

LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA

ASIGNATURA:

Higiene y calidad alimentaria

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 2. Condiciones higiénicas-sanitarias de los alimentos

ACTIVIDAD:

Evidencia de aprendizaje. Condiciones higiénicas sanitarias

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA:

ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

07 de septiembre de 2024



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo analizar y proponer soluciones efectivas para corregir las deficiencias operativas de un restaurante que presenta problemas en diversas áreas clave, como instalaciones, mantenimiento, condiciones de almacenamiento, preparación de alimentos, control de plagas y gestión del personal.

Para abordar estos problemas, se han tomado como referencia las normativas **NMX-605-NORMEX-2018**, que establece los criterios para el manejo higiénico de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H, y la **NOM-251-SSA1-2009**, la cual regula las prácticas de higiene en el procesamiento de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

A lo largo de la presentación, se evaluarán las áreas críticas del establecimiento, siguiendo la secuencia productiva desde la recepción y almacenamiento de la materia prima, hasta la distribución del producto final. Para cada apartado, se propondrán soluciones alineadas con las normativas, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, el bienestar de los empleados y la satisfacción de los clientes.

1. INSTALACIONES (RELACIÓN AL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE)

- **Situación actual:** El restaurante presenta fallas importantes en sus instalaciones. Los refrigeradores están descompuestos o no mantienen una temperatura constante, lo que afecta la conservación adecuada de los alimentos. Además, las grietas en el techo y los pisos facilitan la acumulación de suciedad y la entrada de fauna nociva, mientras que la cocina no cuenta con una campana extractora, lo que genera problemas de ventilación. No hay extintores, lo que representa un riesgo en caso de incendio.
- **Normativas:** De acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009, las instalaciones deben garantizar la limpieza, mantenimiento y condiciones de seguridad necesarias para el manejo adecuado de los alimentos. Se requiere que los sistemas de ventilación y eliminación de calor (campanas extractoras) estén operando adecuadamente y que las instalaciones tengan medidas de protección contra incendios, como extintores.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Reparación de equipos:** Se deben reparar o reemplazar los refrigeradores dañados, asegurando que mantengan temperaturas adecuadas para la conservación de alimentos, preferentemente entre 0°C y 4°C para productos perecederos debido a que alimentos como los de origen animal se deben mantener en esas temperaturas para asegurar su inocuidad y evitar el crecimiento bacteriano (CAREL INDUSTRIES, s/f).
- **Mejoras estructurales:** El techo y el piso deben ser reparados para evitar la acumulación de residuos y el ingreso de plagas. Además, es crucial instalar mallas protectoras en ventanas y puertas para evitar la entrada de fauna nociva como pueden ser insectos, cucarachas o roedores.
- **Instalación de campanas extractoras y extintores:** La cocina debe contar con sistemas de ventilación adecuados para eliminar humo y vapores, y se deben colocar extintores en puntos estratégicos conforme a la normativa de protección contra incendios.



2.-PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- **Situación actual:** Las estufas del restaurante están llenas de cochambre, lo que no solo afecta el rendimiento de los equipos, sino que también incrementa el riesgo de incendios. Además, los utensilios se reutilizan para diferentes tareas sin un proceso adecuado de limpieza y desinfección. Se ha observado que los productos químicos no tienen etiquetas, lo que aumenta el riesgo de contaminación cruzada y accidentes.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 establece que las superficies y equipos en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse regularmente para evitar la acumulación de residuos y contaminantes. Los productos químicos deben estar debidamente etiquetados y almacenados en áreas separadas de los alimentos.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Programa de limpieza periódica:** Establecer un cronograma de limpieza profunda de todos los equipos, particularmente de las estufas. El personal debe ser capacitado en procedimientos de limpieza y desinfección eficaces para prevenir la acumulación de cochambre y grasa.
- **Etiquetado adecuado de productos químicos:** Todos los productos de limpieza deben contar con etiquetas claras y legibles que indiquen su contenido y el modo de uso. Además, deben almacenarse en áreas separadas de los alimentos, preferentemente en un gabinete cerrado.
- **Uso adecuado de utensilios:** Implementar un sistema de codificación de colores o designar diferentes utensilios para tareas específicas para evitar la contaminación cruzada. Cada vez que se cambie de tarea, los utensilios deben limpiarse y desinfectarse.



		CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCHINAS																																
PUNTO OPERATIVO:		VERSIÓN 0															PÁGINA 1																	
		MES:															INSTALACIÓN:																	
		Calificación: C: cumple/ NC: No cumple																																
ACTIVIDAD		Día																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Limpieza de estufa / Mesa caliente.																																		
Limpieza de horno y freidora.																																		
Lavado de pisos y paredes.																																		
Limpieza de enfriador o nevera.																																		
Limpieza de congelador.																																		
Limpieza de mesas y sillas del comedor.																																		
Limpieza de despensa de empaques.																																		
Limpieza de bodega de frutas y verduras.																																		
Aseo de cuarto frío.																																		
Desinfección de cubiertos.																																		
Aseo Campana extractora.																																		
Desinfección de utensilios de cocina.																																		
Desinfección de toza.																																		
Disponibilidad de jabón, toallas desechables.																																		
Limpieza de canchales de basura.																																		
Limpieza de puertas y lavamanos.																																		
Limpieza y lavado de mesones.																																		
Lavado de canchales y estibas.																																		
Vb Bb: Administrador.																																		



