

**REALIZAR UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN BÁSICO PARA EL  
ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO CAFETERÍA DON SIMÓN**

TALÍA ISABEL RODRÍGUEZ ORTÍZ

MARÍA CAMILA BANGUERA CUENCA

DOCENTE

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES. CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PRACTICA EMPRESARIAL

POPAYÁN – CAUCA

2019

**REALIZAR UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN BÁSICO PARA EL  
ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO CAFETERÍA DON SIMÓN**

TALÍA ISABEL RODRÍGUEZ ORTÍZ

MARÍA CAMILA BANGUERA CUENCA

DOCENTE

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES. CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PRACTICA EMPRESARIAL

POPAYÁN – CAUCA

2019

## TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
1. Resumen	7
2. Introducción	8
3. Problemática	9
4. Justificación	10
5. Objetivos	10
5.1.    Objetivo general	10
5.2.    Objetivos específicos	11
6. Reseña histórica	11
6.1.    Misión	11
6.2.    Visión	11
6.3.    Valores	12
6.4.    Estructura organizacional	13
6.5.    Imagen corporativa	13
7. Fundamentos teóricos	14
7.1.    Conceptos	14
6.1.1. Programa de limpieza y desinfección	14
6.1.2. B.P.M	14
6.1.3. Inocuidad de los alimentos	14
6.1.4. Alimento	14
6.1.5. E.T.A	14
6.1.6. Salmonella	14
6.1.7. Alimento contaminado	15
6.1.8. Higiene	15
6.1.9. Limpieza	15
6.1.10. Desinfección	15
6.1.11. Microorganismos	15
6.1.12. Bacteria	15
6.1.13 Virus	15

6.1.14. Paracitos	15
8. Metodología	16
8.1. Informe de actividades	17
9. Resultados alcanzados	19
9.1. Productos obtenidos	19
9.2. Aportes de practicante	19
9.3. Aportes de la empresa	21
9.4. Análisis DOFA	21
9.5. Oportunidades de mejora	22
10. Conclusiones	22
11. Bibliografía	23
12. Anexos	25
Anexo 1. Portada del manual diseñado	25
Anexo 2. Evidencias de la práctica de limpieza	26

## LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1: estructura organizacional	13
Figura 2: imagen corporativa del establecimiento Cafetería Don Simón	13
Figura 3. Evidencias del antes y el después de la práctica	20

## LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1: informe de actividades	17
Tabla 2. Análisis de las actividades más importantes	20
Tabla 3: matriz DOFA	21

## 1. RESUMEN

En el mundo las empresas dedicadas a la fabricación de alimentos de consumo humano, han experimentado notables cambios en su organización y sistemas de planificación. Sin embargo, en la Cafetería Don Simón subsisten algunos aspectos que deben ser revisados a la luz de los estándares de calidad, para una excelente atención a los clientes. En tal sentido, se planteó este trabajo que tiene como objetivo diseñar un programa de limpieza y desinfección básico para el establecimiento gastronómico Cafetería Don Simón, en el municipio de Timbío, departamento del Cauca. El trabajo adopta la modalidad metodológica de Proyecto Factible, el cual permite para el desarrollo de cada uno de los objetivos específicos planteados tres fases: 1) La primera es el reconocimiento de las zonas a trabajar, 2) la segunda es la realización de una práctica y 3) la tercera fue la creación de un manual para la limpieza y desinfección del establecimiento comercial Cafetería Don Simón. Las conclusiones permiten observar que el programa de limpieza y desinfección constituye un factor decisivo en la cafetería, ya que es allí donde se presentan diferentes tipos de riesgo que pueden afectar al producto final, la salud de los trabajadores y la de los consumidores, por lo cual la elaboración del manual permitió que la practicante y los manipuladores conocieran que su aporte es fundamental para la elaboración de productos con calidad.

