



RESUMEN

En el siguiente manual se podrá encontrar varios de los más importantes temas relacionados con una cocina hotelera y lo que respecta a la manipulación de alimentos.

Se pueden encontrar temas como:

Higiene personal y manipulación de alimentos, en donde se destacan algunos puntos clave de cómo evitar la contaminación por la mala manipulación, los componentes de una buena higiene corporal, uso correcto del uniforme, etc.

En el capítulo 3 hablamos de compras y recepción de alimentos y mercaderías, así también sobre la selección de proveedores que es un punto muy importante para garantizar la inocuidad en todo el proceso de los alimentos.

Otro parámetro que no podemos olvidar son las normas en el procesamiento y servicio de los alimentos, en las cuales detallamos el control de tiempos y temperaturas, cocción, enfriamiento, recalentamiento, mantenimiento y descongelación de los alimentos.

Para terminar con un capítulo acerca de la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de una cocina, teniendo en cuenta manejo y eliminación de los desechos, agentes de limpieza, etc.

Palabras claves: alimentos, temperatura, personal, equipos, manipulación, mercadería, código 193.



ÍNDICE

Autoría.....	6
Dedicatoria.....	7
Agradecimiento.....	8
Resumen/Palabras claves.....	9
Abstract/Key words.....	10
Introducción.....	11

CAPÍTULO 1

HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1.1 Objetivo.....	12
1.2 Alcance.....	12
1.3 Desarrollo.....	12
1.3.1 Formas de cómo los manipuladores de alimentos pueden contaminar los alimentos.....	12
1.3.2 Componentes de una buena higiene personal.....	13
1.3.3 Higiene de las manos.....	13
1.3.3.1 Lavado de manos.....	13
1.3.3.2 Mantenimiento de las manos y guantes látex.....	14
1.3.4 Higiene corporal.....	14
1.3.5 Uniforme correcto.....	14
1.3.6 Políticas con respecto a comer, beber, masticar chicle y fumar.....	15
1.3.7 Políticas de control y reporte de lesiones o enfermedades....	15



CAPÍTULO 2

LEGISLACION DEL CODIGO 193 PARA ECUADOR

2.1 Desarrollo.....	17-18
----------------------------	--------------

CAPÍTULO 3

Compras y recepción de alimentos y mercaderías.

3.1 Objetivo.....	19
3.2 Alcance	19
3.3 Desarrollo.....	19
3.3.1 Selección de proveedores	19
3.3.2 Estándares de calidad	20
3.3.3 Mercadería no conforme.....	21
3.3.4 Recepción e inspección de los alimentos.....	21
3.3.4.1 Alimentos del mar	22
3.3.4.2 Peces.....	22
3.3.4.3 Mariscos.....	23
3.3.4.4 Carnes y aves.....	23
3.3.4.5 Res.....	24
3.3.4.6 Cordero.....	24
3.3.4.7 Cerdo.....	24
3.3.4.8 Aves.....	25
3.3.4.9 Huevos.....	25
3.3.4.10 Lácteos.....	25
3.3.4.11 Frutas y vegetales.....	26
3.3.4.12 Helados.....	26
3.3.4.13 Empacados al vacío.....	26
3.3.4.14 Secos y enlatados.....	27
3.4 Monitoreo de tiempos y temperaturas.....	27



3.5 Normas para uso de termómetros.....	28
3.6 Calibración de termómetros bimetálicos.....	28
3.6.1 Método punto de congelación.....	28
3.6.2 Método punto de ebullición	28
3.7 Como verificar las temperaturas al momento de la recepción de mercadería.....	29
3.8 Compra de materiales que estarán en contacto con los alimentos.	30

CAPÍTULO 4

PROCESAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS.

4.1 Objetivo.....	30
4.2 Alcance.....	30
4.3 Desarrollo.....	31
4.3.1 Control de tiempos y temperaturas.....	31
4.3.2 Prevención de la contaminación cruzada.....	31
4.3.3 Métodos de descongelación.....	32
4.3.4 Cuadro de temperaturas internas y tiempos mínimos de seguridad de cocción.....	32-33
4.3.5 Enfriamiento de alimentos.....	33
4.3.6 Recalentamiento de alimentos.....	33
4.3.7 Mantenimiento de los alimentos durante el servicio.....	34
4.3.7.1 Alimentos calientes.....	34
4.3.7.2 Alimentos fríos	34
4.3.8 Servicio seguro de alimentos.....	34
4.3.8.1 Personal de cocina.....	34
4.3.8.2 Personal de servicio.....	35
4.3.8.3 Servicio de Banquetes.....	35

CAPÍTULO 5

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.



5.1 Objetivo.....	36
5.2 Alcance.....	36
5.3 Desarrollo	36
5.3.1 Conceptos y recomendaciones.....	36
5.3.2 Manejo y eliminación de los desechos.....	37
5.3.3 Agentes de Limpieza.....	38



Yo, Adrian Fernando Carrera Arce, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Adrian Fernando Carrera Arce
0104957675



Yo, Adrian Fernando Carrera Arce, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Adrian Fernando Carrera Arce.
0104957675



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

“MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA COCINAS HOTELERAS.”

Autor:

Adrian Fernando Carrera Arce

Director:

Ing. Fernando Flores

Cuenca, enero de 2012



ÍNDICE

Autoría.....	6
Dedicatoria.....	7
Agradecimiento.....	8
Resumen/Palabras claves.....	9
Abstract/Key words.....	10
Introducción.....	11

CAPÍTULO 1

HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

1.1 Objetivo.....	12
1.2 Alcance.....	12
1.3 Desarrollo.....	12
1.3.1 Formas de cómo los manipuladores de alimentos pueden contaminar los alimentos.....	12
1.3.2 Componentes de una buena higiene personal.....	13
1.3.3 Higiene de las manos.....	13
1.3.3.1 Lavado de manos.....	13
1.3.3.2 Mantenimiento de las manos y guantes látex.....	14
1.3.4 Higiene corporal.....	14
1.3.5 Uniforme correcto.....	14
1.3.6 Políticas con respecto a comer, beber, masticar chicle y fumar.....	15
1.3.7 Políticas de control y reporte de lesiones o enfermedades....	15

CAPÍTULO 2

LEGISLACION DEL CODIGO 193 PARA ECUADOR

2.1 Desarrollo.....	17-18
---------------------	-------



CAPÍTULO 3

Compras y recepción de alimentos y mercaderías.

