

Manual De Limpieza Y Desinfección Del Establecimiento (Don Arroz)

Estudiante:

Fredy Fernando Rodríguez Rojas

Tutor:

María Camila Banguera Cuenca

Corporación Universitaria Comfacaucá- Unicomfacaucá

Tecnología En Gestión Gastronómica

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencia Sociales Y De La Educación.

VI Semestre

Popayán-Cauca

2021

Manual De Limpieza Y Desinfección Del Establecimiento (Don Arroz)

Estudiante:

Fredy Fernando Rodríguez Rojas

Tutor:

María Camila Banguera Cuenca

Corporación Universitaria Comfacaucá- Unicomfacaucá

Tecnología En Gestión Gastronómica

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencia Sociales Y De La Educación.

VI Semestre

Popayán-Cauca

2021

Tabla de contenido

I.	Introducción -----
II.	Problemática -----
III.	Justificación -----
IV.	Objetivos -----
V.	Objetivo General -----
VI.	Objetivos Específicos -----
VII.	Reseña histórica-----
VIII.	Metodología-----
IX.	Resultados-----
	• Diagnóstico inicial -----
	• Lista de chequeo-----
	• Matriz Do Fa-----
	• Ficha técnica de soluciones-----
X.	Conclusiones-----
XI.	Bibliografía-----

Introducción

La presente propuesta de investigación se elaborará en el restaurante Don Arroz, donde teniendo en cuenta un estudio evaluativo de conceptos generales sobre limpieza y desinfección, infraestructura del establecimiento y manipulación de alimentos, se diagnosticará los pros y contras del restaurante, que ayudarán en nuestra clasificación, ya que al implementar ciertas soluciones, se genera un cambio totalmente positivo, y es relevante para el desarrollo de todo el proceso de nuestra práctica empresarial. Al enmarcar el uso de procesos creativos de diseño y tecnología se puede lograr que el restaurante mejore su logística, preparándonos mucho mejor para el cliente y todas sus necesidades referentes al consumo de alimentos sin irrumpir las tradiciones sociales y culturales del establecimiento, ya que se pueden generar nuevas alternativas de aprovechamiento teniendo en cuenta las fortalezas del restaurante, haciendo participe la aprobación completa de los dueños del lugar.

Se define según el Decreto 3075 de 1997 como “Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son indicaciones que evitarán la improvisación y estimularán las acciones preventivas y no reactivas en cada una de las etapas de la cadena productiva aplicando medidas de higiene general que pueden prevenir la adulteración de los alimentos en condiciones no sanitarias.

La metodología que se implementará es para la medición de variables más importantes de mejoramiento, para esto es necesario seguir un plan de saneamiento básico en donde se verifica el cumplimiento del control de plagas, limpieza y desinfección, control de aguas y manipulación de alimentos logrando la evaluación y estandarización de una ficha técnica para registrar el proceso del plan de saneamiento a base del estudio del restaurante generando innovación y resultados positivos.

Es importante resaltar las operaciones de limpieza que se practican de forma alternada, separada o combinando métodos físicos para limpiar y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes. Al emplear limpieza en cocina o en el restaurante se refiere a la remoción de grasa, comida, u otros residuos como merma y polvo en pisos, techos, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua en cantidad y de agentes de limpieza.

Las actividades de cada punto de control participan en el inicio de la investigación propuesta, es así como las normas sanitarias juegan un papel importante en donde exigen el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de funcionamiento, con el fin de vigilar y asegurar la calidad de los alimentos. La Resolución 2674 de 2013 tiene como objeto establecer los requisitos que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que preparan, almacenan o venden alimentos; y el Decreto 3075 de 1997 cuyo objeto es regular las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

El trabajo se desarrolla con el propósito de diseñar el plan de limpieza y desinfección (BPM), en el restaurante Don Arroz, y de este modo brindar asistencia en la documentación de generación de soluciones en el establecimiento.

Problemática

En Colombia la rama gastronómica, comprende en el país una diversidad cultural que identifica a la sociedad, como algo único en su imagen, se conocen diferentes tipos de cocina, y cada uno de ellos es importante para el desarrollo de la cultura y la preservación de lo típico de un lugar. Es así como se da inicio a las temáticas de los restaurantes, esto dice de los establecimientos, algo relevante, según a la misma estética del lugar, en donde se toma un eje central, y se desarrolla una idea, como, las épocas precolombinas o cualquier momento en la historia dependiendo la ubicación en el mundo, es por eso que siempre las cocinas, se destacan por la organización para hacer mucho más fácil la implementación de métodos y técnicas de cocina.

