Unidad 4 – Actividad 2

Plan de Saneamiento

Wilfred Barrera Álvarez

Presentado a:

Laura Guatavita

Asignatura

Conservación y Manipulación de Alimentos

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

**Unidad 4. Actividad 2. Wilfred barrera Álvarez**

Socializar y discutir los resultados obtenidos del análisis y aplicación de la normatividad en el contexto del restaurante de Camilo.

El propósito de este trabajo es que, de forma colaborativa, surjan acuerdos y se establezca un debate académico sobre las estrategias de mejora, propuestas para cambiar la situación del restaurante La Cazuela.

**ESTRATEGIAS DE MEJORA, PROPUESTAS PARA CAMBIAR LA SITUACIÓN DEL RESTAURANTE LA CAZUELA.**

En el restaurante la cazuela se les debe concientizar tanto a su propietario Don Camilo como a su equipo de trabajo sobre la importancia de implementar y seguir un plan de saneamiento para su establecimiento esto con el fin de evitar la contaminación procedente de organismos vivos (roedores, insectos, pájaros,….) del exterior de las instalaciones al interior del restaurante. Se debe evitar a toda costa la colonización por parte de insectos y roedores, pues una vez estos alcanzan el nivel de plaga la lucha contra ellos es más costosa y se hace necesario el uso de productos tóxicos.

Para que el restaurante la cazuela tenga un efectivo plan de saneamiento se debe tener en cuenta y desarrollar:

* **Un programa de desinfección y limpieza** ( que incluya conceptos básicos sobre, limpieza, desinfección, desinfectante, detergente
* **Programa de clasificación y caracterización de residuos sólidos** (que incluya conceptos básicos de, orgánicos, inorgánicos, residuos peligrosos, residuos inertes y residíos no peligrosos)
* **Programa de control de plaga**

**Es responsabilidad de la gerencia del restaurante o de** Don **Camilo** asignar un grupo de personas encargadas de manejar y almacenar adecuadamente los residuos de acuerdo a su origen y composición, esto con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y en consecuencia la trasmisión de enfermedades a los consumidores, los malos olores, la presencia de plagas y la contaminación ambiental, que es lo que lo está afectando en su restaurante.