



## **INFORME FINAL: PLAN DE SANEAMIENTO EN RESTAURANTE ESCUELA**

Opción de Grado: Restaurante Escuela

**Autor:** María José Díaz Solano

**Tutor:** Daniel R. Prada Granada

**UNIVERSIDAD DE LA SABANA**  
**Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas**  
**Programa de Gastronomía**  
Chía, Cundinamarca  
2017

## RESUMEN

---

En el siguiente informe se presentará los resultados generados en el Restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana, durante un periodo comprendido entre el 2 de octubre del año cursado al 1 de diciembre del mismo, a partir de una serie de trabajos prácticos relacionados con el Plan de Saneamiento Básico (PSB)<sup>1</sup>.

El objetivo principal de este trabajo práctico era implementar al menos los cuatro (4) requisitos del Plan de Saneamiento Básico (PSB) que son: (1) Programa de Control de Plagas (PCP), (2) Programa de Agua Potable (PAP), (3) Programa de Residuos Sólidos y Líquidos (PRSL) y (4) Programa de Limpieza y Desinfección (PLD) exigidos por la reglamentación colombiana<sup>2</sup>.

Las estudiantes de la materia *Práctica Interna de Alimentos y Bebidas* del Programa de Gastronomía, Wendy Enciso y Verónica Urrea fueron las encargadas de realizar el *Programa De Limpieza Y Desinfección* (PLD), dejando de esta forma los tres programas restantes para la ejecución inmediata.

Como objetivo secundario se llevó a cabo la consolidación en carpetas de la información y documentación requerida. Esta fue guiada por Rocío Mendoza, Jefe de Calidad de la Dirección de Alimentos y Bebidas de la Universidad de La Sabana.

Finalmente, en este trabajo se analizarán los resultados obtenidos y se proponen una serie de planes de continuidad de los programas.

Finalmente se pudo implementar el PSB en un 75% pues 3 de los 4 requisitos fueron exitosamente efectuados en el Restaurante Escuela.

---

<sup>1</sup> <http://biblioteca.saludcapital.gov.co/ambiental/index.shtml?s=j&v=31&p=21>

<sup>2</sup> Capítulo VI, Artículo 26 de la **Resolución 2674 de 2013**

Por lo anterior, hay que seguir en continuo mejoramiento, realizando el Programa de Control de Plagas para la conformación total del PSB.

## TABLA DE CONTENIDO

---

1. INTRODUCCION (PLANTEAMIENTO DEL TEMA) .....	5
2. CONTEXTO .....	6
3. TEMA DEL TRABAJO, OBJETIVOS (GENERAL Y ESPECÍFICOS) .....	6
4. JUSTIFICACIÓN.....	7
5. METODOLOGIA .....	7
A. RECOLECCIÓN DE DATOS .....	7
B. IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANAMIENTO BÁSICO .....	8
C. CONFORMACIÓN DE SISTEMAS DE SEGUIMIENTO .....	11
6. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	13
7. DISCUSIÓN, RESULTADOS Y CONCLUSIONES .....	15
8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	16
9. ANEXOS.....	17

## 1. INTRODUCCION (PLANTEAMIENTO DEL TEMA)

---

El Restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana, es un escenario de prácticas para los estudiantes principalmente del Programa de Gastronomía, el cual busca reforzar el aprendizaje y conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la carrera.

Fue inaugurado el lunes 4 de marzo del año 2013, día en el cual el lounge (anexo 9) fue abierto con productos de panadería y repostería, y el restaurante para almuerzos con tan solo 40 puestos disponibles.

No obstante, en los años de vida del Restaurante Escuela no se ha llegado a implementar un PSB para obtener la certificación de calidad pues no se ha otorgado a una persona específica un cargo el cual tenga la labor concreta de llevar a cabo dichos requisitos de salubridad.

Por esto, este trabajo consiste en la implementación del PSB: PCP, PAP, PRSL y PLD, reglamentado en la resolución 2674 del año 2013<sup>3</sup> y en el decreto ley 019 de 2012<sup>4</sup> . Regulaciones que establecen que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización, requerirán permiso sanitario o registro sanitario.

