

Trabajo de grado en modalidad internacional

Juan David López Jaramillo

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas Y Contables

Universidad Católica Luis Amigó

Asesor Sebastián Romero Romero

Abril de 2024

Índice

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | Resumen..... | 3 |
| 2. | Objetivo general..... | 5 |
| 3. | Introducción | 6 |
| 4. | Informe preliminar escrito | 7 |
| 5. | Integración con formación académica | 8 |
| 6. | Resumen Ejecutivo | 11 |
| 7. | División de puestos | 12 |
| 8. | Aprendizajes | 17 |
| 9. | Aportes al lugar de práctica y reflexión intercultural. | 19 |
| 10. | Plan HACCP para hotel JW Marriott Marquis | 21 |
| 11. | Referencias..... | 25 |

Resumen

El texto describe una experiencia laboral en un hotel en Miami, destacando la diversidad cultural y lingüística del entorno de trabajo. Se enfatiza la interacción con colegas de diversas nacionalidades, lo que amplió la comprensión del mundo y mejoró las habilidades lingüísticas en inglés. Además, se menciona el desafío de familiarizarse con el extenso menú y las prácticas culinarias del establecimiento, lo que implicó reflexionar sobre el respeto hacia los alimentos y las diferencias gastronómicas entre culturas.

Se resalta la importancia del respeto hacia las diferencias culturales y religiosas, especialmente en cuanto a las restricciones alimentarias. La experiencia implicó enfrentarse a desafíos en la cocina, lo que permitió adquirir habilidades culinarias y de gestión, así como ganar agilidad en un entorno multicultural para poner en práctica los conocimientos obtenidos a lo largo de la carrera y asimismo afianzar dichos conocimientos en pro a desarrollar nuevas habilidades en un hotel cinco estrellas donde se debía cuidar cada detalle en la preparación y servicio de los alimentos.

La vivencia se destacó por una serie de obstáculos que ayudaron a mejorar tanto las habilidades en la cocina como en la gestión, todo dentro de un ambiente multicultural. El compartir tiempo con personas de diversos orígenes resaltó notables diferencias culturales, lo cual amplió la percepción del mundo y fortaleció la capacidad para adaptarme a nuevos entornos.

Se hace una reflexión sobre la gastronomía estadounidense, caracterizada por su diversidad cultural y su tendencia al consumismo. Se destaca la importancia de comprender y respetar las prácticas alimentarias de diferentes culturas.

Finalmente, se presenta un plan HACCP para la manipulación de alimentos crudos en el hotel, enfatizando la importancia de la seguridad alimentaria y la calidad en el servicio. Este plan se considera crucial para proteger la salud de los clientes y mantener la reputación del establecimiento como un destino gastronómico de calidad.

Objetivo general

Mejorar habilidades profesionales y promover la comprensión intercultural en un entorno laboral diverso para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del servicio en un hotel de Miami.

Introducción

Esta experiencia marcó la primera incursión laboral, cargada de expectativas y un deseo de adquirir conocimientos en un entorno dinámico y multicultural. Desde el principio, la tarea inicial consistía en la familiarización con todo el equipo de trabajo, abarcando tanto el personal culinario como el de servicio al cliente. Lo que sorprendió gratamente fue la diversidad de nacionalidades presentes entre mis colegas, lo cual reflejaba la riqueza cultural y la atmósfera multicultural de Miami, donde el inglés se regía como el idioma común que facilitaba la comunicación entre personas de diferentes orígenes.

Interactuar con individuos procedentes de Filipinas, India, Italia, Argentina, España, Tailandia, Oriente Medio y, por supuesto, de origen latino, no solo amplió mi horizonte cultural, sino que también me permitió mejorar mi competencia en el idioma inglés. Esta exposición a diversas culturas proporcionó una valiosa oportunidad para contemplar la vida desde perspectivas diversas, enriqueciendo mi comprensión del mundo y mi capacidad para adaptarme a diferentes contextos.

