

MANUAL DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGA PARA EL
ESTABLECIMIENTO RINCONCITO PASTUSO DE LA CIUDAD DE POPAYÁN

ELIANA MARCELA GALINDEZ MUÑOZ

CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA
TECNOLOGÍA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
POPAYÁN
2018

MANUAL DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGA PARA EL
ESTABLECIMIENTO RINCONCITO PASTUSO DE LA CIUDAD DE POPAYÁN

ELIANA MARCELA GALINDEZ MUÑOZ

DOCUMENTO FINAL DE LA PRÁCTICA EMPRESARIAL PARA OPTAR AL TÍTULO
DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

ASESOR INSTITUCIONAL: MARIA CAMILA BANGUERA

CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA
TECNOLOGÍA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN
POPAYÁN
2018

TABLA DE CONTENIDO

1. RESUMEN.....	8
2. INTRODUCCION	9
3. JUSTIFICACION	11
4. OBJETIVOS.....	12
4.1 Objetivo general:.....	12
4.2 Objetivos específicos:	12
5. RESEÑA DE LA EMPRESA	13
5.1 Historia	13
5.2 Estructura organizacional.....	13
5.3 Misión.	15
5.4 Visión.....	15
5.5 Valores	15
5.6 Imagen corporativa.....	16
6. FUNDAMENTOS TEÓRICOS.....	17
6.1 Marco conceptual	17
6.2 Aspectos generales	18
6.3 Contexto gastronómico	19
7. METODOLOGIA.....	20
7.1 plan de trabajo	21
7.2 informe de actividades	24
8. PRODUCTOS ACANZADOS	26
8.2. Aportes del practicante	65
8.3. Aportes de la empresa.....	65
8.4 matriz DOFA.....	65
8.5 oportunidades de mejora.....	66
9. CONCLUSIONES	67
10. BIBLIOGRAFIA.....	68
11. ANEXOS.....	69

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Descripción de cargos.....	13
Tabla 2. Plan de trabajo para práctica.....	21
Tabla 3. Actividades desarrolladas.....	23
Tabla 4. Lista de chequeo.....	26
Tabla 5. Lista de chequeo evaluada después de la práctica.....	28
Tabla 6. Formato de evaluación.....	62
Tabla 7. Matriz DOFA.....	65

LISTA DE GRAFICAS

Grafica 1. Comparación del grado de cumplimiento por área evaluada en lista de chequeo 1 y 2.....	30
---	----

LISTA DE DIAGRAMAS

Diagrama 1. Organigrama propuesto para la organización.....	13
---	----

LISTA DE IMAGENES

Imagen 1. Imagen corporativa de la empresa.....	15
Imagen 2: Certificado de fumigación.....	63

1. RESUMEN

El trabajo que se presenta a continuación es el resultado de la práctica llevada a cabo en el restaurante Rinconcito Pastuso de la ciudad de Popayán, para el cual se diseñó un manual de limpieza y desinfección y control de plagas, con el fin de dar solución al problema que padecían por la falta de formación y capacitación en estos temas. La metodología empleada estuvo basada en la observación directa para la recolección de datos y en la resolución 2674 de 2013 como marco legal y la norma ISO 9001:2015 para el diseño de la estructura del manual.

Palabras claves: manual, limpieza y desinfección, control de plagas, formación y capacitación.

2. INTRODUCCION

La calidad en las empresas es un factor determinante para alcanzar del éxito y permanecer en el mercado, en tal sentido las organizaciones dedicadas a la elaboración, transformación y procesamiento de alimentos no solo buscan implementar procedimientos de limpieza, desinfección y control de plagas, que le permitan alcanzar este objetivo, si no que a su vez se espera que tengan el impacto dentro del proceso productivo disminuyendo los riesgos de contaminación y proliferación de plagas , toda vez que son puestos en marcha por parte de los colaboradores y directivos.

En este sentido la legislación Colombia y el Ministerio de salud en cumplimiento de sus obligaciones promulgaron la resolución 2674 de 2013, que establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas y garantizar a los consumidores calidad en los productos.

En relación a esto, el trabajo que se presenta a continuación es el resultado de un estudio llevado a cabo en el restaurante RINCONCITO PASTUSO de la ciudad de Popayán, el cual presento falencia en términos de limpieza, desinfección y control de plagas, pues muchas de las actividades desarrolladas son ejecutadas por personal que no posee los conocimientos específicos necesarios para llevar a cabo esta actividades.

Por lo anterior como respuesta este problema y basado en la resolución 2674 de 2013 se diseñó un manual de limpieza, desinfección y control de plagas a fin de contrarrestar los impactos negativos de la ausencia de estos elementos dentro de la organización. Como primera medida se realizó un diagnóstico de la situación actual de la empresa para dar soporte al plan de trabajo diseñado, el cual está orientado al

mejoramiento de las instalaciones incluido un programa de capacitación para los empleados del restaurante.

Posteriormente se diseñaron unos indicadores para evaluar las estrategias implementadas y los procedimientos específicos con el fin de disminuir el impacto negativo en el organización, todo esto dentro de una metodología orientada hacia la investigación y consulta de fuentes secundarias, y el uso de métodos de observación y descriptivos.

3. JUSTIFICACION

La realización de esta práctica en el restaurante rincocito pastusos de la ciudad de Popayán supone no solo una mejora en los problemas internos que presenta la organización en función del desarrollo de los procedimientos de limpieza y desinfección y control de plagas, si no que a su vez se constituye en un medio por el cual se capacita y forma a los empleados del establecimiento, quienes actualmente desempeñan sus labores de manera empírica.

Permite que el estudiante afiance los conocimientos adquiridos a lo largo de programa de gastronomía, y le permite a la Corporación Universitaria Comfacaucá (UNICOMFACAUCÁ) aportar conocimientos que contribuyen al bienestar y a mejorar la calidad de vida de la sociedad, mediante los profesionales en formación que realizan prácticas en los establecimientos de la ciudad de Popayán.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo general:

Diseñar un manual de limpieza, desinfección y control de plaga para el establecimiento Rinconcito Pastuso de la ciudad de Popayán.

4.2 Objetivos específicos:

- Realizar diagnóstico inicial sobre el manejo de la limpieza, desinfección y control de plagas en el restaurante
- Diseñar un plan de capacitaciones para los colaboradores del restaurante
- Diseñar un formato de evaluación para medir el cumplimiento de los procedimientos para el manejo de limpieza, desinfección y control de plagas

5. RESEÑA DE LA EMPRESA

5.1 Historia

Se fundó en el año de 2013, con la unión de dos esposos conformaron una sociedad de régimen simplificado el cual su objetivo principal es ofrecer un servicio de restaurante ofreciendo diversos almuerzos ejecutivos y comidas típicas de Pasto con una excelente calidad para así satisfacer las necesidades de sus clientes ya que ellos analizaron que en este sector arribaban muchos viajeros de diferentes partes del país y los cuales tenían la necesidad de un servicio de restaurante. Es así como quedo ubicado en la carrera 8 # 4-37 centro de Popayán, Cauca Colombia. Allí lleva ubicado 6 años gracias a la acogida que ha tenido y a la fidelidad de sus clientes. Actualmente es administrado por la señora Ana María Agudelo.

A pesar del tiempo sigue siendo un buen restaurante por su excelente atención y por su deliciosa sazón

5.2 Estructura organizacional

A continuación como lo muestra el diagrama se detallan las áreas funcionales del restaurante Rinconcito pastuso

Diagrama 1. Organigrama propuesto para la organización



Fuente: elaboración propia

La tabla 1, muestra la descripción de cargos del restaurante.

Tabla 1. Descripción de cargos

ÁREA	DESCRIPCIÓN	TALENTO HUMANO
Dirección General	Es la encargada de establecer los objetivos de la empresa, el plan de negocios, metas y toma de decisiones en situaciones críticas.	Gerente (1)
Administración y operaciones	Esta área toma en cuenta todo lo relacionado con el funcionamiento de la empresa, abarca desde la contratación del personal hasta la compra de insumos, el pago del personal, verificar que el personal cumpla con su horario, la limpieza del local, el pago a los proveedores, el control de los inventarios de insumos y de producción.	Administradora: 1 Meseros : 2
Producción	Tiene como función principal, la transformación de insumos o recursos en productos finales o servicios.	Jefe de cocina 1 Auxiliar de cocina: 2

Fuente: elaboración propia

5.3 Misión.

Somos una empresa especializada en comida Pastusa y menús del día, ofreciendo alimentos variados y nutritivos con precios competitivos, contamos con personal altamente calificado e instalaciones amplias y adecuadas, basados siempre en la calidad, servicio e higiene, que contribuyan a una sana alimentación de nuestros clientes y a la satisfacción de sus necesidades y expectativas.

5.4 Visión

Ser en el 2023 la empresa líder en el sector de los restaurantes en la ciudad de Popayán, ofreciendo un excelente servicio y productos desarrollados acordes con las necesidades del cliente, a través de la consolidación de los valores declarados como elementos claves de la cultura empresarial, que garantice la rentabilidad en el largo plazo.

