

MANUAL OPERATIVO
ESTÁNDAR



ORO VERDE[®]
HOTELS

Área de Cocinas e Inocuidad Alimentaria

Oro Verde Hotels
Hurtado s/n y Avenida del Ejército
Guayaquil

www.oroverdehotels.com

VERSION 0.0.1

ABRIL 2020

DEPARTAMENTO RESPONSABLE: ÁREA CULINARIA CORPORATIVA

REGISTRO DE HISTORIAL DE VERSIONES			
CÓDIGO	MOE-COCN-001	FECHA ACTUAL DE LA VERSIÓN	NOVIEMBRE 2020
FECHA EFECTIVA	NOVIEMBRE 2020	FECHA DE NUEVA REVISIÓN	NOVIEMBRE 2021
PERSONA RESPONSABLE	CHEF CORPORATIVO, CALIDAD CORPORATIVA, RRHH CORPORATIVO	FIRMA	
AUTOR		APROBADO	CHEF CORPORATIVO

Índice

Objetivo	3
Alcance	3
Desarrollo	3
Normas de Higiene del Personal	3
Cómo y Cuándo Lavarse las Manos	3
Normas de Higiene para los Colaboradores	4
El Uniforme y su Manipulación	6
Normas de Comportamiento del Colaborador	7
Definición de Funciones del Área	8
Funciones del Chef o Jefe de Producción	8
Funciones del Ayudante de Cocina	8
Funciones de Compras	8
Funciones de Bodega	9
Seguridad y Orden en la Cocina	9
Conocimientos Básicos de Cocina	9
Herramientas de Trabajo: Los Cuchillos	10
Consideraciones para el Uso de Máquinas y Equipos de Cocina	12
Receta Estándar	13
Limpieza del Entorno de Trabajo	13
Limpieza de Zonas Frías y Neveras	14
Bodegas y Almacenamiento	15
Procedimiento para el Ingreso al Área de Cocinas	16
Gestión de Desechos/Reciclaje	16
Procedimiento para el Ingreso al Área de Cocinas	16
Tratamiento de Desperdicios – Definiciones y Abreviaturas	17
Clasificación de Residuos	18
Funciones del Personal Responsable	19
INOCUIDAD ALIMENTARIA	21
Generalidades	22
Ingreso De Materia Prima, Proveedores, Productos Químicos, Desinfección, Colaboradores, Almacenamiento, Elaboraciones, Despacho	22
Requisitos que debe cumplir el Transporte de Alimentos para Proveedores	23
Recomendaciones para Recepción de Mercadería	23
Lavado y Desinfección de Productos (frutas, verduras, hortalizas)	24
Almacenamiento de los Productos en Cámaras de Conservación	25
Almacenamiento de los Productos en Cámaras de Congelación	25
Desinfección de Productos Empacados y Congelados	26
Almacenamiento de Productos Secos de forma Higiénica, Eficiente y Segura	26
Sistema de Rotación de Alimentos (Fifo – Peps)	28
Estandarización de Productos Químicos para el Lavado y Desinfección de Insumos a nivel Cadena	28
Entrenamiento, Capacitación de todos los Colaboradores por parte de la Empresa de Químicos a trabajar	28
Cuidado de PH de los Alimentos para evitar Patógenos	28
Tablas de Picar en las Zonas de Producción	30
Anexos	31

1. OBJETIVO

Administrar la Cocina del Hotel Oro Verde para lo cual deberá planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades e insumos (personal, productos, materiales, utensilios y equipos) de cocina, con el objetivo de mantener e incrementar la calidad de la producción del área, a fin de satisfacer los gustos más exigentes del cliente del Hotel.

2. ALCANCE

- Cocinas
- Bodegas
- Compras
- Contraloría
- Costos
- Seguridad
- Mantenimiento
- RRHH

3. DESARROLLO

3.1 NORMAS DE HIGIENE DEL PERSONAL

3.1.1 Cómo y Cuándo Lavarse las manos

El colaborador deberá realizar un correcto lavado de manos luego de realizar cualquiera de las siguientes actividades:

- Usar el baño
- Manipular alimentos crudos (antes y después)
- Tocarse el cabello la cara o el cuerpo
- Estornudar, toser o usar un pañuelo de papel o tela
- Fumar, comer, beber o masticar chicle
- Manejar productos químicos que puedan afectar la seguridad de los alimentos
- Sacar basura o desechos
- Tocar la ropa o delantal
- Tocar cualquier otra cosa que pueda contaminar las manos, como equipo no sanitizado, superficies de trabajo o limpiadores.

El correcto lavado de se debe realizar de la siguiente manera:



1. Mojarse las manos con agua corriente, tan caliente como pueda soportarla cómodamente (al menos a 38°C).
2. Aplicar jabón.
3. Frotarse vigorosamente las manos, los antebrazos por lo menos veinte segundos.
4. Limpiarse debajo de las uñas y entre los dedos.
5. Enjuagarse bien bajo el agua corriente.
6. Secarse las manos y los brazos con toallas de papel para un solo uso o con un secador de manos de aire caliente.

3.1.2 Normas de Higiene para los Colaboradores

- Limpieza de manos
- Baño diario
- Aseo Corporal
- Uso obligatorio del uniforme
- Usar mascarilla para evitar contaminación, la cual debe cubrir nariz y boca.
- Evitar movimientos y gestos que puedan denotar suciedad (no fumar, no mascar chicle, meter las manos en los bolsillos, no tocarse la cara o el cabello)
- Limpieza de las herramientas de trabajo
- Revisión y Limpieza de otros utensilios

La higiene personal juega un papel importante en el éxito y cada colaborador debe: bañarse y / o ducharse diariamente

- Afeitarse (sin dejar rastros) y usar desodorante
- Los colaboradores deben asegurarse de cepillarse los dientes después de cada comida y el aliento siempre está limpio y fresco.
- Las uñas de los hombres y las mujeres deben estar limpias y bien recortadas.

Productos cosméticos

- Los cosméticos deben usarse adecuadamente.
- Las uñas para las mujeres no incluirán diseños, piercings de uñas o esmaltes de uñas.
- Además, el maquillaje debe usarse de manera conservadora y elegante.
- No se permiten colonias / perfumes.