3.1	Objetivo.....	19
3.2	Alcance	19
3.3	Desarrollo.....	19
3.3.1	Selección de proveedores	19
3.3.2	Estándares de calidad	20
3.3.3	Mercadería no conforme.....	21
3.3.4	Recepción e inspección de los alimentos.....	21
3.3.4.1	Alimentos del mar	22
3.3.4.2	Peces.....	22
3.3.4.3	Mariscos.....	23
3.3.4.4	Carnes y aves.....	23
3.3.4.5	Res.....	24
3.3.4.6	Cordero.....	24
3.3.4.7	Cerdo.....	24
3.3.4.8	Aves.....	25
3.3.4.9	Huevos.....	25
3.3.4.10	Lácteos.....	25
3.3.4.11	Frutas y vegetales.....	26
3.3.4.12	Helados.....	26
3.3.4.13	Empacados al vacío.....	26
3.3.4.14	Secos y enlatados.....	27
3.4	Monitoreo de tiempos y temperaturas.....	27
3.5	Normas para uso de termómetros.....	28
3.6	Calibración de termómetros bimetálicos.....	28
3.6.1	Método punto de congelación.....	28
3.6.2	Método punto de ebullición	28
3.7	Como verificar las temperaturas al momento de la recepción de mercadería.....	29



3.8 Compra de materiales que estarán en contacto con los alimentos.30

CAPÍTULO 4

PROCESAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS.

4.1 Objetivo.....	30
4.2 Alcance.....	30
4.3 Desarrollo.....	31
4.3.1 Control de tiempos y temperaturas.....	31
4.3.2 Prevención de la contaminación cruzada.....	31
4.3.3 Métodos de descongelación.....	32
4.3.4 Cuadro de temperaturas internas y tiempos mínimos de seguridad de cocción.....	32-33
4.3.5 Enfriamiento de alimentos.....	33
4.3.6 Recalentamiento de alimentos.....	33
4.3.7 Mantenimiento de los alimentos durante el servicio.....	34
4.3.7.1 Alimentos calientes.....	34
4.3.7.2 Alimentos fríos	34
4.3.8 Servicio seguro de alimentos.....	34
4.3.8.1 Personal de cocina.....	34
4.3.8.2 Personal de servicio.....	35
4.3.8.3 Servicio de Banquetes.....	35

CAPÍTULO 5

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.

5.1 Objetivo.....	36
5.2 Alcance.....	36
5.3 Desarrollo	36
5.3.1 Conceptos y recomendaciones.....	36
5.3.2 Manejo y eliminación de los desechos.....	37
5.3.3 Agentes de Limpieza.....	38



5.3.4 Desinfección.....	38
5.3.5 Lavado manual de la batería de cocina.....	39
5.3.6 Limpieza y desinfección de los equipos.....	39
5.3.7 Limpieza del área de la cocina.....	40
5.3.8 Almacenaje de equipos de limpieza y suministros.....	40
5.3.9 Paredes y estantes.....	41
Conclusiones.....	42
Recomendaciones.....	43
Bibliografía.....	44
Glosario.....	45
Anexos.....	46



AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado:
“MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA COCINAS HOTELERAS.”,
son de exclusiva responsabilidad de su autor, quien firma a continuación:

Adrian Carrera Arce.



DEDICATORIA

A mi madre con mucho amor y cariño le dedico todo mi esfuerzo y trabajo puesto para la obtención de mi título durante estos años de estudio mediante la realización de este trabajo de graduación.



AGRADECIMIENTO

A toda mi familia por su infaltable e incondicional apoyo a lo largo de mi vida estudiantil, de igual manera a la Licenciada Verónica Flores y al Ingeniero Pedro Vázquez, personas que han sabido fortalecer mi pasión por la gastronomía al brindarme la oportunidad de trabajar desde hace ya diez años en cocinas y así seguir ejerciendo esta hermosa profesión.



RESUMEN

En el siguiente manual se podrá encontrar varios de los más importantes temas relacionados con una cocina hotelera y lo que respecta a la manipulación de alimentos.

Se pueden encontrar temas como:

Higiene personal y manipulación de alimentos, en donde se destacan algunos puntos clave de cómo evitar la contaminación por la mala manipulación, los componentes de una buena higiene corporal, uso correcto del uniforme, etc.

En el capítulo 3 hablamos de compras y recepción de alimentos y mercaderías, así también sobre la selección de proveedores que es un punto muy importante para garantizar la inocuidad en todo el proceso de los alimentos.

Otro parámetro que no podemos olvidar son las normas en el procesamiento y servicio de los alimentos, en las cuales detallamos el control de tiempos y temperaturas, cocción, enfriamiento, recalentamiento, mantenimiento y descongelación de los alimentos.

Para terminar con un capítulo acerca de la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de una cocina, teniendo en cuenta manejo y eliminación de los desechos, agentes de limpieza, etc.



Palabras claves: alimentos, temperatura, personal, equipos, manipulación, mercadería, código 193.



ABSTRACT

The following manual may find some of the most important issues related to hospitality and cuisine with regard to food handling.

You can find topics such as:

Personal hygiene and food handling, where a few key points of how to avoid contamination from improper handling, the components of good hygiene, proper use of uniform, and so on.

In chapter 3 we talk about purchasing and receiving food and goods, so the selection of suppliers is very important to ensure safety throughout the food process.

Another parameter that we can not forget are the rules in the processing and food service, in which detailed the time and temperature control, cooking, cooling, heating, maintenance and thawing of foods.

To end with a chapter on cleaning and disinfection of facilities and kitchen equipment, taking into account handling and disposal of waste, cleaning agents, etc..

Key words: food, temperature, personnel, equipment, handling, merchandising, code 193.



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de graduación, es un extracto de las más importantes normas y procedimientos que un cocinero deberá saber para poder desempeñarse correctamente en la cocina de un hotel.

A continuación se pretende despejar inquietudes y situaciones que se pueden presentar en una cocina hotelera, en nuestro medio las buenas prácticas de manipulación son muy escasas o limitadas a ciertas empresas que están un paso adelante y mantienen procesos de mejora continua.

De igual manera el manual podrá ser aplicado a cocinas de todo nivel, en negocios de menor escala, cocinas de hogares, escuelas, institutos y universidades en las cuales se manipulen, procesen y sirvan alimentos.



CAPÍTULO 1

Higiene personal y manipulación de alimentos.

1.1 OBJETIVO

- Identificar hábitos personales que puedan contaminar los alimentos.
- Identificar la forma correctas de lavarse las manos.
- Responder propiamente a cortes durante el manipuleo de alimentos, heridas o lastimados para garantizar la inocuidad.
- Identificar procedimientos en los cuales los manipuladores de alimentos deben utilizar guantes.
- Identificar enfermedades de los manipuladores de alimentos que podrían ser potenciales riesgos a la inocuidad de los alimentos y determinar las acciones a tomar.
- Identificar vestuarios, accesorios u otros artículos utilizados por los manipuladores de alimentos que amenazan la inocuidad.
- Identificar políticas a implementarse con respecto a comer, beber o fumar durante la preparación de los alimentos.

1.2 ALCANCE

- A todos los empleados o personas extrañas que de alguna forma están en contacto con alimentos dentro de la cocina.

1.3 DESARROLLO

1.3.1 FORMAS DE CÓMO LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

- Que hayan sido diagnosticados con alguna enfermedad causada por una intoxicación alimenticia.
- Demostrar síntomas de gastroenteritis o enfermedades intestinales (enfermedades relacionadas con el estómago o intestinos).