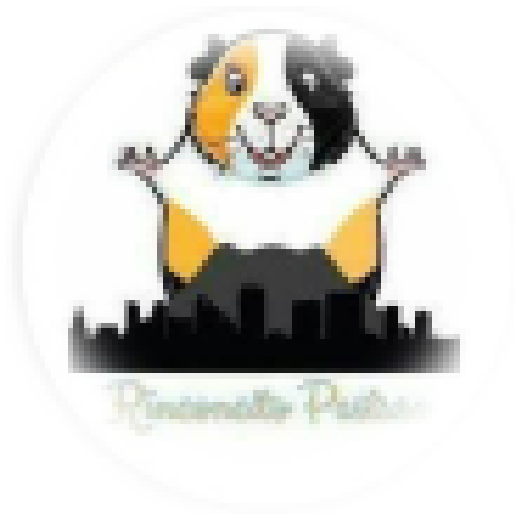
5.5 Valores

- **Atención:** Proporcionamos una atención constante a nuestros clientes internos y externos, con el fin de poder conocer sus necesidades y proponer las mejores soluciones.
- **Servicio:** Nuestro comportamiento es ágil y eficiente, potenciando la credibilidad y reputación de la organización y sus trabajadores.
- **Calidad:** Nos comprometemos en hacer llegar al cliente un producto con todas las garantías sanitarias, empleando para ello unos estrictos controles y promoviendo mejoras continuas en nuestros procesos e innovacion, para mantener siempre un alto estándar de calidad.

- **Amabilidad y Cortesía:** ofrecemos un trato cálido, educado y profesional hacia nuestros clientes, miembros de la organización y proveedores. Estamos siempre pendientes de su comodidad y nos anticipamos a lo que puedan necesitar.
- **Trabajo en Equipo:** Creemos que la formación, el compañerismo, la comunicación y la buena organización son elementos indispensables para la organización y el trabajo de los colaboradores.

5.6 Imagen corporativa

Imagen 1. Imagen corporativa de la empresa



6. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

6.1 Marco conceptual

- **BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN:** Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
- **CALIDAD:** Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.
- **CONTAMINACION CRUZADA:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.
- **DESINFECCION:** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.
- **DESINFECTANTE:** Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.
- **ELABORACION:** Transformación de un producto por el trabajo, para obtener un determinado bien de consumo.
- **ESPORA:** Células de microorganismos con vida latente, pero capaz de crecer y reproducirse cuando las circunstancias le son favorables.
- **FABRICACION:** Acción y efecto de obtener productos por medios mecánicos, desarrollándola en serie y cadena.
- **HIGIENE:** Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
- **INOCUO:** Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- **LIMPIEZA:** Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- **MANIPULACION:** Acción de hacer funcionar con la mano; manejo, arreglo de los productos con las manos. Acción o modo de regular y dirigir vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones del proceso de elaboración, con operaciones manuales.
- **MATERIA PRIMA:** Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos, bebidas, cosméticos, tabacos, productos de aseo y limpieza.
- **MICROORGANISMOS:** Significa parásitos, levaduras, hongos, bacterias, rickettsias, y virus de tamaño microscópico.
- **MICROORGANISMOS PATOGENOS:** Microorganismo capaz de causar alguna enfermedad.
- **PLAGAS:** Organismos capaces de contaminar o destruir directa o indirectamente los productos.
- **PLAGUICIDAS:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.
- **PROCESO:** Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

6.2 Aspectos generales

En Colombia el ministerio de salud se encuentra encargado de establecer políticas, programa y planes para el cuidado de la salud y prevención de todas las enfermedades, por tal motivo las actividades relacionadas con la producción, manipulación, procesamiento, envase, fabricación, almacenamiento y expendio de alimentos están reglamentadas por la resolución 2674 de 2013 el cual es de obligatorio cumplimiento dentro del territorio nacional.

La resolución 2674 de 2013 hace referencia a los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase,

almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

6.3 Contexto gastronómico

Dentro del contexto gastronómico, para dar cumplimiento la resolución 2674 de 2013, según Arrollave y Miranda (2009) toda industria de alimentos debe tener un plan de saneamiento básico.

El plan contiene los diferentes procedimientos que debe cumplir una industria de alimentos para disminuir los riesgos de contaminación de los productos manufacturados, y así mismo asegurar la gestión de los programas del plan de saneamiento básico que incluye como mínimo los programas de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, residuos sólidos y de residuos líquidos. (Arrollave y Miranda, 2009. p.13)

Programa de limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Programa de control de plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

7. METODOLOGIA

El enfoque bajo el cual se va llevar a cabo la investigación es de tipo mixto, es decir cualitativo y cuantitativo, debido a que los objetivos del trabajo requieren de una información más completa y detallada, que permitan dar solución al problema de investigación; En relación a la metodología que se va a emplear se debe tener en cuenta que esta es de tipo descriptivo ya que busca describir la realidad de situaciones, eventos, personas, grupos o comunidades que se pretenda analizar.

la investigación descriptiva, por otra parte, se trata de describir las características más importantes de un determinado objeto de estudio con respecto a su aparición y comportamiento, o simplemente el investigador buscará describir las maneras o formas en que éste se parece o diferencia de él mismo en otra situación o contexto dado. (UNAM., s.f. p.17)

La población objeto de estudio serán los empleados del restaurante RINCONCITO PASTUSO, mediante los cuales se espera obtener información de tipo cualitativo que sirva para determinar los procedimientos a diseñar el manual de limpieza desinfección y control de plagas que se ajuste a sus necesidades.

Ahora bien, este trabajo se llevara a cabo mediante las siguientes etapas:

- Etapa 1: Recolección de la información secundaria, lo cual incluye revisión del marco teórico.
- Etapa 2: recolección de la información primaria mediante entrevistas los empleados
- Etapa 3: análisis y diagnóstico de la situación actual de la empresa
- Etapa 4 diseño de plan de trabajo que se ajuste a las necedades de la empresa
- Etapa 5: diseño de un formato de evaluación para los procedimientos que componen el manual de limpieza, desinfección y control de plagas

- Etapa 6: entrega del informe final

7.1 plan de trabajo

La tabla 2 que se presenta a continuación contiene le plan de trabajo diseñando para llevar acabo la practica en el restaurante RINCONCITO PASTUSO de la ciudad de Popayán.

Tabla 2. Plan de trabajo para práctica



PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA

FDO-58

Versión 1

Vigencia:
18/08/2016

Página __ de __

OBJETIVO GENERAL:

Diseñar un manual de limpieza, desinfección y control de plaga para el establecimiento Rinconcito Pastuso de la ciudad de Popayán

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Realizar diagnóstico inicial sobre el manejo de la limpieza, desinfección y control de plagas en el restaurante
- Diseñar un plan de capacitaciones para los colaboradores del restaurante
- Diseñar procedimientos específicos para el manejo de limpieza, desinfección y control de plagas
- formular indicadores de evaluación para medir el cumplimiento de los procedimientos propuestos

#	ACTIVIDAD	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	RECOLECCION DE INFORMACION SECUNDARIA / PRIMARIA	X	X	X	X												
2	DIAGNOSTICO DE LA SITUACION ACTUAL DEL RESTAURANTE					X											
3	DISEÑO DE PLAN DE CAPACITACIONES						X										
4	DISEÑO DE PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS PARA EL MANEJO DE LIMPIEZA DESINFECCION Y CONTROL DE PLAGAS							X	X								

5	REALIZACION DE MEJORAS LOCATIVAS CONTROL DE PLAGAS	X	
6	CAPACITACION SOBRE CONTROL DE PLAGAS	X	
7	REALIAZCION DE MEJORAS LOCATIVAS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION	X	
8	CAPACITACION SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCION	X	
9	EVALUACION	X	
10	ENTREGA DEL INFORME FINAL	X	X

Firma del Estudiante	Firma del Supervisor de la organización	Firma del Docente encargado de prácticas
----------------------	--	---

7.2 informe de actividades

Tabla 3: Actividades desarrolladas

OBJETIVO ESPECÍFICO :	• Diseñar un plan de capacitaciones para los colaboradores del restaurante • Realizar procesos de limpieza y desinfección y control de plagas		
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
1	3	FUMIGACION	Se realizó una fumigación por parte de una entidad experta en el tema de control de plagas, el impacto fue positivo puesto que se esperaba controlar las cucarachas, hormigas y demás plagas.
1	3	Control de roedores	Se ejecutó la puesta de un veneno en partes específicas del establecimiento, para el control de los roedores; se tuvo un impacto positivo ya que, en el establecimiento estos, no tuvieron contacto con el personal, clientes y tampoco con los productos.
2	1	Control de aves	Se realizó un plan de apartamiento para las aves, en este caso las palomas, puesto que el establecimiento está ubicado en la zona centro y se cuenta con una plaga masiva de palomas, por medio de obstaculizar los

			lugares que estas aves utilizaban para refugiarse se logró la migración de estas a otros lugares que no generaran algún tipo de molestia para el establecimiento.
2	2	Capacitación limpieza y desinfección	Se realizó un plan de limpieza y desinfección; junto con las demás empleadas se logró una capacitación tratando cada tema que se estableció en un documento, donde se fueron marcando con una “x” los temas que desarrollamos a lo largo de la capacitación. El impacto en esta capacitación fue positivo, durante la semana siguiente a la capacitación las empleadas tomaron inicio en las prácticas de limpieza acorde a como se capacitó.
2	3	Capacitación control de plagas	Al darle acción a la capacitación de control de plagas se utilizó un documento similar al de limpieza y desinfección en el que se marcaron con una “x” cada tema que se fue tratando con respecto al control de plagas; se tuvo un impacto positivo puesto que las empleadas manifestaron que había sido claro cada tema tratado.