Cabello

- El cabello debe usarse de manera conservadora y transmitir una apariencia profesional.
- No se permiten los colores o diseños de rastas, trenzas y rasurados, productos extremos (geles y aerosoles).
- No se permiten sombreros de ningún tipo a menos que se requiera del uniforme.
- Colaboradores femeninos: el cabello no puede caer sobre la cara del colaborador para lo cual utilizará el gorro para cabello dispuesto por el Hotel y una redcilla.
- Colaboradores masculinos: el cabello debe recortarse de manera inteligente y la longitud no debe exceder el cuello de la camisa. Las colas de caballo no son apropiadas. Deberá utilizar redcilla.

Vello facial

- Se prefiere el afeitado limpio.
- Los bigotes no están permitidos.
- Perilla, barbas, suela y sombra no están permitidos.
- Las patillas también deben estar bien recortadas y no pueden extenderse por debajo de la parte inferior de la oreja. "Elegante y sofisticado" debería ser el principio que rige.

Joyería

- La perforación facial de cualquier tipo no está permitida.
- Las colaboradoras femeninas pueden usar 1 anillo (aro de bodas) y un mínimo de un arete por oreja que sean pequeños (no más de un cuarto).
- No se permiten aretes excéntricos que tengan insignias, etc.
- Los colaboradores masculinos deben adherirse a la misma política de joyería sin agregar aretes.

Uso de Guantes

- Usar guantes desechables los que deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que se realiza.
- Los guantes deben ser utilizados para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.

3.2 EL UNIFORME Y SU MANIPULACIÓN

Se ha tenido mucho cuidado al seleccionar la vestimenta para que los colaboradores puedan realizar sus tareas diarias. Los colaboradores uniformados recibirán un uniforme según el departamento. Se requiere que los colaboradores:

- Mantengan y usen el uniforme limpio y planchado
- Deben reemplazar el uniforme una vez que se ensucie o dañe (rasgaduras, botones faltantes). Los colaboradores deben notificar a su Superior Inmediato si esto ocurre.
- Es responsabilidad del colaborador asegurarse de que el uniforme se ajuste al tamaño correcto.
- Las medias / calcetines deben usarse en todo momento y en algunos departamentos.
- En caso de utilizar lentes, deben ser de estilo conservador; sin colores o formas extremas.
- Los zapatos deberán ser de color negro (el pie cubierto totalmente) y antideslizantes
- El uniforme y todos sus complementos deben ser manejados como propios. No está permitido sacar ninguna pieza del hotel.
- Al finalizar su turno el uniforme deberá ser colocado en Lavandería en los depósitos destinados para ello y no se permite que el uniforme quede en su casillero, el cual debe estar siempre ordenado y limpio.

Partes Del Uniforme



El uniforme consiste en:

- ❖ Pantalón
- ❖ Chaqueta/Filipina
- ❖ Pico
- ❖ Delantal/Mandil
- ❖ Gorro (y tiene que ser usado)
- ❖ Protector de cabello
- ❖ Limpiones

3.3 NORMAS DE COMPORTAMIENTO DEL COLABORADOR

1. La forma de hablar del colaborador debe ser clara, de buen ritmo, sin jerga/argot, y su dominio del inglés adecuado para ser entendido a la perfección.
2. Los colaboradores deben tener buen aspecto e imaculada presencia, con uniformes limpios (en buen estado y sin arrugas) que les queden bien y portar placas con su nombre.
3. Los colaboradores se deben comunicar de forma natural (no preparada de antemano), amistosa y expresando interés.
4. El colaborador debe utilizar el nombre del huésped de forma natural y discreta sin excederse en su uso, al menos una vez durante la interacción.
5. El colaborador debe guiar al huésped/cliente a través del proceso de selección, facilitando la decisión de pedido, adaptando y creando valor con relevancia e integridad.
6. El colaborador debe demostrar un alto nivel de seguridad y conocimiento al realizar sus tareas.
7. El colaborador debe ser anticipado/intuitivo y, cuando es requerido, debe adaptarse/ajustarse para satisfacer las necesidades del huésped. (es decir, el huésped no deberá tener que solicitar el servicio en ningún momento)
8. La interacción con el huésped debe ir más allá del procedimiento operativo estándar requerido (es decir, el colaborador debe aprovechar la oportunidad para conectarse a nivel personal y establecer una conversación pequeña y genuina, sin ser invasivos).
9. El colaborador debe escuchar atenta y activamente, prestando al huésped toda su atención (es decir, el huésped no deberá tener que repetir lo que dice).
10. Los colaboradores deben demostrar que son expertos en los productos / servicios que brindan, un servicio proactivo con un alto nivel de confianza y, cuando es posible, brindan un servicio de adaptación anticipada / intuitiva para satisfacer las necesidades de los huéspedes.
11. Frente una queja o inconveniente con el huésped/cliente, el colaborador debe estar en la capacidad de:
 - Escuchar al huésped
 - Empatizar
 - Disculparse
 - Ofrecer una solución efectiva
 - Confirmar la satisfacción del huésped

12. El colaborador debe hablar sobre los servicios del hotel con emoción y pasión.
13. El colaborador debe concluir la interacción con un comentario agradable y motivador para una próxima visita.

Manejo de la Disciplina en el Área

1. El Sous-Chef / Supervisor debe vigilar y mantener la disciplina del personal de la cocina.
2. Tiene que registrar cualquier infracción de las reglas del hotel.
3. Cada ofensa debe ser reportada al Chef Ejecutivo.
4. Si es necesario, se tomarán nuevas medidas en relación con el Departamento de RRHH.

3.4 DEFINICIÓN DE FUNCIONES DEL ÁREA

3.4.1 Funciones del Chef o Jefe de Producción. -

El chef o Jefe de Producción dependiendo del establecimiento, debe cumplir con las siguientes funciones:

- Se encarga del control del personal.
- Diseña los menús.
- Realizar las requisiciones necesarias a la bodega.
- Vigila el consumo de las materias primas para evitar desperdicios.
- Controla que las comandas salgan en las condiciones exigidas.
- Establece los horarios de trabajo, los días libres y vacaciones.
- Vigila los horarios de entrada y salida del personal de cocina.
- Distribuye el trabajo entre la brigada.
- Es la encargada de cuidar las instalaciones y los equipos de cocina.
- Es el encargado de controlar la limpieza de la cocina.
- Se encarga de elaborar el menú para la alimentación del personal
- Es el encargado de llevar el inventario de cocina.
- Es el encargado de dar de baja los productos en mal estado.