Además de la interacción humana, el proceso de familiarización con el extenso menú del establecimiento y las prácticas culinarias representó un emocionante desafío. Desde la preparación de platos calientes hasta la producción y almacenamiento de alimentos, cada tarea requería atención meticulosa y compromiso con la excelencia en la calidad y seguridad alimentaria. Esta experiencia no solo permitió adquirir habilidades culinarias y de gestión, sino que también llevó a la reflexión sobre la importancia del respeto hacia los alimentos y las diferencias gastronómicas entre culturas.

En resumen, el ingreso al establecimiento hotelero no solo representó el comienzo de una nueva etapa profesional, sino también una oportunidad invaluable para crecer personal y

profesionalmente en un entorno multicultural. La diversidad de experiencias y desafíos enfrentados durante este período ha dejado una huella en el desarrollo profesional.

Informe preliminar escrito

Las expectativas al ingresar al hotel eran elevadas, dado que constituía la primera experiencia laboral y, además, el gran deseo de adquirir conocimientos. Inicialmente la tarea consistía en la familiarización con todo el equipo de trabajo, tanto el personal culinario como el de servicio al cliente. Desde el primer instante se notó la diversidad de nacionalidades presentes entre el personal y cómo se lograba la comunicación a través de un idioma en común, el inglés.

La interacción se dio con personas procedentes de Filipinas, India, Italia, Argentina, España, Tailandia, Oriente Medio y por supuesto, de origen latino, siendo abundante su presencia, en gran medida atribuible a la ubicación de Miami como una ciudad con una fuerte presencia de inmigración latina. La interacción con personas de diversas nacionalidades contribuyó significativamente a mejorar la competencia en el idioma inglés.

Además, la exposición a distintas culturas proporcionó una invaluable oportunidad para contemplar la vida desde perspectivas diversas. Durante las primeras semanas hubo familiarización con el vasto menú del establecimiento, compuesto por categorías como platos calientes, salteados y fríos. Se requirió aproximadamente un mes para dominar por completo el menú, ya que la preparación de una amplia variedad de platos suponía un desafío. Se descubrió que la práctica resultaba fundamental, ya que, aunque contara con las recetas por

escrito, no lograba recordar los ingredientes hasta que los manipulaba y practicaba repetidamente.

Integración con formación académica

En cuanto a la formación académica, se adquirió importantes conocimientos sobre el almacenamiento y etiquetado de alimentos, dado que la correcta rotulación era esencial durante la producción. La aplicación práctica del principio de "first in, first out" demostró ser fundamental, ya que la experiencia en la cocina de un hotel de categoría cinco estrellas ofrecían una perspectiva diferente a la teoría aprendida en la universidad.

La adaptación a la cocina del hotel estuvo llena de aprendizaje en cuanto a aspectos como la temperatura de alimentos, manejo de equipos, preparación de proteínas, estos se podrían decir que fueron los aspectos que más pude complementar de mi formación académica. En la universidad se nos enseña la importancia de las temperaturas internas de las proteínas para garantizar la seguridad alimentaria, sin embargo, no es algo que se ponga a prueba con total certeza. A la llegada al hotel no sabía muy bien los términos de la carne, fue allá donde afiance este conocimiento ya que al principio me enseñaron a basarme en el tiempo, así que cada churrasco era dejado por 2 minutos por lado y lado para obtener determinado termino, luego de eso me enseñaron a sacar los términos por tacto, aprendí a con solo tocar la carne saber cuál era el termino en el que estaba. En cuanto al manejo de equipos reforcé algunos conocimientos como el manejo del horno combi y el mixer. Adicional a estos aprendí también a usar una maquina sous vide, rebanadores industriales, maquinas industriales para hacer sopas y caldos. Por ultimo fortalecí los conocimientos para alistar proteínas, aprendí a limpiar carnes, deshuesar y porcionar las proteínas de manera más rápida y eficaz.

