

Mejora de Prácticas de Preparación de Alimentos y Mantenimiento de Higiene en el Restaurante
San Paleste Parrilla en el semestre 2023-I

Quezada C. Samuel Alejandro

Proyecto de grado para optar por el título de Gastronomía Profesional

Asesora Lina Marcela Suárez Restrepo

Gastronomía Profesional

Universidad Católica Luis Amigó

Facultad de ciencias administrativas, económicas y contables

2023

Tabla de contenido

Lista de tablas.....	4
Lista de figuras	5
Tabla de anexos	6
Resumen	7
Abstract	8
Introducción	9
Presentación del restaurante	12
Planteamiento del problema	14
Objetivos	16
Objetivo general	16
Objetivos específicos.....	16
Justificación.....	17
Cronograma.....	1
Resultados obtenidos e impactos.....	1
Importancia de proceso de higiene, saneamiento y desinfección de los restaurantes	1
Matriz DOFA	6
Lluvia de ideas	7
Informes ejecutivos sobre las tareas desempeñadas.....	8
Diagnóstico.....	8
Plan de saneamiento: Limpieza y desinfección en el restaurante San Paleste Parrilla	19
Objetivos de la limpieza y desinfección	19
Objetivo General	19
Objetivos Específicos	19
Definiciones	19
Programa de limpieza y desinfección.....	19
Desarrollo del programa	21
Elementos para el aseo en general.....	21
Proceso general de limpieza	21
Proceso general de desinfección	22
Métodos de verificación y control de limpieza y desinfección	22

Limpieza y desinfección de pisos y baños, techos, paredes.....	23
Limpieza y desinfección de utensilios, parrilla y plancha, mesones, frutas y verduras.....	24
Formato y registro de limpieza y desinfección	26
Socialización e impacto.....	28
Conclusiones	29
Referencias	30
Anexos.....	31

Lista de tablas

Tabla 1 Cronograma del proyecto.....	1
Tabla 2 Matriz DOFA	6
Tabla 3 Detalle de limpieza.....	23
Tabla 4 Detalle de limpieza.....	24
Tabla 5 Formato y registro de limpieza y desinfección	26
Tabla 6 Formato y registro de limpieza y desinfección	27

Lista de figuras

Figura 1 Lluvias de ideas	7
Figura 2 Estado del mesón para la preparación de alimentos	9
Figura 3 Uso de los espacios	10
Figura 4 Estado de la estufa	11
Figura 5 Estado de la fritadora	12
Figura 6 Uso de los plásticos	13
Figura 7 Situación de orden del establecimiento	14
Figura 8 Uso de nevera.....	15
Figura 9 Usos de jabones	16
Figura 10 Tratamiento de las carnes	17
Figura 11 Tratamiento de carnes.....	18

Tabla de anexos

Anexo 1 Menú restaurante	31
--------------------------------	----

Resumen

El presente trabajo de práctica tiene como objetivo mejorar las prácticas de preparación de alimentos y mantenimiento de higiene en el restaurante San Paleste Parrilla en el semestre 2023-I de la ciudad de Medellín, a partir de una metodología de observación y diagnóstico se reconocen falencias que afectan la higiene de las preparaciones del restaurante y que conlleva a una disminución de la calidad de los alimentos; es por ello que se diseña un plan que pueda proveer de conocimientos a los empleados del restaurante y se gestione un proceso de mejora continua desde la producción de alimentos para agregar valor al establecimiento. Se concluye que el proceso es necesario para mejorar las fases de producción, generar eficiencia en el espacio de cocina y establecer pautas para el manejo de los ingredientes.

Palabras clave: San Paleste, plan de desinfección, higiene, saneamiento, restaurante.

Abstract

The objective of this practice work is to improve food preparation practices and hygiene maintenance in the San Paleste Parrilla restaurant in the 2023-I semester in the city of Medellin, based on an observation and diagnosis methodology, shortcomings that affect the hygiene of the restaurant's preparations and that lead to a decrease in food quality are recognized; that is why a plan is designed that can provide knowledge to the restaurant employees and manage a process of continuous improvement from food production to add value to the establishment. It is concluded that the process is necessary to improve the production phases, generate efficiency in the kitchen space and establish guidelines for the handling of ingredients.

Key words: San Paleste, disinfection plan, hygiene, sanitation, restaurant.

Introducción

Si bien, la acción de comer es un asunto inherente a toda sociedad humana, existen diferentes formas como esta se lleva a cabo, por lo general ocurre en la privacidad del hogar, sin embargo situaciones históricas han puesto de manifiesto otras maneras para comer como la emergencia de los restaurantes, que etimológicamente devienen de la acción de restaurar, esto es, poner un plato de comida sobre una mesa, en un espacio acogedor en donde se caracterice la limpieza y el individuo tenga la posibilidad de acceder a una comida digna servida en un vajilla.

De acuerdo con Sallés, D (2018) fue en la Francia de la revolución en donde tuvo lugar el primer restaurante del mundo occidental. Dossier Boulanger fue uno de los precursores de la cocina que transformó su local ubicado en la Rue Des Poulies de París en restaurante. Boulanger, creó diversos platos diferentes a su habitual sopa, y ya para 1789, los restaurantes fueron ya en una realidad. Las casas de la élite de la época tenían equipos de cocina para crear todas las recetas disponibles. La noción de restaurar también confiere hacia una explicación de la limpieza, la salud y el bienestar de los comensales, situación de análisis y centro de la presente problemática. Así, el espacio en donde se cocinan los alimentos se convierte en una problemática central de todos aquellos que se den a la tarea de cocinar para los demás.

Lo anterior es el precedente de un sector económico mundial muy importante y que ha evolucionado en aspectos de creatividad, estrategias, innovaciones culinarias y experiencias. En Colombia, este sector ha tenido un crecimiento exponencial, de acuerdo con Buitrago (2022) desde antes de la pandemia se contaban con más de 90 mil establecimientos en calidad de restaurantes en Colombia que otorgaban más de 200 mil empleos, si bien la pandemia afectó a gran parte del sector y el Turismo con el cierre de los espacios, además de un prolongado confinamiento, se han generado estrategias de reactivación como la exención de impuestos (El Espectador, 2022); de

acuerdo con la Revista Semana (2022) el sector tiene altas y bajas en temas de inflación, recuperación y otros elementos. Sin embargo, no deja de ser una opción para los emprendedores quienes encuentran un escenario para crecer económicamente a partir de la innovación.

Este sector también ha tenido algunas dificultades con los procesos de cocina, especialmente con la higiene, a través de los medios de comunicación se hallan reportes de cierres constantes de restaurantes por inadecuadas prácticas de manejo de los alimentos, que afectan la salud de los comensales, noticias recientes demostraron que en zonas de alto turismo como Cartagena presentan constantemente estos casos, pese a que es un territorio representativo del país (Cassiani, 2023). En Medellín no es la excepción, diferentes organismos de salud y de vigilancia de los comercios, generan brigadas de regulación de las prácticas de higiene, y, ante una falta de procesos de limpieza y desinfección los restaurantes están sometidos a sanciones y el cierre total del establecimiento.

Las normativas de higiene pueden llegar a ser engorrosas y poco claras, así mismo, no son eficaces en algunos procesos que requieren de rapidez, sin embargo, es importante reconocer que un adecuado plan de desinfección y limpieza puede ser estratégico y agregar valor al restaurante, puesto que ofrece platos con calidad y con procesos limpios que mejoran los sabores y las condiciones de este. Es por esto que, en el marco del informe de práctica en gastronomía, se establece la importancia de divulgar conocimientos respecto de la higiene, teniendo en cuenta que es una necesidad inmediata dentro del restaurante y se considera como una contribución desde lo aprendido.

A continuación se presenta el proceso de investigación con el planteamiento del problema, justificación y objetivos, posteriormente, se presentan los resultados que incluyen aspectos teóricos, legales y la puesta en marcha de la práctica con un diagnóstico del proceso, además de las

funciones que se realizaron. Posteriormente, se presenta el plan de higiene y desinfección, y al final los impactos y conclusiones del proceso.

Presentación del restaurante

El restaurante San Paleste Parrilla NIT 1035418523-4, está ubicado en el barrio Aranjuez en el departamento de Antioquia, su apertura fue hace 8 años, en 2015. El restaurante San paleste cuenta con dos sedes. La primera es en Aranjuez (Carrera 49b N.92-101) y la segunda en San Cayetano (Calle 91 N.50C-70), esta fue creada porque la primera sede estaba teniendo una gran demanda, con la segunda se tiene la opción de brindar mejor comodidad y atención a los clientes, tanto gastronómicamente como en el servicio.

