

DIPLOMADO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCULAD DE LOS ALIMENTOS.

DIAGNÓSTICO A LA COCINA DEL HOTEL VIZCAYA REAL, RESPECTO AL DECRETO 3075 DE 1997. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.



ISABELLA MONTES GONZÁLEZ
JUAN MANUEL URIBE LÓPEZ

UNIVERSIDAD SAN BUENAVENTURA
FACULTAD INGENIERÍAS
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SANTIAGO DE CALI 2010

RESEÑA HOTEL VIZCAYA REAL

- Apertura el 25 de abril del 2005.
- En el año 2008 el Hotel Vizcaya Real inicia el proceso de implementación del programa de BPM`s.
- Actualmente la cocina del Hotel no se encuentra certificada y el deseo de la administración es poder vincularla al proceso de calidad.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

- Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el 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. (Min. Salud, 1997).



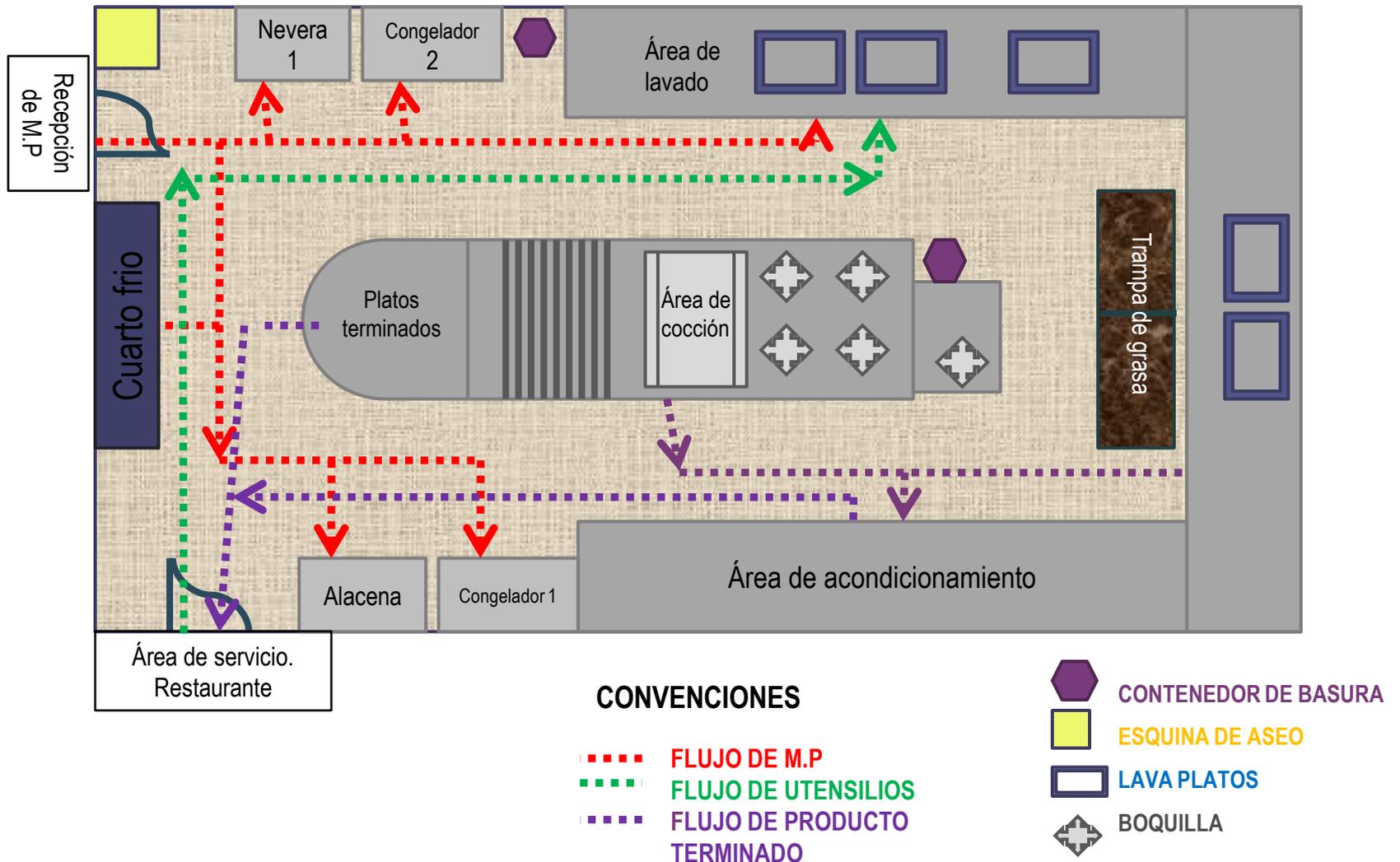
OBJETIVO GENERAL

