

**Implementación De Manual De Manipulación De Alimentos Para El Establecimiento
“Mora Castilla”**

Sara Isabel Chara González

Corporación Universitaria Comfacaucá – Unicomfacaucá

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación,

Tecnología Gestión Gastronómica

Popayán – Cauca

2019

**Implementación De Manual De Manipulación De Alimentos Para El Establecimiento
“Mora Castilla”**

Sara Isabel Chara González

Documento Final de la Práctica Empresarial para Optar por el Título de Tecnólogo en Gestión
Gastronómica

María Camila Banguera Cuenca
Asesora Institucional

Corporación Universitaria Comfacaucá – Unicomfacaucá

Facultad De Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y De La Educación
Tecnología Gestión Gastronómica

Popayán – Cauca

2019

Tabla de contenido

	Pág.
1. Resumen	7
1.1 Palabras Clave.....	7
2. Introducción	8
3. Justificación	10
4. Objetivos	12
4.1 Objetivo General.....	12
4.2 Objetivos Específicos.....	12
5. Reseña	13
5.1 Historia.....	13
5.2 Estructura Organizacional.....	13
5.3 Misión.....	13
5.4 Visión.....	14
5.5 Valores.....	14
5.6 Imagen Corporativa.....	14
6. Metodología	15
6.1 Informe de Actividades.....	16
7. Resultados Alcanzados	18
7.1 Productos Obtenidos.....	19
7.2 Aportes del Practicante.....	20
7.3 Aportes de la Empresa.....	20
7.4 Análisis DOFA.....	21
7.5 Oportunidades de Mejora.....	21
8. Conclusiones	22
9. Web grafías	23
10. Anexos	24
10.1 Lista de Chequeo.....	24
10.2 Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección.....	24
10.3 Operaciones de Preparación y Servicio.....	26
10.4 Operación de Preparación.....	26

10.5 Servicio y Exhibición	28
10.6 Saneamiento	29
10.7 Salud Ocupacional	31
10.8 Evidencias Fotográficas	32
10.8.1 Señalización y Prevención de Riesgos	32
10.8.2 BPM y Personal Manipulador	33
10.8.3 Capacitación de Personal	36
10.8.4 Folleto de Capacitación	38

Tabla de Cuadros

Pág.

1. Informe de Actividades.....	16
2. Resultados Alcanzados	19
3. Análisis DOFA.....	21
4. Lista de Chequeo.....	24
5. Practicas Higiénicas y Medidas de Protección.....	24
6. Operaciones de preparación y Servicio.....	26
7. Operación de preparación.....	26
8. Servicio de Exhibición.....	28
9. Saneamiento.....	29
10. Salud Ocupacional.....	31

Tabla de Figuras

	Pág.
1. Señalización y Prevención de Riesgos	32
2. BPM y Personal Manipulador.....	33
3. Capacitación de Personal.....	36
4. Folleto de Capacitación.....	38

1. Resumen

Este proyecto se elabora con el fin de implementar un manual de manipulación de alimentos para el establecimiento Mora Castilla, para llegar a este objetivo se realizarán algunas actividades y entre ellas una lista de chequeo enfocada hacia las normas alimentarias con las que debe cumplir un establecimiento gastronómico, con dicha lista se espera recopilar las falencias más destacadas que hay en el lugar donde se está realizando la práctica empresarial, para así poder planificar los temas más acordes a los cuales dirigirse en el manual.

1.1 Palabras clave

Manipulación de alimentos

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Higiene alimentaria

ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

Contaminaciones alimentarias

2. Introducción

Popayán conocida como la ciudad blanca por la belleza de su centro histórico, es uno de los referentes gastronómicos de Colombia.

La gastronomía de Popayán representa el legado cultural de la región y se ha convertido en un importante atractivo turístico por lo tradicional, espontaneo y autentico de esta.

Popayán se caracteriza por preparaciones únicas como el pipián, guiso con el cual se reparan los productos más simbólicos de la gastronomía caucana como los tamales y empanadas de pipián.

La carantanta es uno de los productos que no puede faltar en los platos de esta región, con ella se prepara una sopa con papa y cilantro muy valorada por los payaneses. También se puede freír en aceite, convirtiéndose en un delicioso pasa bocas tostado el cual se acompaña con hogo, una salsa a base de tomate y cebolla que es muy apetecida por los patojos. (ayala, 2014)

El establecimiento MORACASTILLA cumple un papel muy importante en la Ciudad de Popayán ya que rescata los platos típicos de los patojos.