Fuente: elaboración propia.

8. PRODUCTOS ACANZADOS

1. Diseño de lista de chequeo: la tabla 4 basada en la resolución 2674 de 2013, sirvió para identificar la situación actual de la organización en relación al tema de limpieza, desinfección y control de plagas, pues evaluó 25 variables de gran importancia. A continuación se presenta los resultados del análisis:

- De la 25 variables bajo análisis solo cumplió con 7 requisitos de los enlistado en el documento representado esto un 28%;
- Localización y acceso no cumple con ninguno de los requisitos de la lista (0% en cumplimiento), ya que se refiere a su ubicación geográfica que está aislada de focos de contaminación, y la estructura física del establecimiento en relación a pisos y paredes.
- En Diseño y construcción cumplió el 66%, el cual es el porcentaje más alto por áreas evaluadas, ya que posee buena ventilación, iluminación y drenajes propios para desarrollar la actividad económica, aun cuando presenta deficiencias en pisos y seguridad en la estructura para facilitar la limpieza.
- Plan de saneamiento. De las 8 variables evaluadas solo cumple con el requisito que el agua es potable y posee la presión y temperatura adecuada, representando esto el 12.5%; por otra parte el incumpliendo vendrá dado por la falta de un plan de saneamiento, de procesos de limpieza y desinfección debidamente documentados, fichas técnicas y hojas de emergencia de productos utilizados para la limpieza, programa de control de plagas y procesos adecuados de desinfección de utensilios.
- Personal y manipulación, solo cumple 2 de las 8 variables, representado un 25% de cumplimiento sobre el total evaluado por área; esto se debe a que el personal cumple con normas básica de higiene y los alimentos son lavados con agua potable y sustancias permitidas. Por otra parte no existe un programa de capacitación a los empleados en relación a los temas de limpieza y desinfección, carecen de uniformes, de utensilio para mejorar la higiene de sus actividades y avisos alusivos a la obligatoriedad y observancia de la resolución 2674 de 2013

Tabla 4. Lista de chequeo

LISTA DE CHEQUEO

RESTAURANTE INSPECCIONADO "RINCONCITO PASTUSO"



INSPECTOR
NOMBRE

: Eliana Marcela Galindez Muñoz

FECHA: _____

FUNCIONARIO
INSPECCIONADO
NOMBRE

: Ana María Agudelo

FECHA: _____

OPERACIÓN:

LOCALIZACION Y ACCESO		C	NC	NA
1	Se encuentra ubicado en un lugar aislado de focos de insalubridad		NC	
2	Los pisos del área están fabricados en un material que no genere sustancias tóxicas, resistentes. Impermeables y con acabados libres de grietas.		NC	
3	La edificación se encuentra diseñada para proteger los ambientes de producción, evitando el refugio de plagas, animales domésticos y otros agentes contaminantes.		NC	
DISEÑO Y CONSTRUCCION				
4	La edificación está construida de manera que se facilite la operación de limpieza, desinfección y cuenta con las condiciones de seguridad adecuadas.		NC	
5	La iluminación es debida y cuenta con las condiciones de seguridad adecuadas.	C		
6	El establecimiento posee pisos, paredes y techos sellados y redondeados para facilitar su limpieza e impedir acumulación de suciedad.		NC	
7	Los ambientes están adecuados para instalación, operación y mantenimiento de los equipos como de personal y productos	C		
8	Las tuberías y drenajes cumplen con la protección y ubicación adecuadas.	C		
9	Cuenta con buena ventilación que permita prevenir la condensación de vapor, polvo y que facilite la remoción de calor.	C		
PLAN DE SANEAMIENTO				
10	Cuenta con un plan de saneamiento y cumple su periodicidad		NC	

11	El establecimiento tiene por escrito todos los procedimientos, sustancias utilizadas, formas de uso y los implementos requeridos para su limpieza y desinfección	NC
12	Posee un tanque de reserva que permita abastecer como mínimo las necesidades de un día de producción	NC
13	El agua es potable y cumple con las condiciones de Presión y Temperatura indicada por el Ministerio de Salud	C
14	La edificación cuenta con un control de calidad de agua potable y tanques de abastecimiento	NC
15	Existe un programa de control de plagas (artrópodos y roedores)	NC
16	Existen: Instalaciones, Elementos, Áreas, Sistema de Recolección y Conducción, Manejo, Clasificación y Almacenamiento de Desechos Sólidos.	NC
17	La desinfección de utensilios cuenta con un adecuado proceso de agua potable, jabón y/o detergente	NC
PERSONAL Y MANIPULACION		
18	El personal posee una hoja de vida calificada, exámenes al día y capacitaciones	NC
19	La presentación del manipulador de alimentos es adecuada: Higiene Personal, Uso adecuado de su uniforme e indumentaria en colores claros, cabello recogido y con gorro	NC
20	Existe un plan de capacitación continua	NC
21	El personal cuenta con una excelente higiene personal y buenas prácticas de la misma, garantizando el no contaminado de los alimentos	C
22	Cuenta con equipos que faciliten la desinfección de los alimentos dependiendo de su clasificación	NC
23	Las Hortalizas, verduras y carnes son sometidas a lavados con agua potable y sustancias autorizadas antes de su preparación	C
24	Cuenta con los utensilios necesarios para la preparación, transformación y fabricación de los alimentos y estos cumplen con la higiene demandada	NC
25	En el área de producción existen avisos alusivos a la obligatoriedad y observancia de las BPM	NC

Fuente: elaboración propia.

Como se puede apreciar el incumplimiento de 18 variables del total enlistado dejaron al restaurante en mala calificación, sobre todo en localización y acceso, además del plan de saneamiento. Sin embargo con la práctica y las actividades realizadas su evaluación mejoro tal como se puede apreciar en la tabla 5

Tabla 5. Lista de chequeo evaluada después de la práctica

LISTA DE CHEQUEO



RESTAURANTE INSPECCIONADO "RINCONCITO PASTUSO"

INSPECTOR
NOMBRE

: Eliana Marcela Galindez Muñoz

FECHA: _____

FUNCIONARIO
INSPECCIONADO
NOMBRE

: Ana Maria Agudelo

FECHA: _____

OPERACIÓN:

	LOCALIZACION Y ACCESO	C	NC	NA
1	Se encuentra ubicado en un lugar aislado de focos de insalubridad		NC	
2	Los pisos del área están fabricados en un material que no genere sustancias tóxicas, resistentes. Impermeables y con acabados libres de grietas.		NC	
3	La edificación se encuentra diseñada para proteger los ambientes de producción, evitando el refugio de plagas, animales domésticos y otros agentes contaminantes.		NC	
	DISEÑO Y CONSTRUCCION			
4	La edificación está construida de manera que se facilite la operación de limpieza, desinfección y cuenta con las condiciones de seguridad adecuadas.		NC	
5	La iluminación es debida y cuenta con las condiciones de seguridad adecuadas.	C		
6	El establecimiento posee pisos, paredes y techos sellados y redondeados para facilitar su limpieza e impedir acumulación de suciedad.		NC	
7	Los ambientes están adecuados para instalación, operación y mantenimiento de los equipos como de personal y productos	C		
8	Las tuberías y drenajes cumplen con la protección y ubicación adecuadas.	C		
9	Cuenta con buena ventilación que permita prevenir la condensación de vapor, polvo y que facilite la remoción de calor.	C		
	PLAN DE SANEAMIENTO			
10	Cuenta con un plan de saneamiento y cumple su periodicidad	C		
11	El establecimiento tiene por escrito todos los procedimientos, sustancias utilizadas, formas de uso y los implementos requeridos para su limpieza y desinfección	C		
12	Posee un tanque de reserva que permita abastecer como mínimo las necesidades de un día de producción		NC	
13	El agua es potable y cumple con las condiciones de Presión y Temperatura indicada por el Ministerio de Salud	C		