- Diagnosticar e identificar los aspectos por mejorar en la cocina del Hotel Vizcaya Real en el cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura (BPM's) según el decreto 3075 de 1997 que garantizan calidad e inocuidad en la elaboración de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un diagnostico basado en la lista de chequeo, según el formato de evaluación del INVIMA, que incluye los literales del Decreto 3075/97.en la cocina del Hotel Vizcaya Real.
- Establecer el grado de cumplimiento de las BPM`s a mejorar, según la lista de chequeo en la cocina del Hotel Vizcaya Real.
- Identificar los aspectos por mejorar de BPM`s en la cocina del Hotel Vizcaya Real.
- Presentar un documento a la administración del Hotel Vizcaya Real en el cual se establezcan medidas correctivas que mejoren el nivel de cumplimiento de las BPM´s.

ESQUEMA Y FLUJO DE PROCESOS EN LA COCINA DEL HOTEL VIZCAYA REAL



LISTA DE CHEQUEO, NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE BPM'S SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997

FECHA: Julio 24 de 2009

ELABORADA POR:

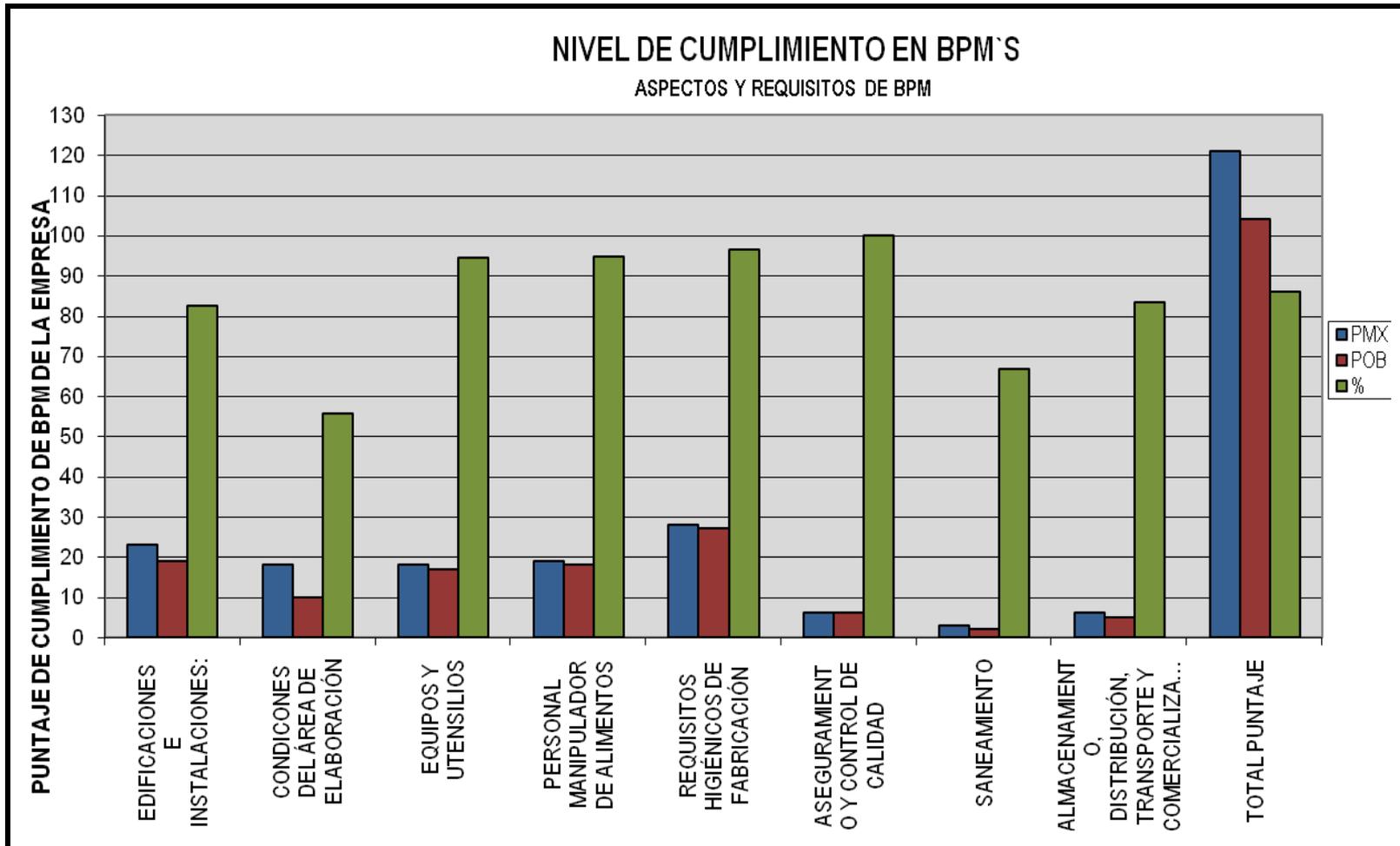
Isabella Montes G.

