

PROPUESTA PARA DESARROLLAR UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LOS
PEQUEÑOS RESTAURANTES DEL BARRIO LAS QUINTAS DE FLANDES TOLIMA

MILLER ALEXANDER ARDILA RODRÍGUEZ

CÓD.: 392215101

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS Y CONTABLES

PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

GIRARDOT 2019

DESARROLLAR UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LOS PEQUEÑOS
RESTAURANTES DEL BARRIO LAS QUINTAS DE FLANDES TOLIMA

MILLER ALEXANDER ARDILA RODRÍGUEZ

CÓD.: 392215101

PROYECTO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN
TURÍSTICA Y HOTELERA

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS Y CONTABLES

PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

GIRARDOT

2019

PROPUESTA PARA DESARROLLAR UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LOS PEQUEÑOS RESTAURANTES DEL BARRIO LAS QUINTAS DE FLANDES TOLIMA

1. INTRODUCCIÓN:

En el saneamiento básico se identifican y se aplican medidas sanitarias para mantener en condiciones óptimas las instalaciones físicas, equipos, utensilios, manejo adecuado de agua, alimentos y disposición correcta de los residuos sólidos. La atención del saneamiento se enfoca en la conservación de los alimentos teniendo en cuenta factores importantes como el servicio, el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los conocimientos que adquiera el personal manipulador de alimentos mediante las capacitaciones de manejo e higiene de alimentos, con el propósito de disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y juega un papel importante en el cuidado de la salud de los consumidores.

En la actualidad existen normas sanitarias dirigidas a restaurantes que exigen el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios, locativos, de manipulación y funcionamiento, con el fin de vigilar, promover y asegurar la calidad de los alimentos, además permite que los establecimientos generen confianza a los consumidores y mejoren sus estándares de calidad. Las normas sanitarias que aplican son la Resolución 2674 de 2013 que tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que preparan, almacenan o comercializan alimentos; y el Decreto 3075 de 1997 cuyo objeto es regular las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

El trabajo se desarrolló con el propósito de diseñar el plan de saneamiento, PARA LOS PEQUEÑOS RESTAURANTES DEL BARRIO LAS QUINTAS, y de este modo brindar asistencia en la documentación del plan de saneamiento para lograr un concepto favorable en las posibles inspecciones que realizaran las autoridades sanitarias ya que los últimos conceptos han sido pendientes debido a que incumplen con varios aspectos verificados, entre ellos las exigencias de cada programa que compone el plan de saneamiento.

2. ÁREA, LÍNEA, PROGRAMA Y TEMA DE INVESTIGACIÓN

2.1 ÁREA DE INVESTIGACIÓN

De acuerdo a lo señalado en la guía de opciones de grado marzo del 2012, en el Acuerdo N° 001 de febrero de 2011, aprobado por el Consejo Superior De La Facultad De Ciencias Administrativas, Económicas y Contables de la Universidad De Cundinamarca, Se selecciona el área: emprendimiento y desarrollo empresarial

2.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Acorde al área de investigación seleccionada de la guía opciones de grado marzo De 2012, en el acuerdo N° 001 de febrero de 2011, acuerdo aprobado por el Consejo de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables de la Universidad de Cundinamarca, la línea de investigación es: emprendimiento y desarrollo empresarial

2.3 PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN

La elaboración de este anteproyecto de grado, en el Programa de Tecnología En Gestión Turística Y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca Seccional Girardot se elaborara acorde a los pasos de la guía de opciones de grado marzo Del 2012.

2.4 TEMA DE INVESTIGACIÓN

El tema de investigación de este anteproyecto va enfocado en desarrollar un plan de saneamiento básico para los pequeños restaurantes del barrio las quintas de Flandes Tolima

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA:

¿Es necesario desarrollar un plan de desarrollo básico en las cocinas de los restaurantes ubicados en el barrio Las Quintas de Flandes?

En los restaurantes de barrio generalmente no se implementa un plan de saneamiento, este es necesario para la prevención de contaminantes, el mantenimiento de la cocina y las áreas de producción. Asegurando así la inocuidad en los alimentos, infraestructura, equipos, etc. Obteniendo así un lugar de trabajo seguro para la ejecución de las distintas tareas, ofreciendo a los comensales calidad y seguridad en los alimentos.

4. JUSTIFICACIÓN:

Los restaurantes son negocios prestadores de servicios de alimentos y bebidas que generalmente no cuentan con un plan de saneamiento básico, que guíe a sus colaboradores operativos como administrativos a implementar estos programas para que la producción se de calidad.

Por falta del plan de saneamiento la vida útil de los productos es muy corta, la inestabilidad en la forma de practica la higiene y la falta de protocolos documentados de limpieza y desinfección hace que los trabajadores no realicen siempre los mismos procedimientos por lo tanto no se tiene el mismo resultado en el producto final.

Para los restaurantes del Barrio Las Quintas es importante implementar un plan de saneamiento para mejora la calidad en sus productos y posicionarse en el mercado manteniendo a sus consumidores y adquiriendo nuevos clientes, al ejecutar este programa mejora el nombre de los sitios y del sector en general además de asegurar la salud de sus consumidores. De esta manera se abre paso a un proceso de acreditación de las buenas prácticas de manufactura para un futuro ante el INVIMA.

5. OBJETIVOS:

5.1 OBJETIVO GENERAL:

Implementar un plan de saneamiento básico en las cocinas de los restaurantes del barrio las Quintas de Flandes que cumpla con la inocuidad de alimentos, infraestructura, equipos y utensilios, llevando a cabo la implementación y la ejecución de los diferentes programas de saneamiento según la normatividad vigente.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Crear un plan de trabajo donde se aplique técnicas de limpieza y desinfección de las áreas de producción en general.
- Analizar las condiciones sanitarias mediante un diagnostico higiénico sanitario en las áreas de producción de los restaurantes del Barrio las Quintas de Flandes con base en el decreto 3075 de 1997.

- Realizar una cartilla donde se especifiquen los requisitos del plan básico de saneamiento para el establecimiento.

6. MARCO DE REFERENCIA:

6.1 Marco Teórico

Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa

En el sector de producción de alimentos se ha tenido un numeral de problemas higiénicos sanitarios, con consecuencia de valores económicos para el productor, los alimentos son muy susceptibles y no están exentos de una contaminación química y física, los alimentos pueden sufrir deterioro por microorganismos lo que hace necesario controlar las distintas fases de procesos de la producción.

Gestión de calidad: tiene que ver con la organización interna que ejerce la organización de los procesos productivos de las características y cualidades de los productos, es decir, es la gerencia o el manejo de los procesos productivos enfocada al mejoramiento continuo.

Aseguramiento de calidad: consiste en tener y conseguir un conjunto de acciones planificadas y sistemáticas, implantadas dentro del sistema de calidad de la empresa. Estas acciones deben ser demostrables para proporcionar la confianza adecuada (tanto a la propia empresa como a los clientes) de que se cumplen los requisitos del sistema de calidad.

Control de calidad: se puede definir como las técnicas y actividades prácticas que se utilizan para satisfacer los requisitos relativos a la calidad. La garantía de la calidad tiene por objeto velar por que se alcance el control de calidad fijado como meta.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LOS ALIMENTOS

Hay tres factores que determinan la calidad de un producto alimenticio: sanidad, valor nutricional y las propiedades organolépticas, en cuanto a sanidad podemos decir que son los atributos primarios de calidad que no se ven a primera vista pero encierra las diferentes formas de contaminación del producto alimenticio. La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y determinados nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

La calidad y seguridad de los alimentos vienen garantizadas por los análisis microbiológicos, físicos y químicos. Pero, además, los alimentos también destacan por sus propiedades organolépticas, particularidades que se miden a través de análisis sobre las sensaciones que producen. Este análisis sensorial parte de cuatro parámetros: color, sabor, textura y aroma. Con los años esta disciplina va adquiriendo mayor importancia y tiene como principal objetivo favorecer las interacciones de un alimento que respondan a criterios de calidad y seguridad.

Inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. (MINSALUD)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Es el sistema utilizado para la obtención de alimentos seguros; a través de las normativas preestablecidas por el código alimentario de cada país; este busca que el proceso de producción, envasado y manipulación de alimentos, reduzca al máximo los riesgos y peligros asociados con la contaminación; este sistema es la principal herramienta en la que se fundamenta el proyecto. Los temas más importantes a desarrollar en el BPM, son:

1. Análisis de edificaciones e instalaciones
2. Requisitos para equipos y utensilios
3. Requisitos para el personal manipulador del alimento
4. Capacitación
5. Gestión frente a la contaminación cruzada
6. Control de calidad en el proceso
7. Saneamiento
8. Almacenamiento y transporte

6.2 Marco Legal

DECRETO 3075 DE 1997

Art. 1 Ámbito de aplicación: la salud es un bien de interés público, en consecuencia las disposiciones contenidas en el presente decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicaran:

- A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos, los equipos, utensilios y personal manipulador de alimentos.

- A todas las actividades de fabricación, procesamiento preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
- A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos.

At.2 definiciones para efectos del presente decreto se establecen las siguientes definiciones:

Actividad acuosa. (Aw): en la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre enérgico de especia.

Alimento adulterado: el alimento adulterado es aquel que:

- a. El cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes reemplazándolos o no por otras sustancias
- b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales
- c. Que por diferencia en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en la forma fraudulenta sus condiciones generales

Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: alimento que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente

Alimento de mayor riesgo en salud pública: alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, AW y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación,

conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento falsificado: es aquel que se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que corresponde; su envase, rotulo o etiqueta contenga diseño declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto a su composición intrínseca y uso y no proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

Alimento perecedero: alimento que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier rea interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

BIOTECNOLOGÍA DE TERCERA GENERACIÓN: Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y

reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBARQUE: Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SEGUNDARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

ARTICULO 3o. ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA. Para efectos del presente decreto se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche y derivados lácteos.
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Productos preparados a base de huevo.
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5)
- Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo.

- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.

PARÁGRAFO 1o. Se consideran alimentos de menor riesgo en salud pública aquellos grupos de alimentos no contemplados en el presente artículo.

PARÁGRAFO 2o. El Ministerio de Salud de acuerdo con estudios técnicos, perfil epidemiológico y sus funciones de vigilancia y control, podrá modificar el listado de los alimentos de mayor riesgo en salud pública.

ARTICULO 4o. MATADEROS. Los mataderos se consideraran como fábricas de alimentos y su funcionamiento obedecerá a lo dispuesto en el Título V de la Ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, Decreto 2278 de 1982, Decreto 1036 de 1991 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO 5o. LECHE. La producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, envase, rotulación, expendio y demás aspectos relacionados con la leche se regirán por la ley 09/79 y los Decretos reglamentarios 2437 de 1983, 2473 de 1987 y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO 6o. OBLIGATORIEDAD DE DAR AVISO A LA AUTORIDAD SANITARIA. Las personas naturales o jurídicas responsables de las actividades reglamentadas en el presente Decreto deberán informar a la autoridad sanitaria competente la existencia y funcionamiento del establecimiento, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación o cierre temporal o definitivo del mismo para efectos de la vigilancia y control sanitarios.

RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013

6.3 MARCO GEOGRÁFICO

FIGURA 1. Localización de departamento de Tolima en el mapa de Colombia



FIGURA 2: localización del municipio de Flandes en el departamento del Tolima



FIGURA 3. Mapa de Flandes Tolima



7. DISEÑO METODOLÓGICO

7.1 AREA DE ESTUDIO:

Flandes es un municipio colombiano ubicado en el departamento de Tolima. Se encuentra localizado en el centro del país en la cuenca alta del Río Magdalena, en las desembocaduras del Río Bogotá, Río Sumpaz y el Río Coello. El cual se encuentra conurbado con la ciudad de Girardot y el municipio de Ricaurte (Cundinamarca). Limita al norte con el Río Magdalena, la ciudad de Girardot y el municipio de Ricaurte; al este con el Río Magdalena, los municipios de Ricaurte y Suárez; al sur con el municipio de El Espinal y al oeste con el municipio de Coello

7.2 POBLACION OBJETIVO:

La población objeto de estudio de este proyecto son las áreas de trabajo de micro restaurantes que prestan el servicio de alimentos y bebidas en el Barrio las Quintas de Flandes Tolima.

7.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Este proceso investigativo se basa en la caracterización de los restaurantes pequeños del Barrio las Quintas de Flandes Tolima, será una investigación de campo que arrojará datos -cuantitativos. Las observaciones serán analizadas para determinar un plan de saneamiento básico que se adapte a las necesidades de dichos negocios.

La metodología que se implementará será descriptiva, esta se debe que en el trabajo se va a hacer en una propuesta de implementación de un plan de saneamiento básico para micro restaurantes del barrio Las Quintas de Flandes Tolima.

7.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS:

Se recurre a técnicas que permitan formar una idea más sólida del estudio de la investigación, entonces es necesario usar la técnica de: revisión bibliográfica; luego recurrir a las técnicas más directas como entrevistas y/o encuestas dirigidas a las personas relacionadas con el sector de alimentos y bebidas que proporcione experiencias e ideas para el desarrollo de este proyecto.

7.5 TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y ANALISIS DE DATOS:

Usando técnicas estadísticas mediante las cuales se puedan elaborar tablas y graficas que muestren los resultados cuantitativos de la investigación, para interpretarla y analizarla desde una óptica cualitativa. Esto con base al marco teórico, las disposiciones legales vigentes, dando lugar a la identificación formal de las oportunidades, fortalezas, amenazas y debilidades que tiene el sector prestador del servicio de alimentos y bebidas del Barrio Las Quintas de Flandes.

8. CARACTERIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS:

En la etapa de caracterización y la identificación de la zona, se obtuvo el esquema en el que se refleja el número de restaurantes que hay en el sector además de características básicas de estos:

Establecimientos	Capacidad	Actividad que realiza
Restaurante la mona	24 Personas	A y B
Restaurante el Gourmet	48 Personas	A y B
Restaurante el Mallorquín	60 Personas	A y B
Restaurante sabor de Casa	32 Personas	A y B
Restaurante Las Quintas	40 Personas	A y B
Restaurante la Fonda	30 personas	A y B
Restaurante el paisa	25 personas	A y B
Restaurante el parador	20 personas	A y B
Restaurante Mónica	25 personas	A y B
Restaurante el Búho	30 personas	A y B

9. DISEÑO DE LA ENCUESTA:

La encuesta es un instrumento de investigación para obtener información representativa de un grupo de personas. Se trata de aplicar un cuestionario a determinado número de individuos.

 UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA <small>Generación Siglo 21</small>	ENCUESTA	MUESTREO SIMPLE
SECCIONAL GIRARDOT	PROPUESTA PARA DESARROLLAR UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LOS PEQUEÑOS RESTAURANTES DEL BARRIO LAS QUINTAS DE FLANDES TOLIMA	Hoja 1

FECHA _____ NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO _____

1. ¿Conoce usted el plan de saneamiento Básico?

Sí ___ No___

2. ¿Aplica en su negocio el plan de saneamiento básico?