14	La edificación cuenta con un control de calidad de agua potable y tanques de abastecimiento	NC
15	Existe un programa de control de plagas (artrópodos y roedores)	C
16	Existen: Instalaciones, Elementos, Áreas, Sistema de Recolección y Conducción, Manejo, Clasificación y Almacenamiento de Desechos Sólidos.	NC
17	La desinfección de utensilios cuenta con un adecuado proceso de agua potable, jabón y/o detergente	C
PERSONAL Y MANIPULACION		
18	El personal posee una hoja de vida calificada, exámenes al día y capacitaciones	C
19	La presentación del manipulador de alimentos es adecuada: Higiene Personal, Uso adecuado de su uniforme e indumentaria en colores claros, cabello recogido y con gorro	C
20	Existe un plan de capacitación continua	C
21	El personal cuenta con una excelente higiene personal y buenas prácticas de la misma, garantizando el no contaminado de los alimentos	C
22	Cuenta con equipos que faciliten la desinfección de los alimentos dependiendo de su clasificación	C
23	Las Hortalizas, verduras y carnes son sometidas a lavados con agua potable y sustancias autorizadas antes de su preparación	C
24	Cuenta con los utensilios necesarios para la preparación, transformación y fabricación de los alimentos y estos cumplen con la higiene demandada	C
25	En el área de producción existen avisos alusivos a la obligatoriedad y observancia de las BPM	C

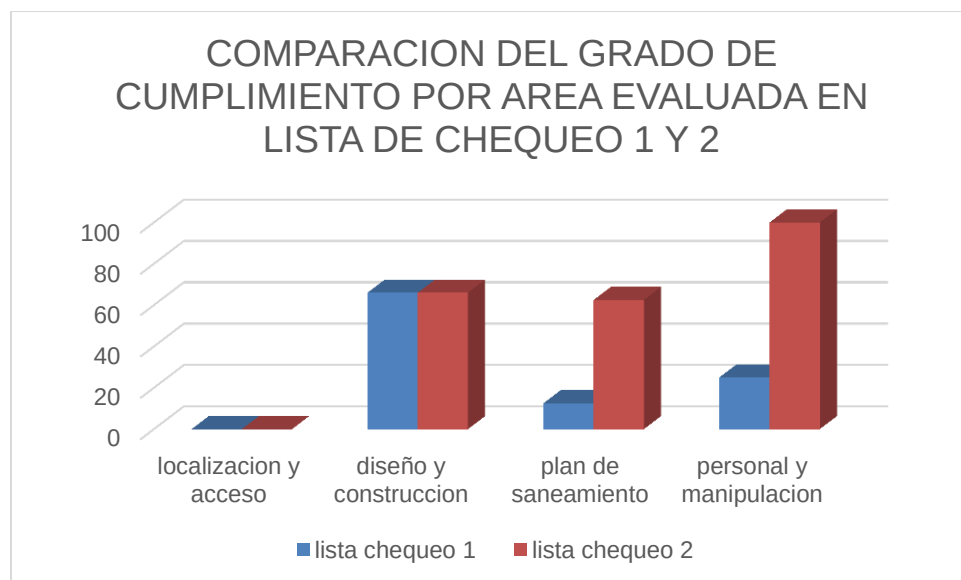
Fuente: elaboración propia.

Con la ejecución de la práctica los principales cambios se vieron reflejados en el cumplimiento de las áreas evaluadas de plan de saneamiento que paso de 12.5% a 62.5% de cumplimiento y personal y manipulación que paso de 25% a 100% de cumplimiento; por otra parte localización y acceso y diseño y construcción mantuvieron su calificación en 0% y 66% respectivamente, situación que es previsible teniendo en cuenta que para que su calificación mejore se deben realizar inversiones para adecuaciones locativas, lo cual re correspondería al propietario del predio, motivo por el cual estos ajuste no se pueden realizar.

En resumen:

La grafica 1, muestra la evolución de la calificación de las variables por áreas, en este sentido se puede apreciar que tanto el plan de saneamiento como el personal y manipulación fueron los dos grupos con mayor crecimiento porcentual, comparado con localización y acceso y diseño y construcción que mantuvieron su porcentaje de cumplimiento en las dos lista aplicadas al restaurante.

Grafica 1. Comparación del grado de cumplimiento por área evaluada en lista de chequeo 1 y 2



Fuente: elaboración propia.

2. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS. Documento que formaliza las actividades llevadas a cabo en la practica

	MANUAL DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS	MA-LDCP-01 Página:1 de 22 Edición: 1.0 Fecha: 1/11/2018
---	---	---

MANUAL DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

RESTAURANTE RINCONCITO PASTUSO

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
ELIANA MARCELA GALINDEZ	ANA MARIA AGUDELO	MARIA CAMILA BANGUERO
Fecha: noviembre 1 de 2018	Fecha: noviembre 15 de 2018	Fecha: noviembre 24 de 2018

OBJETIVO: Describir los procedimientos de limpieza, desinfección y control de plagas, de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, para el restaurante Rinconcito Pastuso

ALCANCE DEL MANUAL: El manual de limpieza desinfección y control de plagas que se presenta a continuación, se aplicara a todas los departamentos que componen el sistema organizativo del restaurante Rinconcito Pastuso, cuyas instalaciones se encuentran ubicadas en la carrera 8 # 4 – 37 de la ciudad de Popayán.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA: Este documento está basado en las siguientes referencias:

- Decreto 2674 de 2013
- ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

RESPONSABILIDADES: A continuación se detallan las responsabilidades de cada uno de los involucrados en el cumplimiento del manual.

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este manual
- Facilitar ya signar los recursos necesario para el total cumplimiento de lo dispuesto en este manual
- Garantizar el cumplimiento de lo establecido en cada punto que compone este manual

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir a cabalidad con los lineamientos establecidos por este manual

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANIPULADORES	PE-01 Página:1 de 2 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

1. OBJETIVO:

Describir los procedimientos de limpieza y desinfección de manipuladores, en el restaurante Rinconcito Pastuso

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todos las actividades que hacen parte del área operativa de la empresa

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Decreto 2674 de 2013

ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

4. RESPONSABILIDADES:

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este procedimiento
- Garantizar el cumplimiento del procedimiento

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir con lo establecido en el procedimiento

5. REQUERIMIENTOS

- **Uniforme:** compuesto por: guantes, gorro, tapabocas, zapatos de caucho, delantal y filipinas
- **Productos químicos:** jabón líquido y gel antibacterial (concentración pura)

6. RECOMENDACIONES

- El manipulador debe mantener la uñas limpias y cortas, sin esmalte; debe retirarse cualquier tipo de accesorio

- Si la persona utiliza cualquier tipo de maquillaje esta debe retirarlo antes de iniciar su hora laboral
- En caso tal de que el manipulador tenga alguna enfermedad debe abstenerse de manipular alimentos para evitar cualquier contagio

7. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

7.1 Realizar cambio de ropa por el uniforme adecuado de un manipulador de alimentos.

7.2 Realizar el lavado correcto de manos con agua y jabón (RG-01), si el manipulador utiliza guantes este no debe tener ninguna imperfección y mantenerlos limpios.

7.3 Si la persona hace alguna u otra labor que no tenga que ver con manipular alimento debe aplicar gel antibacterial y frotarse por todas las manos

8. DISTRIBUCIÓN

Este procedimiento deberá quedar documentado y será distribuido por el responsable de los mismos de manera física y electrónica el cual tendrá una marca de agua de “copia controlada” y deberá contener la firma electrónica de quien revisa y aprueba.

9. ANEXOS Y REGISTROS

- Lavado correcto de manos (RG-01)
- Ficha técnica de jabón líquido antibacterial (RG-02)

	LAVADO CORRECTO DE MANOS	RG- 01 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	-----------------------------------	---



	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANIPULADORES	RG- 02 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANIPULADORES	
PROCEDIMIENTO	• utilizar el uniforme adecuado de un manipulador de alimentos. • Hacemos el lavado correcto de manos según la OMS (vea imagen #), si el manipulador utiliza guantes este no debe tener ninguna imperfección y mantenerlos limpios. • Si la persona hace alguna u otra labor que no tenga que ver con manipular alimento debe aplicar gel antibacterial y frotarse por todas las manos.	
UNIFORME	• Gorro • Tapabocas • zapato de caucho • delantal • filipina • guantes	
RECOMENDACIONES	• El manipulador debe mantener la uñas limpias y cortas, sin esmalte; debe retirarse cualquier tipo de accesorio • Si la persona utiliza cualquier tipo de maquillaje esta debe retirarlo antes de iniciar su hora laboral • En caso tal de que el manipulador tenga alguna enfermedad debe abstenerse de manipular alimentos para evitar cualquier contagio	
PRODUCTO	Jabón líquido antibacterial	Gel antibacterial
CONCENTRACIÓN	Puro	Puro
TIEMPO DE CONTACTO	Inmediata	
ANEXOS	Ficha técnica de jabón antibacterial y gel antibacterial	

	FICHA TECNICA DE JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL	RG-03 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	---

NOMBRE COMERCIAL	natural feeling avena y miel
INGREDIENTE ACTIVO	triclosan
INGREDIENTES	sodium laureth sulfate, Lauramide DEA, glicerol, triclosan, phenoxyethanol, sodium sulfate, sodium chloride. Fragrance, glycol distearate, alcohol, avena sativa extract, miel, agua
DESCRIPCION	formula diseñada especialmente para eliminar la mayoría de los gérmenes comunes y por su opción igualmente humectante protege la piel de la irritación y sequedad
MODO DE EMPLEO	emplee pequeñas porciones para limpiar sus manos, enjuagando posteriormente con suficiente agua
PRECAUCIONES	mantener fuera del alcance de los niños y mascotas 2 si el producto entra en contacto con los ojos enjuague con abundante agua, en caso de ingestión, solicite ayuda médica.
REGISTRO SANITARIO	NSOC 15909-05CO