Este establecimiento actualmente cuenta con dos sedes, uno de ellos se encuentra ubicado en el centro histórico de la ciudad donde lleva 9 años con sus puertas abiertas hacia los payaneses brindando su buen servicio y sabor tradicional.

Se ha logrado rescatar las Recetas más importantes de la Gastronomía Payanesa, catalogada en el 2007 como Patrimonio cultural e inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Llevándola a un nivel muy alto de calidad y producción sin alejarse de la tradición, la mesa y el sabor de antaño.

Debido a que este establecimiento es muy concurrido por clientes de diferentes ciudades atraídos por la comida típica payanesa se ve la necesidad de implementar un manual de manipulación y BPM ya que es de suma importancia saber manipular correctamente los alimentos en un establecimiento gastronómico.

En primera instancia se explica su definición, La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas sabor, aroma, textura, etc., su inocuidad alimentaria. En pocas palabras: que sean seguros (por definición, inocuos) para la salud mediante una buena higiene de los alimentos. De ahí la gran importancia sanitaria de la higiene alimentaria, especialmente para quienes manipulan los alimentos. (BLOG DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS , 2019)

Y las (BPM) buenas prácticas de manufactura. Según el decreto 3075/1997 las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.

La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos y trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad. (Manufactura") (. P., 2017)

3. Justificación

Actualmente la nueva cede de MORA CASTILLA se encuentra ubicada en el centro comercial Campanario local 31^a, en este lugar ha ganado una gran acogida por los payaneses a pesar de su poco tiempo de apertura, este establecimiento es muy concurrido no solo por sus propios habitantes, sino también por visitantes de otras ciudades e incluso por extranjeros atraídos por el ameno ambiente de Mora Castilla y su deliciosa comida típica.

El establecimiento cuenta con cinco empleadas, las cuales aún no tienen el curso sobre manipulación de alimentos ni su debido carnet de manipulación, es ahí donde se encuentra la necesidad de diseñar un manual sobre el tema anteriormente descrito.

El manual contendrá información detallada de cómo se deben manipular correctamente los alimentos para brindar el mejor servicio no solo a nuestros comensales locales, sino también a los visitantes que llegan a este establecimiento con el fin de deleitarse con sabores de tradición.

Este manual tiene una gran importancia ya que si se tiene una correcta manipulación se puede reducir algún riesgo que se presente por causa de los alimentos consumidos.

Es indispensable este manual para cualquier establecimiento gastronómico y más aún si esta empezado como es el caso de Mora Castilla, si se tiene información previa sobre como manipular adecuadamente los alimentos y mantener practicas higiénicas se podrá impedir cualquier riesgo de contaminación e intoxicación por estos mismos.

Un ejemplo de una enfermedad transmitida por alimentos puede ser **la hepatitis A** que

“es una infección del hígado sumamente contagiosa causada por este virus. Es uno de varios tipos de virus de hepatitis que causa inflamación y afecta al funcionamiento del hígado.”

(MAYOCLINIC, 2018)

El manual sería una guía importante que genere conciencia en las empleadas del establecimiento ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por acciones incorrectas en la manipulación.

Actualmente los establecimientos gastronómicos los rige la resolución 2674 de 2013 la cual dice en el Capítulo III, Artículo 11 que el personal manipulador debe contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

(ministerio de salud y proteccion social , 2013)

A esto se le suma lo necesario que también es portar el uniforme adecuadamente en el área de trabajo, juntamente utilizando los elementos de protección personal cuando se requieran en el establecimiento con el fin de contribuir de buena manera hacia las trabajadoras del establecimiento.

4. Objetivos

4.1 Objetivo general

- Implementar medidas de BPM y manipulación de alimentos en el establecimiento mora castilla de la ciudad de Popayán.