- Tener lesiones o heridas infectadas.
- Vivir con o estar expuesto a una persona enferma.
- Tocar cualquier cosa que pueda contaminar sus manos.
- Actos cotidianos como tocarse o rascarse la nariz, tocarse una oreja, tocarse una espinilla o grano, rascarse una herida, estornudar o tocarse el pelo pueden contaminar los alimentos si no se lavan bien las manos.

1.3.2 COMPONENTES DE UNA BUENA HIGIENE PERSONAL.

- Higiene de Manos.
 - Mantenimiento de Higiene Personal.
 - Utilización de Uniformes Limpios y Apropriados.
 - Evasión de Hábitos y Acciones Insalubres.
 - Mantener una Buena Salud.
 - Reportar Enfermedades

1.3.3 HIGIENE DE LAS MANOS.

1.3.3.1 LAVADO DE MANOS.

1.- Mojarse las Manos en Agua Caliente (Agua Corriendo). El agua debe estar en temperatura que las manos tranquilamente puedan aguantar. Aproximadamente 40°C – 45°C.

2.- Aplicar Jabón Antibacterial (Preferiblemente Líquido). Aplicar suficiente jabón hasta crear una buena capa de espuma.

3.- Fregarse las Manos mínimo de 20 segundos. Fregarse bien pasando por las muñecas hasta el codo.

4.- Limpiarse bajo las Uñas y entre los Dedos. Limpiarse las uñas con un cepillo designado para esto.

5.- Enjuagarse Bien las Manos en Agua (Agua Corriendo).



6.- Secarse las Manos. Utilizar papel descartable. Nunca secarse las manos con los delantales o trapos.

1.3.3.2 MANTENIMIENTO DE LAS MANOS Y GUAANTES LATEX.

- Uñas cortas y limpias.
- Prohibido el uso de esmaltes o pintura de uñas.
- Prohibida la utilización de uñas postizas.
- Cortes o heridas en las manos deben estar curadas y protegidas con vendajes limpios y fijos. En este caso se debe utilizar guantes de látex.
- La utilización de guantes de látex es opcional siempre y cuando se cumplan todas las medidas de higiene de las manos.
- La utilización de guantes de látex será implementada cuando se manipulen alimentos a la vista del huésped como líneas de buffet, eventos, etc.
- Los guantes bajo ningún concepto sustituyen el lavado de manos.
- Se debe cambiar de guantes cuando estén secos, lascados, visiblemente sucio o en su defecto si no se contaminan cada 4 horas de continuo uso.
- Se deberán cambiar cuando se empieza otra tarea o después de estar en contacto con alimentos crudos.

1.3.4 HIGIENE CORPORAL.

- Ducharse antes de entrar a cada turno (preferiblemente dentro de las instalaciones del hotel).
- Buen lavado del cabello.
- Control anti-caspa.
- Desodorante sin olor.



1.3.5 UNIFORME CORRECTO.

- Utilizar gorra limpia y malla de cabello. (La malla debe tapar todo el cabello incluyendo las orejas).
 - Se debe rasurar diariamente, en caso de llevar barba se debe usar una mascarilla.
 - Uniforme limpio y debe ser puesto dentro de las instalaciones del hotel (vestidores).
 - Retirarse los mandiles cuando se salga de la cocina (ir al baño, sacar la basura, etc.).
 - Los zapatos que son utilizados dentro de las áreas de producción deberán estar limpios. (no grasa, sucios, lodo, etc.) Utilizar zapatos apropiados que sean cerrados, limpios y con suela de caucho antideslizante.
 - Retirarse todo tipo de joyas o accesorios (anillos, collares, relojes, manillas, aretes, etc.)
 - Los manipuladores de alimentos no podrán utilizar perfumes, maquillajes, etc.

1.3.6 POLITOCAS CON RESPECTO A COMER, BEBER, MASTICAR CHICLE Y FUMAR.

- Los manipuladores de alimentos no pueden fumar, comer, beber y masticar chicle dentro de las áreas de producción o servicio de alimentos.
- Cada asociado de la cocina deberá portar una cuchara de plástico la cual será utilizada para probar las preparaciones. Al probar el alimento el asociado debe alejarse del producto que se está preparando. Cabe recalcar que después de probar un alimento la cuchara debe ser inmediatamente lavada y desinfectada.
- Queda prohibido el meter el dedo o probar con la palma de la mano las preparaciones.



1.3.7 POLITICAS DE CONTROL Y REPORTE DE LESIONES O ENFERMEDADES.

- Todos los cocineros deberán realizarse un examen médico mínimo una vez al año, este examen debe detectar:
- Salmonela, todo tipo de Hepatitis, Sida, o cualquier tipo de intoxicación por alimentos o enfermedades como gastroenteritis o intestinales.
- Cualquier manipulador de alimentos que presente cualquier tipo de enfermedad deberá reportarlo inmediatamente al departamento de recursos humanos y al jefe de su departamento.
- Si se detecta que la condición del manipulador de alimentos puede causar algún tipo de riesgo a la inocuidad de los alimentos o del resto de asociados, se le deberá pedir que deje de trabajar y que acuda inmediatamente donde un doctor.
- No se permiten medicamentos dentro de las áreas de preparación o servicio de alimentos a excepción del botiquín de primeros auxilios.
- No podrán laborar manipuladores de alimentos que presenten los siguientes síntomas: fiebre, diarrea, vomito, dolor de garganta y coloración amarilla de la piel o los ojos.
- Para que un manipulador de alimentos regrese a trabajar, deberá traer un certificado de laboratorio que indique que no tiene ninguna de las enfermedades antes mencionadas.
- Cualquier tipo de corte, rasguño, quemadura o herida deberá estar correctamente cubierta con vendaje fijo el cual deberá estar limpio y seco. Se deberá utilizar fuera del vendaje el guante de latex.
- Manipuladores de alimentos que tengan heridas preferiblemente deberán ser reasignados a labores que no incluyan contacto con los alimentos o con las superficies de elaboración.



CAPÍTULO 2

Legislación del código 193 para Ecuador.

2.1 . LEGISLACION DEL CODIGO 193 PARA ECUADOR

El Decreto Ejecutivo 3253, publicado en el registro oficial 696, con fecha 4 de Noviembre de 2002, en ese entonces el Presidente Gustavo Noboa Bejarano:

Que de conformidad con el Art. 42 de la constitución política, es deber del Estado garantizar el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la seguridad alimentaria. (Noboa)

En el cual podemos citar los más representativos artículos:

Art.1 las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables:

- a. A los establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos. (Noboa)
- b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. (Noboa)
- c. A los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empacado de alimentos de consumo humano. (Noboa)

Así también dentro del capítulo único de definiciones podemos encontrar que:

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación,



elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas. (Noboa)

Art. 3 DE LAS CONDICIONES MINIMAS BASICAS:

Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos: (Noboa)

- a. Que el riesgo de contaminación y alteración sea mínimo. (Noboa)

- b. Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiado que minimice las contaminaciones; (Noboa)

- c. Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y, (Noboa)

- d. Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas. (Noboa)



CAPÍTULO 3

Compras y recepción de alimentos y mercaderías.