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	PE-02 Página:1 de 2 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	--

1. OBJETIVO:

Describir los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, en el restaurante Rinconcito Pastuso

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todas las actividades que hacen parte del área operativa de la empresa

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

- Decreto 2674 de 2013
- ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

4. RESPONSABILIDADES:

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este procedimiento
- Garantizar el cumplimiento del procedimiento

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir con lo establecido en el procedimiento

5. REQUERIMIENTOS

- **Uniforme:** compuesto por: guantes, gorro, tapabocas, zapatos de caucho, delantal y filipinas
- **Productos químicos:** Hipoclorito industrial (concentración 2.3 ml) y Jabón líquido industrial (2 cucharadas). Tiempo de exposición : 10 minutos

6. RECOMENDACIONES

- Utilizar una debida protección como: guantes, tapabocas, gorro y zapatos de caucho
- Realizar las debidas concentraciones según la tabla de concentración (RG-03)

7. DESCRIPCION DEL PROCESO

- 7.1** Mojar el utensilio.
- 7.2** aplicar detergente desengrasante.
- 7.3** restregar con una esponja.
- 7.4** Enjuagar con agua hasta retirar todos los residuos.
- 7.5** Retirar el agua restante.
- 7.6** Aplicamos desinfectante
- 7.7** Dejamos actuar el desinfectante por 10 min.
- 7.8** Enjuagamos con abundante agua
- 7.9** Secamos con toalla desechable

8. DISTRIBUCIÓN

Este procedimiento deberá quedar documentado y será distribuido por el responsable de los mismos de manera física y electrónica el cual tendrá una marca de agua de “copia controlada” y deberá contener la firma electrónica de quien revisa y aprueba.

9. ANEXOS Y REGISTROS

- Tabla de concentración (RG-03)

	TABLA DE CONCENTRACION	RG-04 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	-------------------------------	---

SUPERFICIE	CONCENTRACION (PPM)
Pisos, paredes y techos	200 ppm
Unidades sanitarias	400 ppm
Equipos y utensilios	100 ppm
Mesones, vidrio, plástico	100 ppm
Manos	50 ppm
Frutas y vegetales	30 ppm
Mesas de madera	50 ppm

HIPOCLORITO DE SODIO INDUSTRIAL

Na ClO industrial: 13% (p/v)= 13g NaClO
L (s/n)

$$\frac{13g \text{ NaClO}}{1000 \text{ ml s/n}} * \frac{1000 \text{ mg NaClO}}{1g \text{ NaClO}} * \frac{1000\text{ml s/n}}{1 \text{ s/n}}$$

$$= \frac{1.300.000}{100}$$

= 130.000 ppm ----- concentración de hipoclorito de sodio industrial

FORMULA

$$V1 * C1 = V2 * C2$$

V1: volumen del hipoclorito

C1: concentración del hipoclorito

V2: volumen de la solución desinfectante

C2: concentración de la solución desinfectante

	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	RG-05 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	---

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
ENCARGADO	Manipuladores de alimentos	
PROCEDIMIENTO	• Mojar el utensilio. • aplicar detergente desengrasante. • restregar con una esponja. • Enjuagar con agua hasta retirar todos los residuos. • Retirar el agua restante. • Aplicamos desinfectante • Dejamos actuar el desinfectante por 10 min. • Enjuagamos con abundante agua • Secamos con toalla desechable	
PRODUCTO	Hipoclorito industrial	Jabón líquido industrial
CONCENTRACIÓN	2,3 ml	2 cucharadas
TIEMPO DE CONTACTO	10 min	
ANEXO	Ficha técnica de desinfectante y ficha técnica de jabón industrial	
RECOMENDACIONES	• Utilizar una debida protección como: guantes, tapabocas, gorro y zapatos de caucho • Realizar las debidas concentraciones según la tabla (vea tabla #)	
ANEXOS	Ficha técnica de jabón líquido industrial y desinfectante (hipoclorito industrial)	

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES Y TECHOS	PE-03 Página:1 de 2 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

1. OBJETIVO:

Describir los procedimientos de limpieza y desinfección de pisos paredes y techos, en el restaurante Rinconcito Pastuso

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todos las actividades que hacen parte del área operativa de la empresa

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Decreto 2674 de 2013

ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

4. RESPONSABILIDADES:

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este procedimiento
- Garantizar el cumplimiento del procedimiento

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir con lo establecido en el procedimiento

5. REQUERIMIENTOS

- **Uniforme:** compuesto por: guantes, gorro, tapabocas, zapatos de caucho, delantal y filipinas
- **Productos químicos:**
 - ✓ Hipoclorito de sodio industrial (concentración 200 ppm) Tiempo de exposición: 10 minutos
 - ✓ Jabón líquido industrial (2 cucharadas). Tiempo de exposición: inmediato

6. RECOMENDACIONES

- Tener el uniforme correspondiente para este proceso

- Utilizar los zapatos de caucho antideslizante para evitar cualquier accidente
- Colocar un aviso cuando el piso este húmedo o mojado para evitar algún accidente

7. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

- 7.1 Mojar el utensilio.
- 7.2 Aplicar detergente desengrasante.
- 7.3 Restregar con una esponja.
- 7.4 Enjuagar con agua hasta retirar todos los residuos.
- 7.5 Retirar el agua restante.
- 7.6 Aplicamos desinfectante
- 7.7 Dejamos actuar el desinfectante por 10 min.
- 7.8 Enjuagamos con abundante agua
- 7.9 Secamos con toalla desechable

8. DISTRIBUCIÓN

Este procedimiento deberá quedar documentado y será distribuidas por el responsable de los mismos de manera física y electrónica el cual tendrá una marca de agua de “copia controlada” y deberá contener la firma electrónica de quien revisa y aprueba.

9. ANEXOS Y REGISTROS

- Ficha técnica del hipoclorito de sodio (RG-04)
- Ficha técnica del jabón liquido industrial (RG-05)

	FICHA TECNICA DEL HIPOCLORITO DE SODIO	RG-06 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	---

NOMBRE DEL PRODUCTO	hipoclorito de sodio
SINÓNIMOS	solución de hipoclorito de sodio, clorox, blanqueador, agua de jabel
FORMULA	NaOCl
NUMERO UN	1791
CLASE UN	8 6.1
USO	desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes
COMPONENTES	
COMPONENTES CAS TWA STEL%	
AGUA 7732-18-5 N.R 95	
HIPOCLORITO DE SODIO 7681-52-9 1 PPM COMO CLORURO 3 PPM COMO CLORURO 5	
APARIENCIA, OLOR Y ESTADO FÍSICO	liquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido
GRAVEDAD ESPECIFICA (AGUA=1)	1.07- 1.14
PUNTO DE EBULLICIÓN (°C)	40
PUNTO DE FUSIÓN (°C)	-6
DENSIDAD RELATIVA DEL VAPOR (AIRE=1)	N.R
PRESIÓN DE VAPOR (MM HG)	17.5/ 20°C
VISCOSIDAD (CP.)	N.R
PH	9 . 10
SOLUBILIDAD	el sólido se disuelve en agua fría; en agua caliente descompone

	FICHA TECNICA DEL JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	RG-07 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	---

NOMBRE QUIMICO	sulfato de sodio lineal
CONCENTRACION	aproximadamente 30% de solidos
ASPECTO	liquido traslucido pardo
CARÁCTER	anion activo
PH	6.0 a 8.5
SOLUBILIDAD	disuelve facilmente en agua a cualquier temperatura
REACCION	practicamente neutra
COMPATIBILIDAD	como producto anion activo es compatible con el jabon y otras sustancias anión activas y no iónicas
PROPIEDADES TENSOACTIVAS	tiene un gran poder desengrasante, destacado poder espumante y no es corrosivo
APLICACIONES	dado su carácter anion activo y su buen poder desengrasante, se puede utilizar como detergente industrial para limpieza de equipos, maquinaria, pisos e instalaviones en general en soluciones acuosas de kg./ 100lts

	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES Y TECHOS	RG-08 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	---

