**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 3 INTEGRADORA**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**JOHAN SEBASTIÁN GUTIÉRREZ VÁSQUEZ**

**2018**

**HACCP EN UN RESTAURANTE**

Según la norma decreto 60 del 2002 es necesaria la implementación de las buenas prácticas de manufactura descritas en el decreto 3075 de 1997.

1. realice lista de chequeo para perfil sanitario utilice los formatos para el perfil.
2. Observe la recepción de la materia prima y proceso final.
3. Diagrama de flujo del proceso.
4. Identifique los peligros biológicos, químicos y físicos.
5. Establezca los Puntos críticos de control.
6. Establezca las acciones preventivas y correctivas.

El documento debe contener:

1. Resultado del perfil sanitario y sus sugerencias frente a la evaluación.
2. Diagrama de flujo con todas las etapas del proceso.
3. Una tabla en donde incluya el nombre de la etapa, los peligros identificados, los puntos críticos de control y las acciones preventivas y correctivas. Le sugerimos la siguiente guía para organizar la información.

**SOLUCIÓN**

1. **Realice lista de chequeo para perfil sanitario**

Se realiza una lista de chequeo al restaurante **EL PARADOR REGIONAL** que queda a las afueras del municipio de Yarumal Antioquia con vía a la Costa Atlántica.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EMPRESA: PARADOR EL REGIONAL** | **DIRECCION: KM 105 VIA MEDELLIN - MONTERIA** | | |
| **REPRESENTANTE LEGAL: ANGELICA PAOLA COLEGIAL** | **FECHA: 21/06/2018** | | |
| 1. **EDIFICACIONES E INSTALACIONES** | | | **Puntaje obtenido** |
| 1. **Localización Y Accesos** | **Si** | **No** | **100%** |
| **1.1** la bodega de la cocina se encuentra ubicada en un lugar aislado de focos de contaminación. | **X** |  |  |
| **1.2** El acceso y los alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras. | **X** |  |  |
| **1.3** Las superficies de acceso son pavimentadas o recubiertas con materiales que facilitan la limpieza, impiden la generación de polvo y estancamiento de agua. | **X** |  |  |
| 1. **Diseño Y Construcción** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **2.1** La edificación está diseñada de tal forma que los ambientes están protegidos de la entrada del polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes. | X |  |  |
| **2.2** La edificación está diseñada de tal forma que impida el ingreso y refugio de plagas. | X |  |  |
| **2.3** Las áreas tienen el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como la circulación del personal y el traslado de materias y productos. |  | X |  |
| **2.4** Las áreas están ubicadas según la secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho de los productos. |  | X |  |
| **2.5** La cocina está construida con materiales que facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación. | X |  |  |
| **2.6** El tamaño del almacenamiento seco es proporcional al volumen de los alimentos programados. | X |  |  |
| **2.7** Las áreas de almacenamiento seco tienen el espacio libre para la circulación de personal, traslado de alimentos y limpieza del lugar | X |  |  |
| **2.8** El servicio de alimentación está alejado del ruido y tráfico del personal | X |  |  |
| 1. **Abastecimiento De Agua** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **3.1** El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación del ministerio de Salud. | X |  |  |
| **3.2** Dispone de agua potable a la temperatura y presión requerida para los diferentes procesos. | X |  |  |
| **3.3** Dispone de un tanque para el almacenamiento del agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. | X |  |  |
| 1. **Disposición De Los Residuos Líquidos** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| **4.1** Cuenta con un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. |  | X |  |
| **4.2** La cocina maneja los residuos líquidos de manera que impida la contaminación del alimento en las áreas existentes. | X |  |  |
| 1. **Disposición De Los Residuos Solidos** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **5.1** Los residuos sólidos generados en el área se desechan frecuentemente. (Mínimo después de una jornada de producción) | X |  |  |
| **5.2** Los residuos sólidos se disponen en el área de tal manera que no contribuyen al deterioro del ambiente. | X |  |  |
| **5.3** Los residuos sólidos generados en el área se disponen de tal manera que se evita la generación de malos olores y el refugio de animales y plantas. | X |  |  |
| **5.4** La salida de los residuos sólidos se realizan por un acceso diferente al de la entrada de insumos. |  | X |  |
| **5.5** La cocina cuenta con el número suficiente de recipientes para realizar la adecuada disposición de los residuos solidos | X |  |  |
| **5.6** La cocina cuenta con los dispositivos requeridos (Bolsas Plásticas) para realizar la adecuada disposición de los residuos sólidos. | X |  |  |
| **5.7** Los residuos orgánicos de fácil descomposición se disponen en un cuarto especial debidamente señalizado. |  | X |  |