---

<sup>3</sup> Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud. (2013, July 22). Retrieved from <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030#0>

<sup>4</sup> Decreto 019 de 2012 Nivel Nacional. (2012, January 10). Retrieved from <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=45322#126>

## 2. CONTEXTO

---

El Plan de Saneamiento Básico (PSB), se refiere al mejoramiento de las condiciones higiénicas de una empresa con relación a las instalaciones locativas, manejo de desechos y aguas residuales. En Colombia, se establecen los mecanismos de control de las mismas bajo la resolución 2674 del año 2013<sup>5</sup> del Ministerio de Salud, el cual resuelve que “Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura” y también que “Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales de abastecimiento de agua y disposición de residuos sólidos y líquidos”.

## 3. TEMA DEL TRABAJO, OBJETIVOS (GENERAL Y ESPECÍFICOS)

---

*Tema de trabajo: plan de saneamiento Restaurante Escuela*

Objetivo General:

- Consolidar el PSB en el Restaurante Escuela.

Objetivos específicos:

- Desarrollar e implementar sistemas que permitan el seguimiento de los programas (PCP, PAP, PRSL y PLD).

---

<sup>5</sup> Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud. (2013, July 22). Retrieved from <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030#0>

#### 4. JUSTIFICACIÓN

---

Las buenas prácticas de manufactura (BPMs) son una herramienta básica para la obtención de productos inocuos para el consumo humano, estas a su vez deben ser implementadas en toda industria de alimento por medio de un plan de saneamiento básico para disminuir riesgos de contaminación y así mismo asegurar que el insumo llegue en un buen estado al consumidor.

El Restaurante Escuela por su cuenta, no fecha la implementación de dicho plan, por lo que este sería el problema principal, pues no se encuentra un registro de las actividades que se deben realizar para garantizar el resultado del mismo.

#### 5. METODOLOGIA

---

Para el desarrollo de este trabajo se decidió dividir las ocho (8) semanas en tres (3) diferentes momentos de trabajo, buscando optimizar el estudio para obtener un mejor progreso y resultados más efectivos, los cuales fueron:

- A. Recolección de datos.
- B. Implementación del Plan de Saneamiento Básico.
- C. Conformación de sistemas de seguimiento.

##### **A. RECOLECCIÓN DE DATOS**

Durante las semanas uno (1), dos (2) y tres (3) Se empezó con un chequeo de lo que en su momento se estaba aplicando el Restaurante Escuela como medidas para cumplir con los programas de saneamiento para así determinar que faltaba y darle una próxima implementación.

Para cada programa se obtuvo:

1. **PCP:** se pudo observar no solo que dentro de las instalaciones del restaurante hay varios aspectos a mejorar sino también que no se estaba realizando un control por parte de una empresa para la fumigación o trampas para roedores.
2. **PAP:** se notó que tampoco se lleva un seguimiento de la frecuencia de lavado de tanques como también no se estaba tomando la muestra de cloro residual en el restaurante.
3. **PRSL:** se tenía una empresa la cual hace la recolección de los residuos, sin embargo, cuenta con una falencia, pues no se llevaba un seguimiento ni de cantidad, frecuencia o responsable.

## **B. IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANAMIENTO BÁSICO**

Para la implementación de los programas en general, se empezó por contactar a las empresas auditoras, para que estas hicieran una revisión de procesos desarrollados en el Restaurante Escuela.

**PCP:** La empresa *Excel Gestión Ambiental S.A.S.*<sup>6</sup> procedió con una auditoría en las instalaciones del Restaurante Escuela donde encontraron los siguientes puntos a mejorar para darle una solución inmediata y poder asegurar el control de las mismas:

- Tomas eléctricas despegadas de la pared.
- Puertas de acceso sin angeos.
- La mayoría de los sifones se encuentran sin rejillas.
- Las basuras tienen tapas, pero éstas no se están utilizando.
- En la cocina 2 (anexo 9) se encontró un agujero en la pared.

---

<sup>6</sup> Excel Gestión Ambiental S.A.S. (<http://excel.com.co>)

- La puerta de acceso al almacén (anexo 9) y parte externa del edificio permanece abierta, por lo que debería tener un brazo mecánico que la cierre.
- En el almacén (anexo 9) hay una media caña con espacio donde los roedores podrían esconderse.
- En el área de lavado las ventanas no tienen angeos.
- En la cocina 1 (anexo 9) las baldosas de la pared están agrietadas y con agujeros.
- En pastelería y panadería tampoco se están usando las tapas de las basuras
- En la parte exterior del edificio L, entre cada vidrio hay huecos.
- Las basuras externas no poseen tapa y se encuentran productos expuestos.
- Falta de trampas en la parte trasera del edificio L.