En cocina los puntos críticos son momentos clave que requieren especial atención para garantizar la calidad y seguridad alimentaria. Estos puntos pueden incluir la recepción de ingredientes frescos, donde se debe verificar la calidad y temperatura de los productos, así como su adecuado almacenamiento para prevenir la contaminación. Otro punto crítico es la preparación de alimentos, donde se deben seguir estrictamente las normas de higiene y manipulación para evitar la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los platos. Asimismo, el momento del servicio es crucial, ya que se deben mantener los estándares de temperatura y presentación de los alimentos para ofrecer una experiencia satisfactoria a los comensales. En resumen, identificar y gestionar adecuadamente estos puntos críticos es fundamental para mantener altos niveles de calidad y seguridad en cualquier cocina. Además, fue interesante el poderlo contrastar con lo aprendido en la universidad, por ejemplo, los libros de temperatura, donde se debía hacer seguimiento diario de las temperaturas de los alimentos, ya fueran crudos o cocidos. Además de llevar control en los alimentos que necesitaban procesos de cocción prolongados.

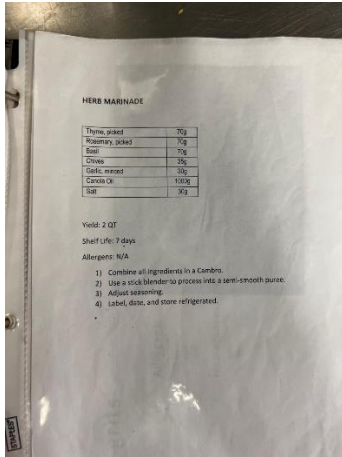
| Menu Item | Critical Control Point | Temperature | Time | Critical Control Point | Temperature | Time | Critical Control Point |
|--------------|------------------------|-------------|-------|------------------------|-------------|--------|------------------------|
| Beef Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Chicken Soup | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Pork Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Beef Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Chicken Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Beef Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Chicken Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Beef Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |
| Chicken Stew | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F | 15 min | 180°F |

Con los puntos críticos se lograban observar lugares donde eran almacenados alimentos, pero que a veces no eran revisados periódicamente, haciendo que se encontraran algunos alimentos con mal olor.



Una de las cosas que más marco el aprendizaje fue la rotulación, esto era de las cosas más marcadas en el hotel y que nunca se podían olvidar, ya que, etiquetar los alimentos en la cocina era esencial para garantizar la seguridad, eficiencia y cumplimiento normativo. Se proporcionaba información sobre la fecha de ingreso y del tipo de producto, facilitando la gestión del inventario y previniendo errores en la manipulación y consumo de alimentos. Además, ayuda a mantener ordenado el espacio de almacenamiento.

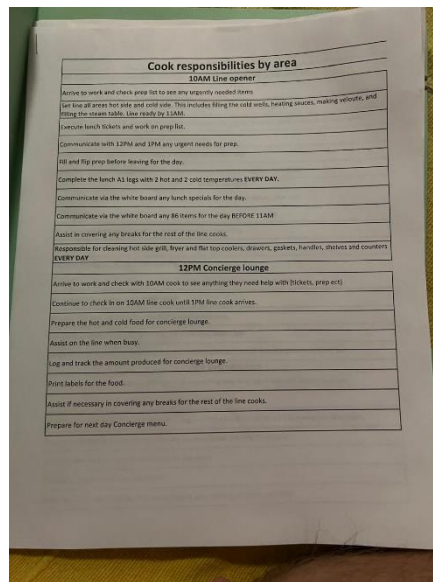
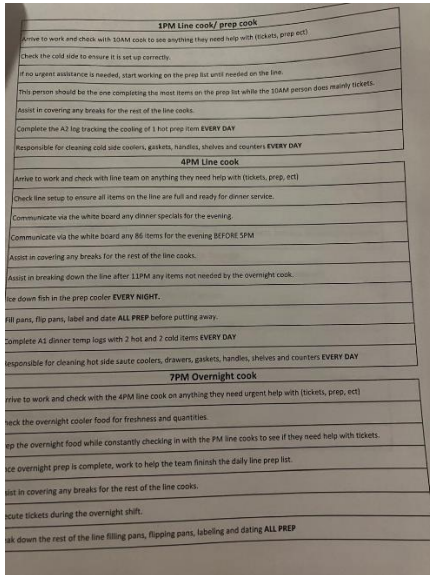
Otro punto era la estandarización, es crucial para garantizar la calidad constante, optimizar la producción, asegurar la seguridad alimentaria, cumplir con regulaciones y facilitar el control de calidad en la cocina. En el hotel hay un libro de recetas el cuál proporcionaba las recetas estandarizadas de preparaciones que se debían realizar para tener producción de alimentos necesitados en el día a día.