3.1. OBJETIVO

- Selección de proveedores calificados de materias primas críticas.
- Recepción correcta de alimentos.
- Determinar cuándo aceptar o negar diferentes tipos de alimentos durante la recepción.
- Identificar los riesgos microbiológicos de los diferentes alimentos que pueden ser minimizados a través de una recepción correcta.
- Calibración de termómetros y su correcta utilización.
- Verificación de las temperaturas en los diferentes tipos de alimentos durante la recepción.
- Comprar equipos seguros para la producción de alimentos.

3.2. ALCANZE

A todo el personal de de alguna manera manipule alimentos, (bodega, compras, cocina)

3.3. DESARROLLO

3.3.1 SELECCIÓN DE PROVEEDORES.

- Lo ideal es seleccionar proveedores que puedan entregar alimentos inocuos y al mismo tiempo que la calidad del servicio cumpla con las expectativas del establecimiento. Es responsabilidad del jefe de compras el verificar que durante la cadena alimenticia de los alimentos potencialmente peligrosos se cumplan las políticas y regulaciones de inocuidad.



3.3.2 ESTANDARES DE CALIDAD.

- Asegurarse que la mayoría de los proveedores tengan razones sociales aprobadas por el SRI y que puedan facturar al establecimiento.
- Para proveedores que por su nivel de rusticidad se harán liquidaciones de compra las cuales serán controladas por contabilidad.
- Verificar los antecedentes de los proveedores con referencias de otras compañías para detectar cualquier tipo de inconvenientes que se hayan dado en el pasado.
- Tratar de en lo posible de hacer una inspección a la planta o bodega de los proveedores. Verificar limpieza, ordenamiento y que tan bien o mal está siendo manejada.
- Consultar a los proveedores si cuentan con algún tipo de certificación de calidad o inocuidad, si no los tienen, averiguar qué tipo de precauciones o procedimientos tienen para garantizar la seguridad de los alimentos que venden.
- Averiguar si los empleados de los proveedores están entrenados en seguridad de alimentos.
- Verificar las condiciones de los vehículos de entrega de mercadería, chequear si están limpios, bien mantenidos, tienen refrigeración, si están los alimentos a las temperaturas adecuadas, están los alimentos crudos separados de los procesados, están los alimentos siendo transportados al mismo tiempo con químicos o otros productos.
- Verificar las entregas de los proveedores para detectar inconsistencias en la calidad del producto como empaquetados incorrectos, cajas rotas, paquetes con derrames, latas golpeadas, productos expirados, etc.
- Solicitar a los proveedores respetar las horas asignadas para recepción de mercaderías.



3.3.3 MERCADERIA NO CONFORME

- El empleado que reciba los alimentos o mercadería tiene potestad y autorización de rechazarlos si no cumplen con las especificaciones antes mencionadas.
- Es responsabilidad del jefe de compras de indicar a todos los proveedores sobre los estándares y políticas del establecimiento.
- Si se detectan mercaderías que no cumplen con los estándares de calidad se debe:
 - Separarla del resto de inventarios.
 - Indicar al transportista la no conformidad detectada en la mercadería.
 - Devolver la factura al proveedor.
 - Devolver la mercadería al proveedor.
 - Pasar el informe del rechazo de la mercadería al jefe de compras y indicando la no conformidad y la acción tomada.
- Se deben verificar todas las mercaderías que ingresan a la bodega o a la cocina para detectar inconsistencias en calidad, peso, etc. Nunca asumir que la mercadería que está siendo ingresada está correcta sin verificación previa.

3.3.4 RECEPCION E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

Todos los alimentos que ingresan a las instalaciones del hotel, bodega o cocina deben ser inspeccionados cuidadosamente para evitar contaminaciones. La temperatura de los alimentos deben ser verificadas, si los alimentos deben ser recibidos congelados, estos deben estar congelados. Se debe verificar la apariencia, olor, contextura, color, etc.



3.3.4.1 ALIMENTOS DEL MAR

Peces y Mariscos son extremadamente sensibles al manipuleo incorrecto y al abuso en sus temperaturas lo que puede causar el rápido crecimiento y proliferación de microorganismos.

3.3.4.2 PECES

La temperatura aceptable para su recepción es de 5 °C o menos y deben tener las siguientes características:

- Ojos claros.
- Branquias brillantes y húmedas.
- Carne firme.
- Piel brillante.
- Olor no desagradable a océano.

Cuando los peces han sido mal manipulados presentan las siguientes indicaciones y deberán ser rechazados:

- Olor fuerte a pescado o a amonio.
- Ojos borrosos, rojos o hundidos.
- Agallas oscuras o rojas.
- Piel seca.
- Piel suave que deja marcado el dedo cuando se lo presiona encima.
- Golpes en la piel.

Peces que llegan congelados deben estar congelados, si hay cualquier indicación de que ha sido descongelado el pez no puede ser aceptado. Generalmente se nota cuando un pez ha sido descongelado y congelado nuevamente cuando el pez ha perdido su color o los filetes tienen un color café en los bordes.

3.3.4.3 MARISCOS

- Deben ser recibidos a temperaturas de 5°C o menos.
- Cuando ingresan a la bodega o cocina deben ser identificados con stickers.



- Las almejas, conchas, mejillones tendrán su concha cerrada si están vivas. Si están parcialmente abiertas puede significar que el marisco está muerto, se golpea la cocha para ver si se cierra y estará viva.
- Si las conchas de los mariscos están rotas o trisadas rechazarlas de inmediato.
- Las almejas, conchas, mejillones que sean recibidas congeladas o refrigeradas deberán cumplir con lo siguiente:
 - Si están frescas deberán ser recibidas a una temperatura de 5°C o menos.
 - Si están congeladas deberán ser recibidas a una temperatura de -10°C o menos.
- Cangrejos y langostas cuando están vivos deberán presentar los siguientes rasgos:
 - Se debe verificar signos de movimiento.
 - Contar con un caparazón duro y pesado.
 - Reaccionan cuando sus ojos son tocados.
 - Retractan su cola cuando son dados la vuelta. (langosta)
 - Los muertos deben ser desechados de inmediato.
 - Langostas que sean recibidas congeladas deberán tener una temperatura de -10°C o menos.

3.3.4.4 CARNES Y AVES.

- Las aves generalmente pueden transmitir Salmonella.
- Las carnes generalmente pueden transmitir E-Coli.
- Generalmente las aves y carnes son siempre portadoras de microorganismos es por esta razón que deben ser cuidadosamente manipulados durante su procesamiento.
- Las carnes y aves deben ser recibidas a 5 °C o menos.