3.4.2 Funciones del Ayudante de Cocina. -

El ayudante de cocina debe cumplir las siguientes funciones:

- Trabaja bajo las órdenes del cocinero principal. - Realiza trabajos sencillos y mecánicos.
- Se encarga de recibir la requisición de la materia prima, y de guardarla correctamente.
- Se encarga de preparar la comida para el personal. - Procesa la materia prima según las instrucciones del chef.
- Se encarga de porcionar las proteínas como carnes, pollo, lomos, etc.
- Se encarga de la limpieza de la cocina.
- Prepara las salsas.
- Se encarga del despacho de las órdenes.

3.4.3 Funciones de Compras. -

La persona encargada de las compras, debe cumplir las siguientes funciones:

- Revisar el menú mensual del personal elaborado por chef, para realizar las compras.
- Revisar las órdenes de compras entregadas por el chef y compararlas con el manejo de inventarios.
- Maneja los inventarios.
- Realiza las compras semanales.

- Realiza los pedidos a los proveedores.
- Maneja el stock mínimo de los productos.
- Realiza los reportes de compras y los entrega al área de contabilidad.
- Es el encargado de tener en stock todos los productos necesarios para la producción y manejo del local.

3.4.4 Funciones de Bodega.

- Para ofrecer un producto de calidad, el primer paso es la correcta recepción de las materias primas, para esto el encargado de la bodega, al recibir la mercadería debe contar con una ficha de compra por cada producto, cuyos objetivos son:
 - Ayudar al encargado de compras.
 - Establecer una calidad estándar.
 - Mejorar el control de la materia prima.
- Conseguir una calidad constante en la materia prima. El encargado de la bodega, es el responsable de registrar correctamente todas las entradas y salidas de los productos del almacén, con los documentos pertinentes. En los libros de registro de entradas, se anotarán todos los productos que se reciben, el proveedor que los entregó y la fecha de entrada. En el registro de salidas se anota todos los productos que se retiran de la bodega a través de las requisiciones que se han entregado.

3.5 SEGURIDAD Y ORDEN EN LA COCINA

Mantener el área de trabajo siempre segura, ordenada y libre de accidentes

Directrices a seguir:

1. Equipos de tecnología digital o de gran volumen debe ser operados por personal que ha sido previamente capacitado y con el consentimiento del chef encargado de turno o de sección.
2. Equipos que no se usen deben mantenerse apagados para controlar el consume de energía.
3. Nunca tocar equipos de gran volumen como sartenes basculantes, hornos rotatorios, marmitas, sierras cortadoras de huesos, etc., sin el consentimiento del chef encargado de turno o de sección.
4. Limpieza de objetos cortantes o punzantes como cuchillos, puntillas, sierras, etc. deben de hacerse con sumo cuidado para evitar accidentes de trabajo y almacenarse según las directrices de seguridad del chef encargado de turno o de sección.
5. Evitar el uso de herramientas cortantes que sean defectuosas o que estén rotas ya que las hacen especialmente peligrosas.
6. Al usar herramientas cortantes debemos tener máxima concentración y si nos movemos con ellas en la mano propiciar que el filo y la punta de los mismos siempre apunte hacia el suelo.
7. Transporte y manipulación de líquidos y preparaciones calientes deben efectuarse con sumo cuidado y disciplina.
8. Durante el uso de cuchillo deshuesadores y de carnicería deberemos usar el delantal y el guante metálico para prevenir accidentes de trabajo.
9. Evitar en todo momento salpicar o verter preparaciones aceitosas en el suelo ya que lo hace especialmente resbaloso y peligros o para la operación. En caso de

que alguna preparación aceitosa se vertiera en el suelo debemos contar con signos de precaución que sean fácilmente visibles y entendibles.

10. Todo el personal de cocina deberá usar zapatos homologados seguros y antideslizantes, con medias de algodón ya que nylon es altamente inflamable.
11. Nunca se puede correr en la cocina independiente del nivel de trabajo.
12. La manipulación de cualquier producto químico debe efectuarse según las directrices de seguridad de ECOLAB.

3.6 CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE COCINA

3.6.1 Herramientas de Trabajo: Los Cuchillos

Riesgos Generales

Los cuchillos son herramientas de mano que sirven para cortar, existiendo diversos tipos y medidas en función y del tipo de corte a realizar.

Los principales factores de riesgo asociados a los cuchillos, son los siguientes:

1. Utilizar cuchillos con la hoja mellada y/o el mango deteriorado.
2. Cortar en dirección hacia el cuerpo y/o colocar la mano en situación desprotegida.
3. No utilizar funda protectora.
4. Emplear los cuchillos como destornillador o palanca.

Medidas Preventivas

Respecto a la herramienta

1. Para escoger el utensilio de corte tener en cuenta el material a cortar y las características del corte: para cortes bastos, hojas gruesas; para cortes finos, hojas delgadas de buen filo.
2. Las herramientas de corte han de cumplir con las siguientes características:
 - 2.1 Las hojas no deben tener defectos y estar bien afiladas. Siempre que sea posible, sus puntas serán redondeadas.
 - 2.2 Los mangos deben estar en perfectas condiciones; no se deben emplear cuchillos que los tengan astillados, rajados, etc. Así mismo, se deben desechar aquellos que presenten deficiencias en la unión entre el mango y la hoja.

Respecto al manejo

1. Usar el cuchillo adecuado en función del tipo de corte a realizar.
2. Asegurarse de que se dispone de espacio suficiente para trabajar y de utilizar mesas de trabajo lisas y sin astillas.
3. Tomar correctamente los cuchillos durante el corte, así como la pieza con la que se esté trabajando.
4. Utilizar el cuchillo de forma que el recorrido del corte se realice en dirección contraria al cuerpo, evitando dar tirones o sacudidas.
5. Siempre que sea posible, utilizar bastidores, soportes o plantillas específicas con objeto de no tener que estar de pie demasiado cerca de la pieza a trabajar.
6. Extremar las precauciones en las operaciones de deshuesado debido al riesgo de clavarse el cuchillo en el abdomen puesto que la mayor parte de la faena se hace con cuchillos de hoja muy fina y orientando la punta del cuchillo hacia sí mismo.