Juan Manuel Uribe I.

- **PMX:** Puntaje Máximo.
- **POB:** Puntaje Obtenido.
- **NA:** No aplica.

NUMERAL		ASPECTO	PMX	POB	%	OBSERVACIONES
Capítulo / Artículo	Literales					
I		EDIFICACIONES E INSTALACIONES:				
8	a - c	Localización y accesos	3	3	100	
	d - j	Diseño y construcción.	7	6	85,71	g. Condiciones de limpieza
	k - m	Abastecimiento de agua	4	4	100	
	n - o	Disposición de residuos líquidos	2	2	100	
	p - q	Disposición de residuos sólidos	2	1	50	q. Disposición de recipientes
	r - v	Instalaciones Sanitarias	5	3	60	t, u: Presencia de lava manos y avisos alusivos.
		SUB - TOTAL.	23	19	82,61	
9		CONDICIONES DEL AREA				
	a - c	Pisos y drenajes	3	2	66,67	a. Material de los pisos.
	d - g	Paredes y techos	4	1	25	d, e, f. Material de techos y paredes, ángulos de la cocina
	h	Ventanas y otras aberturas	1	0	0	
	i - j	Puertas	2	1	50	i. Material de las puertas.
	k - ll	Escaleras, elevadores y estructuras complementaria	3	2	66,7	ll. Tomas eléctricos expuestos
	m - o	Iluminación	3	2	66,7	o. Lámparas sin protección
	p - q	Ventilación.	2	2	100	
		SUB - TOTAL	18	10	55,6	
II		EQUIPOS Y UTENSILIOS				
10		Condiciones generales de diseño y capacidad	1	1	100	
11	a - l	Condiciones específicas.	12	11	91,7	k. Material de los equipos.
12	a - e	Condiciones de instalación y funcionamiento	5	5	100	b. equipos pegados a las paredes pero móviles
		SUB - TOTAL	18	17	94,4	
III		PERSONAL MANIPULADOR				
13	a - b	Estado de salud.	2	2	100	

NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN BPM'S DE LA COCINA DEL HOTEL VIZCAYA REAL SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997.