	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES Y TECHOS	
ENCARGADOS	manipuladores y personal de lavado	
PROCEDIMIENTO	• Barrer todas las áreas y recoger todos los objetos para no dejar ningún tipo de residuo • Recoger todos los residuos y los depositarlos en el bote de basura correspondiente • En un balde agua preparar la solución de detergente de acuerdo a la tabla (tabla #) • Restregar con un cepillo de cerdas duras hasta retirar toda la suciedad o grasa que este adherida en las superficies • Enjuagar con abundante agua, lleve esta agua hasta el desagüe en caso tal de que no lo tenga con un trapeador empiece a secar el agua • Luego desinfecte preparando la solución de desinfectante según la tabla (tabla #) humedecer un trapeador de la solución y páselo por toda la superficie y dejamos actuar por 10 minutos • Enjuagar con abundante agua • Dejamos secar	
PRODUCTO	Hipoclorito de sodio industrial	Jabón liquido industrial
CONCENTRACIÓN	200 ppm	2 cucharadas
TIEMPO DE CONTACTO	10 min	Inmediato
RECOMENDACIONES	• Tener el uniforme correspondiente para este proceso • utilizar los zapatos de caucho antideslizante para evitar cualquier accidente • colocar un aviso cuando el piso este húmedo o mojado para evitar algún accidente	
ANEXOS	Ficha técnica de desinfectante (hipoclorito de sodio) y de jabón liquido industrial	

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES SANITARIAS	PE-04 Página:1 de 2 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

1. OBJETIVO:

Describir los procedimientos de limpieza y desinfección de unidades sanitarias, en el restaurante Rinconcito Pastuso

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todas las actividades que hacen parte del área operativa de la empresa

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Decreto 2674 de 2013

ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

4. RESPONSABILIDADES:

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este procedimiento
- Garantizar el cumplimiento del procedimiento

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir con lo establecido en el procedimiento

5. REQUERIMIENTOS

- **Uniforme:** compuesto por: guantes, gorro, tapabocas, zapatos de caucho, delantal y filipinas
- **Productos químicos:**
 - ✓ Hipoclorito de sodio industrial (concentración 400 ppm) Tiempo de exposición: 10 minutos
 - ✓ Jabón líquido industrial (3 cucharadas). Tiempo de exposición: 10 minutos

6. RECOMENDACIONES

- Tener la protección correcta que en este caso tapabocas, guantes, zapatos de caucho y gorro

- Avisos de advertencia de piso mojado para evitar cualquier accidente

7. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

- 7.1** Retirar las canecas, retirar la bolsa de residuos que hay dentro de ella y depositar a la zona de residuos
- 7.2** Lavar y desinfectar las canecas según la concentración de la tabla, jugar y secar; por ultimo poner una nueva bolsa plástica
- 7.3** Luego lavar las paredes, el lavamanos, jabonera y la puerta
- 7.4** Lavar el espejo y secar con una toalla absorbente desechable
- 7.5** Antes de empezar con el sanitario soltar el agua del sanitario al menos una vez
- 7.6** En un balde preparar el detergente liquido
- 7.7** Proceder a jabonar todo el sanitario y con una esponja restregar todas las áreas, en las áreas internas utilizar el cepillo de mango largo
- 7.8** Jugar con abundante agua
- 7.9** Preparar la solución del desinfectante y con un paño pasar por todo el sanitario
- 7.10** Dejar actuar por 10 min
- 7.11** Jugar con abundante agua
- 7.12** Secar con paños desechables 11
- 7.13** Con el piso de se debe hacer el mismo procedimiento que se encuentra en la tabla de procedimiento de pisos
- 7.14** Proceder a colocar la indumentaria como el papel higiénico las toallas de papel para las manos y el jabón liquido

8. DISTRIBUCIÓN

Este procedimiento deberá quedar documentado y será distribuido por el responsable de los mismos de manera física y electrónica el cual tendrá una marca de agua de “copia controlada” y deberá contener la firma electrónica de quien revisa y aprueba.

9. ANEXOS Y REGISTROS

- Resumen del procedimiento de unidades sanitarias (RG-09)

	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES SANITARIAS	RG-09 Página: 1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES SANITARIAS	
ENCARGADO	personal de lavado	
PROCEDIMIENTO	- Retirar las canecas, retirar la bolsa de residuos que hay dentro de ella y depositar a la zona de residuos - Lavar y desinfectar las canecas según la concentración de la tabla, juagar y secar; por ultimo poner una nueva bolsa plástica - Luego lavar las paredes, el lavamanos, jabonera y la puerta - Lavar el espejo y secar con una toalla absorbente desechable - Antes de empezar con el sanitario soltar el agua del sanitario al menos una vez - En un balde preparar el detergente liquido - Proceder a jabonar todo el sanitario y con una esponja restregar todas las áreas, en las áreas internas utilizar el cepillo de mango largo - Juagar con abundante agua - Preparar la solución del desinfectante y con un paño pasar por todo el sanitario - Dejar actuar por 10 min - Juagar con abundante agua - Secar con paños desechables - Con el piso de se debe hacer el mismo procedimiento que se encuentra en la tabla de procedimiento de pisos - Proceder a colocar la indumentaria como el papel higiénico las toallas de papel para las manos y el jabón liquido	
PRODUCTO	Hipoclorito de sodio industrial	Detergente liquido
CONCENTRACIÓN	400 ppm	Tres cucharadas
TIEMPO DE CONTACTO	10 min	
RECOMENDACIÓN	- Tener la protección correcta que en este caso tapabocas, guantes, zapatos de caucho y gorro - Avisos de advertencia de piso mojado para evitar cualquier accidente	
ANEXOS	Ficha técnica de jabón liquido de manos, jabón líquido industrial, desinfectante (hipoclorito de sodio)	

	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESONES	PE-05 Página:1 de 2 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

1. OBJETIVO:

Describir los procedimientos de limpieza y desinfección de mesones, en el restaurante Rinconcito Pastuso

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todas las actividades que hacen parte del área operativa de la empresa

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Decreto 2674 de 2013

ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

4. RESPONSABILIDADES:

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este procedimiento
- Garantizar el cumplimiento del procedimiento

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir con lo establecido en el procedimiento

5. REQUERIMIENTOS

- **Uniforme:** compuesto por: guantes, gorro, tapabocas, zapatos de caucho, delantal y filipinas
- **Productos químicos:**
 - ✓ Hipoclorito de sodio desinfectante (concentración 100 ppm) Tiempo de exposición: 10 minutos
 - ✓ Jabón líquido industrial (1 cucharada). Tiempo de exposición: inmediato

6. RECOMENDACIONES

- Tener la indumentaria correspondiente
- Mover todos los objetos que no permitan una buena limpieza y desinfección

7. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

- 7.1** Retirar residuos y desechar
- 7.2** Mojar la superficie con el agua que sea necesaria
- 7.3** Aplicar directamente un poco de jabón líquido y restregar con una esponja hasta retirar toda la suciedad
- 7.4** Juagar con abundante agua hasta retirar todo el jabón con la suciedad.
- 7.5** Dejar secar
- 7.6** Preparar la solución según establecida en la tabla de concentraciones (RG-03)
- 7.7** Mojar un paño desechable de la solución y pasarlo por todas las superficies.
- 7.8** Dejar actuar por 10 min
- 7.9** Juagar con abundante agua
- 7.10** Secar con un paño desechable

8. DISTRIBUCIÓN

Este procedimiento deberá quedar documentado y será distribuido por el responsable de los mismos de manera física y electrónica el cual tendrá una marca de agua de “copia controlada” y deberá contener la firma electrónica de quien revisa y aprueba.

9. ANEXOS Y REGISTROS

- Resumen del procedimiento de limpieza y desinfección de mesones. (RG-10)

	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNIDADES MESONES	RG-10 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	---

	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESONES	
ENCARGADO	Manipulador de alimentos	
PROCEDIMIENTO	- Retirar residuos y desechar - Mojar la superficie con el agua que sea necesaria - Aplicar directamente un poco de jabón líquido y restregar con una esponja hasta retirar toda la suciedad - juagar con abundante agua hasta retirar todo el jabón con la suciedad. - Dejar secar - Preparar la solución según establecida en la tabla (tabla #) - Mojar un paño desechable de la solución y pasarlo por todas las superficies. - Dejar actuar por 10 min - Juagar con abundante agua - Secar con un paño desechable	
PRODUCTO	Hipoclorito de sodio (desinfectante)	Jabón liquido industrial
DOSIFICACION	100 ppm	1 cucharadita
TIEMPO DE CONTACTO	10 min	Inmediato
RECOMENDACIONES	- Tener la indumentaria correspondiente - Mover todos los objetos que no permitan una buena limpieza y desinfección	
ANEXOS	ficha técnica de desinfectante (hipoclorito de sodio) y jabón liquido industrial	

	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	PE-06 Página:1 de 2 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	--

1. OBJETIVO:

Garantizar controles estrictos para evitar que se generen problemas ambientales relacionados con la infección y proliferación de insectos y roedores

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todas áreas físicas que componen la empresa

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Decreto 2674 de 2013

ISO 9001:2015 Sistema de gestión de calidad

4. RESPONSABILIDADES:

Gerente

- Responsable de revisar y aprobar este procedimiento
- Garantizar el cumplimiento del procedimiento

Personal administrativo y de producción.