7. Extremar las precauciones al cortar objetos en pedazos cada vez más pequeños.
8. Utilizar solo la fuerza manual para cortar, descartando utilizar otros medios para obtener fuerza suplementaria.
9. Emplear el cuchillo exclusivamente en aquellas tareas para las que fue diseñado; no utilizar los cuchillos como abrelatas, destornilladores o para picar hielo.
10. Mantener distancias apropiadas cuando otros colaboradores utilicen cuchillos al mismo tiempo.
11. Todas las herramientas, es decir, los cuchillos deben mantenerse en buenas condiciones y deben limpiarse después de cada uso.
12. Cualquier daño debe ser reportado al supervisor inmediatamente.
13. Todos los Jefes de sección deben hacer un inventario físico mensual de los cuchillos de cocina.
14. En caso de pérdidas, se debe presentar un informe con explicación al Chef Ejecutivo.
15. Mantenga afiladas las cuchillas de los cuchillos y las cortadoras.
16. Almacene los cuchillos en soportes seguros o estantes cuando no estén en uso, los cuchillos nunca deben dejarse en un área donde no se pueden ver.
17. Nunca intente atrapar un cuchillo que cae, sal de su camino y déjalo caer.
18. No se deberá transportar los cuchillos desnudos en los bolsillos de la ropa de trabajo sino en estuches y fundas.
19. No dejar los cuchillos debajo de papel de desecho, trapos, etc., o entre otras herramientas en cajones o cajas de trabajo.

Lavado y desinfección

1. Después de usar los cuchillos se deberá lavar de forma inmediata para evitar un contacto excesivo con los alimentos. No deben dejar sumergidos en agua durante mucho tiempo, sobre todo, en caso de aguas salinas que afectan al metal.
2. Para lavar los cuchillos utilizar un detergente neutro o poco alcalino, evitar los productos que contienen cloro o cloruros que estropean el acero y quitan el brillo natural del cuchillo y también los estropajos o limpiadores abrasivos, metálicos o sintéticos.
3. Si lavas los cuchillos en el lavavajillas colócalos con la hoja hacia abajo en los cestos para cubiertos separados de platos y vasos para evitar roces. Retira los cuchillos del lavavajillas cuando termine el ciclo y sécalos con un paño.
4. Para evitar la corrosión no dejes los cuchillos mojados, sécalos siempre con un paño suave y absorbente, incluso después del secado del lavavajillas.
5. Para la desinfección, colocar en reten sanitario exclusivo en una sola solución desinfectante de 2ml. por 1lt. de agua.

Tipos de cuchillos

Tipos de cuchillo y usos en la cocina	
	Cuchillo cocinero es el más práctico de todos porque, por su tamaño y diseño, es el que se adapta mejor a múltiples funciones: trocear, cortar, triturar (si usamos su cuchilla plana), etc. La hoja del chef's knife tiene una longitud de unos 20-25 cm. El mango está muy compensado y permite una perfecta y segura sujeción. La hoja de este cuchillo de cocina es ancha en su base y estrecha en la punta.
	Cuchillo jamonero Cuchillos de hoja larga, flexible y delgada, con filo liso. Se usa para cortar jamón y piezas grandes de carne.
Tipos de cuchillo y usos en la cocina	
	Cuchillo chuletero Cuchillos de hoja delgada pero fuerte. Se usa para cortar filetes, chuleta y carnes asadas.
	Cuchillo Santoku Cuchillos de hoja ancha y afilada con alveolos antiadherentes es multi-usos, se utiliza para preparar verdura, pescado y carne
	Cuchillo verduras Cuchillo pequeño de hoja fuerte y filo liso. Se usa para cortar y pelar verduras y frutas.
	Cuchillo panero Cuchillos de hoja larga y fuerte, con filo ondulado. Con dientes que rompen sin esfuerzo la corteza del pan.
	Cuchillo mondador Cuchillos pequeños y ligeros de punta aguda. Se usa para pelar frutas, verduras y tubérculos.
 Cuchillo formador	
 Descorazonador de manzana	
 Decorador de limón	

3.6.2 CONSIDERACIONES PARA EL USO DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE COCINA

1. Lea el manual de instrucciones.
2. Obtenga instrucciones de seguridad.
3. Nunca quite las piezas cuando la alimentación esté encendida.

- proveedor autorizado por la Cadena.
5. Limpia, higieniza y sanitiza todos los equipos de trabajo, siguiendo los estándares del proveedor autorizado por la Cadena.
 6. Revise el almacenaje de todos los ítems de su área de trabajo.
 7. Devolver todos los utensilios limpios a su sitio de almacenaje.
 8. Asegurarse que todos los cubos de basura están limpios, con bolsa y que la tapa con pedal funciona.
 9. Asegurarse de que todos los equipos de trabajo están limpios y adecuadamente mantenidos.
 10. Informar al chef encargado de turno o de sección del estado de su estación y no dejar el turno hasta que el chef encargado se lo notifique.

TIP

En caso de ser el Chef encargado de turno o sección, nunca deje su área de trabajo sin que todos los pasos y tareas arriba mencionadas estén listas y terminadas.

3.9 LIMPIEZA DE ZONAS FRÍAS Y NEVERAS

Asegurar que los refrigerados y las zonas frías proveen los productos ara adecuados para el consumo humano y evitar la propagación de os niveles de bacteria.

Directrices a seguir:

Limpier cámaras y cuarto frio en su totalidad 2 veces por semana

- 1- Vaciar todos los espacios totalmente
- 2- Cambiar las preparaciones de container si es necesario
- 3- Cambiar empaques y etiquetado
- 4- Limpiar paredes y suelos siguiendo las directrices del proveedor autorizado por la Cadena.
- 5- Secar los espacios en su totalidad
- 6- Devolver todas las preparaciones de nuevo al frio
- 7- Chequear la temperatura (con el siguiente formato) y cerrar

REGISTRO DE TEMPERATURA DE REFRIGERADOR/CONGELADOR (Válido hasta Dic/31/20)



Ubicación de Refrigerador/Congelador	Mes y año	Nombre o Número de la unidad
--------------------------------------	-----------	------------------------------

- Use un registro separado para cada refrigerador/congelador. Este formulario es solo para un mes.
- Registre temperaturas dos (2) veces durante un periodo de 24 horas: una vez AM y una vez PM.
- Temperaturas internas del Refrigerador sobre 41 °F (5° C) están fuera de rango. **Temperatura ideal: 36-38° F (2-3° C)**
- Temperaturas internas del Congelador sobre 5 °F (-15° C) están fuera de rango. **Temperatura ideal: 0° F (-18° C)**
- Cada refrigerador/congelador debe tener un termómetro en buen estado que mida la temperatura interna.