Resumen Ejecutivo

En el hotel las responsabilidades de los cocineros variaban de acuerdo a la hora de entrada, mi horario de auxiliar de cocina iniciaba a la 1pm y mis responsabilidades eran las siguientes:

- Llegar al trabajo y revisar con el cocinero de las 10am cualquier cosa en la que necesite ayudas rápidas del momento, como tickets, preparaciones u otros.
- Revisar el lado frio donde se ponían todos los vegetales y quesos para ensaladas, se debía verificar que todo estuviera en su lugar y rellenar algunas cosas que hicieran falta.
- Si al momento no se necesitaba asistencia urgente en la línea se debía iniciar con la preparación de materia prima o de ingredientes necesarios para otros platos, hablamos de hacer guacamoles, marinados, porcionar carnes, entre otros.
- Estar en las tres líneas (caliente, fría, saute) para la preparación de ordenes en pantalla. De no haber tickets se debía continuar con la preparación de materia prima.
- Asistir en los descansos del resto del personal
- Completar los libros de temperaturas, todos los días debíamos agarrar cuatro alimentos y tomar sus temperaturas para llenar el libro, fuesen alimentos fríos o calientes.
- Hacer limpieza de todas las áreas de la cocina.



División de puestos

- Chef ejecutivo, que cuenta con la responsabilidad de liderar y gestionar

todas las operaciones culinarias del hotel, asegurando la excelencia en la calidad de los alimentos, la satisfacción de los huéspedes y la rentabilidad del negocio.

Desarrollo de menús: El Chef Ejecutivo es responsable de crear y desarrollar los menús para todos los restaurantes y servicios de alimentos y bebidas del hotel, asegurándose de que los platos sean de alta calidad, estén bien equilibrados y reflejan la visión culinaria del hotel.

Gestión del equipo de cocina: Supervisar y dirigir a todo el equipo de cocina, incluyendo chefs de cocina, cocineros y ayudantes de cocina. Esto implica la contratación, capacitación, programación de turnos, evaluación del desempeño y asegurarse de que se mantengan altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Control de costos: Administrar los costos de alimentos y mano de obra para garantizar que se cumplan los presupuestos establecidos. Esto puede incluir la negociación con

proveedores, el control de inventario y la optimización de los procesos de cocina para minimizar el desperdicio y maximizar la rentabilidad.

Supervisión de la cocina: Asegurar que todas las operaciones de cocina cumplan con los estándares de higiene, seguridad alimentaria y calidad establecidos por el hotel y las regulaciones gubernamentales. Esto implica mantener la limpieza y el orden en la cocina, así como garantizar que se sigan los procedimientos adecuados de manipulación de alimentos.

- El Sous Chef del JW Marriott Marquis Miami desempeña un papel crucial en el equipo de cocina y trabaja en estrecha colaboración con el Chef Ejecutivo para garantizar el funcionamiento eficiente y exitoso de todas las operaciones culinarias en el hotel. Algunas de las responsabilidades y tareas que puede incluir este rol son:

Supervisión de la cocina: El Sous Chef supervisa y coordina las actividades diarias en la cocina, asegurando que se sigan los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos por el hotel y las regulaciones gubernamentales. Esto implica dirigir al equipo de cocina durante los turnos de trabajo, asignar tareas y asegurarse de que se cumplan los plazos y horarios.