Se ubica en un sector en el que hay mucha variedad de restaurantes y comidas, aun así, es muy visitado y esto hace que cada día crezca más. Dentro de sus fortalezas se resalta el servicio al cliente, la variedad en la carta, pues es una de las más completas de sector, asimismo se considera la calidad e innovación en sus platos. Finalmente, los precios se encuentran dentro de un rango de asequibilidad para los clientes de la zona.

El restaurante tiene una amplia carta de platos y mucha variedad para todos los gustos, donde lo principal es la carne a la parrilla, también, hamburguesas de pollo y de res, sándwich de pavo y costilla, comida mexicana como quesadillas, nachos, bowls de salmón y de res. Así mismo, venden variedad de bebidas como gaseosas, sodas saborizadas con licor y sin licor, algunos cocteles, entre otros. En el anexo 1, se puede observar la carta del restaurante para mayor referenciación de lo que se pretende a nivel de experiencia de los clientes. Así como, la divergencia en otro tipos de comida que resultan atractivas para el público, hamburguesas, postres, bebidas preparadas.

En lo que respecta a la misión o la visión, no existe de manera literal, no se encuentran condensadas ni en un cuadro en el restaurante ni a través de la información de las plataformas o medios sociales, ni con los dueños del restaurante. Sin embargo, gracias a la estancia en el

restaurante debido al proceso de práctica y con base a lo que se proyecta como empresa, se puede considerar que tiene la visión de convertirse en uno de los restaurantes referentes de la zona norte y centro de la ciudad. En cuanto a su misión se resalta establecer productos y servicio de alimentación con materias primas de calidad para compensar las necesidades del cliente.

Planteamiento del problema

El proceso de la alimentación humana se sitúa como un asunto tanto biológico o natural, como cultural, pues tal como lo establece Contreras (1992) la acción de comer implica una concatenación de acciones concernientes a los modos de vida y el uso de aquellos elementos que se encuentran dentro de los contornos del ambiente. Asimismo, denota un acto simbólico que pone en juego los aspectos rituales, ceremoniales y que dan un significado a la comida que les resulta común a quien la consumen. Por ende, la alimentación se encuentra transversalizada por un componente cultural, social y por supuesto económico y con ello lo que se dice es que existen dinámicas propias en torno a dicho fenómeno, uno de ellos, asistir a lugares comunes para comer.

De acuerdo con Caro y Tobar (2020) es esencial que las superficies que se utilicen para fines culinarios deben tener un proceso de limpieza constante ya que se ha hallado diferentes bacterias y otros microorganismos que son transmisibles, causando daños en la salud. Algunos lugares como las cocinas muchas veces por temas de tiempo y desconocimiento no tienen ambientes controlados que inciden en el desarrollo de enfermedades infecciosas como diarrea, no se trata de la formalidad e informalidad de los restaurantes, porque en ambos casos, cualquier procedimiento inadecuado de higiene puede generar consecuencias graves.

Si bien los autores anteriores se centran en elementos microbiológicos, Muñoz y Camargo (2012) establecen que la imagen de los restaurantes puede verse afectada, una reputación que puede incidir en el cierre definitivo del restaurante, por lo que las prácticas de higiene son integrales, deben ser parte de la cultura e identidad del restaurante como un proceso estratégico que provee alimentos de calidad. Si bien la normativa es estricta frente a esto, en muchas ocasiones no se tiene el conocimiento concreto y de manera idónea para que se aplicado en todos los procesos productivos y de preparación.

Es en este ámbito en el que la presente práctica quiere intervenir, pues a la luz de la explosión de oferta gastronómica que se viene desplegando en Colombia, resulta imperativo que se erijan protocolos de sanidad y cuidado para permanecer en el sector con productos de alta calidad. Para el caso colombiano se encuentran entidades públicas como el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y alimentos, tal como lo señalan en su sitio web, tiene como objetivo salvaguardar la salud de la población, desde la gestión del riesgo y uso de alimentos, medicamentos, otros relacionados con vigilancia sanitaria. En esta medida se reportan diferentes reglamentaciones concernientes a los sitios de fabricación y consumo de alimentos que velan por el bienestar del consumidor y obligan a los comerciantes a comprometerse por un manejo adecuado de los insumos y a permanecer con un espacio regulado y controlado.

Por todo lo anterior se plantea dentro de la presente práctica la necesidad de conferir hacia la búsqueda de un plan de saneamiento del restaurante ya que actualmente no cuenta con el mismo. Se plantea entonces a responder a la pregunta: ¿Cómo se pueden mejorar los procesos de elaboración de los alimentos, técnicas de parrilla y el programa de desinfección en el restaurante para aumentar la eficiencia, calidad de los alimentos y la salubridad del entorno del trabajo?

Objetivos

Objetivo general

Mejorar los procesos de preparación de alimentos, parrilla y el programa de limpieza y desinfección en el restaurante mediante la implementación de técnicas aprendidas durante la formación educativa.

Objetivos específicos

- Identificar la importancia del plan de desinfección y limpieza en los restaurantes y la normatividad asociada
- Evaluar los procesos logísticos a nivel de limpieza y cuidado de producción establecidos en el restaurante San Paleste parrilla para hacer propuestas de mejora.
- Diseñar un programa exhaustivo de limpieza y desinfección que asegure un entorno de trabajo seguro y cumpla con las normas de salubridad.

Justificación

La gastronomía ha sido generalmente una disciplina práctica que se concentra en la preparación de alimentos para convertirlos en un plato innovador, diferenciado, típico y otras características que hacen parte de la creación culinaria. Así mismo, alrededor de este aspecto de cocinar, el ejercicio de crear y de probar preparaciones desencadena en una cantidad determinada de procesos y procedimientos que pueden ir de lo básico a lo complejo, entre ellos, está el proceso de limpieza y desinfección tanto al inicio de la preparación como al final.

El problema planteado en esta investigación es importante porque las inadecuadas prácticas de higiene y desinfección traen consecuencias económicas y reputacionales para el restaurante, en primera instancia, puede afectar la calidad de las comidas y el tiempo de conservación debido a la proliferación de los microorganismos que aceleran el proceso de descomposición. Así mismo, puede generar malas experiencias en comensales que inciden en la decisión de volver a consumir en el lugar, un inadecuado manejo de los ingredientes produce platos de mal sabor, con bacterias que afectan la salud humana y con aspecto poco agradable. En este sentido, se justifica la investigación en la necesidad de mejorar las prácticas de limpieza y desinfección como un proceso indispensable en toda la experiencia culinaria, inherente a la práctica de cocinar y de la oferta en restaurantes.

Respecto a las técnicas en la cocina para aplicarlas a los diferentes procesos se busca generar conocimiento acorde a lo aprendido durante el proceso educativo durante el tiempo en la universidad, pues atribuyéndole el conocimiento en las técnicas a los demás trabajadores se lograría una mejora en las técnicas y procedimientos y favorecer directamente el plato final en una mejora visual y en sabores.

El beneficio de un plan de limpieza en el restaurante San Paleste sería tanto para los trabajadores como los clientes, ya que esto haría un ambiente óptimo y digno de un restaurante, generando aire fresco y ofreciendo un ambiente agradable y limpio del restaurante, aparte de esto, debe tener en cuenta que al limpiar y desinfectar está asegurando la inocuidad de los alimentos para así generar satisfacción en los clientes, trabajadores y visitantes en general que van al lugar por diferentes motivos.

Por último, este proceso de práctica se concibe como un paso profesional de inmersión en campo para la resolución de problemáticas que se presentan en la realidad de los restaurantes, con este estudio se aplican los conocimientos orientados a mejorar los procesos de producción dentro de la cocina y a generar escenarios de calidad desde la consecución de metas para mejorar la experiencia en el restaurante. Las estrategias de administrativas y de ventas requieren una mejora continua en todos los procesos que involucra un restaurante, y es allí, donde se generan valor desde los conocimientos aprendidos. Desde el punto de vista profesional, esta práctica se alinea con el enfoque de producción que es un tema de preferencia y en el que hay un camino importante a seguir, ya que la resolución de problemáticas apunta al desarrollo de habilidades estratégicas y destrezas en el mundo laboral.

Cronograma

A continuación se presenta el cronograma del proyecto de práctica desde la elección del tema hasta la finalización con un proceso de socialización y presentación de los resultados.

