Universidad San Mateo

Jennifer Garzón

Unidad 4 Actividad 3

Manipulación y Conservación de Alimentos

Docente: Laura Guatavita

**¿QUE ES UN PERFIL SANITARIO?**

Es una herramienta que ayuda que evalúa el índice de cumplimiento en aspectos sanitarios.

¿Cómo está diseñado?

Es diseñado para evaluar las exigencias del decreto **3075** de **1997** con el fin de calificar el cumplimiento de este decreto. Este consiste en evaluar el estado del restaurante o planta, el proceso, el personal y el producto.

**BLOQUES QUE COMPONEN UN PERFIL SANITARIO**

. Instalaciones físicas

.Instalaciones sanitarias

.Manejo de basuras

.Condiciones de saneamiento

.Limpieza y desinfección

.Control de plagas

.Personal manipulador de alimentos

.Equipos y utensilios

.Materia prima e insumos

.condiciones de trasporte

.Aseguramiento y control de calidad

.Salud ocupacional

Se devén evaluar los siguientes ítems:

.Edificación e instalaciones

.Condiciones específicas en el área de elaboración

.Personal manipulador de alimentos

.Requisitos higiénicos de fabricación

.Aseguramiento y control de calidad

El diagnostico se presenta a manera de cuadro, donde se muestra el ítem analizado y su calificación de acuerdo al cumplimiento del estado del restaurante.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FORMULARIO PARA IDENTIFICAR SI EL ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LAS MEDIDAS DE INFRAESTRUCTURA Y DE BPM EN** | | | |
| **INFRAESTRUCTURA** | | | |
| **ITEM** | **SI** | **NO** | **OBSERVACIONES** |
| EL ESTABLECIMIENTO TIENE LOS ESPACIOS DIVIDIDOS POR AREAS | x |  |  |
| EN CASO DE QUE SI ESTE DIVIDIDO. ¿CUMPLEN CON EL DECRETO? | x |  |  |
| ¿ESTAN BIEN ADECUADOS LOS PUESTOS DE TRABAJO? | x |  |  |
| LOS PUESTOS DE TRABAJO CUMPLEN CON EL DECRETO | x |  |  |
| TIENE ABASTECIMIENTOS DE AGUA | x |  |  |
| ES AGUA POTABLE | x |  |  |
| TIENEN CANECAS PARA CLASIFICAR BASURAS | x |  |  |
| ¿LAS CANECAS ESTAN LEJOS DEL PUESTO DE TRABAJO? | x |  |  |
| TIENEN CUARTO DE BASURA | x |  |  |
| ¿TIENEN BAÑO? | x |  |  |
| EL BAÑO ESTA EN BUEN ESTADO | x |  |  |
| TIENE VESTIDORES INDEPENDIENTES | x |  |  |
| LOS PISOS CUMPLEN CON LAS MEDIDAS | x |  |  |
| EL PISO ES FACIL DE LIMPIAR Y DESINFECTAR | x |  |  |
| LAS PAREDES ESTAN HECHAS EN UN MATERIAL DE FACIL LIMPIEZA | x |  |  |
|  |  |  |  |
| ¿LAS UNIONES DE ENTRE PAREDES Y CON EL PISO SON REDONDAS? | x |  |  |
|  | | | |
| **PERSONAL Y BPM** | | | |
| VISTEN ADECUADAMENTE | x |  |  |
| TIENEN EL CABELLO CORTO (HOMBRE) O RECOGIDO (MUJERES) | X |  |  |
| HAY CONTAMINACION EVIDENTE DE BASURAS | x |  |  |
| TIENEN LAS UÑAS CORTAS Y LIMPIAS | x |  |  |
| ARTICULO 35 | x |  |  |
| CALZADO CERRADO ANTIDESLIZANTE | x |  |  |

RESECCION DE ALIMENTOS

La resección de materia prima debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daño físico. Se debe llevar fichas técnicas (especificaciones de producto a comparar), donde se indique:

.procedencia

.volumen

.rotación

.condiciones de almacenamiento

Es necesario seguir el procedimiento para recesión, verificación de la calidad de la misma y llevando un registro de rechazo.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previo al uso, clasificación y sometido a análisis cuando requiera, con el objetivo de evitar para la salud del consumidor.

Las materias primas deben ser almacenadas a la temperatura correspondiente y deben permanecer correctamente tapadas, rotuladas, y aisladas de otras materias primas, sustancias y productos que pueden contaminar o deteriorar.

Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparan espacios independientes, se colocaran y protegerán de tal forma que se reduzca al mínimo todo riesgo de contaminación.

Elaboración del producto

Antes de empezar a elaborar nuestros productos se debe realizar una limpieza y desinfección, un adecuado lavado de manos y desinfección de los utensilios que vamos a usar.

.Elaboración de productos es todas aquellas operaciones mediantes las cuales los alimentos crudos pasan a ser adecuados para su consumo, preparación o almacenamiento.

. Envasado: una vez elaborado el producto, es envasado asegurando un cierre y sometiendo a un tratamiento específico que asegure la inocuidad el producto y la vida útil de cada una de nuestras referencias.

.Etiquetado: de los productos se realiza siguiendo el reglamento, que garantiza toda la información necesaria al consumidor como

.Fecha de empaque

.Fecha de vencimiento

.lote

.Nombre del encargado

.Ingredientes y temperatura para almacenarlo

Almacenamiento y trasporte

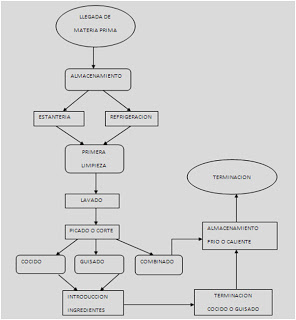
Los productos tras ser etiquetados son almacenados según las condiciones ambientales específicas requeridas y posteriormente comercializadas.se asegura en todo momento la trazabilidad desde el producto final que llega al cliente hasta el origen de todas las materias primas utilizadas.

Debe llevarse un control de ingreso y salida de mercancías con el fin de garantizar la rotación de los productos respetando los plazos de expiración y evitar mantener materiales fuera de especificación.

El trasporte debe realizarse en condiciones adecuadas de limpieza y mantenimiento tales que excluyan la contaminación y proliferación de microorganismos y proteger contra alteraciones del producto y daños del empaque.

Los vehículos devén ser adecuados y fabricados con materiales que permitan su fácil limpieza, la empresa está en obligación de revisarlos antes de cargar el producto.

Ejemplo de diagrama de flujo



Peligros biológicos químicos y físicos

Identificar los peligros y riesgos asociados en cada una de las fases de los procesos de elaboración. Definiendo, peligro como aquel agente que puede causar daño al consumidor

Puede ser biológico, químico y físico. Su riesgo corresponde a la probabilidad de que ese peligro ocurra.

Ejemplo resección de producción AJI

.tomates

.pimenton

.cebolla

.limon

.aji puro

.aceite

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ETAPAS DEL PROSESO | | PCC SI/NO | FISICO | BIOLOGICO | QUIMICO | MEDIDAS PREVENTIVAS |  | ACCIONES CORRECTIVAS | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| todas las verduras como | |  | Mirar | Microrganis- | Pesticidas | revisar bien los productos |  | si no cumplen se devuelven al  proveedor | |
| limón, tomate, cebolla | | NO | presencia | mos indica- | jabones | prueba de laboratorio | |  | |
| etc. |  |  | de que el | dores de |  |  |  |  |  |
|  |  |  | producto | problemas |  |  |  |  |  |
|  |  |  | no tenga | en la calidad |  |  |  |  |  |
|  |  |  | objetos | higiénica |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ecoli |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ají en sumo | | NO | objetos | ecoli | pesticidas | Revisar los productos | | se devuelven | |
|  |  |  |  |  |  | Fecha v |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Aceite | | NO | objetos | ecoli | pesticidas | Revisar los productos | | se devuelven | |
|  |  |  |  |  |  | Fecha v |  |  |  |

Luego de terminar el proceso de elaboración se procede a tomar pruebas de laboratorio

Dentro del proceso productivo en una cocina podemos identificar peligros de tipo biológico, físico, químico. Estos peligros difieren de unos establecimientos a otros y el objetivo debe ser reducir a la mínima expresión las posibilidades de que alguno de estos peligros se materialice en los platos elaborados dentro de cualquier cocina.

Para la elaboración de un plan APPCC (análisis de peligro y puntos de control críticos) es necesario conocer cuáles son los principales tipos de peligros que afectan a las cocinas o plantas. Debemos entender que un peligro es todo agente presente en los alimentos que puede causar daño al consumidor.

Mi trabajo lo desarrolle en base a la planta de producción donde trabajo

DEVEMOS PENSAR EN NUESTROS CLIENTES POR LO TANTO SIEMPRE DEBEMOS BUSCAR LA GARANTIA DE INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS QUE ELLOS CONSUMEN