

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO
GASTRONOMIA

YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO

CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD 4 ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

DOCENTE
LAURA GUATAVIATA

1. perfil sanitario del restaurante del almacén de cadena.

PERFIL SANITARIO DEL RESTAURANTE			
28/06/2028	Almacén de cadena		
Parámetros			
1. Instalaciones	si	no	resultado
1.1. Diseñada o construida con pisos techos y Paredes lisas, no porosos para un lavado fácil.	x		
1.2. Ventilación, malla anti-insectos, sifones con rejilla.		x	
1.3. División de áreas de proceso en la manipulación de alimentos y lavado-		x	
1.4. Ubicación de bodega y almacenamiento al ambiente y temperaturas.	x		
1.5. Agua potable con la presión requerida, reserva de tanque.	x		
1.6 Ventanas y puertas construidas para evitar acumulación polvo y fácil lavado.		x	
1.7. Iluminación si es posible natural, con claraboyas y lamparas bien distribuidas en todo el restaurante que cuenten con un diseño seguro por ruptura.	x		
1.8 Ventilación y extractores	x		
2. Cuarto de residuos			
2.1. Área de basuras		x	
2.2 División de basuras	x		
2.3. Material de fácil lavado.		x	
3. Instalaciones sanitarias.			

3.1 Instalaciones sanitarias separadas para personal y clientes	x		
3.2. Baños para hombres y mujeres	x		
3.3. Baños de material de fácil lavado	x		
3.4. Pisos y drenajes con salida que permita un volumen alto de salida del agua con agua residuales	x		
3.5. Trampa de grasa con un material óptimo.	x		
4.Equipos			
4.1. Equipos que sean de material resistente y requeridos según el establecimiento (acero inoxidable).	x		
4.2. Una distancia entre las paredes y los equipos.	x		
4.3. Su ubicación de cada equipo de debe estar colocada para una buena elaboración de alimentos.	x		
5. utensilios.			
5.1. Los utensilios deben ser los requeridas que no sean de madera.		x	
5.2 No utilizar utensilio desgastados que pueda guardar bacterias		x	
5.3. Utensilios suficientes para evitar la contaminación cruzada.	x		
5. manipulación de alimentos.			
5.1. certificado médico de todo el personal anual.	x		
5.2 el personal cuenta con el curso de manipulación de alimentos anual	x		
5.2. Uniformes, uso de tapabocas, zapatos requeridos y adecuados	x		
5.3. de contar con todas las prestaciones en caso de accidente	x		

5.4. Antes del ingreso al establecimiento debe contar con una capacitación de procesos y equipos.	x		
5.5. Evaluaciones constantemente de todos los procesos.	x		
5.6. el personal debe tener claro los actos seguros en los procedimientos y el manejo de equipos.	x		
5.7. Higiene personal.	X		
5.8. Uso de accesorios, esmalte de uñas, perfumes.		x	
5.9. Lavado de manos constantemente.		x	
5.10. Cuenta con todas las prestaciones en caso de accidente.	x		
6. Rotación y almacenamiento de alimentos.			
6.1. Colocar en la copia de la factura lote y fecha de vencimiento para un mejor control.		x	
6.2. Revisión de estado de la materia prima antes de ser recibido.	x		
6.3 Instrucciones del almacenamiento de cada producto.	x		
6.4. Tomar diaria de las temperaturas de neveras.	x		
6.5. Los alimentos de estar dividido en las neveras para evitar la contaminación cruzada.	x		
7. Proceso de los alimentos			
7.1. Seguir las instrucciones de cocción según el tipo de alimento.	x		
7.2. prueba organoléptica antes de la venta del producto.		x	
		x	