Al pasar de los años, la infraestructura de un restaurante, cambia con el tiempo, mejorando aspectos en los que el ser humano se ve beneficiado, ya que por normas y reglas de salubridad, inocuidad y Buenas prácticas de manufactura – BPM, políticas de salud públicas, se debe contar con mecanismos y formatos para que un restaurante pueda laborar, sin generar una emergencia sanitaria.

Hay muchas reglas que no se cumplen debido a los problemas más internos, por las mismas adecuaciones, ya que, muchas veces no se cuenta con dinero para poder modificar los espacios que es algo muy importante para la inocuidad de los alimentos, o los equipos y máquinas para la conservación de ellos. Por esta razón surge una tesis contracultural y universal donde, puestos de comida ambulante o los mismos establecimientos de comida móviles, son de desconfianza ya que estudios radican en que, varias enfermedades como (*salmonella*, *Escherichia coli*) son producidas por la mala manipulación de alimentos, generando contaminación y enfermedades que, aunque son tratables, se generan por una mala utilización y cuidado de los productos alimenticios

Don arroz es una empresa pequeña, tiene limitaciones de espacio en el local y a consecuencia de esto se generan problemas de limpieza y desinfección, es por esto que el problema central radica en la contaminación cruzada, los métodos de limpieza y los puntos específicos de almacenamiento y organización de materia prima y ares de trabajo. Teniendo en cuenta que

en menor medida se suele realizar este tipo de propuestas ya que al no ser aprobadas por los dueños, o no contarse con el apoyo económico de los mismos, se espera realizar modificaciones totalmente dependientes de lo material, haciendo énfasis en las soluciones más viables del proyecto, es así como se hace la diferencia en el establecimiento.

En las localidades populares de Colombia, estos problemas se reflejan mucho más, porque a pesar de que existen las entidades que controlan y aprueban los establecimientos, no se aplican de verdad, porque en las personas, lo único que presentan, es generar ingresos, a tal punto que se olvidan de pequeños detalles que hacen la diferencia en un ambiente sano e inocuo, afectando al consumidor y a la sociedad.

Es similar, que sucedan estos problemas a las grandes empresas y es ahí donde se manifiestan soluciones a gran escala, para controlar los puntos específicos de un buen plan de saneamiento, por tal razón la problemática del proyecto, son las deficiencias o asuntos internos del establecimiento, que producen contingencias mucho más grandes en el campo gastronómico.

Justificación

El presente proyecto de aplicación de manual de las BPM en el Establecimiento (Don Arroz) consiste en realizar estudios en el restaurante para generar propuestas de mejora, respecto a los puntos de control de un plan de limpieza y desinfección en el establecimiento, teniendo en cuenta la medición de las variables más relevantes de los problemas más comunes en establecimientos de alimentos los cuales proporcionarán calidad, inocuidad y BPM al producto final, que es la evaluación del restaurante como índice de mejora, y solución a los problemas, según estudios realizados a documentos similares que se presentan en restaurantes de Colombia y el mundo

La propuesta tiene como propósito generar formas particulares de solución a problemas actuales y comunes que se encuentran en un restaurante, que no afecten en la parte sociocultural y tradicional del establecimiento, ya que sus temáticas específicas, hacen el pilar de un restaurante, bajo este contexto y teniendo en cuenta que los planes de saneamiento representa una alternativa de solución como tratamiento tradicional y cuenta con cualidades que le permiten incursionar en la industria como puntos de referencia en los cuales se adaptan, documentos, estandarizaciones y fichas donde la información suministrada es un análisis del restaurante o establecimiento evaluado.

Sin embargo, debido al comportamiento actual en las personas en donde generar ingresos es su única motivación, se dará a conocer una solución para hacer pensar y motivar al consumidor y vendedor tanto como exigir todos los requisitos y garantías que generen confianza a la hora de llegar al establecimiento para así preferir el consumo de productos locales y tradicionales que dinamizan la necesidad de provisionar el creciente sector gastronómico de estrategias que permitan incorporar mejores maneras de consumo a la industria alimentaria y el sector gastronómico.

La implementación de un formato de BPM o LD permite a los establecimientos, tener mas organizado, los procesos y registros que se debe cumplir, según las normas vigentes establecidas por las entidades sanitarias y alimentarias, es de total responsabilidad complementar los procesos y aplicarlos después de entender para que sirven y porque son tan necesarios. Cada información planteada requiere un proceso que evidencie el cumplimiento

de dicho plan o programa, y esta seria la forma evaluativa que se presenta en el manual de limpieza y desinfección.

