



**Facultad de Medicina Humana y Ciencias de la Salud
Escuela Profesional de Nutrición Humana**

TESIS

**“PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE
RIESGOS SANITARIOS EN EL RESTAURANTE HUACA PUCLLANA DEL
DISTRITO DE MIRAFLORES,
DURANTE EL PERIODO DE DICIEMBRE 2013 A FEBRERO 2014”**

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
NUTRICIÓN HUMANA**

BACHILLER: REGALADO BRAÑES, Karen Jenneth

**ASESORA:
M.S.c. GORRITI RIOS, Angélica**

**LIMA – PERÚ
2014**

DEDICATORIA

A Dios, quien me dio la fortaleza, la fe y la salud para concluir este trabajo.

A mi padre, por el amor y el apoyo incondicional en todo el camino universitario y por enseñarme a luchar a alcanzar mis metas.

A mi madre, por su paciencia, comprensión, dedicación y amor infinito que me dio desde pequeña.

AGRADECIMIENTOS

A mi padre, por contactarme con el Restaurant Huaca Pucllana.

A mi tutora Angélica Gorriti, por los ánimos y por ser una gran guía en este trabajo.

Al Sr. Miguel Coca, por recibirme amablemente en el restaurante y por la valiosa información que me brindó.

RESUMEN

En el Perú el *boom* gastronómico, acompañado del crecimiento económico y del auge del turismo hace posible el aumento de restaurantes en el país, tal es así que la cantidad promedio de restaurantes creció de 66,000 mil en el 2009 a 80,000 mil en el 2011 según la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Cabe señalar que un estudio realizado en marzo del 2008 por la Dirección de Salud IV (DISA IV) reveló que el 94.7% de los restaurantes inspeccionados en operativos en los distritos del Cono Este incumplen las condiciones higiénico sanitarias adecuadas para la manipulación y preparación de alimentos.

Es por tal motivo que en el presente trabajo se pretende implementar el Programa de Control de Riesgos Sanitarios en el Restaurante Huaca Pucllana, éste programa es un sistema sanitario que tiene como base fundamental al Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) y tiene como objetivo principal garantizar la inocuidad de los alimentos; para lograr dicho propósito se inició con el diagnóstico del estado sanitario del restaurante, se diseñó la distribución de las áreas de preparación y manipulación de alimentos, se identificaron los diez puntos de control y se elaboraron formatos y registros que permitan el control y monitoreo de la sanidad en los diferentes procesos del manejo de los alimentos.

Para la realización del diagnóstico se empleó la Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines aprobado por la Resolución Ministerial 363 - 2005/ MINSA, asimismo se utilizó el diseño de distribución de áreas con la ayuda de cámara fotográfica y por último se realizó el control del Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS).

ABSTRACT

In Peru's gastronomic boom, accompanied by economic growth and booming tourism makes possible the increase of restaurants in the country, so much so that the average number of restaurants grew from 66,000 thousand in 2009 to 80.000 billion in 2011 according to Lima chamber of Commerce (CCL).

Interestingly, a study conducted in March 2008 by the Health IV (DISA IV) revealed that 94.7% of the inspected operating in the districts of East Cone restaurants violate health hygienic conditions suitable for food handling and preparation.

It is for this reason that in the present work is to implement the Programme of Control of Health Risks at Restaurant Huaca Pucllana, this program is a health system that is essentially based on the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) and its main objective to ensure food safety, to achieve this purpose began with the diagnosis of the health status of the restaurant, the distribution of the areas of preparation and handling of food is designed, the ten control points were identified and formats and records that allow control and monitoring were developed health in the different processes of food handling.

To make the diagnosis sheet was used for evaluation of health related services and restaurants approved by Ministerial Resolution 363 - 2005 / MINSA also designing distribution of areas with the help of camera was used and finally the control is performed Control Program of Health Risks (PCRS).

ÍNDICE

CARÁTULA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
RESUMEN	iv
ABSTRACT	v
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	12
1.1 Descripción de la Realidad Problemática	12
1.2 Formulación del Problema	13
1.3 Objetivos de la Investigación	13
1.3.1 Objetivo General.....	13
1.3.2 Objetivos Específicos	13
1.4 Hipótesis de la Investigación.....	13
1.4.1 Hipótesis General	13
1.4.2 Hipótesis Secundaria.....	14
1.5 Justificación e Importancia de la Investigación.....	14
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	15
2.1 Antecedentes de la Investigación	15
2.2 Bases Teóricas	18
2.2.1 Concepto sobre salud y enfermedad.....	18
2.2.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	18
2.2.1.1 Clasificación de las ETA	19
a) Infecciones	19
b) Intoxicación.....	19

2.2.3	Contaminantes de alimentos	19
2.2.3.1	Tipos de contaminantes.....	20
a)	Contaminantes físicos	20
b)	Contaminantes químicos.....	20
c)	Contaminantes biológicos	20
2.2.3.2	Mecanismos de contaminación.....	23
a)	Contaminación primaria.....	23
b)	Contaminación directa.....	23
c)	Contaminación cruzada.....	24
2.2.4	Factores que influyen la reproducción de microorganismos	24
2.2.5	Alimentos potencialmente peligrosos	25
2.2.6	Los Principios Generales de Higiene	26
2.2.6.1	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	26
2.2.6.2	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).....	27
2.2.6.3	Análisis de Puntos Críticos de Control (HACCP).....	27
2.2.6.4	Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS)	28
2.3	Definición de términos básicos	31
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....		36
3.1	Tipo de Investigación	36
3.1.1	Método.....	36
3.1.2	Técnica.....	36
3.1.3	Diseño	36
3.2	Población y muestreo de la Investigación	36
3.2.1	Población.....	36
3.2.2	Muestra.....	36
3.4	Variables e Indicadores	37
3.5	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	37
3.5.1	Técnicas	37
3.5.2	Instrumentos.....	37

CAPÍTULO IV: PRESENTACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .	38
DISCUSIONES	75
CONCLUSIONES	76
RECOMENDACIONES	77
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	78
ANEXOS	80
Matriz de consistencia.....	81
Manual del Programa de control de Riesgos Sanitarios	82

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1: Riesgos e intoxicación alimentaria más comunes. Fuente: Folgar, 2000 y Jay, 2000.	21
Tabla N°2: Variables e indicadores. Fuente: Elaboración propia.	37
Tabla N° 3: Ficha de Evaluación Sanitaria de Restaurante y Servicios Afines. Fuente: RM N°363-2005/MINSA.	38
Tabla N°4: Diagnóstico según Programa de Control de Riegos Sanitarios. Fuente: Cichy 2004.	52

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: Contaminación primaria de alimentos.	23
Gráfico N° 2: Contaminación directa de alimentos.	23
Gráfico N° 3: Contaminación cruzada de alimentos.	24
Gráfico N° 4: Diagrama del Programa de control de riesgos sanitarios.....	30
Gráfico N° 5: Plano de distribución de áreas del Restaurant Huaca Pucllana.....	42
Gráfico N° 6: Distribución de áreas del Restaurant Huaca Pucllana con las correcciones realizadas.	44
Gráfico N° 7: Carta del Restaurante Huaca Pucllana.	45

INTRODUCCIÓN

La presente tesis es una investigación que tiene por objetivo implementar el Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS) en el Restaurante cinco tenedores Huaca Pucllana, con esta implementación se pretende demostrar que el programa garantiza la inocuidad de los alimentos, para ello se realizó un diagnóstico de análisis y síntesis, utilizando la técnica cuantitativa, descriptiva, transversal y un diseño no experimental.

Este trabajo presenta los siguientes capítulos:

En el Capítulo I se presenta el planteamiento del problema, la descripción problemática, los objetivos, la hipótesis y la justificación e importancia de la investigación.

En el Capítulo II se abordan el marco teórico, antecedentes de la investigación, bases teóricas y definición de términos.

En el Capítulo III se detalla la metodología de la investigación, el tipo de investigación, la población y muestra; las variables y dimensiones y las técnicas e instrumentos que se utilizaron para la recolección de datos.

En el Capítulo IV se ofrece la presentación, análisis e interpretación de datos.

Por último, se presentan las conclusiones y recomendaciones de esta tesis y un apartado final de anexos.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la Realidad Problemática

En el Perú el *boom* gastronómico, acompañado del crecimiento económico y del auge del turismo hace posible el aumento de restaurantes en el país, tal es así que la cantidad promedio de restaurantes creció de 66,000 mil en el 2009 a 80,000 mil en el 2011 según la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Del total de restaurantes existentes a nivel nacional en el 2011 el 48% se encuentran en Lima, así mismo solo el 1,5% está dentro de la categoría de 1 a 5 tenedores coincidiendo con el reporte de la CCL (2012) donde indica que la tasa de salubridad es del 1,5% al 2011 del total de restaurantes lo que equivale a 1150 restaurantes certificados. ⁽¹⁾

Cabe señalar que un estudio realizado en marzo del 2008 por la Dirección de Salud IV (DISA IV) reveló que el 94.7% de los restaurantes inspeccionados en operativos en los distritos del Cono Este de Lima (Ate, El Agustino, Lurigancho, San Juan de Lurigancho y Chaclacayo) incumplen las condiciones higiénico sanitarias adecuadas para la manipulación y preparación de alimentos. ⁽²⁾

Asimismo cabe señalar que mediante el Sistema de Vigilancia Epidemiológica, entre los años 2010 al 2012 se han reportado un promedio de 35 brotes de ETA por año, 47 % de los cuales se relacionaron clínicamente con casos agudos de salmonelosis. Los alimentos mayormente implicados fueron los preparados con mayonesa 43% (crema de mayonesa, ensaladas).

Según la Organización Mundial de la Salud (2009), la incidencia anual de diarrea estimada en el mundo es de 1.500 millones de casos y, se ha descrito que el 70% de las diarreas se originan por la ingesta de alimentos contaminados con microorganismos o sus toxinas. Alrededor de 250 son los agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales. ⁽³⁾

1.2 Formulación del Problema

¿En qué medida la propuesta de implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS) garantizará la inocuidad de los alimentos en el Restaurant Huaca Pucllana ubicado en el distrito de Miraflores?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Proponer la implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios para mejorar la inocuidad de los alimentos en el Restaurante Huaca Pucllana, del distrito de Miraflores de diciembre 2013 a febrero 2014.

1.3.2 Objetivos Específicos

- ✓ Realizar el diagnóstico del estado sanitario del restaurante en las diversas áreas.
- ✓ Diseñar la distribución de las áreas de producción de alimentos.
- ✓ Identificar los diez puntos de control en el servicio de alimentación.
- ✓ Elaborar formatos y registros que permitan el control de la sanidad e inventarios en los diferentes procesos del manejo de los alimentos.

1.4 Hipótesis de la Investigación

1.4.1 Hipótesis General

La implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios garantiza la inocuidad de los alimentos en el Restaurante Huaca Pucllana, en el distrito de Miraflores de diciembre 2013 a febrero 2014.

1.4.2 Hipótesis Secundaria

La ausencia de sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad ocasiona las sanciones coactivas de los organismos reguladores en los servicios de alimentación por problemas sanitarios

1.5 Justificación e importancia de la investigación

Los sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) no son suficientes para la prevención de riesgos debido a que tienen un enfoque amplio y general en la producción, no incluye todas las etapas de los procesos de producción en un restaurante como el planeamiento del menú; no hay control de inventario y costos, no permite la realización de acciones correctivas, no evalúa el análisis de peligro, no determina los puntos de control críticos, no determina los límites críticos, no realiza registros y verificación.

Los gerentes de servicios de alimentos y los miembros del personal son responsables de servir alimentos seguros al público. Y más cuando los comensales esperan que los negocios de servicio de alimentos les proporcionen comida segura y en buen estado. La publicidad generada sobre un brote de alguna enfermedad causada por alimentos puede ser desastrosa para un negocio.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) pueden ser mortales para los niños en edad preescolar, aquellos cuyo sistema inmune está deteriorado y para los ancianos.⁽⁴⁾

En el Perú se calcula entre los años 2010 al 2012 un promedio de 35 brotes de ETA por microorganismos presentes en los alimentos, según el Boletín epidemiológico del MINSA.⁽⁵⁾

La industria de restauración tiene a través de sus productos una incidencia directa en la salud y seguridad de los consumidores, por lo que es importante que se cuente con un programa exhaustivo de aseguramiento de la calidad sanitaria, para este fin el Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS) es una herramienta muy útil.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

- En un estudio realizado en Bogotá que se titula, "**Diseño de un diagnóstico para implementar el sistema HACCP en el Restaurante Palo Alto**" surge la necesidad de diseñar un diagnóstico para la implementación de sistema HACCP, que tiene como objetivo controlar los procesos a que son sometidos los alimentos, basado en la prevención, para eliminar los riesgos de contaminación, identificando los puntos donde probablemente aparecerán los peligros durante los diferentes procesos.

El Restaurante Palo Alto, requiere implementar un sistema de control de calidad en los procesos de elaboración de alimentos, como el HACCP, ya que presenta deficiencias y puntos críticos a controlar en cada una de sus etapas.

La implementación del sistema HACCP, en el Restaurante Palo Alto, se haría paulatinamente, pues esto implica una inversión en dinero, conocimiento y personal, que por ser una pequeña empresa familiar, llevará tiempo, dedicación y paciencia.

Independientemente de que se implemente o no el sistema HACCP en el Restaurante Palo Alto, los primeros pasos a seguir deberán hacer referencia a la capacitación del personal, esta capacitación deberá ser liderada directamente por los propietarios, ya que es el punto de partida para corregir los errores que se cometen actualmente y prevenirlos.⁽⁶⁾

- En Cuba se realizó un estudio titulado "**Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet**" este trabajo tuvo como objetivo gestionar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante servicio bufet de la ciudad de La Habana. Para ello, se evaluó el cumplimiento de las Buenas Prácticas de elaboración de alimentos mediante la aplicación de varias herramientas.

A partir del diagnóstico desarrollado, el 55% de las deficiencias encontradas fueron solucionadas y se logró una evaluación en el conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos del personal.⁽⁷⁾

- **Cocina de vuelo Do Campo:** es una empresa peruana de catering que hace más de 45 años se encuentra en el sector de abastecimiento de alimentación aérea, provee de diversos servicios; desayuno, almuerzo, cena, refrigerio, entre otras, a distintas empresas nacionales e internacionales con una producción aproximada de 40 000 raciones, las cuales son distribuidas a una cartera importante de clientes.

La empresa aplica la reingeniería, sistematización, ha sido pionera en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACPP) en todas sus operaciones. Las modernas y tecnificadas instalaciones le permiten contar con una infraestructura de primer nivel para brindar este servicio.

Asimismo cuentan con tecnología de punta y personal altamente calificado en cada uno de los procesos productivos, además de un estricto Protocolo de Seguridad RAP111 (Certificado de Servicios Especializados Aeroportuario en Suministro de Alimentos).

Actualmente, cuentan con una planta de 16,000m², están desarrollando e incrementando su capacidad de producción de forma significativa y de manera sostenida en base a nuevos productos y aplicaciones generales en los nuevos proyectos.

La política de la empresa está basada en el aseguramiento de la calidad, para tal fin se desarrollan diversos talleres profesionales buscando que su filosofía de trabajo sea aprendida y compartida con sus colaboradores.⁽⁸⁾

- Silva Janampa J. (2009): **“Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad bajo la Norma ISO 22000:2005 en una Empresa del Sector Alimentario”**. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. El presente trabajo plantea el Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad bajo la norma ISO 22000:2005 en una empresa del sector alimentario, con la finalidad de mejorar el desempeño de la organización, controlar los niveles de inocuidad de los productos y facilitar el control de sus operaciones. El objetivo del trabajo es

presentar el modelo, plan de implementación y principales beneficios del desarrollo, mantenimiento y certificación de un Sistema de Gestión de Calidad (SGC) en una procesadora de alimentos. Para esto se utilizó la normativa internacional ISO 22000:2005 como Marco teórico y referencia para establecer los registros de seguridad e inocuidad alimentaria estipulados por los organismos reguladores del sector.

A continuación se presentan las principales partes del trabajo:

- I. Marco Teórico, en el cual se presentan los requisitos y la importancia de la implementación de un Sistema de Calidad ISO 22000 en la organización.
- II. Descripción de la empresa, donde se presentan las principales características de la empresa: misión, visión, variedad de productos y principales procesos.
- III. Diagnóstico de la situación actual, donde se realiza el análisis y evaluación de la condición real de la empresa y se presenta la propuesta de implementación.
- IV. Desarrollo del sistema de calidad, en el cual se diseña el sistema de gestión bajo la norma ISO 22000: 2005 y se desarrolla su respectiva documentación.
- V. Plan de implementación donde se determina el cronograma de actividades para la ejecución, supervisión y certificación del sistema de calidad.
- VI. Evaluación técnica - económica, donde se realiza la estimación de los principales costos y beneficios asociados a la implementación del proyecto.⁽⁹⁾

2.2 Bases teóricas

2.2.1 Concepto sobre salud y enfermedad

Según la Organización Panamericana de la Salud (2010), la salud a diferencia de lo que muchos creen, no es la ausencia de enfermedad y debe ser entendida como un completo estado de bienestar físico, mental y social. El aporte de alimentos sanos es fundamental para evitar enfermarnos por su consumo, pero también para nutrirnos debidamente.⁽¹⁵⁾

Las enfermedades transmitidas por alimentos suponen una importante carga para la salud. Millones de personas enferman y muchas mueren por consumir alimentos insalubres, indica la OMS (2014).⁽¹⁴⁾

2.2.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Según el Boletín Epidemiológico del MINSA, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes químicos o microbiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. La contaminación puede deberse a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de alimentos y agua.

La enfermedad puede atacar a una persona, a uno o dos miembros de la familia, o a un gran número de clientes.⁽⁵⁾

Según lo que indica la OMS (2009) las causas frecuentes de las ETA son las siguientes:

- ✓ Calentar, cocinar o mantener los alimentos incorrectamente.
- ✓ No enfriar los alimentos de forma adecuada.
- ✓ Personas infectadas que llevan mala higiene donde trabajan.
- ✓ Preparar alimentos sin el debido cuidado, con un día o más por adelantado, antes de servirse.

- ✓ Agregar ingredientes crudos o contaminados a los alimentos sin cocinar.
- ✓ Dejar que los alimentos pasen demasiado tiempo en temperaturas peligrosas (arriba de 4°C y debajo de 60°C).
- ✓ No recalentar alimentos a temperaturas que maten las bacterias (arriba de 74°C por 15 segundos)
- ✓ Permitir la contaminación cruzada de alimentos cocidos por alimentos crudos.
- ✓ Equipo mal lavado o mal desinfectado, o personas que manejan incorrectamente la comida.
- ✓ Deficiente desinfección de legumbres, frutas y verduras.

2.2.2.1 Clasificación de las ETA

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (2012) indica que las enfermedades transmitidas por alimentos se clasifican en dos:

a) Infecciones:

Se presenta cuando se consume un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como *Salmonella*, presente con más frecuencia en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas.

b) Intoxicaciones:

Se presenta cuando se consume alimentos contaminados con productos químicos, con toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento desde la captura, recolección o desde la producción primaria o la cría, como es el caso de las toxinas contenidas en algunos mariscos. Es un estado de envenenamiento producido por sustancias de origen exógeno o endógeno.

Los agentes exógenos capaces de producir intoxicación reciben el nombre de tóxicos o venenos.

Las sustancias endógenas son aquellas que genera el propio organismo por la reacción con otras sustancias y que pueden provocar reacciones alérgicas o intoxicaciones por su alta concentración.⁽¹²⁾

2.2.3 Contaminantes de alimentos

Es toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume, según refiere la OMS/OPS (2010).⁽¹⁴⁾

2.2.3.1 Tipos de contaminantes

De acuerdo a la OMS/OPS (2010) los tipos de contaminantes que se hallan en los alimentos pueden ser:

a) Contaminantes físicos

Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar los alimentos como: partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, o de madera, entre otros.

b) Contaminantes químicos

Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.

c) Contaminantes biológicos

Incluye las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que

enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman.

En la Tabla N° 1 se presenta una lista de contaminantes biológicos que se hallan en los alimentos.

Tabla N°1: Riesgos e intoxicación alimentaria más comunes

Agente	Fuentes	Efecto	Inactivación
Bacterias			
<i>Salmonella spp</i>	Intestino y heces del hombre, animales y aves, agua, leche, carnes crudas, huevos, frutas, vegetales y mariscos.	Salmonelosis	Tratamiento térmico a más de 60 °C (pasteurización), higiene.
<i>Escherichia coli</i>	Tracto intestinal de animales y humanos.	Gastroenteritis	Tratamiento térmico a más de 66 °C, refrigeración por debajo de los 4 °C, sanidad e higiene personal
<i>Campilobacter Jejuni</i>	Carnes y heces de aves, carne vacuna, leche cruda, agua contaminada.	Gastroenteritis	No se sabe con certeza si sobreviven a la cocción.
<i>Vibrio parahemolyticus</i>	Animales marinos.	Provoca nauseas, vómitos, dolor estomacal y diarrea.	Temperaturas mayores a 50 °C, enfriamiento y congelamiento rápido, evitar contaminación cruzada de atención o manipuladores.
<i>Vibrio cholerae</i>	Aguas contaminadas, pescados y otras especies acuáticas, frutas, verduras y hortalizas regadas con aguas contaminadas.	Gastroenteritis de origen hídrico.	Acidificación del alimento o cocción a más de 50 °C.
<i>Shigella Y senteriae</i>	Aguas contaminadas, leche y ensalada.	Disentería bacilar.	Tratamiento térmico a más de 60° C, higiene.
<i>Clostridium botulinum</i>	Suelo, vegetación, agua dulce, sedimentos marinos, vegetales y granos.	Botulismo	Procesando el alimento a 80 °C, pH menor a 4.6, reducción de la actividad de agua.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Animales domésticos y salvajes, agua, lodo, hortalizas, helados, quesos.	Listeriasis	Pasteurización (71.7°C por 15 s.), reducción del pH debajo de 4.5

<i>Bacillus cereus</i>	Cereales, suelos, leche cruda.	Toxiinfección	Las esporas se destruyen a 100 °C por 30 min.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Secreciones humanos y cabello.	Intoxicación	Tratamiento térmico a más de 60 °C, refrigeración a menos de 4 °C, higiene personal de manipuladores.
Parásitos			
<i>Anisakis simplex</i>	Pescados crudos o poco cocinados.	Anisakiasis	Tratamiento térmico a más de 60° °C, congelación a – 20°C.
<i>Cryptosporidium parvum</i>	Agua contaminada, frutas y verduras.	Criptosporidiosis	Higiene.
<i>Giardia lamblia</i>	Agua contaminada, frutas y verduras	Giardiasis	Higiene.
Virus			
Hepatitis A	Mariscos de aguas contaminadas, leche cruda, alimentos listos para comer.	Hepatitis A	Temperaturas de esterilización/ BPM.
Norovirus	Mariscos de aguas contaminadas, alimentos listos para comer.	Gastroenteritis	Temperaturas de esterilización/ BPM.