| **5.8** La cocina cuenta con instalaciones sanitarias suficientes para el personal, separado del área de producción. | X |  |  |
| **5.9** Los servicios sanitarios están provistos de todos los elementos de aseo (Jabón, toallas desechables) para facilitar la higiene del personal. | X |  |  |
| **5.10** La bodega de la cocina cuenta con lavamanos en las áreas de producción o próximas a estas para el personal que participa en la manipulación de los alimentos. | X |  |  |
| 1. **Pisos Y Drenajes** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **6.1** Los pisos están elaborados con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. | X |  |  |
| **6.2** Los pisos están construidos en material, no poroso, impermeable y antideslizante. | X |  |  |
| **6.3** El material de los pisos facilita la limpieza y la desinfección. | X |  |  |
| **6.4** El piso de la cocina tienen una pendiente mínima de 1% y un drenaje por cada 90 Ms cuadrados de área servida. | X |  |  |
| **6.5** Los pisos de las áreas de refrigeración tienen pendiente hacia los drenajes ubicados en la parte exterior. | X |  |  |
| **6.6** El sistema de tuberías y drenajes para la construcción y recolección de las aguas residuales tiene la capacidad y las pendientes requeridas para permitir la salida rápida y efectiva de los volúmenes de agua generados. | X |  |  |
| **6.7** Los drenajes de los pisos tienen rejillas o trampas de grasa y sólidos, de forma tal que permitan su limpieza. | X |  |  |
| 1. **Paredes** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **7.1** Las paredes están construidas de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección. | X |  |  |
| **7.2** Las paredes poseen un acabado liso y sin grietas hasta la altura adecuada para las actividades que se realicen, recubiertas por material de cerámica o con pinturas plásticas de colores claros. | X |  |  |
| **7.3** Las uniones entre las paredes, los pisos, entre las paredes y el techo, están selladas y tienen una forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. |  | X |  |
| 1. **Techos** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **8.1** Los techos de la cocina están diseñados y construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos, hongos y el desprendimiento superficial de la pintura. |  | X |  |
| **8.2** Los techos de la bodega de almacenamiento están diseñados y construidos de manera que facilitan la limpieza y el mantenimiento de los mismos. | X |  |  |
| 1. **Ventanas Y Otras Aberturas** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| **9.1** Las ventanas y otras aberturas de la cocina están construidas de manera que evitan la acumulación del polvo, suciedades y facilitan la limpieza. | X |  |  |
| **9.2** Las ventanas y otras aberturas que comunican con el exterior están provistas de mallas anti insectos de fácil limpieza y buena conservación | X |  |  |
| 1. **Puertas** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **10.1** Las puertas que existen en la cocina están construidas de manera que evitan la acumulación de polvo, suciedades y facilitan la limpieza. |  | X |  |
| 1. **Iluminación** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| **11.1** La cocina cuenta con una adecuada y suficiente iluminación natural ya sea por medio de ventanas, claraboyas o lámparas distribuidas adecuadamente. | X |  |  |
| **11.2** La iluminación es de la calidad y la intensidad requerida para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. | X |  |  |
| **11.3** Las lámparas y accesorios que se ubican por encima de las áreas de producción son de tipo de seguridad y están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura. | X |  |  |
| 1. **Ventilación** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **12.1** La cocina posee sistemas de ventilación adecuada. |  | X |  |
| **II. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **1.1** Los equipos que se emplean en la cocina para el manejo de alimentos, están fabricados por materiales resistentes al uso, a la corrosión, así como al uso frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. |  | X |  |
| **1.2** Los equipos y utensilios están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimento o microorganismos que afecten la calidad sanitaria del producto. |  | X |  |
| **1.3** La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación permite un fácil acceso para la limpieza y el mantenimiento | X |  |  |
| **1.4** Los equipos y utensilios están fabricados en materiales con son aptos para el trabajo con alimentos. | X |  |  |
| **1.5** Las superficies de trabajo están fabricadas en materiales seguros (no reaccionan con el alimento) para la realización de las diferentes tareas. | X |  |  |
| **1.6** Las superficies de contacto directo con el alimento son fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza y desinfección. | X |  |  |
| **1.7** Las superficies externas de los equipos están diseñadas y construidas con materiales que facilitan su limpieza y evitan la acumulación de la suciedad, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento. | X |  |  |