Objetivo General

Proponer un plan de limpieza y desinfección del establecimiento gastronómico Don Arroz para la generación de ideas de solución del restaurante.

Objetivos Específicos

1. Analizar e investigar el establecimiento para conocer los pros y contra del restaurante Don Arroz.
2. Determinar variables del proceso de las Buenas Prácticas de manufactura para la aplicación del mismo, en el restaurante.
3. Evaluar las mejoras de limpieza-desinfección y generar ficha técnica de soluciones de puntos de control o fallas encontradas en la investigación del restaurante

Reseña Histórica De Don Arroz

Don arroz es un restaurante gourmet que tiene como objetivo brindar alimentos frescos y de calidad, el establecimiento fue formado en febrero 09 de 2007 por Liliana de Fátima mármol camayo que buscaba ofrecer un servicio que fuese apto para todo público a una población infantil, adolescentes y adultos mayores ya que el restaurante tiene un menú de arroz mixtos con vegetales, granos, mariscos y proteínas, menús infantiles a base de pollo y papitas, bebidas naturales en leche y agua y demás. Siendo estos un menú balanceado y fresco ya que son preparados en el momento de su orden.

El establecimiento es un lugar acogedor, pequeño y tradicional en el que se mantiene a preservar sus recetas y cultura payanes.

Las ventajas de don arroz es que puedes disfrutar de la comodidad de sus instalaciones y de un menú de calidad, las desventajas es que no a todos gusta de un arroz mixto si no de un menú completo.

Metodología

Para el mejoramiento del establecimiento Don arroz, consiste en primer lugar aportar positivamente a las propuestas y alternativas de solución para las diferentes zonas de trabajo y que estas cumplan con la limpieza y desinfección que requieren los establecimientos como lo dice en la resolución 2674 de 2013, seguido de esto realizar procesos de desinfección que nos ayude a la limpieza del establecimiento, utensilios, equipos y materia prima, además realizar un control de plagas preventivo.

Por ende, pretende experimentar la búsqueda de alternativas de solución en el restaurante Don Arroz ubicado en la Cra. 9 #22 Norte-1a 22 Norte-75 ciudad de Popayán-Cauca, en donde se desarrolla un plan de saneamiento básico como evaluación del estado inicial del restaurante, para analizar los problemas más comunes en establecimientos gastronómicos, y darles una solución eficaz y efectiva. La metodología tiene 3 fases importantes que se desarrollan a lo largo del tratamiento empleado en el restaurante, suministrando la información respectiva al desarrollo investigativo tenemos que los puntos de control serán la evaluación global del análisis.

Fase 1: Análisis e investigación el establecimiento restaurante Don Arroz.

Se emplea un plan de saneamiento básico en donde se quiere recoger información inicial del establecimiento y diagnosticar las áreas del restaurante y sus puntos de control, se tiene en cuenta el cronograma del personal y cada una de sus funciones.

Esta primera fase permite visualizar las condiciones con las que cuenta el restaurante para poder ubicar la efectividad que tienen en limpieza y desinfección es así como se puede mejorar todo lo que no esté bien durante esta revisión, haciendo énfasis en los problemas que hacen que el restaurante no tenga el rendimiento ideal y óptimo, se deriva el diagnóstico inicial, las variables de partida del manual de limpieza y desinfección y el registro inicial del establecimiento.

Fase 2: Determinación de variables de limpieza y desinfección para desarrollar en el restaurante Don Arroz.

Después de diagnosticar el restaurante, se sabe que tiene problemas en ámbitos de las áreas del restaurante y manipulación de alimentos, como la contaminación cruzada, métodos de limpieza, organización y contaminación cruzada. Con esta información se hace un listado de alternativas que solucionen el problema, físico, estético y organizacional, una matriz Do Fa que tenga el establecimiento Don Arroz. Para conocer los pros y contra de todo lo que se puede hacer a futuro en el establecimiento.

Complemento de esto, se evidencia cada especificación del restaurante como argumento en la aplicación de las soluciones pertinentes y el conocimiento general del restaurante y sus actividades en el itinerario.

Fase 3: Evaluación de las propuestas en limpieza y desinfección para proporcionar una ficha técnica de soluciones.

Con las alternativas de solución propuestas tenemos que medir la aceptación de ellas, para saber si son óptimas y aplicarlas a futuro, esto se hace directamente en el restaurante y con el grupo de trabajo, que estará encargado de aplicar el diseño del proyecto, si se tiene una respuesta positiva en unísono.