Tabla 1 Cronograma del proyecto

	SEMANAS																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Inicio de prácticas empresariales	X																							
Reunión de acta de inicio		X																						
Primera asesoría con docente y estudiante			X																					
Título				X																				
Dofa				X																				
Objetivos					X																			
Lluvia de ideas para propuestas de solución de problemas identificados en la DOFA y viabilidad						X	X																	
Cronograma						X																		
Descripción de la empresa							X																	
Socialización de las alternativas								X																
Bosquejo de la propuesta: platos saludables y vegetarianos									X															
Aplicar las alternativas más viables en acuerdo con la agencia de prácticas										X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Planteamiento del problema										X	X													
Justificación												X	X											
Resultados obtenidos, impactos y conclusiones																		X	X					

Resultados obtenidos e impactos

Importancia de proceso de higiene, saneamiento y desinfección de los restaurantes

Los restaurantes que en un principio emergieron bajo la lógica de restaurar a los individuos, esto es de proporcionarles un plato de comida bien cocida con un nivel de calidad, a partir del siglo XX se convirtieron en negocios rentables que con el paso del tiempo empezaron a fusionar además de satisfacer a los comensales, la posibilidad de reconocer en la gastronomía experiencias, de tal manera se puede hablar de un proceso de tecnificación que trajo consigo toda una serie de resoluciones, legislaciones que se preocupan y velan por los intereses del consumidor. Así, se puede hablar de la resolución número 005109 de 2005 por la cual se pone de manifiesto cuáles son los requisitos que se deben cumplir sobre el rotulado o etiquetado de alimentos envasados, materias primas y alimentos para consumo humano.

Dentro de esta resolución se destacan diferentes aspectos, a saber, que fue proferida por el ministerio de protección social, considera a manera de antecedentes el artículo 78 de la Constitución política de Colombia en donde se considera la responsabilidad de quienes mediante la producción de bienes o servicios pudieran atentar contra la integridad o salud del consumidor; así como el artículo 565 de la ley 9 de 1977 en donde se oficializan las normativas técnicas colombianas para todos los productos de interés sanitario, también la ley 170 de 1994 a través del cual Colombia aprobó el: “Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio”, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio” que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos.

Dicha resolución tiene la finalidad de limitar el establecimiento técnico de las diferentes reglamentaciones por las que se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, pero también materias primas para alimentos, esto con el fin de proveer información al consumidor que sea clara, precisa y no engañosa para que este finalmente pueda decidir si consumirlo o no. Dentro de la resolución se establecen unas definiciones sobre los elementos de los productos o alimentos, también se define con precisión qué debe y qué no debe tener el rótulo de los alimentos, a este respecto señala contenido como el nombre del alimento, la lista de ingredientes, el contenido neto, el nombre del lugar de procedencia, la fecha de vencimiento, el registro sanitario, las instrucciones de uso.

La ley 9 de 1974 se establece para dictar medidas sanitarias para la preservación de la salud humana, pero también procedimientos y medidas para la regulación de los residuos materiales que se descargan en determinado momento o espacio, también el control sanitario el agua y sus respectivos usos de tipo doméstico, social e industrial; también tiene en cuenta elementos relacionados con los residuos sólidos, de las emisiones atmosféricas entre otras. De alguna manera esta ley se puede definir como el primer gran intento por parte del congreso de la república por instaurar la regulación de un manejo adecuado sanitario de los diferentes ámbitos del país, pues se encuentran regulaciones concernientes a espacio doméstico, pero también al manejo público de los residuos, al suministro de agua e inclusive tiene un capítulo sobre la salud ocupacional, reconociendo como factor indispensable la preservación de la salud de los trabajadores pues estos se conciben como el motor para el desarrollo social; por esto se realizan consideraciones en torno al espacio y lugar donde operan los trabajadores, determina la importancia del cuidado de dichos lugares para garantizar el bienestar de quienes se desempeñan en dichos contextos.

Se destaca también la norma técnica de 2005 proferida por ICONTEC titulada: NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007. En esta norma se lleva a cabo la explicación de la norma sanitaria de manipulación de alimentos. En términos generales la norma tiene por objeto establecer los requisitos o elementos que se deben tener en cuenta o con los que se debe cumplir en la industria gastronómica para poder prestar un servicio adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor. Por tanto la aplicación de dicha norma se genera para quienes se den a la tarea de procesar alimentos, cocidos o precocidos, también quienes dentro de su razón social comercialicen los alimentos.

De esta manera la norma realiza consideraciones a la hora de recibir la materia prima, así como a la hora de almacenar la materia prima, en sus diferentes presentaciones, congelada; también tiene en consideración elementos relacionados con los químicos que se utilizan para la limpieza, así como los requisitos sanitarios para todo aquel que por sus funciones tenga la necesidad de manipular alimentos.

La resolución número 00002674 de 2013 en la que se reglamenta el artículo 126 del decreto de ley 019 de 2012 además de ello se dictan otras disposiciones. En esta resolución se consideran los requisitos a través de los cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) como autoridad sanitaria, expide los registros y permisos. Por tanto la resolución inicia determinado a quién cobija es decir, quien debe acogerse, asimismo establece las definiciones puntuales respecto de lo que es un alimento, cuándo se considera que un alimento se encuentra adulterado, cuáles son los alimentos de mayor y menor riesgo en salud pública, qué se define por un alimento fraudulento. Seguido de esto se define cuáles son las condiciones básicas

de higiene que se deben llevar a cabo en las instalaciones, cómo debe estar construido el lugar, cuáles son los abastecimientos de agua, disposición de los residuos sólidos, disposiciones sanitarias, cuáles son las condiciones para la adecuación de equipos y utensilios.

El decreto 2395 de 1999 en donde se reglamenta la ley 300 de 1996 relacionada con el Registro Nacional de Turismo, de los establecimientos gastronómicos y bares. En dicho decreto se señala la obligatoriedad de inscribirse al registro nacional de turismo a los restaurantes y bares que presten el servicio gastronómico en contextos que por sus características se consideren turísticos.

Tal como se ha podido determinar, existen diferentes legislaciones y acciones que propenden por garantizar la salud y el bienestar de los consumidores o clientes, esto en gran medida debido a la cantidad de establecimientos gastronómicos que se han venido aperturando durante los últimos años, pues cada vez más, la experiencia de salir del hogar para ir a comer a determinado restaurante es un acontecimiento cotidiano, asimismo las plataformas de envíos o delivery, se han dado a la tarea de llevar alimentos preparados hacia los hogares de los usuarios, situación que ha conducido a una alta demanda en el sector de la gastronomía lo que a su vez debe generar y articular prácticas sanitarias vinculantes en donde convergen los procesos de quienes manipulan los alimentos así como de quienes los producen.

De acuerdo con lo anterior, se puede considerar el texto de Tarazona (2008) en donde se realiza un análisis sobre las prácticas asertivas de manipulación de alimentos que pudieran tener en el marco de la cotidianidad las mujeres que intervienen en los procesos de comedores populares. Si bien el acontecimiento de brindar alimentos a quien no tiene la posibilidad de tenerlo al menos no en su totalidad es una acción benéfica, no se puede descartar la cantidad de enfermedades diarreicas que se pueden adquirir mediante una práctica poco ortodoxa de salubridad. Así, Tarazona (2008) pone de manifiesto las consecuencias de tipo clínicas o médicas que podría suscitar acciones

tan cotidianas como asistir a un comedor público con malas prácticas de manipulación de alimentos.

Y es que cada vez se hace más hincapié en que cuando se lleven a cabo prácticas gastronómicas con servicio al público se tengan en cuenta las respectivas consideraciones sanitarias, que como se mencionan en la guía de inocuidad del Ministerio de Salud (2017) que contemplen las diferentes dimensiones como la ubicación del lugar, pero también el diseño del mismo pues se deben tener en cuenta aspectos como el piso, las paredes, las instalaciones en general que permita a los usuarios que se pueda llevar a cabo un desempeño eficiente, teniendo en cuenta entre otras cosas la salud y el bienestar de los comensales.

Diferentes conceptos se han definido en relación con las garantías para que los clientes o comensales de los restaurantes puedan sentirse cómodos a nivel no solamente de la atención prestada sino con los alimentos que se llevan a la boca. En el texto de González et al (2012) se mencionan conceptos como calidad sanitaria o inocuidad de los alimentos, y es que finalmente puede que no haya una relación específica entre lo que se considera como una buena comida y las condiciones de salubridad, la calidad sanitaria, se relaciona en gran medida con todas aquellas prácticas asertivas que se utilizan con los diferentes elementos que se sitúan como esenciales para el manejo e inocuidad de los alimentos. Cabe señalar que el acto de cocinar es mucho más complejo que simplemente cocer los alimentos, dentro de este cuando se llevan a cabo unas prácticas adecuadas de salubridad se manipulan de manera asertiva los alimentos, el personal cuenta con la adecuada capacitación para ello.

Matriz DOFA

Análisis del restaurante, la siguiente tabla contiene la matriz DOFA del restaurante San Paleste Parrilla.