Fuente: Folgar, 2000 y Jay, 2000

2.2.3.2 Mecanismos

Según el Instituto Nacional de Nutrición (2002) indica que existen tres mecanismos de contaminación.⁽¹⁶⁾

a. Contaminación primaria

Se presenta durante el proceso mismo de producción del alimento. Actualmente, resulta muy difícil producir alimentos totalmente exentos de contaminantes.



Grafico N°1: Contaminación primaria de alimentos.

b. Contaminación directa

Es la forma más simple de contaminación y llega a los alimentos a través de quien los manipula.

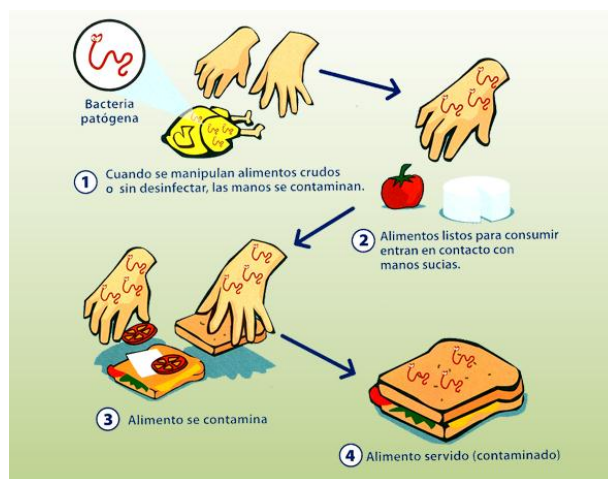


Gráfico N°2: Contaminación directa de alimentos.

c. Contaminación cruzada

Se define como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimentos contaminado a un alimento que lo no está, a través de superficies en contacto con estos (mesas, equipos, utensilios).



Gráfico N°3: Contaminación cruzada de alimentos

2.2.4 Factores que influyen la reproducción de microorganismos

La OPS/OMS (2010) indica que existen factores que favorecen la reproducción de microorganismos en los alimentos, los cuales se mencionan a continuación:

✓ **Nutrientes**

Casi todos los alimentos contienen el aporte de agua, proteínas, grasas, minerales o azúcar necesarios para las bacterias. Algunos más que otros como es el caso de la leche, la carne, las cremas, los huevos.

✓ **Agua**

Igual que para el hombre el agua es necesaria para la vida de las bacterias, por lo cual alimentos como la leche, la mayonesa, las

cremas que tienen una combinación alta de agua y de nutrientes, resultan ideales para facilitar la reproducción de las bacterias, en cambio los alimentos secos no lo favorecen, como es el caso de la leche en polvo, fideos, cereales, huevos deshidratados y otros.

✓ **Temperatura**

Las bacterias se reproducen en una amplia variedad de temperaturas, pero a temperaturas cercanas a las del cuerpo humano alcanzan su mayor reproducción. Por eso los alimentos a temperatura ambiente permiten un rápido crecimiento de bacterias y tienen mayor riesgo de producir enfermedades. En general, se considera que por debajo de los 5°C o por arriba de los 60°C, la reproducción de las bacterias es muy escasa o nula.

✓ **Oxígeno**

Casi todas las bacterias necesitan de aire para sobrevivir, pero algunas se reproducen en ambientes sin oxígeno con lo cual pueden crecer fácilmente en preparaciones que incluyen trozos voluminosos de carnes o alimentos totalmente cubiertos por salsas o aceites en cuyo interior se forma un ambiente sin aire.

2.2.5 Alimentos potencialmente peligrosos

Según la OMS (2009) los alimentos potencialmente peligrosos son aquellos con alto contenido de proteínas, capaz de soportar crecimiento rápido y agresivo de microorganismos infecciosos o toxicogénicos.

Para que sea potencialmente peligroso, un alimento debe ser:

- pH superior a 4.6
- Actividad de agua (A_w) elevada
- Baja acidez

Algunos alimentos potencialmente peligrosos incluyen:

- Todas las carnes
- Productos lácteos

- Huevos
- Vegetales cocidos
- Frejoles cocidos, fideos y granos cocidos.

2.2.6 Los Principios Generales de Higiene

Según el Codex Alimentarius (2009) los principios generales de higiene de los alimentos brindan una orientación general sobre los distintos controles que deben adoptarse a lo largo de la cadena alimentaria para garantizar la higiene de los alimentos. Estos controles se logran aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura y en lo posible el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés).⁽⁹⁾

De acuerdo a Cichy (2004) hoy en día, existen herramientas para lograr reducir los riesgos de contaminación alimentaria a niveles aceptables, es decir, a un nivel en que el alimento no cause enfermedad. Estos instrumentos son las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES), los programas de limpieza, desinfección y control de vectores, el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP) y el Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS).⁽⁴⁾

2.2.6.1 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Son una herramienta de gran importancia para la obtención de productos seguros para el consumo humano, según refiere la RM N°749-2012/MINSA.

Según RM N° 363-2005/MINSA, los restaurantes no son ajenos a la obligación de cumplir las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e inocuidad.

"Las BPM deben aplicarse con criterio sanitario. Podrían existir situaciones en las que los requisitos específicos que se piden no sean aplicables; en estos caso, la clave está en evaluar si la recomendación es necesaria desde el punto de vista de la inocuidad".⁽¹³⁾

2.2.6.2 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

El mantenimiento de la higiene en una empresa elaboradora de alimentos es una condición esencial para asegurar la inocuidad de los productos según la RM N°749-2012/MINSA.

Según el Manual de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) permiten llevar a cabo operaciones de saneamiento de una manera eficaz.

Los POES describen básicamente las tareas de saneamiento que deben llevarse a cabo durante la elaboración de alimentos.⁽¹⁴⁾

"Los POES son complementarios a las BPM y forman parte de los Principios generales de higiene".⁽¹³⁾

2.2.6.3 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP en sus siglas en inglés)

A fin de asegurar la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano se aprueba la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas según la RM N°449-2006/MINSA.⁽¹⁶⁾

"El Plan HACCP es un análisis sistemático y documentado, llevado a cabo por un equipo multidisciplinario, de todos los peligros y la determinación de los riesgos a los que puede exponerse un consumidor, debido a la ingesta de alimentos contaminados, por un lado, y a la determinación de cuáles son los puntos que deberán ser controlados

desde la obtención de la materia prima hasta que el producto está en la boca del consumidor, pasando por todos los procesos que hacen posible la llegada de un producto" (Vacas 2005)⁽¹⁷⁾

2.2.6.4 Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS)

Según el Instituto de Educacional de la Asociación Americana de Hoteles y Moteles (2004) el PCRS es una versión modificada del sistema HACCP adaptado a servicios de alimentación colectiva, donde se reducen los riesgos a través de 4 etapas básicamente: la identificación del riesgo, la estimación del riesgo, el manejo del riesgo y la comunicación del riesgo.

Cychy (2004) refiere que cada una de estas etapas está enfocada en diez puntos de control comunes en la mayoría de establecimientos de servicios de alimentos, los cuales son: planeación del menú, compra, recepción, almacenaje, despacho, preparación, cocción, espera o retención, servicio y finalmente limpieza y mantenimiento, como se muestra en el gráfico N° 4.⁽⁴⁾

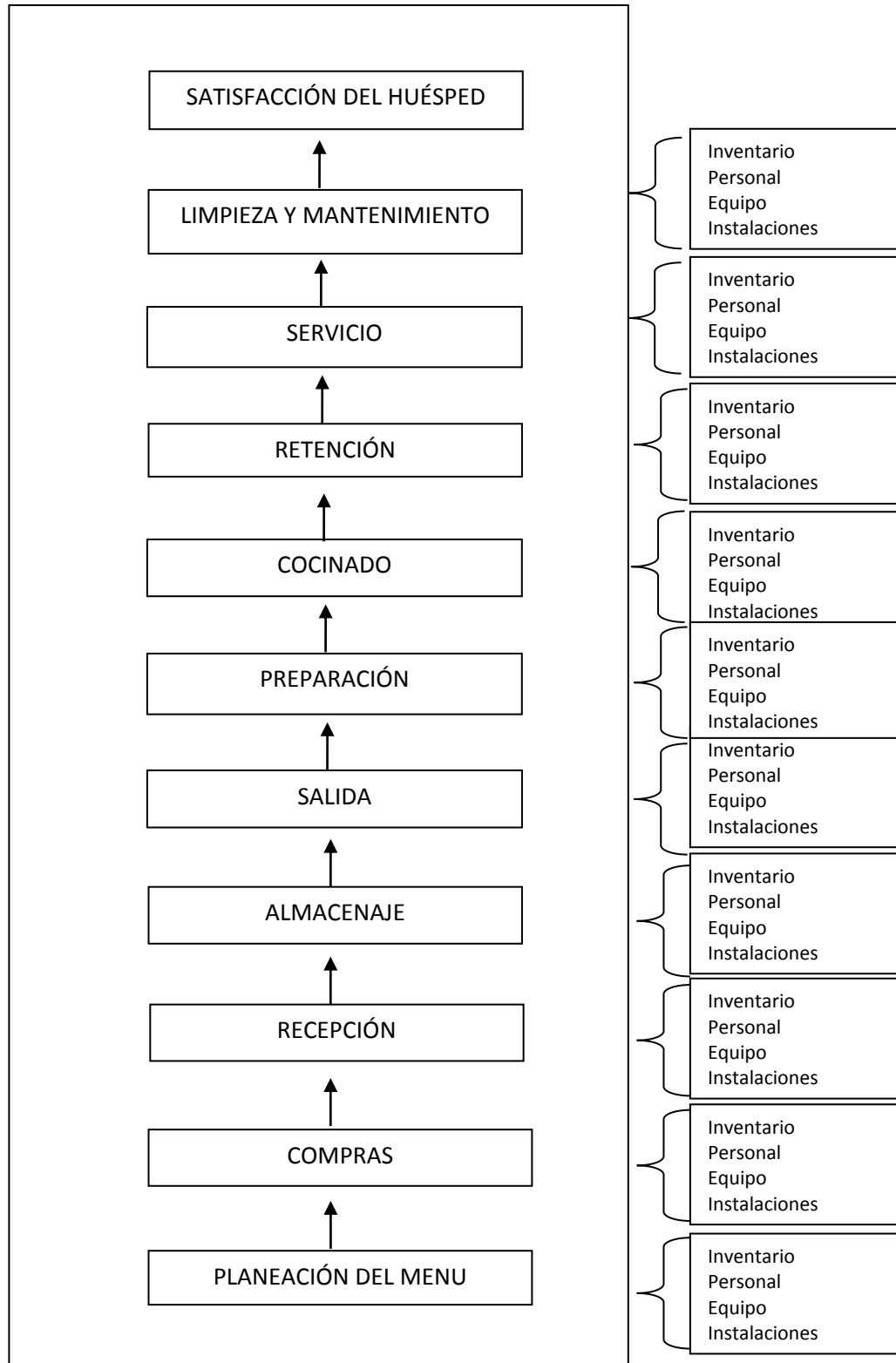
Según Gorriti (2013) mediante la identificación del riesgo, se caracteriza los peligros que impliquen la introducción de un agente nocivo en cada punto de control, la estimación del riesgo evalúa si el agente es realmente perjudicial, el manejo de riesgos implica la instauración de procedimientos para la reducción de estos riesgos en cada punto de control en un servicio de alimentos y finalmente la comunicación es fundamental en la implementación del programa, debido a que la industria de restaurantes es de labor intensiva y requiere de una gran cantidad de mano de obra, el personal es un recurso muy importante, por ello, la gerencia debe responsabilizarse de la capacitación del personal para realizar las prácticas sanitarias adecuadas en cada uno de los puntos de control.⁽¹⁹⁾

La ventaja de este programa es que se aboca a los procesos esenciales en un servicio de alimentación, no está hecho a la medida como el

sistema HACCP, por tal motivo es más simple su implementación, sin restarle eficacia en la mitigación de riesgo.

El PCRS según Cichy (2004) al tener un enfoque sistemático para el manejo de los riesgos sanitarios no solamente implementa estándares de calidad, sino incluye un control de costos y la reducción de riesgos, por ello, cada estándar y procedimiento de cada uno de los puntos de control se presentan de acuerdo a su relación con los cuatro recursos bajo el control del gerente: inventario, personal, equipo e instalaciones.⁽⁴⁾

Gráfico N°4: Diagrama del Programa de Control de Riesgos Sanitarios



Fuente: Cichy (2004)

Según Cichy (2004) indica que el éxito en la implementación del PCRS depende del compromiso de toda la organización del servicio de alimentos, desde los propietarios, ejecutivos, jefes, el personal de nivel medio y el personal involucrado en cada una de las operaciones, es importante que ellos estén conscientes del rol que juegan en el programa y que participen en el desarrollo de los estándares de calidad.

Alguna de las ventajas que ofrece este programa son:

- Alcanza las expectativas del comensal, de quien depende el éxito del establecimiento.
- Protege la salud de los comensales, así como la del personal.
- Reduce pérdidas de la empresa por accidentes, lesiones o muertes.
- Aumenta la vida útil de las instalaciones y equipos del establecimiento.
- Aumenta la efectividad y reduce los costos de los procedimientos para limpiar y desinfectar con el uso adecuado de químicos.
- Reduce los riesgos asociados con el almacenaje y aplicación de químicos tóxicos al estandarizar productos y procedimientos.
- Simplifica la supervisión con el uso de listas de revisión.
- Establece objetivos de dirección los cuales pueden ser utilizados para medir el progreso del negocio hacia la reducción de riesgos.
- Reduce los riesgos de operación en los establecimientos de servicios de alimentos.

2.3 Definición de términos

- **Alimento:** Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos.
- **Alimentos potencialmente peligrosos:** Aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de toxinas, por lo que representan un

riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

- **Análisis de Peligros para el Control de Puntos Críticos- APCC (HACCP):** Proceso dinámico que utiliza una combinación de procedimientos de manejo adecuado de alimentos, que permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos, supervisando técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad.
- **Buenas Prácticas de Manipulación:** Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servicio y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.
- **Cadena de frío:** Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.
- **Calidad:** Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y producto recibido.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Camino de la comida:** Ruta de la comida desde que la reciben y la almacenan, la cocinan, la mantienen, la sirven, la enfrían y la vuelven a calentar.
- **Comidas potencialmente peligrosas:** Comidas en las cuales los microorganismos pueden crecer rápidamente. Estas comidas típicamente se han visto involucradas en brotes de enfermedades alimenticias, ya que tienen un potencial natural para la contaminación debido a los métodos que se utilizan para producirlos y procesarlos,

puesto que tienen características que generalmente permiten a microorganismos reproducirse. Con frecuencia son húmedas, tienen alto valor en proteínas y un pH ligeramente ácido.

- **Inocuidad de los alimentos según Codex alimentarius:** Aquel que no causará daño al consumidor cuando éste es preparado y consumido de acuerdo a su intención de uso.
- **Procedimientos PEPS - Primeras Entradas - Primeras Salidas:** Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.
- **Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento-POES:** Procedimientos escritos que explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.
- **Temperatura de seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.) El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.
- **Zona de peligro de la temperatura-producto potencialmente peligrosa:** Es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.
- **Contaminación:** Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento,

envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental.

- **Contaminación cruzada:** Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.
- **Control de plagas:** Medidas preventivas y correctiva, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana.
- **Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETA):** Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.
- **Higiene:** Es el proceso de limpieza y desinfección.
- **Desinfección:** Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes químicos y métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.
- **Higiene de los alimentos:** Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.
- **Higiene personal:** Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible.
- **Programa de Higiene y Saneamiento:** Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las

instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

- **Manipulación de los alimentos:** Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.
- **Manipulador de los alimentos:** Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa al consumidor.
- **Superficie de contacto con los alimentos:** Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.
- **Restaurante:** Establecimiento donde se preparan y se sirven comidas según un menú o a la carta, a precios definidos por el establecimiento.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación

3.1.1 Método

El presente trabajo es de análisis y síntesis y se realizan la modificación de errores y se describen los resultados.

3.1.3 Técnica

El presente trabajo es cuantitativo, descriptivo y transversal ya que se realiza la recolección de datos, describiendo y modificando variables en corto tiempo.

3.1.4 Diseño

El trabajo que se presenta es no experimental ya que no se manipulan las variables, solo se observan, describen y se analizan.

3.2 Población y Muestreo de la Investigación

3.2.1 Población

Restaurantes de cinco tenedores del distrito de Miraflores.

3.2.2 Muestra

Restaurant Huaca Pucllana

3.3 Variables e Indicadores

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Programa Sanitario de Gestión Riesgos	Planeamiento de menú	Cantidad de platos
	Compras	-Especificaciones técnicas -Certificación de calidad
	Recepción	Registro de temperatura
	Almacenaje	Registro de temperatura
	Despacho	Registro de temperatura
	Preparación	Registro de desinfección y temperatura
	Cocción	Registro de temperatura
	Retención	Registro de temperatura
	Servicio	Evaluación de personal
	Limpieza y mantenimiento	Registro de POES

Tabla N° 2: Variables e indicadores. Fuente: Elaboración propia

3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

3.4.1 Técnicas

La técnica empleada para el recojo de información fue de tipo observacional para realizar su posterior interpretación y recomendaciones.

3.4.2 Instrumentos

Los instrumentos empleados fueron los siguientes:

- ✓ Formato Check List de evaluación sanitaria de restaurante y servicios afines – RM N°636-2005/MINSA.
- ✓ Sistema de distribución de áreas para la realización de planos a través del programa Auto Cad.
- ✓ Creación de formato para el PCRS - análisis de la carta del Restaurant Huaca Pucllana.
- ✓ Grabaciones audiovisuales y fotografías

CAPÍTULO IV

PRESENTACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DEL PCRS, DISEÑO DE DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS Y PRESENTACIÓN DEL MANUAL

4.1 Diagnóstico del Restaurant Huaca Pucllana

La recolección de datos a través de herramientas como el formato del check list, el sistema de distribución de áreas, para la elaboración de los planos y el diagnóstico según el Programa de Control Riesgos Sanitarios, permitió diagnosticar la situación actual del Restaurant Huaca Pucllana.

4.1.1 FORMATO CHECK LIST PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Para la evaluación sanitaria del Restaurant Huaca Pucllana se empleó la Ficha de evaluación sanitaria de restaurante y servicios afines que está autorizado por la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurante y servicios afines bajo la RM 363-2005/MINSA.

Tabla N° 4: Ficha de evaluación sanitaria de restaurante y servicios afines

Razón Social o Nombre del Establecimiento: Restaurant Huaca Pucllana
Distrito: Miraflores Provincia: Lima
Departamento: Lima
Administrador o Dueño del Establecimiento..... DNI N°:.....
N° de Manipuladores: Hombres..... Mujeres.....
N° de raciones diarias:350
(Para la calificación (C) se asigna el puntaje 2 ó 4 si cumple el requisito y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios).

