la agenda, se señalan las DIEZ HORAS DEL DÍA CINCO DE ABRIL DEL AÑO EN CURSO, respecto de los cuatro inmuebles embargados, cuyos avalúos obran en autos en el TOMO II: El primero LOTE NÚMERO 2, PROVENIENTE DE LA SUBDIVISIÓN DEL INMUEBLE, MARCADO CON EL NÚMERO 85, CALLE SAN FRANCISCO, COLONIA SAN FRANCISCO CULHUACAN, BARRIO DE SAN FRANCISCO (ANTES PUEBLO DE SAN FRANCISCO CULHUACAN), CÓDIGO POSTAL 04260, DELEGACIÓN COYOACAN, EN ESTA CIUDAD, con las medidas y colindancias que obran en autos, sirviendo de base para el remate del inmueble, el valor que arrojó el avalúo que obra a fojas 216 a la 223 por la cantidad de \$2'492,000.00 (DOS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL), siendo postura legal la que cubra las dos terceras partes, esto es \$1'661,333.33 (UN MILLÓN SEISCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS 33/100 MONEDA NACIONAL) debiendo presentar los posibles postores el diez por ciento de la señalada como base para dicho remate, o sea \$249,200.00 (DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL). El segundo inmueble ubicado en LOTE NÚMERO 3, PROVENIENTE DE LA SUBDIVISIÓN DEL INMUEBLE, MARCADO CON EL NÚMERO 85, CALLE SAN FRANCISCO, COLONIA SAN FRANCISCO CULHUACAN, BARRIO DE SAN FRANCISCO (ANTES PUEBLO DE SAN FRANCISCO CULHUACAN), CÓDIGO POSTAL 04260, DELEGACIÓN COYOACAN, EN ESTA CIUDAD, con las medidas y colindancias que obran en autos, sirviendo de base para el remate el valor que arrojó el avalúo que obra a fojas 225 a la 232, por la cantidad de \$2'162,500.00 (DOS MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL), siendo postura legal la que cubra las dos terceras partes, esto es \$1'441,666.66 (UN MILLÓN CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 66/100 MONEDA NACIONAL) debiendo presentar los posibles postores el diez por ciento de la señalada como base para dicho remate, o sea \$216,250.00 (DOSCIENTOS DIECISEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL). El tercer inmueble ubicado en LOTE NÚMERO 4, PROVENIENTE DE LA SUBDIVISIÓN DEL INMUEBLE, MARCADO CON EL NÚMERO 85, CALLE SAN FRANCISCO, COLONIA SAN FRANCISCO CULHUACAN, BARRIO DE SAN FRANCISCO (ANTES PUEBLO DE SAN FRANCISCO CULHUACAN), CÓDIGO POSTAL 04260, DELEGACIÓN COYOACAN, EN ESTA CIUDAD, con las medidas y colindancias que obran en autos, sirviendo de base para el remate del inmueble el valor que arrojó el avalúo que obra a fojas 234 a la 241, por la cantidad de \$3'075,000.00 (TRES MILLONES SETENTA Y CINCO MIL PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL), siendo postura legal la que cubra las dos terceras partes, esto es \$2'050,000.00 (DOS MILLONES CINCUENTA MIL PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL) debiendo presentar los posibles postores el diez por ciento de la señalada como base para dicho remate, o sea \$307,500.00 (TRESCIENTOS SIETE MIL QUINIENTOS PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL) y el cuarto inmueble ubicado en LOTE NÚMERO 229, MANZANA 2, CALLE DE SAN FERNANDO, NÚMERO 201, COLONIA TORIELLO GUERRA, CÓDIGO POSTAL 14050, DELEGACIÓN TLALPAN, EN ESTA CIUDAD, con las medidas y colindancias que obran en autos, sirviendo de base para el remate el valor que arrojó el avalúo que obra a fojas 243 a la 250 por la cantidad de \$3'262,000.00 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MIL PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL), siendo postura legal la que cubra las dos terceras partes, esto es \$2'174,666.66 (DOS MILLONES CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 66/100 MONEDA NACIONAL) debiendo presentar los posibles postores el diez por ciento de la señalada como base para dicho remate, o sea \$326,200.00 (TRESCIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL).

Debiéndose formular las posturas por escrito en términos de lo dispuesto por el numeral 481 Código Federal de Procedimientos Civiles aplicado supletoriamente al Código de Comercio, mediante billete de depósito de BANCO DEL AHORRO NACIONAL Y SERVICIOS FINANCIEROS S.N.C. (BANSEFI), apercibidos que de no hacerlo, no podrán fungir como posibles postores. Procédase a realizar las publicaciones de los edictos por TRES VECES DENTRO DE NUEVE DÍAS, en los lugares de costumbre, en los estrados de este juzgado, en la Secretaría de Finanzas, en la Gaceta de Gobierno y en el Periódico “EL ECONOMISTA”, con fundamento en el artículo 1410 del Código de Comercio...”. “NOTIFÍQUESE”

CIUDAD DE MEXICO A 28 DE ENERO DE 2016

EL C. SECRETARIO CONCILIADOR.

(Firma)

LIC. HUGO FELIPE SALINAS SANDOVAL.

Lebb

PROCÉDASE A REALIZAR LAS PUBLICACIONES DE LOS EDICTOS POR TRES VECES DENTRO DE NUEVE DÍAS, EN LOS LUGARES DE COSTUMBRE, EN LOS ESTRADOS DE ESTE JUZGADO, EN LA SECRETARÍA DE FINANZAS, EN LA GACETA DE GOBIERNO Y EN EL PERIÓDICO “EL ECONOMISTA”.



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

**GACETA OFICIAL
DE LA CIUDAD DE MÉXICO**



GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO

DIRECTORIO

Jefe de Gobierno de la Ciudad de México
MIGUEL ÁNGEL MANCERA ESPINOSA

Consejero Jurídico y de Servicios Legales
MANUEL GRANADOS COVARRUBIAS

Directora General Jurídica y de Estudios Legislativos
CLAUDIA LUENGAS ESCUDERO

Director de Legislación y Trámites Inmobiliarios
FLAVIO MARTÍNEZ ZAVALA

Subdirector de Estudios Legislativos y Publicaciones
EDGAR OSORIO PLAZA

Jefe de la Unidad Departamental de Publicaciones y Trámites Funerarios
MARCOS MANUEL CASTRO RUIZ

INSERCIONES

Plana entera	\$ 1,753.70
Media plana	943.30
Un cuarto de plana	587.30

Para adquirir ejemplares, acudir a la Unidad de Publicaciones, sita en la Calle Candelaria de los Patos s/n, Col. 10 de Mayo, C.P. 15290, Delegación Venustiano Carranza.

Consulta en Internet
<http://www.consejeria.df.gob.mx>

GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO,
IMPRESA POR "CORPORACIÓN MEXICANA DE IMPRESIÓN", S.A. DE C.V.,
CALLE GENERAL VICTORIANO ZEPEDA No. 22, COL. OBSERVATORIO C.P. 11860.
TELS. 55-16-85-86 y 55-16-81-80

AVISO IMPORTANTE

(Costo por ejemplar \$73.00)

Las publicaciones que aparecen en la presente edición son tomadas de las fuentes (documentos originales), proporcionadas por los interesados, por lo que la ortografía y contenido de los mismos son de estricta responsabilidad de los solicitantes.