Para esto, el manual de limpieza y desinfección, se aporta como propuestas de solución ya que se busca la economización en estos procesos de solución y mejora del establecimiento

Resultados:

En el análisis del restaurante podemos evidenciar errores y traspiés que manifiestan cambios definitivos para hacer mucho más inocuo el servicio del establecimiento, es así como se tiene en cuenta soluciones preventivas sin presupuesto elevado, para que su proyección sea efectiva y aceptada.

Gracias al análisis inicial se dan las condiciones primarias del restaurante, con errores en la

- Organización
- El espacio
- Contaminación cruzada
- Personal
- Residuos orgánicos

Cargos y personal:

Recepción: Diego Popayán

Se encarga de la caja y del inventario de las ventas.

Jefe de cocina Fredy Fernando Rodríguez

Se encarga de la atención directa con el cliente y la realización de los pedidos.

Auxiliar de cocina Karoll Aranda

Se encarga de la atención directa con el cliente y la realización de los pedidos, asistir al jefe de cocina en lo que necesite.

Itinerario

- De lunes a viernes se abre a las 11:00 AM, se hace una revisión de inventario, para encender estufas y pre alistar materia prima inicial (Arroz). Siguiendo al servicio que se divide en 2 etapas, ya que los comensales suelen utilizar nuestros servicios al almuerzo y cena. Es por esto que el aseo se hace 2 veces por día, según al movimiento del local, el cierre es a la 8:00 PM

- Sábado y domingo 11:00 AM y el cierre 8:30 PM (el aseo del salón y recepción de hace a la hora de entrada se barre, limpia, trapea y se acomoda sillas)

El mise in place

Se hace todos los días por variación de platos, pero se tiene 2 días específicos para hacer porcionar las carnes y mariscos, siendo así el día lunes, jueves y viernes, vegetales y granos, haciendo los respectivos cortes y limpieza y desinfección de ellos.

Jornada de aseo diario y general

- Se lavan y desinfectan pisos y paredes, se lavan baños y mesas y asientos.
- Se lava toda la loza y equipos de cocina, junto con los utensilios.

Diario: 3:00pm y noche 7:30pm

General: el 10 y el 20 de cada mes

Por las actividades que realiza cada uno. Se lleva cabo la formulación de alternativas, para estos puntos, conociendo la facilidad de que cada una de ellas, para capacitarse y reorganizar métodos que proveen mayor calidad a los productos y servicios finales.

Se tiene que la evaluación de puntos de control como, residuos sólidos, control de plagas, tratamiento de aguas, limpieza y desinfección cumplen con diversos esquemas claros, pero no a la perfección, es por eso que las B.P.M nos ayudan a evaluar la situación final del establecimiento y conseguir el menor porcentaje de errores.

- Como evidencia se hace un documento con todos los procesos de mejora, referentes a la manipulación de alimentos directamente de la limpieza y desinfección

Por último, cada solución es evaluada junto con los problemas, en razón a la implementación de la misma para generar un cambio positiva, la aceptabilidad de los procesos solo depende de los dueños y las opiniones del grupo de trabajo que le dieron el visto bueno a la elaboración de alternativas de solución mostradas en el documento.

LISTA DE CHEQUEO DE DON ARROZ	Aplica	No aplica
1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.	X	
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.	X	
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.	X	
4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.	X	
5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.	X	
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.	X	
7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.	X	
8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.	X	
9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.	X	
10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.	X	
11. Contaran con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no permita, caso	X	Por espacio solo cuenta

en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.	con un espacio.
12. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.	X
13. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Adornas hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.	X
14. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.	X
15. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de males olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.	X
16. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así come de locales e instalaciones si es del case para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.	X

17. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.	X
18. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.	X
19. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.	X
20. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenaran en recipientes adecuados.	X
21. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X
22. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.	X
23. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X
24. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente,	X

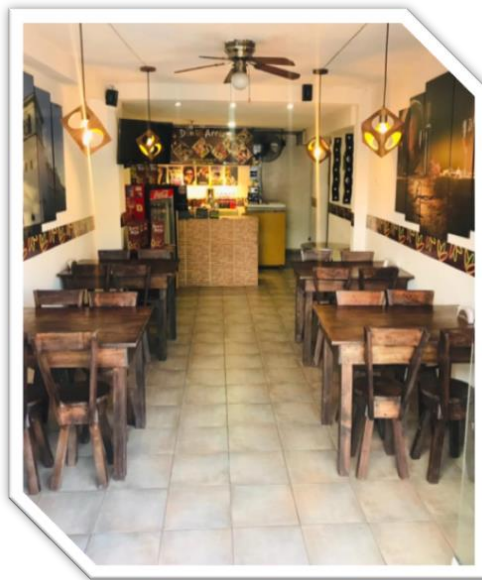
25. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X
26. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.	X
27. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.	X
28. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	X
29. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X
ESTA LISTA DE CHEQUEO SE TOMO DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013	