4.2 Objetivos específicos

- Registrar procedimientos que impliquen las actividades que se llevan a cabo con los alimentos en el establecimiento Mora Castilla

- Capacitar al personal que labora en el establecimiento

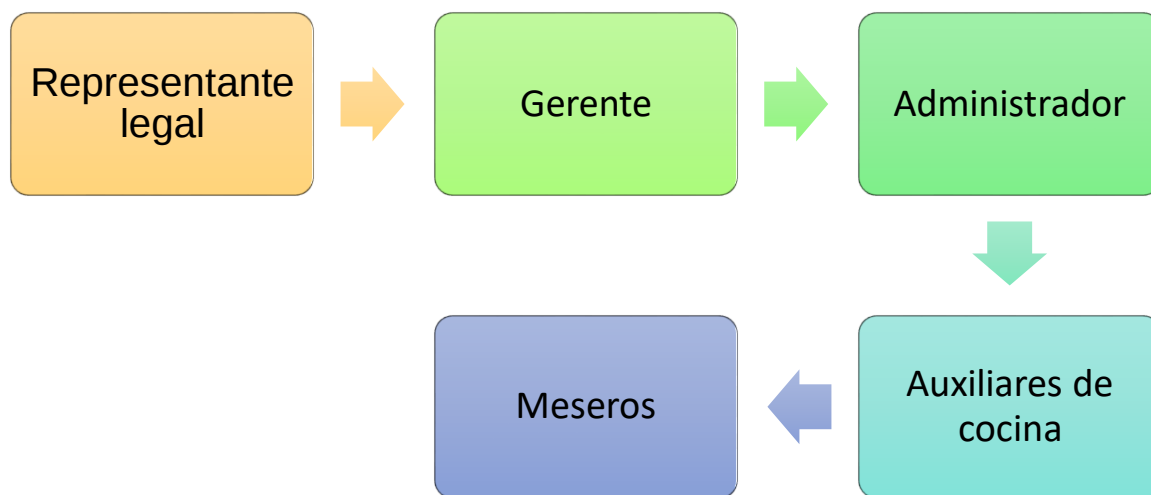
- Elaborar un manual de manipulación de alimentos para el establecimiento Mora Castilla

5. Reseña de la empresa

5.1 Historia

Mora castilla nace a raíz de la necesidad que tiene el patojo de ofrecer su comida típica en un sitio más decente, ya que por lo general se vendían en carpas, en las esquinas de los barrios o a las afueras de la ciudad, en este momento doña María del Carmen pensó que por que la comida típica de la ciudad tenía que ofrecerse de esta manera, ahí fue donde ella comenzó en el garaje de su casa, con dos mesas y seis sillas iniciando con un solo producto que fue el salpicón de baulilia, pasado un año y medio con el apoyo e impulso de sus dos hijos abrió su primer establecimiento ubicado en el centro de la ciudad Cl. 2 #4 – 42

5.2 Estructura organizacional



Fuente: Elaboración propia (Sara Chara)

5.3 Misión

Ser la empresa de comida típica líder en Colombia, rescatando y reinventando recetas típicas y de antaño, siempre respetando y teniendo en cuenta la tradición y manufactura de cada receta, manteniendo como eje central la responsabilidad social, medioambiental y cultural. Creando un

entorno familiar y confortable, con excelente calidad de productos y un servicio excepcional, que lleve a cada cliente a sentirse como en casa.

5.4 Visión

Tener la mayor Red de Restaurantes Típicos de Colombia, y tener presencia en las principales ciudades turísticas del mundo, inmortalizando la Gastronomía Típica de nuestra región, a través de platos de excelente calidad que estimulen los sentidos y revivan o creen la memoria gastronómica de nuestros clientes.

5.5 Valores

Mora Castilla está edificada sobre 3 valores que componen su identidad:

Familia: Nos inspiran esos momentos donde la familia se reúne a compartir alrededor de la mesa. La familia representa el hogar, la calidez y la confianza de sentirse en casa. Queremos que en Mora Castilla se sientan como en casa.

Amor: Creemos que el amor y la dedicación hacen que una experiencia sea inolvidable. Cuidamos con amor cada detalle de nuestros procesos, desde la manera en cómo se preparan las moras para hacer el Salpicón, hasta la sonrisa que compartimos con nuestros clientes cuando quedan satisfechos.

Tradición: La tradición es nuestro eje fundamental. Rescatar los sabores de nuestra gastronomía para ofrecer un producto que reviva experiencias y sensaciones de antaño es una de nuestras grandes motivaciones. Compartir la tradición de nuestra región al mundo nos llena de orgullo y emoción.