7.3 Toma de temperaturas para mantener el proceso del alimento.			
7.4. baja del producto por deterioro y clasificar el residuo.	x		
7.5. Control de planillas de los procesos	x		
8. Contaminación cruzada			
8.1 Utensilios clasificados para los diferentes alimentos.	x		
8.2. prohibida la entrada de personas externas sin los implementos adecuados	x		
8.3. Mantener los químicos en un sitio específico y lejos de los alimentos	x		
8.4. el personal no mezcla los alimentos cocidos y crudos		X	
9.plan de saneamiento.			
9.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento escrito.	x		
9.2. Limpieza y desinfección.	x		
9.3. Clasificación de basuras sólidos y líquidos con las canecas específicas	x		
9.4. Control de plagas con sus respectivas fumigaciones continuas	x		

2. Observación del restaurante desde la materia prima hasta el proceso final.

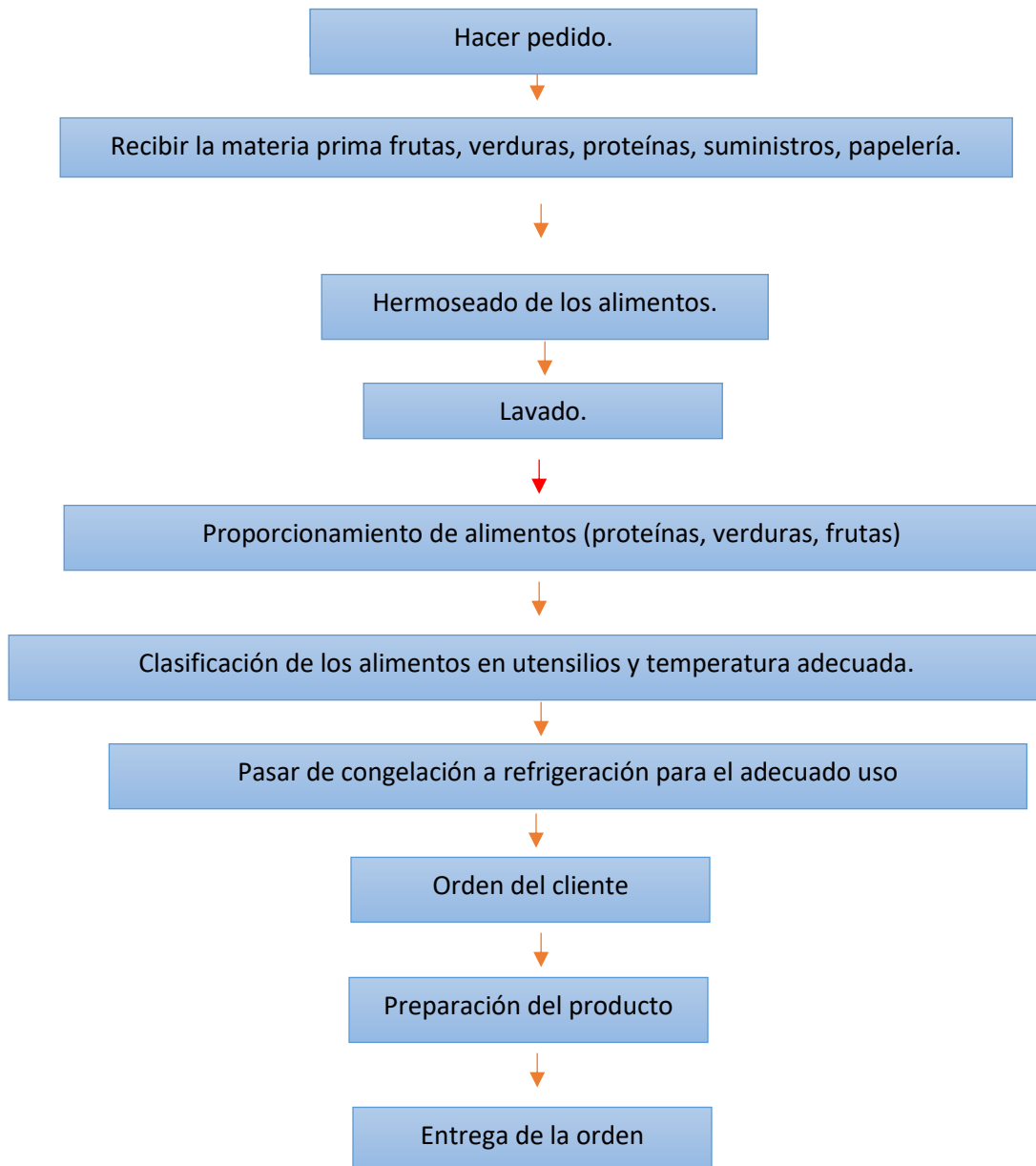
En mi observación en el restaurante el ingreso de la materia prima es suministrada todos los días ya que la planta procesa una gran parte de estos alimentos con sus empaques individuales para almacenar y el pedido de frutas y verduras los días sábado martes y jueves y se revisa el estado de los productos. Su almacenamiento es rápido ya que viene congelado no perder la cadena de frío, se clasifican los alimentos rápidamente y se utilizan los recipientes necesarios para su división.

