**DESARROLLO**

1. En cuanto al perfil sanitario que se realizo al restaurante los resultados fueron bastantes positivos debido a que s emaneja muy organizadamente todas las etapas de recepcion, almacenamiento y elaboracion de materia prima.

La recepción de materias primas se hace en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daño físico. Se tienen fichas técnicas (especificaciones de producto a comparar), donde se indique:procedencia, volumen, rotación y condiciones de almacenamiento. Siempre se sigue el procedimiento para recepción, verificación de lacalidad de las mismas y llevando un registro de rechazo.

Las materias primas e insumos son completamente inspeccionados, previo al uso,clasificados y sometidos a análisis cuando requiera, con el objetivo de evitar riesgos para la salud del consumidor.

Son almacenadas a la temperatura correspondiente y permanecen correctamente tapadas, rotuladas y aisladas de otras materias primas, sustancias y productos que puedancontaminarlas o deteriorarlas.

Los depósitos de materias primas y productos terminados ocupan espacios independientes, se colocan y protegen de tal forma que sereduzca al mínimo todo riesgo de contaminación.

La limpieza de las cocinas y equipos,se realiza todos los días al finalizar la jornada, y la desinfección unavez a la semana (domingo).

Se sacan del refrigerador y/o congelador únicamente la cantidad de alimentos que se van a necesitar de inmediatopara su preparación en el dia.

Antes de cualqier elaboracion se hace una limpieza de utensilios o equipos a ser utilizados en las operación deproducción y/o servicio de alimentos.

Las frutas y las verduras, antes de ser usadas deben ser lavadas ydesinfectadas. Se lleva un control de ingreso y salida de mercancías con el fin degarantizar la rotación de los productos respetando los plazos de expiración y evitar mantener materiales fuera de especificación.Los alimentos que hallan sido llevados a refrigeración y/o congelación,ya sean crudos o cocidos,

Se lleva control en el almacenamiento de materias primas y producto terminado, se usa el loteo y esto contribuye a que se obtengan buenos resultados y exista mejor rotación de los productos. Así mismo se puede saber las modificaciones, calidad y tiempos de vida útil de cadaproducto.

El aseguramiento y control de la calidad es un sistema eficiente que cubre las etapas del proceso desde la recepción de las materias primas hasta la obtención del producto terminado y tiene como fin prevenir que presenten riesgo para lasalud. En este caso se cumple a totalidad con procesos para la reduccion al amximo de contaminacion de los alimentos

Se controla la temperatura y demás variables que puedan afectarla calidad de los productos

Ademas que se siguen los lineamientos del plan de saneamiento establecido paradisminuir los riesgos de contaminación, tambien los programas de limpieza y desinfección, control y manejo de desechos sólidos, control de plagas

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ETAPA DEL**  **PROCESO** | **PCC**  **(SI/NO)** | **PELIGRO**  **BIOLOGICO QUIMICO FISICO** | **MEDIDAS PREVENTIVAS** | **ACCIONES CORRECTIVAS** |
| Recepción | NO |  | N/A | N/A |
| Inspeccion de insumos | NO |  | N/A | N/A |
| Almacenamiento | NO |  | N/A |  |
| Conservacion | NO |  | N/A | N/A |
| Elaboracion | NO |  | N/A | N/A |

**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**Jose Orlando Vargas Gomez**

**Modulo conservación y manipulación de alimentos**

**Unidad 4 actividad 3**