	RUBROS		Ponderado
1	Ubicación y Exclusividad		1
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno.	SI = 4	0
1.2	Uso exclusivo.	SI = 2	2
2	Almacén		
2.1	Ordenamiento y Limpieza.	SI = 2	2
2.2	Ambiente adecuado (seco y ventilado).	SI = 2	2
2.3	Alimentos refrigerados (0°C a 5°C).	SI = 4	4
2.4	Alimentos Congelados (-16°C a -18°C).	SI = 4	4
2.5	Enlatados (sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras, fecha y registro sanitario vigente)	SI = 4	4
2.6	Ausencia de sustancias químicas.	SI = 4	4
2.7	Rotación de stock.	SI = 2	2
2.8	Contar con parihuelas y anaqueles.	SI = 2	2
3	Cocina		
3.1	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zona previa, intermedia y final).	SI = 4	4
3.2	Pisos, paredes y techos de lisos, lavables, limpios, en buen estado de conservación.	SI = 2	2
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias.	SI = 2	2
3.4	Campana extractora limpia y operativa.	SI = 2	2
3.5	Iluminación adecuada.	SI = 2	2
3.6	Ventilación adecuada	SI = 2	2
3.7	Facilidades para el lavado de manos.	SI = 4	0
4	Comedor		
4.1	Ubicado próximo a la cocina.	SI = 2	2
4.2	Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado.	SI = 2	2
4.3	Conservación y limpieza de muebles.	SI = 2	2
5	Servicios Higiénicos para el Personal		
5.1	Ubicación adecuada.	SI = 4	0
5.2	Conservación y funcionamiento.	SI = 2	2
5.3	Limpieza.	SI = 2	2
5.4	Facilidades para el lavado de manos.	SI = 4	0
6	Servicios Higiénicos para Comensales		
6.1	Ubicación adecuada.	SI = 4	4
6.2	Conservación y funcionamiento.	SI = 2	2
6.3	Limpieza.	SI = 2	2
6.4	Facilidades para el lavado de manos.	SI = 4	4
7	Agua		
7.1	Agua potable	SI = 4	4
7.2	Suministro suficiente para el servicio.	SI = 4	4
8	Desagüe		
8.1	Operativo.	SI = 2	2
8.2	Protegido (sumideros y rejillas).	SI = 2	2
9	Residuos		
9.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente.	SI = 2	0

	RUBROS		Ponderado
10	Plagas		1
10.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas).	SI = 4	4
10.2	Ausencia de indicios de roedores.	SI = 2	2
11	Equipos		
11.1	Conservación y funcionamiento.	SI = 2	2
11.2	Limpieza.	SI = 2	2
12	Vajilla, cubiertos y utensilios		
12.1	Buen estado de conservación.	SI = 2	2
12.2	Limpieza y Desinfección.	SI = 2	2
12.3	Secado (escurrimiento protegido o adecuado).	SI = 2	2
12.4	Tabla de picar inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación.	SI = 4	2
13	Preparación		
13.1	Flujo de preparación adecuado.	SI = 4	0
13.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas.	SI = 4	4
13.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio.	SI = 2	2
13.4	Cocción completa de carnes.	SI = 4	4
13.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI = 4	4
13.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados.	SI = 4	4
13.7	Procedimiento de descongelación adecuado.	SI = 4	0
14	Conservación de Comidas		
14.1	Sistemas de calor > 63°C	SI = 4	4
14.2	Sistemas de frío < 5°C	SI = 4	4
15	Manipulador		
15.1	Uniforme completo y limpio.	SI = 2	0
15.2	Se observa higiene personal.	SI = 4	4
15.3	Capacitación en higiene de alimentos.	SI = 2	2
15.4	Aplica las BPM	SI = 4	0
16	Medidas de Seguridad		

16.1	Contra incendios (extintores operativos y vigentes)	SI = 2	2
16.2	Señalización contra sismos.	SI = 2	2
16.3	Sistema eléctrico.	SI = 2	2
16.4	Corte suministro de combustible.	SI = 2	2
16.5	Botiquín de primeros auxilios operativo.	SI = 2	2
16.6	Seguridad de los balones de Gas.	SI = 2	2
16.7	Insumos para limpieza y desinfección, combustible almacenados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego.	SI = 2	0
	Total de Puntaje (obtenido)	178	136
	Porcentaje del puntaje obtenido	100%	76.4%
	Fecha		
	Inspector		
	75% al 100%: Aceptable		X
	51% al 74 %: En proceso		
	Menor al 50% : No aceptable		

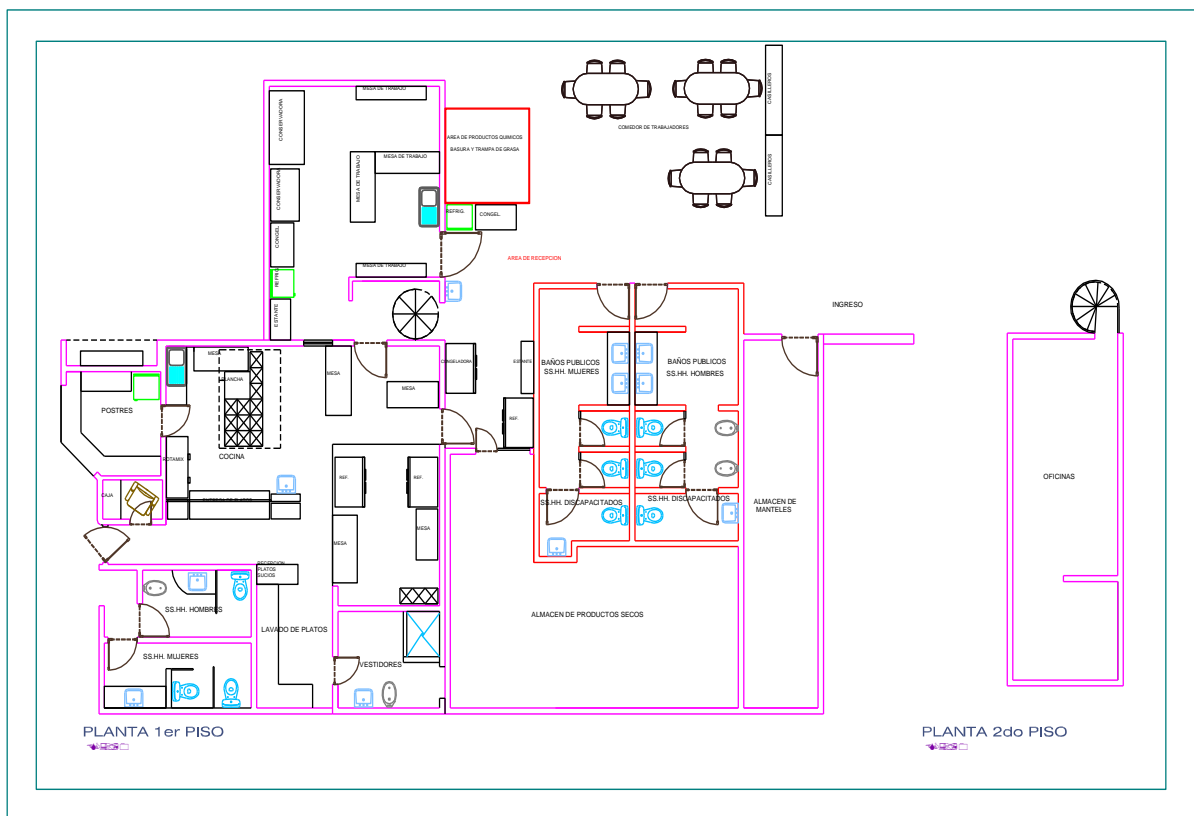
4.1.1.1 Resultados:

Según el diagnóstico de la ficha de evaluación sanitaria de restaurante y servicios afines, avalado por la según la Resolución Ministerial 636-2005/MINSA, el Restaurant Huaca Pucllana tiene un resultado Aceptable llegando a un porcentaje de 76.4%.

4.1.2 SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL RESTAURANT HUACA PUCLLANA, DEL DISTRITO DE MIRAFLORES.

Para un mejor diagnóstico sanitario del restaurante, se analizó la distribución de áreas de procesamiento de alimentos como se observa en el gráfico N°5, con el fin de identificar los espacios para el movimiento de materiales, almacenamiento, trabajadores y todas las otras actividades o servicios, así como el equipo de trabajo y el personal de cocina.

Gráfico N° 5: Distribución de áreas del Restaurant Huaca Pucllana.



4.1.2.1 Resultados:

Según la distribución de áreas del restaurante se observa que:

- ✓ El área de lavado de platos es muy reducido.
- ✓ Los trabajadores al ingresar al restaurante ingresan a la cocina con la ropa externa para entrar al vestuario y cambiarse a la ropa de trabajo
- ✓ La recepción de alimentos se realiza en el pasillo, no existe área de recepción adecuada.
- ✓ El área de productos químicos, basura y trampa de grasa se encuentra cerca de la refrigeración de alimentos y cerca al comedor de los trabajadores.

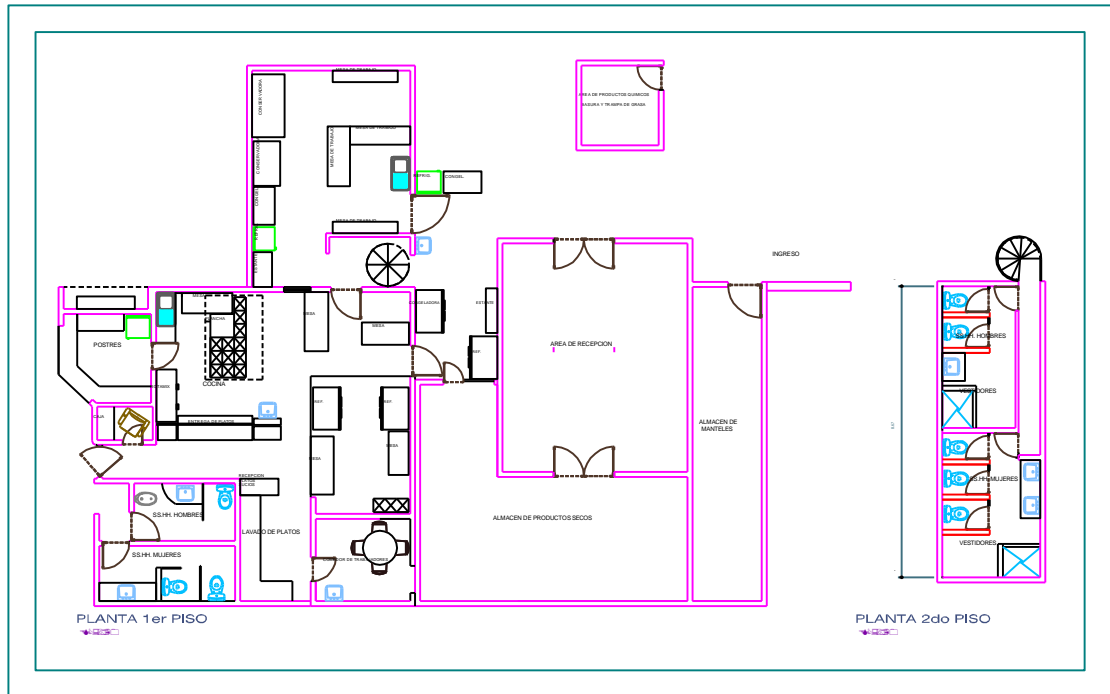
4.1.2.2 Soluciones:

Para un mejor control sanitario se sugiere lo siguiente:

- ✓ Mover el área de los baños al segundo piso.
- ✓ Convertir el área de los baños en área de recepción de alimentos y una entrada directa al almacén de productos secos.
- ✓ El área de comedor de los trabajadores ubicarlo en el área donde se encuentra vestuario.
- ✓ Crear un cuarto exclusivo, donde se encuentra el área de comedor de trabajadores.
- ✓ Crear un área exclusiva donde se almacene la basura.
- ✓ Implementar un área donde solo se almacenen los productos químicos.
- ✓ Crear un lavadero de vegetales de dos pozas.
- ✓ El área de frío fue movilizadado al área de pastas, respetando las dimensiones originales, para ello se modificó la puerta de acceso.
- ✓ Acondicionamiento de una cámara de descongelación.

- ✓ El área de lavado de platos fue ampliada.

Gráfico N° 6: Distribución de áreas del Restaurant Huaca Pucllana con las correcciones realizadas.

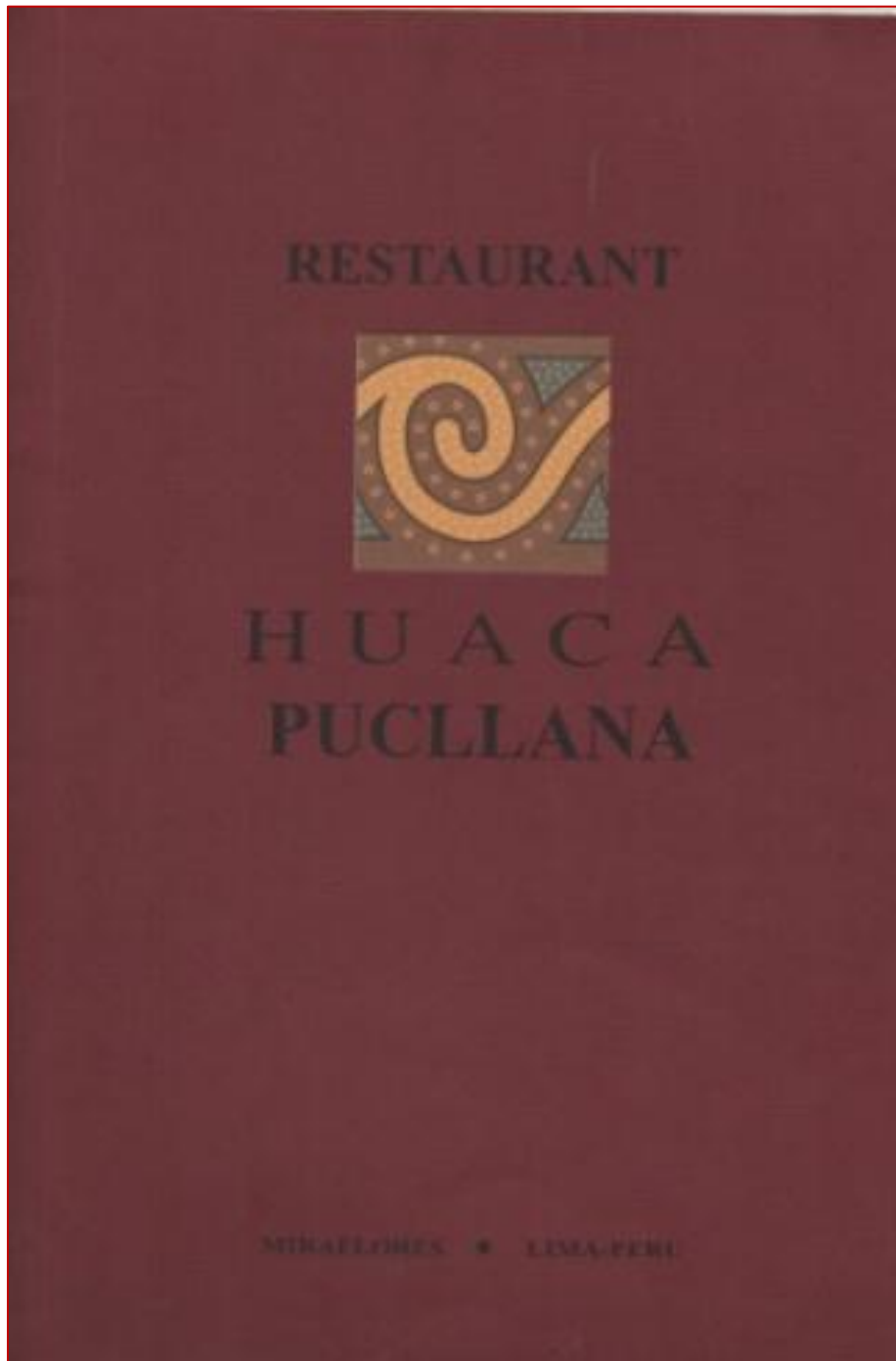



Fuente: Elaboración propia.

4.1.3 DIAGNÓSTICO SEGUN EL PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS

El diagnóstico del Programa de Control de Riesgos Sanitarios de acuerdo a Cichy (2004) se realizó a través del formato PCRS como se muestra en la Tabla N° 5 y el análisis de la carta que oferta el Restaurant Huaca Pucllana como se muestra en el Grafico N°7

Gráfico N° 7: Carta del Restaurant Huaca Pucllana






Tokapus y Piqueos

<i>Espirales de yuca con salsa huancaína a la antigua (V)</i>	<i>s/.22</i>
<i>Causitas con tartare de salmón y palta, con salsa de habas</i>	<i>s/.27</i>
<i>Langostinos crocantes con salsa chifera, yacón encurtido y su toque picantón</i>	<i>s/.28</i>
<i>Humitas verdes, hechas en casa, con salsa criolla (V)</i>	<i>s/.24</i>
<i>Conchitas en salsa de mantequilla y limón, gratinadas a la parmesana</i>	<i>s/.30</i>
<i>Uñas de cangrejo y langostinos con salsa de limón y canela china</i>	<i>s/.35</i>
<i>Anticuchos de corazón, chochito frito y papitas doradas</i>	<i>s/.28</i>
<i>Chicharrón de cuy sobre patacones de plátano y criolla a la hierba buena</i>	<i>s/.30</i>
<i>Chicharrón de pollo marinado en Pisco con salsita al limón</i>	<i>s/.26</i>
<i>Shots de conchas al ají amarillo</i>	<i>s/.30</i>

Tokapu, mínimo 2 personas *s/.28pp*
(El Tokapu es un diseño ornamental incaico, de motivos geométricos, considerado por algunos como números e ideogramas. Nosotros hemos reinterpretado este diseño ancestral, para comunicar los maravillosos sabores del Perú)

Para Empezar

<i>Causa Juliana, finas láminas de causa rellenas de palta y tomate, con Jalea de pescado y mariscos, salsa acevichada</i>	s/.35
<i>Tiradito de Atún Nikkei, frescas láminas de atún marinados en limón y sillau con ensaladita de verduras orientales</i>	s/.34
<i>Carpaccio de lomo a la pimienta, con vinagreta de molle, lonjas de parmesano y ensaladita de arúgula</i>	s/.38
<i>Carpaccio de Alpaca con vinagreta de rocotos, salsa de huacatay y ensaladita de brotes</i>	s/.36
<i>Ensalada de queso de cabra gratinada, con ensalada de lechugas, piquillos confitados, chonta y vinagreta dulce de aguaymanto</i>	s/.37
<i>Ensalada de Quinoa crocante con solterito Arequipeño</i>	s/.27
<i>Ensalada de Pulpo al olivo-limón, con limo, apio, y corona de palta</i>	s/.39
<i>Nuestro clásico ceviche o tiradito de corvina y sus acompañamientos</i>	s/.41
<i>Ceviche Oriental, de corvina con leche de tigre al sillau y ajonjolí, cubos de palta, y cebollas crocantes</i>	s/.41
<i>Ceviche frito, trozos de corvina marinados y fritos, servidos con leche de tigre</i>	s/.38
<i>Pulpo a la brasa en meuniere de ají y rocoto, sobre papitas nativas, habas y choclo</i>	s/.39
<i>Mini rocoto relleno de lomo a la arequipeña, con pastel de papa y queso gratinado</i>	s/.34



Pastas y Arroces

Ravioles rellenos de alcachofa, a la crema de tomates, tomatitos confitados y arúgula s/.38

Panzotti de loche a la crema de queso, con piñones tostados y limo s/.38

Langostinos saltados sobre risotto al ají Amarillo y Reducción balsámica s/.55

Ríos y Mar


Pepper Tuna, atún del norte en costra de pimienta negra Sobre majado de papas nativas y crema de pimienta s/.54

Salmón Oriental marinado a la oriental, con limo y culantro y arroz saltado con verduras s/.57

Corvina sudada, servido en su caldo de cocción aromatizado al ají amarillo con rodajas de papa y arroz con choclo s/.57


Filete de Paiche del Amazonas sobre puré de yuca, con salsa de aguaje, chonta y ají dulce confitado s/.58

Corvina en costra de quinua roja, puré cremoso de papa, espárragos, alcachofas y reducción balsámica s/.57



Carnes

<i>Lomito de chanco en costra de especies, con chaufa blanco y verduritas orientales</i>	<i>s/.52</i>
<i>Brochetas de pollo sobre saltado de tres quinuas con verduras, Piñones, pasas y albahaca y salsa de hongos</i>	<i>s/.46</i>
<i>Magret de pato con salsa dulce de higos con pastel de racacha gratinado, y ensaladita de berros</i>	<i>s/.58</i>
<i>Canilla de cordero braseada, con risotto de zapallo loche y sus jugos de cocción</i>	<i>s/.58</i>
<i>Medallón de lomo a la plancha con gnocchis al pesto</i>	<i>s/.56</i>
<i>Bife de chorizo Angus con salsa de vino, espárragos a la plancha y Aros de cebolla</i>	<i>s/.75</i>
<i>Cabrito al horno, con puré cremosos de pallares iqueños</i>	<i>s/.58</i>
<i>Chuletitas de cordero patagónico, en salsa de mostaza y menta, con lentejitas estofadas y tomates asados</i>	<i>s/.94</i>
<i>Medallón de alpaca en salsa de hongos porcón, con soufflé de choclo</i>	<i>s/.54</i>



Tradición Peruana

<i>Chupe de corvina y quinua con habas tiernas, choclo, queso fresco, ají y final de huevo frito</i>	<i>s/.49</i>
<i>Cau Cau Don Arturo, con cubitos de papitas fritas</i>	<i>s/.32</i>
<i>Ají de gallina a la antigua, sobre papas amarillas, huevo y queso fresco</i>	<i>s/.35</i>
<i>Nuestro clásico Lomo Saltado, con papas amarillas fritas y arroz con choclo</i>	<i>s/.46</i>
<i>Risotto con sabores de "Arroz con Pato", tropezones de confit y lonjas de magret al horno</i>	<i>s/.52</i>
<i>Sabana de lomo, con tacu tacu de frijol negro, huevo frito y plátano frito.</i>	<i>s/.44</i>

(V) – Opción vegetariana

Cubierto s/. 14 Nuestros precios incluyen servicios e impuestos

Nuestra empresa contribuye con la iluminación del Monumento Histórico y aporta el 6.1% de sus ventas para su restauración.



Postres

Maceta de chocolate amargo y tierra de castañas S/.24

Suspiro de Limeña, sobre galletitas al oporto S/.24

*Milhojas de arroz con leche tibio y helado
de algarrobina S/.24*

*Volcán de chocolate, helado de vainilla, galleta de
ajonjolí y salsa de camu camu S/.24*

Mouse de lúcuma, quinua crocante, doble chocolate y aguaymantos frescos S/.24

Churritos, chocolate con avellanas y helado de mantequilla de maní S/.24

*Cilindro helado de limón sobre tartare de piña al pisco, arenado de almendras
y reducción de chicha morada S/.24*

Cheesecake aturronado y miel de doña pepa S/.24

Crocante de frutos rojos y granos andinos con helado de yogurt-coco-limón S/.24

*Bombones helados de chirimoya, pecanas merengadas, naranjitas
y dulce de leche S/.24*

Degustación de Chupitos Peruanos S/.28

- *Suspiro de limeña*
- *Arroz con leche y helado de algarrobina*
- *Cheesecake aturronado y miel de Doña Pepa*
- *Lucuma, quinua crocante y chocolate*

Helados, sorbetes y granizados hechos en casa S/.15

- *Helados: vainilla, chocolate, lúcuma, algarrobina, yogurt-coco-limón, mantequilla de maní*
 - *Sorbetes: fresa, maracuyá, pera*
- *Granizados: mandarina, uva borgeña con edulcorante*

Tabla N°4: Diagnóstico de calidad sanitaria del Restaurant Huaca Pucllana según formato PCRS diseñado por Cichy (2004).