Restaurante Don Arroz

Don Arroz está ubicado en la la Carrera 9 #18N-343, vía panamericana, ciudad de Popayán-Cauca, es un restaurante de servicio de comida gourmet, convencional con técnicas orientales, en la que ofrece una variedad de arroces parvorizados, que son balanceados y nutritivos para el comensal, este establecimiento se divide en áreas de:

1. Servicio

En el restaurante Don arroz se cuenta con mesas, asientos, un área de servicio completa, con baños y lavado de manos, para desinfección. También tiene una decoración muy típica un toque vintage, sobre Popayán con cuadros y ventilación directa de la entrada principal, iluminación con luz clara en tonalidad amarilla, para que el reflejo de atardecer sea muy agradable con la decoración.



2. Cocina

En este espacio se encuentra el área de refrigerador, congelador, estufa, microondas, utilería y freidores, se equipa con lo necesario para poder montar nuestro menú de arrocería.



3. Lavado

En esta parte tenemos un lavaplatos y el área de jugos, que cuenta con esponjillas y jabones para loza y lavado de manos, con un mesón grande y espacioso para poder ubicar la loza sucia e irla lavando. Arriba tenemos unos espacios para cristalería, platos y debajo, toda la parte de ollas y woks.



4. Equipos

Tenemos una nevera que tiene refrigerador y congelador, perfecto para la materia prima y su debida conservación. También un microondas y estufas, para la realización de los platos. Cada alimento esta rotulado en torpes o bolas para evitar contaminación cruzada.



5. Limpieza y desinfección

Se cuenta con un área de repisas donde ubicamos todos los productos de limpieza y desinfección, junto a él está un área de aseo para implementos como escoba, trapeador y recogedor, valdes y cepillos. Se ubican las pipas de gas provisional y de uso convencional para el trabajo diario.



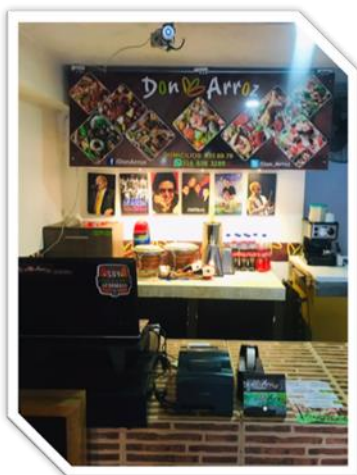
6. Baños

El baño esta equipado con un área sanitaria y lavamanos para el uso de los comensales, cuenta con papel higiénico, toallas de papel y jabón líquido.



7. Caja

La recepción de la caja, cuenta con un mesón para ordenar y pagar nuestros servicios, también está el área de cubiertos, y cajones para guardar bolsos u objetos de nuestro personal, así también, cosas de utilidad como palillos, servilletas, bolsas y desechables si es necesario.



8. Utilería

En esta área se ubica el microondas y despensa necesaria, como salsas, aceites, woks, especias y demás adiciones necesarias para la realización del menú. También cuenta con un mesón de metal en donde terminamos el emplatado, o hacemos los cortes de la materia prima y el mise in place. En la pared está pegado la estandarización de cada plato del menú en donde se encuentran las cantidades e ingredientes de cada plato.



Matriz Do fa

Limpieza y desinfección

Se define según el Decreto 3075 de 1997 como “Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son indicaciones que evitarán la improvisación y estimularán las acciones preventivas y no reactivas en cada una de las etapas de la cadena productiva aplicando medidas de higiene general que pueden prevenir la adulteración de los alimentos en condiciones no sanitarias.

Instalaciones Físicas

Fortalezas:

- La ubicación del restaurante es buena, ya que se encuentra alejada de focos de insalubridad o de contaminación.
- Se hace control día de por medio de disposición de basuras u otros objetos en desuso en los alrededores.
- La construcción es resistente al medio ambiente, no tiene goteras y está bien protegida de la acción de la lluvia y está ubicado en un primer piso.

Debilidades:

- La construcción no está aislada contra la libre entrada de polvo y no tiene una salida de emergencia trasera.

Instalaciones Sanitarias

Fortalezas:

- El baño está dotado con jabón, papel higiénico y toallas de papel.

