



## PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO PARA

ÁREA O CLASE

VERSIÓN

FRECUENCIA

VIGENTE DESDE

DOCUMENTÓ

PÁGINA

DE

✓	#	DESCRIPCIÓN DEL PASO	QUIÉN (SI APLICA)
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			
<input type="radio"/>			

OBSERVACIONES O COMENTARIOS

DIAGRAMA (SI APLICA)





PROCEDIMIENTO

EJEMPLO

PROCEDIMIENTO PARA HACER ARROZ BLANCO

ÁREA O CLASE Cocina

VERSIÓN 1

FRECUENCIA ¡Todos los días!

VIGENTE DESDE Lunes, Oct 2, 2018

DOCUMENTÓ Mamá

PÁGINA 1

DE 1

✓	#	DESCRIPCIÓN DEL PASO	QUIÉN (SI APLICA)
<input checked="" type="checkbox"/>	1	Picar media cebolla larga en pedacitos pequeños	
<input checked="" type="checkbox"/>	2	Machacar y/o picar un diente de ajo (opcional)	
<input checked="" type="checkbox"/>	3	Encender el fogón a fuego alto y colocar la olla encima	
<input checked="" type="checkbox"/>	4	Agregar a la olla 3 cucharadas de aceite vegetal y esperar a que caliente un poco	
<input checked="" type="checkbox"/>	5	Agregar a la olla la cebolla y el ajo y revolver con cuchara de palo hasta sentir olor	
<input checked="" type="checkbox"/>	6	Medir una taza de arroz blanco y pasarla a un colador	
<input type="checkbox"/>	7	Agregar a la olla dos tazas de agua fría	
<input type="checkbox"/>	8	Lavar el arroz en el colador tres veces, con agua fría	
<input type="checkbox"/>	9	Agregar el arroz a la olla	
<input type="checkbox"/>	10	Agregar media cucharada de sal y revolver un poco con la cuchara de palo	
<input type="checkbox"/>	11	Esperar a que el agua se evapore y comience a hacer hoyitos en la superficie	
<input type="checkbox"/>	12	Tapar la olla (Si se quiere, poner una bolsa plástica entre la olla y la tapa)	
<input type="checkbox"/>	13	Bajar el fuego al mínimo	
<input type="checkbox"/>	14	Esperar aproximadamente 25 minutos a que el arroz esté listo	
<input type="checkbox"/>	15	¡Servir y disfrutar!	
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/>			

OBSERVACIONES O COMENTARIOS

\* Para que el arroz quede más esponjoso se puede reservar media taza de agua y agregarla 5 minutos después de tapar la olla

\* Este procedimiento sirve para hacer arroz para 4 personas

\* Si la estufa es de gas conviene usar un elemento refractario entre la olla y el fogón

DIAGRAMA (SI APLICA)

¡OJO!  
Si se usa este elemento experimentar con fuego medio a bajo