3.-CONDICIONES DE ALMACENAJE (SECO Y FRÍO)

- **Situación actual:** Se ha observado que hay materia prima descompuesta dentro de los refrigeradores, y que los productos secos, como granos, se almacenan junto con productos químicos en las mismas estanterías. Esto aumenta considerablemente el riesgo de contaminación química y biológica.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 y la NOM-251- SSA- 2009 establecen que los alimentos deben almacenarse en condiciones que prevengan su deterioro y contaminación. Los productos químicos no deben almacenarse cerca de los alimentos, y los productos perecederos deben mantenerse a temperaturas que garanticen su inocuidad.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Reparación de refrigeradores:** Es crucial que los equipos de refrigeración mantengan temperaturas constantes, al igual que anteriormente lo habíamos comentado, esto puede ser monitoreado mediante termómetros. Los refrigeradores deben ser inspeccionados periódicamente y reparados de inmediato si presentan fallas.
- **Separación de productos:** Los productos químicos y los alimentos deben almacenarse en áreas completamente separadas. Se deben crear zonas de almacenamiento específicas para productos secos, perecederos y químicos, con señalización clara.
- **Uso de termómetros:** Colocar termómetros en las áreas de refrigeración para verificar constantemente que las temperaturas sean adecuadas para la conservación de los alimentos. La temperatura de los refrigeradores no debe superar los 4°C para el crecimiento bacteriano.



4.-CONDICIONES DE PREPARACIÓN (MEDIDAS GENERALES)

- **Situación actual:** Dentro de la cocina, se observa la presencia de fauna nociva, lo que representa un riesgo sanitario considerable. Los trabajadores no siguen un protocolo adecuado de manipulación de alimentos, y no se cuenta con termómetros para verificar las temperaturas de cocción.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 exige que las condiciones de preparación de alimentos sean higiénicas y seguras, y que los trabajadores utilicen equipo adecuado y sigan protocolos establecidos para evitar la contaminación.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Control de fauna nociva:** Se deben implementar medidas estrictas para el control de plagas, como el sellado de grietas y la instalación de trampas y barreras físicas. Además, se recomienda contratar un servicio profesional de control de plagas.
- **Protocolos de manipulación de alimentos:** El personal debe seguir procedimientos estrictos de higiene durante la preparación de alimentos, como el lavado frecuente de manos y el uso de ropa protectora. Los termómetros deben ser utilizados para verificar la cocción adecuada de los alimentos y evitar riesgos de contaminación.

CONTROL DE FAUNA



NOCIVA

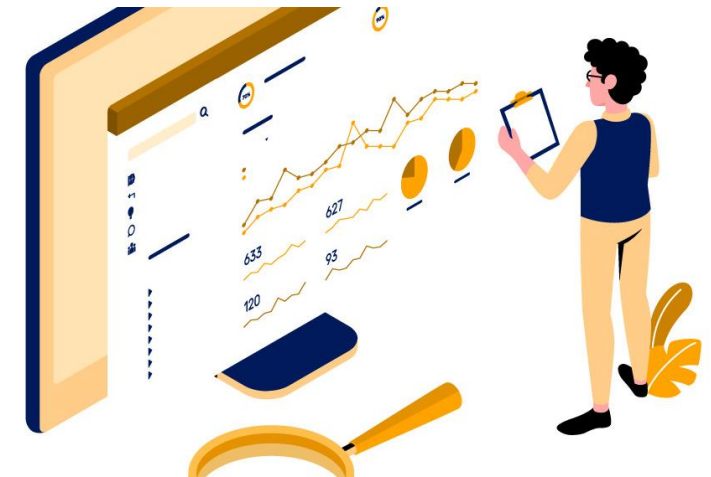


5. CONTROL DE PLAGAS

- **Situación actual:** El restaurante presenta una invasión de fauna nociva, lo que indica una grave falta de medidas preventivas y correctivas para el control de plagas.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 establece que los establecimientos deben implementar un plan de control de plagas que garantice la eliminación de riesgos para la inocuidad alimentaria.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Contratación de un servicio profesional:** Se recomienda la contratación de una empresa especializada en control de plagas que realice fumigaciones periódicas y el seguimiento adecuado para la erradicación de plagas.
- **Medidas preventivas:** Sellar todas las grietas y orificios que puedan permitir la entrada de plagas. Instalar mallas protectoras en puertas y ventanas y colocar trampas en puntos estratégicos.
- **Monitoreo constante:** Establecer un sistema de monitoreo continuo para detectar la presencia de plagas antes de que se conviertan en un problema mayor.



6. PERSONAL

- **Situación actual:** De los 15 empleados, solo dos han recibido capacitación, lo que genera una falta de conocimiento sobre los procedimientos adecuados para la manipulación de alimentos. Además, no cuentan con vestidores, por lo que llegan desde casa con su uniforme.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 exige que todo el personal esté capacitado en higiene y manipulación de alimentos, y que cuenten con instalaciones adecuadas para cambiarse de ropa.