- Cuando se reciben estos productos deben ser cuidadosamente inspeccionados, verificar su temperatura, color, olor y textura.
- En lo posible comprar las carnes y aves de proveedores certificados.

3.3.4.5 RES

- Las carnes deben tener un color rojo brillante tipo cereza.
- Si la carne tiene color oscuro, café o verde deberá ser desechada.
- La carne no puede tener un color pálido, textura babosa u olor agrio.

3.3.4.6 CORDERO

- El color de la carne de cordero es rojo ligero.
- No puede tener color oscuro o café.

3.3.4.7 CERDO

- Color rosado ligero.
- Debe la carne estar firme y contar con grasa de color blanco.
- No puede tener la carne un color oscuro, textura suave o grasa rancia.

3.3.4.8 AVES

- Las aves frescas deben ser recibidas a 5 °C o menos.
- Las aves no deben tener color púrpura o verde.



- No tener olor desagradable.
- Signos pegajosos debajo de sus alas o junto a sus extremidades.
- Coloración oscura en las puntas de las alas.

3.3.4.9 HUEVOS

- Comprar los huevos a un proveedor calificado.
- Deben ser inmediatamente almacenados en los refrigeradores a 5 °C o menos.
- Las cáscaras deben estar limpias, secas y libre de triza duras.
- Los huevos deben ser almacenados en sus contenedores originales.
- Si se adquieren huevos líquidos, congelados o deshidratados estos deben ser previamente pasteurizados.

3.3.4.10 LACTEOS

- Todos deben ser previamente pasteurizados caso contrario son potenciales portadores de Salmonella o Listeria.
- Deben ser recibidos a 5 °C o menos.
- Cualquier leche que tiene un olor o sabor agrio debe ser desechado de inmediato.
- Verificar las fechas de producción y caducidad antes de recibir estos productos.
- La mantequilla o manteca no puede tener rastros de hongos y debe tener una textura firme.
- La manteca vegetal, margarina marva y hojaldrina utilizada para la panadería y pastelería deberá ser



almacenada en contenedores cerrados para proteger el alimento de contaminaciones.

3.3.4.11 FRUTAS Y VEGETALES

- Varios tipos de frutas y vegetales requieren de distintos tipos de temperaturas para su almacenaje pero generalmente deben estar a 5 °C o menos especialmente si están cortados.
- Melones y calabazas cortados son potencialmente peligrosos y deben ser almacenados a 5 °C o menos.
- Las frutas y vegetales debido a que se dañan muy rápido deben ser almacenados en lugares que no estén a temperatura ambiente o en lugares calientes.
- Las frutas y vegetales deben ser inspeccionados para verificar golpes, señales de infestación de plagas, olores, calidad, etc.

3.3.4.12 HELADOS

- Los helados deben ser recibidos congelados a -10 a -25 °C y almacenados a la misma temperatura.

3.3.4.13 EMPACADOS AL VACIO

- Asegurarse que el proveedor es certificado.
- Rechazar si el paquete tiene filtraciones o derrames.
- Rechazar si el producto está baboso o tiene burbujas.
- Rechazar si el producto tiene un color inaceptable.
- Rechazar si el producto está expirado.



Deben ser recibidos a 5 °C o menos.

- Productos congelados deben estar congelados al momento de recibirlos.

3.3.4.14 SECOS Y ENLATADOS

- Alimentos enlatados en condiciones incorrectas pueden causar Botulismo.
- Los productos secos deben ser mantenidos en ambientes secos.
- Las envolturas de los productos secos deben estar libres de humedad, huecos o señales de agua.
- Los productos secos generalmente atraen plagas.
- Los productos enlatados deben ser verificados cuidadosamente al momento de su recepción para detectar:
 - Partes superiores o inferiores hinchadas.
 - Goteos o derrames.
 - Oxido.
 - Golpes.
 - Todos los enlatados deben tener su fecha de elaboración y caducidad.

3.4 MONITOREO DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS

El tiempo y la temperatura son cruciales en la inocuidad de los alimentos. Afectan directamente la calidad y la seguridad desde el momento que son recibidos los alimentos en el hotel hasta el momento que son servidos al huésped.

Si los alimentos son mantenidos en la **Zona de Riesgo de Temperatura (5 °C a 60 °C) por más de 4 horas**, el alimento debe ser desechado.

3.5 NORMAS PARA USO DE TERMOMETROS



- Los termómetros deben mantenerse limpios en sus estuches o cobertores.
- Deben ser lavados y desinfectados después de cada uso para prevenir contaminación cruzada.
- Se mide la temperatura interna de los alimentos insertando la punta del termómetro en el centro del alimento por 15 segundos, generalmente en la parte más ancha. Es recomendable tomar la medida en dos partes distintas del alimento.
- Se deben calibrar periódicamente para asegurar su eficacia.
- Nunca utilizar termómetros de cristal compuestos por mercurio para monitorear temperaturas de alimentos.

3.6 CALIBRACION DE TERMOMETROS BI-METALICOS

3.6.1 METODO PUNTO DE HIELO

1. Llenar una jarra con hielo picado, añadir agua potable hasta que se llene la jarra y mezclar.
2. Insertar la parte metálica del termómetro en la jarra, no dejar que el termómetro toque la base o los lados de la jarra. Esperar 30 segundos hasta que el indicador del termómetro deje de moverse.
3. Manteniendo el termómetro sumergido, calibrar con una llave hasta que el indicador marque 0 °C. Si el termómetro tiene el botón de reset, oprimirlo ese instante.

3.6.2 METODO PUNTO DE EBULLICION

1. Llevar agua potable a hervir en una olla.
2. Insertar la parte metálica del termómetro en el agua hirviendo, no dejar que el termómetro toque la base o los lados de la olla. Esperar 30 segundos hasta que el indicador del termómetro deje de moverse.



3. Manteniendo el termómetro sumergido, calibrar con una llave hasta que el indicador marque 100 °C. Si el termómetro tiene el botón de reset, oprimirlo ese instante.

3.7 COMO VERIFICAR LAS TEMPERATURAS AL MOMENTO DE LA RECEPCION DE MERCADERIA

La verificación de las temperaturas de los alimentos que ingresan tanto a la bodega como a la cocina es uno de los puntos más importantes para asegurar la inocuidad de los mismos. El abuso de la temperatura es una de las razones más peligrosas que afectan la calidad y la seguridad de los alimentos.

Se debe verificar la temperatura en la recepción de mercaderías de la siguiente forma:

- Tener a la mano termómetros bi-metálicos limpios y desinfectados.
- Registrar la temperatura de los alimentos recibidos en la factura del proveedor.
- Recordar que la temperatura de los alimentos refrigerados debe estar en 5 °C o menos.
- Todos los alimentos congelados deben estar congelados al momento de su recepción.
- Para verificar la temperatura de alimentos empaquetados refrigerados o congelados se debe insertar el termómetro en el medio de dos paquetes. Se tiene que esperar al menos 15 segundos para verificar la temperatura.
- La temperatura de productos empacados en hielo como pollo o pescado fresco deberá ser verificado insertando la punta del termómetro en el producto.
- Siempre utilizar termómetros limpios y desinfectados.