5.6 Imagen corporativa

Figura 1



Fuente: (Vicente 2011)

6. Metodología

El proyecto se realizará en fases, esto con la finalidad del cumplimiento de los objetivos que se han planteado:

Fase 1. Examinar las falencias que se encuentran en el establecimiento por medio de una lista de chequeo, la cual fue extraída de un trabajo anterior de la materia Normativa Alimentaria 3 semestre, en donde van preguntas dirigidas hacia los establecimientos gastronómicos, estas ayudaran a conocer como se están manipulando los alimentos, si se tienen controles sobre plagas, si hay la higiene necesaria en la cocina, si se tiene un botiquín con los implementos adecuados, solo por nombrar algunas.

Fase 2. Analizar los resultados obtenidos con dicha lista, con el fin de encontrar una información más detallada sobre las necesidades que tiene el establecimiento y de esta manera poder contribuir de una forma más directa hacia cada falencia encontrada.

Fase 3. Capacitar al personal con información sobre la manipulación y las BPM con una exposición detallada sobre cada uno de estos dos temas anteriormente descritos, para así aumentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos, esto servirá para que el personal sea más consciente sobre el por qué se debe tener una higiene correcta con los alimentos, con los utensilios y en donde se manipulan los alimentos.

Fase 3. Diseño del manual de manipulación de alimentos con el que se espera obtener un impacto eficaz hacia el establecimiento, para que fomente las buenas prácticas de manufactura y de esta manera el personal de Mora Castilla tenga una guía y pueda resolver alguna inquietud del cómo se debe manipular correctamente alimentos.

Fase 4. Como parte final del proyecto se hará la socialización y entrega del manual a el establecimiento Mora Castilla, esto ya como cumplimiento total del proyecto.

6.2 Informe de actividades

Tabla 2: Actividades desarrolladas

OBJETIVO ESPECÍFICO :		Implementar medidas de BPM y manipulación de alimentos en el establecimiento mora castilla de la ciudad de Popayán.	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Septiembre	4	Aplicar lista de chequeo en donde se registraran los aspectos primordiales que debe cumplir un establecimiento gastronómico y un manipulador de alimentos.	Con esta lista se logró identificar las falencias que tiene establecimiento
Septiembre	2	Desarrollar un plan de mejora dirigido hacia las falencias encontradas en el establecimiento (capacitación y entrega de folleto)	Con este se logró que las empleadas del establecimiento cambien algunas prácticas erróneas en la manipulación de los alimentos
Octubre	1	Capacitar directamente al personal	Por medio de la exposición las empleadas comprendieron lo necesario que es saber manipular adecuadamente los alimentos , y más cuando se tiene la responsabilidad de prepararlos
Octubre	2	Suministrar concejos básicos y concisos por	Al tener las manipuladores la

		medio de un folleto para que los manipuladores puedan trabajar adecuadamente	información en físico será más fácil que ellas la puedan estudiar y que de esta manera no pase por alto la exposición
Noviembre		Valorar el nuevo manejo del personal con los alimentos luego de la capacitación	Con la exposición las manipuladoras quedaron más conscientes de lo que significa saber manipular los alimentos, no solo en el trabajo sino también en sus propios hogares
Noviembre	2	Pre diseñar el manual de manipulación de alimentos y BPM	Esto para poder revisar si se debe colocar más información o hacer las correcciones pertinentes
Noviembre	4	Entrega y exposición final del manual	Esto ya como cumplimiento total de proyecto

7. Resultados alcanzados

- Lista de chequeo con esta primera actividad se obtuvo un conocimiento más amplio sobre las necesidades y falencias que presenta el establecimiento, lo cual facilita el trabajo ya que de esta manera se pueden direccionar las próximas actividades hacia el mejoramiento de estas fallas.
- Desarrollar un plan de mejora dirigido hacia las falencias encontradas en el establecimiento Mora Castilla, se pensó hacer como primera actividad en este punto una “capacitación” por medio de una exposición con temas dirigidos hacia la manipulación de alimentos y BPM esto con el fin de explicarles no necesario que debe saber un manipulador.
- La idea de hacer un folleto con esta misma información es importante porque las trabajadoras de Mora Castilla pueden estudiar esta información y tener más conocimiento sobre estos temas.
- Primera actividad del plan de mejora donde se busca que las empleadas del establecimiento puedan en esta capacitación no solo escuchar la información, sino que también ellas puedan preguntar acerca de sus dudas respecto al tema expuesto.
- Como segunda actividad que fue el folleto se pensó en colocaren temas como por nombrar alguno ¿Quién necesita información? no solo los manipuladores son los que preparan alimentos como tal, sino que esto también se le atribuye a los que los envasan, transportan y expenden.

también se incluyó la higiene que debe mantener un manipulador y la que se debe mantener en la cocina, restricciones y prohibiciones en el área de trabajo.