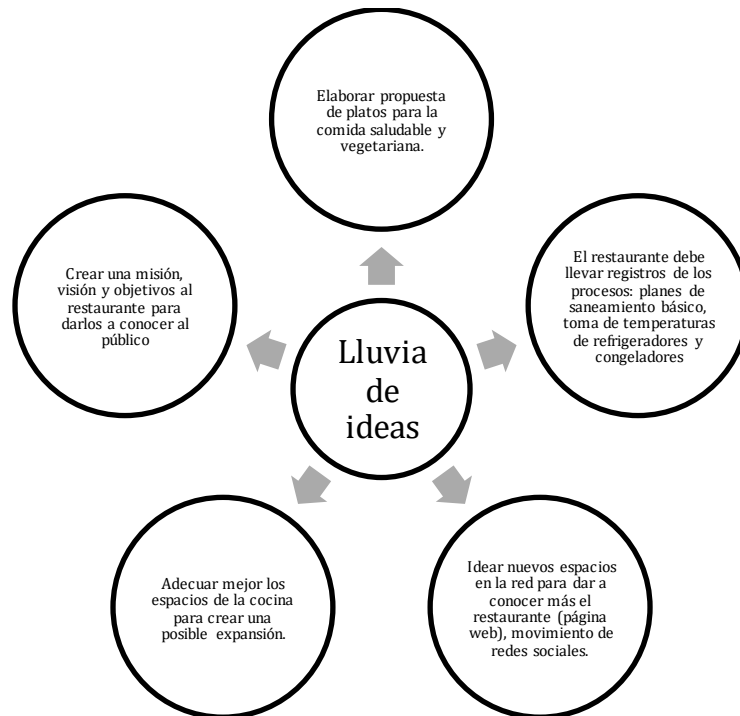
Tabla 2 Matriz DOFA

Debilidades	Oportunidades
<p>La cocina cuenta con un espacio reducido.</p> <p>Poco espacio en las áreas de trabajo.</p> <p>La parrilla y la plancha tienen el espacio limitado para el flujo de pedidos que se realizan de carnes.</p> <p>El restaurante no cuenta con una misión, visión y objetivos precisos claros y que sean socializados con los empleados y el público en general.</p> <p>Las opciones saludables y vegetarianas son limitadas.</p> <p>Falta documentación y registros de planes de saneamiento básico.</p> <p>Toma de registro de temperatura de refrigeradores y congeladores.</p> <p>No tiene página web.</p> <p>Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.</p> <p>El mantenimiento de los equipos y utensilios, además, de determinar el tiempo de vida útil de los utensilios para reemplazarlos.</p>	<p>El tema de la parrilla y los cortes de carne tanto importados como nacionales es muy extenso, tiene mucha oportunidad de expandirse porque existen muchos tipos de cortes de carne y eso brinda la posibilidad de expandir la carta poco a poco y así brindar mejores experiencias a los clientes cada vez que visiten el lugar.</p> <p>Y no solo en las carnes, también en la comida de mar, en la comida mexicana y sobre todo en la comida saludable ya que es una muy buena alternativa para el público que desee comer sanamente.</p> <p>El restaurante cuenta con una amplia carta siendo llamativo para diferentes tipos de públicos.</p>
Fortalezas	Amenazas

<p>Tiene un objetivo claro y es que su fortaleza es la parrilla, servir jugosos cortes de carne tanto importados como nacionales donde resalta su jugosidad y suavidad, aunque tiene varias alternativas como lo es la comida de mar, variedad entre sándwich y hamburguesas, de comida mexicana, comida vegetariana y saludable.</p> <p>Buen ambiente laboral.</p> <p>Buena distribución de los procesos.</p> <p>Oferta amplia de bebidas.</p> <p>Que haya dos sedes cercar favorece que cuando una sede esté a su aforo máximo, los clientes se puedan desplazar a la otra sede.</p>	<p>La ubicación del restaurante cuenta con mucha competencia, es un sector altamente gastronómico y hay de todo tipo de comida, lo cual es bueno y malo porque hace que se mantenga la calidad por parte del restaurante, pero también puede llevar a que los clientes elijan otras opciones de comida y pueda afectar al restaurante en ese aspecto.</p>
--	---

Lluvia de ideas

Figura 1 Lluvias de ideas



Fuente: Elaboración propia

Informes ejecutivos sobre las tareas desempeñadas

Durante las prácticas las labores que se estipularon a desarrollar fueron, parrilla, plancha, freidora, jugos y oficios varios. Las primeras semanas de ejecución de la práctica se hicieron en la zona de parrilla, se generó un aprendizaje de lecturas de comandas y a elaborar los cortes en su respectivo término, después de 3 meses me cambiaron para freidora donde eran procesos diferentes y también se emplataba, mientras se freían los productos se elaboraba la ensalada y se realizaban los platos mexicanos como quesadillas y burritos.

Los miércoles se elaboraban procesos de producción el cual consistía en aplicar ablanda carnes a las carnes y porcionarlas de a una por bolsa para tenerlas separadas y fuera fácil identificar los cortes. En algunos momentos también realicé los jugos y me tocaban oficios varios como lavar loza y el aseo general de la cocina.

Diagnóstico

Como puede analizarse en las evidencias, es necesario que se establezca un protocolo para generar un espacio limpio que compagine con las dinámicas actuales de San Paleste que es un restaurante reputado en la zona, que satisface las necesidades de cientos de clientes a lo largo de la semana. Bien es sabido que la calidad de la comida tiene mucho que ver no solamente con la destreza y preparación de sus cocineros ni con la calidad de los ingredientes. Se torna fundamental que exista un protocolo de cuidado, manejo y limpieza que permita darle continuidad a la cadena de valor.

Figura 2 Estado del mesón para la preparación de alimentos



Fuente: Elaboración propia

Como se puede evidenciar en la Figura 2 no hay un orden específico ni siquiera para darle lugar a cada elemento de la cocina, se trabaja con cuchillo y con tabla de plástico cortando alimentos en una mesa que no se encuentra previamente desinfectada ni cuenta con un orden establecido para diferenciar los espacios que deben ocupar los alimentos e insumos de acuerdo con su naturaleza y condición. De esta manera no solamente se logra higienizar el espacio, sino que se permite la ejecución de la operación de forma precisa, dejando de lado la pérdida de tiempo innecesario.

La razón por la cual se necesita limpieza y desinfección es porque no se implementa. Las frutas y verduras no son desinfectadas en el momento de la preparación, solo las limpian con agua pero no tienen un producto como tal establecido para la limpieza y desinfección.

Figura 3 Uso de los espacios



Fuente: Elaboración propia

En la figura 3 se pone de manifiesto la falta de un protocolo para la ejecución de los procesos de la cocina del restaurante San Paleste. Existe también un evidente problema de relación del espacio y los procesos de cocina, como se puede ver, no hay un orden establecido para determinar la ubicación ni de los insumos comestibles como las herramientas de trabajo. No se puede evidenciar en la fotografía, pero en la mayoría de las ocasiones, las ollas luego de ser lavadas no son previamente secadas para ubicarlas en la parte baja del mesón, situación que conduce a que se almacene algunos milímetros de agua dentro de las ollas como es sabido puede convertirse en un foco para el nacimiento de bacterias, asimismo como se evidencia en la fotografía no se presenta

una limpieza de los mesones, lo que repercute para la proliferación de plagas como cucarachas, hormigas y lagartijas.

El recipiente plástico que en la fotografía se observa con frijoles no debería estar ubicado en dicho lugar, pero todo esto ocurre debido a que ni los cocineros ni los ayudantes de cocina y mucho menos desde la administración general del restaurante han visibilizado la necesidad de establecer protocolos de maniobra, ubicación temporal y definitiva de los procesos. Muchas veces ocurre que para determinadas funciones como por ejemplo el lavado de los granos no hay un espacio específico en el que se deba desarrollar tal actividad, por ello muchas veces se evidencian rastros de plaga como cucarachas y hormigas, pues no se logra una higiene ni desinfección de la cocina en su totalidad.

Figura 4 Estado de la estufa



Fuente: Elaboración propia

En la figura 4 se puede evidenciar cómo en la estufa en la que se pone agua a hervir, no se ha llevado a cabo la debida limpieza, esto se debe a que anteriormente se realizó otra preparación y se ensució, pero no fue limpiada antes de continuar con el proceso de cocinar en este caso carne. Asimismo, se evidencia que no hay una disposición precisa de los objetos y demás insumos, por ejemplo, hacia el costado derecho de la estufa se muestra un recipiente con condimentos abierto, muy cercano al borde, situación que no solamente resulta antihigiénica, sino que da cuenta de la falta de logística y de orden a la hora de proceder. También, se ve la tabla de plástico sucia, luego de haber sido utilizada.