| **1.8** Las mesas de trabajo y mesones empleados en el manejo del alimento son aptas para trabajar con el alimento (superficies lizas, construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables) | X |  |  |
| **1.9** Los equipos que trabajan materia prima cruda o material susceptible a contaminación se lavan y se desinfectan utilizando los procedimientos adecuados antes de ser usados nuevamente. | X |  |  |
| 1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| 1. **Estado De Salud** |  |  |  |
| **1.1** El personal que manipula alimentos ha pasado por un reconocimiento médico antes de su vinculación | X |  |  |
| **1.2** Se realiza un reconocimiento médico después de una ausencia de trabajo por razones médicas. |  | X |  |
| **1.3** Se realiza un reconocimiento médico a todas las personas que manipulen los alimentos al menos una vez al año. | X |  |  |
| **1.4** se prohíbe la entrada a la cocina a personas de las cuales se sepa o se sospeche que padece una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos. |  | X |  |
| **1.5** Se retira de la cocina a personas que padecen alguna enfermedad infecciosa. | X |  |  |
| **1.6** Se retira de la cocina al personal que presenta heridas o erupciones en la piel. | X |  |  |
| 1. **Educación Y Capacitación** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| **2.1** El personal de la cocina recibe formación en educación sanitaria (al menos cada tres meses) | X |  |  |
| **2.2** Se establecen normas relativas al cumplimiento de prácticas higiénicas | X |  |  |
| **2.3** Se entrena al personal en el manejo de los puntos críticos de control. |  | X |  |
| **2.4** Se colocan avisos alusivos al cumplimiento de prácticas higiénicas en sitios visibles al personal que trabaja en la cocina. | X |  |  |
| 1. **Higiene Personal** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **3.1** El personal cuenta con un número suficiente de uniformes (mínimo tres) para desarrollar tus oficios. |  | X |  |
| **3.2** Los uniformes son de colores claros, sin bolsillos, botones o pliegues. |  | X |  |
| **3.3** El personal lava las manos todos los días antes de iniciar las labores con agua y jabón. | X |  |  |
| **3.4** El personal de la cocina mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte. | X |  |  |
| **3.5** El personal utiliza guantes libres de rotos o desperfectos en las labores necesarias (al manejar basuras o alimentos crudos). |  | X |  |
| **3.6** El personal de servicio no utiliza joyas, relojes o aretes. |  | X |  |
| **3.7** El personal que utiliza gafas los asegura con mecanismos ajustables. | X |  |  |
| **3.8** Está prohibido al personal de la cocina, comer fumar o escupir en el área de trabajo. | X |  |  |
| **3.9** El personal lava las manos utilizando el procedimiento adecuado. | X |  |  |
| **3.10** El personal lava las manos después de realizar tareas que constituyan algún riesgo para los alimentos. | X |  |  |
| 1. **REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| 1. **Materia Prima E Insumos** |  |  |  |
| **1.1** Se almacena los alimentos secos a temperaturas adecuadas entre 20 a 25 grados. | X |  |  |
| **1.2** Se almacena los alimentos refrigerados a temperaturas adecuadas entre 4 a 7 grados. | X |  |  |
| **1.3** Se almacenan los alimentos congelados a temperaturas adecuadas menor a -12 a -18 grados. | X |  |  |
| **1.4** Se dan de baja los alimentos deteriorados o los desechos de alimentos inútiles. | X |  |  |
| 1. **Prevención De La Contaminación Cruzada** | **Si** | **No** | **Puntaje Obtenido** |
| **2.1** Se evita la contaminación cruzada de materia prima cruda con producto terminado. | X |  |  |
| **2.2** Se prohíbe la entrada a visitantes o personal ajeno al de la cocina. |  | X |  |
| **2.3** Se previene la contaminación de los alimentos con útiles de aseo u otras sustancias químicas. | X |  |  |
| 1. **REQUISITOS DEL SISTEMA DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **5.1** Se tiene definida las fichas técnicas o especificaciones para las diferentes materias primas. |  | X |  |
| **5.2** Se tienen definidos los procedimientos de limpieza y desinfección y la documentación requerida para la planta física, equipos, utensilios y menaje. |  | X |  |
| 1. **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| Se tiene establecida en la cocina los programas de: |  |  |  |
| **6.1** Limpieza y desinfección | X |  |  |
| **6.2** Disposición de residuos sólidos. | X |  |  |
| **6.3** Disposición de residuos líquidos. | X |  |  |
| **6.4** Control de plagas de insectos. |  | X |  |
| 1. **ALMACENAMIENTO** | **Si** | **No** | **Puntaje obtenido** |
| **7.1** Se tiene claramente identificadas las materias primas en los lugares de almacenamiento. | X |  |  |
| **7.2** Los bultos, cajas y demás se encuentras en estibas adecuadas (estibas no de madera) y colocadas a 25 cm de la pared. | X |  |  |
| **7.3** En los lugares de almacenamiento, no se realiza otra actividad que almacenar. |  | X |  |
| **7.4** Las sustancias peligrosas se encuentran debidamente rotuladas y almacenadas en estantes especiales. | X |  |  |