PLANEAMIENTO DEL MENÚ		
INVENTARIO		
¿El menú alcanza los objetivos financieros, ayuda a crear una imagen y funciona como un plan para toda la operación?	2	
¿Se llevan registros de las ventas por la mezcla del menú y de la popularidad de cada artículo en el mismo?		1
¿Se considera el efecto del menú sobre otros puntos de control durante su planeación?		1
¿Los artículos del menú son racionalizados y los ingredientes utilizados cuando es apropiado?	2	
¿Las ofertas del menú están basadas en las expectativas del mercado?	2	
PERSONAL		
¿El menú comunica la estrategia para reunir o exceder las expectativas del huésped?	2	
¿La apariencia, legibilidad, claridad y estrategias de precios del menú son evaluadas regularmente?	2	
¿Se evalúa el nivel de capacidad del personal de producción?	2	
¿Se evalúa el nivel de capacidad del personal de servicio?	2	
¿Se solicitan sugerencias a los proveedores sobre la preparación y comercialización?		1
¿Se mantienen los estándares de sanidad, calidad y control de costos?	2	
¿Los meseros conocen el significado de los términos utilizados para describir los artículos del menú y su elaboración?	2	
EQUIPO		
¿El equipo se selecciona basándose en los costos iniciales, a capacidad, disponibilidad de recursos energéticos, costos de operación, costos de mantenimiento y nivel de capacidad de los miembros del personal?		1
¿El equipo es fácil de limpiar y desinfectar?	2	
¿El diseño, disposición e instalaciones del equipo facilitan tanto el movimiento del producto como el de la gente en la cocina y áreas de servicio?		1
¿Los menús para eventos especiales, banquetes y servicio a cuartos se planean realísticamente, basándose en los recursos del equipo de la operación?	2	
INTALACIONES		
¿Se evalúa el flujo de tráfico en la cocina y en el comedor. El diseño y la disposición de las instalaciones se cambian cuando es necesario?		1
¿La ambientación de las instalaciones es apropiada al menú y las expectativas de los mercados a los que está dirigido?		1
¿Se hacen reservaciones para eventos especiales y banquetes teniendo en mente las limitaciones de las instalaciones del establecimiento?		1
¿Las instalaciones se mantienen limpias y saneadas?	2	

COMPRAS		
INVENTARIO		
¿Los niveles de inventario y provisiones se establecen basándose en el uso del producto y en el volumen del negocio?	2	
¿Las funciones de compras se aplican a la guía de actividades?	2	
¿Las especificaciones estándar de compras por escrito se utilizan y actualizan periódicamente de acuerdo con el cambio de las condiciones?		1
¿Las condiciones del mercado son evaluadas regularmente?	2	
¿Las hojas de datos de muestras de alimentos se utilizan para seleccionar y evaluar productos?		1
¿Las órdenes de compra impresas se utilizan para definir los detalles de cada pedido?	2	
¿Todos los artículos de inventario se obtienen de fuentes aprobadas y seguras?		1
¿El sistema de inventario PEPS (FIFO por sus siglas en inglés) es utilizado por las operaciones y por sus proveedores?	2	
PERSONAL		
¿Las compras se hacen por el gerente o por un asistente clave?	2	
¿El comprador establece y mantiene una adecuada provisión de productos comestibles y no comestibles?	2	
¿El comprador minimiza la inversión en el inventario?		1
¿Los estándares de sanidad, calidad y costos se definen y mantienen al mismo tiempo que se reducen los riesgos?	2	
¿Se mantiene la posición competitiva de la operación?	2	
¿El comprador adquiere el producto, no el trato?	2	
¿El comprador entiende las metas de la operación, a corto y a largo plazo?		1
¿El comprador posee capacidades gerenciales, técnicas e interpersonales?	2	
¿El comprador es ético y leal al negocio?	2	
¿El comprador tiene un profundo conocimiento de la operación y de sus necesidades de productos?	2	
¿El comprador evalúa al distribuidor principal versus el proveedor especializado?		1
¿El comprador revisa periódicamente las políticas de sanidad, el tamaño, los servicios el personal y las relaciones laborales, poder adquisitivo u posición financiera, los productos, la calidad, los precios, la reputación y el valor del proveedor?		1
¿EL comprador utiliza al proveedor como una fuente de información del mercado?	2	
¿Los miembros del personal en el departamento de compras cuentan con un programa informal de capacitación?	2	
EQUIPO		
¿Los materiales, el diseño y la fabricación del equipo adquirido por el establecimiento cumplen con los códigos de salud local, estatal y federal?	2	
¿La operación adquiere equipo fabricado de materiales que no son tóxicos?	2	
¿La operación adquiere equipo fácil de limpiar y mantener?	2	
¿Los artículos desechables no se lavan y se vuelven a usar?	2	
¿Las superficies que tienen contacto con los alimentos no tienen hendiduras, astillas, rupturas, ni grietas o esquinas difíciles de limpiar?	2	
¿Los materiales utilizados como lubricantes no contaminan los alimentos ni las superficies que tienen contacto con los alimentos?	2	
¿No se adquiere equipo diseñado para uso casero?	2	
¿Los termómetros son adquiridos y usados para medir la temperatura interna del producto al pasar por todos los puntos de control?		1

¿Los utensilios de cocina se compran considerando su durabilidad, limpieza y sanidad?	2	
INTALACIONES		
¿La formalidad o informalidad de los arreglos de compras se basa en las instalaciones del establecimiento?		1
¿Las instalaciones se mantienen de forma limpia y sanitaria?	2	

RECEPCIÓN		
INVENTARIO		
Verificar calidad, limpieza y etiquetado de los artículos del inventario	2	
Evaluar las temperaturas interna y localidad con exámenes sensoriales	2	
Cotejar órdenes de compras contra entregas	2	
Revisar la factura del proveedor en cuanto a calidad, cantidad y precio.	2	
Pesar los productos pertinentes antes de firmar facturas	2	
Pesar por separado las carnes	2	
Contar los productos pertinentes antes de firmar facturas	2	
Fecha los productos en los recipientes o empaques individuales	2	
Usar etiquetas de almacenamiento donde se requiera	2	
Registrar entregas en el informe diario de entregas	2	
Mover productos del almacén en el siguiente orden:		
-Altamente perecederos (alimentos congelados)	2	
-Medianamente perecederos (alimentos refrigerados)	2	
-Bajamente perecederos (alimentos secos y no comestibles)	2	
Solicitar una nota de crédito cuando hay productos dañados, no cumplan con las especificaciones de la operación o se entreguen en cantidades equivocadas.	2	
PERSONAL		
La recepción de mercancía la realiza un miembro de la dirección o alguien capacitado	2	
Se requiere de conocimiento, habilidades técnicas y compromiso con la empresa.	2	
Juzga la calidad, cantidad y sanidad de los productos.	2	
Entiende cómo sacar el mejor provecho a equipo, instalaciones y formatos.		1
Sabe qué hacer cuando hay un problema		1
Sabe leer y escribir, honesto y detallista		1
Utiliza las especificaciones de compra para todos los artículos ordenados		1
Se anotan en la puerta las horas de recepción a cual deben estar escalonada y nunca a las horas puco de las comidas	2	
Está entrenado eficientemente y coopera con otros departamentos	2	
EQUIPO		
Usar una báscula de precisión para confirmar pesos de productos recibidos	2	
Cotejarlos con los que vienen en la factura.		
Usar termómetros de sonda en las temperaturas internas de productos refrigerados (5°C o menos) y congelados (-18°C o menos)		1
Utilizar herramienta apropiada para abrir recipientes y cajas.		1
Fecha y poner precios con un marcador directamente en los empaques	2	
Tener a la mano reglas, calculadoras, camiones de transporte, montacargas y demás.		1
INTALACIONES		
A diario se usa y se da mantenimiento al área de descarga y recepción.	2	
Se revisa el camión repartidor por posible contaminación	2	
No se permite en las áreas de recepción que se acumule suciedad o partículas de alimentos.	2	

Separar físicamente el área de basura del de recepción	2	
Iluminar apropiadamente el área y poner equipo y utensilios a la mano.	2	

ALMACENAMIENTO		
INVENTARIO		
Almacenar productos alimenticios en repisas por lo menos 15.2 cm arriba del piso y 5.1cm de las paredes	2	
Mantener las siguientes temperaturas y humedad en el almacén:		
-Seco: de 10 a 21°C y de 50 al 60% de humedad relativa	2	
-Refrigerado: 5°C o menor y de 80 al 90% de humedad relativa	2	
-Congelado: -18°C o menor	2	
Poner artículos recién llegados detrás del existente como parte del programa primera entrada, primera salida.	2	
Colocar productos pesados y grandes en las repisas de más abajo.	2	
Poner productos constantemente utilizados cerca de la entrada.	2	
Asignar lugares fijos a cada artículo del inventario.	2	
Verificar combinaciones de tiempo-temperatura.	2	
Sobras refrigeradas son fechadas al almacenarse.	2	
Sobras potencialmente peligrosas se almacenan refrigeradas en recipientes de 10.2cm de profundidad y consumidos en 24 horas forzosamente	2	
Comida empacada no debe almacenarse en contacto con el agua o hielo no drenado	2	
Los químicos tóxicos que contienen los limpiadores, pesticidas y sanitizadores deben colocarse en áreas cerradas físicamente separadas de las instalaciones para alimentos		1
Tirar productos dañados o con olores y colores raros	2	
Llevar un registro de productos echados a perder para tomar acciones correctivas		1
La clasificación A-B-C-D debe aplicarse donde posible		1
Controlar inventario a través de los sistemas físico y constante	2	
Calcular y anotar la rotación del inventario	2	
Verificar la calidad de los productos con los sentidos: olor, apariencia y textura	2	
Almacenar por separado alimentos potencialmente peligrosos	2	
Almacenar comidas preparadas arriba de alimentos crudos	2	
Fechar y envolver o tapar todos los alimentos del almacén	2	
Los congeladores sirven para guardar alimentos previamente congelados para congelarlos	2	
PERSONAL		
El personal de almacén procura reducir la contaminación, el deterioro y la pérdida de calidad manteniendo las normas del establecimiento.	2	
Están conscientes de que el inventario es una inversión.	2	
Hay un encargado de inspeccionar a diario las áreas de almacén	2	
Controlan la calidad, sanidad y costos de inventario.	2	
EQUIPO		
Cuentan con termómetros de una precisión de + ó - 2°C.	2	
Las temperaturas se toman varias veces al día.	2	
La temperatura interna de los productos se hace con un termómetro de sonda con 1°C de variación.		1
Una vez que el equipo y utensilios están limpios se guardan en un lugar a 15.2cm del suelo y protegidos de salpicaduras y polvo.	2	
No guardar equipo o utensilios debajo del drenaje o tubos de agua, en los baños o vestíbulos.	2	

Emplear sólo bolsas o recipientes exclusivamente destinados para alimentos.	2	
Los utensilios no se colocan en cajones repletos sino en estantes o colgados sobre la cabeza.	2	
Los cuchillos y herramientas especiales en charolas.	2	
Las tablas para cortar se guardan verticalmente debajo de los mostradores en charolas.	2	
Las vajillas se almacenan en charolas niveladas.	2	
INTALACIONES		
Mantenerlas ventiladas, limpias y ordenadas.	2	
Las áreas de almacén seco no albergan motores, maquinaria, calentadores de agua y demás equipo utilitario.	2	
Los pisos y paredes son de materiales fáciles de limpiar.	2	
Se controlan insectos y roedores.	2	
Se mantienen bajo llave	2	
Están iluminadas, las luces y tubos están protegidos.	2	
Hay un listado de contenido en cada refrigerador y congelado	2	
En los refrigeradores y congeladores de paso, así como en las áreas de almacenamiento seco se usan estantes con ruedas de acero inoxidable o alambres con una cubierta epóxica.		1
Se sigue un programa de mantenimiento y limpieza.	2	
Se registran las temperaturas en un formato.	2	

DESPACHO		
INVENTARIO		
Cada departamento recibe productos suficientes para el día o para una comida.	2	
Se hace una inteligente rotación de existencias a fin de minimizar la contaminación, deterioro o pérdida de calidad.	2	
Se costean las entregas para poder llevar un cálculo diario del valor total de las requisiciones.	2	
Se aplican pruebas sensoriales en esta etapa.	2	
La temperatura se toma con un termómetro de sonda.		1
PERSONAL		
Sólo se distribuyen mercancías con una hoja de requisición debidamente autorizada.	2	
El distribuidor costea los artículos en su requisición	2	
Quita las etiquetas y las adhiere a la requisición	2	
Mueve productos del almacén en el siguiente orden: Bajamente perecederos (alimentos secos y no comestibles) Medianamente perecederos (alimentos refrigerados) Altamente perecederos (alimentos congelados)		1
Está entrenado para mantener las normas operación.	2	
EQUIPO		
Pesar los productos antes de mandarlos al departamento de producción.	2	
Utilizar cuando se requieren calculadoras, carretillas y demás herramientas.	2	
La temperatura se toma con un termómetro de sonda.		1
INSTALACIONES		
Se mantienen bajo llave y solo se permite la entrada a personal autorizado.	2	
Se da mantenimiento y limpieza constante para reducir posible contaminación.	2	

PREPARACIÓN		
INVENTARIO		
¿Los productos son protegidos de riesgos sanitarios, deterioro de la calidad y desperdicio?	2	
¿Recetas normas escritas se emplean para obtener consistencia en calidad, sanidad y costos?	2	
¿Se mantiene la consistencia en el tamaño de las porciones?	2	
¿Se emplea el formato de análisis de costos de producción y se mantiene al día cuando hay cambios en los precios del mercado?	2	
¿El listado siguiente se considera de alto riesgo? - Alimentos potencialmente peligrosos - Alimentos que contengan contaminantes naturales - Alimentos que se manipulan mucho y pudieran estar contaminados. - Alimentos que tienen múltiples pasos en su preparación - Alimentos expuestos a las temperaturas de la cocina por periodos prolongados - Alimentos que han sufrido cambios de temperatura. - Alimentos que se preparan en grandes cantidades	2	
¿Se evalúa artículos de inventario con los sentidos?	2	
¿Todos los ingredientes y equipo se juntan antes de que se comience a preparar?	2	
¿Se revisan las recetas norma para que los artículos sean menos riesgosos de ser posible?	2	
PERSONAL		
¿Se cumplen reglas de higiene y limpieza personal?		1
¿Se lavan las manos antes, durante y después de cocinar?	2	
¿Todo el personal al servicio de alimentos usa ropa exterior limpia?	2	
¿Se usan protectores de cabello para prevenir la contaminación de los alimentos o superficies en contacto con los alimentos?		1
¿El personal consume alimentos sólo en las áreas designadas?	2	
¿El personal fuma en las áreas permitidas?	2	
¿El personal recoge la vajilla sucia de tal manera que minimiza la contaminación de sus manos?	2	
¿El personal de preparación pesa y mide los ingredientes con precisión?	2	
¿Se entrena al personal de preparación para mantener las normas del establecimiento?	2	
EQUIPO		
¿Se instala y opera el equipo apropiadamente para prevenir la contaminación de las superficies?	2	
¿Se compra equipo móvil cuando se es posible para facilitar su limpieza?		1
¿Se instala el equipo lejos de las fuentes potenciales de contaminación?	2	
¿Se sellan los espacios debajo y entre los equipos?	2	
¿No se obstruyen pasillo y las áreas de trabajo entre el equipo y las paredes?	2	
¿El listado de compras propuestas de equipo y el plan de instalación de equipos son remitidas a las autoridades del departamento de salud antes de la compra o instalación del equipo?		1
¿Se limpian y sanitizan los utensilios de cocina después de usarse?	2	
¿Equipo y utensilios en uso se manipulan y almacenan apropiadamente para reducir riesgos?	2	
INTALACIONES		
¿Están diseñadas para mover eficientemente productos del área de distribución a la de preparación?		1
¿Las áreas de preparación tienen equipo, mesas de trabajo, iluminación y ventilación adecuados?	2	

¿Se agrega equipo necesario y se remueve equipo innecesario?		1
¿La disposición de las instalaciones está diseñada para reducir los riesgos de la contaminación y facilitar el uso del equipo?		1
¿Se limpian, sanitizan y se les da mantenimiento con regularidad?	2	

COCCIÓN		
INVENTARIO		
¿Los alimentos se cocinan con el mínimo contacto manual y con los utensilios correctos?	2	
¿Las superficies se limpian sanitizan antes de usarse para evitar contaminación cruzada en los alimentos?	2	
Alimentos potencialmente peligrosos se cocinan a una temperatura mínima de 63°C durante 15 segundo <i>excepto</i> :		1
Animales de caza de campo, aves, pescado, carnes, pasta y aves rellenas o relleno de pescado, carne o aves que se cocinan a un mínimo de 74°C.		1
Puerco y animales de caza, pescados y carnes, carnes inyectadas y huevos a 68°C por 15 segundos.		1
En el horno microondas se adicionan 14°C y se deja reposar por 2 minutos.	2	
Alimentos potencialmente peligrosos se recalientan a 74°C por 15 segundos.		1
Las temperaturas internas se miden con un termómetro de sonda de variación de + ó -1°C.		1
Alimentos potencialmente peligrosos deben deshelar con cuidado.		1
Se combinan pruebas sensoriales con verificaciones de temperatura.		1
PERSONAL		
¿Todos practican una higiene y limpieza personal?	2	
¿Trabajan con precisión?	2	
¿Se utilizan recetas norma para mantener la consistencia en calidad, sanidad y costos?	2	
¿Se siguen las cantidades de ingredientes, tiempos y temperaturas de cocción?		1
¿Se prueban los productos terminados de una manera sanitaria?	2	
¿El personal de producción coopera y trabajan junto a los miembros del personal que sirve?	2	
¿Están entrenados para mantener las normas de la operación?	2	
EQUIPO		
¿Se maneja el equipo como una inversión que debe limpiarse y mantenerse con regularidad?	2	
¿Se siguen las instrucciones del fabricante en cuanto a limpieza, mantenimiento y operación?	2	
¿Los supervisores inspeccionan el equipo a diario para determinar que las normas de limpieza, sanitización, mantenimiento y operación se siguen?	2	
¿El personal está entrenado para limpiar y desinfectar inmediatamente después de su uso?	2	
¿Se desarrolla una programación para limpieza y mantenimiento de cada equipo y zona de trabajo?	2	
INTALACIONES		
¿Se basan en el menú?		1
¿Las distancias entre las estaciones de trabajo se diseñan para el movimiento efectivo de personas y productos?		1
¿Las prioridades son la limpieza y el mantenimiento preventivo?	2	
¿Paredes, techo, pisos y equipo son fáciles de limpiar y mantener?	2	

RETENCIÓN		
INVENTARIO		
Cuándo hay sobras después de una comida deben enfriarse rápidamente y en pequeñas cantidades pero si se trata de huevos y cremas éstas deben tirarse inmediatamente	2	
Las sobras deben enfriarse a 21°C o menos en dos horas y a 5°C o menos en cuatro horas		1
Las sobras se tapan, etiquetan y fechan antes de refrigerarse	2	
Las sobras no se recongelan	2	
Se combinan sentidos y verificación de temperaturas		1
PERSONAL		
¿Tienen conocimiento del deterioro potencial de calidad y de los riesgos de sanidad en la retención?	2	
¿Tienen estricto control sobre las mediciones de temperatura?		1
¿Verifican temperaturas internas de los productos y los mantienen a 60°C o arriba?		1
¿Conocen las temperaturas críticas para retener los alimentos?		1
¿Practican la higiene y la limpieza personal?	2	
EQUIPO		
¿La cantidad de equipo de retención en caliente depende de las demandas estimadas en los tiempos pico?		1
Un termómetro de sonda se emplea para medir temperaturas internas de producción		1
Se limpia y sanitiza después de cada uso		1
La lectura se hace después de insertarlo en el centro del alimento.		1
Se le da tiempo para estabilizarse		1
El equipo de retención en caliente tiene termómetros con una precisión de +ó menos 2°C.		1
Los recipientes que se utilizan para retener alimentos deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso	2	
Equipo y utensilios se emplean con cuidado para prevenir contaminación	2	
INTALACIONES		
Están diseñadas, instaladas, limpias y mantenidas para cumplir con las normas locales de salud y sanitización		1

SERVICIO		
INVENTARIO		
Alimentos potencialmente peligrosos no se exponen a la ZTP durante la retención y servicio	2	
Para condimento, sazoadores o aderezos se usarán paquetes individuales o recipientes aprobado	2	
¿Los utensilios para servir se almacenan de manera segura y sanitaria antes y durante el servicio?	2	
¿Sólo alimentos que no son potencialmente peligroso o aquellos todavía empaquetados pueden volver a servirse?	2	
¿Los alimentos en exhibición se protegen de la contaminación y de entrar en contacto con la ZTP?	2	
El que sirve a la mesa tiene conocimientos de los niveles de calidad de todo el menú según apariencia, textura, color, temperatura y sabor.	2	
PERSONAL		
Conoce la calidad, costo y normas sanitarias del establecimiento.	2	
Todos se preparan con antelación al comienzo del servicio.	2	

Reabastecen sus puestos y cierran el departamento antes de partir.	2	
Se apegan a normas de higiene y limpieza personales.		1
Poco antes de comenzar a servir, los miembros del personal se juntan con el supervisor del comedor e inspeccionan las instalaciones.	2	
Si se emplea un despachador, éste es un miembro seleccionado y entrenado del equipo administrativo.	2	
Revisan periódicamente la limpieza y orden de las barra de alimentos.	2	
EQUIPO		
Con regularidad se limpia y sanitiza el equipo y utensilios en el servicio de alimentos y bebidas.	2	
Se previene la contaminación guardando utensilios y equipo adecuadamente	2	
Todo utensilio de mesa se maneja evitando cualquier contaminación.	2	
Se cuida que ningún elemento permanezca en la ZTP	2	
Se da mantenimiento y limpieza constante a mesas, sillas, pisos y ventanas.	2	
Recipientes de condimentos y especias se limpian con regularidad.	2	
El personal es cuidadoso en el manejo del equipo variado.	2	
INTALACIONES		
Rutinariamente se limpian y se les da mantenimiento, igual que a los baños.	2	
Se mantienen limpias, secas y sin olores.	2	
La iluminación es adecuada	2	
Se revisan los menús quitando todo aquello que esté sucio o dañado	2	
No se permiten mascotas	2	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO		
INVENTARIO		
Los miembros del personal responsable de la limpieza y mantenimiento conocen los limpiadores y desinfectantes.	2	
Limpiadores y desinfectantes no se mezclan en casa		1
Las concentraciones de estos químicos son las recomendadas por el fabricante		1
Se etiquetan claramente y se guardan en un área específica y bajo llave.		1
PERSONAL		
Todo el personal conoce sus responsabilidades de limpieza y mantenimiento.	2	
Siguen procedimientos adecuados de limpieza y mantenimiento	2	
Los supervisores piden al personal que identifiquen sus necesidades de limpieza y mantenimiento y sus horarios.	2	
El personal recibe entrenamiento inicial y periódico a fin de mantener las normas de limpieza y mantenimiento del establecimiento.	2	
EQUIPO		
Equipo, utensilios y artículos de mesa se limpian, sanitizan y guardan previniendo posible contaminación.	2	
Limpieza y desinfección de equipo y utensilios se hace en un fregadero de tres compartimentos.	2	
Áreas de lavado manual están diseñadas para facilitar la retención, cepillado, enjabonado previo, lavado, enjuagado y desinfectado.		
Equipo, utensilios y artículos de mesa se secan antes de guardarse.	2	
El personal entiende los procedimientos de limpieza de equipo, utensilios y artículos de mesa	2	
Tiempos y temperaturas de lavado, enjuagado y desinfectado son tomados periódicamente.		1
Programas de mantenimiento son establecidos y cumplidos. se cuenta con un área de almacenamiento por separado para equipo de limpieza		1

CONTROL DE PLAGAS		
Para prevenir que entren insectos y roedores se tiene una higiene básica del ambiente.	2	
Para deshacerse de insectos y roedores se emplea un método químico efectivo.	2	
Seleccionar a una compañía de control de plagas aprobada por la autoridad de salud local competente y con referencias de otros establecimientos.	2	
Contratar nuevas visitas mensuales por esta compañía.	2	

4.1.4 Resultados

- **PLANEACIÓN DEL MENÚ**

- **Planeación del menú - Inventario**

Durante el planeamiento del menú se aprecia que existe una tendencia crear una imagen, una fidelización con el cliente, las ofertas están basadas en las expectativas del mercado, pero no se llevan registros de las ventas ni de la popularidad de cada plato y por lo tanto no se considera el efecto de la planeación del menú en otros puntos como el de almacenamiento que pueda tener el establecimiento.