Debilidades:

- Solo existe un casillero común o cajonero para los empleados.
- Solo tener un baño para personal y clientes.
- El baño está ubicado muy cerca del área de servicio y recepción.

Personal del restaurante

Fortalezas:

- Los manipuladores cuentan con un uniforme adecuado y completo, con tapabocas, el calzado es cerrado y antideslizante.
- El personal se preocupa por mantener las uñas limpias y sin esmalte.
- Los manipuladores desinfectan sus manos, antes, durante y después de realizar una actividad del menú, al salir del baño y cuando realizan un cambio de actividad.

Debilidades:

- No hay registro de procedimientos escritos de desinfección para el establecimiento.
- Los manipuladores acostumbran a probar los alimentos que preparan dentro del área de procesos para detectar como está quedando el producto. Esta práctica no es técnica y debe hacerse con sumo cuidado para no contaminar la preparación.

Abastecimiento de agua

Fortalezas

- El agua que se usa el restaurante es potable dado que viene del acueducto de la ciudad.

Debilidades:

- No posee tanque de almacenamiento de agua.

Manejo de desechos sólidos (basuras)

Fortalezas:

- El tiempo transcurrido para la recolección de las basuras es bueno, dado que el nivel para los desperdicios es bajo y no presentan molestias sanitarias, ni malos olores, además de estar muy bien tapados.
- Los recipientes de la basura son desinfectados cada vez que es desalojada la basura.

Debilidades:

- No existen recipientes en cantidad suficiente y rotulados según el tipo de desecho a almacenar.

Limpieza y desinfección

Fortalezas:

- Cuenta con productos ideales para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

Debilidades:

- No existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección, ni registros donde se indique la inspección, limpieza y desinfección periódica en equipos, áreas, utensilios del restaurante.

Control de plagas

Fortalezas:

- No se acostumbra ver plagas de ningún tipo ya que el restaurante no tiene contacto directo con estos efectos de la suciedad y falta de inocuidad.

Debilidades:

- No existe ningún tipo de procedimiento escrito sobre el control de plagas.

Equipos y utensilios**Fortalezas:**

- La planta tiene los equipos mínimos requeridos para el proceso de producción del menú.

Debilidades:

- Existen utensilios que no son de materiales adecuados que dificultan la limpieza o favorecen la acumulación de microorganismos.
- En el restaurante no se tienen procedimientos ni manuales para el servicio y mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos.

Materias primas e insumos**Fortalezas:**

- Las materias primas se almacenan en condiciones sanitarias aceptables.
- El restaurante solo utiliza materias primas que se encuentran dentro de su vida útil.

Debilidades:

- No existen procedimientos escritos para el control de la calidad de materias primas e insumos.
- No se lleva registro de las condiciones de conservación (temperatura y humedad) para las materias primas.
- No existen fichas técnicas para las materias primas, donde se especifique la procedencia, volumen y condiciones de conservación de éstas.

Proceso de producción**Fortalezas:**

- El proceso se realiza de manera aceptable, en condiciones sanitarias que garantizan la protección y la calidad

Debilidades:

- El personal tiene libre movilización por todas las áreas mientras el producto está en proceso, esto puede contaminar el producto final.
- Se puede encontrar contaminación cruzada por parte del personal al realizar actividades como, preparar alimentos y atender al cliente al mismo tiempo, esto sucede porque en los días menos pesados no todo el personal trabaja.

Alternativas de solución para puntos de limpieza y desinfección

Instalaciones Físicas

- *La construcción no está aislada contra la libre entrada de polvo y no tiene una salida de emergencia trasera.*

Solución: Ubicar estratégicamente mayas que inhiban la circulación del polvo, así también aspirar las zonas de decoración constantemente en el restaurante.

Instalaciones Sanitarias

- *Solo existe un casillero común o cajonero para los empleados.*
- *Solo tener un baño para personal y clientes.*
- *El baño está ubicado muy cerca del área de servicio y recepción*

Solución: Adecuar otros casilleros individuales en el mismo espacio que se tiene habitualmente, respecto al baño, lo único que se puede hacer, es tener un aseo exhaustivo, para la comodidad de todos en el restaurante, también desinfectar con productos especiales de eliminación de microorganismos de una forma más constante.