- valorar el nuevo comportamiento de las manipuladoras en la cocina luego de la capacitación por medio de una serie de preguntas respectivas.

PREGUNTAS	SI	NO
¿Se lavan las manos adecuadamente antes de empezar su jornada laboral?	X	
¿Ingieren Alimentos mientras están laborando?		X
¿Se fijan en rotulado de cada producto para evitar daños de alimentos?	X	
¿Se lava cada producto antes de prepararlo?	X	
¿Antes de utilizar cada utensilio se lava previamente?	X	
¿Cuándo se utilizan guantes se mantiene la misma higiene como si no se los tuviera?	X	
¿Mantienen su cabello bien recogido?	X	
¿Mantienen su tapabocas donde se debe?	X	
¿Permanecen con las uñas cortas y limpias?	X	
¿Mantienen su uniforme de trabajo limpio?	X	

Fuente: El Autor (Sara Chara 2019)

Después de hacer las preguntas, las más concretas, se notó que realmente las empleadas de Mora Castilla empezaron a mantener mejores prácticas de higiene para manipular los alimentos.

- Pre diseño del manual, la idea de hacer un borrador anteriormente sirvió para añadir o mejorar la información que ya se había elegido para colocar en el manual

Entrega y exposición final del manual, cumplimiento total del proyecto

7. 1 Productos obtenidos

Lista de chequeo: La cual sirvió para analizar cada una de las falencias que se encontraban en el establecimiento.

Exposición de manipulación de alimentos y BPM: Esta con el fin de que las trabajadoras del establecimiento Mora Castilla conocieran a profundidad lo necesario que es tener buena higiene y buenas prácticas de manufactura en su trabajo

Exposición de manipulación de alimentos y BPM

Folleto: Este con el fin de que las trabajadoras de Mora Castilla pudieran tener información en físico para así poder estudiarla

7.2 Aportes de practicante

- Inicialmente se brindó una breve explicación sobre el trabajo que se iba a desarrollar durante el tiempo de la práctica empresarial en el establecimiento, más adelante se fueron realizando cada una de las actividades anteriormente descritas en el trabajo de grado.
- Se brindó información cuando era requerida sobre el trabajo que se iba a realizar

Cumplir con cada una de las actividades que se le demandaban en el establecimiento

Entrega del manual de manipulación de alimentos y BPM

7.3 Aportes de la empresa

- Se me permitió realizar mi proyecto de grado satisfactoriamente
- Me brindaron los espacios para realizar las actividades necesarias
- Pude practicar mis conocimientos en el establecimiento

7.4 Análisis DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas).

Tabla 3: Matriz DOFA

MORA CASTILLA	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Atención al cliente de calidad Ubicación geográfica estratégica Buen renombre de la empresa, el público en general tiene un buen concepto de la empresa. Bajo índice de rotación del personal control de inventarios	Ausencia de estrategias de Benchmarking Contratación de personal sin experiencia Capacidad de local reducida respecto a la demanda
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Aumento de turismo en la ciudad Plataformas comerciales digitales disponibles para promocionar los productos Campañas publicitarias en redes sociales a bajo costo	Incursión de nuevos competidores en el mercado Aumento de impuestos a micro, pequeña y mediana empresa Bloqueos viales

7.5 Oportunidades de mejora

- Acondicionamiento del espacio interior sede centro
- Beneficios al personal (pagos, horarios, estímulos)
- Capacitación al personal encargado de atender las mesas

8. Conclusiones

- Se evidencia que la capacitación brindada por parte de la practicante por medio de una exposición de manipulación de alimentos y BPM, adicional a esto con la entrega del folleto y socialización del mismo se logró que las empleadas de Mora Casilla tuvieran una información más clara del por qué se deben manipular muy bien los alimentos no solo en el área de trabajo sino que esto también se debe implementar en el hogar ya que una simple falta de lavado de manos inadecuada o mal lavado de alguna fruta o utensilio puede provocar una grave enfermedad alimentaria si se desconocen estos temas de BPM .
- Se espera que con la entrega del manual de manipulación de alimentos y BPM las empleadas de Mora Castilla puedan complementar la información anteriormente brindada ya que en este manual se encuentra la información más afondo sobre quien necesita información, higiene alimentaria, porque se alteran los alimentos, contaminación de los alimentos, esto solo por nombrar algunas.