Los platos presentados en la carta muestran una variedad muy grande en ingredientes lo que implica un mayor inventario.

- **Planeación del menú - personal**

Durante el planeamiento del menú se desea cumplir con las expectativas del cliente lo cual es comunicado al personal de servicio y producción. El establecimiento cuenta con personal calificado para el desarrollo de los platos ofrecidos en el menú.

- **Planeación del menú – equipo**

Durante el planeamiento del menú los equipos adquiridos satisfacen las necesidades propuestas en el menú, además son de material inoxidable, fáciles de limpiar, pero el inconveniente se encuentra en que el espacio es insuficiente para albergar la cantidad de los mismos lo que conlleva a una estrechez y estrés en el trabajador, pudiendo ocasionar accidentes y contaminación cruzada.

- **Planeación del menú - instalaciones**

La producción planteada en el menú sobrepasa a la capacidad de las instalaciones, fenómeno que se ve más acentuado en las labores extras como reservaciones para eventos.

- **PCRS**

1. Racionalizar la carta del Restaurant Huaca Pucllana debido a la limitación en las instalaciones.

2. Se sugiere sustituir un área de producción como la de elaboración de pastas por un servicio de tercerización que permitiría tener un menú variado. La diversificación del menú no se vería afectada si se utiliza los mismos ingredientes para diferentes platos y evita con ello el requerimiento de equipos y por tanto de mayor espacio de tal manera que se garantiza la inocuidad de la producción.

3. La creación de registros para conocer las ventas y la popularidad de los platos.

4. En el planeamiento del menú afecta directamente las compras, recepción y almacenamiento por lo que el menú debe ser elaborado de acuerdo a las instalaciones.

5. La planeación del menú debe implicar necesariamente la evaluación de los niveles de habilidad de personal de producción y servicio.

- **COMPRAS**

- **Compras - Inventario**

Las compras se establecen basándose en el uso del producto pero la calidad del producto no está siendo especificada en un documento escrito por lo cual este proceso no está estandarizado.

Los proveedores no entregan las certificaciones de calidad de los productos. El inventario maneja el sistema PEPS

- **Compras - Personal**

Existe una adecuada provisión de alimentos comestibles y no comestibles pero el comprador no minimiza su inversión en el inventario. La diversificación de ingredientes impide minimizar la inversión de inventario

El personal recibe capacitación anualmente.

No existe una evaluación de proveedores formalmente, que se refleje en un registro.

- **Compras - Equipo**

Los materiales, el diseño y la fabricación de equipos adquirido cumplen con los códigos de salud normados, son fáciles de limpiar y mantener.

- **Compras – Instalaciones**

Las compras debido a la diversificación y amplitud del menú no se basan en las instalaciones del establecimiento.

- **PCRS**

1. La elaboración de las especificaciones de calidad de los productos es necesaria.

2. La evaluación de proveedores debe ser realizada formalmente y debidamente estructurada en un formato creado para ellos.

3. Se deben realizar visitas informales y no anunciadas a las plantas y almacenes de los proveedores.

4. Se debe exigir la entrega de certificaciones de calidad por parte de los proveedores.

5. Las compras deben minimizarse a fin de mantener la calidad del producto, sin descuidar el abastecimiento de alimentos.

- **RECEPCIÓN**

- **Recepción - Inventario**

Durante la recepción se realizan las mediciones pertinentes a los productos adquiridos y se trasladan a las zonas de almacén de acuerdo a lo normado.

Manejan la nota de crédito para la devolución de productos no conformes

- **Recepción - Personal**

El personal está capacitado para verificar la calidad de los productos mediante el examen visual y medición de temperaturas si fuese necesario, sin embargo su labor se ve limitada debido a que carece de los formatos de especificaciones de compras para esta operación.

Los productos son debidamente pesados en una balanza y hace uso de la nota de crédito en caso de no conformidad.

- **Recepción y equipo**

La balanza se halla en buen estado.

Se emplea termómetro para la medición de temperatura de alimentos refrigerado (menos de 5°C) y congelados (-18°C)

- **Recepción - instalaciones**

El área de recepción no cuenta con suficiente espacio para que se realice la descarga de forma adecuada.

El área de recepción se halla muy cercana al área de almacenamiento de desechos,

El área de recepción no cuenta con tarimas por lo que el alimento estará en contacto con el piso.

La iluminación es adecuada

- **PCRS**
 1. Establecer un área delimitada de recepción que cuente con tarimas y anaqueles.
 2. Para evitar la contaminación cruzada el área de desechos debe ser reubicada a otro lugar.
 3. El personal debe manejar las especificaciones de compra a fin de estandarizar el procedimiento.
 4. Los equipos de medición deben ser calibrados en forma periódica

- **ALMACENAMIENTO**

- **Almacenamiento - inventario**

En el área de almacenamiento de alimentos se encuentra controladas la temperatura y la humedad relativa, se respeta el sistema PEPS y se almacenan correctamente los alimentos potencialmente peligrosos y los alimentos crudos, sin embargo el almacenamiento de productos químicos, limpiadores, pesticidas y sanitizadores no se encuentran en un área cerrada y se halla cerca del área de refrigeración.
- **Almacenamiento - personal**

A pesar que el personal realiza su labor de la mejor manera posible éste no se da abasto.
- **Almacenamiento- equipo**

Las temperaturas se toman varias veces al día en el área de almacén, los utensilios , cuchillos, tablas y vajillas se almacenan correctamente en estantes o charolas según corresponda.
- **Almacenamiento-instalaciones**

Las áreas de almacenamiento se encuentran ventiladas, limpias y ordenadas, así también los pisos y paredes son de materiales fácil de limpiar, se controlan insectos y roedores además se sigue un programa

de mantenimiento y limpieza, sin embargo la cantidad de cámaras que existe sobrepasa el tamaño del área.

- **PCRS**

1. Un planeamiento de menú limitado, menos diversificado ayudaría a disminuir las existencias por lo que se mejoraría la relación almacén-personal y almacén- instalaciones.

2. Se sugiere que el área de desechos y de productos químicos sea removido a un espacio cerrado y alejado de las instalaciones donde se almacenan alimentos.

3. Para un mejor control de inventario se recomienda llevar un registro de productos echados a perder para tomar acciones correctivas.

4. El termómetro de sonda sería lo ideal para controlar la temperatura interna de los productos.

5. Para evitar el oxido y desgaste rápido y por ende la contaminación en el área de almacenamiento se sugiere que los estantes cuenten con ruedas de acero inoxidable o alambres con cubierta epóxica.

6. Se debe realizar capacitación al personal de almacenamiento en forma permanente con el fin de controlar las existencias, temperaturas y el sistema PEPS.

- **DESPACHO**

- **Despacho - inventario**

Cada área de producción recibe los alimentos suficientes para el día, así mismo se costean las entregas para llevar un cálculo diario de las requisiciones además de aplicarse pruebas sensoriales en esta etapa.

- **Despacho - personal**

El personal realiza un control adecuado del despacho ya que solo se distribuye la mercancía con una hoja de requisición autorizada, sin

embargo el orden de entrega de los alimentos es deficiente, ya que estos no se entregan según el grado de perecibilidad y el control de temperatura de los productos entregados no es realizado

- **Despacho - equipo**

Se realiza control y seguimiento a los productos salientes del almacén, para ello se pesan los productos y se registran en cartillas, sin embargo a pesar de este control existe la deficiencia de control de temperatura para confirmar la buena conservación del alimento y por ende su calidad.

- **Despacho - instalaciones**

Las instalaciones donde se realiza el despacho se mantiene limpio y ordenado así también solo se permite la entrada a personal autorizado.

- **PCRS**

1. La elaboración de fichas de control de temperatura.
2. Adquisición de termómetro de sonda.
3. Capacitar al personal para orientar sobre los alimentos potencialmente peligrosos.

- **PREPARACIÓN**

- **Preparación - inventario**

Los productos son protegidos de riesgo sanitario, se emplea el formato de análisis de costos de producción, se evalúan los artículos de inventario con los sentidos, existe conocimiento sobre los alimentos potencialmente peligrosos.

- **Preparación - personal**

El personal que trabaja se lavan las manos antes, durante y después de cocinar, sin embargo no realizan un control de desinfección de vegetales

y descongelación de carnes ya que no existe formato de medición de temperaturas, el personal no está debidamente capacitado para el control de desinfección y el vestuario del personal no es completo por ausencia de protector de cabello y cubre boca.

- **Preparación - equipo**

Los equipos son limpiados y sanitizados después de la jornada, sin embargo no existe un equipo adecuado de desinfección de vegetales ya que el lavadero solo cuenta una sola poza y además no existe equipo de descongelación.

- **Preparación - instalaciones**

Las áreas de preparación tienen mesas de trabajo, iluminación y ventilación adecuada y estos son limpiados y sanitizados con regularidad, sin embargo no cuentan con pozas de desinfección y no existe cámaras de descongelación y además el espacio de preparación es limitado.

- **PCRS**

1. Capacitar al personal sobre la importancia de la adecuada desinfección (concentración y tiempo de contacto entre el vegetal).
2. Capacitar al personal sobre la zona peligrosa de temperaturas, descongelación de alimentos y sus implicancias.
3. Capacitar al personal en higiene, vestimenta de trabajo.
4. Crear un registro de vestuario de personal para evaluarlos diariamente.
5. Al tercerizar el área de pastas habría más espacio para colocar los equipos.
6. Crear un registro de desinfección de verduras y un registro de descongelación de las carnes.

COCCIÓN

- **Cocción – inventario**

Existe relación adecuada entre las existencias en el almacén y la cocción

- **Cocción - personal**

El personal mantiene la consistencia en calidad, sanidad de los alimentos y son cocinados con los utensilios correctos, las superficies se limpian antes de usarse para evitar contaminación cruzada, sin embargo por la variedad de platos existentes en el menú los alimentos no son controlados en tiempo y temperatura de cocción.

- **Cocción - equipo**

Se realiza mantenimiento de los equipos una vez al año, los equipos son de acero inoxidable, fácil de limpiar, la limpieza y desinfección se realiza diariamente y además cuenta con un extractor de aire y campana extractora.

- **Cocción - instalaciones**

La limpieza y el mantenimiento de las instalaciones como pisos, techo, paredes y equipos son prioridad para el restaurant, pero existe deficiencia entre las áreas de trabajo y el movimiento efectivo de personas y productos, asimismo las instalaciones no están basadas en el menú.

- **PCRS**

1. Crear registros de temperatura de cocción para los alimentos potencialmente peligrosos.

2. Designar a un personal que controle la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos.

3. Al tercerizar la producción de pastas se contará con mayor espacio para el movimiento efectivo de personas y de los productos.

4. Un menú más limitado permitirá un desplazamiento más eficiente del personal y productos.
5. Crear formato de limpieza y mantenimiento de la campana extractora.

- **RETENCIÓN**

- **Retención - inventario**

Existe un control adecuado en enfriar la comida y desechar los alimentos que contienen huevos o cremas, de igual manera las sobras se tapan, etiqueta y fechan antes de refrigerarse, sin embargo el registro de temperatura de estos productos no se realiza.

- **Retención - personal**

El personal tiene conocimiento del deterioro potencial de calidad y de los riesgos sanitarios en retención, sin embargo no se controla la temperatura de los alimentos a fin que se hallen fuera de la zona de peligro.

- **Retención - equipo**

Los recipiente usados para retener alimentos son limpiados y desinfectados después de cada uso, los equipos y utensilios son usados con cuidado para prevenir contaminación, sin embargo la cantidad de equipo de retención en caliente no depende de las demandas estimadas en los tiempo pico, no cuenta con coches térmicos y tampoco existen las tavolas.

- **Retención - instalaciones**

Las instalaciones no cumplen con las normas locales de salud ya que estas no facilitan el movimiento adecuado del personal por ocupar demasiado espacio, además el área de retención es pequeña para el diversificado menú que tiene el restaurante.

- **PCRS**
 1. Crear un registro de temperatura para la retención
 2. Adquisición de equipos de retención para cumplir con la demanda de los platos en tiempo pico.
 3. Realizar capacitación al personal sobre el control de temperaturas y la zona de peligro.
 4. Adquirir equipos de retención.

- **SERVICIO**

- **Servicio - inventario**

Las comidas preparadas llegan a la temperatura adecuada a los comensales, no se expone a las comidas a la zona de temperaturas peligrosas, además el personal que sirve a la mesa tiene conocimientos de los niveles de calidad de todo el menú.
- **Servicio - personal**

Todo se prepara con antelación al comienzo del servicio, se revisan periódicamente la limpieza y orden de la barra de alimentos, el personal de servicio tiene conocimiento sobre e traslado adecuado de alimentos.
- **Servicio - equipo**

Se limpia y sanitiza el equipo y utensilios en el servicio de alimentos y bebidas, los utensilios de mesa se manejan evitando cualquier contaminación, se cuida que ningún elemento permanezca en la ZTP, se da mantenimiento y limpieza constante a mesas, sillas, pisos y ventanas.
- **Servicio - instalaciones**

Se limpian y se da mantenimiento constante a las mesas, sillas, pisos y ventanas, los recipientes de condimentos y especias se limpian con regularidad, el personal es cuidadoso en el manejo del equipo variado.

- **PCRS**
 1. El personal de servicio se debe encargar del que las comidas lleguen fuera de la zona de peligro de temperaturas.
 2. Crear un registro para la evaluación de la limpieza de su vestimenta.
 3. CAPACITAR EL FORMATO DE

- **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
 - **Limpieza y mantenimiento - inventario**

Los miembros del personal realizan la limpieza diaria del establecimiento, sin embargo el área donde se guardan estos productos se encuentran cerca del área de refrigeración de los alimentos y no se encuentra bajo llave
 - **Limpieza y mantenimiento - personal**

El personal conoce sus responsabilidades de limpieza y mantenimiento, se siguen procedimientos adecuados, el personal de limpieza tiene horarios específicos para realizar esta labor.
 - **Limpieza y mantenimiento - equipo**

Los equipos, utensilios y artículos de mesa se limpian, sanitizan y guardan previniendo posible contaminación, sin embargo el almacenamiento de estos desinfectantes no son almacenados adecuadamente, además los tiempos y temperaturas de lavado, enjuagado y desinfectado no son tomados periódicamente
 - **Limpieza y mantenimiento - control de plagas**

Se realiza un control de plagas para roedores e insectos, se realiza método químico efectivo, se tiene seleccionado a una compañía de control de plagas quienes realizan visitas mensuales.
 - **PCRS**
 1. Realizar un registro de limpieza y mantenimiento diarios.
 2. Implementar un área específica para guardar los productos químicos.

4.2 Soluciones

Se sugiere tres propuestas para la implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios en el Restaurant Huaca Pucllana.

- Creación del Manual del Programa de Control de Riesgos Sanitarios, basado en la reglamentación del DS N° 007-98-SA y la RM N° 363-2005/MINSA
- Creación de formatos y registros que evalúen los procesos que impliquen el Programa de Control de Riesgos Sanitarios para el área de cocina del Restaurant Huaca Pucllana.
- Diseño del plano para el Área de Cocina del Restaurant Huaca Pucllana basado en los aspectos reglamentarios - RM N° 363-2005/MINSA.

4.4 Presentación del Manual de Programa de Control de Riesgos Sanitario

La implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios no sólo presenta las preocupaciones sobre la seguridad de los alimentos sino también de la calidad y control de costos.

El manual de PCRS elaborado es de aplicación para el área de cocina del Restaurant Huaca Pucllana

El contenido del manual está comprendido de la siguiente manera:

1. INTRODUCCIÓN
2. FINALIDAD
3. OBJETIVOS
4. BASE LEGAL
5. ÁMBITO DE APLICACIÓN
6. ALCANCE DE LA APLICACIÓN
7. DEFINICIONES
8. RESPONSABILIDADES
9. RESTAURANT HUACA PUCLLANA
 - 9.1 Ubicación
 - 9.2 Infraestructura
 - 9.3 Personal
 - 9.4 Menú
 - 9.5 Equipos
 - 9.6 Plano
 - 9.7 Nivel de Organización
10. PROGRAMA CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS
 - 1.1.1 Resultados
 - I. Planeación del menú
 - II. Compras
 - III. Recepción
 - IV. Almacenaje
 - V. Salida
 - VI. Preparación
 - VII. Cocción
 - VIII. Retención
 - IX. Servicio
 - X. Limpieza y mantenimiento

DISCUSIONES

- ❖ La implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios (PCRS) aseguraría la inocuidad de los alimentos en el Restaurante Huaca Pucllana, pues con la evaluación del menú y la redistribución de las áreas de cocina se observa que impide la contaminación de alimentos y por tanto alguna posible enfermedad transmitida por alimentos (ETA) a los comensales.
- ❖ Para implementar el PCRS se necesita como base fundamental que el restaurante tenga implementado BPM y POES, sin embargo estas herramientas de inocuidad aún no se encontraban establecidas en el restaurante, por lo que la implementación del PCRS fue difícil.
- ❖ Por motivo de celo profesional y política de la empresa fue imposible implementar el PCRS, sin embargo se realizó la evaluación y sugerencias para la mejora en la calidad de las preparaciones y así mismo se infirió los resultados de la posible implementación.
- ❖ La implementación del PCRS es más sencillo de utilizar y manejar, ya que en el restaurante se manipula variedad de alimentos y el programa nos facilita la generalización de estos.
- ❖ El PCRS aún no ha sido implementado en restaurantes a nivel nacional por ello es imposible comparar los posibles resultados obtenidos.

CONCLUSIONES

- ❖ El Programa de Control de Riesgos Sanitarios es una herramienta de calidad, útil e indispensable debido a que el giro del negocio son los alimentos y se tiene un consumo masivo de estos y es de suma importancia brindar al cliente un producto inocuo en totalidad, es decir ofrecer un producto de calidad.
- ❖ Los instrumentos como el check list y el sistema de distribución de áreas son fundamentales para el diagnóstico de cualquier servicio de alimentación que desee implementar el PCRS, ya que permite detectar los problemas internos y externos considerando los diez puntos críticos de control.
- ❖ El monitoreo, seguimiento y control del PCRS a través de la verificación de sus registros influye favorablemente en la obtención de alimentos inocuos para consumo humano.
- ❖ El cumplir con las especificaciones y procedimientos del manual PCRS disminuye el riesgo de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), debido a que las fuentes de contaminación son controladas a partir del análisis de las instalaciones, equipo y personal del establecimiento.

RECOMENDACIONES

- ❖ Modificar la distribución de las áreas de producción para permitir el flujo operacional lineal en el procesamiento de los alimentos.
- ❖ Evaluar diariamente la higiene personal y vestimenta de los manipuladores de alimentos para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- ❖ Implementar un área de recepción de alimentos.
- ❖ Implementar un área alejada y cerrada de productos químicos, basura y trampa de grasa.
- ❖ Realizar el control de temperaturas a los alimentos recepcionados, almacenados, los de despacho, preparación, cocción y retención para llevar un mejor control de calidad y sanidad.
- ❖ Solicitar certificación de calidad a los proveedores.
- ❖ Realizar capacitaciones continuas al personal, sobre temas de manipulación de alimentos, higiene y saneamiento, enfermedades transmitidas por alimentos, entre otros.
- ❖ Monitorear las actividades realizadas por los trabajadores en el área de producción.
- ❖ Limitar el menú presentado en la carta por no contar con áreas de producción adecuadas según la RM N° 363-2005/MINSA.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega). El Boom Gastronómico Peruano al 2013. Lima: Sociedad Peruana de Gastronomía; 2013.
2. Julio Lira Segura. Solo 800 de los 22,000 mil restaurantes de Lima tienen certificación saludable. Diario Gestión. 2009 05 17.
3. Ministerio de Salud (MINSA) Dirección General de Epidemiología. Enfermedades Transmitidas por Alimentos, una importante causa de morbilidad en nuestro País. Mirtha Gabriela Soto Cabezas. 2012.
4. Ronald F. Cichy, Ph. D. CHA. Administración Sanitaria. Estados Unidos. 2004
5. Enfermedades Transmitidas por Alimentos, una importante causa de morbilidad en nuestro País. Boletín Epidemiológico Perú-DGE/MINSA, número 50, de 15-12-2012
6. Luz Adriana Rodríguez Delgado. Diseño de un diagnóstico para implementar el Sistema HACCP en el Restaurante Palo Alto. Colombia: 2003.
7. Yuniesky González Muñoz. Carolina Esthela Palomino Camargo. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. Colombia, Bogotá: 2012.
8. Do Campo: Catering Aéreo. <http://docampocatering.com.pe>
9. Silva Janampa J. Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad bajo la Norma ISO 22000:2005 en una Empresa del Sector Alimentario. Lima:2009
10. Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. Aprobado el 13 de mayo de 2005, por Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA.

11. Matos A.; Gorriti A.; Natividad A. Buenas Prácticas de Manufactura para Restaurantes y Servicios Afines. 1^a ed. Huánuco - Perú: Universitaria – UNHEVAL; 2011. p.21-23.
12. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias – Comisión del Codex Alimentarius, 2003.
13. Menacho R.; Pinedo R.; Tarazona J. Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Higiene y Saneamiento para el Comedor del Colegio Salcantay, San Isidro, Lima – Perú. [Tesis de grado]. Universidad Nacional Agraria la Molina; 2006.
14. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Aprobado el 24 de setiembre de 1998, por Decreto Supremo N° 007-98-SA. Perú.
15. ANMAT. Concepto sobre salud y enfermedad. 2009. Argentina. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladoresmanualcontribucion.htm
16. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias – Comisión del Codex Alimentarius, 2003.
17. Principios Generales de Higiene de los Alimentos – CAC/RCP 1-1969, Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003.
18. MINCETUR, Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos para Restaurantes y Servicios Afines. Lima-Perú, 2008.
19. Gorriti A. Boletín de la carrera de gastronomía y gestión de restaurantes. N 11. Año 3. Programa de Riesgos Sanitarios PSGR. Pág. 7, 2013.