Si ___ No___

(Si conoce y aplica el plan de saneamiento básico, gracias por participar en esta encuesta; si su respuesta fue negativa a alguna de las dos o las dos preguntas continúen con la encuesta)

3. ¿Alguna vez intento buscar información acerca del plan de saneamiento básico que debe aplicarse obligatoriamente a los establecimientos comerciales que presten el servicio de alimentos y bebidas?

Si ___ No___

4. ¿Estaría dispuesto a elaborar un análisis que le permita determinar las condiciones sanitarias de su negocio?

Si___ No___

5. ¿Estaría de acuerdo en una asesoría que le brinde mecanismos de implementación de un plan de saneamiento para su establecimiento?

Si___ No___

6. ¿Su establecimiento esta registrado por cámara de comercio o ACODRES?

Si___ No___

10. DIAGNOSTICO

10.1 INFORMACIÓN GENERAL: El municipio de Flandes se encuentra ubicado en Colombia, cuenta con varios restaurantes a lo largo del municipio, para efectos de este trabajo de investigación solo se tomaron en cuenta los que están dentro del barrio Las Quintas de Flandes.

Plano.

En el barrio Las Quintas de Flandes a sus alrededores cuenta con Diez restaurantes pequeños; los cuales son el objetivo de este trabajo de investigación. Estos son: Restaurante la Mona, Restaurante El Gourmet, Restaurante El Mallorquín, Restaurante Sabor de Casa y Restaurante Las Quintas, Restaurante la Fonda, Restaurante el paisa, Restaurante el parador, Restaurante Mónica, Restaurante el Búho

10.2 Implementación:

Para la implementación del programa de limpieza y desinfección se estiman las siguientes actividades:

- Observación Inicialmente se observan los procesos actuales de limpieza y desinfección en cada una de las áreas de proceso y las condiciones higiénicas de los auxiliares de cocina., para lo cual se hicieron las recomendaciones para algunos cambios y se enviaron por escrito las posibles mejoras.
- Identificación de falencias La evaluación de puntos críticos de control es una medida preventiva de contaminaciones en los alimentos. Fue notable que el personal necesitaba capacitación para corregir algunas prácticas incorrectas que por desconocimiento se realizaban, además capacitarlos les permite concientizarse de la forma como estén haciendo su trabajo. Para la efectiva limpieza y desinfección, los productos de limpieza deben ser aptos para alimentos y los operarios deben seguir un instructivo para los procedimientos de limpieza y desinfección. Es esencial ejercer control sobre las actividades de manera tal que haya una persona líder que este revisando constantemente los procesos y a los operarios para evitar contaminaciones y malas prácticas.

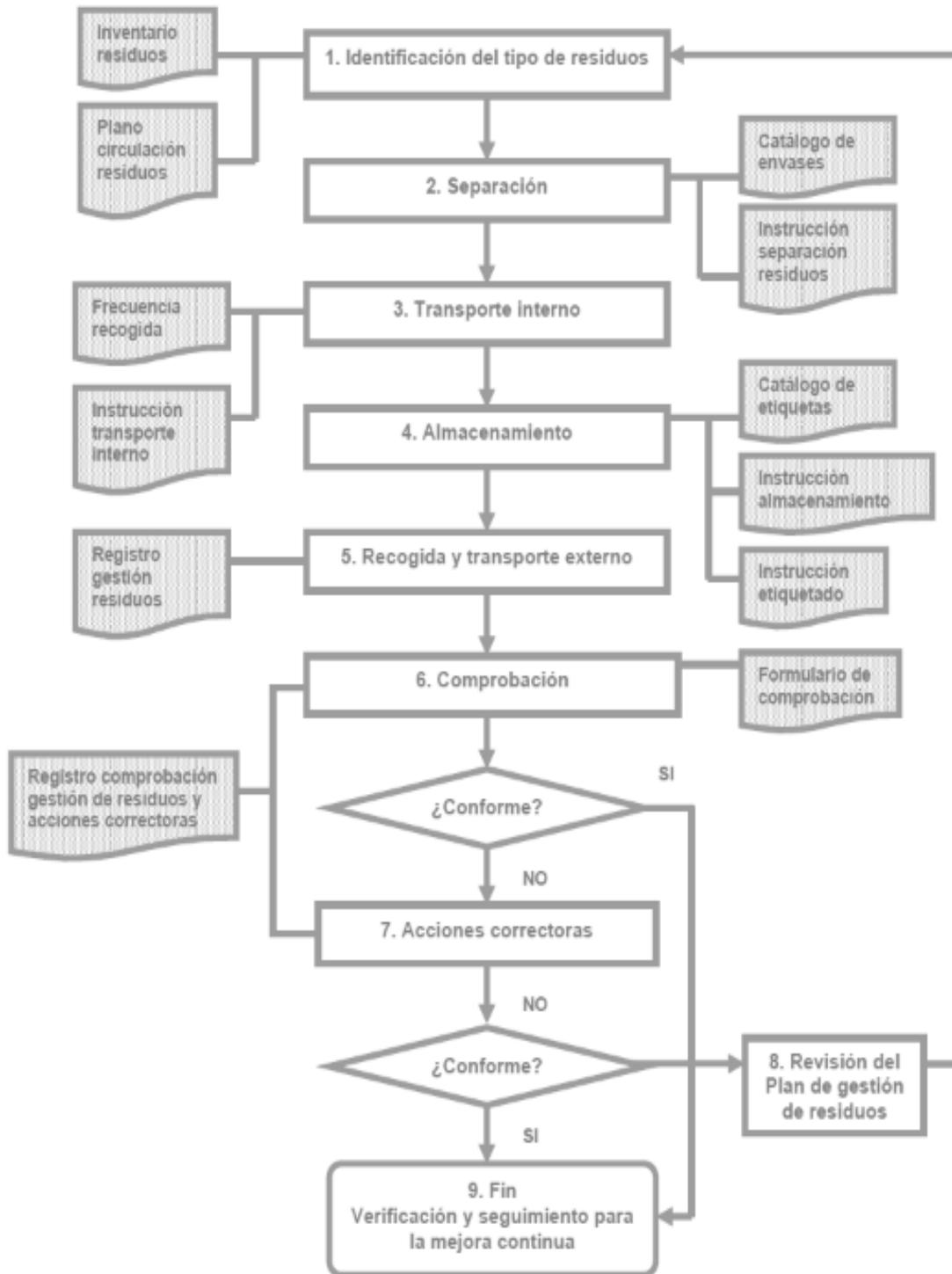
10.3 Acciones correctivas:

La programación de capacitaciones es una manera instructiva para que el empleado cuestione su trabajo y pueda corregir sus operaciones. Las capacitaciones se dictan acerca de temas como Higiene personal, BPM, ETAS, inocuidad y manipulación en alimentos. Se lleva a cabo un registro de asistencia y se realiza evaluación para verificar aprendizaje. La capacitación se realiza al personal del centro de producción y a todos los puntos de venta. La preparación de instructivos y guías de limpieza y desinfección le genera al empleado una idea de cómo preparar las diluciones para la desinfección. Se implementó el proceso de desinfección de verduras y frutas de manera que los empleados siguieran el instructivo o guía para hacer las diluciones, aplicación y tiempo correcto. 18 La creación de formatos para el control y registro de actividades es sumamente importante porque le permite una educación constante a la empresa en sus operaciones.