- Cumplir con lo establecido en el procedimiento

5. REQUERIMIENTOS

- **Uniforme:** compuesto por: guantes, gorro, tapabocas, zapatos de caucho, delantal y filipinas
- **Productos químicos:**
 - ✓ Ratunet 10 gr
 - ✓ Lambdacihalotrina
 - ✓ bromadiolona

6. RECOMENDACIONES

- Utilizar protección (guantes, gorro, tapabocas)
- Tratar de no respirar cerca del producto y de manipular lo menos posible
- Guardar en lugar seguro donde nadie lo destape

7. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

7.1 Diagnóstico inicial: identificar las plagas que pueden llegar a presentarse para establecer si medidas de control sobre estas

7.2 Control de plagas: una vez se identifican las plagas se realiza el control mediante :

- **Uso de plaguicidas:** se verifica y consulta que los productos a utilizar en esta actividad son aprobados por el ministerio de salud por ejemplo ratunet, Lambdacihalotrina y bromadiolona
- **Trampas para roedores:** deberán instalarse cebaderos con veneno parafrinado o trampas mecánicas

7.3 cronograma de fumigación: se realiza un cronograma con una periodicidad de fumigación trimestral, para lo cual se deberá contratar una empresa certificada por la secretaria de salud o el ente de control que haga sus veces (previa autorización del gerente de la empresa)

8. DISTRIBUCIÓN

Este procedimiento deberá quedar documentado y será distribuido por el responsable de los mismos de manera física y electrónica el cual tendrá una marca de agua de “copia controlada” y deberá contener la firma electrónica de quien revisa y aprueba.

9. ANEXOS Y REGISTROS

- Controles establecidos (FOR-01)
- Ficha técnica del ratunet (RG-11)



CONTROLES ESTABLECIDOS

FOR-01

Página:1 de 1

Edición: 1.0

Fecha: 24/11/2018

FECHA	PLAGA	CONTROL	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	REGISTRO
	MOSCAS	fumigación	Lambdacihalotrina y bromadiolona		
	CUCARACHAS/HORMIGAS				
	ROEDORES	cebos o estaciones	ratunet/caja de cebo BETA		
	PALOMAS	Laminas	Hojas de zink		

	FICHA TECNICA DEL RATUNET	RG-11 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	----------------------------------	---

NOMBRE COMERCIAL	ratunet® bloques
TIPO DE PRODUCTO	rodenticida- raticida
CLASE DE RATICIDA	anticoagulante de segunda generacion
COMPOSICION	brodifacouma 0,005% (50gr/kg)
NOMBRE QUIMICO	3-[3-(4bromobifenil 4II)-1,2,3,4 - tetrahydro-1 Naphtil] - 4 hidroxycumarina.
REGISTRO SANITARIO	RGSP - 289 - 2008
CONCEPTO TOXICOLOGICO	EP - 13975 - 2007: Uso salud publica. 2 EP - 13998 - 2008: Uso pecuario
FORMULACION	bloques parafinados listos para su uso
DESCRIPCION	RATUNET bloques® ES UNA RATICIDE LISTO PARA USAR, desarrollo para el control de los roedores de plaga (ratas y ratones) a campo abierto
ESTABILIDAD	ratunet ® Bloques es estable por tres años cuando se mantienen en su envase original y en un lugar fresco y seco. Es foto estable, no es corrosivo y posee atrayentes para hacerlo mas atractivo a los roedores plaga. Contiene Benzoato de Denatonium como factor de seguridad para prevenir su ingestión humana
INDICACIONES	ratunet® bloques es un moderno raticida anticoagulante listo para usar, indicado para el control de todas las especies de roedores plaga a la intemperie, campo abierto o sobre espacios húmedo; especialmente en cultivos, rellenos sanitarios, lotes baldíos, caños, basureros, rondas, área publica, alcantarillas, establecimientos pecuarios y alrededor de las edificaciones

EFICACIA	La Brodifacouma es el anticoagulante mas potente conocido en el mundo, sus propiedades raticidas han sido verificadas desde años atrás tanto en condiciones de campo como laboratorio, de allí la tendencia a usarlo en todo el mundo como raticida efectivo en campañas masivas de deratizacion, en la industria y en los ambientes rurales. La Brodifacouma, ingrediente activo de RATUNET® Bloques, ha demostrado especial efectividad rodenticida con dosis excepcionalmente Bajas contra todas las especies de roedores plasa, destacando su perfil toxicologico cuando se le compara con otros rodenticidas anticoagulantes
MECANISMO DE ACCIÓN	RATUNET® Bloques es un anticoagulante y afecta los procesos de coagulación sanguínea de los animales de sangre caliente. Brodifacouma- ingrediente activo de RATUNET® interfiere el proceso de coagulación sanguínea en los roedores, bloqueando la producción de los factores de coagulación dependientes de la vitamina K, ademas de afectar la permeabilidad capilar. Esta acción da como resultado el bloqueo de la cadena bioquímica que determina la formación de coágulos sanguíneos ocasionándose por el roedor con el raticida ingerido, lo que culmina con su muerte por anemia aguda 3 a 6 días después de la ingestión de la dosis letal, la que se logra en una sola ingestión

	RECOMENDACIONES PREVENTIVAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS - PALOMAS	RG-12 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	---

	CONTROL DE PLAGAS	
TIPO DE PLAGAS	PALOMAS	
RECOMENDACIONES PREVENTIVAS	• Evitar las posibilidades de refugio • No alimentar a las palomas • 3 en el caso de este restaurante retiramos todas las palomas que habitaban en pequeños huecos que habían en el patio, se taponaron con láminas de zinc y algunos pichones que habitaban ahí fueron adoptados	

	RECOMENDACIONES PREVENTIVAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS – MOSCAS	RG-13 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	---	--

	CONTROL DE PLAGAS
TIPO DE PLAGAS	MOSCAS
RECOMENDACIONES PREVENTIVAS	• Organizar adecuadamente la zona de basura, mantenerla tapada y desinfectar todos los días los tarros • Eliminar todo excremento animal que atraiga esta plaga • para evitar cualquier contaminación tapar todas las preparaciones o mise place que se realice • Existe hierbas aromáticas como la albahaca : albahaca sirve para repeler moscas y mosquitos gracias a su aroma. Puedes ubicarla cerca de las puertas • También puedes fabricar un spray casero siguiendo estos pasos: vierte cuatro onzas de agua hirviendo en un recipiente y seis onzas (entre 100 y 170 gramos) de albahaca fresca. déjalas reposar varias horas, luego sácalas y exprímelas sobre la mezcla. Agrégle cuatro onzas de vodka barato y guárdalo en el refrigerador. Aplicas un poco por todas las zonas

	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DEL CONTROL DE PLAGAS – RATONES Y RATAS	RG-14 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	---

	CONTROL DE PLAGAS	
TIPO DE PLAGA	RATONES Y RATAS	
PROCEDIMIENTO	Se aplicara en cebaderos el producto en lugares que presenten grandes proliferación de roedores ratas y ratones en lugares específicos donde no afecte la integridad de las personas este producto ya viene listo para ser aplicado	
DOSIFICACION	10 gramos	
PRODUCTO	Raticida ratunet	
RECOMENDACIONES	- Manejar con todo el cuidado posible - utilizar protección (guantes, gorro, tapabocas - Tratar de no respirar cerca del producto y de manipular lo menos posible - Guardar en lugar seguro donde nadie lo destape	

	RESUMEN DEL PROCEDIMIENTO DEL CONTROL DE PLAGAS – CUCARACHAS Y HORMIGAS	RG-15 Página:1 de 1 Edición: 1.0 Fecha: 24/11/2018
---	--	---

	CONTROL DE PLAGAS
TIPO DE PLAGAS	CUCARACHAS Y HORMIGAS
RECOMENDACIONES PREVENTIVAS	• Hermetizar ventanas y puertas colocación de mosquiteros en ventanas • Prestar especial atención a cocinas y zonas con humedad dónde puedan encontrar alimentos. • Evitar las posibles fuentes de alimentación. Evitar dejar los alimentos sin proteger y en zonas accesibles para las hormigas. • Tener especial precaución con el café, el té y cualquier tipo de harina. • Mantenga siempre estos alimentos en recipientes herméticamente cerrados. • Evitar dejar restos de comida en suelos. • Se debe procurar barrer el suelo después de cada servicio. • Mantener los residuos en cubos de basura, tapados y mantenerlos siempre limpios.
PROCEDIMIENTOS	• Las hojas de laurel partidas en pequeños trozos por las zonas donde ellas transitan, también es un buen repelente. • El olor a canela, clavos o a pimienta molida puede alejar a las hormigas. Esparcir pimienta o clavo molido por los marcos de puertas y ventanas, o clavo molido • El vinagre es uno de los repelentes más populares. Pulverizar con vinagre las zonas por las que entran a establecimiento o lavar la encimera de la cocina y los estantes de la despensa con agua y vinagre a partes iguales.

- 3. FORMATO DE EVALUACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS.** Este formato se diseñó con el fin de que la empresa pueda llevar un registro físico del cumplimiento de los procedimientos descritos en el manual anterior, tal como lo muestra la tabla 5.

