TAREA 1: INCUMPLIMIENTO DE NORMAS EN RESTAURANTE

UNIDAD UNO-ACTIVIDAD 2- MOMENTO COLABORATIVO

DORA CELINA CARDONA HERNÁNDEZ

DOCENTE: LAURA GUATAVITA

FUNDACIÓN UNIVERSIDAD SAN MATEO

FACULTAD DE

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

BOGOTÁ D.C

2018

INCUMPLIMIENTO DE NORMAS EN RESTAURANTE.

PROBLEMAS PRESENTES:

* Baños cerca de cocina
* No hay recipientes para reciclar
* Uñas maquilladas de mujeres
* Utilización de tablas y cuchillos sin diferenciar si son productos frescos o procesados.

MEDIDAS QUE DEBEN ADOPTAR LOS ESTABLECIMIENTOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS.

* CAPITULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD. A, b.
* ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. A, b, c, d, e
* ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, i.

Cuadro 1. Incumple en instalaciones.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CAPITULO I INSTALACIONES | SI | NO |
| Estructura |  |  |
| Equipos |  |  |
| Distribución de planta |  | X |
| Manejo de basuras |  | X |

Cuadro 2. Incumple personal manipulador de alimentos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CAPITULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | SI | NO |
|  |  |  |
| Higiene personal |  |  |
| Vestimenta de trabajo (uniforme) |  |  |
| Mantener pelo recogido o con maya |  |  |
| Uñas cortas sin esmalte |  | X |
| Calzado cerrado antideslizante |  |  |
| tapabocas |  |  |
|  |  |  |

Cuadro 3. Sanciones a restaurante por incumplir

|  |  |
| --- | --- |
| SANCIONES | PORQUE |
| CAPITULO 12. VIGILANCIA SANITARIA. ARTICULO 70. PLAZOS PARA EL CUMPLIMIENTO | Se da plazo de 30 días desde el día de la notificación para que procedan a organizar el establecimiento con las condiciones sanitarias y las buenas prácticas de manufactura para conseguir las exigencias necesarias. |
| CAPITULO 14. MEDIDAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS Y SANCIONES.  ARTICULO 84. DEFINICIÓN DE  LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL O PARCIAL. | Está causando un problema sanitario por no tener sus áreas adecuadas e hizo caso omiso a la primera orden y plazo dado para organizar las condiciones sanitarias y a las buenas prácticas de manufactura consignadas. |
| CAPITULO 14. MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD PROCEDIMIENTOS Y SANCIONES. ARTICULO 118. CIERRE TEMPORAL O DEFINITIVO DE ESTABLECIMIENTOS O EDIFICACIONES. | Por la existencia de hechos o conductas contrarias a las disposiciones sanitarias, habiéndoles demostrado con procedimientos anteriores, que el establecimiento no cumplía con condiciones sanitarias y tampoco con las buenas prácticas de manufactura. |
| CAPITULO 14. MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS Y SANCIONES. ARTICULO 120. EJECUCION DE LA SANCION DE CIERRE . PARAGRAFO. | El público debe conocer que fue cerrado el establecimiento, por el incumplimiento de las normas sanitarias, para que no se derivaran riesgos para la salud de los usuarios. |

Es fundamental que en el momento de iniciar un proyecto de alimentos se identifique claramente cual es, el problema o deficiencia a solucionar, para garantizar el cumplimiento de los objetivos marcados en el proyecto, que van dirigidos a cumplir con las normas sanitarias expuestas en el Decreto 3075 de 1097 y Resolución 2674 de 2013

Hacer las capacitaciones establecidas al personal manipulador de alimentos con toda la asesoría correspondiente, para que se desempeñen en forma impecable en su trabajo y así no faltar al cumplimiento de las normas sanitarias establecidas.

cómo se desarrollarían los aspectos que se deben cambiar y porqué?

* El restaurante debe contar con recipientes locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, como es estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se producen residuos orgánicos que se descomponen fácil, se debe tener cuartos con refrigerador para el manejo previo de su disposición final.
* La instalaciones sanitarias deben ser separadas de las áreas cocina, ya que el estar tan cerca de ella esta produciendo contaminación ambiental.
* Capacitación para el personal que manipulan de los alimentos, porque conociendo los parámetros a seguir, no los estarían incumpliendo.