Personal del restaurante

- *No hay registro de procedimientos escritos de desinfección para el establecimiento.*
- *Los manipuladores acostumbran a probar los alimentos que preparan dentro del área de procesos para detectar como está quedando el producto. Esta práctica no es técnica y debe hacerse con sumo cuidado para no contaminar la preparación.*

Solución: Establecer una ficha técnicas detallada de los procesos de limpieza y desinfección. Y ser muy precavido al momento de probar las preparaciones ya que se espera total inocuidad

por parte del manipulador de alimentos. Desarrollo de un Plan de Capacitación para el personal que incluya sus operaciones, manejo de productos químicos, control de plagas y todos los programas desarrollados, de acuerdo a su intervención.

Abastecimiento de agua

- ***No posee tanque de almacenamiento de agua.***

Solución: proveer un tanque de almacenamiento si es necesario, con índices para tratamiento de aguas, para poder almacenar de una forma idónea.

Manejo de desechos sólidos (basuras)

- ***No existen recipientes en cantidad suficiente y rotulados según el tipo de desecho a almacenar.***

Solución: Mantener un margen en los residuos, teniendo al menos 2 o 3 canecas para diferentes desechos.

Limpieza y desinfección

- ***No existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección, ni registros donde se indique la inspección, limpieza y desinfección periódica en equipos, áreas, utensilios del restaurante.***

Solución: Hacer un plan de saneamiento básico escrito en donde se pueda evidenciar todo proceso que ubique el restaurante para el correcto funcionamiento de la limpieza y desinfección del establecimiento.

Control de plagas

- ***No existe ningún tipo de procedimiento escrito sobre el control de plagas.***

Solución: presentar un plan de control de plagas, aunque no haya plagas en el establecimiento, es necesario conocer el tema para poder enfrentar una situación parecida.

Equipos y utensilios

- ***Existen utensilios que no son de materiales adecuados que dificultan la limpieza o favorecen la acumulación de microorganismos.***

- *En el restaurante no se tienen procedimientos ni manuales para el servicio y mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos.*

Solución: Concretar procesos de limpieza de utensilios así también la ubicación de estos es de vital importancia para que no proliferen microorganismos. Documentar planes y programas que mejoren la higiene de los equipos.

Materias primas e insumos

- *No existen procedimientos escritos para el control de la calidad de materias primas e insumos.*
- *No se lleva registro de las condiciones de conservación (temperatura y humedad) para las materias primas.*
- *No existen fichas técnicas para las materias primas, donde se especifique la procedencia, volumen y condiciones de conservación de éstas.*

Solución: generar un registro de evidencia para limpieza y recepción de materia prima, en donde se rotule todo por fechas y procedencia.

Proceso de producción

- *El personal tiene libre movilización por todas las áreas mientras el producto está en proceso, esto puede contaminar el producto final.*
- *Se puede encontrar contaminación cruzada por parte del personal al realizar actividades como, preparar alimentos y atender al cliente al mismo tiempo, esto sucede porque en los días menos pesados no todo el personal trabaja*

Solución: fijar actividades para cada persona que labora en el restaurante de manera que inhiban el uso de la contaminación cruzada y la inocuidad del menú y preparaciones sea la mejor. También evitar que los manipuladores de alimentos, salgan de su espacio, a menos que sea estrictamente necesario. Sistema de trazabilidad y retiro de producto que permita la identificación de materias primas hasta producto terminado.

Área del Restaurante	Problema	Solución	Observaciones
Instalaciones Físicas	La construcción no está aislada contra la libre entrada de polvo y no tiene una salida de emergencia trasera.	Ubicar estratégicamente mayas que inhiban la circulación del polvo, así también aspirar las zonas de decoración constantemente en el restaurante.	Propuesta Aceptada
Instalaciones Sanitarias	Solo existe un casillero común o cajonero para los empleados.	Adecuar otros casilleros individuales en el mismo espacio que se tiene habitualmente	Propuesta Aceptada
	Solo tener un baño para personal y clientes.	Por cuestión de espacio no es posible hacer o plantear otra solución	
	El baño está ubicado muy cerca del área de servicio y recepción	Tener un aseo exhaustivo, para la comodidad de todos en el restaurante, también desinfectar con productos especiales de eliminación de microorganismos de una forma más constante.	Propuesta Aceptada
Personal del restaurante	No hay registro de procedimientos escritos de desinfección para el establecimiento.	Establecer una ficha de técnicas detallada de los procesos de limpieza y desinfección	Propuesta Aceptada
	Los manipuladores acostumbran a probar los alimentos que	Ser muy precavido al momento de probar las preparaciones ya que se	Propuesta Aceptada