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO: PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIO EN EL RESTAURANTE HUACA PUCLLANA DEL DISTRITO DE MIRAFLORES, DURANTE EL PERIODO DE DICIEMBRE 2013 A FEBRERO 2014

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	TIPO	MARCO POBLACIONAL
<p>¿En qué medida la propuesta de implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios garantizará la inocuidad de los alimentos en el Restaurant Huaca Pucllana?</p>	<p>O.G: Proponer la implementación del Programa de control de riesgos sanitarios para mejorar la inocuidad de los alimentos en el Restaurante Huaca Pucllana, del distrito de Miraflores de noviembre 2013 a febrero 2014</p>	<p>H.G: La implementación del Programa de Control de Riesgos Sanitarios garantiza la inocuidad de los alimentos en el Restaurante Huaca Pucllana, en el distrito de Miraflores de noviembre 2013 a febrero 2014.</p>	<p>V. Independiente (x₁): Programa de Control de Riesgos Sanitarios</p> <p>Indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cantidad de platos -Especificaciones técnicas -Registro de temperatura - Desinfectantes -Registro de evaluación de personal -Registro de POES 	<p style="text-align: center;">Tipo de la Investigación</p> <p>Análisis - Síntesis.</p> <p style="text-align: center;">Técnica de la Investigación</p> <p>Cuantitativo - descriptiva - transversal.</p> <p style="text-align: center;">Diseño de la Investigación</p> <p>No Experimental.</p>	<p style="text-align: center;">Población:</p> <p>Restaurante cinco tenedores del distrito de Miraflores</p> <p style="text-align: center;">Muestra:</p> <p>Restaurante Huaca Pucllana</p>
	<p>Objetivos Específicos</p>	<p>H.S:</p> <p>La ausencia de sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad ocasiona las sanciones coactivas de los organismos reguladores en los servicios de alimentación por problemas sanitarios</p>			

RESTAURANTE HUACA PUCCLANA



2014

ÍNDICE

2. INTRODUCCIÓN.....	2
3. FINALIDAD	3
4. OBJETIVOS	3
5. BASE LEGAL.....	3
6. ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
7. ALCANCE DE LA APLICACIÓN	4
8. DEFINICIONES	4
9. RESPONSABILIDADES	7
10. RESTAURANT HUACA PUCLLANA	8
10.1 Ubicación	
10.2 Infraestructura	
10.3 Personal	
10.4 Menú	
10.5 Equipos	
10.6 Plano	
10.7 Nivel de Organización	
11. PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS	12
11.1 Resultados	
XI. Planeación del menú	
XII. Compras	
XIII. Recepción	
XIV. Almacenaje	
XV. Despacho	
XVI. Preparación	
XVII. Cocción	
XVIII. Retención	
XIX. Servicio	
XX. Limpieza y mantenimiento	
12. ANEXOS.....	53

1. INTRODUCCIÓN

En el presente manual se describe el Programa de control de riesgos sanitarios, con la finalidad de que el restaurante tenga un mejor manejo del área de producción, con respecto a la calidad e inocuidad de los alimentos junto con el mejor desempeño de los trabajadores.

El manual se divide en dos partes:

En la primera parte se describe los objetivos del manual, el ámbito de aplicación, definiciones de términos y la ubicación, infraestructura, personal, equipos y menú del restaurante.

En la segunda parte se desarrolla el programa de control de riesgos sanitarios, utilizando los diez puntos de control, relacionándolos con el equipo, personal, inventario e instalaciones.

Y por último en el apartado de anexos se encuentran formatos de registros que son aplicables para lo descrito en el manual.

2. FINALIDAD

Implementar el Programa de Control de Riesgos Sanitarios, siendo aplicado en la cocina del Restaurante Huaca Pucllana de Miraflores, contribuyendo a generar adecuados hábitos higiénico - saludables en el personal manipulador de los alimentos y a la inocuidad en la alimentación de sus beneficiarios.

3. OBJETIVOS

Objetivo general

Reducir los riesgos sanitarios generales en cada punto de control en el curso de las operaciones diarias realizadas en la cocina del Restaurant Huaca Pucllana.

Objetivo específico

Establecer las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los alimentos para ser considerados aptos para el consumo humano.

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.

5. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente manual es de aplicación en la cocina del Restaurante Huaca Pucllana.

6. ALCANCE DE LA APLICACIÓN

Aplica los diez puntos de control comunes en la mayoría de los establecimientos de servicio de alimentos, desde la planeación de menú, compras, recepción, almacenaje, salida, preparación, cocinado, retención, servicio y limpieza y mantenimiento.

7. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- ✓ **Abuso de tiempo y temperatura:** La comida sufre abuso de tiempo y temperatura cuando permanece demasiado tiempo a temperaturas favorables para el crecimiento de microorganismos.
- ✓ **Agua potable:** Aquella cuyo uso y consumo no causa efecto nocivo.
- ✓ **Alimento:** Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos.
- ✓ **Alimentos potencialmente peligrosos:** Aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.
- ✓ **Análisis de Peligros para el Control de Puntos Críticos- APCC (HACCP):** Proceso dinámico que utiliza una combinación de procedimientos de manejo adecuado de alimentos, que permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos, supervisando técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad.
- ✓ **Buenas Prácticas de Manipulación:** Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servicio y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.
- ✓ **Cadena de frío:** Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias

y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.

- ✓ **Calidad:** Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y producto recibido.
- ✓ **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- ✓ **Camino de la comida:** Ruta de la comida desde que la reciben y la almacenan, la cocinan, la mantienen, la sirven, la enfrían y la vuelven a calentar.
- ✓ **Comidas potencialmente peligrosas:** Comidas en las cuales los microorganismos pueden crecer rápidamente. Estas comidas típicamente se han visto involucradas en brotes de enfermedades alimenticias, ya que tienen un potencial natural para la contaminación debido a los métodos que se utilizan para producirlos y procesarlos, puesto que tienen características que generalmente permiten a microorganismos reproducirse. Con frecuencia son húmedas, tienen alto valor en proteínas y un pH ligeramente ácido.
- ✓ **Inocuidad de los alimentos según Codex Alimentarius:** Aquel que no causará daño al consumidor cuando éste es preparado y consumido de acuerdo a su intención de uso.
- ✓ **Procedimientos PEPS-Primeras Entradas-Primeras Salidas:** Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.
- ✓ **Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento-POES:** Procedimientos escritos que explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.
- ✓ **Temperatura de seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos.

Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.) El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.

- ✓ **Zona de peligro de la temperatura-producto potencialmente peligrosa:** Es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.
- ✓ **Contaminación:** Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de a contaminación ambiental.
- ✓ **Contaminación cruzada:** Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.
- ✓ **Control de plagas:** Medida preventiva y correctiva, natural o artificial, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana.
- ✓ **Enfermedad Transmitida por los Alimentos-ETAS:** Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.
- ✓ **Higiene:** Es el proceso de limpieza y desinfección.
- ✓ **Desinfección:** Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes químicos y métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.
- ✓ **Higiene de los alimentos:** Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

- ✓ **Higiene personal:** Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.
- ✓ **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible.
- ✓ **Programa de Higiene y Saneamiento:** Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.
- ✓ **Manipulación de los alimentos:** Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.
- ✓ **Manipulador de los alimentos:** Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa al consumidor.
- ✓ **Superficie de contacto con los alimentos:** Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.
- ✓ **Restaurante:** Establecimiento donde se preparan y se sirven comidas según un menú o a la carta, a precios definidos por el establecimiento.

8. RESPONSABILIDADES

- Área administrativa
- Área de producción
- Área de mantenimiento

9. RESTAURANT HUACA PUCLLANA

9.1 Ubicación

El restaurante Huaca Pucllana está situado en el sitio arqueológico del mismo nombre, ofreciéndole a sus comensales una vista mágica a estas ruinas pre-incas.

La dirección exacta es Calle General Borgoño, Miraflores 15074.

La atención: L. a D. de 12 pm. a 4 pm. y de 7 pm. a 12 am.



9.2 Infraestructura e Instalaciones

El establecimiento de la cocina donde opera el personal dispone de espacio insuficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos.

La distribución de los ambientes son de la siguiente manera:

- Almacén de manteles y ropa del personal: en esta área se encuentra almacenada los manteles para las mesas del comedor y también se encuentra la vestimenta del personal.
- Servicios higiénicos del personal: existen 3 urinarios para varones y 3 baños para mujeres y en cada uno dos lavatorios, con su respectivo jabón y toalla higiénica.
- Almacén de productos secos: en esta área se encuentran los productos no perecibles.

- Comedor de trabajadores: esta área es destinada para los trabajadores, asimismo se encuentran sus casilleros.

- Almacén de productos químicos y trampas grasa: está ubicado al frente del área del comedor de los trabajadores, aquí se almacenan los productos químicos, la basura y la trampas de grasa.

- Área de platos fríos: esta área se preparan las ensaladas, ceviches.

- Área de masas y pastas: en esta área se preparan las masas y pastas.

- Área de porcionamiento: aquí se realiza el porcionamiento de los alimentos, así mismo se descongela los alimentos para el día.

- Vestidores: está ubicado cerca del área de lavado, este ambiente es utilizado para que los trabajadores se cambien de ropa, cuenta también con un lavatorio.

- Área de lavado: en esta área se realiza la labor de lavado de todos los servicios, platos, cubiertos, vasos, etc.

- Área de despacho: aquí se colocan los platos listos y preparados para el consumo del cliente.

- Cocina: aquí se realizan las preparaciones que se solicitan.

- Área de postres: aquí se realiza la preparación de los helados, jugos, cafés.

- Comedor principal: aquí los comensales son atendidos por los mozos, meitre y somelier si fuese requerido.

- Servicios higiénicos de comensales

9.3 Personal

- Chef y ayudantes de cocina: 15
- Mozos: 18
- Personal administrativo: 10
- Personal de limpieza: 3
- Jefe de almacén: 1
- Compras: 1

9.4 Menú

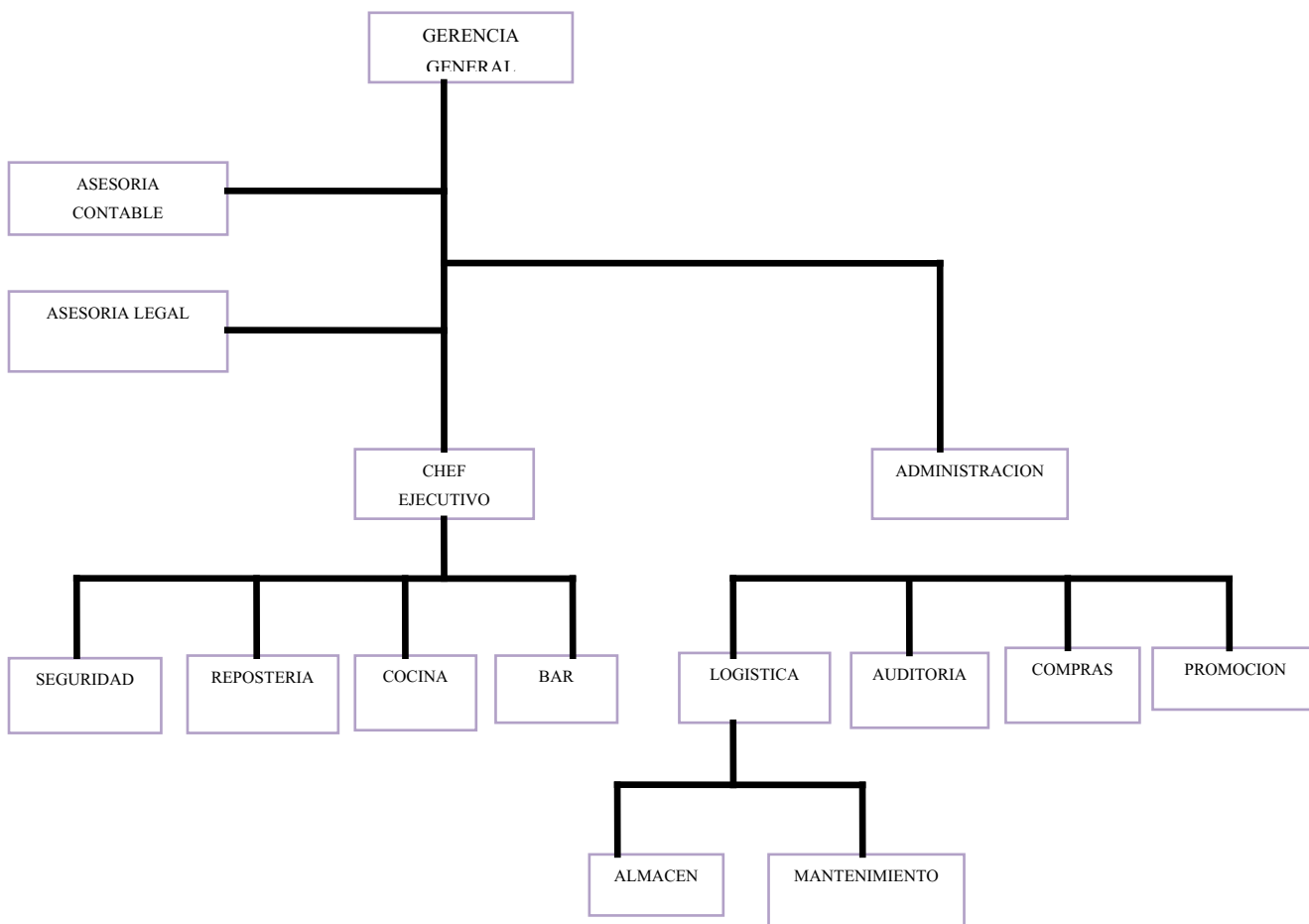
La Huaca Pucllana mantiene con justificado orgullo una filosofía culinaria cuyo concepto fundamental radica en utilizar como base los sabores del Perú, interpretando de acuerdo a las técnicas clásicas de cocina, así como a los estilos contemporáneos y a las exigencias de los paladares más exquisitos.



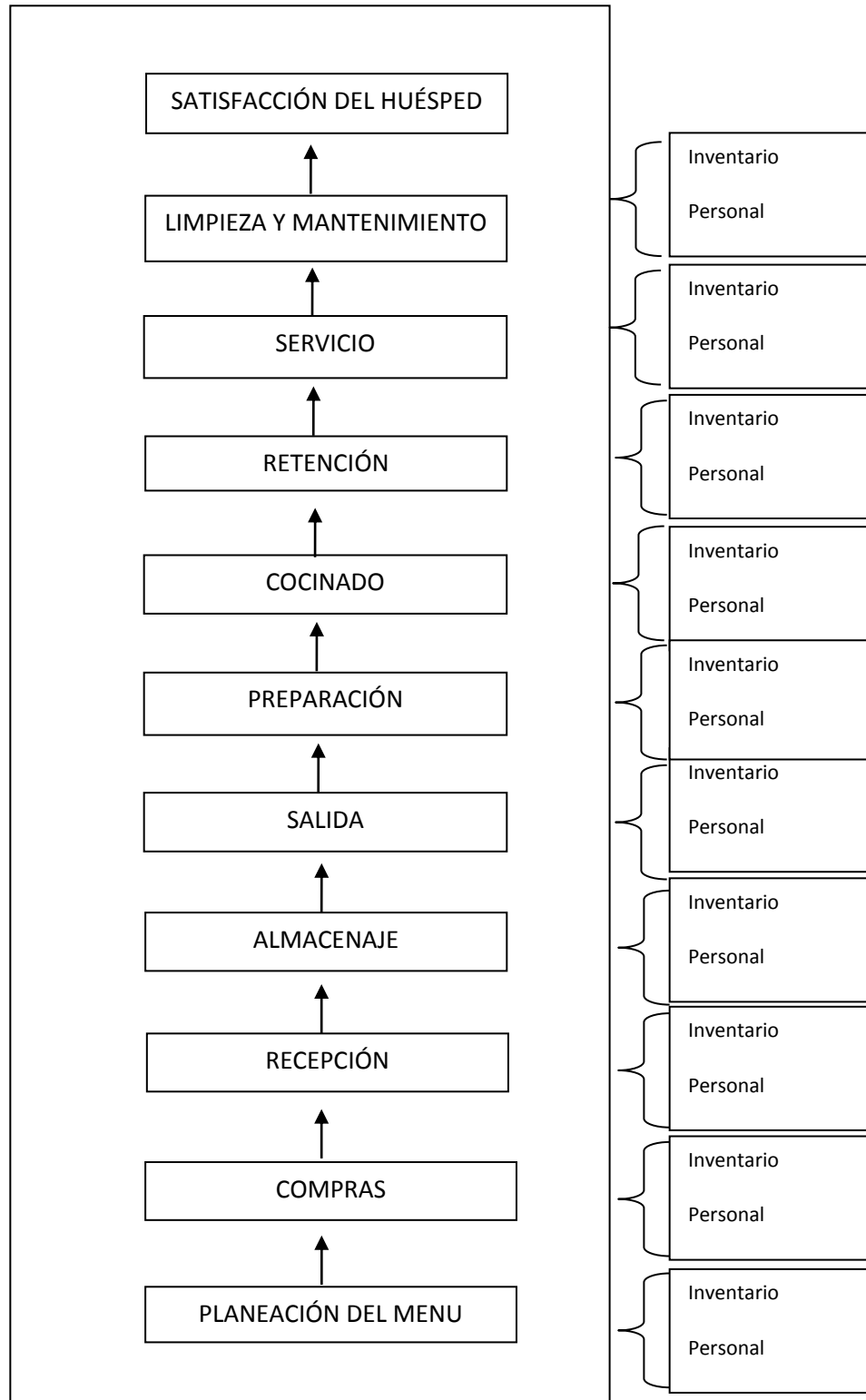
El restaurant tiene un menú variado el cual está dividido en ocho partes:


- Piqueos y tokapus
- Para empezar
- Pastas y arroces
- Ríos y mar
- Carnes
- Las favoritas de la tradición peruana
- De nuestro bar
- Postres

9.7 Nivel de Organización



10. PROGRAMA DEL CONTROL DE RIESGO SANITARIO



RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 13 de 52

PLANEAMIENTO DEL MENÚ

1. OBJETIVO

Establecer las actividades para la presentación de los diferentes alimentos para elaborar el menú de acuerdo a los requisitos del cliente.

2. ALCANCE

Lo descrito en éste documento es aplicable a la elaboración de Manual de Menús para todos los clientes.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 Menú: Alternativas de alimentos elegidas por los clientes

4. RESPONSABILIDAD


Chef ejecutivo

5. EJECUTORES

Mozos

6. DESARROLLO

- El planeamiento del menú debe realizarse teniendo en cuenta el inventario, la cantidad de personal, las instalaciones, y los equipos con que cuenta el restaurante.
- El planeamiento de menú afecta directamente las compras, recepción y almacenamiento.
- El tamaño de las áreas de recepción, almacenamiento dependen totalmente del menú.
- El planeamiento del menú se basa en la demanda de los comensales y el área del establecimiento.
- La diversificación del menú debe implicar los mismos ingredientes para elaborar diferentes platos.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
REVISION N°2		PAG 14 de 52	

- Crear un menú racional y consolidado que maximiza la utilización cruzada de un inventario es lo deseable.
- Uso de alimentos semipreparados es una alternativa ante el área de producción pequeña

6.1 Planeamiento del menú y personal

- Se debe realizar la evaluación del personal de producción y servicio antes de su elaboración.
- Realizar entrenamiento al personal, sobre los platos expuestos en el menú.
- Verificar que el personal de producción garantice la inocuidad y calidad del menú.

6.2 Planeamiento del menú y equipo

- La cantidad y el tipo del equipamiento para producción y servicio determina que ítems se pueden producir e incluir en el menú.
- El equipo es escogido en base a los costos iniciales, la capacidad del mismo, disponibilidad de energía, costos operativos, costos de mantenimiento y los niveles de habilidad del personal.
- El equipo debe ser de fácil limpieza y desinfección.
- Debe facilitar el desempeño de los operadores.

6.3 Planeamiento del menú e instalaciones

- Ambientación apropiada de acuerdo al menú.
- La distribución y diseño de las áreas de producción deben estar basadas en el planeamiento del menú.
- Se deben mantener limpias y seguras.
- Un cambio en las instalaciones forzará también a revisar el menú.

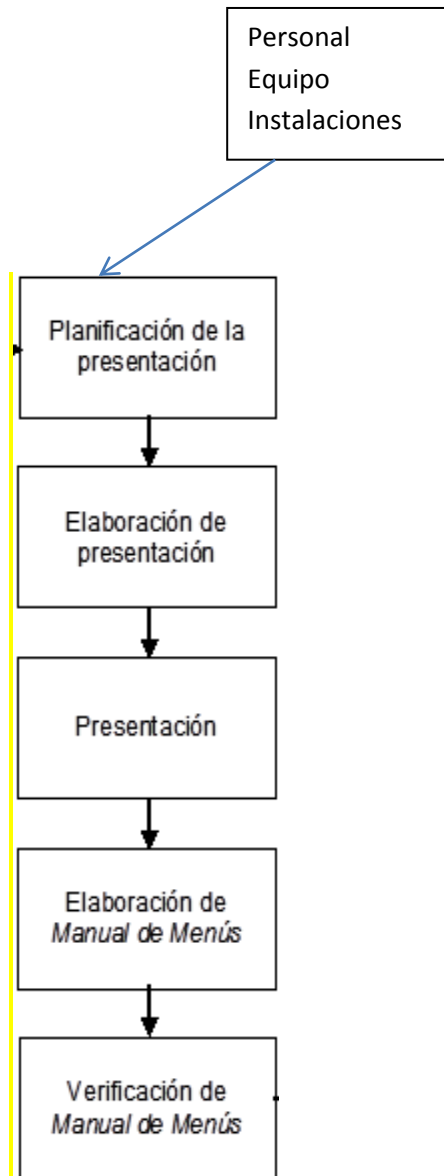



Gráfico 1: Secuencia de pasos para la ejecución del planeamiento del menú

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 16 de 52

COMPRAS

1. OBJETIVO

Describir las actividades para garantizar el adecuado suministro de productos.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a los productos que se requieren en el restaurant.

3. TÉRMINOS

3.1 Conformidad: Cumplimiento de un requisito.

3.2 Especificación: Documento que establece requisitos.

3.3 Requisito: Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.

4. RESPONSABILIDADES

El Gerente de compras

5. EJECUTORES

Almacenero.


6. FRECUENCIA

Se realiza tres veces por semana para productos secos y diariamente para carnes.