• Registro de actividades Controlar el registro de actividades es una función del jefe de producción /Ingeniera de alimentos que permite almacenar la información y tenerla disponible, organizada y al día como evidencia para los entes reguladores. Se crearon instructivos y formatos de control para registrar las actividades de limpieza y desinfección:

- Guía de Limpieza y desinfección de verduras y frutas
- Registro de actividades de Limpieza y desinfección.
- Control y revisión de higiene personal
- Actividades de limpieza y desinfección profunda, frecuencia semanal (Incluye áreas de proceso: Cocción – Procesos y preparaciones – Corte – Empaque, Bodega y cavas de almacenamiento de materias primas, cavas de producto terminado, equipos, zona de lavado y oficinas.
- Control limpieza de Trampa de grasa
- Control limpieza baños /diario.
- Control limpieza y desinfección del carro transportador.

modelo que deberá ser adaptado a las características específicas de cada empresa.



11. PROGRAMAS FORMULADOS PARA EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Los planes de saneamiento básico corresponden a la aplicación de medidas técnicas y socioeconómicas que permitan controlar y prevenir el riesgo de contaminación y transmisión de enfermedades, teniendo como objetivo mejorar la calidad de vida y las condiciones sanitarias de la población. Los planes de saneamiento básico están desarrollados a partir de programas dependiendo de los problemas, necesidades o falencias diagnosticadas.

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de aguas potable
- Programa manejo de residuos sólidos
- Programa manejo integral de plagas

Para el desarrollo del programa se tendrán como referencia dos documentos principales, en donde su contenido será enfocado hacia los procedimientos y actividades realizados en los restaurantes pequeños ubicados en el barrio Las Quintas de Flandes:

Limpieza y desinfección de equipos y superficies ambientales en instituciones prestadoras de servicios de salud. (SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD, 2011) Plan de saneamiento básico para entidades productoras de alimentos. (SECRETARIA DE DESARROLLO ECONÓMICO).

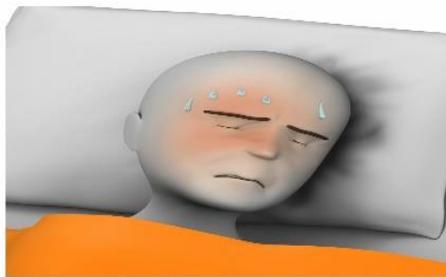
12. Conformación de la cartilla

CARTILLA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Higiene personal de los manipuladores:

- **Su salud:**

En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas...).



- **Higiene personal:**

El personal manipulador de alimentos, deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Practicas Higiénicas que a continuación se señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

- Darse un baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo
- Usar desodorante y talco
- Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo
- Lavarse los dientes
- Cambiarse diariamente la ropa interior
- Rasurarse diariamente
- Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte
- Las barbas y / o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.
- No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.
- No comer, estornudar, o toser dentro de las areas del comedor escolar.
- No rascarse la cabeza, nariz u otra parte del cuerpo dentro de las areas del comedor escolar.

- Se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.
- Se Prohíbe totalmente el uso de aretes, cadenas, anillos u otra alhaja que pueda ser fuente de contaminación del alimento o causal de accidente.



- Ropa de trabajo:



- **Dotación.**

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos.

- a) Camisa anti fluidos color blanco; sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- b) Pantalón anti fluidos color blanco, sin cierres, sin bolsillos, sin broches, sin cremalleras.
- c) Delantal anti fluidos color blanco.
- d) Cofia color blanco.
- e) Tapabocas color blanco.
- f) Zapato blanco cerrado antideslizante.

El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente a la unidad de servicio su dotación completa, completamente limpia (previamente lavada en el lugar de vivienda) y dentro de una bolsa plástica con las mismas características. Además, el personal no deberá usar la dotación suministrada fuera de los restaurantes escolares, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las unidades de servicio.

- **Lavado de manos**

Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio.

Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso.



	FICHA TECNICA	
	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS	
Nombre: Jabón líquido Rego baño		
<p>DESCRIPCION: Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.</p>		
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS		
Aspecto	Gel	
Color	Característico sin colorante	
Olor	Característico sin perfume	
Presentación comercial	750 ml y 1 litro	
Propiedades	Desinfectantes	
Autorización sanitaria	Preparado y fabricado bajo normas GMP al amparo del número de autorización de la A.E.M.P.S 9818CS	
PRECAUCIONES		
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad, estática y el contacto con alimentos.		

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS UTENSILIOS Y ALIMENTOS

Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

- a) Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
- b) Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- c) Preparar las superficies para la desinfección.
- d) Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
- e) Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico

LINEAMIENTOS PARA LA DESINFECCIÓN.

1. Asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
2. Aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 15 minutos).
3. Prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).
4. Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
5. Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.
6. Deje actuar.

Los procedimientos que a continuación se describen, se aplicarán en cada uno de los restaurantes escolares, que hacen parte del programa de Alimentación Escolar, para asegurar la calidad sanitaria e higiénica tanto del personal como de los productos terminados.

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA

1. Recoja y deseche los residuos del Producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.
2. Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).
3. Enjabone con el detergente las superficies o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el área que vaya a limpiar.
4. Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actúe.
5. Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.
6. Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recipientes plásticos ✓ Platos hondos y pandos ✓ Vasos ✓ Pocillos ✓ Cubiertos ✓ cucharones ✓ Ollas, olletas, y pailas de aluminio. ✓ Rayador ✓ Colador. ✓ Tabla acrílica para picar. ✓ Baldes, bandeja y canastillas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja Abrasiva. ✓ Jabón lava loza. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Diaria	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Retire manualmente el exceso de residuos sólidos (sobrantes de comida, etc.) del menaje.</p> <p>Limpieza: Humedecer y aplicar jabón lava loza.</p> <p>Enjuague: Enjuague el menaje con agua potable.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2 ml por litro de agua) (ver tabla 2)</p> <p>Desinfección: Sumergir el menaje en la solución desinfectante, de tal manera que la tape totalmente y deje actuar por 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua potable el menaje, para remover el posible cloro residual.</p> <p>Secado: Dejar secar al ambiente, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.</p>				
<p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección del menaje; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

PROCEDIMIENTO Y DESINFECCION DE ESTUFAS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTUFAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulado r de alimentos	✓ Estufa lineal o enana.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Limpieza diaria y desinfección semanal.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Apagar la estufa y cerrar los pilotos</p> <p>Desarme: Desmontar las partes removibles, como parillas, quemadores entre otros, para facilitar su limpieza y desinfección.</p> <p>Limpieza: Aplicar solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y restregar con una esponjilla, la muga gruesa. Luego agregar agua caliente para facilitar la remoción de la grasa, y nuevamente agregar detergente y restregar.</p> <p>Enjuague: Enjuague nuevamente con agua potable el equipo y sus partes para remover todo el detergente.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparé la solución desinfectante para equipos a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2) Aplíquela sobre todas las superficies de la estufa y dejé actuar por 15 minutos.</p> <p>Desinfección: Adicione la solución desinfectante al equipo, de igual forma sumergir todas las partes que se han retirado del equipo en la solución desinfectante por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Lave el equipo y sus partes con agua Potable hasta retirar completamente la solución desinfectante.</p> <p>Secado: Con una toalla absorbente desechable o un limpión previamente higienizado, se realiza el secado completo del equipo y sus partes o dejar secar al ambiente.</p> <p>Ensamble: Se arma el equipo correctamente con cada una de sus partes retiradas.</p>				
<p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de las estufas; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERAS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERA				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	✓ Nevera y enfriadores.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Semanal.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Remover todos los alimentos que se encuentran en la nevera, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, tapas y recipientes propios del equipo.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar las partículas de polvo u otras impurezas, con la precaución de no ir a mojar el sistema de eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera.</p> <p>Limpieza: Aplicar el detergente o jabón (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) en una esponjilla y/o limpión, y frote o restriegue todas las partes “lavables.</p> <p>Enjuague: Enjuague nuevamente con agua para eliminar los residuos de jabón.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparé la solución desinfectante para equipos, a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2).</p> <p>Desinfección: Atomizar las neveras y enfriadores, por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar residuos químicos, con la precaución de no ir a mojar el sistema de eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera.</p> <p>Secado: Se realiza el secado completo.</p>				
<p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de la nevera y enfriadores; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES Y ALACENAS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES Y ALACENAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	✓ Estantes y alacenas.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Retirar todos los alimentos que se encuentran en los estantes.</p> <p>Limpieza: Remover el polvo con ayuda de un cepillo; Aplicar el detergente o jabón (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y restregar con una esponjilla y/o limpiones.</p> <p>Enjuague: Enjuague con agua para eliminar los residuos de jabón.</p> <p>Preparación De Solución Desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2)</p> <p>Desinfección: Atomizar la estantería y dejar actuar por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Secado: Se realiza el secado completo, y posteriormente reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. Lo último que sale es lo primero que sale.</p>				
<p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los estantes y alacena; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.</p>				
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desinfectante. ✓ Recipiente plástico ✓ Agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limpieza seca, posterior al recibo semanal de los alimentos. ✓ Limpieza y desinfección diaria antes de iniciar la producción. 	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				