Archive este documento por tres (3) meses

Día	Temp. AM	Acción/Comentario	Iniciales	Temp. PM	Acción/Comentario	Iniciales
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

3.10 BODEGAS Y ALMACENAMIENTO

3.10.1 Almacenamiento

- El almacenamiento de la mercancía debe realizarse ordenadamente, no se debe mezclar con lotes anteriores.
- Los productos no se almacenan directamente sobre el piso. Igualmente se almacenan en estantes separados de la pared como mínimo 50cm, para facilitar la limpieza y la circulación de aire.
- Las fechas de vencimiento de los productos debe ser mínimo tres meses.
- Los empaques plásticos deben estar completamente unidos, sin perforaciones.
- Para la rotación de la mercancía se aplica el sistema FIFO - PEPS (Primero en entrar, Primero en salir); sin embargo, es necesario revisar siempre las fechas de vencimiento. (Seguir instrucciones de almacenamiento Manual de Inocuidad Alimentaria).

3.10.2 Bodegueros – Recepción De Productos

- Recibe productos verificando que corresponda en calidad, cantidad, especificaciones y precio; sella recibido la factura en original y copia, entregando la copia al proveedor.
- En los casos que existiera algún faltante o desperfecto en los productos, al momento de la recepción; se procederá en cada caso conforme a lo siguiente:
 - Faltantes, desperfectos o artículos rotos: el almacén comunica al proveedor y le solicita la entrega de los bienes en perfecto estado de la siguiente manera:
 - A. El proveedor cancela la factura y envía posteriormente al almacén la factura correcta por los artículos recibidos a satisfacción.
 - B. El proveedor entrega posteriormente el material en buen estado y procede de conformidad con lo indicado en el manual de seguridad alimentaria.
 - Cuando reciba la mercancía y no existan faltantes, artículos rotos o desperfectos, sella en la parte posterior de la factura para dejar constancia de la entrada y aceptación de los bienes. Los productos desperfectos se envían al proveedor junto con el formato de devoluciones.
- Bodega entrega la factura recibida a Compras.
- Registra la factura en el libro de correspondencia y entrega al área de contabilidad.
- Recibe orden de pedido, entrada y factura; registra en el sistema contable y tramita el pago correspondiente.

3.10.3 Productos Vencidos Y Baja Rotación: El almacenista deberá informar semanalmente sus stocks vencidos o prontos a vencer.

3.10.4 Solicitud De Compra – Cocina

Las compras se las realiza de acuerdo a las requisiciones del Chef o Jefe de Producción, el cual se basa en el manejo de los inventarios diarios para poder realizar una lista de compras, evitando compras innecesarias.

e) En los casos en que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

3.12 GESTIÓN DE DESECHOS / RECICLAJE

Para gestionar la segregación de residuos y asegurar que nuestras operaciones tan libres de contaminación

Directrices a seguir:

Segregar nuestros residuos por las siguientes categorías:

Papel y cartón; fuera de las cocinas, contrato externo para reutilizarlo

Plásticos; fuera de las cocinas

Vidrio; fuera de las cocinas, contrato externo para reutilizarlo

Metales y baterías; fuera de las cocinas, contrato externo para reutilizarlo

Aceite usado; fuera de las cocinas, contrato externo para reutilizarlo

Orgánico; Tacho con pedal



- Todos los tachos deben contener bolsas adecuadas con pedal y tapa
- Debemos tener un lavamanos cercano a tacho de basuras
- Las bolsas una vez llenas deben cerrarse adecuadamente
- Stewarding debe recoger las basuras regularmente y sacarse de la zona de la zona de producción de comida.
- Guardar en el cuarto de basuras que debe de estar a 5C grados hasta que las recojan.

3.12.1 TRATAMIENTO DE DESPERDICIOS (ORGÁNICOS, NO ORGÁNICOS Y PELIGROSOS) DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **BASURA:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **DESECHO:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

- **DESPERDICIO:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.
- **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.
- **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **RESIDUO SÓLIDO:** Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.
- **TRATAMIENTO:** Proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

3.12.2 CLASIFICACION DE RESIDUOS

Residuos No Peligrosos: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente.

Se clasifican en:

- **BIODEGRADABLES:** Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.
- **RECICLABLES:** Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.
- **INERTES:** Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Ordinarios O Comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Residuos Peligrosos: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos o de riesgo biológico, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

3.12.3 FUNCIONES DEL PERSONAL RESPONSABLE

JEFE DE SECCIÓN

Es responsable de establecer los objetivos, la verificación y la disposición de los recursos para el cumplimiento de las normas.

MANIPULADOR

1. Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
2. No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
3. Mantener los recipientes debidamente tapados.
4. No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
5. Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
6. Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
7. Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
8. Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.
9. Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
10. Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.
11. Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
12. Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, por parte de la División de Planta Física.
13. Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben ser reutilizados.
14. Recoger con escoba y recogedor, los fragmentos de vidrio generados por la ruptura de este tipo de materiales, envolver en cartón o papel periódico e introducir en el recipiente correspondiente.

3.12.4 MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS

Fundas Plásticas

- Fundas plásticas de acuerdo al color de tacho que corresponda.
- Material plástico de alta densidad, calibre de 1 a 1.6 mm, tamaño ajustado al de la caneca, de tal manera que recubra el borde externo de la misma, de capacidad no superior a 20 kilos.

Contenedores De Basura

Características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.

- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

Elementos De Protección Personal

Son elementos de protección personal las batas, las botas, los guantes, los tapabocas y el gorro desechable, los cuales deben ser usados por el manipulador de acuerdo a los lineamientos de Bioseguridad.