SOLUCIONES PROPUESTAS:



- **Capacitación continua:** Implementar un programa de capacitación regular para todo el personal, abarcando temas de manipulación higiénica de alimentos, control de plagas, y seguridad laboral.
- **Instalación de vestidores:** Crear vestidores separados para el personal, donde puedan cambiarse y guardar su ropa personal, evitando que los trabajadores lleguen con sus uniformes desde casa.
- **Supervisión constante:** Designar a un supervisor para garantizar que los empleados sigan los protocolos de higiene y seguridad alimentaria en todo momento.

7. CAPACITACIÓN

- **Situación actual:** Los cocineros mencionan que desconocen los criterios para la selección de mercancía y que no han recibido formación en cuanto a la manipulación segura de alimentos.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 exige que todo el personal que maneje alimentos reciba capacitación adecuada para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Capacitación en selección de materia prima:** El personal encargado de realizar las compras debe ser capacitado para seleccionar productos frescos y seguros, siguiendo criterios de calidad establecidos en la normativa.
- **Capacitación en manipulación de alimentos:** Todo el personal debe recibir formación en temas como la manipulación de alimentos, control de temperaturas y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).



8. CONDICIONES DE SERVICIO O DISTRIBUCIÓN

- **Situación actual:** Durante los fines de semana, se contrata personal extra para atender el servicio en mesa, pero no se les ofrece capacitación. Además, se está utilizando agua de llave para servir a los comensales, lo que representa un riesgo sanitario.
- **Normativas:** La NOM-251-SSA1-2009 requiere que el servicio a los comensales se realice bajo condiciones higiénicas, y que el agua servida sea potable y apta para el consumo humano.

SOLUCIONES PROPUESTAS:

- **Capacitación del personal de servicio:** Todo el personal extra que se contrate durante los fines de semana debe recibir capacitación en atención al cliente y normas de higiene, garantizando un servicio de calidad.
- **Uso de agua potable:** Es fundamental que el agua servida a los clientes provenga de una fuente confiable y segura, preferentemente embotellada o filtrada.
- **Supervisión del servicio:** Designar a un encargado de supervisar el servicio de los alimentos para asegurar que se cumplan con todas las medidas de higiene y seguridad.





CONCLUSIÓN

En este estudio de caso, hemos identificado diversas deficiencias críticas en las áreas operativas del restaurante, que van desde el mal estado de las instalaciones hasta la falta de capacitación del personal y el inadecuado manejo de alimentos y control de plagas. A través del análisis de las normativas **NMX-605-NORMEX-2018** y **NOM-251-SSA1-2009**, se han propuesto soluciones claras y específicas para corregir estas deficiencias, con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria, el bienestar de los empleados y la calidad del servicio ofrecido a los clientes.

Implementar estas medidas no solo contribuirá a cumplir con las normativas vigentes, sino que también permitirá al restaurante mejorar su operación, optimizar recursos, reducir riesgos sanitarios y elevar su estándar de calidad. Al adoptar buenas prácticas en todas las fases de la secuencia productiva, desde el almacenamiento hasta el servicio, el restaurante podrá garantizar un ambiente más seguro y confiable, tanto para el personal como para los comensales, logrando así un mejor posicionamiento en el mercado.

En conclusión, las acciones correctivas propuestas no solo abordan las problemáticas actuales, sino que también sentarán las bases para una mejora continua, garantizando que el restaurante se mantenga en cumplimiento con las normativas y alcance niveles más altos de calidad y seguridad alimentaria.

REFERENCIAS

ALIMENTOS – MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCION DEL DISTINTIVO “H”. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 7 de septiembre de 2024, de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016__7_de_diciembre_de_2015_firmada__002_.pdf

DOF - Diario Oficial de la Federación. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 7 de septiembre de 2024, de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5567750&fecha=13/08/2019

Educación, G. G. [GreenGourmetEducaci%C3%B3n]. (s/f). 🧑🍳 *Buenas practicas de manufactura BPM* 🧐 🔍 (restaurantes y servicios afines) 📄 📺. Youtube. Recuperado el 7 de septiembre de 2024, de <https://www.youtube.com/watch?v=Xq1XOLH2-84>

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 7 de septiembre de 2024, de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_pr_cticas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf

NOM-251: La norma que dice como fabricar alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. (2023, febrero 2). THE FOOD TECH - Medio de noticias líder en la Industria de Alimentos y Bebidas; THE FOOD TECH. <https://thefoodtech.com/normatividad-y-certificaciones/la-norma-que-dice-como-fabricar-alimentos-bebidas-y-suplementos-alimenticios/>

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 7 de septiembre de 2024, de <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Rodríguez, M. [@marthiisrodriguez9073]. (s/f). *Buenas practicas DE manufactura en la Industria alimentaria.* Youtube. Recuperado el 7 de septiembre de 2024, de <https://www.youtube.com/watch?v=kktStLNE41I>