Clasificación y acondicionamiento: Seleccione y clasifique las frutas y verduras, descartando aquellas que posean degradación parcial y/o total.

Limpieza: Sumerja las frutas y las verduras recipiente con agua y frote una a una constantemente con las manos hasta retirar el exceso de suciedad (tierra). Cambie el agua del recipiente y repita este procedimiento, hasta que los alimentos se encuentren limpios.

Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 75 ppm (1ml por litro de agua) (ver tabla 2)

Desinfección: Sumerja las frutas, verduras y/o hortalizas en la solución, y deje actuar por 15 minutos

Enjuague: Enjuague con abundante agua potable, para remover el cloro residual que posiblemente haya quedado.

Verificación: Verifique que las frutas, verduras y hortalizas se encuentren en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección. De igual manera que estas no se encuentren con residuos de solución desinfectante que puedan transmitir olores o sabores al alimento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES Y VENTANAS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PAREDES Y VENTANAS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Paredes, techos y ventanas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Escoba. ✓ Recogedor. ✓ Cepillo de mano. ✓ Cepillo para largo de cerdas duras. ✓ Balde. ✓ Agua. 	Paredes y ventanas: una vez por semana Techos: una vez cada quince días.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retirar de las paredes y/o ventanas cualquier aviso, letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas. ▪ Retire el exceso de polvo u otros elementos extraños de las paredes y ventanas, con ayuda de una escoba. ▪ Una vez haya realizado el proceso anterior, humedezca las superficies (ventanas, y paredes) con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver Tabla 1). ▪ Estregue fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo largo de cerdas duras, de arriba hacia abajo, iniciando con las paredes y luego continuando en ventanas hasta retirar el exceso de suciedad. <p>Se debe tener en cuenta que los días en que no se realiza limpieza y desinfección en techo, el proceso se realiza iniciando con las paredes, y luego continúa en ventanas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente. <p>Desinfección: Aplique la solución desinfectante a 200 ppm (4ml por litro de agua) (ver Tabla 2) fregando con un paño humedecido en esta solución desinfectante, todas las paredes del área de producción y dejar actuar por 15 minutos.</p> <p>Secado: Deje secar las superficies a temperatura ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fregar todas las paredes con el fin de retirar residuos de la solución desinfectante. 				
<p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de las superficies (ventanas y paredes), asegurándose de que estas se encuentren libres de suciedad.</p>				

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Pisos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Detergente en polvo ✓ Desinfectante ✓ Escoba ✓ Recogedor ✓ Cepillo largo de cerdas duras ✓ Balde ✓ Agua 	Diaria y siempre que sea necesario, antes y después de iniciar funciones.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retire con escoba y recogedor los residuos sólidos que se encuentren el piso (asegúrese de retirar todos los residuos que se encuentren en las rejillas de los sifones o cerca de estas). ▪ Posterior al proceso anterior, proceda a humedecer el piso con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver Tabla 1). Remueva el exceso de suciedad estregando fuertemente el piso con ayuda de cepillo largo de cerdas duras, especialmente en las uniones de la pared con el piso, y en el interior y alrededores de las rejillas, hasta retirar completamente la suciedad. ▪ Una vez realizado el proceso anterior, enjuague el piso, y las rejillas de los sifones con abundante agua y retire el exceso de suciedad y solución detergente con ayuda de la escoba, previamente limpia y desinfectada. <p>Desinfección: Aplique la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) (ver Tabla 2), sobre el piso, dentro de las rejillas y a su alrededor, dejando actuar por 15 minutos, luego esparza agua potable, y con ayuda de una escoba escurrir el piso, para retirar posiblemente residuos de cloro.</p> <p>Secado: Deje secar el piso en su totalidad a temperatura ambiente.</p>				
<p>Verificación: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los pisos, rejillas y sus alrededores que estos se encuentren libres que suciedad o solución detergente en el piso.</p>				

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPER FICIES

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES			
Responsable	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal encargado del área	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Escoba. ✓ Recogedor. ✓ Cepillo largo de cerdas duras. ✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes y Agua. 	Semanal y siempre que sea necesario	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
<p>Pre alistamiento: Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de unidad sanitaria, primero se deben retirar y ordenar los elementos que puedan interferir con los procesos.</p> <p>Limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Barrer y sacudir la superficie retirando el exceso de mugre polvo u otro elemento presente. ▪ Recoger los elementos de suciedad haciendo uso del recogedor. ▪ Aplicar la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), sobre la superficie y con ayuda del cepillo largo de cerdas duras retire el exceso de suciedad estregando uniformemente la superficie, asegurándose de remover la suciedad. ▪ Con ayuda de una esponja abrasiva estregar las partes internas y externas, de difícil acceso asegurándose de retirar la totalidad suciedad presente en estas. <p>Desinfección: aplicar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2), esparciendo la solución en todas las áreas, y dejando actuar por 20 minutos. Luego enjuagar con abundante agua potable, retirar el exceso de agua con ayuda de una escoba.</p> <p>secado: deje secar la superficie a temperatura ambiente.</p>			
<p>verificación: verifique el proceso de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios, asegurándose que no existan residuos de suciedad o solución detergente en ninguna de las áreas.</p>			

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TAPAS PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES Y TAPAS PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS				
Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos	Recipientes y tapas para la disposición de residuos sólidos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Esponja abrasiva. ✓ Cepillo de mano. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes. ✓ Agua. 	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-01
Procedimiento de limpieza y desinfección				
<p>Alistamiento: Colocarse guantes y sacar la bolsa de las canecas y retirar el resto de los residuos con un cepillo.</p> <p>Limpieza: Aplique el detergente o solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y con ayuda de un cepillo de cerdas duras, restriegue fuertemente en todos los espacios internos, externos, y entre las ranuras, de manera tal que no queden restos de suciedad en estos.</p> <p>Enjuague: Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua las canastillas y estibas retirando el exceso de suciedad y solución detergente.</p> <p>Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) (ver tabla 2).</p> <p>Desinfección: Esparcir la solución desinfectante por las canecas y las tapas, de tal manera que los cubra totalmente, por un tiempo de 15 minutos.</p> <p>Enjuague: Lave las canecas y las tapas, con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos.</p> <p>Secado: Disponer boca abajo las canecas y déjelas secar a temperatura ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas.</p>				