Recomendaciones Generales

- El sitio escogido para ubicar los contenedores de almacenamiento para residuos sólidos en el servicio, deberá permitir accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras. Debe permanecer organizado y Limpio.
- Las secciones deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- Se debe evitar la acumulación de residuos en las secciones de trabajo.
- La persona responsable del traslado de las bolsas llenas con desechos no peligrosos al cuarto de almacenamiento debe utilizar tapabocas, guantes, gorro y botas antideslizantes de caucho, las cuales debe lavar y/o desechar antes de volver al servicio.
- La limpieza y desinfección del cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, la debe realizarla el encargado de la limpieza final, dado que el personal de la restaurantes y Cafetería debe manipular alimentos.

Inocuidad Alimentaria

3.13 Generalidades

- La 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.
- El plan de acción de este programa, será diseñado para garantizar y reforzar los estándares de seguridad alimentaria, aumentar la limpieza y desinfección de todos nuestros productos y la de los colaboradores.
- Frente a la presencia del Covid 19, la manipulación y revisión debe ser más estricta.

3.14 Ingreso De Materia Prima, Proveedores, Productos Químicos, Desinfección, Colaboradores, Almacenamiento, Elaboraciones, Despacho

1. Se establecerán lineamientos para el procesamiento, empaque, transporte, comercialización, preparación del producto para su consumo.
2. Los transportadores de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el Gobierno para mantener y preservar las condiciones sanitarias establecidas cuando los alimentos y productos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.
3. Los proveedores deben traer sus productos empacados, en gavetas limpias y desinfectadas. Los productos como frutas y verduras deben de llegar limpios, lavados y desinfectados en sus puntos de distribución y recepción de mercadería.
 - a. De no cumplir con estas normas y si el mercado no es adaptable, por un tiempo determinado, cada unidad debe de desinfectar sus alimentos antes de llevarlos a sus distintas cámaras de conservación o congelación.
4. El camión de transporte debe de cumplir con las normas sanitarias, cámara de frío interna, espacios adecuados, cortina de frío. El chofer del mismo debe estar higiénicamente uniformado.
5. Para el ingreso de proveedores y vehículos se debe aplicar los protocolos detallados en el documento MOE-PHCO-001 – Numeral 6.2.4, págs. 14 y 15.
6. Estandarización de productos químicos para el lavado y desinfección de insumos a nivel Cadena.
7. Entrenamiento y capacitación de todos los colaboradores por parte de la empresa de químicos a trabajar.
8. Refuerzo en las prácticas de higiene personal.
9. Protocolo de ingreso de colaboradores a los hoteles, de acuerdo a lo detallado en el Manual de Protocolos y Lineamientos de Prevención e Higiene para Colaboradores (MOE-PHCO-001, punto 6. Págs.: 11,12 y 13)
10. Almacenamiento de los productos en cámaras de conservación.
11. Almacenamiento de los productos en cámaras de congelación.
12. PH de los alimentos, evitar patógenos.
13. Despacho de alimentos.
14. Los consumidores, como eslabón final de la cadena, tienen la responsabilidad de velar que la preservación y/o almacenamiento y preparación sean idóneos, de modo que el alimento a ser consumido no presente riesgo para la salud.
15. Además, deben denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena, pues finalmente todos somos consumidores.

3.15 Requisitos que debe cumplir el Transporte de Alimentos para Proveedores:



1. Fumigación mensual del camión para prevenir plagas.
2. Producto de fumigación debe estar registrado y ser apto para los alimentos.
3. Proveedor con documentación vigente ante el Ministerio de Salud.
4. Vehículo habilitado, registrado y autorizado por las autoridades sanitarias competentes, para el traslado de alimentos.
5. Camión refrigerado, debe contar con un termómetro tipo Datalogger para medición continua de la temperatura en el proceso de transporte. Los termómetros deben de estar siempre calibrados.
6. Deben ser cerrados y sus compartimientos separados de la cabina del conductor, a excepción de aquellos casos en que transportan alimentos que no son de riesgo y tienen envases que los protegen de la contaminación.
7. Las paredes internas de los costados y las del techo deben de ser de material que no afecten los alimentos.
8. Nunca se aceptará un producto que venga cerca de sustancias pesticidas, corrosivas o combustible.
9. El cierre de las puertas y cualquier otra abertura deben ser herméticos.
10. Lo ideal es que todo el tiempo la temperatura se mantenga en 4°C. Vehículo Isotérmico, permite mantener estable la temperatura interior.
11. Si se despachan productos congelados debe ser un vehículo refrigerado, que tiene un equipo de frío interior, el cual permite reducir la temperatura.
12. Gavetas limpias y sanitizadas.
13. Cortinas de lamas PVC de ser necesario.

3.16 Recomendaciones para Recepción de Mercadería:

1. En la recepción de mercancía, tratar de evitar el contacto físico.
2. Cuando sea el transportista quien cargue o descargue el camión, se recomienda delimitar un área de actuación y mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima de 2 metros.
3. Será de obligado cumplimiento el lavado con jabón y desinfección de manos posterior a tareas que impliquen la interacción con mercancías del exterior del establecimiento.
4. Tras cada manipulación de utensilios o equipos propios del lugar que puedan ser utilizados por otra persona, aplicar productos desinfectantes en las zonas de contacto con las manos.

5. Limitar al máximo posible el acceso a zonas del almacén o zona de trabajo exclusivamente al personal autorizado. Evitar aglomeraciones en general y respete la distancia mínima de 2 mts. en salas de espera, comedores y lugares de descarga

3.17 Lavado y Desinfección de Productos (frutas, verduras, hortalizas):



1. El control de lavado y desinfección debe realizarse de manera estricta.
2. Los productos deben llegar en el camión transportador autorizado por la entidad sanitaria.
3. Las hierbas deben llegar envueltas en plástico film.
4. Los demás productos en sus gavetas.
5. No aceptar bolsas plásticas negras, de colores, o transparentes, mucho menos papel periódico como envoltura, o algún otro elemento que no sea el plástico film.
6. Una vez pasado todos los registros de control de los productos, procedemos a descargar los mismos para que pasen a nuestra zona de lavado y desinfección, antes de guardar en nuestras cámaras de refrigeración o congelación de darse el caso.
 - a. Hacer este proceso aun cuando el proveedor haya cumplido con las normas.
7. Verificar que todo el personal que participe del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.
8. Aplicar con rigurosidad los procesos de limpieza.
9. El personal debe estar con tapabocas, guantes (EPP), priorizando personal de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos.
10. Los productos deben ser colocados en pozas de lavado (frutas y verduras).
 - a. El químico designado por el proveedor autorizado por la Cadena deberá eliminar ceras, pesticidas y otros depósitos artificiales.
 - b. El producto se debe verter en agua según las dosis recomendadas, después sumergir la fruta y la verdura por unos 3 minutos agitándola o frotándola bien según la necesidad. Enjuagar en abundante agua.
 - c. Luego de ello se escurren bien los productos y se guardan en sus contenedores limpios y sanitizados en la cámara de conservación que debe estar en una temperatura de 3 a 5° C.
 - d. Según los productos, se guardan enteros o algunos con plástico film como el apio, la cebolla puerro, entre otros.