9. Web Grafías

https://www.pfizer.es/salud/prevencion_habitos_saludables/dietas_nutricion/higiene_alimentaria.html

<https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>

<https://www.fda.gov/food/people-risk-foodborne-illness/que-es-una-enfermedad-transmitida-por-los-alimentos>

<https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/normatividad>

<http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>

[file:///C:/Users/Asus/Downloads/manual-manipulador-de-alimentos-coformacion-formato-pdf%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Asus/Downloads/manual-manipulador-de-alimentos-coformacion-formato-pdf%20(2).pdf)

<https://www.assal.gov.ar/eta/>

<http://www.saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Enfermedades%20Transmitidas%20por%20Alimentos.pdf>

10. Anexos

10.1 *Tabla 4 Lista de chequeo*

Se desarrollan actividades de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y, se llevan los registros	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Los letreros alusivos a prácticas higiénicas, tales como el lavado de las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad, están diseñado estratégicamente	
Calificación 0	No hay ningún letrero alusivo a la higiene
Los avisos alusivos a prácticas higiénicas. Medidas de seguridad, ubicación de extintores, señalización, etc...son suficientes	
Calificación 1	Hacen falta más letreros

10.2 *Tabla 5 Prácticas higiénicas y medidas de protección*

Todos los empleados que manipulan alimentos llevan uniforme completo, de color claro, limpio, calzado cerrado y, de material resistente, impermeable y antideslizante según el oficio a realizar	
Calificación 1	Si utilizan calzado cerrado y antideslizante, pero su uniforme aun no les ha sido asignado
El personal que manipula alimentos utiliza mayas para recubrir el cabello,	

tapabocas y protectores de barba de forma permanente	
Calificación 1	Si utilizan tapabocas, más la maya no se les es obligatorio

Las manos de los manipuladores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas sin esmalte y, se lavan y desinfectan, hasta el codo cada vez que sea necesario	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Cuando se utilizan guantes son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección y se encuentran en perfecto estado, limpios y desinfectados	
Calificación N.A	No son utilizados en el establecimiento
Los empleados no comen, no beben, no fuman en áreas de proceso o servido y, evitan practicas antihigiénicas como rascarse, toser, escupir, etc.	
Calificación 1	Se evitan en su mayor parte estas practicas
Los manipuladores no salen del establecimiento con uniforme ni se sientan en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse	
Calificación 0	Aun no se les asigna uniforme

10.3 *Tabla 6 Operaciones de preparación y servicio*

La recepción de insumos e ingredientes para la preparación y servicio de los alimentos se realiza en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Las materias primas e insumos se almacenan en recipientes, alacenas o bodegas, protegidas contra insectos y roedores, debidamente clasificadas o identificadas y, se llevan controles de su rotación.	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Los alimentos perecederos (cárnicos, lácteos, y pescados) se almacenan en recipientes separados, en condiciones de refrigeración o congelación y, aislados de los alimentos cocidos o preparados para evitar la contaminación cruzada	
Calificación N.A	No se utilizan estos alimentos
Materias primas e insumos	

10.4 *Tabla 7 Operaciones de preparación*

La preparación de los alimentos se realiza en condiciones de limpieza y conservación, para evitar la contaminación del alimento	
Calificación 2	Cumple con el ítem
La distribución del área de preparación de los equipos existentes, facilita el	

desarrollo de las actividades y evita accidente de trabajo	
Calificación 2	Cumple con el ítem
La preparación se realiza en forma secuencial y continua, de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto	
Calificación 2	Todo lo que se prepara en el momento se hace con su medida para evitar restos
Los alimentos o materia prima crudas como carnes, productos de pesca, verduras y hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación o cocción	
Calificación N.A	No se utilizan estos alimentos
El hielo requerido en los procesos de fabricación es elaborado con agua potable y manipulado en condiciones higiénicas	
Calificación N.A	El hielo se compra
Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se venden dentro de las 12 horas	
Calificación 2	Todo lo que se prepara se vende
Las personas que manipulan materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar, no entran en contacto con ningún producto sin que previamente cambien su indumentaria y adopten las precauciones higiénicas	
Calificación N.A	No aplica