Entrenamiento y desarrollo del personal: El Sous Chef trabaja con el Chef Ejecutivo para capacitar y desarrollar al equipo de cocina, asegurando que todos los miembros del equipo estén bien entrenados en las técnicas de cocina adecuadas y en los estándares de

calidad del hotel. Esto puede incluir la realización de sesiones de entrenamiento, la evaluación del desempeño y la identificación de oportunidades de desarrollo para el personal.

Gestión de inventario: El Sous Chef ayuda en la gestión del inventario de alimentos y suministros de la cocina, asegurando que haya suficientes existencias disponibles para satisfacer la demanda de los huéspedes y minimizando el desperdicio. Esto implica realizar pedidos de productos frescos y de calidad, supervisar el almacenamiento adecuado de los alimentos y controlar el flujo de inventario.

Preparación y ejecución de menús: En ausencia del Chef Ejecutivo, el Sous Chef puede asumir la responsabilidad de la preparación y ejecución de los menús en los diferentes restaurantes y servicios de alimentos y bebidas del hotel. Esto implica liderar la brigada de cocina durante los servicios y asegurarse de que se mantenga la consistencia y la calidad en todos los platos servidos.

Colaboración con otros departamentos: El Sous Chef trabaja en estrecha colaboración con otros departamentos del hotel, como el departamento de banquetes y eventos, para garantizar una coordinación efectiva en la preparación y ejecución de eventos especiales y banquetes. Esto implica comunicarse regularmente con los gerentes de otros departamentos y asegurarse de que se cumplan los requisitos y expectativas de los clientes.

- El Jefe de Cocina del JW Marriott Marquis Miami tiene la responsabilidad de liderar y supervisar todas las operaciones culinarias en el hotel, asegurando la excelencia en la calidad de los alimentos y la satisfacción de los

huéspedes. Algunas de las responsabilidades y tareas específicas que puede incluir este rol son:

Gestión del equipo de cocina: El Jefe de Cocina es responsable de liderar y coordinar a todo el equipo de cocina, incluyendo chefs de cocina, cocineros y ayudantes de cocina. Esto implica la contratación, capacitación, programación de turnos y evaluación del desempeño del personal, asegurándose de que se mantengan altos estándares de calidad y servicio en todo momento.

Desarrollo de menús: Colaborar con el Chef Ejecutivo y otros líderes culinarios en la creación y desarrollo de menús para todos los restaurantes y servicios de alimentos y bebidas del hotel. Esto implica diseñar platos innovadores y atractivos que reflejen la visión culinaria del hotel y satisfagan las necesidades y preferencias de los huéspedes.

Control de calidad: Garantizar que todos los platos servidos en los restaurantes y servicios de alimentos y bebidas cumplan con los estándares de calidad del hotel y las expectativas de los huéspedes. Esto incluye realizar inspecciones regulares de los alimentos, supervisar la presentación y el emplatado de los platos, y asegurarse de que se mantenga la limpieza y el orden en la cocina.

- El Auxiliar de Cocina del JW Marriott Marquis Miami desempeña un papel importante en el equipo de cocina, brindando apoyo y asistencia en diversas áreas para garantizar el funcionamiento eficiente y exitoso de las operaciones culinarias del hotel. Algunas de las responsabilidades y tareas que pueden incluir este rol son:

Preparación de ingredientes: El Auxiliar de Cocina puede ser responsable de preparar y cortar ingredientes bajo la supervisión del Chef o Sous Chef. Esto puede incluir pelar, picar, cortar, lavar y medir ingredientes según las recetas y las necesidades del día.

Asistencia durante la preparación de platos: Ayudar en la preparación de platos durante los servicios de desayuno, almuerzo, cena u otros eventos especiales. Esto puede incluir montar platos, emplatar alimentos, preparar guarniciones y realizar tareas básicas de cocina según sea necesario.