Después de hacer los arreglos respectivos, se debe pasar la cotización de la empresa *Excel Gestión Ambiental S.A.S.* a la Comisión de Alimentos y Bebidas, para su aprobación. Esto se tiene previsto para ser implementado a partir del primer semestre del año 2018.

**PAP:** Para este programa, se compró un kit de cloro residual, el cual es un instrumento de medida para verificar el control del mismo en el agua, este fue entregado a Fabian Flores, steward y encargado de la limpieza de los utensilios del Restaurante Escuela para realizar la actividad de la toma diaria y medir el porcentaje (%) de concentración de este elemento en las cocinas. A su vez, se capacitó al personal en el adecuado uso de la herramienta de trabajo y se implementó un formato en el que se describe el momento del día en que fue tomada la muestra, con la fecha y hora, en cuanto salió el cloro, y el grifo en el que la prueba fue efectuada, pues es de gran importancia no tomarlo siempre de la misma llave para asegurar que el agua en todos los puntos sea potable.

**PDSL:** Con relación a este programa, hay dos empresas contratadas (*Control Ambiental Colombia*<sup>7</sup> y *Grasas de La Sabana S.A.S*<sup>8</sup>) por la Universidad, las cuales hacen recolección de desechos líquidos y sólidos. Dichas empresas vienen a la universidad con cierta frecuencia dependiendo del desecho, no obstante, no se tiene registro ni de cuándo o cuanta cantidad están recogiendo.

Para los desechos líquidos se hace una recolección general en la Universidad, pues las trampas de grasa son compartidas para todos los puntos de venta dentro de la misma, por lo que de este si se tiene un registro y aplicaría el mismo para el Restaurante.

Para los desechos sólidos, viene la empresa *Control Ambiental Colombia* la cual hace su recolecta dos (2) o tres (3) veces a la semana de acuerdo a la cantidad, en cada punto de venta, tomándolos como independientes. El Restaurante Escuela no posee registros de dicha recolecta, por la que se realizó un formato detallado donde se tiene en cuenta el residuo, la fecha y hora del retiro, cantidad, responsable y proveedor de servicio.

Paralelamente se realizó un formato de chequeo pre-operacional donde se revisa que los anteriores formatos se estén diligenciando de la forma correcta como también se tienen en cuenta otros aspectos como la recepción de materias primas, la presentación y uniformes del personal, la temperaturas y orden de las neveras y congeladores y el orden de los lugares de aseo y de cambio del personal, cada uno con su respectivo formato a revisar, los cuales también fueron creados y aplicados al Restaurante Escuela.

---

<sup>7</sup> Control Ambiental Colombia (<http://www.controlambiental.com.co>)

<sup>8</sup> Grasas de La Sabana S.A.S (<http://empresite.eleconomistaamerica.co/GRASAS-SABANA-SAS.html>)

### **C. CONFORMACIÓN DE SISTEMAS DE SEGUIMIENTO**

En las últimas dos (2) semanas, se realizó un seguimiento diario del formato preoperacional (anexo #8) el cual dentro del mismo se tiene en cuenta que se esté realizando la correcta diligenciación de los formatos de recepción de materia prima, presentación del personal, monitoreo de cloro residual y control de temperaturas de neveras y congeladores.

Específicamente los puntos a evaluar son:

- Recepción de las materias primas verificando:
  - Registros de recepción al día (Factura, registros de temperatura, lote, fecha de vencimiento, cantidad).
  - Estado de limpieza de la zona de recepción.
  - Temperatura de productos.
- Personal teniendo en cuenta:
  - Uniforme y dotación completa del personal de la operación.
  - Uñas.
  - Organización de lockers.
- Procesos generales como:
  - Verificación de señales de plagas.
  - Verificación de limpieza en áreas de aseo, pocetas, cuartos de basura.
  - Verificación de limpieza de atomizadores, jaboneras y dispensadores de desinfectantes.
- Refrigeradores, congeladores y neveras registrando los siguientes temas:
  - Aseo y orden.
  - Rotulación, rotación productos, separación producto No Conforme.