Figura 5 Estado de la fritadora



Fuente: Elaboración propia

En la figura 5 se puede apreciar cómo no se genera un proceso de limpieza y desinfección de los utensilios y aparatos para cocinar, en este caso la freidora antes de ser utilizada no fue debidamente limpiada, como se puede ver, en el centro de las dos canastas hay grasa, aceite restante del proceso de fritado del día anterior. Durante el día no se evidencia que se presenten plagas. Sin embargo, por la noche cuando se presenta la oscuridad es el momento en donde pueden aparecer cucarachas o roedores.

Figura 6 Uso de los plásticos



Fuente: Elaboración propia

En la figura 6 se evidencia que los recipientes de plástico que dejan muchas veces abiertos, no hay un lavado preciso ni de las frutas ni de las verduras, asimismo, hay un desorden en los

procedimientos, por esto es que urge que se presente un protocolo a través del cual se puedan generar un manejo mucho más adecuado, en donde se estandaricen los procesos y en donde se pueda visibilizar un orden. Es muy importante ante la llegada de los insumos, concretamente de frutas y verduras, que se presente el debido lavado y desinfección de las mismas ya que gracias a esto se puede garantizar un manejo óptimo que vela por el cuidado y la salud de los clientes, además que genera acciones en función de la calidad de los productos.

Figura 7 Situación de orden del establecimiento



Fuente: Elaboración propia

Luego de la realización de harina, es como los empleados dejan el espacio, se evidencia en la figura 7 que duró así poco más de una hora, antes de poder utilizar la barra para otras actividades, se puede evidenciar cómo hay una pala sobre unos trapos húmedos y sucios debido a que fueron

utilizados para limpiar, una pala que posteriormente será utilizada para cargar alimentos de diferente tipo, con esto lo que queda en evidencia es la falta de condiciones de higiene y operatividad que adolece el restaurante San Paleste.

Figura 8 Uso de nevera



Fuente: Elaboración propia

Se observa en la figura 8 que en la nevera tampoco se presenta un orden específico, de hecho, se presenta una práctica problemática que tiene que ver con la reutilización de empaques no autorizados como recipientes de gaseosas para el uso cotidiano de sustancias que se utilizan para cocinar. Asimismo, se puede notar en la parte superior que no hay amontonados diferentes alimentos de diferente tipo que pueden ser contaminados entre sí.

Figura 9 Usos de jabones



Fuente: Elaboración propia

En la figura 9 se puede dar cuenta que solamente usan blanqueador y jabón FAB en polvo que no son elementos o productos adecuados para una correcta limpieza y desinfección en un restaurante, como estudiante recomiendo o Divosan o Suma Eden como productos para la limpieza y desinfección, traen sus indicaciones para cada elemento, sea frutas y verduras, sean implementos de cocina como cubiertos, ollas, mesones, copas, etc. Al fondo de la foto también se muestra que no hay una distinción en cuanto al proceso del reciclaje, se utilizan unas canecas que no son específicas para el manejo de la basura, lo que pone en evidencia la falta de condiciones de desinfección y limpieza del lugar.

Figura 10 Tratamiento de las carnes



Fuente: Elaboración propia

En la figura 10 se observa una de las situaciones más complejas, acá se puede poner en evidencia cómo se presenta el tratamiento de las carnes, justo arriba de la loza que es utilizada posteriormente para emplatar, los procesos deben estar organizados de forma secuencial, de tal forma que se evite la contaminación cruzada entre los alimentos crudos y cocidos..

Figura 11 Tratamiento de carnes



Fuente: Elaboración propia

Finalmente, en la figura 11 se observan todas las porciones de carne luego de ser condimentadas y saladas se separan en bolsas plásticas una por una, el asunto es que muchas veces debido a que no hay la suficiente capacidad para la refrigeración se dejan a la intemperie durante prologados momentos lo que podría ocasionar problemática con la cadena de frío.

Plan de saneamiento: Limpieza y desinfección en el restaurante San Paleste Parrilla

Objetivos de la limpieza y desinfección

Objetivo General

Instaurar los procedimientos de limpieza y desinfección, con el propósito de prevenir la contaminación en el procesamiento de los alimentos.

Objetivos Específicos

- Prevenir las prácticas que conlleven a la contaminación por microorganismos y bacterias
- Conservar procedimientos de higiene y limpieza en el área de producción.
- Generar registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.

Definiciones

Programa de limpieza y desinfección

El término proceso de limpieza y desinfección" se refiere a las medidas adoptadas para reducir cuidadosamente los microorganismos contaminantes y limitar su proliferación, disminuyendo así el peligro de contaminación que podría provocar enfermedades graves en las personas.

Limpieza: Es la eliminación de la suciedad mediante el fregado y lavado con detergentes adecuados y agua.

- **Desinfección:** Reducir los contaminantes microbianos a un nivel aceptable en el equipo, utensilios y ambientes de producción de alimentos. Es la Aplicación directa de medios físicos o químicos a superficies limpias para destruir los microorganismos presentes. Minimiza el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, garantiza la vida útil y la conservación de las propiedades nutritivas y sensoriales de los alimentos.
- **Suciedad:** Es todo residuo que al final del proceso queda adherida en los techos, paredes, pisos, equipos y utensilios.
- **Detergente:** Se debe utilizar bajas concentraciones, no generar espuma, no ser corrosivo, no ser tóxico y no debe influir en el olor ni sabor de los alimentos.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
- **Buenas prácticas de manufactura:** La manipulación, la preparación, la transformación, el envasado, el almacenamiento, el transporte y la distribución de alimentos destinados al consumo humano entran en la categoría de buenas prácticas de fabricación, que tienen por objeto garantizar que los productos se producen en condiciones sanitarias adecuadas y minimizar los riesgos relacionados con la producción.

Desarrollo del programa

Elementos para el aseo en general

- Elementos de Protección personal: tapabocas, guantes de caucho, delantal plástico.
- Paños de microfibra que no generen motas, absorbentes, resistentes, lavables.
- Extensores para limpieza de techos y paredes.
- Cepillos de cerdas duras.
- Escobas con palo plástico.
- Detergente: desengrasante BRILLA KING
- Desinfectante para superficies, frutas y verduras: DIVOSAN.
- Jabón y desinfectante de manos: Jabón líquido para manos
- Churruscos para baño
- Recogedores con palo plástico.
- Espátula.
- Bolsas para la recolección de basuras.

Proceso general de limpieza

1. Sacar y desechar residuos sólidos, como restos de productos, polvo o tierra.
2. Enjuagar con agua para eliminar los restos.

3. Aplicar la solución detergente con cepillo o esponjas limpias. Refregar la superficie tratando de eliminar toda la suciedad (visible y no visible).
4. Dejar la solución el tiempo necesario, para lo cual deben seguirse las instrucciones del proveedor (en general de 3 a 5 minutos).
5. Enjuagar con abundante agua potable asegurando la eliminación de los restos de la solución detergente.
6. Verificar visualmente que la superficie haya quedado limpia. Si no es así, realizar un nuevo lavado.

Proceso general de desinfección

La desinfección se puede realizar por inmersión, por aspersión, por recirculación del agente desinfectante a las concentraciones indicadas para cada superficie, estos deben permanecer en contacto un tiempo de 5 a 10 minutos para mayor eficacia. Antes de comenzar el nuevo proceso se realiza un enjuague con agua

Métodos de verificación y control de limpieza y desinfección

Una vez terminada la limpieza, debe realizarse una inspección periódica. Para ello deben utilizarse los sentidos, especialmente la vista, el tacto y el olfato. Suele ser aconsejable emplear este procedimiento, que puede realizarse tanto antes como después de los procesos de transformación..