Limpieza y mantenimiento: Mantener la limpieza y el orden en la cocina y las áreas de trabajo, incluyendo la limpieza de equipos, utensilios y superficies de trabajo. Esto puede implicar lavar platos, limpiar mesas de trabajo, barrer y trapear el piso, y desechar la basura de manera adecuada.

Apoyo logístico: Brindar apoyo logístico durante la recepción y almacenamiento de alimentos, ayudando en la descarga de suministros, la organización de la despensa y la rotación de inventario según sea necesario. También pueden ayudar en la entrega de alimentos a diferentes áreas del hotel.

Cumplimiento de normas de seguridad e higiene: Seguir las normas de seguridad alimentaria e higiene establecidas por el hotel y las regulaciones gubernamentales, asegurándose de manipular y almacenar alimentos de manera segura y de mantener un ambiente limpio y seguro en la cocina.

Aprendizajes

La cocina de Estados Unidos refleja una amplia diversidad cultural y étnica que ha influido en sus sabores, técnicas y platos característicos. Esta diversidad se debe en gran parte a la historia de inmigración del país, que ha introducido una variedad de tradiciones culinarias de todo el mundo, incluyendo Italia, México, China e India, entre otros. Además, las influencias de los pueblos indígenas también son fundamentales en la gastronomía estadounidense, con ingredientes autóctonos como el maíz y los frijoles desempeñando un papel importante en muchas recetas. La multiculturalidad en la cocina estadounidense se manifiesta en la amplia variedad de sabores y estilos culinarios disponibles, desde los “food trucks” que ofrecen cocina étnica en las ciudades hasta los platos tradicionales que se disfrutaban en los hogares de todo el país. En resumen, la cocina estadounidense es un reflejo de la riqueza y la complejidad de la sociedad estadounidense, promoviendo la apreciación y el respeto por las diversas culturas que contribuyen a ella. Beard, (2015)

Un intercambio cultural adicional se produjo durante mis interacciones con mis compañeros en la cocina. Uno de ellos, de origen hindú, seguía una dieta que excluía la carne de res, considerada sagrada en su cultura. Dado que esta prohibición es tomada muy seriamente en su tradición. Por otro lado, otra compañera practicaba el islam y, en consecuencia, no consumía cerdo, así como otros alimentos prohibidos por su fe. Durante las conversaciones, ella compartía detalles sobre el período del Ramadán y su experiencia personal durante este ayuno religioso. La comprensión de estas prácticas religiosas y sus implicaciones dietéticas es fundamental para evitar generalizaciones y reconocer la diversidad de preferencias alimentarias entre individuos.

La experiencia se caracterizó por una serie de desafíos que permitieron mejorar habilidades culinarias y de gestión en un entorno multicultural. La convivencia con individuos de diversas procedencias evidenció diferencias culturales significativas, enriqueciendo la comprensión del mundo y mi capacidad para adaptarse a distintos contextos. Además, pude reflexionar sobre la importancia del respeto hacia los alimentos y las diferencias gastronómicas entre culturas, así como sobre la necesidad de comprender y respetar las restricciones alimentarias derivadas de las creencias religiosas de cada individuo.