	preparan dentro del espera total inocuidad por área de procesos para parte del manipulador de detectar como está alimentos. Desarrollo de quedando el producto. un Plan de Capacitación Esta práctica no es para el personal que técnica y debe hacerse incluya sus operaciones, con sumo cuidado manejo de productos para no contaminar la químicos, control de preparación. plagas y todos los programas desarrollados, de acuerdo a su intervención.	
Abastecimiento de agua	No posee tanque de almacenamiento de agua Proveer un tanque de almacenamiento si es necesario, con índices para tratamiento de aguas, para poder almacenar de una forma idónea.	Propuesta Aceptada
Manejo de desechos sólidos (basuras)	No existen recipientes en cantidad suficiente y rotulados según el tipo de desecho a almacenar. Mantener un margen en los residuos, teniendo al menos 2 o 3 canecas para diferentes desechos.	Propuesta Aceptada
Limpieza y desinfección	No existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección, ni en registros donde se indique la inspección, limpieza y desinfección Hacer un plan de saneamiento básico escrito en donde se pueda evidenciar todo proceso que ubique el restaurante para el correcto funcionamiento de la	Propuesta Aceptada

	periódica en equipos, limpieza y desinfección áreas, utensilios del del establecimiento. restaurante	
Control de plagas	Presentar un plan de control de plagas, aunque no haya plagas en el establecimiento, es de procedimiento necesario conocer el tema escrito sobre el para poder enfrentar una control de plagas. situación parecida.	Propuesta Aceptada
Equipos y utensilios	Existen utensilios que no son de materiales adecuados que también la ubicación de dificultan la limpieza estos es de vital o favorecen la importancia para que no acumulación de proliferen microorganismos. microorganismos	Propuesta Aceptada
•	En el restaurante no se tienen procedimientos ni manuales para el servicio y mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos. Documentar planes y programas que mejoren la higiene de los equipos	Propuesta Aceptada
Materias primas e insumos	No existen procedimientos escritos para el control de la calidad Generar un registro de evidencia para limpieza y recepción de materia prima, en donde se rotule	Propuesta Aceptada

	de materias primas e todo por fechas y insumos. procedencia	
	No se lleva registro de las condiciones de conservación (temperatura y Hacer rótulos en donde se humedad) para las registre temperatura y Propuesta materias primas. humedad Aceptada	
	No existen fichas técnicas para las materias primas, donde se especifique la procedencia, volumen y Registrar la materia prima condiciones de en la recepción con sus Propuesta conservación de éstas. especificaciones. Aceptada	
Proceso de producción	Fijar actividades para cada El personal tiene libre persona que labora en el movilización por restaurante de manera que todas las áreas inhiban el uso de la mientras el producto contaminación cruzada y está en proceso, esto la inocuidad del menú y puede contaminar el preparaciones sea la Propuesta producto final. mejor. Aceptada	

Se puede encontrar
contaminación

cruzada por parte del También evitar que los
personal al realizar manipuladores de
actividades como, alimentos, salgan de su
preparar alimentos y espacio, a menos que sea
atender al cliente al estrictamente necesario.

mismo tiempo, esto Sistema de trazabilidad y
sucede porque en los retiro de producto que
días menos pesados permita la identificación

no todo el personal de materias primas hasta Propuesta
trabaja producto terminado. Aceptada

Conclusiones

1. Se analiza el restaurante Don Arroz para diagnosticar su situación inicial.
2. Se identifican los problemas del establecimiento y se da solución a cada uno de ellos a base de las B.P.M.
3. Se determinan las fallas de los puntos de control y se da solución preventiva a cada uno, para mejorar la calidad.
4. Se cumple con los objetivos planteados en la metodología y en el proyecto, como evidencia se tiene un documento final con registros.
5. Se concluye un documento en donde se registra cada proceso evaluativo, para la recopilación de información y la aceptabilidad de las alternativas.

Bibliografía

- I. Codex Alimentarius: Food quality and safety standars for international trade. En: Revista científica y técnica OIE, Vol. 16. (1997); Pág. 313-321.
- II. ESTRADA, Raúl. Control de la calidad en la industria de alimentos: ICONTEC,1985. 60p.
- III. Guía de aplicación B.P.M. [en línea] Argentina, 1998 [Citado: 10 octubre de 2003] disponible por Internet: www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/revistas/r_06_indice.htm.
- IV. Good Manufacturing practice in Manufacturing, Packing, or Holding Human Food. [en línea] U.S.A., 2003 [Citado: 20 noviembre de 2003] disponible por Internet: www.fda.gov.
- V. Rodríguez, M., & Van Hoof, B. (2008). Para que la PYME sea más Competitiva se requiere una gestión ambiental preventiva. Universidad de los Andes, 121- 129.