Los equipos y utensilios que han entrado en contacto con materias primas o con material contaminado se limpian y desinfectan antes de ser utilizados	
Calificación 2	Cumple con el ítem
El lavado de utensilios se hace con agua potable corriente, detergente y cepillo en especial la superficie donde se pican los alimentos	
Calificación 2	Cumple con el ítem
El secado de utensilios, vajilla y superficies en contacto directo con los alimentos se realiza con toallas desechables	
Calificación 0	Se seca con toallas reutilizables
Los limpieones en la limpieza de mesas y otras superficies se lavan y desinfectan periódicamente	
Calificación 2	Cumple con el ítem

10.5 *Tabla 5 Servicio y exhibición*

El personal directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no manipula dinero simultáneamente	
Calificación 2	En el establecimiento hay su debido administrador
El servido de los alimentos se realiza con utensilios (cucharas, pinzas, trinchos, etc.) Evitando el contacto con las manos	
Calificación 2	Cumple con el ítem

El establecimiento utiliza utensilios desechables y los elimina después del primer uso (siempre y cuando no cuente con agua potable y con los equipos requeridos para el lavado y desinfección)	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Los alimentos y bebidas se exhiben en vitrinas, campanas plásticas u otros sistemas que los protegen del medio exterior	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Los productos, materias e insumos se encuentran dentro de la vida útil, están envasados o empacados en condiciones sanitarias y son aptos para el consumo humano	
Calificación 2	Todos los alimentos mantienen su fecha de vencimiento

10.6 Tabla 6 Saneamiento

Existe el plan de saneamiento escrito implantado en desarrollo, con objetivos claramente definidos y con procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos	
Calificación N.A	Aun no aplica

El plan de saneamiento incluye los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos y, control de plagas	
Calificación N.A	Aun no aplica

Se tienen claramente definidos los productos utilizados, (modo de preparación, concentración, uso, etc.), los equipos e implementos requeridos y, la periodicidad de las limpieza y desinfección	
Calificación N.A	Aun no aplica
Existen registros de inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos utensilios, y manipuladores	
Calificación N.A	Aun no aplica
El establecimiento con instalaciones, elementos, áreas y recursos para garantizar una eficacia labor de recolección, conducción, manejo almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de residuos solidos	
Calificación 2	Diariamente pasa por el establecimiento el recolector de estos residuos
No hay evidencia o huellas de la presencia o daños causados por plagas	
Calificación 2	Cumple con el ítem
Los productos utilizados para la limpieza, desinfección y control de plagas no dejan residuos peligrosos, se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	
Calificación N.A	Aun no aplica
Existen registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control integral de plagas	

Calificación N.A	Aun no aplica
------------------	---------------

10.7 Tabla 7 Salud ocupacional

Existen equipos, implementos de seguridad de funcionamiento, bien ubicados y señalizados (extintores, campanas extractoras de aire, barandas, etc.)	
Calificación 2	Cumple con el ítem
El establecimiento dispone de botiquín dotado con elementos mínimos requeridos	
Calificación 2	Cumple con el ítem

10.8 Evidencias fotograficas

10.8.1 Señalización y prevención de riezos



10.8.2 BPM y Personal Manipulador







Fuente: El Autor (Sara Chará), 2019

10.8.3 Capacitación de personal manipulador



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BPM

QUE ES MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

La manipulación de alimentos implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades.

<https://www.educativo.net/articulos/en-que-consiste-la-manipulacion-de-alimentos-939.html>

¿QUE ES BPM ?

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

<https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>



¿QUIEN NECESITA INFORMACIÓN ?

Toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos. Hay casos en los que es fácil determinar quién es un manipulador de alimentos, como es el caso de camareros, cocineros, carniceros...pero otras personas como puede ser un transportista que lleva alimentos, también se considera manipulador de alimentos, ya que debe conocer las correctas condiciones de manipulación de los alimentos que transporta.