- Temperaturas de cava y productos.

Los formatos de recolección de residuos sólidos y líquidos (anexo #4) serán revisados a partir del momento en el cual se haga entrega de los mismos a la empresa consultada ya sea *Control Ambiental Colombia* o *Grasas de La Sabana S.A.S.*

También, siguiendo con el PSB, se tomó evidencia del estado en el que se encuentra la cocina del Restaurante Escuela, para así poderle dar una mejora con el área de mantenimiento de la Universidad. Dicha evidencia fue enviada y revisada por Rocío Mendoza, Jefe de Calidad de la Dirección de Alimentos y Bebidas, la cual redirigirá la información pertinente al área anteriormente mencionada.

## 6. ANÁLISIS DE RESULTADOS

---

Finalmente, para la consolidación del PSB se recurrió a un recurso económico, pues de él dependen prácticamente todos los programas del Plan de Saneamiento Básico ya que es necesario contratar a un tercero en este caso las empresas: *Excel Gestión Ambiental S.A.S* para PCP, *Fumigaciones Éxito Ltda*<sup>9</sup> para la limpieza y desinfección de los tanques de agua para el PAP y *Control Ambiental Colombia* y *Grasas de La Sabana S.A.S.* para PRSL. Dicho recurso, es otorgado por el presupuesto de la unidad general de la Universidad de La Sabana el cual dispone cuanto es el valor a dirigir para el Restaurante Escuela.

Por otro lado, la mayor dificultad hallada para el desarrollo de PSB (PCP, PAP, PRSL y PLD) fue principalmente en el Programa de Control de Plagas, pues para el progreso del mismo se debía contratar a la empresa Excel para la realización de la fumigación e implementación de trampas de roedores. Para ello, la propuesta debía ser pasada a Comité de Alimentos y Bebidas, para aprobación económica y progreso del plan.

Debido a lo anteriormente nombrado, el PCP, será aplicado a partir del primer semestre del año 2018, sin embargo, la idea inicial del trabajo es completar el documento para que el año próximo simplemente sea labor de la empresa aplicar los procesos faltantes.

Como resultado final, se observó que se pudo crear una cultura tanto dentro del restaurante como en el comedor, pues las personas relacionadas con el mismo entendieron la importancia de llevar un seguimiento de todo aquello que tenga que ver con los alimentos para proporcionar los requisitos de salubridad al comensal.

---

<sup>9</sup> Fumigaciones Éxito Ltda (<https://www.fumigacionesexito.com>)

Asimismo, se pudo observar que para el formato pre-operacional (anexo #8) es indispensable que el control que se lleva de temperaturas de las neveras sea tomado a primera hora de la mañana, para tener una temperatura exacta, no obstante, el personal encargado realiza la toma a diferentes horas porque lo que la temperatura varía y no da una muestra precisa, esto nos lleva a tener descontrol de temperaturas en los formatos y por lo tanto no se tiene un conocimiento exacto de que el problema venga de la nevera o congelador.

## 7. DISCUSIÓN, RESULTADOS Y CONCLUSIONES

---

Discusión: Ante la Comisión de Alimentos y Bebidas de la Universidad, se propuso un plan para al Programa de Control de Plagas (PCP) el cual pretende contratar a un tercero para que haga un diagnóstico del Restaurante Escuela, que indique los puntos a mejorar para poder implementar un correcto plan contra las posibles plagas. También, la empresa debe realizar una fumigación programada mínimo dos veces al año. La comisión, aceptó la propuesta, sin embargo, esta tendrá inicio a partir del año 2018 pues el sustento del mismo se realizará mediante el presupuesto de la unidad general de la Universidad, el cual dispondrá del recurso monetario en el primer semestre del año siguiente para la fumigación de las áreas, como también la finalización de los arreglos físicos por parte del área de mantenimiento de la Universidad para el Restaurante con el fin de que el programa quede 100% implementado.

Resultados: se sacó un promedio diario de la mejoría que desarrolló el Restaurante durante las dos (2) últimas semanas en el que se pudo visualizar claramente la evolución que tuvo el mismo, como también las fallas recurrentes que posee. (anexo 10) de acuerdo con el formato preoperacional.