Se podría decir que esto fue un reto muy grande, donde estuve lleno de desafíos para desempeñarme mejor, al principio fue el aprenderme el menú, pues contaba con más de 30 platos y demore un mes en aprenderlo completamente, luego de eso vinieron los desafíos de aprender a moverse correctamente por la cocina. Esa cocina constaba de tres estaciones y había ocasiones donde debía estar en las tres sacando distintos platos. Lo complicado empezaba cuando me dejaban solo en el servicio y llegaban varios pedidos, entonces me debía desplazar de la zona caliente para hacer las proteínas y luego ir la zona fría para hacer ensaladas o postres, o incluso a la zona de salteado donde los platos cambian totalmente. Eso fue un desafío muy grande para mí, el poder entender cómo me debía mover y que alimentos preparar en simultáneo. Algo súper importante que aprendí fue a identificar el pedido, leía una orden y debía empezar poniendo lo que más tiempo llevaba, por lo regular eran las proteínas, mientras las proteínas iban estando en el término pedido, debía ir armando el set para el emplatado, o ir poniendo otros ingredientes en la zona de saltado, inclusive ir cortando las verduras para la ensalada, siempre se debía tener todo el “mise en place” listo para poder trabajar de manera correcta y cumplir con los tiempos de entrega del producto. Esto me ayudó mucho a ganar agilidad en la cocina, eso y también el hecho que a veces me dejaban solo en la cocina y debía sacar todas las órdenes, si bien al principio lo veía como algo

complicado, con el tiempo se fue haciendo más sencillo y agradezco el haberlo vivido así, pues me ayudó mucho.



Aportes al lugar de práctica y reflexión intercultural.

El poder entender esas diferencias e incluso valorarlas te hace ver de manera distinta la vida. Las demás culturas te dan un cambio de perspectiva hacia los demás y eso es algo de agradecer en esta experiencia vivida. Hablando ahora de lo gastronómico también encontraremos diferencia. Lo primero que pude notar del país es el consumismo sin medida que tienen, allá no importa botar la comida y como tal es un consumo constante y el desperdicio de alimentos es increíble. También como lo explica Jonathan Bloom. (2007) "En este país, el desperdicio de alimentos se ha convertido en la norma, no en la excepción. Nos

hemos desconectado tanto del proceso de producción de alimentos que hemos llegado a subestimar su valor"

En mi opinión Estados Unidos no tiene una gastronomía propia, simplemente han transformado la comida de los inmigrantes hacia los gustos alimentarios y el consumismo de los estadounidenses, además como lo afirma Jonathan Gold, (2000) "La cocina americana es, por su propia naturaleza, una confusión de influencias y tradiciones extranjeras, mezcladas y combinadas para formar algo nuevo, y Los Ángeles es su símbolo más perfecto".

De las principales actividades que se emprendió fue la producción y almacenamiento de alimentos, siguiendo rigurosamente las instrucciones proporcionadas en el manual de recetas. Una de las primeras tareas fue la preparación de frijoles negros, la cual sorprendió debido que la expectativa era inclinada a un proceso más tradicional. Se descubrió que estos frijoles venían enlatados y simplemente debían ser calentados en una olla con ajo, cebolla y laurel, lo que evidenciaba la simplificación de ciertos procesos en la cocina y en mi opinión, esta práctica implicaba una pérdida de respeto hacia los alimentos naturales.



Las diferencias interculturales eran muy marcadas en Miami, el hecho de compartir cocina con personas de distintas religiones y preferencias alimentarias te hace aprender a respetar estas mismas y a generar un intercambio cultural muy agradable y lleno de aprendizaje, como fueron los casos de los compañeros de religión hindú y musulmán. Esto también permitió mostrar un poco de la cocina colombiana, si bien tuve muy pocas oportunidades de hacerlo, traté en dos ocasiones de mostrarles algunos platos, por ejemplo, la arepa de huevo o un desgranado, que son comidas muy típicas en Colombia, mas específicamente en la región caribe. Fue espléndido ver como a personas de distintos países le gustaba esas preparaciones de Colombia, y es bueno poder compartir el conocimiento y tradiciones que se tiene como colombiano.



Plan HACCP para hotel JW Marriott Marquis Miami

1. Formación del Equipo HACCP:

Designar un equipo HACCP compuesto por representantes de cocina, servicio de alimentos, mantenimiento y gestión.

2. Análisis de Peligros:

Identificar peligros potenciales asociados con la manipulación de carnes crudas, incluyendo contaminación microbiológica, crecimiento bacteriano y contaminación cruzada.