Limpeza y desinfección de pisos y baños, techos, paredes

Tabla 3 Detalle de limpieza

SUPERFICIE	DÍAS	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN		
		DETERGENTE	DESINFECTANTE	HIPOCLORIT O DE SODIO	AGUA
PISOS y BAÑOS	TODOS LOS DÍAS ANTES Y DESPUÉS DE LAS LABORES	Recoja los desechos sólidos, líquidos. Barrer y recoger la suciedad con el recogedor. Depositar la basura en la caneca correspondiente. Humedece con agua y aplicar jabón y cepillar dejar actuar 3 -5 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar sobre todo el piso, dejar actuar por 15 minutos y enjuagar con abundante agua. Escurrir el agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000 ml
TECHOS	UNA VEZ A LA SEMANA	Retire las telarañas y el polvo con ayuda de una escoba, humedecer y cepillar el techo con jabón para eliminar la suciedad, dejar actuar 3 - 5 minutos. Retire el jabón con abundante agua potable. Realizar inspección visual.	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar por aspersión, dejar actuar por 15 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000ml

PAREDES	UNA VEZ A LA SEMANA	<p>Retire las telarañas y el polvo con ayuda de una escoba, humedecer y cepillar las paredes que son lavables con jabón para eliminar la suciedad (refregar entre las uniones de pared Y pared - piso), dejar actuar 3 -5 minutos. Retire el jabón con abundante agua potable. Realizar inspección visual.</p>	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar sobre todo la pared, dejar actuar por 15 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000ml
---------	---------------------	--	---	--------	--------

Fuente: Elaboración propia

Limpieza y desinfección de utensilios, parrilla y plancha, mesones, frutas y verduras

Tabla 4 Detalle de limpieza

		LIMPIEZA	DESINFECCIÓN		
SUPERFICIE	DÍAS	DETERGENTE	DESINFECTANTE	HIPOCLORITO DE SODIO	AGUA
UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE	TODOS LOS DÍAS ANTES Y DESPUÉS DE LAS LABORES	Humedece con agua y aplicar jabón y estregar por medio de una esponja, dejar actuar 3-5 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar mediante atomización, dejar actuar por 15 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000 ml
PARRILLA Y PLANCHA	TODOS LOS DÍAS ANTES Y DESPUÉS DE LAS LABORES	Retirar los residuos de carne que estén sobre la parrilla. Limpiar la parrilla con un trapo limpio con jabón dejar actuar aproximadamente 5 minutos y pasar un cepillo hasta quitar todo el jabón.	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar mediante atomización, dejar actuar por 15 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000 ml

		Realizar inspección visual.			
MESONES	TODOS LOS DÍAS ANTES Y DESPUÉS DE LAS LABORES	Retirar los residuos que estén sobre los mesones. Limpiar la mesa con un trapo limpio con jabón dejar actuar aproximadamente 5 minutos y pasar nuevamente la toalla húmeda repetir hasta quitar todo el jabón. Realizar inspección visual.	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar mediante atomización, dejar actuar por 15 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000 ml
FRUTAS Y VERDURAS	TODOS LOS DÍAS ANTES DE LAS LABORES	Lavar con abundante agua, retirar la suciedad, luego sumergir los productos en el desinfectante mientras actúa. al finalizar enjuagar con abundante agua hasta quitar restos del desinfectante.	Preparar el DIVOSAN (200 ppm) en un balde y aplicar mediante inmersión, dejar actuar por 5 minutos y enjuagar con abundante agua. Realizar inspección visual.	1,9 ml	1000 ml

Fuente: Elaboración propia

La tarea diaria garantiza eficacia en la higiene de los establecimientos, aunque lo habitual es aplicar un sistema específico y personalizado para cada industria. El productos recomendado para una adecuada limpieza y desinfección de materias primas y utensilios de trabajo es el Divosan que tiene diferentes propiedades, para el manejo del producto se recomienda observar la ficha

técnica en el siguiente link: <https://distribucionesmvm.com/wp-content/uploads/2020/10/71858-PIS-Divosan-KS-A4-es-CO-HRNC.pdf>

Formato y registro de limpieza y desinfección

Tabla 5 Formato y registro de limpieza y desinfección

		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				Código: FC-01-LYD		
						Versión 02		
		FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES - EQUIPOS				Página 1 de 1		
FECHA	HORA	SUPERFICIE- EQUIPO	REALIZA	CLASE DE LIMPIEZA		TIPO DE DESINFECTANTE	MEDIDA UTILIZADA (ML)	OBSERVACIONES
				INICIO	FINAL			

Verifica: _____

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ELABORADO EL:	REVISADO EL:	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6 Formato y registro de limpieza y desinfección

			PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Código: FC-01-LYD
					Versión 02
			VERIFICACIÓN DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		Página 2 de 1
FECHA	HORA	SUPERFICIE-EQUIPO	VERIFICADO		VERIFICÓ
			SI	NO	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:			APROBADO POR:
ELABORADO EL:		REVISADO EL:			

Fuente: Elaboración propia

Socialización e impacto

En el restaurante recibieron de buena manera el plan de limpieza y desinfección que se propuso, notándose un gran interés por adquirir el producto para limpieza y desinfección recomendado y el adecuado para la industria de alimentos. Se notó la iniciativa por comenzar a hacer una correcta limpieza y desinfección de todas las materias primas y los procesos de cocina.

Conclusiones

La identificación de la importancia de los planes de desinfección y limpieza no sólo son una norma, también pueden ser vistos como un proceso estratégico para mejorar el restaurante en varios procesos productivos y administrativos. La inocuidad no puede verse solo como una regla, sino como una oportunidad de mejora y de calidad.

El diagnóstico demuestra que la situación de limpieza no es idónea, en tanto todos los equipos se encuentran con problemas de higiene, no hay un manejo adecuado de los alimentos y el almacenamiento no presenta estructura y orden, generando caos en la producción de alimentos. Por otro lado, se visualizan prácticas inadecuadas de manejo de alimentos que pueden afectar la salud de las personas.

Con el plan de saneamiento se espera tener control y vigilancia de los procesos de limpieza, así mismo, proveer conocimientos sobre la forma adecuada de limpiar y desinfectar. Por otro lado, se trata de hacer cambios importantes en la cocina para que el manejo de alimentos se refleje en el plato final que se ofrece al consumidor.

Referencias

- Buitrago, T. (2022, julio 21). ¿Cómo va la reactivación económica? pymes. <https://bit.ly/3cwNkiW>
- Caro-Hernández, P. A., & Tobar, J. A. (2020). Análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos. *Entramado*, 16(1), 240-249.
- Cassiani, R. (2023, julio 7) Cierran restaurantes por fallas sanitarias en el centro histórico de Cartagena. RCN Radio. <https://www.rcnradio.com/colombia/caribe/cierran-restaurantes-por-fallas-sanitarias-en-el-centro-historico-de-cartagena>
- Congreso de la República. Ley 9 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena De Antropología*, (11). Recuperado a partir de <https://revistaidiem.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>
- Espectador, E. (2022, enero 24). Negocios de comidas y bebidas tampoco tendrán impuesto al consumo en 2022. El Espectador. <https://bit.ly/3ROMM8v>
- González-Muñoz, Y., & Palomino-Camargo, C. E. (2012). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. *Revista Gerencia y Políticas de Salud*, 11(22), 123-140.
- Martínez Guirao, Javier Eloy. Los McDonald's: homogeneización y sociabilidad. Un estudio antropológico. En: *Gazeta de Antropología*, N° 19, 2003, Artículo 04
- Ministerio de Protección Social (2005) Resolución 005109 de 2005. por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Muñoz, Y. G., & Camargo, C. E. P. (2012). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. *Gerencia y Políticas de Salud*, 11(22).
- Sallés, D. V. (2018). Así es como nació el primer restaurante de la historia.
- Semana. (2022, mayo 24). ¿Cómo van los restaurantes en Colombia tras la pandemia? *Revista Semana*. <https://bit.ly/3aTPAAq>
- Tarazona, E. (2008) Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos, año 2007-2008. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Anexos

Anexo 1 Menú restaurante



GASEOSAS

- ♦ TE HATSU \$6,000
- ♦ POSTOBON 400ML \$4,500
- ♦ JUGOS HIT \$4,500
- ♦ MR. TEA \$4,500
- ♦ BOTELLA DE AGUA \$4,500

COCTELES

- ♦ MARGARITA \$14,000
- ♦ MARGARITA BLUE \$14,000
- ♦ MARGARITA SONRISE \$14,000
- ♦ MOJITO \$14,000
- ♦ CREMA DE WHISKY \$14,000

CERVEZA MICHELADAS

- ♦ CERVEZA MICHELADA SABORIZADA (cerveza nacional) \$10,000
- ♦ MARACUYÁ
- ♦ FRUTOS ROJOS
- ♦ SANDIA
- ♦ MANGO BICHE

LICORES

- ♦ TRAGO DE WHISKY \$12,000
- ♦ TRAGO AGUARDIENTE \$7,000
- ♦ TRAGO RON \$7,000
- ♦ 1/2 AGUARDIENTE TAPA AZUL \$40,000
- ♦ 1/2 AGUARDIENTE TAPA ROJA \$40,000
- ♦ 1/2 RON MEDELLIN \$47,000
- ♦ 1/2 RON VIEJO DE CALDAS \$47,000



BEBIDAS CON LICOR

♦ LIMONADA DE COCO	\$14,000
♦ LIMONADA YERBABUENA	\$14,000
♦ LIMONADA CEREZADA	\$14,000
♦ PIÑA COLADA	\$14,000

SANGRÍAS Y VINOS

♦ VINO TINTO DE TEMPORADA (BOTELLA)	\$52,000
♦ VINO ROSADO DE TEMPORADA (BOTELLA)	\$52,000
♦ SANGRÍA: vino tinto y rosé. (1 copa)	\$18,000
♦ SANGRÍA: vino tinto y rosé. (media jarra)	\$33,000
♦ SANGRÍA: vino tinto y rosé. (1 jarra)	\$58,000