Formatos a diligenciar para el soporte de actividades realizadas

Responsable	Descripción
Jefe de la Cocina	<ul style="list-style-type: none">• Define el cronograma de limpieza para áreas y equipos• Divulga el formato ,cronograma de limpieza y desinfección AB FC 02
Auxiliar de cocina y/o manipulador de alimentos	<ul style="list-style-type: none">• Evacua la caneca de basura cuando esté llena o se requiera• Cierra y transporta la bolsa (residuos inorgánicos) y/o recipiente con residuos orgánicos hasta el deposito destinado para su fin• Recoge el aceite de los recipiente
Recolector y/o Stewart	<ul style="list-style-type: none">• Recoge los desechos de acuerdo al horario y frecuencia establecida

FORMATO DE LIMPIEZA Y DECINFECCION

PUNTO DE ATENCIÓN:

MES:

AÑO:

ASPECTOS A EVALUAR	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	D	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L
1. COCINA																									
Pisos																									
Paredes																									
Techos																									
Nevera y/o refrigerador																									
Licuadaora																									
Estufa																									
Menaje																									
Lavaplatos																									
Canecas																									
Mesones																									
2. RESTAURANTE																									
Pisos																									
Paredes																									
Techos																									
Canecas																									
Mesas																									
3. BANOS																									
Pisos																									
Paredes																									
Techos																									
Sanitario																									
Lavamanos																									
Caneca																									
Elementos de aseo																									
4. AREA DE BASURA																									
Pisos																									
Canecas																									
5. MANIPULADOR																									
Aspecto personal																									
Dotacion																									
Desinfección de manos																									
6. OPERACIONES DE PROCESO																									
Lavado y desinfeccion de manos																									
RESPONSABLE																									

Verifica:

Nota: Se debe registrar en las casillas correspondientes las iniciales de la persona que ejecuto la actividad y Quien verifica, sin olvidar las observaciones

MANEJO DE AGENTES QUIMICOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Factores a tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes.

- Manipular siempre en lugares ventilación adecuada.
 - Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.
 - Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características.
- Envase plástico no de vidrio.
 - No traslucidos opacos.
 - Con tapa hermética.
 - El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

Preparación de solución detergente.

- Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. (Ver tabla)
- Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios sanitarios
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

FICHA TECNICA	
DETERGENTE	
Nombre: FAB total detergente en polvo	
DESCRIPCION: Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
ASPECTO	POLVO GRANULADO
COLOR	BLANCO CON GRANULOS AZULES
OLOR	CARACTERISTICO
INGREDIENTE ACTIVO	Tensión activos anicónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, Jabón de Sodio, Silicato de sodio, Sulfato de sodio anhidro
PRESENTACION COMERCIAL	Bolsa de polietileno de 250gr, 500gr y 1000gr.
COMPORTAMIENTO	IRRITANTE
PROPIEDADES	LIMPIADORAS
PRECAUCION	
Evite el contacto con los ojos y la piel irritada	
PRIMEROS AUXILIOS	

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.

Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.

Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.

Preparación de solución desinfectante hipoclorito de sodio.

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%) 

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersion
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersion
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersion
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersion.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	-----	Aspersion

- Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la Tabla
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido. Hacer uso de la Tabla
- Por último, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.



FICHA TECNICA

DESINFECTANTE

Nombre: Patojito (hipoclorito de sodio 5.25%)

DESCRIPCION: Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables.

Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los restaurantes escolares gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el Mercado.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Aspecto	Líquido transparente
Color	Amarillento
Olor	Característico
Ingrediente activo	Hipoclorito de sodio
Concentración (%)	5,25
pH directo	11
Presentación comercial	Envases plástico de 450 cc, 1000 cc, 1800 cc, y 3700cc.
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectantes, blanqueadoras
Notificación sanitaria obligatoria	NSOH04442-05CO

PRECAUCIONES

Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.

PRIMEROS AUXILIOS

Por contacto con los Ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo.

Por Ingestión: Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico.

Por Inhalación: Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxígeno o respiración artificial si fuera necesario.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor).

No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

Dosificación del desinfectante

volumen del agua (litros)	volumen de hipoclorito de sodio 5,25 % (MILILITROS O CENTIMETROS CUBICOS)			
	manos y alimentos	mesones utencios y equipos	paredes y techos	pisos y servicios sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

PROGRAMA DE MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS



La generación de desechos sólidos es parte indisoluble de las actividades que se realizan en cada uno de los restaurantes escolares. Es por ello que resulta esencial el establecimiento de esquemas y medidas de manejo de residuos sólidos que aseguren y garanticen una excelente calidad de los alimentos que allí se procesan; además, de la protección del medio ambiente a que estamos comprometidos todos los Colombianos.

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Residuos sólidos orgánicos biodegradables:

Cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.

Residuos sólidos inorgánicos:

Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, cartón, cubetas de huevo.

Código de colores.

Los recipientes para la disposición de residuos sólidos en los comedores escolares, serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente.

Clasificación de residuos sólidos.

COLOR DEL RECIPIENTE	TIPO DE RESIDUO	RESIDUOS	BOLSA
GRIS	Inorgánico	Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, carton, cubetas de huevo.	Con bolsa
VERDE	Orgánico	cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.	Sin bolsa , opcional
Observaciones: Todos los contenedores serán de material sanitario, con su respectiva tapa y debidamente rotulados según corresponda.			

Procedimientos de separación en la fuente.

El personal manipulador de alimentos, será el encargado de generar la respectiva clasificación y separación de los residuos que se generen durante las jornadas de prestación del servicio; siendo de vital importancia la identificación previa de los residuos, en pro de realizar una separación y almacenamiento parcial en bolsas plásticas negras o de acuerdo al tipo de residuo

Adecuadamente rotuladas, para ser posteriormente trasladadas a los contenedores, ubicados fuera de las áreas de preparación y/ o almacenamiento de alimentos de cada comedor escolar. Es de vital importancia que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo estos procesos diariamente de manera sinérgica y ordenada, buscando evitar la proliferación de plagas y bacterias que puedan ser fuente de contaminación directa o cruzada. Además de minimizar los índices de contaminación ambiental.

PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN LOS PEQUEÑOS RESTAURANTES DEL BARRIO LAS QUINTAS EN FLANDERS.

Almacenamiento: los residuos sólidos de los pequeños restaurantes deberán ser ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

Movimiento Interno De Los Residuos: el traslado de los residuos sólidos desde el punto de origen (área de preparación de alimentos) será realizado por las manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación.

Disposición Final.

*La empresa de aseo municipal, llevara a cabo la recolección de los y posterior disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en cada comedor escolar. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos.

*Las acciones realizadas serán soportadas en el formato de manejo de residuos sólidos FO-SB-02

Limpieza y Desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento.

El personal manipulador de alimentos será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

*Desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos sólidos.

*Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo al protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección (ver programa de limpieza y desinfección; procedimiento de limpieza y desinfección de recipientes y tapa para la disposición de residuos sólidos). Tal actividad deberá ser realizada una vez finalizada las jornadas.

Actividades

RESPONSABLE	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD
Auxiliar de cocina / Manipulador de Alimentos	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar el tipo de residuos generados (orgánicas e inorgánicos)2. Depositar los residuos en las canecas según su clasificación3. Evacuar la caneca de basuras cuando esté llena o cuando se requiera4. Cerrar y transportar las bolsas (residuos inorgánicos) de basura y/o recipientes con residuos orgánicos hasta el depósito destinado para tal fin.5. Recoge el aceite en los recipientes6. Transportar al depósito de basuras
Responsables	<ol style="list-style-type: none">1. Recoger los desechos de acuerdo al horario y frecuencia establecidos.

FORMATOS A ELABORAR DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

MES:

AÑO:

PUNTO DE ATENCIÓN:

Instructivo: Marque con una X la disposición o destino de los residuos, en donde: Residuos orgánicos: cáscaras, residuos de alimento. Residuos inorgánicos: plástico, papel, cartón, vidrio, latas etc.