Evaluar el riesgo de interrupción de la cadena de frío durante la manipulación y almacenamiento de alimentos.

3. Puntos Críticos de Control (PCC):

Recepción de alimentos: Verificar la temperatura de los alimentos al recibirlos y rechazar cualquier producto que esté fuera de los límites seguros de temperatura.

Preparación: Establecer controles para asegurar que las carnes crudas se manipulen en áreas separadas de otros alimentos listos para el consumo.

Almacenamiento: Monitorizar la temperatura de almacenamiento de las carnes crudas y establecer límites críticos para prevenir la interrupción de la cadena de frío.

Tiempo fuera de frío: Establecer límites de tiempo para la manipulación de carnes crudas fuera del refrigerador y desarrollar procedimientos para minimizar este tiempo.

4. Límites Críticos:

Temperatura de recepción: 4°C (40°F) o menos para mariscos, carne de cerdo, carne de res y pollo.

Tiempo fuera de frío: Máximo de 2 horas para la manipulación de alimentos crudos antes de volver a refrigerar.

5. Medidas de Control:

Capacitación del personal en prácticas seguras de manipulación de alimentos y en la importancia de mantener la cadena de frío.

Implementar procedimientos para sellar y rotular adecuadamente los alimentos durante el almacenamiento.

Establecer un sistema de rotación de inventario para garantizar que los alimentos se utilicen antes de que se deterioren.

6. Monitoreo y Verificación:

Monitorear regularmente la temperatura de los alimentos en almacenamiento y durante la manipulación.

Realizar inspecciones visuales de los alimentos para detectar signos de deterioro, como mal olor o cambio en la textura.

Verificar que se sigan los procedimientos establecidos mediante auditorías internas y revisiones periódicas del plan HACCP.

7. Acciones Correctivas:

Tomar medidas correctivas inmediatas en caso de desviaciones de los límites críticos establecidos, como desechar alimentos fuera de temperatura o en mal estado.

Investigar las causas subyacentes de las desviaciones y tomar medidas para prevenir su recurrencia.

8. Documentación y Registro:

Mantener registros detallados de todas las actividades relacionadas con el plan HACCP, incluyendo registros de temperatura, inspecciones visuales y acciones correctivas.

La implementación de este plan HACCP para la manipulación de carnes crudas en el hotel es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos servidos a los huéspedes. Mediante la identificación de peligros, la definición de puntos críticos de control, el establecimiento de límites críticos y la aplicación de medidas de control efectivas, hemos desarrollado un sistema integral para prevenir riesgos asociados con la manipulación de alimentos.

Es imperativo que todos los miembros del equipo estén debidamente capacitados y comprometidos con la aplicación de este plan HACCP en sus actividades diarias. La vigilancia continua, el monitoreo regular y la verificación de los procedimientos son fundamentales para mantener la efectividad del plan y garantizar el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria.

Al implementar este plan HACCP, no sólo estamos protegiendo la salud y el bienestar de nuestros clientes, sino también fortaleciendo la reputación y la confianza en nuestro establecimiento como un destino gastronómico de calidad y seguridad. Este plan no solo se trata de cumplir con regulaciones, sino también de demostrar nuestro compromiso con la excelencia en todas nuestras operaciones relacionadas con la manipulación de alimentos.

González, M. A., Guerra, A., Martínez, B., & García, T. (2019). Aplicación del sistema HACCP en la industria alimentaria: una revisión. *Revista de Agroindustria*, 4(8), 17-27.

Referencias

Jonathan Bloom, (2010). "American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It)"

Jonathan Gold, "Counter Intelligence: Where to Eat in the Real Los Angeles" (2000)

Beard, J. (2015). "The James Beard Foundation's Best of the Best: A 25th Anniversary Celebration of America's Outstanding Chefs." Chronicle Books.

González, M. A., Guerra, A., Martínez, B., & García, T. (2019). Aplicación del sistema HACCP en la industria alimentaria: una revisión. Revista de Agroindustria.