3.8 COMPRA DE MATERIALES QUE ESTARAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

Los materiales que sean comprados para el procesamiento de alimentos deberán minimizar el riesgo de contaminación cruzada y deberán cumplir las siguientes especificaciones:

- Cuchillos, cucharas, pinzas, etc. deberán ser de acero inoxidable con mango plástico o de metal.
- Ollas, sartenes, samovares, bandejas, etc. deberán ser de acero inoxidable o cobre.
- Mesas de trabajo deberán ser de acero inoxidable.
- Tablas de picar deberán ser de plástico especialmente diseñadas para la producción alimenticia.
- Bajo ningún concepto se aceptará equipos con partes de madera dentro de las áreas de producción, debido a la porosidad de la misma la cual almacena humedad , se acumulan alimentos y esto sería un foco infeccioso muy peligroso.

CAPÍTULO 4

Procesamiento y servicio de alimentos.

4.1 OBJETIVO

- Controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos.
- Prevenir la contaminación cruzada.
- Métodos seguros de descongelación.
- Identificación de las temperaturas y tiempos mínimos seguros de cocción.
- Cómo enfriar, almacenar y recalentar alimentos.
- Identificar las temperaturas correctas para mantener alimentos calientes y fríos.
- Procedimientos para un servicio seguro de alimentos.
- Procedimientos correctos para el servicio de eventos.

4.2 ALCANCE



A todos los colaboradores de cocina, restaurante y banquetes.

4.3 DESARROLLO

4.3.1 CONTROL DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS

- Las mayores razones para una intoxicación es el abuso del tiempo en los alimentos y la contaminación cruzada.
- Los microorganismos crecen y multiplican en temperaturas de 5 °C a 60° y es considerada la zona de temperatura de riesgo.
- Los alimentos no pueden estar en la zona de temperatura de riesgo por más de 4 horas.
- Se debe tener siempre a la mano un termómetro para verificar las temperaturas de los alimentos.
- Registrar las temperaturas de los congeladores y refrigeradores al inicio, mitad y término de cada turno.
- No se debe sacar demasiados alimentos de los refrigeradores para la preparación, solamente lo necesario.
- Verificar las temperaturas mínimas de cocción para garantizar la seguridad del alimento.

4.3.2 PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

- Los microorganismos pueden pasarse entre equipos a alimentos y de alimentos crudos a alimentos cocinados.
- Se debe limpiar y desinfectar los utensilios, mesas y tablas después de manipular cualquier alimento crudo especialmente si se va a manipular después alimentos cocinados o listos para comer.
- Cuando se utilicen contenedores, estos deberán estar limpios, desinfectados y etiquetados para cada tipo de alimento.
- Limpiar y desinfectar todas las áreas de preparación después de manipular alimentos crudos (carnes, aves y mariscos).
- Trapos utilizados para limpiar derrames o para limpieza no pueden ser utilizados para nada más, se recomienda el uso de papel desechable.
- Los asociados deben tener cuidado de lo que tocan antes de tocar los alimentos.



- Las manos son los principales portadores de microorganismos y de contaminación cruzada por lo tanto deben ser lavadas después de manipular cualquier tipo de alimento (carnes, aves y mariscos).

4.3.3 METODOS DE DESCONGELACION

- Descongelar los alimentos en la refrigeradora a 5°C o menos. Este método requiere de planificación con tiempo ya que hay alimentos que pueden durar hasta 4 días en descongelarse.
- Sumergir el alimento congelado en agua potable que esté corriendo a temperatura de 21°C o menos: Se debe limpiar y desinfectar el pozo antes de hacer esto para prevenir contaminación cruzada del alimento. Recordar que el alimento su temperatura interna no puede pasar las 4 horas en la zona de temperatura de riesgo.
- Se puede utilizar microondas: Siempre y cuando el alimento vaya a ser preparado de inmediato ya que el microondas inicia el proceso de cocción de los alimentos.
- Se puede descongelar el producto junto a la preparación: Siempre y cuando la temperatura interna del alimento no supere los mínimos de seguridad requeridas.

4.3.4 CUADRO DE TEMPERATURAS INTERNAS Y TIEMPOS MINIMOS DE SEGURIDAD DE COCCION.

PRODUCTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Aves, cacerolas, pastas, carnes rellenas.	74°C	15 Segundos
Cerdo, jamones, tocino.	63°C	15 Segundos
Carne molida de todo tipo y salchichas	69°C	15 Segundos
Lomos de res y cerdo (término ¼)	63°C	3 Minutos



Steaks de res y cordero.	63°C	15 Segundos
Peces	63°C	15 Segundos
Huevos	63°C	15 Segundos
Alimentos peligrosos cocinados en microondas	74°C	Dejar los alimentos por 2 minutos

Estas temperaturas mínimas internas son las recomendadas por la FDA, pero pueden ser modificadas según recetas y bajo autorización y pedido del cliente.

4.3.5 ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS

- Los alimentos deben ser enfriados a un mínimo de 5°C en un período que no supere las 4 horas.
- Reducir el tamaño de la comida que se va a enfriar dividiéndola en diferentes contenedores.
- Utilizar baños de hielo para bajar la temperatura de los alimentos.
- Nunca ingresar un alimento caliente a un refrigerador o congelador, esto debido a que se alteraría la temperatura interna del refrigerador, exponiendo así a cambios de temperatura a los alimentos que se encontraban previamente almacenados en la unidad, así también el motor del equipo sufrirá un sobre esfuerzo por tratar de bajar la temperatura hasta regularla, acortando la vida útil del motor.
- Siempre colocar los alimentos enfriados en la parte alta del refrigerador o congelador.

4.3.6 RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

- Cuando se recalienta un alimento debe tener una temperatura interna de mínimo 74°C por 15 segundos.
- Nunca mezclar alimentos recalentados con alimentos recién preparados, ya que la vida útil de un alimento recalentado es menor a



la de un alimento recién elaborado, recordemos que un alimento recalentado(74 C por 15 seg) deberá ser servido inmediatamente para ser ingerido, por ningún motivo un alimento recalentado podrá ser mantenido para un servicio posterior.

4.3.7 MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS DURANTE EL SERVICIO

4.3.7.1 ALIMENTOS CALIENTES

- Nunca utilizar los samovares para recalentar alimentos, puesto que un samovar es una unidad para mantenimiento de alimentos, su temperatura es de 60C y la temperatura mínima para recalentar un alimento es de 74C durante 15 segundos como mínimo.
- Los alimentos deben ser recalentados a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos.
- Utilizar samovares que pueden mantener la temperatura de los alimentos en un mínimo de 60°C.
- Mover los alimentos en intervalos.
- Mantener los alimentos cubiertos.
- Medir la temperatura interna de los alimentos al menos cada 2 horas.
- Desechar alimentos que han permanecido más de 4 horas y que no hayan estado con una temperatura interna mínima de 60°C.
- Nunca mezclar alimentos recién preparados con alimentos previamente elaborados.
- Preparar los alimentos en pequeñas cantidades.