Conclusiones: Finalizando, con la implementación del 100% de cada uno de los requisitos del plan de saneamiento (PAP, PRSL y PLD), exceptuando únicamente el Programa de Control de Plagas, el cual tuvo un avance de un 50%, ya mencionado anteriormente. No obstante, todas las carpetas quedaron plenamente consolidadas con la información requerida por el ministerio de salud pública.

## 8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

- Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud. (2013, July 22). Retrieved from <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030#0>
- Decreto 019 de 2012 Nivel Nacional. (2012, January 10). Retrieved from <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=45322#126>
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS DE ALIMENTOS (BPM). (n.d.). Retrieved from <http://www.aguilafumigaciones.com.ar/bpm.php>

9. ANEXOS

Anexo # 1. Formato de presentación del personal de la cocina del Restaurante Escuela

RESTAURANTE ESCUELA  
REVISIÓN DE PRESENTACIÓN PERSONAL

NOMBRE	Fecha: 16/11/17										Fecha: 20/11/17																
	TAPABOCAS	GORRO	CHAQUETA	DELANTAL	PANTALON	MEDIAS	ZAPATOS	BARBA/MAQUILLAJE	UÑAS	TAPABOCAS	GORRO	CHAQUETA	DELANTAL	PANTALON	MEDIAS	ZAPATOS	BARBA/MAQUILLAJE	UÑAS	TAPABOCAS	GORRO	CHAQUETA	DELANTAL	PANTALON	MEDIAS	ZAPATOS	BARBA/MAQUILLAJE	UÑAS
JOSE CUERPO	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Miguel F. COLLINA	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ANTONIO SANCHEZ	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ARIBI SANCHEZ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ELENA MORALES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Miguel Sanchez	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
David Ariles	NC	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
DANIELA LOPEZ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
M. P. V. V. V. V. V.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Revisado por: \_\_\_\_\_

C= CUMPLE NC= NO CUMPLE

NOMBRE	Fecha: 21/11/17										Fecha: 23/11/17																
	TAPABOCAS	GORRO	CHAQUETA	DELANTAL	PANTALON	MEDIAS	ZAPATOS	BARBA/MAQUILLAJE	UÑAS	TAPABOCAS	GORRO	CHAQUETA	DELANTAL	PANTALON	MEDIAS	ZAPATOS	BARBA/MAQUILLAJE	UÑAS	TAPABOCAS	GORRO	CHAQUETA	DELANTAL	PANTALON	MEDIAS	ZAPATOS	BARBA/MAQUILLAJE	UÑAS
MANE T. GONZALEZ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
HELENA MORALES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
MARCO MORALES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
MARCELO SANCHEZ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
MARCELO SANCHEZ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
DOLORES LEON	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
DANIELA MORALES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CAROLINA SANCHEZ	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Revisado por: \_\_\_\_\_

C= CUMPLE NC= NO CUMPLE



Anexo # 3. Formato de recepción de materia prima del Restaurante Escuela

FORMATO CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Area: <u>Restaurante Escuela</u>		Responsable: <u>Jordan Grajales</u>		Mes: <u>NOV</u>		Año: <u>2017</u>								
TEMPERATURAS: Refrigerado T° 0 C a 6 C		Congelados T° -12 C a -18 C		T° C Recibo		Planilla pago (EPS, AFP Y ARL)								
Dia	Hora	Codigo interno	Materia prima	Lote de producto	Fecha de vencimiento	Proveedor	Cantidad	Características organolépticas		Condición higiénica del vehículo y transportador		Condición higiénica del manipulador		Responsable
								C	NC	C	NC	C	NC	
3	7:00	NA	QUESO	288702	22-12-17	colanta	8 KI	4°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
3	7:00	NA	SUERO	290702	01-01-18	colanta	4,6 KI	4°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
3	7:00	NA	PARMESANO	34702	06-01-18	colanta	0,5 KI	4°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
3	8:00	NA	YOGUR	1151250	29-09-18	Anglo	2 KI	-18°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
3	8:00	NA	TRIBIAJA	150874	16-08-18	Anglo	25 un	-18°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
3	8:30	NA	FRITE	306 A	11-11-17	FRITE	14,8 KI	5°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
3	9:00	NA	ANCHO	15-10-17	19-11-17	cuadadalupe	22 un	4°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
7	6:16	NA	QUESO	253702	5-12-17	colanta	10 KI	5°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
7	6:16	NA	QUESO	290702	11-12-17	colanta	8 KI	5°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
7	6:16	NA	QUESO	298702	29-12-17	colanta	4 KI	5°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales
7	6:16	NA	QUESO	5303	23-11-17	colanta	10 KI	5°C	X	X	X	X	X	Jordan Grajales