3.18 Almacenamiento de los Productos en Cámaras de Conservación:

- **De frutas, verduras y hortalizas:**

1. Las técnicas de conservación, como el uso de atmósferas modificadas para incrementar la vida útil de un producto están destinadas a mantener las características iniciales del producto.
2. La presencia de los alimentos de cuarta y quinta gama deben ser controlados constantemente en sus cámaras de frío.
3. Los alimentos de cuarta gama son productos vegetales limpios, cortados y algunos envasados, formados por verduras y hortalizas, y que tienen una duración entre 8 a 10 días; mantienen sus cualidades organolépticas, sanitarias y multifuncionales, requieren de estricto cuidado de la cadena de frío entre (3° C y 5° C) desde el momento de su recolección hasta su consumo.



4. Estos procesos buscan evitar el marchitamiento de los vegetales, frutas, etc.
5. Respecto a los alimentos de quinta gama representan una alternativa ideal para la comida rápida ya que son productos precocinados que requieren de calentamiento previo para su consumo, de caducidad corta.
6. Cabe mencionar que se trata de alimentos mantenidos en condiciones de refrigeración, así que existe un especial riesgo de la existencia de patógenos, por lo que el mantenimiento de la cadena de frío resulta fundamental.
7. El envase resulta el elemento más importante desde el punto de vista de la prevención de la contaminación y determinante de la seguridad de estos alimentos. Debe usarse como medio de protección el plástico film o tapas herméticas.
8. La limpieza y desinfección de nuestras cámaras debe hacerse 02 veces por semana.
9. Los alimentos deben estar a una altura de 20 cms. del piso.

3.19 Almacenamiento de los Productos en Cámaras de Congelación:

1. Todo producto que entre en congelación, debe haber pasado todos los procesos de limpieza y desinfección antes mencionados.

2. Las salsas, vegetales, pulpas de frutas, carnes magras, pescados, mariscos, aves, entre otros, deben estar debidamente empacados, identificados, con fechas de producción y en envases que mantengan la calidad del producto.
3. No se debe mezclar:
 - i. Carnes magras con mariscos.
 - ii. Productos cocidos con productos crudos.
 - iii. Masas expuestas con salsas.
4. Cada gaveta debe almacenar los productos por separado y en sus contenedores higiénicamente sanitizados antes de ser usados.
5. Se deben identificar la sección de pescados y mariscos, la sección de carnes enteras, las porcionadas, la sección de aves, etc.
6. Se debe tener identificada la zona de salsas, de pulpas de frutas, de salsas porcionadas, etc.
7. Las cámaras de congelación deben mantenerse en una temperatura de 18°C bajo 0.
8. Estas cámaras se deben de limpiar y desinfectar una vez por semana.
9. Los alimentos deben estar a una altura de 20 cms. del piso.

3.20 Desinfección de Productos Empacados y Congelados:

1. Recibir el producto en las condiciones requeridas; deben cumplir con todas las normas de seguridad.
2. Importante revisar las fechas de caducidad de los productos.
3. Todos los productos deben pasar por la zona de desinfección.
4. Rociar el químico que el proveedor designe, esto con el fin de que cada producto empacado se desinfecte.
5. Aplicar paño húmedo sobre cada caja, envase, empacado al vacío, etc.
6. Luego de ello se podrá guardar en las gavetas, estanterías o cámaras según sea el caso.

3.21 Almacenamiento de Productos Secos de forma Higiénica, Eficiente y Segura:

- Optimizar el espacio de almacenamiento para alimentos secos o enlatados nos ayudará a mantenerlos libres de contaminación, a que no caduquen, a que no se estropeen y protegidos de las plagas. Seguir siete simples principios hará que los productos se conserven seguros, sanos y nutritivos durante el mayor tiempo posible.



- **Rotación de productos:** Aplicar sistema FIFO o PEPS. Es importante fechar todos los alimentos que entran en el almacén y mantener un registro práctico y fácilmente visible por fechas de "caducidad", "vender antes de", y "consumir antes de".
- **Atención a la temperatura:** Espacios frescos y ventilados, temperatura entre 10° y 17°C. de esta manera evitamos el crecimiento de organismos que favorecen a la descomposición de los alimentos. No debe tener nada cercano que le pueda dar calor.
- **Controlar la humedad:** Idealmente, las áreas de almacén deberían tener un nivel de humedad del 15% o menos. Durante los períodos más húmedos del año puede ser necesario el uso de aire acondicionado o deshumidificadores para controlar este factor. También ayuda el uso de embalajes impermeables a la humedad.
- **La luz del sol:** Hay que evitar almacenar alimentos bajo la luz solar directa, ya que promueve la oxidación y la consiguiente pérdida de calidad y valor nutricional de los alimentos.
- **Almacenar reduciendo riegos:** Guardar los alimentos a una distancia mínima de 15cm del suelo y, al menos, a 50cm de las paredes exteriores reduce las posibilidades de condensación, causada por la diferencia de temperatura entre el recipiente y la superficie contra la que descansa. Este principio facilita además la limpieza y el control de plagas. También se recomienda evitar almacenar productos a menos de 70 cm del techo si se dan allí temperaturas altas. Almacenar los palés vacíos a una cierta altura del suelo evitará que sirvan de refugio a plagas, especialmente roedores. Es importante también reservar una área designada para productos con el embalaje dañado, diferenciar si el daño es un defecto solo estético o si supone un peligro potencial, y sellar los envases rotos para evitar derrames y contaminación.
No se debe almacenar productos de limpieza, biocidas y otros productos no comestibles en el mismo almacén con los alimentos sin alguna barrera física que los separe.
- **Evitar las plagas:** Para evitar la entrada de insectos, roedores y aves al almacén, las puertas y ventanas deben estar bien protegidas y mantenerse cerradas siempre que sea posible. Cualquier apertura al exterior y grietas estructurales debe sellarse rápidamente. Si es necesario utilizar porta cebos, deben ser monitorizados regularmente, eliminados si están dañados y cualquier resto del cebo se debe limpiar y quitar con cuidado. Mantener el entorno del almacén en buenas condiciones de salubridad nos ayudará a evitar las infestaciones.
- **El tamaño del almacén:** Dimensionar correctamente las necesidades de espacio de almacén es importante para una buena gestión del mismo. Estas necesidades variaran según el tipo de establecimiento, la cantidad de alimentos comprados regularmente, la frecuencia y cantidad de entrada de alimentos o el flujo de salida de producto del almacén.