- HIGIENE PERSONAL
- HIGIENE EN LA COCINA
- LAVADO Y CUIDADO DE LOS ALIMENTOS

• <https://www.educativo.net/articulos/en-que-consiste-la-manipulacion-de-alimentos-939.html>

ETA

- Las causas comunes incluyen bacterias y virus. Con menos frecuencia, la causa puede ser un parásito o un químico dañino, como una gran cantidad de pesticidas. Los síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos dependen de la causa. Pueden ser leves o severas. Por lo general incluyen:
- Malestar estomacal Cólicos abdominales [Náusea y vómitos](#)
- [Diarrea](#), Fiebre, [Deshidratación](#)
- <https://medlineplus.gov/spanish/foodborneillness.html>



Fuente: El Autor (Sara Chará), 2019

10.8.4 Folleto de capacitación

MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM  Estudiante: SARA ISABEL CHARA GONZALES CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA GASTRONOMIA 2019	MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM  ¿Qué es manipulación de alimentos? La manipulación de alimentos implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades. ¿QUE SON BPM? Buenas Prácticas de Manufactura Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. ¿QUIEN NECESITA INFORMACION? Toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos. Hay casos en los que es fácil determinar quién es un manipulador de alimentos, como es el caso de camareros, cocineros, carniceros...pero otras personas como puede ser un transportista, que lleva alimentos, también se consideran manipulador de alimentos, ya que debe	conocer las correctas condiciones y manipulación de los alimentos que transporta.  INFORMACION RELEVANTE Higiene personal • Mantener el uniforme limpio • Lavar el uniforme diariamente • Mantener las uñas cortas y limpias • Antes de ponerse el gorro proteger el cabello con una maya para que el cabello quede bien recogido Higiene en la cocina • Mantener un correcto estado de limpieza de instalaciones y utensilios. • La preparación de los alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones. • Los alimentos congelados que vayan a utilizarse, deben descongelarse en el frigorífico (baja temperatura, mucho tiempo) o en el horno microondas (alta temperatura, poco tiempo), nunca a temperatura ambiente. • No re congelar alimentos ya descongelados.
 RESTRICCIONES Y PROHIBICIONES • Prohibido fumar, mascar chicle y comer en el puesto de trabajo. sin embargo, se puede hacer un descanso para realizar estas actividades, recordando lavarnos las manos, al retomar nuestra actividad. • Prohibido toser o estornudar sobre los alimentos que estamos manipulando, llegando al caso de tener que hacerlo, tomaremos una orientación contraria a lo más lejos posible de los alimentos. • No realizar cualquier práctica que pueda provocar la contaminación de los alimentos. • Prohibido llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros.  ¿CUANDO Y COMO LAVARSE LAS MANOS? Las manos sin lavar se consideran la vía más importante de patógenos.	También lo son superficies o utensilios. Por tanto, su correcto lavado es una de las maneras más eficaces de prevenir la propagación de enfermedades transmisibles por alimentos.  ¿Cuándo? • Antes de preparar alimentos. • Después de ir al baño. • Antes y después de manipular alimentos crudos. • Tras comer, beber o fumar. • Después de estornudar o sonarse la nariz. • Durante la preparación de la comida cada vez que se cambia de alimento. ¿Cómo? • Colocar las manos bajo el agua (templada si es posible). • Aplicar jabón. • Frotar durante unos 20 segundos. • Lavar bien todas las zonas, incluyendo las muñecas, palmas, dorso de las manos y uñas. • Enjuagar bien. • Secar con una toalla limpia o papel absorbente. Es importante este paso. Algunos estudios consideran que el secado con aire caliente aumenta los	niveles de bacterias hasta un 500%, por tanto, es la solución de secado menos eficaz. LAVADO Y CUIDADO DE LOS ALIMENTOS • A la hora de cocinar es importante usar agua potable, lavarse las manos, lavar correctamente frutas y verduras frescas, estar atentos a las fechas de vencimiento de los productos INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS  ¿Qué significa? La inocuidad de los alimentos es la ausencia, o niveles seguros y aceptables, de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza microbiológica, química o física y con frecuencia son invisibles a simple vista, bacterias, virus o residuos de pesticidas son algunos ejemplos. La inocuidad de los alimentos tiene un papel fundamental para garantizar alimentos seguros en cada etapa de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la cosecha, el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, hasta la preparación y el consumo.

Fuente: El Autor (Sara Chará), 2019