C: Conforme NC: No Conforme

Características organolépticas: se debe revisar color, olor, textura y apariencia del producto que se va a recibir

OBSERVACIONES				
Fecha Hallazgo	Descripción	Acción correctiva	Fecha Acción Correctiva	Responsable

Revisado (Nombre): MANU JOSE DIAZ

Fecha (día/Mes/Año): 16/11/17



Anexo # 5. Formato de control de temperaturas (congelación) Restaurante Escuela

**CONTROL DE TEMPERATURA CONGELACIÓN**

FORMATO EN PRUEBA

TEMPERATURA IDEAL: -10° C o Menor      MES: NOVIEMBRE AÑO: 2017

Universidad de **La Sabana**  
 Congelador #: 16  
 Área: VADO 11A

°C	FECHA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
-3							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-4							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-5							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-6							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-7							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-8							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-9							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-10							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-11							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-12							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-13							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-14							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-15							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-16							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-17							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-18							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-19							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-20							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-21							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-22							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-23							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
-24							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RESPONSABLE							Clara																									
NOMBRE DEL ALIMENTO							Lechona																									

REVISADO POR: Arnal Condum  
 T = Tarde 4:00 pm  
 M = mañana 7:00 am

NOTA. Con lapicero rojo, registramos la temperatura del alimento y con lapicero negro, registramos la temperatura del cuarto frío del equipo

Anexo # 6. Formato de control de temperaturas (refrigeración) Restaurante Escuela


**Universidad de La Sabana**  
**CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN**  
 REFRIGERADOR #: 8  
 Área: FINA  
 TEMPERATURA IDEAL: 2°C A 6°C  
 MES: NOVIEMBRE AÑO: 2017

°C	FECHA																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
11																																	
10																																	
9																																	
8																																	
7																																	
6	X	X	X				X	X	X											X	X	X	X										
5																																	
4	X						X	X	X											X	X	X	X										
3																																	
2	X																																
1																																	
0																																	
-1																																	
-2																																	
-3																																	
-4																																	
-5																																	
-6																																	
NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche																																
NOMBRE	Leche																																
Firma	Andrés																																
REVISADO POR: <u>SCARLET CONDOR</u>																																	

M = Mañana 7:00 am  
 T = Tarde 4:00 pm  
 NOTA. Con lapicero rojo, registramos la temperatura del alimento y con lapicero negro, registramos la temperatura del cuarto frío del equipo

Anexo # 7. Formato de cloro residual del Restaurante Escuela

 Universidad de <b>La Sabana</b>		<b>PROGRAMA AGUA POTABLE</b> FORMATO MONITOREO CLORO RESIDUAL DEL AGUA				
Área: <u>RESTAURANTE ESCUELA</u>		Responsable: <u>MADELA OCONNELL</u>		Mes: <u>NOVIEMBRE</u> Año: <u>2017</u>		
Día	Hora	Sitio de toma	Numero de grifo.	Cloro residual (ppm)	Responsable	
03 Novemb	1 8:00 am	<del>AREA PRODUCCION</del>	# 3	0.08	MADELA OCONNELL	
	2 6:00 pm	<del>AREA ALISTAMIENTO</del>	# 1	0.14	MADELA OCONNELL	
04 Novemb	1 1:10 AM	<del>AREA ALISTAMIENTO</del>	# 6	0.12	FLABIAN FLOREZ	
	2 4:35 PM	<del>AREA JAVADO</del>	# 12	0.11	MADELA OCONNELL	
08 Novemb	1 7:18 AM	<del>LOBBY RESTAURANTE</del>	# 11	0.07	MADELA OCONNELL	
	2 5:00 PM	<del>AVEN ALISTAMIENTO</del>	# 1	0.12	MADELA OCONNELL	
09 Nov.	1 8:29 AM	<del>AREA ALISTAMIENTO</del>	# 1	0.14	MADELA OCONNELL	
	2 4:35 PM	<del>COCINA # 2.</del>	# 7	0.18	MADELA OCONNELL	
10 Novemb	1 7:45 AM	<del>AREA # 1.</del>	# 9	0.03.	MADELA OCONNELL	
	2 5:35 PM	<del>AREA GENERAL</del>	# 1	0.18	MADELA OCONNELL	
14 Nov	1 8:11 AM	<del>AREA ALISTAMIENTO</del>	# 1	0.08	FLABIAN FLOREZ	
	2 5:00 PM	<del>COCINA # 2</del>	# 1	0.18	FLABIAN FLOREZ	
15 Novemb	1 7:15 AM	<del>GENERAL # 4</del>	# 10	0.15.	MADELA OCONNELL	
	2 4:36 PM	<del>GENERAL REGIONAL</del>	# 16.	0.22.	MADELA OCONNELL	
16 Novemb	1 8:21 AM	<del>GENERAL REGIONAL</del>	# 16.	0.13	MADELA OCONNELL	
	2 4:33 AM	<del>COCINA # 1.</del>	# 3	0.20	MADELA OCONNELL	
Limite crítico: 0,3 a 2,0 ppm						
<b>NO CONFORME</b>						
Día	Descripción		Plan de acción	Fecha	Resp	Verificó