4.3.7.2 ALIMENTOS FRIOS

- Utilizar equipos que mantengan los alimentos a 5°C o menos.
- No tener los alimentos directamente sobre hielo.
- Verificar que la temperatura interna del alimento se mantenga en 5°C o menos.



4.3.8 SERVICIO SEGURO DE ALIMENTOS

4.3.8.1 PERSONAL DE COCINA

- Limpiar y desinfectar todos los utensilios preferiblemente después de cada uso pero siempre al finalizar el turno.
- Tener muy en cuenta que si se cambia de servir productos crudos a cocinados el equipo debe ser limpiado y desinfectado.
- Almacenar los utensilios correctamente en lugares limpios y desinfectados.
- Los utensilios para servir los alimentos deben tener mangos largos para que las manos no toquen los alimentos.
- Si se toca alimentos listos para comer o cocinados deben las manos estar bien lavadas y desinfectadas o se utiliza guantes de látex.
- Practicar buena higiene personal.

4.3.8.2 PERSONAL DE SERVICIO

- Manipular los vasos, cubertería y vajilla correctamente sin tocar con las manos las áreas en donde el huésped pone la boca o donde los alimentos son puestos.
- Nunca servir platos sobre platos ya que el anillo del un plato puede contaminar el alimentos del otro plato.
- Nunca tocar los alimentos con las manos; utilizar pinzas.
- Utilizar siempre una pinza o recolector plástico o metálico para tomar hielo.
- Practicar buena higiene personal.
- Trapos utilizados para limpiar no pueden ser utilizados para nada más.

4.3.8.3 SERVICIO DE BANQUETES

- Los alimentos calientes deben ser transportados en termos calientes que mantengan la temperatura interna del alimento en un mínimo de 60°C hasta que se los ponga en los samobares.



- Los alimentos fríos deben ser transportados en termos que mantengan la temperatura interna del alimento en un máximo de 5°C o menos.
- Los alimentos deben estar sellados con film plástico protector para evitar derrames o contaminación cruzada.
- Los termos deben ser limpiados y desinfectados antes y después de cada uso.
- Los asociados deben practicar una buena higiene personal.
- Verificar las temperaturas internas de los alimentos regularmente.
- Todos los alimentos que salgan a banquetes deben ser claramente etiquetados.

CAPÍTULO 5

Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.

5.1 OBJETIVO

- Correcto manejo y eliminación de basura.
- Conocer la diferencia entre limpiar y desinfectar.
- Identificar los distintos tipos de agentes limpiadores y métodos de desinfección.
- Como limpiar y desinfectar los equipos y las mesas de preparación.
- Forma segura de almacenar y utilizar los equipos y suministros de limpieza.

5.2 ALCANCE

A todos los empleados que de alguna forma están en contacto con alimentos.

5.3 DESARROLLO

5.3.1 CONCEPTOS Y RECOMENDACIONES



- Limpieza es el proceso de remover alimentos y otro tipo de sólidos de las superficies como mesas de trabajo o vajilla.
 - Desinfección es el proceso de reducir el número de microorganismos en las superficies a niveles seguros.
 - Las superficies deben ser primero limpiadas y después desinfectadas.
 - En el área de preparación y servicio todo tiene que estar limpio pero las superficies que tienen contacto con alimentos deben ser limpiadas y desinfectadas.
-
- Todas las superficies que tienen contacto con alimentos deben ser limpiadas, lavadas y desinfectadas cuando:
 - Después de cada uso.
 - Cuando se empieza a trabajar con un nuevo tipo de alimento.
 - Cada vez que la superficie pueda haberse contaminado.
 - Antes y después del inicio de cada turno.

5.3.2 MANEJO Y ELIMINACION DE LOS DESECHOS

- Reducir la cantidad de basura generada eliminando empaquetamiento innecesario.
 - Rehusar siempre que sea posible, utilizando nuevamente los contenedores que han sido lavados y desinfectados. Nunca utilizar contenedores que han sido de químicos para guardar alimentos.
 - Reciclar materiales. Tener cuidado de almacenarlos correctamente para que no contaminen otros alimentos, equipos o que generen plagas.
-
- Los basureros deben ser a prueba de filtraciones, resistentes al agua, durables y de fácil limpieza.
 - Los basureros deberán quedar tapados cuando se termine el turno del día.
 - Los basureros deberán contar con fundas plásticas.
 - La basura debe ser retirada del área de preparación una vez que el basurero esté lleno o al finalizar el día de trabajo.



- El lugar de almacenamiento de basura debe estar alejado del área de preparación o servicio de alimentos.
- El lugar de almacenamiento de basura debe ser limpiado y desinfectado diariamente para evitar malos olores y plagas.
- Cuando se retire la basura del área de preparación y servicio, el basurero debe estar tapado.
- Los basureros deben ser limpiados y desinfectados después de cada cambio de funda y al finalizar el día. Esto se lo debe realizar por dentro y por fuera del basurero y fuera del área de preparación o servicio.

5.3.3 AGENTES DE LIMPIEZA

- Los agentes de limpieza ayudan a remover comida, polvo, herrumbre, manchas, minerales y otro tipo de depósitos de las superficies de los equipos.
- Deben ser estables, no corrosivos y seguros para el uso.
- Deben ser utilizado de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.
- No se pueden mezclar agentes de limpieza entre sí.
- Los agentes de limpieza son divididos en cuatro categorías:
 - **Detergentes:** Utilizados para limpiar pisos, paredes, techos, áreas de preparación y la mayoría de equipos.
 - **Limpiadores con Disolventes (Desengrasantes):** Utilizados para limpiar superficies que contengan grasa, grasa quemada, puertas de hornos. Se deben utilizar sin mezclarlos con agua para mayor eficacia.
 - **Limpiadores Ácidos:** Utilizados para limpiar calcificaciones en lavadoras de platos o equipos que trabajen con vapor también son utilizados para eliminar herrumbre o manchas en ciertos metales. Se deben seguir las instrucciones del fabricante ya que es un agente sumamente peligroso.
 - **Limpiadores Abrasivos:** Utilizados para limpiar alimentos quemados en sartenes u ollas. Utilizar con cuidado ya que pueden raspar superficies de plástico o de acero inoxidable.



5.3.4 DESINFECCION

Existen básicamente dos métodos de desinfección:

- **Desinfección por Calor:** Entre más alta la temperatura, menor el tiempo requerido para matar a los microorganismos. La forma común de utilizar este método es sumergiendo o rociando los equipos en o con agua caliente.
- **Desinfección por Químicos:** Se deben utilizar químicos desinfectantes aprobados para equipos o superficies que están en contacto con alimentos, de igual forma se sumerge o rocía el equipo con el químico.
- Es importante recalcar que todos los equipos y superficies deben ser primero limpiados antes de ser desinfectados.