**Palabras claves:** *Manual, limpieza, desinfección, cafetería*

## 2. INTRODUCCIÓN

Toda empresa dedicada a la industria alimentaria requiere de políticas de seguridad e inocuidad alimentaria. Para ello, se hace necesario llevar a la práctica la Resolución 2674 (2013) la cual tiene como objetivo establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. Esta resolución plantea los requisitos para la notificación, permiso o riesgo sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Las ideas anteriores son las que han llevado a realizar un programa de limpieza y desinfección básico para el establecimiento gastronómico Cafetería Don Simón, ubicado en el municipio de Timbío, departamento del Cauca. Metodológicamente se trata de un trabajo de proyecto factible Barrios (2006) por cuanto se elabora un manual como producto de investigación, el cual puede ser ejecutado cuando el gerente de la cafetería lo decida.

Con base a lo anteriormente dicho es de gran importancia llevar a cabo programas que garanticen los estándares de higiene que generen una alta calidad en los productos. Evitando así la proliferación de microorganismos patógenos como: bacterias, virus, parásitos que pueden producir enfermedades tanto a comensales como a personal de trabajo. Ello, por cuanto el establecimiento gastronómico *Cafetería Don Simón* ofrece a los clientes una gran variedad de platos a la carta, lleva cuatro años en el mercado de la gastronomía los cuales han sido de mucha viabilidad y éxito.

Este informe está estructurado en resumen, introducción, justificación, objetivos, reseña histórica, fundamentos teóricos, problemática, metodología, resultados alcanzados y conclusiones. Finalmente se presentan las referencias y los anexos necesarios para una mayor comprensión de este trabajo.

### 3. PROBLEMÁTICA

En el mundo las empresas dedicadas a la fabricación de alimentos de consumo humano, para Bolaños (2015) han experimentado notables cambios en su organización y sistemas de planificación. Para Cuevas (2007) y Ezpeleta (2012) el motivo principal de estos cambios ha sido la seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos, ya que surge la necesidad de garantizar un producto adecuado, buscando una clientela fiel además de tener una estrategia de posicionamiento en el mercado, buscando de este modo una ventaja competitiva.

Sin embargo, en la Cafetería Don Simón subsisten algunos aspectos que deben ser revisados a la luz de los estándares de calidad, para una excelente atención a los clientes. En este sentido, se puede apreciar que las áreas de proceso no están separadas correctamente, de forma que se permita realizar las actividades de limpieza y desinfección correctamente, las puertas tienen rendijas por donde el polvo puede ingresar afectando la inocuidad de los productos. Aunque dispone de instalaciones sanitarias separadas del área de producción, no están dotadas por completo de los elementos necesarios para la limpieza e higiene.

Por otra parte, con respecto al personal, el mismo no cumple en totalidad con las normas de higiene, por cuanto no usan la dotación completa, además las damas usan maquillaje, perfume, y joyas durante el proceso. En algunos casos no cumplen con las prohibiciones de no fumar, comer o escupir durante el proceso y dentro de las instalaciones. Igualmente, el personal no tiene conocimiento exacto de los procedimientos de limpieza y desinfección, para así poder mantener las instalaciones, equipos y utensilios limpios y desinfectados.

En este contexto se plantea la siguiente interrogante: ¿Cuáles elementos conforman el diseño de un programa de limpieza y desinfección básico para el establecimiento gastronómico Cafetería Don Simón, en el municipio de Timbío, departamento del Cauca?

## **4. JUSTIFICACIÓN**

La elaboración de este programa de limpieza y desinfección es de gran importancia para el establecimiento gastronómico Cafetería Don Simón, ya que sirve como guía para que la empresa distribuya alimentos con alta calidad sanitaria, reduciendo los riesgos de contaminación física, química y microbiológica y de esta manera llegar a satisfacer las necesidades de los comensales. En este establecimiento fue de suma importancia la realización de este programa, ya que no cuenta con manuales o guías que faciliten estos procesos, teniendo en cuenta según Macías (2014) que cada día se realizan nuevos cambios para llegar a la calidad de un producto, y este cambio se relaciona directamente con el personal manipulador, por esto, el personal debe ser el primero en contar con información sobre limpieza y desinfección de todas las zonas de producción en especial los equipos y utensilios que se utilizan para la elaboración de los platos.