TIPO DE RESIDUO		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
		Fecha					Fecha					Fecha					Fecha									
RESIDUOS ORGANICOS (ALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS ORGANICOS)	DIPOSICIÓN FINAL																									
	RECOLECCIÓN EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL																									
	DISPOSICION PARA ALIMENTO ANIMAL																									
	DISPOSICION PARA ABONOS																									
RESIDUOS INORGANICOS (ALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS INORGANICOS)	RECOLECCIÓN EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL																									
	DISPOSICIÓN PARA MANUALIDADES																									
RESPONSABLE																										

Programa de control de plagas



El programa de control de plagas constituye una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicación de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de nuestros comensales.

La eliminación de las plagas en cada uno de los restaurantes, se realizará ejecutando las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores de los restaurantes y finalmente realizando jornadas de desratización basadas en la ubicación de bloques parafinados- anticoagulantes, insecticida y desinfección.

El objetivo de estos programas es dar a las manipuladoras y el personal que hace parte del funcionamiento de los diferentes restaurantes, las pautas para la identificación de las posibles plagas, las recomendaciones antes y después de cada fumigación, para garantizar alimentos que sean seguros y que garanticen la protección y el bienestar de todos los titulares de derecho.

TÉRMINOS Y DEFINICIONES.

Cebo: Comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por los animales-plaga. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Plaguicida: Se entiende por plaguicida a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga.

INSPECCIÓN Y DIAGNOSTICO DE PLAGAS.

Se deben realizar inspecciones diarias por parte del personal manipulador de alimentos, a fin de identificar las especies-problema teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

Identificación de roedores.

- Cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- Los excrementos.
- La alteración de sacos, envases, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores al lado de las cañerías.

Señales de presencia de cucarachas.

- Especímenes vivos o muertos.
- Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.
- Heces en forma de granos grandes.
- Bolsas de huevos; pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de superficie tersa y brillante.
- Pelos o fragmentos de insectos.
-

MEDIDAS PERMANENTES DE CONTROL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control de plagas abarcan dos tipos:

Control físico: Este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas de los comedores escolares. Abarcando las siguientes acciones.

Para impedir la obtención de alimentos.

1. Mantener bien cerrados los recipientes que contengan productos.

2. Limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
3. Mantener la zona de manipulación de alimentos, bodega e instalaciones sanitarias limpias, desinfectadas y ordenadas según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección

4. Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los utensilios, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
5. Llevar a cabo la disposición de residuos sólidos generados en la planta siguiendo el protocolo establecido en el respectivo programa manejo integrado de residuos sólidos.

Para reducir las áreas de infestación.

- Retirar de los comedores escolares los materiales, equipos u objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.
- Para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.
- No permitir el ingreso de gatos, perros u otro animal doméstico o mascota a las instalaciones de los comedores escolares.

Control químico: Este tipo de control, hace referencia a la erradicación de plagas mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuales deben ser manipulados por personal con la capacitación competente.

Acciones previas a la fumigación

- Evacuar los alimentos, cubiertos, vasos, platos, etc., personas que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- No fumar, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

Acciones posteriores a la fumigación.

- Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Se debe realizar un lavado limpieza y desinfección de todos los utensilios, siguiendo los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.
- Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.
- Mantener aseados los sitios de acopio de residuos sólidos.

Acciones a realizar después del próximo control.

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera del Servicio, permanezcan destapadas.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizados, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar las presencia de alimentos en descomposición, ya que dicho factor, puede ser foco de ingreso de cucarachas.

ACTIVIDADES

Responsables	Descripción de la actividad
Supervisor de servicios y/o Coordinador	<ol style="list-style-type: none">1. Solicita al proveedor el cumplimiento del cronograma definido
Auxiliar de Cocina y/o Almacenista	<ol style="list-style-type: none">1. Acondiciona las áreas para la fumigación
Proveedor del Servicio	<ol style="list-style-type: none">1. Realiza inspección de áreas y ejecutar control de plagas2. Elabora informe de servicios y entrega registro de ejecución
Auxiliar de Cocina y/o almacenista y/o supervisor de servicios / Coordinador	<ol style="list-style-type: none">1. Verifica la ejecución2. Ejecuta las actividades correctivas de acuerdo con la recomendación del proveedor del servicio3. Almacena el informe de servicios

FORMATO A DILIGENCIAR

 UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA <small>Generación Siglo 21</small>	CONTROL DE PLAGA	
---	------------------	--

PUNTO DE ATENCIÓN: _____

MES: _____

AÑO: _____

DÍA	CONTROL INSTALACIONES FISICAS	TIPO DE CONTROL REALIZADO					REALIZA	OBSERVACIONES
		FISICO				QUIMICO		
		Mallas, regillas o angeos	Sifones	Limpieza y desinfección	Protección de puertas	Fumigación		
	Area de preparación							
	Area de almacenamiento							
	Servicios sanitarios							
	Area de residuos sólidos							
	Alrededores							

CRITERIO DE EVALUACIÓN: Marque con una **C** si el área y aspecto analizada cumple, **NC** si el área y aspecto no cumplen y **NA** si no aplica.

Revisor por: _____

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



La provisión de agua con las características adecuadas, reviste gran importancia para la calidad del producto final como para la salud y bienestar del personal implicado en los procesos de transformación de alimentos.

Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad físico química, organoléptica y microbiológica del agua utilizada tanto en los procesos de preparación de alimentos, como en las operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, menaje y demás elementos de cocina que tienen contacto directo o indirecto con los mismos.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera, que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua

Asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en los pequeños restaurantes y bodegas de almacenamiento, cumpla con las características físicas, organolépticas y microbiológicas; con el fin de garantizar la inocuidad en los productos almacenados, procesados y distribuidos.

El objetivo de este programa es crear acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar idóneamente las actividades de procesamiento de alimentos, limpieza y desinfección, y demás acciones que lo requieran.

RESPONSABILIDAD

La ejecución de las actividades consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal manipulador de alimentos encargado del restaurante.

MEDIDAS DE CONTROL.

Se efectuaran las siguientes medidas de control, encaminadas a garantizar un suministro de agua inocua con características ideales de consumo.

Purificación Del Agua.

El agua potable que proviene del acueducto, frecuentemente posee impurezas y materiales extraños que se adhieren de la tubería que la conduce, estas características son minimizadas por medio de un sistema de purificación, el cual está ubicado de forma tal que el agua pase por el sistema antes de llegar a los puntos de suministro de los Restaurantes; cuando se presentan casos en los cuales no se cuenta con estos equipos , es preciso efectuar un proceso térmico o hervido al agua de consumo con el fin de eliminar cualquier tipo de microorganismo patógeno que pueda estar presente en la misma capaz de desencadenar problemas de salud a quien la consuma.

El personal manipulador de alimentos, realizara diariamente al finalizar la jornada el hervido del agua, durante diez minutos posteriores al punto de ebullición (cuando empieza a hacer burbujas), dejando esta lista para su uso al día siguiente.

Análisis Organoléptico.

El análisis organoléptico comprende la verificación de los siguientes aspectos: evaluación del olor, color, sabor y turbidez; donde cualquier deficiencia en estos es un indicativo de fallas en el servicio y por ende existiría una contingencia y se requiere hacer uso del agua almacenada en los tanques de reserva, los cuales tienen una rotación periódica del líquido y además reciben el mantenimiento adecuado.

La evaluación debe ser registrada en el formato FO-SB-05

Sistemas De Almacenamiento.

El agua potable es suministrada por el acueducto municipal mediante presión y conducida por tuberías desde el punto de llegada hasta el tanque de almacenamiento por tuberías de PVC.