Anexo # 8. Formato pre-operacional del Restaurante Escuela

LISTA DE CHEQUEO PREOPERACIONAL DIARIA

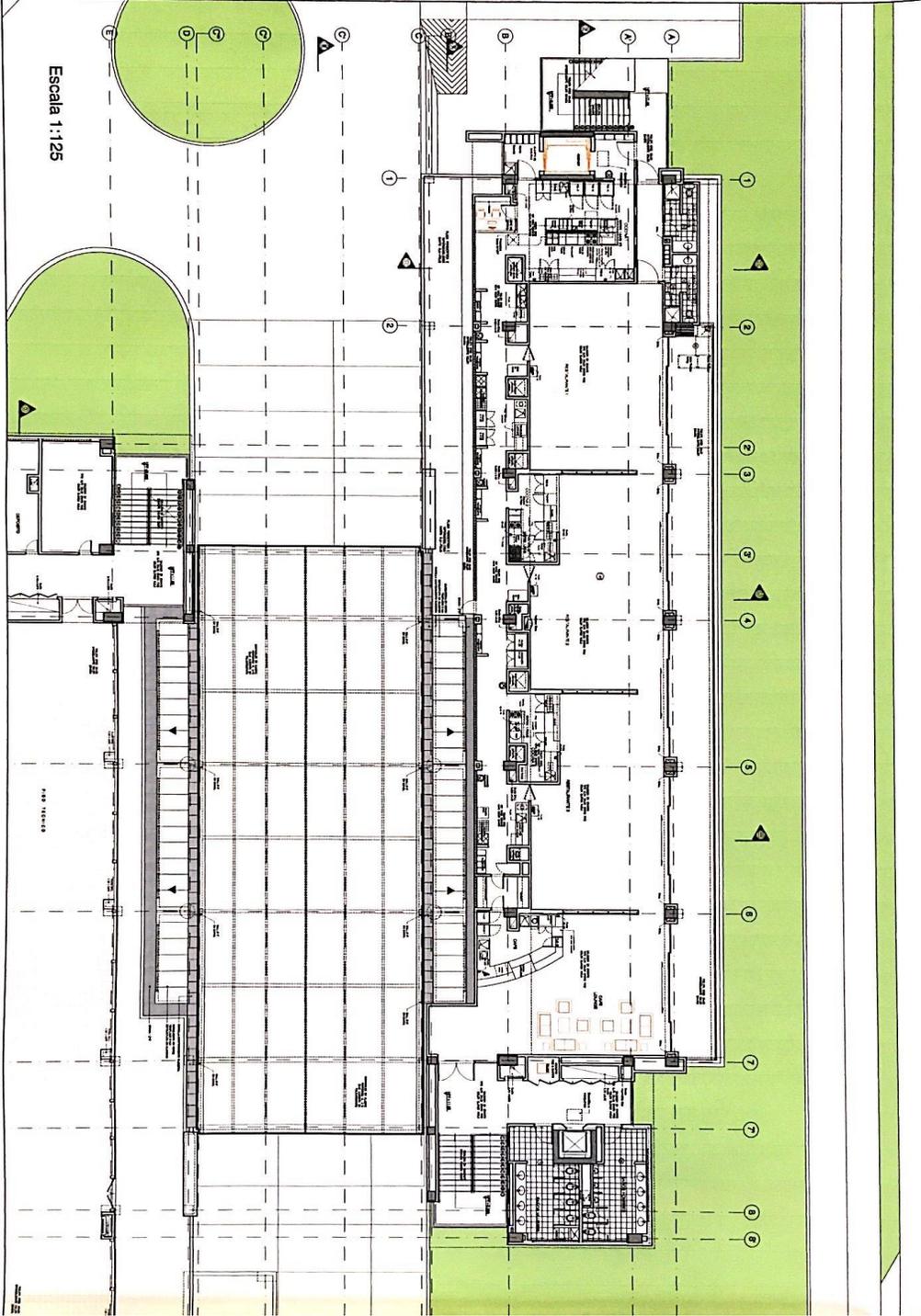
Area: Restaurante Escuela

Responsable: \_\_\_\_\_

Fecha: 28/11/17

No.	AREA	ACTIVIDADES	FRECUENCIA	CONCEPTOS EVALUADOS	ESTADO		OBSERVACIONES	RESPONSABLE	RECURSOS
					C	NC			
1	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS	1.1 Verificar registros de recepción al día (Factura, registros de temperatura, lote, fecha de vencimiento, cantidad).	Diario	N/A	X			MUJOSSENDAZ	
		1.2 Verificar estado de limpieza de la zona de recepción.	Diario	N/A	X			MUJOSSENDAZ	
		1.3 Verificar temperatura de productos	Si se recibe en el momento de la inspección	T° de refrigeración de 0°C a 6°C y T° de congelación -12°C a -18°C	X				MUJOSSENDAZ
	PERSONAL	2.1 Verificar uniforme y dotación completa del personal de la operación	Diario antes de empezar a laborar	Limpios y en buen estado	X			MUJOSSENDAZ	
		2.2 Verificar uñas	Diario	Uñas cortas, sin esmalte	X			MUJOSSENDAZ	
		2.3 Verificar organización de lockers	Diario	Ordenados, ropa organizada y empacada Zapatos en bolsa	X			MUJOSSENDAZ	
2	PROCESOS GENERAL	2.4 Verificar residual de cloro del agua	Diario antes de empezar a laborar	Debe estar entre 0.3 y 2.0 mg/l	X		NO SE TOMO MUESTRA EN LA MUESTRA	MUJOSSENDAZ	
		2.5 Verificar concentración de desinfectantes en todas las áreas y su registro	Diario antes de empezar a laborar	Concentración de acuerdo al proveedor, verificar trilla en el registro					