Se eligió este programa debido a que todo personal manipulador de alimento tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa, y desarrollando procesos de limpieza y desinfección. Por lo cual el programa añade una base como lo es un manual donde se pueda observar cómo realizar procesos de limpieza y desinfección correctamente para que el establecimiento pueda desarrollar con más facilidad estos procesos.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1. Objetivo general**

Diseñar un programa de limpieza y desinfección básico para el establecimiento gastronómico Cafetería Don Simón, en el municipio de Timbío, departamento del Cauca.

## 5.2. Objetivos específicos

- a) Identificar los diferentes procesos, equipos y utensilios que contribuyen a la calidad en la manipulación de los alimentos.
- b) Establecer parámetros para la limpieza y desinfección de cada zona del establecimiento.
- c) Elaborar un manual que permitan un adecuado manejo de los procesos de limpieza y desinfección.

## 6. RESEÑA HISTÓRICA

El establecimiento gastronómico *Cafetería Don Simón*, nació el primero de diciembre de 2015, con una propuesta gastronómica que la población timbiana requería dado su desarrollo económico y crecimiento poblacional. Se apostó a una variada carta, con una presentación elegante y con una calidad en la materia prima con la que se lleva a cabo la elaboración de los platillos, recibiendo una excelente aceptación de la población. La empresa ha ido creciendo a medida que pasan los años y con su crecimiento se han ido realizando innovaciones para así hacer de la visita de los comensales una experiencia gastronómica satisfactoria.

### 6.1. Misión

La misión de Cafetería Don Simón, es prestar un servicio de comedor a la carta, combinando lo más reconocido de la cocina criolla nacional y regional, una carta de cocteles y un servicio integral, con elegancia, higiene y una excelente atención para una total satisfacción de propios y visitantes.

### 6.2. Visión

Ser el mejor restaurante con servicio a la carta, atención a eventos y reuniones sociales de la localidad. Para el 2022 tener sedes en los municipios del departamento del Cauca.

### 6.3. Valores

- Honestidad profesional y personal
- Responsabilidad con los compromisos y en el cumplimiento del servicio
- Compromiso con las necesidades de cada uno de los clientes
- Fidelidad para con los clientes.
- Humildad, consientes de mejorar y aprender a escuchar todo lo que los clientes sugieren o comentan.
- Empatía, nos ponemos en los zapatos de los clientes para tratarles tal y como nos gustaría que nos trataran, esto tanto con clientes como proveedores y compañeros de trabajo, ya que la empatía es algo imprescindible para llevar unas buenas relaciones humanas y duraderas y de calidad.
- Esfuerzo y dedicación, aplicamos todo nuestro esfuerzo y dedicación diariamente para que todo aquel que visite nuestro restaurante, se marche, contento, bien alimentado, bien servido y sobre todo satisfecho y con ganas de repetir.
- Agradecimiento: *es de bien nacidos ser agradecidos*, lo tenemos muy presente, por esto intentamos transmitir a todos los clientes, gratitud por haber elegido este restaurante ya sea para un almuerzo, cena o para una celebración especial y lo hacemos así porque realmente lo sentimos así, teniendo en cuenta que sin ellos nuestro trabajo no tiene sentido, gracias a los clientes este sueño que arranco en el año 2015 sigue siendo una realidad.