7. DESARROLLO

7.1 Programación

- El almacenero emite diariamente el pedido y los remite al Gerente de compras o a la persona designada por éste para que se realice la compra.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 17 de 52

7.2 Compra

- El gerente de compras selecciona a los proveedores del RPCRS-01-Lista de proveedores aceptados tomando en cuenta precio, entrega, entre otros.
- El gerente de compras emite la RPCRS-03 Orden de compra y la remite al proveedor seleccionado vía fax, e-mail o teléfono
- Los productos solicitados deberán ser de acuerdo a lo descrito en RPCRS-C-02 Ficha de especificaciones técnicas.
- Las facturas son remitidas al gerente de logística a través de la recepción.
- El bodeguero emite el parte de ingreso en el que registra las cantidades reales que ingresan a bodega y lo remite al gerente de logística.
- EL asistente de logística elabora la programación de pagos a proveedores semanal de acuerdo a las facturas de los proveedores.
- La fecha de pago se coordina con el gerente de administración y finanzas.
- Las actividades señalada líneas arriba se describen en el Gráfico 2.

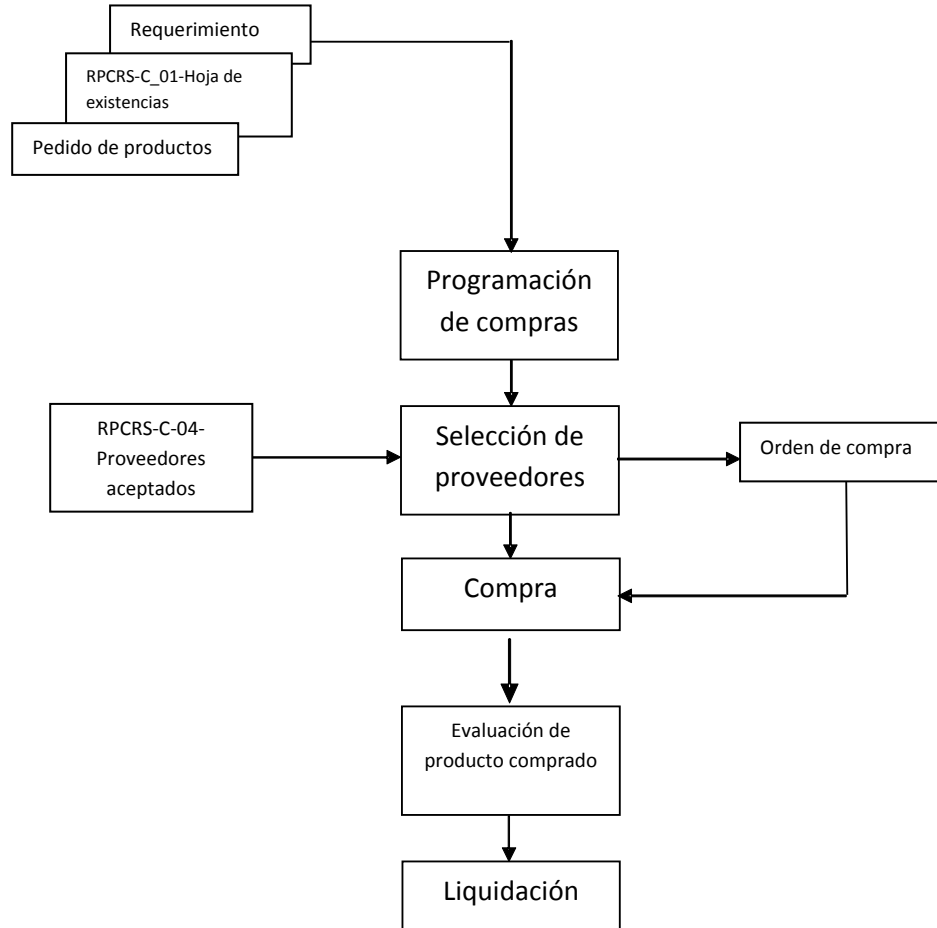


Gráfico 2:

1. REGISTROS

RPCRS-01 - Ficha de especificaciones técnicas

RPCRS-02 - Evaluación de proveedores

RPCRS-03 - Lista de proveedores aceptados

RPCRS-04 - Orden de compra

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 19 de 52

RECEPCIÓN

1. OBJETIVO

Inspeccionar cantidad y calidad de entregas, certificar precios y decidir aceptar o rechazar entregas.

2. ALCANCE

Lo descrito en el documento es aplicable a la recepción de productos alimenticios.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 Conformidad: Cumplimiento de un requisito.

3.2 Especificación: Documento que establece requisitos.

3.3 Requisito: Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.

4. RESPONSABILIDADES

Gerente de logística

5. EJECUTORES

Almacenero


6. FRECUENCIA

Se realiza tres veces por semana para productos secos y diariamente para carnes y productos potencialmente peligrosos.


7. DESARROLLO

7.1 Recepción - inventario

- El receptor debe verificar la cantidad, limpieza y etiquetas del inventario cuidadosamente.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 20 de 52

- Se debe verificar la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos la cual debe ser de 5°C o inferior.
- Los empaques de los alimentos deben estar en buenas condiciones al recibirlos y deben estar marcados con el nombre, domicilio y número de certificación autorizado.
- Debe verificarse las entregas de productos, ya sea mediante la factura del proveedor contra la orden de pedido del establecimiento, o directamente entre productos recibidos y la factura del proveedor.
- Todos los productos cuyo precio es por peso deben pesarse en una báscula exacta restando pesos de empaques.
- Todos los productos adquiridos por unidades deben contarse antes de aceptarse pudiéndose hacer el conteo al azar en volúmenes cuantiosos.
- Si un producto se encuentra en estado de descomposición y no cumple con las especificaciones del establecimiento o se entregan en cantidades incorrectas se procede a elaborar una nota de crédito por parte del proveedor.
- Verificar las temperaturas para cerciorarse de que los alimentos potencialmente peligrosos no se encuentren en la ZTP.
- Aceptado el producto se procede a incluirlos en el inventario y comenzar a almacenarlos, colocar la fecha en la etiqueta facilita la rotación de existencias.
- Si los productos se van a utilizar de inmediato, se enviarán directamente a las áreas de producción de la cocina sin pasar por los puntos de control habituales de almacenamiento y distribución, todo lo que se recibe en las instalaciones se debe registrar en el informe diario de recepción.
- Los artículos rápidamente perecederos, los cuales generalmente vienen congelados, deben ser los primero en almacenarse.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 21 de 52

7.2 Recepción – personal

- El personal debe gozar de buena salud y limpieza personal.
- Conocer los formatos, herramientas y equipo necesarios.
- Conocer los productos.
- Tener conocimiento de calidad e higiene.
- El personal debe poseer integridad personal, precisión y compromiso con los intereses de la organización.
- El personal debe poseer habilidad para coordinar las necesidades de los departamentos del establecimiento con los suministros entregados.
- El receptor debe ser capaz de verificar los productos reales entregados en comparación con las especificaciones de calidad escritas.

7.3 Recepción – equipo

- El establecimiento debe mantener herramientas tales como martillos, pinzas y desarmadores a mano para que el receptor las utilice cuando abra cajas y cartones, también básculas, termómetros, reglas y calculadoras para agilizar la función de verificar calidad, cantidad y precio de los productos recibidos.
- Una báscula exacta es crucial para los productos que se compran conforme a su peso.
- Se debe verificar la precisión de las básculas por lo menos cada tres meses por un experto.
- Un termómetro de sonda de bolsillo es una herramienta de gran valor, especialmente al verificar productos perecederos.
- La temperatura de los productos refrigerados debe ser inferior o igual a 4°C y la de los alimentos congelados deben estar a -18°C o menos.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 22 de 52

7.4 Recepción - instalaciones


- Las instalaciones para recepción incluyen áreas internas y externas que rodean el andén de carga, la puerta posterior y la oficina de recepción.
- Los pisos y paredes internas, así como el andén de recepción deben estar limpios, sin suciedad o partículas de alimentos.
- Los recipientes de embarque vacíos y materiales de empaque se deben llevar de inmediato a las áreas e desecho.
- Los recipientes de basura se deben colocar en un área separada del área de recepción.
- Debe contarse con rampas, plataformas y espacio de maniobras adecuadas para los camiones.
- Para seguridad y protección, las áreas de recepción internas y externas deben estar bien iluminadas.
- La puerta de recepción debe estar asegurada cuando no se utilice.
- La oficina de recepción debe estar localizada entre el andén de recepción y las áreas de almacenamiento a fin de acortar el tiempo para transportar los productos al almacén.
- Una mesa o escritorio de trabajo son esenciales para el mantenimiento de registros y las responsabilidades administrativas, debe contarse con un espacio adicional en la mesa para abrir los recipientes de productos durante la inspección de entregas.
- Un espacio de piso adecuado es necesario de manera que los pedidos no se apilen en el área de recepción.
- El alimento no debe estar en contacto con el piso por ello debe contar con tarimas.

8. REGISTROS

RPCRS-01-Ficha de especificaciones técnicas.

RPCRS-05-Control de la recepción de materias primas e insumos

RPCRS-06-Nota de crédito

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 23 de 52

ALMACENAMIENTO

1. OBJETIVO

Proteger las compras de alimentos y demás artículos no comestibles hasta que se conviertan en productores de ingresos.

2. ALCANCE

Área de almacén de productos secos, refrigerados y congelados.

3. RESPONSABILIDADES

Gerente de Logística

4. EJECUTOR

Almacenero

5. FRECUENCIA

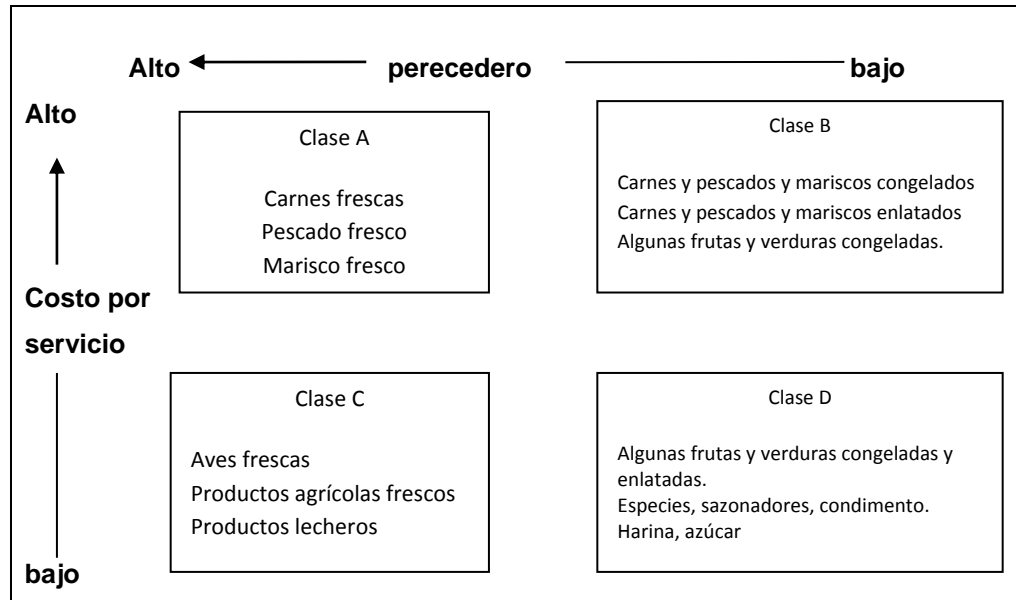
Diariamente

6. DESARROLLO

6.1 Almacenamiento - inventario

- En promedio, menos del 20% del total de los artículos en el inventario de un establecimiento al servicio de alimentos representa más del 80% del valor total monetario del inventario de alimentos. Las medidas de control de inventario del establecimiento deben encausarse en base a éstos artículos de alto costo:

Cuadro 1. Esquema de clasificación A-B-C-D de artículos alimenticios del inventario.



Fuente: Administración Sanitaria, Cichy, Ph.CHA


Los artículos del inventario de Clase A tienen una rapidez de putrefacción y costo por raciones altos. Esto debe representar hasta un 40% del total de las compras anuales de un establecimiento al servicio de alimentos.

Los artículos de Clase B son relativamente altos en costo, pero bajos en rapidez de putrefacción. Esto debe representar otro 20% del total de compras anuales de una planta. Los artículos del inventario Clase C son relativamente bajos en costo por ración, pero relativamente altos en rapidez de putrefacción. Los artículos de Clase D tienen tanto la rapidez de putrefacción más baja como el costo más bajo por servicio.

El control de inventario debe centrarse principalmente en los artículos de Clase A y la Clase B, siendo los artículos de Clase C de importancia secundaria.

6.2 Almacenamiento - personal

- El personal encargado del almacén debe llevar a cabo inspecciones frecuentes de las áreas de almacenamiento.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 25 de 52

- Debe evitar el desperdicio en forma de descomposición y calidad reducida del producto.
- Debe deshacerse de los alimentos contaminados o descompuestos y reducir así los riesgos.
- Reducir pérdidas financieras debido al hurto y sustracción.
- Supervisar ritmos de uso de cada producto.
- Debe registrar por lo menos dos veces al día las temperaturas y humedad relativa.

6.3 Almacenamiento - equipo

Según lo establecido en la RM N° 363-2005-MINSA indica que:

- El mantenimiento de cámara de refrigeración deben hacerse 2 veces por año.
- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20m. del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipiente de residuos.
- La mantelería se conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo u cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.
- Las servilletas de tela deben remplazarse en cada uso dado por el comensal.
- Existen tres áreas de almacenamiento: seco, refrigerado y congelado. Las temperaturas de almacenamiento en estas tres áreas se deben supervisar con termómetros que seas precisos, según la FDA los medidores de

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 26 de 52

temperatura ambiente deberán estar de tal manera diseñados para la lectura fácil y con una precisión de 1.5°C en el rango de uso.

- Un termómetro debe colocarse en la parte más caliente de cada área de almacenamiento, generalmente junto a la puerta.
- Los alimentos son cocinados con el mínimo contacto manual y con los utensilios correctos, las superficies se limpian antes de usarse para evitar contaminación cruzada, sin embargo por la variedad de platos existentes en el menú los alimentos potencialmente peligrosos no son controlados en tiempo y temperatura de cocción.
- Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20m. del piso. Se dejará una distancia de 0.50m entre hileras y de 0.50m de la pared.
- Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0.60m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.


6.4 Almacenamiento - instalaciones

Según lo normado en la RM-363-2005-MINSA se establece que:

no rayos solares, buena iluminación, piso pared techo puerta.

Almacén en seco:

- Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.
- El almacén de alimentos debe ubicarse en un lugar limpio y seco, donde no esté expuesto a salpicaduras, polvo y otra contaminación.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 27 de 52

- Los alimentos no podrán almacenarse en casillero, baños, vestidores, basureros, habitaciones mecánicas, debajo de tubos de drenaje desprotegidos de posibles goteos, debajo de escaleras abiertas.
- Según la RM N°749-2012-MINSA la temperatura del almacén en seco no debe ser mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%.


Almacén de frío

- En los equipos de refrigeración, el alimento debe tener una temperatura menor a 5°C al centro de cada pieza.
- En caso de conservar alimentos congelados, el alimento debe tener una temperatura de -18°C al centro de cada pieza.
- En caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0.20m. respecto del piso y 0,15m. respecto de las paredes y el techo
- Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.
- Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.
- Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales debidamente rotulados para su identificación y manejo de Principio PEPS.

7. REGISTROS

RPCRS-007: Control semanal de temperatura de almacén de productos secos.

RPCRS-008: Control semanal de temperatura de almacén de productos fríos

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 28 de 52

DESPACHO

1. OBJETIVO

Asegurar la adecuada autorización para transferir productos alimenticios del almacén a las áreas de producción del restaurant.

2. ALCANCE

Área de almacén de productos secos y fríos.

3. RESPONSABILIDADES

Gerente de Logística

4. EJECUTORES

Almacenero

5. FRECUENCIA

Diario

6. DESARROLLO

7.1 Despacho - personal

- El almacenista se asegura de que cada pedido esté debidamente autorizado.
- Retira las etiquetas de almacenamiento del producto y surte los pedidos.
- Es responsabilidad del almacenista restar los artículos pedidos y totalizar los costos, reportar la escasez de los artículos que están a punto de agotarse.

7.2 Despacho - equipo

- Deben pesarse y tomar la temperatura interna de los alimentos antes de pasar al departamento de producción.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 29 de 52

7.3 Despacho - instalaciones

- Las instalaciones para almacenamiento deben mantenerse cerradas con llave, con acceso limitado a la persona encargada y al administrador.

7. REGISTROS

- RPCRS-009: Hoja de existencias
- RPCRS-010: Registro de temperaturas en despacho

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 30 de 52

PREPARACIÓN

1. OBJETIVO

Realzar su calidad al proteger la seguridad de los alimentos y controlar el desperdicio.

2. ALCANCE

Todas las actividades efectuadas en los alimentos antes de que se cocinen o sirvan crudos.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 *Mise en place*: Literalmente colocación. En el área de producción, el conjunto de ingredientes crudos para los menús; reduce errores, acelera el proceso actual de preparación y reduce el tiempo de manejo de alimentos y la exposición en la zona de temperatura peligrosa.

4. RESPONSABILIDADES

Chef ejecutivo

5. EJECUTORES

Cocinero y ayudantes de cocina

6. FRECUENCIA

Diariamente

7. DESARROLLO

Según el Artículo 21° de la RM N°363 - 2005/MINSA indica que los espacios de la cocina se distribuirán de la siguiente manera:

- a) Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materiales primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 31 de 52


- b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- c) Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.

En éste punto de control crítico sólo se abarca la zona de preparación previa relacionándolo con el inventario, personal, equipo e instalaciones.

7.1 Preparación e inventario

Según lo establecido en el Artículo 23° de la RM N°363- 2005/MINSA se indica que:

- Las carnes, pescado, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.
- Las hortalizas, según corresponda, se lavará hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.
Luego de ser lavadas, deben ser desinfectadas con 10 gotas de lejía en un litro de agua en contacto por 3 minutos o con una solución yodada u otros productos desinfectantes autorizados para tal fin, para posteriormente enjuagarlas con agua potable antes del almacenamiento.
- La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.
- Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.
- La descongelación de alimentos puede realizarse de cuatro métodos:
 - a) Descongelar la comida en el refrigerador a temperatura de 5°C.
 - b) Poner el producto congelado bajo el chorro de agua potable a una temperatura de 21°C o más baja.


RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 32 de 52

- c) Descongelar en el horno microondas, sólo si se va a cocinar inmediatamente.
- d) Descongele como parte de los procedimientos de cocción siempre que el producto alcance su temperatura interna mínima.
- La materia prima o el alimento preparado que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera se volverá a congelar.
- Una vez descongelada la carne, pollo, pescado y otros alimentos potencialmente peligrosos deben conservarse a 4°C o bien recalentarse a más de 60°C para prevenir la actividad microbiana.

7.2 Preparación y personal

Según la RM N°363- 2005/MINSA se establece que:

- No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de alimentos, hasta que se verifique el buen estado de salud.
- Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.
- El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 33 de 52

7.3 Preparación y equipo

Según la RM N°363- 2005/MINSA se establece que:

- Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.
- Debe contar lavadero de vegetales de dos pozas y descongelamiento de carnes.

7.4 Preparación e instalaciones

Según la RM N°363- 2005/MINSA se establece que

- El equipo portátil, tal como el montado en ruedas que los empleados pueden transportar, permite una mejor limpieza que aquel que se instala en forma permanente. El equipo que no se puede mover debe instalarse de tal manera que éste y las áreas circundantes sean fáciles de limpiar.
- Debe estar montado sobre patas para que esté por lo menos a 15cm del suelo o se pueda colocar sobre una base de concreto.
- El material de los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.

8. REGISTROS

RPCRS-11: Desinfección de verduras y vegetales

RPCRS-12: Control semanal de temperatura de descongelación

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 34 de 52

COCCIÓN

1. OBJETIVO

Destruir microorganismos dañinos, incrementar la calidad de los alimentos y alterar su forma, sabor, color, textura y apariencia.

2. ALCANCE

Todas las preparaciones que se exponen en el menú.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 Zona de temperatura peligrosa (ZTP): Son los rangos de temperatura que se encuentra entre los 5°C a los 60°C y se refiere a la temperatura interna del alimento, en los cuales existe mayor actividad patógena y los alimentos pueden descomponerse.

4. RESPONSABILIDADES

Chef Ejecutivo

5. EJECUTORES

Cocineros

6. FRECUENCIA

Diariamente

7. DESARROLLO

7.1 Cocción e inventario

Según el Artículo 24° de la RM N°363- 2005/MINSA indica que durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente:

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 35 de 52

- a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80°C.
- b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y sabor sean evidentes.

Teniendo en cuenta lo que indica la RM N°363- 2005/MINSA se presenta un cuadro detallando los requisitos para la cocción de alimentos específicos.

REQUISITOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS		
Producto	Temperatura interna mínima para la cocción	Otros requisitos y recomendaciones para la cocción
Aves	74°C por 15 segundos	Las aves tienen más tipos y mayores cantidades de microorganismos que otras carnes y por eso se debe tener más cuidado al cocinarlas.
Relleno, carnes rellenas, guisados y platillos que combinan, comida cocinada y cruda.	74°C por 15 segundos	El relleno actúa como un aislante y previene que el calor llegue hasta el centro de la carne. El relleno se debe cocinar por separado.
Puerco Jamón, tocino, carnes inyectadas.	63°C por 15 segundos	Esta temperatura es suficiente para eliminar las larvas de la <i>Trichinella</i> que pueden infestar el puerco.
Carnes molidas o en lajas Carne molida de res, de puerco, pescado en lajas, animales de caza, salchicha.	68°C por 15 segundos	Al moler la carne los microorganismos que están en la superficie se mezclan con el resto de la carne, por eso se debe cocinar apropiada y completamente. Las temperaturas internas mínimas alternativas para cocer carnes molidas son: 68°C por 15 segundos 66°C por 1 minuto 63°C por 3 minutos
Rollo o asado de res y cerdo. Filetes de res Ternera Cordero Animales de caza criados comercialmente.	63°C por 15 segundos	Las temperaturas internas mínimas alternativas para cocer rollo o asado de res y puerco son: 54°C por 12 minutos 57°C por 77 minutos 57°C por 47 minutos 58°C por 32 minutos 59°C por 19 minutos 60°C por 12 minutos 61°C por 8 minutos 62°C por 5 minutos 63°C por 3 minutos
Pescado	63°C por 15 segundos	Los pescados rellenos se deben cocinar a

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 36 de 52

	segundos	74°C durante 15 segundos.
Alimentos que contienen pescado	63°C por 15 segundos	El pescado que fue molido, cortado o picado se debe cocinar a 68°C durante 15 segundos.
Huevos con cascarón Para servir de inmediato	63°C por 15 segundos	Al cocinar huevos a la orden, sólo saque los que necesite. Nunca ponga tapas o cartones de huevos cerca de la parrilla o la estufa. Si los huevos se cocinan y se guardan para servirlos más tarde, se deben cocinar a 68°C durante 15 segundos y mantener a 60°C. Los platillos con huevos se deben cocinar a 74°C.
Vegetales		Los vegetales que se cocinan y se mantienen listos para servir deben estar a 60°C.
Alimentos potencialmente peligrosos cocinados en el horno microondas Carnes, aves, pescado, huevos.	74°C déjalos reposar 2 minutos después de cocinarlos.	Cubra la comida. A mitad del proceso de cocción hágala girar o agítela. Después de cocinarla déjala reposar 2 minutos. Revise la temperatura interna en varios lugares.