5.3.5 LAVADO MANUAL DE LA BATERIA DE COCINA

- Botar todos los residuos sólidos a la basura.
- Cepillar los equipos en el primer tanque utilizando el detergente indicado con agua caliente a una temperatura de 40°C - 45°C.
- Enjuagar los equipos en el segundo tanque el cual deberá estar lleno con agua caliente a una temperatura de 40°C - 45°C.
- Sumergir los equipos en el tercer tanque que deberá estar lleno del compuesto de agua con desinfectante por un tiempo mínimo de 60 segundos.
- Sacar los equipos del desinfectante y dejarlos secar al ambiente.

5.3.5 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS EQUIPOS ESTACIONARIOS.

- Apagar y desconectar el equipo antes de limpiarlo.
- Remover los alimentos y basuras que esté debajo y alrededor del equipo.
- Remover las partes desprendibles, lavarlas y desinfectarlas a mano.
- Lavar y enjuagar partes fijas del equipo que tengan contacto con alimentos luego desinfectarlas.



- Tener por separado los trapos utilizados para limpiar las superficies que están en contacto con alimentos de los trapos utilizados para limpieza de otro tipo de superficies y guardarlos en contenedores marcados.
- Marcar claramente los contenedores de detergentes y desinfectantes.
- Dejar que las partes se sequen al ambiente, luego ensamblarlas de acuerdo a las instrucciones. Probar el correcto funcionamiento del equipo y apagarlo.
- Los equipos deben ser limpiados y desinfectados una vez al día o de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

Unidades de refrigeración y congelación.

- Limpiar de inmediato cualquier tipo de derrame.
- Limpiar y desinfectar los equipos mínimo una vez a la semana.
- Mover los alimentos a otra unidad antes de empezar la limpieza.
- Limpiar, enjuagar y desinfectar los estantes regularmente.
Limpiar a fondo las paredes, pisos, puertas y techos.

5.3.6 LIMPIEZA DEL AREA DE COCINA

- Los pisos, paredes, estantes, techo, lámparas y desagües son superficies que no están en contacto con alimentos pero deben ser limpiados y desinfectados con frecuencia.
- Los pisos deben ser limpiados después de cada turno y al final de cada jornada de trabajo o según sea necesario.
- Las paredes deben ser limpiadas mínimo una vez a la semana.
- Los derrames deben ser limpiados de inmediato.

5.3.7 ALMACENAJE DE EQUIPOS DE LIMPIEZA Y SUMINISTROS.

- Los equipos y suministros de limpieza deben estar almacenados lejos de los alimentos o de las superficies que están en contacto con los mismos.



- Los químicos deben estar preferiblemente en sus envases originales los cuales deben marcar claramente el nombre del químico.
- Si el químico no se encuentra en su envase original, éste deberá estar claramente etiquetado en el envase que lo contiene. Nunca utilizar envases que originalmente hayan sido de alimentos o bebidas.
- Nunca utilizar los lavaderos de platos o de ollas para lavar los equipos de limpieza.
- Se debe limpiar y enjuagar los baldes de limpieza.

5.3.8 PAREDES Y ESTANTES

- Rociar con detergente.
- Utilizar un cepillo o un trapo limpio.
- Enjuagar con agua limpia.
- Rociar con desinfectante.
- Los alimentos deben estar totalmente protegidos durante este proceso.



CONCLUSIONES

Puedo decir que:

En nuestro medio, no existía una cultura de buenas prácticas de manipulación y a pesar de que ya hace 10 años se aprobó el primer decreto a nivel nacional, aun las deficiencias son mayormente superiores a los beneficios que se ha podido lograr en este ámbito.

La poca información disponible es uno de los causantes de este gran problema de nuestra cultura.

No podemos ocultar quienes hemos sido evaluados por el ministerio de salud, la mediocridad con la que se realizan las inspecciones, este es otro factor para que los dueños de restaurantes no hagan ni el más mínimo esfuerzo por capacitar a su personal y por mejorar procedimientos e instalaciones, con el fin de mejorar las condiciones en las que se preparan y se sirven los alimentos en sus establecimientos.

Para finalizar puedo decir que si bien el tema es en la actualidad más tratado por universidades, institutos, escuelas, etc. No se enseña con el ejemplo y de nada va a servir que todo esto quede en palabras, así que invito a todas aquellas personas, las cuales tengan acceso a esta información, llevar a la práctica las normas aquí propuestas, solo así podremos empezar a cambiar de generación en generación los malos hábitos.



RECOMENDACIONES

Al ser una guía de buenas prácticas debería ser del conocimiento de toda aquella persona que fuere a estar en contacto con los alimentos ya sea en la compra, recepción, almacenamiento, procesamiento y servicio de los mismos.

Puedo decir a criterio propio que a lo largo de mi vida profesional, la práctica de estas normas han sido fundamentales en las labores del día a día y me han permitido asegurar un ambiente inocuo, el cual se ve reflejado en un buen proceso de los alimentos hasta su servicio como tal a los huéspedes.



BIBLIOGRAFÍA

National, Restaurant Association Educational Fundation. Serv Safe. Chicago, 2004.

Noboa, Bejarano Gustavo. Reglamento de buenas practicas para alimentos procesados. Quito - Ecuador, 2002.

ESPANOLA, REAL ACADEMIA. <http://buscon.rae.es/draeI/>. JULIO 2010. 17 ENERO 2012.



GLOSARIO

INOCUIDAD. Que no hace daño.

INSALUBRE. Dañoso a la salud.

GASTROENTERITIS. Inflamación simultánea de la membrana mucosa del estómago y de la de los intestinos.

SALMONELA. Bacteria anaerobia que contamina los alimentos, produciendo trastornos intestinales.

HEPATITIS. Inflamación del hígado.

SIDA. Enfermedad viral consistente en la ausencia de respuesta inmunitaria.

ESCHERICHIA COLI. Bacteria que se encuentra en los intestinos de los seres humanos y algunos mamíferos.

LISTERIA. Género bacteriano que comprende seis especies.

RANCIA. Se dice del vino y de los comestibles grasientos que con el tiempo adquieren sabor y olor más fuertes, mejorándose o echándose a perder.

AMONIO. Radical monovalente formado por un átomo de nitrógeno y cuatro de hidrógeno, y que en sus combinaciones tiene semejanzas con los metales alcalinos.

BRANQUEAS. Órgano respiratorio de muchos animales acuáticos, como los peces, los moluscos, los cangrejos y los gusanos, constituido por láminas o filamentos de origen tegumentario, que pueden ser internas o externas.

CORROSIVO. Que corroe o tiene virtud de corroer.

ABRASIVO. Dicho de un producto: Que sirve para desgastar o pulir, por fricción, sustancias duras como metales, vidrios, etc.