#### 6.4. Estructura organizacional

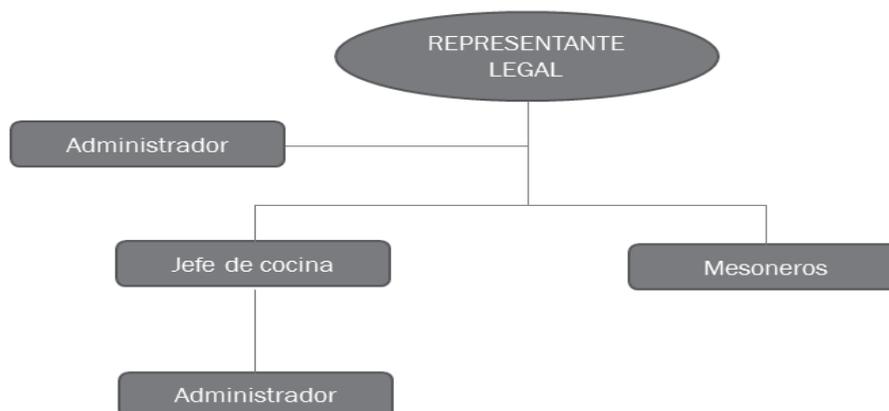


Figura 1: Estructura organizacional

#### 6.5. Imagen corporativa



Figura 2: Imagen corporativa

## 7. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

### 7.1. Conceptos

Siguiendo a los autores D'Aquino y Rezk (1995); Alzate (2002), Chiavenato (2002) y Chiavenato (2002) se mencionan algunos conceptos básicos que sustentan este trabajo.

- 7.1.1. **Programa de limpieza y desinfección:** procesos que favorezcan y faciliten tanto la higiene personal como la limpieza y desinfección de establecimientos y equipos, que tengan como fin eliminar la suciedad y mantener controlada bajo mínimos la carga microbiana
- 7.1.2. **B.P.M:** Buenas Prácticas de Manufactura, principios básicos y generales de higiene en la manipulación, elaboración, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, para consumo humano con el fin de garantizar condiciones sanitarias adecuadas.
- 7.1.3. **Inocuidad de los alimentos:** es la garantía de que los alimentos no causaran daños a los consumidores.
- 7.1.4. **Alimento:** es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que al consumirse aporte al organismo humano nutrientes que ayuden al desarrollo de los procesos biológicos.
- 7.1.5. **E.T.A.S:** enfermedades transmitidas por los alimentos, producidas por la ingestión de alimentos o bebidas contaminadas por microorganismos patógenos.
- 7.1.6. **Salmonella:** enfermedad transmitida por alimentos, específicamente una bacteria que se puede encontrar en aves crudas, los huevos, carne vacuna y algunas veces en las frutas y verduras.

- 7.1.7. Alimento contaminado:** un alimento contaminado es aquel que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las establecidas por la norma.
- 7.1.8. Higiene:** tiene como fin la prevención de enfermedades y la conservación de la salud ya sea desde los aspectos personales como los ambientales.
- 7.1.9. Limpieza:** se emplea para denominar toda acción que permita eliminar la suciedad de algo o alguien se refiere a la eliminación total de bacterias o microorganismos que se encuentran ya sea en el cuerpo o en los diferentes entornos y que puedan ser nocivos para la salud.
- 7.1.10. Desinfección:** eliminación de microorganismos a un nivel aceptable que no cause daño.
- 7.1.11. Microorganismos:** son aquellos seres vivos más diminutos que únicamente pueden ser apreciados a través de un microscopio.
- 7.1.12. Bacterias:** organismo microscópico unicelular, carente de núcleo, de reproducción asexual, en 8 horas se pueden producir hasta 6 millones de bacterias.
- 7.1.13. Virus:** no tiene vida propia, utiliza los alimentos como medio para contaminar.
- 7.1.14. Parásitos:** es un microorganismo que necesita un huésped para sobrevivir y reproducirse entre los cuales está el ser humano y el animal.

## 8. METODOLOGÍA

El trabajo adopta la modalidad metodológica de Proyecto Factible, por cuanto se presenta un manual para ejecutar posteriormente. En relación al Proyecto Factible Dubs (2002) plantea que el mismo tiene un propósito de utilización, como es el diseño de una propuesta. Consiste en la investigación, elaboración de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales, tal como ocurre, en este caso, con la Cafetería Don Simón.