DIAGNÓSTICO Y MEDIDAS CORRECTIVAS. INSTALACIONES Y EDIFICACIONES.

Diseño y construcción.

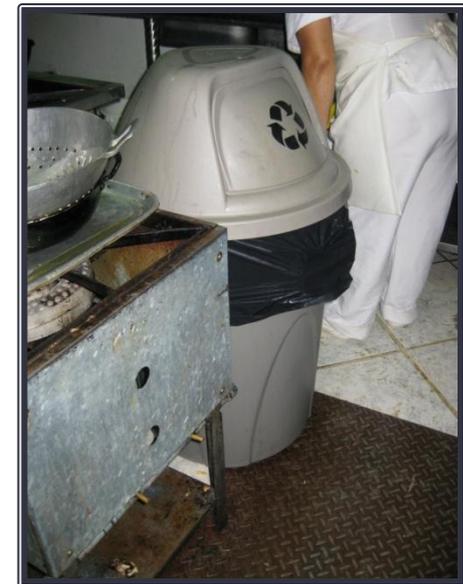
- Adecuar herramientas de aseo (cepillos de pared, limpia vidrios, mangueras).
- Eliminar los espacios entre la zona de lavado y la pared, realizando saneamientos.
- Sellar los orificios en el techo, entre los ductos de ventilación y la pared.



INSTALACIONES Y EDIFICACIONES

Disposición de Residuos Sólidos.

- Incorporar un sistema de clasificación y separación de los residuos sólidos para todo el hotel.
- Utilizar contenedores aptos para desechar los residuos resultantes.



INSTALACIONES Y EDIFICACIONES

Instalaciones Sanitarias

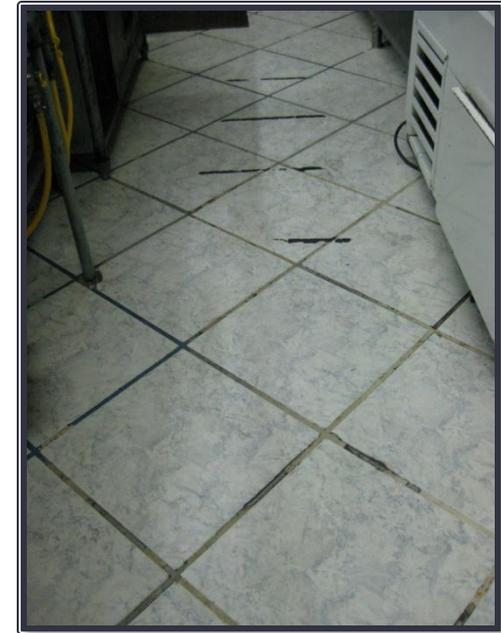
- Instalar instructivos visuales en los baños y sitios de trabajo.
- Instalar dispensadores de jabón yodado y sanitizante.
- Adaptar servicio de lava manos en la esquina de aseo en el área de la cocina.



CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN.

Pisos y Drenajes.

- Resanar grietas existentes en baldosas de piso y adicionar un tapete antideslizante o franjas antideslizantes en el área de trabajo.
- Resanado de rejillas.
- Eliminar ángulos rectos.



CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN.

Paredes y techos.

- Es necesario que las paredes de la cocina estén cubiertas con pintura epóxica.
- Reparación de baldosas quebradas o en mal estado.
- Eliminar ángulos rectos.



CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN.

Puertas.