El tanque debe garantizar almacenamiento de aguas para suministrar y procesar alimentos en los pequeños restaurantes, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de proceso, de igual

forma la presión debe ser adecuada para todas las operaciones efectuadas en las diversas áreas.

Procedimiento de limpieza y desinfección de los sistemas de almacenamiento

Este procedimiento es responsabilidad de los propietarios u administradores de los restaurantes del barrio las quintas en Flandes, y se debe realizar mínimo cada 6 meses y debe considerar las siguientes actividades:

1. Iniciar con la suspensión de la irrigación interna y desocupar el tanque totalmente.
2. Retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior (de forma manual o mecánica).
3. Teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa
4. Enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.
5. Empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
6. Evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.
7. Por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.
8. La aparición de agentes patógenos es la verificación que el proceso fue mal realizado.
9. Registrar los procedimientos realizados en el formato

**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
DE LAVADERO, TANQUE O RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO DE
AGUA**

Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Baño, lavamanos, puertas y paredes del mismo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Escoba. ✓ Recogedor. ✓ Cepillo de mano. ✓ Esponja abrasiva. ✓ Detergente en polvo. ✓ Desinfectante. ✓ Baldes y Agua. 	Semanal y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades realizadas en el formato FO-SB-04

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Alistamiento: Desocupar los tanques, lavadero o recipiente según sea el caso; evacuando el agua por la tubería, teniendo en cuenta de no dejar pasar el lodo acumulado, o impurezas gruesas o desocupando el recipiente, volteándolo con cuidado y disponiendo el agua residual y las impurezas, fuera del restaurante, posiblemente en una zona verde.

Limpeza.

- Recoger el lodo acumulado, con ayuda de una escoba y recogedor, y disponerlo en una zona verde.
- Preparar una solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1), su volumen depende de que tan grande sea el tanque o el recipiente.
- Esparcir la solución jabonosa por toda el área del recipiente o el tanque, restregar con ayuda de la escoba o una sabrá según sea el caso, dejar actuar por 3 minutos.

Enjuague: Enjuagar con abundante agua, para retirando totalmente el exceso de suciedad y jabón.

Preparación de solución desinfectante: Preparar la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) (ver tabla 2) indicada para pisos y servicios.

Desinfección: Aplicar y dejar actuar por 15 minutos, con la precaución de esparcir la solución por toda el área.

Enjuague: Enjuagar con abundante agua, para retirar y remover, totalmente el cloro residual que posiblemente haya podido quedar.

Para Tanques o lavaderos: Abrir la llave y dejar pasar la solución, Realizar tres enjuagues.

Para recipientes: Adicionar el agua, procurando humedecer totalmente las paredes, y luego botar el agua, realizarlo igualmente tres veces.

Llenado.

Para Tanque: Abrir la llave y dejar llenar hasta la altura deseada.

Para recipiente: Llenar el recipiente con ayuda de una vasija previamente higienizada, hasta la altura deseada.

verificación: verifique el proceso de limpieza y desinfección del lavadero, los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, asegurándose que estos queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.

MECANISMOS DE AHORRO DE AGUA

Con el ánimo de generar concientización, entre todos los actores involucrados en el proceso, de manera particular el personal manipulador, el operador direcciona algunas directrices para el correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso, mediante sistemas ahorradores de agua y avisos alusivos que generen sensibilización tanto a la comunidad educativa, como al personal manipulador de alimentos.

Por lo anterior, algunas de las técnicas a emplear son:

- Utilizar de manera racional el agua en las actividades derivadas de la prestación del servicio de alimentación en la unidad educativa.
- Publicación de avisos alusivos a la conservación del recurso hídrico y su correcto uso.

13. ANALISIS DE DATOS RECOLECTADOS

13.1 Encuesta



A través de la encuesta de SEIS preguntas realizada al encargado de cada restaurante que fue objeto de este trabajo de investigación fue posible determinar que aunque conocen el plan de saneamiento básico y están dispuestos a aplicarlo en sus negocios no lo hacen, esto debido a que según ellos les implica un costo adicional que no están dispuestos a pagar, no obstante no se cerraron del todo a la posibilidad de educarse más sobre el tema y aplicar algunos procesos en cuanto su ingreso se los permita. Lo cual no es recomendable puesto que un negocio que ofrezca el servicio de alimentos y bebidas está regido a la ley y debe cumplirla en su totalidad.

13.2 Análisis de la condición sanitaria de los negocios

	Cumple con las BPM		Tiene un plan de manejo de aguas		Tiene un plan de manejo de desechos		Tiene un plan de control de plagas	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Restaurante la Mona		X		X	X			X
Restaurante El Gourmet		X		X	x			X
Restaurante El Mallorquín		X		X		X		X
Restaurante Sabor de Casa		X		X	X			X
Restaurante Las Quintas		X		X		X		X
Restaurante La fonda		X		X		X		X

Restaurante El paisa		x		x		X		x
Restaurante El parador		x		x		X		x
Restaurante Mónica		x		x		X		x
Restaurante El búho								

Tomando como base la pregunta número cuatro (4.) de la encuesta, al realizar el análisis de los establecimientos es notable la condición sanitaria en la que se encuentran aunque en el momento de pasar los alimentos a los comensales mantienen el mayor proceso higiénico posible. De este análisis se destacan tres restaurantes que tienen un plan de manejo de residuos sólidos y son el Restaurante La Mona, Restaurante El Gourmet y Restaurante Sabor de casa. Pero es el único plan que manejan y hay que tener en cuenta que en el manejo y procesamiento de cada alimento.

14. Conclusión

El trabajo de investigación presentado anteriormente tuvo como objetivo principal crear un plan de saneamiento básico para los pequeños restaurantes de barrio las quintas en el municipio de Flandes. El seguimiento de modelo utilizado el marco legal permitió llevar a cabo cada una de las partes necesarias y fundamentales para estén plan de saneamiento.

La metodología que se implementó en este caso dio a lugar a que se conociera un instrumento de medición a utilizar el resultado fue la apelación de encuestas a los miembros dueños de los establecimientos quienes son los implicados para aplicar el plan en sus establecimientos.

Lo anterior tuvo como finalidad la necesidad de la implementación del plan de saneamiento.

El Plan de saneamiento básico es uno de los requisitos fundamentales para El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), además permite al distinto restaurante tener inocuidad y calidad en sus productos.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos, existen diferentes alternativas para aplicar un plan eficiente en sus equipos con la estandarización de procesos.

Contar con este plan de saneamiento adecuado y de eficiencia demostrable, hace la diferencia en poner o no en riesgo la salud del cliente, aunque son micro empresas son grandes responsables del bienestar y la salud de sus consumidores.

Este trabajo de investigación está realizado con el fin de de bajar los índices de intoxicaciones y enfermedades por alimentos (ETA) en las personas consumidoras en estos establecimientos, también para ayudar y mitigar la contaminación en distintos ambientes, ahorrando recursos y aprovechando nuestras basuras.

En nuestra investigación en los restaurantes del barrio las quintas en Flandes los propietarios nos dicen que si conocen el plan de saneamiento pero no se les hace muy importante ya que son pequeños los establecimientos, aunque mantienen cierta organización es sus áreas de producción y es los equipos de cadenas de frio, fue muy satisfactorio ver el orden y la limpieza para con el equipo y los alimentos, algunos maneja muy bien el tema de los residuos sólidos como la clasificación de las basuras, sin dejar atrás que las áreas de producción son reducidas mantiene una buena iluminación y buen flujo de aire. Solo en uno de los restaurantes visitados los colaboradores utilizan el uniforme adecuado con tapabocas cofia y guantes eso es muy importante para el establecimiento ya que asegura el bienestar del trabajador como del consumidor.