El proyecto factible funciona por fases; por lo cual para dar cumplimiento a cada uno de los objetivos específicos planteados se establecieron tres fases:

- 1) Fase: La primera es el reconocimiento de las zonas a trabajar, durante esta etapa el estudiante recorre y observa el establecimiento, además solicita información a las personas que allí trabajan. Se conversó con el personal sobre cada cuanto tiempo hacen limpieza y desinfección. En un primer acercamiento se observó alguna suciedad poco control en las prácticas de limpieza. Por ello, se efectuó una socialización a los empleados con el fin de discutir la importancia de mantener los índices de limpieza y desinfección del local.
- 2) La segunda es la realización de una práctica, para lo cual se contó con el personal del establecimiento. En esta práctica se hizo el lavado de pisos, equipos y se aplicó un proceso de desinfección en todas las zonas del establecimiento.
- 3) La tercera fue la creación de un instructivo (manual) que facilite los procesos. Este manual queda estructurado en: marco contextual donde se describe la Cafetería objeto de estudio, propósito de este manual, para posteriormente hacer una organización del programa de limpieza y desinfección con tópicos asociados a la cafetería y que se pueden cumplir sin gastos excesivos; luego se presentan las conclusiones y recomendaciones finales, seguidamente las referencias y finaliza con los anexos donde se presentan algunas fotografías del lugar y otros aspectos básicos para su mejor comprensión.

A Continuación, se da conocer el plan de trabajo y las actividades realizadas.

## 8.1. Informe de actividades

**Tabla 1:** Actividades desarrolladas

OBJETIVO ESPECÍFICO 1	Dar a conocer los procedimientos que se deben llevar a cabo para obtener una buena limpieza y desinfección.		
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Septiembre	3-4	Investigar todo lo relacionado con el tema	Se desarrolló la debida investigación, lo cual ayudo a incrementar los conocimientos que se tenían acerca del tema a tratar para el cumplimiento del proyecto.
Octubre	1	Realizar asesoría con los empleados del establecimiento y así brindarles un adecuado conocimiento acerca de la importancia del tema e incentivarlos a seguir con el proceso	Se realizó la debida socialización, lo cual fue de gran aceptación por parte de los compañeros que allí laboran

Fuente: guía de trabajo

**Tabla 1:** Actividades desarrolladas (Cont.)

OBJETIVO ESPECÍFICO 2	Hacer una revisión en las zonas de producción e identificar todos los equipos y utensilios que contribuyen a la manipulación de los alimentos.		
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
Octubre	2	Realizar el respectivo reconocimiento de	Se realizó un listado de todos los equipos y utensilios que se involucran con la

		todos los equipos y utensilios de las zonas de producción	materia prima y por ende con la elaboración de los platos.
Octubre	3	Llevar a cabo una práctica donde se ejecute una buena limpieza y desinfección en los equipos y utensilios	Se realizó la debida practica en la cual se evidencio algunos cambios de mejora

Fuente: guía de trabajo

**Tabla 1: Actividades desarrolladas (Cont.)**

<b>OBJETIVO ESPECÍFICO 3</b>	Elaborar un manual que permitan un fácil y adecuado manejo en cuanto a procesos de limpieza y desinfección		
<b>MES</b>	<b>No. SEMANA</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>IMPACTO</b>
Octubre-noviembre	4-1-2	Realizar un instructivo que facilitara el manejo de la limpieza y desinfección	Se llevó a cabo las debidas investigaciones y busca de información por medio de internet lo cual nos aporta conocimientos para así complementar esta actividad a realizar (Socialización del instructivo)
Noviembre	3	Hacer la entrega del instructivo o manual al representante legal del establecimiento	Recepción del manual y comentarios positivos sobre el mismo.

Fuente: guía de trabajo

## **9. RESULTADOS ALCANZADOS**

### **9.1. Productos obtenidos**

En cuanto a los productos que surgieron en la actividad desarrollada fue la elaboración de un manual, cuyo diseño consiste en un manual teórico – práctico con la finalidad de hacer aportaciones específicas, de una manera sencilla, para la limpieza y desinfección del establecimiento gastronómico Cafetería Don Simón.

