



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA
HABANA**

FACULTAD DE TECNOLOGIA DE LA SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICION

EVENTO VIRTUAL CIENTÍFICO CULTURAL

“PROFESOR ANDUX in MEMORIAM” 2020

**EVALUACION DE LAS BUENAS PRÁCTICAS EN
CENTRO ELABORACION Y EXPENDIO DE
ALIMENTOS.**

Autores: Zaimar Susel Correa Zambranos¹, Dalila Cárdenas Hernandez².

¹Licenciada en Nutrición. Profesor Asistente. Facultad de Tecnología de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana. La Habana. Cuba. Correo electrónico:

²Estudiante 3er año. Carrera. Licenciatura en Nutrición. Facultad de Tecnología de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana. La Habana. Cuba.

RESÚMEN

Se realizó una visita a una cafetería con la meta de evaluar el almacenamiento, elaboración y expendio de alimentos. Para llevar a cabo la valoración se tuvieron en cuenta parámetros como: Condiciones del local, equipos, utensilios, control de residuos sólidos o basura, control de residuos líquidos, control de las operaciones, control de almacenamiento, control de cocción o tratamiento

térmico, condiciones del personal y frecuencia de higienización del local.

Como resultado de la inspección, la evaluación del local fue buena, pero con pequeños fallos con los cuales se debe tomar medidas.

PALABRAS CLAVE

Alimentos, evaluación, higienización, local, personal

INTRODUCCIÓN

Mientras que la mayoría de las bacterias no causan enfermedad, algunas que si lo hacen están en todos lados, por lo que son transportadas en las manos, la ropa y los utensilios hasta los alimentos, causando enfermedades.

Puede ocurrir que proliferen microorganismos dañinos en alimentos por dificultades de conservación, como inadecuada temperatura, humedad o contaminación cruzada.

El consumo de alimentos deteriorados, o que no han sido higienizados puede causar serios riesgos para la salud. Para evitar que esto ocurra se deben tomar las medidas prudentes de almacenamiento, higienización y cocción de alimentos. De ahí la importancia de realizar evaluaciones periódicas a centros gastronómicos.

DESARROLLO

Se realizó una visita a la cafetería de la escuela de idioma Alianza Francesa con la meta de evaluar el almacenamiento, elaboración y expendio de alimentos. Para llevar a cabo la valoración se tuvieron en cuenta parámetros como:

-Condiciones del local (ubicación del establecimiento, requisitos que deben cumplir las superficies de trabajo, suministro de agua, ventilación y calidad del aire, iluminación)

- Equipos (correcto uso, programa de mantenimiento).
- Utensilios.
- Control de residuos sólidos o basura.
- Control de residuos líquidos.
- Control de las operaciones.
- Control de almacenamiento (tiempo y temperatura para la conservación, orden de los productos).
- Control de cocción o tratamiento térmico.
- Condiciones del personal (estado de salud, permiso de manipulación de alimentos, correcto porte y aspecto, educación sanitaria).
- Frecuencia de higienización del local.

Como resultado de la inspección, la evaluación del local fue buena, pero con pequeños fallos con los cuales se debe tomar medidas.

-Condiciones del local:

Ubicación del establecimiento:

Se encuentra en Calle G entre 17 y 19. Zona tranquila y libre de fuentes de contaminación. El lugar no es propenso a inundaciones.

Requisitos que deben cumplir las superficies de trabajo:

Las superficies que tienen o pueden tener contacto directo con los alimentos son de mármol o están azulejadas.

Suministro de agua:

Al local llega agua potable, en suficientes cantidades y por 3 vía, sin contar los baños. Para el uso en alimentos que no requieren cocción es hervida previamente, y se evita su almacenamiento.

Ventilación y calidad del aire:

Existe ventilación natural y artificial. Ausencia de olores fuertes. Presencia de humedad en el techo y en una de las paredes, pero sin goteos.

Iluminación:

Luz natural y artificial.