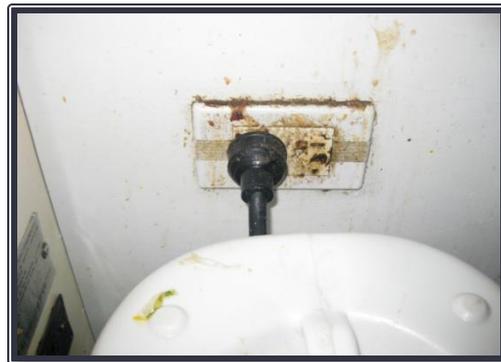
- Es necesario priorizar el cambio de las puertas de acceso a la cocina, para que estas sean lisas con cierres herméticos y de un material no poroso preferiblemente acero inoxidable, o en su defecto pueden ser de madera pero estar recubiertas por un barniz epòxico que las haga menos poroso y sean lisas.



CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN.

Escaleras, Elevadores y Estructuras Complementarias

- Se deben cubrir los enchufes de energía para prevenir posibles accidentes y focos de contaminación.
- Reubicar el corcho de avisos informativos para evitar posibles accidentes dentro de la cocina y la contaminación a los alimentos.



CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN

Iluminación.

- Adecuar las lámparas ubicadas en la cocina y modificar la altura a la cual se encuentran puede facilitar las operaciones de limpieza.
- Se debe adicionar una lamina de acrílico transparente, que prevenga la caída de vidrios rotos, sin alterar la luminosidad o color de los alimentos impediría posibles accidentes.

EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Condiciones Específicas

- Es pertinente colocar un sistema de seguridad en los ventiladores de los quipos como congeladores y alacenas.
- Se debe resanar el espacio existente entre el mesón y la pared.
- Reemplazar el soporte de madera de los sartenes por uno metálico o de plástico.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Instructivo Para El Lavado de Manos

1. Retire objetos como joyas y reloj.



2. Humedezca bien sus manos

3. Aplique jabón durante 20 seg frotando entre los dedos y limpiando las uñas.



4. Juague sus manos eliminando todo residuo de jabón.



5. Seque las manos con un papel desechable o un secador.

! 5 SIMPLES PASOS QUE AYUDAN AL ASEO PERSONAL, EVITANDO CONTAMINACION A LOS ALIMENTOS. !

Instructivo Para El Lavado de Manos

1. Retire objetos como joyas y reloj.

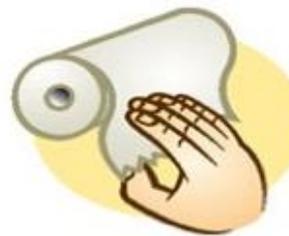


2. Humedezca bien sus manos

3. Aplique jabón durante 20 seg frotando entre los dedos y limpiando las uñas.



4. Juague sus manos eliminando todo residuo de jabón.



5. Seque las manos con un papel desechable o un secador.

! 5 SIMPLES PASOS QUE AYUDAN AL ASEO PERSONAL Y EVITAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS QUE VAS A INGERIR.!

Instructivo Para Vestiers

- ✓ Deje su ropa personal dentro del locker o maleta.
- ✓ Retire joyas y reloj.
- ✓ Utilice el uniforme completo y limpio (cofia, tapa bocas, delantal y zapatos cerrados)
- ✓ Cuide su aseo personal y no use maquillaje.
- ✓ Mantenga uñas cortas y sin esmalte.
- ✓ Evite utilizar perfumes o desodorantes fuertes.
- ✓ Si tiene heridas manténgalas cuidadas y tapadas con curas impermeables.



! Teniendo en cuenta estas indicaciones fortalecemos la calidad de nuestro servicio y Evitamos contaminar el área de trabajo.!

AREA RESTRINGIDA

AL INGRESAR NO OLVIDAR:

- ✓ COFIA.
- ✓ ZAPATO CERRADO.
- ✓ TAPA BOCAS.
- ✓ NO FUMAR.
- ✓ NO COMER.



GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

LA ADMINISTRACIÓN.

AREA RESTRINGIDA

AL INGRESAR NO OLVIDAR:

- ✓ NO FUMAR.
- ✓ NO COMER.
- ✓ MANTENER EL LUGAR EN ORDEN.
- ✓ NO DEJAR OBJETOS PERSONALES.
- ✓ MANTENER LA PUERTA CERRADA.



GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

LA ADMINISTRACIÓN.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Educación y Capacitación.

- Las capacitaciones realizadas al personal encargado de la manipulación de los alimentos, debe realizarse de forma más constante al menos una (1) capacitación por mes, con temas referentes al ejercicio desarrollado y a la seguridad industrial en el área de trabajo. Los temas pueden contener: manejo de temperaturas en la cocción de alimentos, seguridad industrial básica en cocinas, manejo de cadena de frío para alimentos refrigerados, ETA's Enfermedades transmitidas por alimentos, entre otras.

SANEAMIENTO

Programa de control de Químicos

- Establecer un código de colores a modo de instructivo.
- Es necesario establecer un lugar (cuarto de aseo) en el cual se encuentren ordenadas y debidamente clasificadas.



Programa de Desechos Sólidos.

- Remover frecuentemente de las áreas de producción los residuos sólidos, debidamente clasificados en: ordinarios, plástico, metal y vidrio, papel y cartón y residuos peligrosos.
- Implementar un plan de manejo de residuos sólidos que permita su clasificación y disposición final.



MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS RECICLAJE

PRACTIQUEMOS LAS 3 Rs

REDUCE: La mayor cantidad de residuos posible.

REUSA: todo lo que es posible antes de desecharlo.

RECICLA: los residuos para elaborar nuevos productos.



!DE ESTA MANERA CONTRIBUYES CON EL MEDIO AMBIENTE Y A TU ENTORNO LABORAL !

Programa de Control de Plagas.

- Es necesario adecuar las puertas de entrada a la cocina y alacena secundaria con el fin de evitar posibles contaminación por plagas y tener en cuenta:
 1. Comunicar la presencia de insectos.
 2. Retirar el agua acumulada en pisos y equipos.
 3. Mantener las materias primas en recipientes cerrados.
 4. Seguimiento y cumplimiento del programa de control de plagas con la empresa externa encargada. (Truly Nolen)



ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Es recomendable organizar la alacena secundaria y retirar de ella todo lo que sea ajeno al manejo de materias primas. De igual forma adecuar la puerta de acceso para prevenir la entrada de plagas.



CONCLUSIÓN GENERAL DEL DIAGNOSTICO

- El diagnostico género un nivel de cumplimiento del 86, 78%, pero sin embargo son evidentes las mejoras que deben realizarse para que el nivel de cumplimiento de las BPM's sea mayor y pueda lograrse la certificación del área de elaboración de los alimentos (restaurante Galicia) con el fin de otorgar un servicio confiable y seguro al consumidor.
- Las medidas correctivas presentadas en el documento permiten a la administración establecer puntos de partida para las modificaciones y mejoras que deben realizarse en el establecimiento. De igual se contribuye a la utilización de instructivos visuales en las áreas de trabajo y la presentación de un plan para el manejo de residuos sólidos que permita mantener un ambiente sano de trabajo y el cumplimiento conforme de las BPM's del Hotel.

GRACIAS POR SU ATENCION

BIBLIOGRAFIA

- BACCA, Lina; MENDEZ, Lorena. Diagnóstico al casino del colegio Berchmans de Aasofamilia, respecto al decreto 3075 de 1997. Buenas prácticas de manufactura. 2006.
- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Normas Colombianas para la presentación de trabajos de grado. Sexta actualización. Santafé de Bogotá D.C. ICONTEC NTC 1486.
- MANUAL BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN HOTELES. Convenio de asociación 05-2007 IDT y COTELCO. Bogotá 2007.
- MINISTERIO DE SALUD. Decreto 3075 de 1997. Buenas prácticas de Manufactura. Bogotá 1997 p 1- 36.
www.invima.gov.co/version1/normatividad/alimentos/
- OMS y FAO. Codex Alimentarius. Código internacional de prácticas recomendado- Principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP1- 1969, REV 4-2003. p 1-35