		2.6 Verificar estado de instalaciones, equipos y utensilios	Diario	Buen estado					
	ALMACÉN	2.7 Verificar señales de plagas	Diario	Ausencia de plagas y/o excrementos	X			MUJOSSENDAZ	
		2.8 Verificar la limpieza de las áreas de aseó, pocetas, cuano de basuras, orden de los elementos de aseó	Diario	Áreas limpias. Elementos de aseó limpios y sin incrustaciones	X			MUJOSSENDAZ	
		2.9 Verificar limpieza de atomizadores, jaboneras, dispensadores y recipientes de desinfección	Diario	Limpios, en buen estado, identificados y con producto desinfectado de manera adecuada					
3	ALMACÉN	2.10 Se encuentran termómetros en buen estado, y calibrados	Diario	Estado de los termómetros, calibración y (mínimo, 1 para recibo de alimentos, 1 para frío y 1 para caliente)					
		3.0 Verificar aseó y orden	Diario	N/A					
		3.1 Verificar rotulación, rotación productos, separación producto Conforme	Diario antes de empezar a laborar	Todo marcado y completo, producto No Conforme identificado y separado					
4	ALMACÉN	3.2 Verificar no existencia de materiales o insumos prohibidos, vencidos, o mal protegidos	Diario	N/A					
		4.1 Verificar aseó y orden	Diario	N/A	X			MUJOSSENDAZ	

Anexo # 9. Plano del Restaurante Escuela Universidad de La Sabana



**Anexo #10**

*Promedio de avance diario mediante el formato de chequeo preoperacional*