-Equipos:

Correcto uso:

El local cuenta con un horno, un microondas, un fogón y un refrigerador, cada uno certificado para el uso que se le da.

Programa de mantenimiento:

Está programada la revisión técnica una vez por año, así como la reparación en caso de que sea necesario.

-Utensilios:

Gran variedad de utensilios, siendo empleado cada uno en correspondencia con su función. La higienización de estos se realiza correctamente y automáticamente después de cada uso.

-Control de residuos sólidos o basura:

Los contenedores principales se encuentran fuera de la instalación, donde la basura es depositada al menos una vez al día, dentro del local se encuentran depósitos pequeños que son voseados al menos una vez por día.

No se usan los tragantes para los desechos sólidos, para evitar que estos se tupan.

-Control de residuos líquidos:

Son eliminados por tragantes, cuyo destino final no constituye una afectación a la higiene, ni permite el desarrollo de vectores.

No se usan los tragantes para los desechos sólidos, para evitar que estos se tupan.

-Control de las operaciones:

La higienización de cada utensilio se realiza correctamente y automáticamente después de cada uso, y éstos son empleados acorde a su función.

La higiene del manipulador es correcta, así como la de la superficie y equipos de elaboración o almacenamiento.

Los alimentos se lavan adecuadamente antes de su preparación.

-Control de almacenamiento:

Tiempo y temperatura para la conservación:

La temperatura de almacenamiento es inferior a los 5 grados. Los alimentos no se dejan a temperatura ambiente por más de 30 minutos.

Orden de los productos:

Los alimentos se encuentran correctamente ordenados, aislados y separados por grupos según su tipo y fecha de caducidad.

-Control de cocción o tratamiento térmico:

La temperatura de cocción o recalentamiento es superior a los 70 grados.

-Condiciones del personal:

Estado de salud:

Se toma la precaución de que el manipulador no tenga diarrea, vómitos, fiebre, lesiones purulentas ni sangrantes en la piel, ojos, nariz, garganta u oídos.

Permiso de manipulación de alimentos:

Todos los trabajadores presentan carné de manipulación de alimentos.

Correcto porte y aspecto:

Se evita el uso de accesorios como aretes, collares, pulseras, anillos o broches.

Los manipuladores llevan las uñas cortas y sin pintar, el cabello limpio y recogido y en caso de usar maquillaje, este es discreto.

Educación sanitaria.

Correcta higiene personal, uso de ropa y prendas protectoras y correcto y frecuente lavado de las manos. Evitan el uso de perfumes o cremas con olores fuertes.

-Frecuencia de higienización del local:

Se realiza una higienización leve cada día al cerrar, y una limpieza a profundidad cada tres días o una vez por semana.

Se realiza la higienización de piso, paredes superficies como la meseta y el mostrador con soluciones con detergentes, desinfectantes y agua a variadas temperaturas cada día.

El techo y los equipos son higienizados con soluciones con detergentes, desinfectantes, químicos contra las grasas y el óxido y agua a variadas temperaturas cada tres días o una vez por semana.

Los trabajos de limpieza y desinfección se realizan por personal contratado específicamente con este fin. El trabajo final es evaluado por el resto del personal.

CONCLUSIONES

El centro presentaba la mayoría de los requisitos en orden, excepto problemas con la humedad y la frecuencia de revisión de mantenimiento de equipos, la cual debía ser reducida de una vez al año a dos o tres veces en el año. Sin el adecuado cumplimiento de los parámetros anteriores podría verse afectada la calidad de los servicios y de la elaboración y el mantenimiento.

La recomendación ofrecida por el equipo de inspección fue solucionar los desarreglos y continuar cumpliendo de forma excelente con el resto de parámetros y con su buena atención a la clientela.

BIBLIOGRAFÍA

-nostramamma.com.br/Consejos para la higiene de los alimentos.

-farestaie.com/La importancia de la higiene en la elaboración de alimentos.

-academia.edu/Importancia de la higiene en el servicio de los alimento.