1. **Observe la recepción de la materia prima y proceso final.**

Hablando con la Administradora Angélica Paola Colegial nos comunica el procedimiento que se lleva a cabo con la materia prima cuando ingresa hasta ser vendida como producto procesado final es el siguiente:

* Los días lunes y martes se hace recepción de todos los pedidos de la materia prima utilizada para la semana, la administradora nos comunica que se destina 2 personas para que se encarguen de verificar la materia prima que ingresa, subirla al sistema y verificar que llegue en buen estado.
* Luego de la recepción estas personas están encargadas de la selección, lavado y hermoseo de toda la materia prima.
* Luego la materia prima se ubica en los recipientes pertinentes y pasan a las áreas de refrigeración.

**Nota: cuando llega la carne, si se ingresa de una a refrigeración y luego se saca pocas cantidades para la selección y el hermoseo, esto para no cortar la cadena de frio a las carnes.**

* Luego de realizar todo el procedimiento de la materia prima que no es proteína, se hace un aseo general al área de recepción para luego empezar a trabajar con la proteína y así evitar una contaminación cruzada.
* Se toma inicialmente las carnes rojas y se sacan las porciones para los platos ofertados en la carta, se pesa, se almacena empacada cada porción en bolsas resellables listas para el uso. Este mismo proceso se realiza para las carnes que requieren una previa cocción, teniendo en cuenta que antes de porcionar se debe dejar enfriar a temperatura ambiente para luego ser empacados en sus respectivas bolsas resellables y llevar a congelación.
* Luego el mismo procedimiento que se hizo con las carnes rojas se aplica para el pollo, el cerdo y por último el pescado que es más delicado.
* Todos los días se realiza una ensalada de servicio que varía según los días, esta se hace en cantidad referente al día, para que no tenga que sobrar y poder ofertar al comensal un alimento fresco todos los días. Lo mismo se realiza con las papas y la yuca, teniendo en cuenta que este es un restaurante típico y se maneja papa salada o papa a la francesa lista para fritar, yuca cocida o coqueta de yuca lista para fritar.
* Todos los días muy temprano se realiza un mise en place de toda la materia prima que se usara, en el caso de las proteínas, también se hace un mise en place, aunque las carnes están congeladas, se pasan a refrigeración para no cortar la cadena de frio, pero sí que estén disponibles para el uso en el momento del servicio.
* Cuando el cliente hace un pedido por ejemplo un plato de la carta (**PECHUGA SANTO DOMINGO**) es una pechuga con salsa tropical, se monta la porción de pechuga (**400 grms**) previamente porcionada, a la plancha a asar, se va realizando la salsa, la caramelizacion de la piña, se utiliza la ensalada de servicio, este plato va con papa a la francesa que también previamente se ha porcionado en pequeños paquetes 150 grms, mientras esta la salsa, la papa se frita, la pechuga termina de asar. Se monta todo el plato y queda listo para llevarle su pedido al cliente.



1. **DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO**

**RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA**

**(FRUTAS – VERDURAS – PROTEÍNAS)**

**SELECCIÓN LAVADO Y HERMOSEO DE LA MATERIA PRIMA**

**ORDEN DE LA MATERIA PRIMA Y REFRIGERACIÓN**

**ASEO GENERAL DEL ÁREA DE RECEPCIÓN**

**PORCIONADO Y COCCIONADO DE LA PROTEÍNA (CARNE, CERDO, POLLO)**

**ENSALADA DE SERVICIO, MISE EN PLACE DE PROTEÍNA, COCINADO DE PAPA Y YUCA**

**ORDEN DEL CLIENTE SEGÚN LA CARTA**

**ENTREGA DEL PRODUCTO FINAL AL CLIENTE**

1. **IDENTIFIQUE LOS PELIGROS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS.**
2. **ESTABLEZCA LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.**
3. **ESTABLEZCA LAS ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS.**