CERVEZAS IMPORTADAS

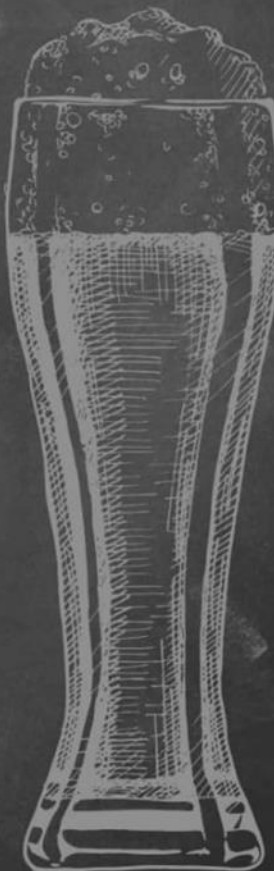
♦ CORONA (Mexico)	\$8,500
♦ HEINEKEN (Amsterdam)	\$6,500
♦ BUDWEISER (Americana)	\$6,500
♦ STELLA ARTOIS (Belgica)	\$6,500
♦ EL SOL (Mexico)	\$6,500
♦ SMIRNOFF (Rusia)	\$12,000

CERVEZAS ARTESANALES

♦ BBC	\$9,000
♦ 3 CORDILLERAS	\$9,000

CERVEZAS NACIONALES

♦ CLUB COLOMBIA	\$5,000
♦ AGUILA LIGHT	\$5,000
♦ AGUILA	\$5,000
♦ PILSEN	\$5,000



JUGOS	AGUA	LECHE
♦ MORA, MANGO, GUANÁBANA, MARACUYÁ, FRESA, MANDARINA.	\$7,000	\$8,000
♦ MILO FRIO		\$8,000
♦ MILO CALIENTE		\$8,000

LIMONADAS

<i>Nuevo</i> ♦ LIMONADA FRUTOS AMARILLOS	\$12,000
<i>Nuevo</i> ♦ LIMONADA SANDÍA	\$12,000
♦ LIMONADA DE VERANO	\$10,000
♦ LIMONADA NATURAL	\$8,000
♦ LIMONADA COCO	\$9,000
♦ LIMONADA YERBABUENA	\$8,000
♦ LIMONADA CEREZADA	\$9,000
♦ LIMONADA LYCHE	\$9,000
♦ PIÑA COLADA	\$10,000

SODAS FRUTALES

♦ SODA DE MARACUYÁ	\$9,500
♦ SODA DE FRUTOS ROJOS	\$9,500
♦ SODA DE SANDIA	\$9,500
♦ SODA DE LYCHE	\$9,500
♦ SODA DE MANGO BICHE	\$9,500

POSTRE

♦ BROWNIE CON HELADO (2 Bolitas)	\$14,000
----------------------------------	----------



VEGETARIANO

- ◆ QUESADILLA \$17,000
Maicitos, champiñones salteados, queso doble crema, guacamole
- ◆ QUESADILLA MIX \$18,000
Maicitos, champiñones salteados, lechuga, crotones, queso doble crema, guacamole

PAPAS A LA FRANCESA

- ◆ PAPAS A LA FRANCESA \$9,000
- ◆ SALCHIPAPA \$11,000
- ◆ PORCIÓN PAPA FRANCESA \$6,000

MENÚ INFANTIL

- ◆ MINI QUESADILLA \$13,500
Pollo desmechado, maicitos, queso doble crema, guacamole
- ◆ PAPAS CON NUGGETS \$15,500
Papas a la francesa, con deliciosos nuggets de pollo
- ◆ BABY CHICKEN \$17,000
Fino corte de pechuga apanada, acompañado de papas a la francesa.

ADICIONES

- ◆ QUESO \$2,500
- ◆ TOCINETA \$3,000
- ◆ AREPA CON QUESO \$2,500
- ◆ ENSALDA DEL DÍA \$2,500



N U E V O

SÁNDWICH
G O U R M E T * * * * *

NORMAL

COMBO
Papas a la
francesa o coqueas

<i>Nuevo</i> ♦	SÁNDWICH DE JAMÓN DE PAVO Pan artesanal oregano parmesano, jamón de pavo, queso tipo americano, pepinillos, lechuga fresca y cebolla.	\$15,500	\$18,500
<i>Nuevo</i> ♦	SÁNDWICH DE COSTILLA AHUMADA Pan artesanal oregano parmesano, costilla ahumada, queso tipo americano, pepinillos, lechuga fresca y cebolla.	\$15,500	\$18,500
<i>Nuevo</i> ♦	SÁNDWICH DE CORDERO Pan artesanal oregano parmesano, cordero, queso tipo americano, pepinillos, lechuga fresca y cebolla.	\$15,500	\$18,500
<i>Nuevo</i> ♦	SÁNDWICH DE POLLO APANADO Pan artesanal oregano parmesano, pollo apanado, queso tipo americano, pepinillos, lechuga fresca y cebolla.	\$15,500	\$18,500
<i>Nuevo</i> ♦	SÁNDWICH ITALIANO Pan artesanal oregano parmesano, salami, peperoni, queso tipo americano, pepinillos, lechuga fresca y cebolla.	\$15,500	\$18,500

HAMBURGUESAS

NORMAL

COMBO
Papas a la
francesa o coqueas

♦	SUPER ESPECIAL Carne, tocineta, queso, ripio de papa, pan artesanal, lechuga y tomate.	\$14,000	\$17,000
♦	SUPER DOBLE 2 Carnes, tocineta, queso, ripio de papa, pan artesanal, lechuga y tomate.	\$16,500	\$18,500
♦	PREMIUM POLLO Pollo apanado, tocineta, queso, pan artesanal, lechuga y tomate.	\$17,500	\$19,500
♦	PREMIUM POLLO SUPER DOBLE Doble pollo apanado, tocineta, queso, pan artesanal, lechuga y tomate.	\$20,000	\$21,500

HAMBURGUESAS

ARTESANALES ★★★★★

NORMAL

COMBO
Papas o la
francesa o cascos

♦ ARTESANAL RES Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$22,000	\$24,000
♦ ARTESANAL QUESO CHEDDAR Carne elaborada 180gr rellena de queso cheddar, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$24,000	\$25,500
♦ ARTESANAL RES SUPER DOBLE 2 Carne elaborada 150gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$26,000	\$27,500
♦ ARTESANAL RES CON AROS DE CEBOLLA Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, 3 aros de cebolla, lechuga y tomate	\$24,000	\$25,500
♦ ARTESANAL CON CHAMPIÑONES Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, champiñones salteados, lechuga y tomate	\$22,000	\$24,000
♦ ARTESANAL MEXICANA Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, frijol refrito, sour cream, lechuga y tomate	\$22,000	\$24,000
♦ ARTESANAL ITALIANA Carne elaborada 180gr, salami, pepperoni, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$23,500	\$25,000
♦ ARTESANAL MIXTA (RES - CERDO) Carne res elaborada 120gr, cañon ahumado 125gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$25,000	\$27,000
♦ ARTESANAL PHILADELPHIA Carne elaborada 180gr, queso philadelphia, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$24,500	\$26,000
♦ ARTESANAL QUESO CHEDDAR (bañada en queso) Carne elaborada 180gr rellena de queso cheddar, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$24,000	\$25,500
♦ ARTESANAL ULTRA BURGUER Costilla desmechada, queso philadelphia, piña asada, pan tipo brioche, tocineta ahumada, lechuga y tomate	\$26,500	\$28,000
♦ ARTESANAL MIXTA (RES - POLLO) Carne elaborada 150gr, filete de pollo 125gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$25,500	\$27,500