Tabla 6. Formato de evaluación

 REGISTRO SEMANAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																				
Fecha	Encargado																																			
Mes	mes 1				mes 2				mes 3				mes 4				mes 5				mes 6				mes 7				mes 8				mes 9			
Semana	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
ZONA DE COCINA																																				
Utensilios																																				
Mesones																																				
Pisos																																				
Paredes																																				
Equipos																																				
Techos																																				
ZONA DE LAVADO Y DE MISE PLACE																																				
Utensilios																																				
Mesones																																				
Pisos																																				
Paredes																																				
Techos																																				
Nevera																																				
ZONAS SANITARIAS																																				
Canecas																																				
Espejo																																				
Lavamanos																																				
Pisos																																				
Paredes																																				
Sanitario																																				
Jabonera																																				
Puertas																																				
ZONA DE ATENCION AL CLIENTE																																				
Mesas																																				
Asientos																																				
Pisos																																				
Paredes																																				
Techo																																				
Utensilios																																				

Marcar con una X las actividades de limpieza y desinfección realizadas

FIRMA DE LA PERSONA ENCARGADA DE LLEVAR EL REGISTRO: _____

Fuente: elaboración propia

- 4. CONTROL DE PLAGAS.** En esta actividad planteada no solo se logró controlar plagas como las palomas mediante el sellamiento de los focos de infección en paredes y techos tal como se muestra en el anexo 1, sino que además se llevó a cabo el día 10 de octubre de 2018 el procedimiento de fumigación con la empresa Colombiana de

fumigaciones, al interior del establecimiento, lo cual permitió alcanzar, como lo muestra la imagen 1, el objetivo de certificar al restaurante como un lugar libre de hormigas y cucarachas (anexo 2)

Imagen 2: Certificado de fumigación



Colombiana De fumigaciones
"Un compromiso con la salud publica"

CEL 320 553 4752 – 316 325 8148 - 3128157139
Certificación Secretaría de Salud departal del cauca 24/12/10
Concepto sanitario C.S.F. No. 654 fecha 2013 a octubre 2014
Certificación manejo y uso de plaguicidas registro No. 9200052 SENA
SEDE EMPRESARIAL Calle 11 No. 22-63. Popayán – Oficina. Calle 11 No 22-63.2. Piso

TEL: 8385372

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS
Valido para trámite de concepto sanitario 2016
Para cumplimiento norma SDSC. Secretaria de Salud Municipal . Invima

RAZONSOCIAL:	EL RINCONSITO PASTUSO	NIT:	1061797125
DIRECCION:	Carrera 8 # 4-37 Popayán Cauca	TEL:	3232284400
FECHA F/GACION:	Octubre 2018 - VENCE Abril de 2019	R/L	BRAYAN ESTIVEN GUERRERO

SERVICIOS PRESTADOS

☒ FUMIGACION	☐ DESINFECCION	☒ DERATIZACION
☐ INMUNIZACION DE MADERA	☐ DESODORIZACION	☐ OTROS.

PRODUCTOS UTILIZADOS	CATEGORIA TOXICOLOGICA	GRUPO QUIMICO
A. Lambdacialotrhina - ICON	III	PIRETROIDE SINTETICO
B. Bromadiolona	I	Rodenticida

Próxima Renovación del Control de Plagas . Abr. de 2019 **CISPROQUIM. TEL.018000116012.**Atencion al Cliente
Empresa Aplicadora de Plaguicidas Vigilada por La Secretaria de Salud Departamental del Cauca.

RECOMENDACIONES

1. Mantener aseado y en orden su establecimiento antes de la próxima fumigación.
2. la próxima fumigación se efectuara cuando la autoridad sanitaria lo solicite.
3. si algún alimento se contamina destrúyalo.
4. Realizar programas de fumigación permanentes.

PEGAR EN UN LUGAR VISIBLE

Fabio Armando Burbano Salazar
Colombiana de Fumigaciones
Gerente
Calle 11 # 22-63 - Retiro Alto Popayán

Fuente: Colombiana de fumigaciones

8.2. Aportes del practicante

Los principales aportes del practicante son:

- Diseño del manual de limpieza, desinfección y control de plagas
- Diseño de los procedimientos
- Formación de los empleados en temas de limpieza, desinfección y control de plagas
- Aplicación de sistemas de control de plagas como la fumigación, arreglos locativos para eliminar focos de infección producidos por palomas.
- Limpieza y desinfección de áreas de cocina y unidades sanitarias.

8.3. Aportes de la empresa

Los principales aportes del practicante son:

- Brindo la información necesaria del sistema de producción de alimentos del restaurante y los elementos requeridos para el mismo.
- Experiencia laboral al practicante en áreas relacionadas directamente con el sistema de producción de alimentos

8.4 matriz DOFA

A continuación se presentan la matriz DOFA para el restaurante Rinconcito pastuso

Tabla 7: Matriz DOFA

Nombre de la Empresa:	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
-personal de la cocina especializado -diversidad y calidad en los platos -calidad en atención al cliente -entrega rápida de pedidos -ubicación -precios competitivos -experiencia en el sector de restaurantes	-espacios reducidos -poco personal -mala distribución de los espacios físicos -tiene focos de contaminación de plagas (cucarachas) -falta de dotación a los empleados -falta de tecnología en las operaciones del área administrativa y productiva
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
-cambiar la ubicación del establecimiento - existencia del festival gastronómico de Popayán -Apertura de sucursales en el centro y norte de la ciudad -Acceder a estrategias de venta a través del factor tecnológico por medio de las aplicaciones para celular -ampliar el portafolio de productos	-proliferación de plagas (palomas) -Reforma tributaria y la opción del incremento del IVA a los productos de la canasta familiar -presencia de restaurantes con productos sustitutos -incremento en la tasa de desempleo

Fuente: elaboración propia

8.5 oportunidades de mejora.

La oportunidad de mejora que tiene el restaurante está sustentado en la aplicación y puesta en marcha del manual y sus procedimientos, ya que esto le permite dar solución a los problemas que tienen con los focos de infección de palomas, insectos y roedores.

Con la aplicación de este, podrá mejorar la calidad de sus productos y servicios, ya que estarán desarrollando su actividad económica dentro del marco regulatorio y dando cumplimiento al mismo, evitando así incurrir en sanciones con los entes reguladores.

9. CONCLUSIONES

En el análisis interno de la organización se pudo observar la falencia en su forma de operar debido a la falta de los procedimientos de limpieza y desinfección, y de control de plagas lo cual ha impedido que se desarrollen actividades productivas dentro de las normas establecidas por los entes regulatorios en la materia; sin embargo los aportes del practicante mejoraron esta situación con el diseño del manual y sus procedimientos, lo cual se pudo comprobar con la comparación de la evolución del cumplimiento de las variables en las lista de chequeo 1 y 2.

Es importante anotar que todo lo relacionado con los incumplimientos en las instalaciones físicas están por fuera del alcance de los propietarios del restaurante, pues estas mejoras locativas están en manos del dueño del predio, motivo por el cual se le recomienda al gerente reubicar le restaurante en un espacio con mejores condiciones físicas que evite focos de contaminación y que le permita cumplir los requisitos mínimos de la lista de chequeo en cuanto a localización y acceso y diseño y construcción.

Por otra parte, la empresa deberá dar a conocer el manual diseñado, con el fin de crear compromiso en los empleados en relación a la puesta en práctica de los procedimientos, para que mejore la inocuidad en el sistema de producción.

Se debe de tener claro que los empleados son el pilar más grande para la empresa, por esta razón es importante poner en marcha una adecuada política de capacitación en temas de limpieza, desinfección y control de plagas, lo cual podrá mejorar la calidad de los productos ofrecidos al cliente.

La administradora de la empresa deberá estar atenta a cualquier cambio que se produzca en el entorno y revisar periódicamente el manual propuesto, con el fin de mantenerlo actualizado.

10. BIBLIOGRAFIA

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, resolución 2674 de 2013. Recuperado el 15 de septiembre de 2018, de <https://deymerq.files.wordpress.com/2013/08/resolucic3b3n2674de2013.pdf>

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN (2015). *Noma técnica colombiana ISO 9001:2015, Sistemas de gestión de la calidad*. Recuperado el 10 de octubre de 2018, de http://www.minvivienda.gov.co/Documents/Sobre%20el%20Ministerio/Sistemas-de-Gestion/NTC_ISO_9001_2015.pdf

Miranda, J y Arroyave , M (2017). *Diseño y elaboración de un programa de limpieza y desinfección para la panadería panamparo dentro del marco del plan de saneamiento básico de las buenas prácticas de manufactura*. Recuperado el 22 de septiembre de 2018, de <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:0n5zYCJXCIUJ:https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/8463/tesis429.pdf%3Bsequence%3D1+&cd=8&hl=es&ct=clnk&gl=co>

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO. (s.f) Métodos de investigación. Recuperado el 15 de septiembre de 2018, de <http://www.psicol.unam.mx/Investigacion2/pdf/METO2F.pdf>

11. ANEXOS

Anexo 1. Evidencia fotográfica de control de focos de infección de ratas



Anexo 2. Evidencia fotográfica de control de focos de infección de palomas



Anexo 3. Evidencia fotográfica de resultados de la fumigación en el restaurante



Anexo 5. Plano de las instalaciones del restaurante