El mismo quedó estructurado en: marco contextual donde se describe la Cafetería objeto de estudio, propósito de este manual, para posteriormente hacer una organización del programa de limpieza y desinfección con tópicos asociados a la cafetería y que se pueden cumplir sin gastos excesivos; luego se presentan las conclusiones y recomendaciones finales, seguidamente las referencias y finaliza con los anexos donde se presentan algunas fotografías del lugar y otros aspectos básicos para su mejor comprensión (ver portada del manual en anexo).

### **9.2. Aportes de practicante**

Con base en los conocimientos adquiridos en la formación del tecnólogo en gestión gastronómica en la Corporación Universitaria UNICOMFACAUCA, se logra evidenciar el conocimiento del estudiante en cuanto a aportes en todo lo relacionado con preparación, limpieza del área de trabajo, técnicas y organización de materia prima. Al iniciar la práctica se consiguió algunos elementos no acordes con aspectos correctos de limpieza y desinfección de algunas áreas del establecimiento. Al concluir, se puede decir que la limpieza y desinfección de la Cafetería Don Simón cumple los parámetros requeridos. A continuación se muestra fotografías con el antes y el después del trabajo desarrollado, en algunos espacios.



Figura 3. Evidencias del antes y el después de la práctica

También, en este segmento se presenta una tabla de actividades y un análisis de cada una de ellas.

Tabla 2. Análisis de las actividades más importantes

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>ANÁLISIS</b>
Socialización con el personal	La socialización de los empleados, también conocida como encuentro con el personal es el proceso a través del cual los miembros nuevos y actuales de una organización aprenden a interactuar unos con otros. En este caso, el establecimiento de la Cafetería Don Simón, proporcionó los entornos de trabajo donde se conversó con los empleados sobre el cumplimiento de sus tareas y deberes. Pero también se conversó sobre los esfuerzos de creación de equipos y así mejorar la productividad. Durante esta actividad se trató de conseguir que los empleados hablen, interactúen y socialicen unos con otros en un ambiente relativamente controlado.
Limpieza y desinfección de las áreas	El diseño de un programa de limpieza y desinfección de la cafetería Don Simón nace de la necesidad de establecer procedimientos operativos estándar para proceder, incluye los productos, la frecuencia de limpieza en restaurantes y el personal responsable. Estos aspectos fueron desarrollados por la practicante en colaboración con los empleados. Todo ello contribuye a una mejora de la imagen, pues la limpieza y desinfección transmitirán mayor profesionalidad y confianza a los clientes.
Elaboración del manual	Es importante que la Cafetería Don Simón cun un manual práctico, ya que ayuda a informar y orientar la conducta de los

empleados, unificando los criterios de desempeño y cursos de acción que deben seguir para cumplir con los objetivos trazados. Este manual incluye normas que se han ido estableciendo en el transcurso del tiempo y su relación con las funciones, procedimientos y la organización del establecimiento. De igual manera este manual representan una guía práctica muy útil para lograr una eficiente administración ya que sirve como herramienta de soporte para la organización y comunicación, que contiene información ordenada y sistemática, en la cual se establecen aspectos de limpieza y desinfección.

---

### 9.3. Aportes de la empresa

Adquisición de nuevos conocimientos en el área de cocina, observar otra perspectiva de cómo funciona una cocina, el respeto por todos y cada uno de los trabajadores sin importar el cargo. De igual manera, los administradores y empleados fueron parte importante, pues con sus consejos y apoyo permitieron nuevos aprendizajes.