HAMBURGUESAS

ARTESANALES ★★★★★

NORMAL

COMBO
Papas o la
francesa o cascos

♦ ARTESANAL RES Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$22,000	\$24,000
♦ ARTESANAL QUESO CHEDDAR Carne elaborada 180gr rellena de queso cheddar, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$24,000	\$25,500
♦ ARTESANAL RES SUPER DOBLE 2 Carne elaborada 150gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$26,000	\$27,500
♦ ARTESANAL RES CON AROS DE CEBOLLA Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, 3 aros de cebolla, lechuga y tomate	\$24,000	\$25,500
♦ ARTESANAL CON CHAMPIÑONES Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, champiñones salteados, lechuga y tomate	\$22,000	\$24,000
♦ ARTESANAL MEXICANA Carne elaborada 180gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, frijol refrito, sour cream, lechuga y tomate	\$22,000	\$24,000
♦ ARTESANAL ITALIANA Carne elaborada 180gr, salami, pepperoni, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$23,500	\$25,000
♦ ARTESANAL MIXTA (RES - CERDO) Carne res elaborada 120gr, cañon ahumado 125gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$25,000	\$27,000
♦ ARTESANAL PHILADELPHIA Carne elaborada 180gr, queso philadelphia, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$24,500	\$26,000
♦ ARTESANAL QUESO CHEDDAR (bañada en queso) Carne elaborada 180gr rellena de queso cheddar, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$24,000	\$25,500
♦ ARTESANAL ULTRA BURGUER Costilla desmechada, queso philadelphia, piña asada, pan tipo brioche, tocineta ahumada, lechuga y tomate	\$26,500	\$28,000
♦ ARTESANAL MIXTA (RES - POLLO) Carne elaborada 150gr, filete de pollo 125gr, pan tipo brioche, tocineta ahumada, queso, lechuga y tomate	\$25,500	\$27,500

COMIDA MEXICANA

- ♦ **QUESADILLA DON RAMÓN**
Carne desmechada de res, sour cream, pico de gallo, frijol refrito, guacamole y lechuga \$22,000
- ♦ **QUESADILLA DOÑA FLORINDA**
Pollo desmechado, sour cream, pico de gallo, frijol refrito, guacamole y lechuga \$22,000
- ♦ **QUESADILLA SEÑOR BARRIGA**
Carne desmechada de res y pollo, sour cream, pico de gallo, frijol refrito, guacamole y lechuga \$23,500
- ♦ **BURRO GODINES**
Carne desmechada de res, sour cream, pico de gallo, frijol refrito, maicitos, guacamole y lechuga \$21,500
- ♦ **BURRO KIKO**
Pollo desmechado, sour cream, pico de gallo, frijol refrito, guacamole, maicitos y lechuga \$21,500
- ♦ **FAJITAS LA CHILINDRINA (3 tortillas)**
Julianas de Res o Pollo saltados al wok, sour cream, pico de gallo, frijol refrito, guacamole, maicitos y lechuga \$30,000

PATACONES

- ♦ **PATACÓN DE RES**
Carne desmechada, maicitos, salchicha ranchera, queso y guacamole \$18,000
- ♦ **PATACÓN DE POLLO**
Pollo desmechado, maicitos, salchicha ranchera, queso y guacamole \$18,000
- ♦ **PATACÓN MIXTO**
Carne y pollo desmechado, maicitos, salchicha ranchera, queso y guacamole \$18,000

GRATINADOS

- ♦ **MAICITOS**
Maicitos, pollo desmechado, tocineta, queso doble crema y salsa de la casa \$17,500
- ♦ **QUESADILLA**
Pollo desmechado, maicitos, queso doble crema, guacamole \$16,500

POLLO

ACOMPAÑANTE

Puedes elegir entre papas a la francesa, papas rusticas o papas al vapor. Acompañada de ensalada del día.

No aplica para las alas

- ◆ **CORDON BLUE**
Delicioso filete de pollo envuelto en queso, jamon y tocineta, apanado y bañado en una rica salsa teriyaky. \$27,500
- ◆ **FILETE DE POLLO A LA PARRILLA** \$24,500
- ◆ **MILANESA DE POLLO** \$25,000
- ◆ **ALITAS X6 (Papas a la Francesa y salsa a elección)** \$17,000
- ◆ **ALITAS X12 (Papas a la Francesa y salsa a elección)** \$32,000
- ◆ **ALITAS X18 (Papas a la Francesa y salsa a elección)** \$42,000

PICADAS

- ◆ **PICADA CLASICA 1 a 2 personas** \$38,000
Carne de cerdo, chicharrón, chorizo coctelero, salchicha, butifarra, arepa con queso, papas a la francesa y ensalada.
- ◆ **PICADA MIXTA 2 a 3 personas** \$46,000
Carne de res, carne de cerdo, chicharrón, chorizo coctelero, salchicha, butifarra, arepa con queso, papas a la francesa y ensalada.
- ◆ **PICADA CAMPESINA 3 a 4 personas** \$60,000
Carne de res, Carne de cerdo, chicharrón, costillitas, chorizo coctelero, empanadas, salchicha, butifarra, arepa con queso, papas a la francesa y ensalada.

CHUZO

- ◆ **DESGRANADO** \$22,000
Chuzo de pollo o de cerdo o mixto, maicitos, queso doble crema, ripio de papas, salsa de la casa.
- ◆ **CHUZO CERDO** \$20,000
Papas a la francesa y ensalada.
- ◆ **CHUZO POLLO** \$20,000
Papas a la francesa y ensalada.
- ◆ **CHUZO MIXTO** \$20,000
Papas al a francesa y ensalada.

N U E V O S

CORTES AMERICANOS Y MADURADOS

Nuevo

Nuevo

◆ LOMO DE BRAZO PREMIUM	\$40,000
Corte medio ubicado en el cuarto delantero, de carácter magro y de alta ternesa.	
◆ PUNTA DE CUADRIL	\$40,000
Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter semimagro y de alta jugosidad	
◆ VACÍO ARGENTINO	\$37,000
Corte grueso (se recomienda término medio)	
◆ BIFE CHORIZO	\$37,000
Corte al mejor estilo argentino, grueso corte jugoso que brinda un equilibrio entre carne y grasa (se recomienda término medio).	
◆ FILET MIGNON	\$45,000
Medallón de solomito, al mejor estilo de la casa.	
◆ STERLING	\$45,000
Corte grueso y jugoso de solomito (se recomienda término medio)	
◆ TOMAHAWK	\$54,000
Corte al mejor estilo americano, grueso corte de lomo con costilla. Suavidad y jugosidad.	
◆ PORTER HOUSE	\$54,000
Corte americano madurado compuesto por hueso central y dos cortes finos (chata y solomito).	

*ACOMPAÑADO DE PAPAS RELLENAS, SALTEADOS CON TOCINETA, CHAMPIÑONES Y ESPECIAS.

CERDO

ACOMPAÑANTE

*Vegetales salteados y papas al vapor con salsa de la casa en champiñones, tocineta ahumada y queso parmesano.

Nuevo

Nuevo

◆ SOLOMITO DE CERDO ORIENTAL	\$27,000
Corte magro de cerdo en tecnica parrilla en adobo de especias y bañado en salsa teriyaki.	
◆ COSTICHI	\$29,000
(Corte tipo entrecote en combinacion de costilla y tocino. acompañado de papas al vapor y vegetales salteados)	
◆ COSTILLAS DE CERDO EN SALSA BBQ A BASE DE WHISKY	\$27,000
Suaves y jugosas costillas bañadas en una deliciosa salsa gourmet de bbq con un toque de Jack Daniejs.	
◆ TOMAHAWK DE CERDO	\$29,000
Es una chuleta con hueso de las costillas del cerdo, su marmoleo le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional.	
◆ BONDIOLA	\$28,500
Corte tradicional argentino, con toques de grasa que le brinda un gran sabor.	
◆ PUNTA ANCA DE CERDO	\$28,000
◆ CAÑON DE CERDO A LA PARRILLA	\$25,500
◆ CHULETA VALLUNA	\$26,000

ENTRADAS



<i>Nuevo</i> ♦ MINI HAMBURGER (2unds)	\$10,500
Pan tipo brioche, carne 100% elaborada, tocineta.	
♦ NACHOS SAN PALESTE	\$15,000
Carne a la bolognesa, frijol refrito, sour cream, pico de gallo, guacamole.	
♦ ARITOS DE CEBOLLA (6unds)	\$8,000
♦ PATANCONCITO CON HOGAO (5unds)	\$7,000
♦ EMPANADITAS CARNE (6unds)	\$6,500
♦ BUTIFARRA (5 unds)	\$5,500

PARRILLA

RES

ACOMPAÑANTE

*Puedes elegir entre papas a la francesa, papas rusticas o papas al vapor. Acompañado de ensalada del día.

<i>Nuevo</i> ♦ MORRILLO BRASEADO	\$28,000
Cocción lenta durante 12 horas en tecnica al vacio, acompañado de vegetales salteados y puré de la casa.	
♦ LOMO SALTADO	\$32,500
Solomo saltado en vegetales con un toque de vino tinto	
♦ PUNTA DE ANCA (Corte Mariposa)	\$34,000
♦ CHURRASCO (Corte Mariposa)	\$34,000
♦ PARRILLADA SAN PALESTE	\$33,000
Combinación de carnes: res, cerdo y pollo.	
♦ SOLOMO RES (Corte delgado)	\$26,000