Fuente: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines. MINCETUR, 2008.

7.2 Cocción y personal

Según la RM N°363- 2005/MINSA se establece que:

- No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de alimentos, hasta que se verifique el buen estado de salud.
- Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.
- Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 37 de 52

7.3 Cocción y equipo


Según la RM N°363- 2005/MINSA se establece que:

- Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección.
- Se contará con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; se hará en forma permanente la limpieza y mantenimiento.
- Cada cocina está dividida en una serie de centros de trabajo para la preparación de productos relacionados. La disposición de las instalaciones es de especial importancia en establecimientos pequeños donde cada espacio se debe utilizar de una manera eficiente, mientras que en cocinas grandes existen habitaciones separadas para cada centro de trabajo

7.4 Cocción e instalaciones

Se considera que las áreas de trabajo deben ser suficientemente amplias para evitar amontonamiento de personas o productos sin llegar a ser excesivamente grandes. La administración debe tomar en cuenta reglamentos de iluminación, ventilación, sanidad y construcción que se indican en la RM N°363- 2005/MINSA.

- a) Iluminación: El mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220lux. Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no dará lugar a colores falseados.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 38 de 52

- b) Ventilación: Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Se debe instalar una campana extractora sobre los apartados de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.

Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.

Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

8. REGISTROS

RPCRS-13: Registro de control semanal de la temperatura y tiempo de cocción

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 39 de 52

RETENCIÓN

1. OBJETIVO

Mantener la calidad sanitaria y culinaria de los alimentos, hasta que se necesiten para su utilización.

2. ALCANCE

Todas las preparaciones que se encuentran en el menú.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 Zona de temperatura peligrosa (ZTP): Son los rangos de temperatura que se encuentra entre los 5°C a los 60°C y se refiere a la temperatura interna del alimento, en los cuales existe mayor actividad patógena y los alimentos pueden descomponerse.

4. RESPONSABILIDADES

Chef Ejecutivo

5. EJECUTORES


Cocineros

6. FRECUENCIA

Diariamente

7. DESARROLLO

Este es el punto de control más importante en la producción porque se exponen los alimentos potencialmente peligrosos a la ZTP (Temperatura Zona de Peligro) por lo que se cuidará de reducir al máximo el tiempo de retención. Además no existirá una etapa más en la que se podrá reducir la carga microbiana adquirida. Deberán tomar las temperaturas de los alimentos en retención constantemente con su termómetro.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 40 de 52

7.1 Retención e inventario

Según la RM N°363- 2005/MINSA se establece que:

- Cuando estén listas las comidas para servir, mantenga las comidas frías siempre a menos de 5°C y las comidas calientes a temperaturas mayores de 60°C.
- Prepare y cocine solamente la comida que va a utilizar en un periodo corto.
- Recaliente la comida a 74°C, luego pásela al equipo para mantenerla caliente, solo utilice equipos que mantengan caliente la comida a una temperatura de 60°C. No se debe utilizar equipo para mantener caliente la comida, para volver a recalentar.
- Mantenga cubierta la comida ya que al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan. asimismo agite en intervalos de tiempo para uniformizar el calor en la comida. Mida la temperatura y regístrela por lo menos cada dos horas. Deseche la comida caliente después de cuatro horas.
- Nunca mezcle comida recién preparada con comida que espera que la sirvan, puede causar contaminación cruzada.
- Los alimentos se deben recalentar hasta alcanzar una temperatura interna de 74 ° C en el centro del alimento por al menos 30segundos y servirse de inmediato.

7.2 Retención y personal

- Los miembros del personal de producción de alimentos deben conocer las posibilidades de contaminación y deterioro en la calidad de los platillos que se retienen para servirlos posteriormente.
- Deberán tomar las temperaturas de los alimentos en retención constantemente con su termómetro la cual no deberá ser inferior a los 60°C en caliente y prevenir la contaminación de los platillos observando una buena higiene personal evitando la recontaminación de alimentos previamente cocinados.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 41 de 52

7.3 Retención y equipo

- El equipo de retención en caliente está diseñado para facilitar el servicio rápido. Sin embargo no está diseñado para calentar los alimentos. Estos deben calentarse antes de colocarse en el equipo de retención en caliente.
- El equipo debe poder soportar los rigores de período de demanda intensa.

7.4 Retención e instalaciones

- Los puntos de control de la producción, preparación, cocción y retención se diseñan, instalan, limpian y mantienen para cumplir con las normas y requerimientos locales establecidos por la RM N°363- 2005/MINSA.

8. REGISTROS

RPCRS- 14: Registro de control de la temperatura de alimentos retenidos en frío y caliente.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 42 de 52

SERVICIO

1. OBJETIVO

Despachar alimentos seguros y sanos del área de producción al cliente enfatizando la calidad de los mismos.

2. ALCANCE

Aplicable a todas la preparaciones que están listas para ser consumidas.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA): Es una división del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos dentro del Departamento de Servicios de Salud y Recursos Humanos. Su principal responsabilidad es de reforzar el Acta Federal de Alimentos.

4. RESPONSABILIDADES

Chef

5. EJECUTORES

Anfitrión, mozos y maintre.


6. FRECUENCIA

Diariamente.

7. DESARROLLO

Según el Artículo 29° de la RM N°363- 2005/MINSA indica que:

Cualquiera que sea la modalidad de servicio al consumidor, incluso las que no se indican en este artículo, se sujetarán estrictamente a los principios de higiene, las

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 43 de 52

buenas prácticas de manipulación, las temperaturas de seguridad y demás requisitos higiénicos sanitarios.


- **Servicio e inventario**

En el Artículo 28° de la RM N°363- 2005/MINSA indica que:

- En preparaciones destinadas a la modalidad de "Menú" deben aplicarse el Principio de las Temperaturas de Seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas.
- El hielo utilizado en el enfriamiento de botellas, copas u otros debe ser de agua potable pero no debe utilizarse para consumo humano.
- Para el servicio del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.
- Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse fuera de la Zona de temperatura de peligro.

- **Servicio y personal**


- Las personas que sirven, al igual el resto del personal, deben practicar buena higiene personal, mantener la limpieza y apegarse a las altas normas de sanidad.
- Deben lavar sus manos con frecuencia y adecuadamente.
- Además del lavado adecuado, las siguientes normas se aplican a quienes sirven alimentos:
 - ✓ No fumar, mascar goma o comer en el comedor o cocina.
 - ✓ Nunca servir alimentos que se han caído del plato o que han caído en el piso.
 - ✓ Reemplazar los cubiertos que hayan caído por cubiertos limpios.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 44 de 52

- ✓ Evitar tocar lo alimentos con las manos, utilizar los utensilios recomendados y almacenar esos de manera sanitaria cuando estén en uso.
 - ✓ Nunca cargar una toalla o servilleta de servicio sobre el hombro o debajo del brazo.
 - ✓ Mantener una apariencia limpia y profesional.
- Al retirarse los comensales, se dispone una mesa limpia.
- El mesero se encarga de limpiar las sillas y acomodarlas.

- **Servicio y equipo**
 - La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se deben poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones:
 - ✓ Los platos se tomaran por debajo o por los bordes.
 - ✓ Los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales.
 - ✓ En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.


- **Servicio e instalaciones**
 - El área de atención al consumidor, deben tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad lo requiere, se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.
 - Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
REVISION N°2		PAG 45 de 52	

8. REGISTROS:

RPCRS-15: Check list de presentación e higiene del personal.

RPCRS-16: Control mensual de capacitación interna y externa

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 46 de 52

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. OBJETIVO

Establecer las actividades a seguir para asegurar la adecuada higiene y desinfección de los equipos y utensilios empleados en la producción de alimentos.

2. ALCANCE

Aplicado a todos los equipos y utensilios del área de cocina.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 Limpieza y mantenimiento: Implica limpieza e higiene asociadas a otras actividades básicas del negocio (v.g. compras, recepción, almacenamiento, preparación, cocción y servicio) así como la limpieza y mantenimiento de las instalaciones y el equipo.

3.2 Medidas higiénicas para el medio ambiente: Es un recurso para mantener a los roedores e insectos lejos de un establecimiento de servicio de comedor.

4. RESPONSABILIDADES

Gerente de logística.

5. EJECUTORES

Personal de limpieza.

6. FRECUENCIA

Diariamente

7. DESARROLLO

Según lo establecido en la RM N° 363-2005/MINSA indica en el Artículo 39° sobre Prácticas de Limpieza y Desinfección indica que:

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipo y utensilios, deben limpiarse desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 47 de 52


que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.

- b) Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos.
- c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- d) Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.
- e) Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
- f) Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- g) Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.
- h) Debe verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante vigilancia microbiológica de las superficies que entran en contacto con los alimentos, como mínimo 4 veces al año.

En el Artículo 40° de las plagas y animales:

La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el MINSA y de uso de salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 48 de 52

En el Artículo 41° del almacenamiento de plaguicidas y desinfectantes:

Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo e el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.

Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

Tabla de dilución del cloro y detergentes

Volumen en Litros de agua L	50ppm		100ppm		200ppm	
	Hipoclorito de sodio al		Hipoclorito de sodio al		Hipoclorito de sodio al	
	5%	10%	5%	10%	5%	10%
1	1 ml	0.5 ml	2 ml	1 ml	4 ml	2 ml
5	5 ml	2.5 ml	10 ml	5 ml	19 ml	10 ml
10	9.5 ml	5 ml	19 ml	10 ml	38 ml	20 ml
15	14 ml	7.5 ml	29 ml	15 ml	57 ml	30 ml
20	19 ml	10 ml	38 ml	20 ml	77 ml	40 ml

Área/ Productos	Producto Químico	Concentración
Áreas comunes: -SSH -Oficinas	Limón CH	5% (Dispensador)
Cocina, bar, restaurante -Pisos -Paredes -Superficies	Jabón líquido	3% (Dispensador)
Cocina, bar, restaurante -Frutas y verduras	Detergente Q	0.2% (Dispensador) 2 cc por litro
Manos: Cocina, bar, baños	Antibacterial 2986 SE	Dispensador

Como preparar la solución para desinfectar:


- El hipoclorito de sodio (lejía) es a 10%, de CLORO ACTIVO (equivale a 1000 000ppm de cloro)

$$- v_h = \frac{V_a \times C_s}{1000000 \times P}$$

$$1000000 \times P$$

Vh = volumen de hipoclorito que se debe adicionar

Va= volumen de agua en lito que se quiere preparar

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 49 de 52

Cs= Concentración de cloro deseado

P = % de cloro en la solución de hipoclorito de sodio.


P = normalmente es 0.10 =10%

$$0.525 = 5.2$$

Limpiar pisos paredes diarios ventanas

8. REGISTROS:

RPCRS-17: Registro de POES

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 50 de 52

ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la toma de acciones correctivas para la eliminación de las causas de las no conformidades con objeto de prevenir que vuelva a ocurrir.

2. ALCANCE

Investigación de las causas y tratamiento efectivo de las quejas de los clientes.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 No conformidad: incumplimiento de un requisito.

3.2 Acción correctiva: acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

3.3 Acción preventiva: acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable.

4. RESPONSABILIDADES

Administración de promoción

5. EJECUTORES


Personal autorizado

6. FRECUENCIA

Cuando de informe una no conformidad.

7. DESARROLLO

7.1 Luego de la detección de una no conformidad se emite una solicitud de acción correctiva y preventiva en la que indica el tipo de no conformidad y el área en la

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 51 de 52

que se produce; se registra la descripción de la no conformidad, se coloca como referencia el requisito de la norma y la fecha en que se emite.


7.2 El emisor de la solicitud de acción no correctiva y preventiva convocan a un grupo de trabajo para llevar a cabo un análisis de causas y designan a un responsable que recibe la solicitud de acción correctiva y preventiva.

7.3 El grupo de trabajo realiza el análisis de causas, registra sus hallazgos y determina si es necesaria la implementación de acciones correctivas o preventivas.

7.4 El grupo de trabajo determina las acciones correctivas o preventivas a ejecutar, el cronograma de implementación, los recursos necesarios para implementación y los responsables de ejecutar las acciones.

7.5 Se lleva a cabo la implementación de las acciones correctivas o preventivas.

7.6 Se realiza una evaluación de resultados para determinar si la implementación de las acciones correctivas o preventivas se ha cumplido de acuerdo a lo planificado. Si se determina que la implementación no ha sido efectiva se iniciará el proceso desde la etapa de revisión.

RESTAURANT HUACA PUCLLANA 	PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)	FECHA DE REVISION: 27-02-2014	
		REVISION N°2	PAG 52 de 52

ATENCIÓN DE QUEJAS DE CLIENTES

1. OBJETIVO

Establecer las actividades a llevar a cabo para dar atención a las quejas.

2. ALCANCE

Lo descrito en este procedimiento es aplicable a las quejas que se realicen.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 No conformidad: incumplimiento de un requisito.

4. RESPONSABILIDADES

Administración

5. EJECUTORES

Personal autorizado

6. FRECUENCIA

Cuando se informe una no conformidad.

7. DESARROLLO

7.1 El director recibe las quejas de los clientes y, de acuerdo a la naturaleza del reclamo se determina si la queja procede o no.

7.2 Si la queja es infundada, según la naturaleza del reclamo, se emite un informe con las anotaciones pertinentes.

7.3 Si la queja procede se designa un grupo de trabajo y un responsable para llevar a cabo el análisis de causas.

7.4 Al cierre los responsables de la solución al reclamo elaboran un informe acerca del tratamiento dado, y las acciones correctivas tomadas.

8. REGISTRO

RPCRS-18: Registro de quejas

ANEXOS



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página:

RPCRS – 000:

REGISTROS PCRS



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS-02 - EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

PARÁMETROS							
PROVEEDOR	CALIDAD (C)	CUMPLIMIENTO DEL TIEMPO DE ENTREGA (CTE)	FLEXIBILIDAD (F)	FALTANTES EN ENTREGA (FE)	PRECIO (P)	ESTABILIDAD DEL SUMINISTRO (ES)	EVALUACIÓN FINAL

Elaborado

Gerente de Logística



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

N°	CRITERIOS	FACTOR DE PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	PUNTAJE
1	Tiempo de permanencia en el mercado	1.5		
2	Stock en el producto	1		
3	Precio del producto	1.5		
4	Condiciones de crédito	2		
5	Cumple con especificaciones técnicas	3		
6	Implementación y certificación de sistemas: HACCP e ISO.	2		
7	Haber aprobado la Inspección Higiénico Sanitaria realizada por las autoridades de salud.	2.5		
		TOTAL		

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN O RECHAZO:

- Puntaje menor a 15: Proveedor rechazado.
- Puntaje mayor o igual a 15: Proveedor aceptado.

CALIFICACIÓN			
N°	0	1	2
1	Menos de un año	Entre uno y tres años	Mayor a tres años
2	No cuenta con stock del producto	A veces cuenta con stock del producto	Siempre cuenta con stock del producto
3	Precio por encima del mercado	-	Precio dentro del mercado
4	Pago al contado	-	Crédito disponible
5	No cumplen con todas las especificaciones técnicas	Cumple con la mayoría de las especificaciones técnicas	Cumple con todas las especificaciones técnicas
6	No cuenta con sistemas HACCP e ISO	Solo cuenta con uno de los sistemas	Cuenta con sistemas HACCP e ISO
7	No ha aprobado la Inspección Higiénico Sanitaria	Ha aprobado regularme la Inspección Higiénico Sanitaria	Ha aprobado satisfactoriamente la Inspección Higiénico Sanitaria

PUNTAJE:

CONCLUSIÓN:

Jefe del área de calidad

Jefe del área de producción



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS-04 - ORDEN DE COMPRA

Fecha: __/__/__

Descripción	Peso/ Porción/Unit	Costo Unitario	IMPORTE	Cantidad Ajustada	Cantidad Mermada	%de Merma	Costo Unitario(2)

Elaborado

Gerente de Logística



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS-05- CONTROL DE LA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Materia prima/insu- mo	Fecha de ingreso	Hora de ingreso	Proveedor	Peso	Fecha de vencimiento	Características organolépticas	Temperatura (°C)	Decisión		Observaciones	Responsable
								Aceptado	Rechazado		

Comprobar documentación

1. Envases y embalajes intactos y limpios
2. Comprobar etiquetado y fechas de consumo preferente/caducidad
3. Comprobar aspecto
4. Comprobar temperatura productos perecederos: Refrigerados: 0-5°C , Congelados: ≤ -18 °C
5. Comprobar condiciones de transporte (estado del vehículo, limpieza, estiba)

Elaborado

Almacenero



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS – 06: NOTA DE CRÉDITO

SOLICITUD DE NOTA DE CRÉDITO

De: _____

Para: _____

El crédito de dará en lo siguiente:

Número de factura: _____

Fecha de factura: _____

PRODUCTO	UNIDAD	NÚMERO	PRECIO/UNIDAD	PRECIO TOTAL

Razón: _____

Total: _____

(persona que entrega)

(firma autorizada)



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS – 007: CONTROL SEMANAL DE LA TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA DEL ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS

Fecha: al

Rango de aceptación: Temperatura (T°) no mayor de 21°C
Humedad Relativa (HR) no mayor del 60%

HORARIO	NOMBRE DEL PRODUCTO SECO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO	
		T°	HR	T°	HR	T°	HR	T°	HR	T°	HR	T°	HR	T°	HR
12:00 am															
2:00 pm															
4:00 pm															
RESPONSABLE	T. MAÑANA														
	T. TARDE														

.....
Elaborado

.....
Jefe del área de almacenamiento



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 2

RPCRS – 008: CONTROL SEMANAL DE LA TEMPERATURA DEL ALMACEN DE PRODUCTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Fecha: al

Rangos de aceptación: Temperatura de Refrigeración: 1°C a 5°C

HORARIO	NOMBRE DEL PRODUCTO REFRIGERADO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		T°	T°	T°	T°	T°	T°	T°
8:00 am								
12:00 am								
2:00 pm								
4:00 pm								
6:00 pm								
RESPONSABLE	T. MAÑANA							
	T. TARDE							

Encargado

Jefe del área de almacenamiento

Fecha: al

Rangos de aceptación: Temperatura (T°) de Congelación: - 18°C.

HORARIO	NOMBRE DEL PRODUCTO CONGELADO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		T°	T°	T°	T°	T°	T°	T°
8:00 am								
12:00 am								
2:00 pm								
4:00 pm								
6:00 pm								
RESPONSABLE	T. MAÑANA							
	T. TARDE							

Encargado

Jefe del área de almacenamiento



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 2

RPCRS – 010: REGISTRO DE TEMPERATURA EN DESPACHO

Fecha: al

Rangos de aceptación: Temperatura de Refrigeración: 1°C a 5°C

HORARIO	NOMBRE DEL PRODUCTO REFRIGERADO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		T°	T°	T°	T°	T°	T°	T°
RESPONSABLE	T. MAÑANA							
	T. TARDE							

Encargado

Jefe del área de almacenamiento



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 2

RPCRS – 010: REGISTRO DE TEMPERATURA EN DESPACHO

Fecha: al

Rangos de aceptación: Temperatura de Refrigeración: 1°C a 5°C

HORARIO	NOMBRE DEL PRODUCTO REFRIGERADO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		T°	T°	T°	T°	T°	T°	T°
RESPONSABLE	T. MAÑANA							
	T. TARDE							

Encargado

Jefe del área de almacenamiento



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS – 011: CONTROL SEMANAL DE LA CONCENTRACIÓN ([]) Y TIEMPO (T') DE DESINFECCIÓN

Fecha: al.....

Rangos de aceptación: Hipoclorito de sodio [200pm]
Tiempo de desinfección: Indicaciones del fabricante

ALIMENTO	NOMBRE DEL DESINFECTANTE	TEMPERATURA (T°C) Y TIEMPO (T') DE DESCONGELACIÓN														OBSERVACIONES	RESPONSABLE	
		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO				
		[]	T'	[]	T'	[]	T'	[]	T'	[]	T'	[]	T'	[]	T'			

Encargado

Jefe del área de cocina



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS – 012: CONTROL SEMANAL DE TEMPERATURA DE DESCONGELACIÓN

Fecha: al.....

Rangos de aceptación: En Refrigeración: Temperatura < 5 °C
A chorro de agua: Temperatura < 21 °C
Tiempo: no más de 4 horas

PRODUCTO	HORARIO	TEMPERATURA (T°C) Y TIEMPO (T') DE DESCONGELACIÓN												OBSERVACIONES	RESPONSABLE		
		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO				DOMINGO	
		T°C	T'	T°C	T'	T°C	T'	T°C	T'	T°C	T'	T°C	T'			T°C	T'

Encargado

Jefe del área de cocina



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS – 013: CONTROL SEMANAL DE LA TEMPERATURA (T°) Y TIEMPO (T') DE COCCIÓN

Fecha: al

Rango de aceptación: Temperatura mínima de cocción (T°C): 74°C
Tiempo de cocción: 15 segundos

ALIMENTO	HORARIO	TEMPERATURA (T°C) Y TIEMPO (T') DE COCCIÓN												OBSERVACIONES	RESPONSABLE		
		LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO				DOMINGO	
		T°	T'	T°	T'	T°	T'	T°	T'	T°	T'	T°	T'			T°	T'

.....
Encargado

.....
Jefe del área de cocina



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS- 014: CONTROL DE LA TEMPERATURA DE ALIMENTOS RETENIDOS EN FRIO Y CALIENTE

Rango de aceptación: Retención en caliente: > 65 °C
Retención en frío: < 5 °C

FECHA	HORA	PRODUCTO	RETENCIÓN				OBSERVACIONES	RESPONSABLE
			FRIO		CALIENTE			
			Cámara	T °C	Cámara	T °C		

Encargado

Jefe del área de cocina



PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS (PCRS)

Revisión:
Fecha:
Página: 1 de 1

RPCRS-18: REGISTRO DE QUEJAS

DIA	MES	AÑO	QUEJA	¿EN QUÉ ALIMENTO?	¿EN QUE ÁREA?