En el momento de empezar a manipular la materia prima no pasan el producto de congelación a refrigeración si no es utilizado simultáneamente, y hay contaminación cruzada en el momento de utilizar las tablas de picar porque combinan los alimentos cocidos y crudos.

El restaurante cuenta con una barra de ensaladas donde son cortadas diariamente, donde el producto es fresco con una gran variedad de frutas y verduras.

Como el producto ya viene proporcionado desde la planta, cuando el cliente hace su pedido encargo del área preparación hacen su pedido más fácil y con el gramaje adecuado y escogido por el restaurante.

3. diagrama de flujo



4. identificado los peligros biológicos, químicos, físicos, puntos críticos de control y establecer la acciones preventivas y correctivas.

ETAPAS DEL PROCESO	PPC (SI/NO)	PELIGRO			MEDIDAS PREVENTIVAS	ACCIONES CORRECTIVAS
		Biológico	Químico	Físico		
Recibir materia prima.	SI	X	X	X	Al llegar el producto puede tener todos los peligros, pero debe ser almacenada en la temperatura correcta para no perder la cadena de frío.	Si el producto es contaminado debe ser retirado y desechado.
lavado y hermoseo de la materia prima.	SI	X	X	X	Lavar bien los productos.	Si el producto es contaminado debe ser desechado
Clasificación de la materia prima	SI	X			Los utensilios deben ser esterilizados y marcados para toda su fácil clasificación y tomar las temperaturas de la nevera.	Revisión de temperaturas dos veces al día, no combinar los utensilios para evitar la contaminación.
Área del proceso	SI		X	X	Todas las áreas deben estar limpias, desinfectadas divididas según alimento, y personal debe contar con uniforme específico.	Tener el cuarto de químicos separado del área de procesos y mantener ordenado un uniforme diseñados sin tantos accesorios para evitar contaminación.
proporcionado de los productos	SI	X			Las carnes vienen proporcionas con su empaque para evitar la entrada de entrada de aire y otros contaminantes., donde se dividan los diferentes tipos de carne,	Seguir la apropiada manera de descongelamientos del producto.
Mise place	SI	X	X	X	La metería prima tenga un control de lavado y desinfección de las frutas y verduras de la barra de ensaladas con llevan limón para su conservación pre alistamientos de los demás productos.	Verificación de estado de los alimentos y si están contaminados ser desechados.
Pedido del cliente	SI	X	X	X	Prepara el pedido y utilizar con las BPM manos lavadas, cabello recogido uniformes sin botones y revisión del producto en proceso de cocción y sabor.	Realizar prueba organoléptica antes de salir el producto, y siempre revisar la cocción de los alimentos,

Entrega del pedido	SI	X	X	X	Entregar el pedido donde todo su proceso haya sido controlado des de principio a fin.	En caso de error repetir el palto del cliente.
--------------------	----	---	---	---	---	--