3.22 Sistema de Rotación de Alimentos (Fifo – Peps):



3.23 Estandarización de Productos Químicos para el Lavado y Desinfección de Insumos a nivel Cadena:

- Información será completada a través del proveedor autorizado por la Cadena.

3.24 Entrenamiento, Capacitación de todos los Colaboradores por parte de la Empresa de Químicos a trabajar:

- Información será completada a través del proveedor autorizado por la Cadena.
- Contemplar manuales, charlas, certificaciones y carteles plastificados en todas las áreas dónde se trabaje con químicos.

3.25 Cuidado de PH de los Alimentos para evitar Patógenos:

1. La manipulación de alimentos, plantea riesgos de contaminación, que puede ser causa de enfermedades en el consumidor.
2. Esa contaminación puede ocurrir en el propio vehículo de transporte, en equipos o utensilios o en el mismo personal que maneja los alimentos en esta etapa.
3. Esa contaminación puede ser causada por bacterias y otros microbios, por sustancias químicas y por objetos físicos, que son cuerpos extraños al alimento como pedazos de vidrio, metal, madera, piedra u otros.
4. Pero son las bacterias las que tienen la mayor importancia, por tener la capacidad de reproducirse sobre los alimentos o de producir toxinas. Las bacterias pueden encontrarse en muchas partes, pero casi siempre están en las manos y uñas sucias, los cabellos, la saliva, las materias fecales, el calzado y la ropa, los utensilios u objetos sucios, el interior del vehículo y los envases o envolturas.
5. Pero además de que esas bacterias puedan contaminar al alimento, lo más importante es que si los alimentos de riesgo no son mantenidos en condiciones de temperatura adecuadas, las bacterias se reproducen y por tanto pueden hacer que el alimento enferme a la gente.



Para este fin, se deberá utilizar los siguientes formatos (Anexos):

1. REGISTRO DE ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS
2. REGISTRO DE TIEMPO DE COCCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS PARA BUFFET
3. REGISTRO DIARIO DE TEMPERATURAS-ALIMENTOS FRIOS Y CALIENTES

3.26 Tablas de Picar en las Zonas de Producción:




- Importante trabajar con las tablas adecuadas.
- Lavar y desinfectar todos los días.
- Desinfectar remojando las tablas en una poza de lavado de un día a otro, usando el producto que el proveedor de químicos disponga.
- Evitar hacerle hendiduras con el cuchillo.

3.27 Tachos de basura en Cocina:



1. Es importante poder trabajar con los tachos de colores para reciclaje a nivel de todas las propiedades.
2. Los cuartos de basura deben mantener un frío de 15 a 17°C. y no deben almacenar ningún producto que no sea el de desperdicios de las operaciones.
3. Para el lavado de los tachos de basura, como los orgánicos que son los más complejos, en los que tenemos contacto con mugre y basura es necesario que como primer paso usemos guantes de goma, para luego vaciar el tacho de basura por completo.
4. Con ayuda de una manguera con presión empezar a lavar el tacho.
5. Pasarle un trapo con el producto químico de nuestro proveedor, o removedor de grasa.
6. Enjuagar con la misma manguera de lavado una vez se hayan removido todas las partes de grasa.
7. Enjuagar ese mismo trapo y repasar por fuera del tacho de basura con el mismo producto para lograr un mejor acabado.

2. REGISTRO DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PARA BUFFET

REGISTRO DE TIEMPO DE COCCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS PARA BUFFE											
											
(Valido hasta 12/31/2020)											
Período de comida						Centro de consumo					
Archivar es documento por 3 meses											
		(1) Cocinar/ Recalentar (temperatura interna) Recalentar debe ser a 74C por espacio de dos horas por tiempo inicial.				(2) Mantener temperatura Items calientes 57° C Items fríos 5°C					
Fecha	Artículo	Tiempo inicial	Tiempo final	Temperatura	(1) Accion correctiva	(3) Iniciales	Tiempo	Temperatura	Items caliente Items frio	(2) Accion correctiva	(3) Iniciales
16/1/2019	Quiche Lorraine (cocinar)	6:00 a. m.	#####	60°C	B	DJD					
16/1/2019	Gravy (Recalentar)	7:00 a. m.	#####	78°C	A	FGB					
16/1/2019	Huevos revueltos (Cocinar y mantener)	5:30 a. m.	#####	65°C	B	OUH					
16/1/2019	Polenta caliente (Mantener)						9:00 a. m.	56°C	HOT	E	DJD
16/1/2019	Fruta cortada (Mantener)						7:30 a. m.	8.3°C	COLD	C	DJD
16/1/2019	Salchicha (Cocinar)	6:00 a. m.	#####	63°C	B	FGB					
(1) Temperatura interna para cuando cocinamos los ingredientes Aves (Sólidas y Molidas) 74° C Cerdo, Animales de caza 63° C Roast beef (Mantener por 2 hor 54° C Ternera, cordero 63° C Carnes molidas (excepto aves) 68° C Mariscos 63° C Alimentos Rellenos (Carnes, Pastc 74° C Platillos con huevo 63° C Mantener huevos calientes 68° C						(2) Acciones correctivas A) No se necesita accion B) Continuar cocinando hasta temperatura adecuada C) Enfriar hasta temperatura adecuada D) Recalentar hasta temperatura adecuada E) Desechar					
(3) Nombre con letras mayusculas claras											

