Hola, compañeros y profesora, les comparto mi primer aporte en este foro, estaré atento a sus réplicas para poder ser enriquecido con sus aportes.  
  
Primeramente debo comentar que el lugar de preparación de comida que elegí se llama “Restaurante Rosita”, ahora procederé a compartir mi evaluación que haré por medio de observación de las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.

El agua que utilizan para la preparación de los alimentos parece ser de garrafón y los alimentos son frescos además de seguros ya que se puede notar que hacen el lavado de las frutas que utilizan para sus aguas frescas así como un lavado de utensilios después ser utilizados ya que está a la vista su área de lavaloza y continuamente están lavando ahí, los alimentos son completamente cocinados y no ninguno está en término medio a pesar de que tienen distintos platillos, un punto negativo es que mantienen los alimentos a temperatura ambiente por un tiempo prolongado ya que desde que su cocción es completada los alimentos se mantienen en ollas a temperatura ambiente hasta que se terminen o hasta que cierra el establecimiento sin embargo mantienen bien separados los alimentos crudos de los cocidos ya que cuentan con un área de cocinado especial, otro punto mal en el establecimiento es que la persona que sirve la comida también recibe dinero y no se lava las manos al terminar la transacción sirviendo el próximo plato con las manos sucias lo que incumple con el lavado de manos y podría provocar la contaminación de los alimentos, esa es una gran falta, sin embargo todos los trabajadores utilizan cofia para evitar la contaminación de los alimentos por algún cabello.

Ahora les comparto mi cuadro donde propongo las soluciones a los problemas encontrados.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Clave (problemática)** | **Descripción** | **Solución** |
| Temperatura de los alimentos | Los alimentos se mantienen a temperatura ambiente por tiempo prolongado después de ser cocinados. | Implementar equipos de mantenimiento de temperatura adecuada como vitrinas calientes o refrigeradores. |
| Manipulación de dinero y alimentos | La persona que sirve la comida también recibe dinero y no se lava las manos después de las transacciones. | Designar roles específicos para manejar dinero y servir comida, o implementar lavamanos y guantes desechables. |
| Limpieza de manos | Falta de lavado de manos entre la manipulación de dinero y alimentos. | Colocar estaciones de lavado de manos accesibles y obligar a los empleados a lavarse las manos regularmente. |
| Mantenimiento de áreas de cocinado | Las áreas de cocinado están bien separadas para alimentos crudos y cocidos. | Continuar con esta práctica y asegurarse de que las áreas estén señalizadas adecuadamente. |

Esta es mi aportación la cuál espero pueda ser retroalimentada por ustedes y así pueda ser enriquecido con sus puntos de vista, saludos.

Referencias:

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (15 de mayo de 2006). Who.int; World Health Organization. https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241594639

Ops/oms, I.-. (s/f). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos. Paho.org. Recuperado el 18 de julio de 2024, de https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf

UNADM. (s/f). Fundamentos de Higiene y calidad alimentaria. Unadmexico.mx. Recuperado el 18 de julio de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/NA/04/NHCA/unidad\_01/descargables/NHCA\_U1\_Contenido.pdf