### 9.4. Análisis DOFA

**Tabla 3.** Matriz DOFA

<b>Cafetería don simón</b>	
<p><b>Debilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deficiente servicio de energía</li> <li>• organización de residuos solidos</li> </ul> <p><b>Fortalezas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal manipulador capacitado</li> <li>• Buen manejo de prácticas de manufactura</li> </ul>	<p><b>oportunidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovación</li> <li>• Mejora de publicidad</li> </ul> <p><b>Amenazas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incrementación de establecimientos gastronómicos en la zona</li> <li>• Cambios en el clima</li> </ul>

---

### **9.5. Oportunidades de mejora**

Continuar con los procesos que se realizaron para obtener una excelente limpieza y desinfección. Llevar a cabo dichos procesos en cortos tiempos. Asimismo, se puede decir que la Cafetería Don Simón continuará este trabajo con el manual.

## **10. CONCLUSIONES**

Se logró diseñar un manual para el programa de Limpieza y Desinfección de la Cafetería Don Simón. Este programa se aplicó a todas las áreas del proceso de elaboración de alimentos, con un diagnóstico inicial sobre las condiciones del proceso y finalmente las acciones a tomar en cuenta para que se realice la implementación de una manera eficiente, con ayuda de soportes que indiquen el cumplimiento del manual.

El beneficio para la empresa, es que se logró un avance en cuanto a la documentación del programa que es prerequisite, y es un paso más para que la empresa pueda cumplir con todos los requerimientos que INVIMA establece y de esa forma pueda certificarse en Buenas Prácticas de Manufactura.

La documentación del programa de limpieza y desinfección ha sido el primer paso para un servicio buena calidad. La elaboración del manual permitió que los manipuladores conocieran que su aporte en el programa es fundamental para la elaboración de productos con calidad.

El programa de limpieza y desinfección constituye un factor decisivo en la cafetería, ya que es allí donde se presentan diferentes tipos de riesgo que pueden afectar al producto final, la salud de los trabajadores y la de los consumidores.

Igualmente por medio del programa se logró concientizar al personal involucrado sobre la importancia de implementar el manual, ya que es un aporte significativo para mejorar la calidad tanto del proceso como del producto final.

## 11. Bibliografía

Alzate, J. (2002). *Administración y costos de cocina*. Bogotá: Marvitel Ltda.

Barrios, M. y otros. (2006). *Manual de trabajos de grado de especialización, maestría y tesis doctorales*. Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Editorial Fedupel.

Bolaños, H. (2015). *Diseño y documentación del programa de limpieza y desinfección en la fábrica Delicias del Sol La Frontera del municipio de Ipiales – Nariño*. Recuperado de: <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/atenea/biblioteca/90928.pdf>

Chiavenato, I. (2000). *Administración de recursos humano*. Bogotá: Mc graw-hill interamericana.

Chiavenato, I. (2002) *Gestión del talento humano*. Bogotá: editora Campues Ltda

Cuevas, F. (2007). *Control de Costos y Gastos en los Restaurantes*. Bogotá: Limusa

D'Aquino, M. y Rezk, R. (1995). *Desinfección*. Buenos Aires: Editorial Universitaria.

Dubs, R. (2002). El proyecto factible: una modalidad de investigación. En: *SAPIENS*. Diciembre, vol 3. N° 002. Caracas: UPEL. Recuperado de: <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/410/41030203.pdf>

Ezpeleta, C. (2012). Procedimientos en Microbiología Clínica. Control Microbiológico ambiental. *Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica*; Recuperado de: <https://www.seimc.org/contenidos/documentoscientificos/procedimientosmicrobiologia/seimc-procedimientomicrobiologia42.pdf>.

Macías, A. (2014). *Manual para la prevención y el control de infecciones asociadas al cuidado de la salud*. México: Sistemas Inter.

Resolución 2674 (2013). Ministerio de Salud. Recuperado de:  
[https://www.minesalus.gov.co/1759/articles-356787\\_recurso\\_1.pdf](https://www.minesalus.gov.co/1759/articles-356787_recurso_1.pdf)

## 12. ANEXOS

### Anexo 1

#### Portada del manual diseñado



## Anexo 2

### Evidencias de la práctica