Esto 3 puntos se realizarán al mismo tiempo en la tabla que a continuación veremos:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ETAPAS DEL PROCESO** | **PPC (SI/NO)** | **PELIGRO** | | | **MEDIDAS PREVENTIVAS** | **ACCIONES CORRECTIVAS** |
| **Biológico** | **Químico** | **Físico** |
| **Recepción de la materia prima.** | **SI** | **X** | **X** | **X** | Al momento del ingreso no mezclar la materia prima, y la proteína de una ingresar a refrigeración para evitar daño en las carnes. | En caso tal de caer en cualquiera de los riesgos, se debe desechar esa materia prima contaminada. |
| **Selección, lavado y hermoseo de la materia prima.** | **SI** | **X** | **X** | **X** | Realizar una higiene y selección exhaustiva de la materia prima. | En caso tal de caer en cualquiera de los riesgos, se debe desechar esa materia prima contaminada. |
| **Orden de la materia prima y refrigeración** | **SI** | **X** |  |  | Los recipientes para guardar la materia prima deben estar esterilizados. Se debe refrigerar la misma en temperatura adecuada para cada una y estar revisando los cuartos de refrigeración que están tanto la temperatura adecuada y permanente. | En caso tal de caer en cualquiera de los riesgos, se debe desechar esa materia prima contaminada y verificar que en la totalidad de la misma no esté contaminada igual. |
| **Aseo general del área de recepción** | **SI** |  | **X** | **X** | El personal debe utilizar todos los elementos respectivos (zapatos antideslizantes, tapabocas, guantes) para evitar una caída y evitar contacto con los químicos utilizados para el aseo de la cocina. | En caso de que el personal sufra una caída o una contaminación, debe recibir los primeros auxilios y luego ser remitido al servicio médico para evaluar su estado de salud. |
| **Porcionado y coccionado de la proteína (carne, cerdo, pollo)** | **SI** | **X** |  |  | Se debe tener en cuenta que todos los tipos de carne se deben coccionar aparte, para evitar una contaminación cruzada, pues todas las carnes tienen bacterias diferentes que al contacto con otras pueden tener una reacción. | En caso que la persona encargada de este proceso lo realice juntando todas las carnes, se debe realizar un proceso de curado de la carne, un choque termino y de no obtener un resultado satisfactorio, se debe desechar esta materia prima. |
| **Ensalada de servicio, mise en place de proteína, cocinado de papa y yuca** | **SI** | **X** | **X** | **X** | Aunque la materia prima para la ensalada esta previamente lavada y desinfectada, antes de usarla debemos hacerle el mismo proceso, para evitar cualquier tipo de contaminación. La proteína se debe sacar en recipientes aparte depende del tipo de carne para evitar una contaminación cruzada. | En caso de que no se realiza el proceso de asepsia para la ensalada y verificamos que tenemos un cambio de colores, sabores y olores en la misma, esta debemos desecharla, adicional tener cuidado que no caiga ningún elemento en esta preparación. Con la proteína en caso de existir una contaminación cruzada, se debe lavar y desinfectar muy bien, adicional darle un choque térmico, si evidenciamos que hay un cambio de coloración, sabor y acides de la misma, esta debe desecharse inmediatamente. |
| **Orden del cliente según la carta** | **SI** | **X** | **X** | **X** | En este punto del proceso debemos tener en cuenta todos los pasos anteriores para que el producto no presente fallas, adicional en el momento de realizar la fritura de las harinas y la cocción de las carnes, tener en cuenta que los equipos usados no estén contaminados con agentes químicos como jabones o desinfectantes, porque esto alteraría la materia prima. En el caso de las harinas que vienen listas para ser fritas, verificar que en estas no vaya ningún elemento extraño que afecte el producto final. | En caso que alguno de los pasos anteriores se de en la materia prima esta se debe desechar de manera inmediata para evitar la afectación del mismo personal o los comensales. |
| **Entrega del producto final al cliente** | **SI** | **X** | **X** | **X** | Llevando a cabo todos los pasos anteriores obtendremos un producto final de óptimas condiciones. | En caso tal que alguno de estos anteriores pasos se vean alterados, veremos que el plato puede correr riesgos por factores contaminantes de cualquier índole, en este caso se debe desechar ese producto final. |