

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB-12/v0
	<b>ESQUEMA HOJA DE RESUMEN</b>		Página

### RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): SERGIO APELLIDOS: SANCHEZ GAMBOA

NOMBRE(S): \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_

FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE(S): JOSE GREGORIO APELLIDOS: RUIZ SAYAGO

NOMBRE(S): \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): EVALUACION DE UN PERFIL SANITARIO EN EL RESTAURANTE LONDEROS EXPRESS EN LA CIUDAD DE CUCUTA APLICANDO NORMAS BPM (RES. 2674 DEL 2013)

RESUMEN

Los alimentos son susceptibles a diversos tipos de microorganismos , patógenos y alterantes que ocasionan deterioro en periodos cortos, por lo cual la evaluación de un perfil sanitario aplican para los establecimientos comerciales de preparación de alimentos ( gastronomía ) en las Buenas Prácticas de Manufactura ( BPM ) según la resolución 2674 del 2013 que permita aumentar la vida útil de los productos y controlar los microorganismos que atacan y descomponen los mismos; colocando en riesgo la salud del consumidor. El alcance del nivel de calidad propuesto se lograra, si se elaboran los formatos de monitoreo para comprobar las condiciones higiénico sanitarias. También se aplicó el plan de saneamiento básico tomando en cuenta los manuales de cada programa como lo son de control de plagas, de tratamiento de agua potable, de eliminación de residuos sólidos y de limpieza y desinfección en la empresa tomando los aspectos de recepción de materias primas hasta producto final como almacenamiento de los mismos y servido.

PALABRAS CLAVE: Buenas Practicas, Gastronomía, Limpieza, Desinfección, Conservación De Alimentos

CARACTERISTICAS:

PÁGINAS: 157 PLANOS: \_\_ ILUSTRACIONES: \_\_ CD ROOM: \_\_

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
Fecha	24/10/2014	Fecha	05/12/2014	Fecha	05/12/2014

EVALUACION DE UN PERFIL SANITARIO EN EL RESTAURANTE LONDEROS  
EXPRESS EN LA CIUDAD DE CUCUTA APLICANDO NORMAS BPM

(RES. 2674 DEL 2013)

SERGIO SANCHEZ GAMBOA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE  
PLAN DE ESTUDIO INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2018

EVALUACION DE UN PERFIL SANITARIO EN EL RESTAURANTE LONDEROS  
EXPRESS EN LA CIUDAD DECUCUTA APLICANDO NORMAS BPM  
(RES. 2674 DEL 2013)

SERGIO SANCHEZ GAMBOA

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al titulo de:

Ingeniero Agroindustrial

Director:

JOSE GREGORIO RUIZ SAYAGO

Ingeniero de Producción Agroindustrial

Msc. Prácticas pedagógicas

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE  
PLAN DE ESTUDIO INGENIERIA AGROINDUSTRIAL  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2018

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO**

**FECHA:** 21 NOVIEMBRE DE 2018

**HORA:** 04:00 PM

**LUGAR:** CREAD – SALA 4

**PLAN DE ESTUDIOS:** INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**TÍTULO:** “EVALUACIÓN DE UN PERFIL SANITARIO EN EL RESTAURANTE LONDEROS EXPRESS VENTURA PLAZA Y UNICENTRO EN LA CIUDAD DE CUCUTA APLICANDO NORMAS BPM RES. 2674 DEL 2013”

**MODALIDAD:** TRABAJO DIRIGIDO

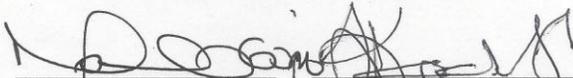
**JURADO:** MARIBEL GÓMEZ PEÑARANDA  
LEXY CAROLINA LEON CASTILLO  
ALBERTO SARMIENTO CASTRO

**DIRECTOR:** JOSE GREGORIO RUIZ SAYAGO

NOMBRE DE LOS ESTUDIANTE	CÓDIGO	CALIFICACIÓN
SERGIO RANSES SANCHEZ GAMBOA	1640300	4.0

**OBSERVACIONES:** APROBADO.

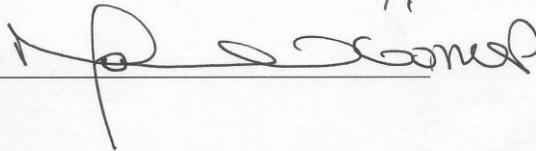
**FIRMA DE LOS JURADOS**

  
MARIBEL GÓMEZ PEÑARANDA

LEXY CAROLINA LEON CASTILLO

  
ALBERTO SARMIENTO CASTRO

**Vo. Bo Coordinador Comité Curricular**



## Contenido

	<b>pág.</b>
Introducción	15
1. El Problema	17
1.1 Título	17
1.2 Planteamiento del Problema	17
1.3 Formulación del Problema	17
1.4 Objetivos	18
1.4.1 Objetivo general	18
1.4.2 Objetivos específicos	18
1.5 Justificación	18
2. Marco Referencial	20
2.1 Antecedentes	20
2.1.1 Antecedentes empíricos	20
2.1.2 Antecedentes bibliográficos	20
2.2 Marco Teórico	21
2.3 Marco Conceptual	23
2.4 Marco Contextual	26
2.5 Marco Legal	28
3. Diseño Metodológico	30
3.1 Tipo de Investigación	30
3.2 Población y Muestra	30
3.2.1 Población	30
3.2.2 Muestra	30

3.3 Fases de la Investigación Dirigida	30
4. Resultados y Análisis Dirigido	33
4.1 Diagnostico y Evaluación de las Condiciones Sanitarias	33
4.2 Desarrollar el Plan de Saneamiento Básico de Acuerdo a la Norma Resolución 2674 (2013) al Diagnóstico Encontrado en las Instalaciones de los Restaurantes	43
4.2.1 Módulo de limpieza y desinfección	43
4.2.2 Procedimiento general de limpieza y desinfección personal manipulador de alimentos	48
4.2.3 Manejo de agentes químicos en relación actividades de limpieza y desinfección	51
4.2.4 Preparación de solución detergente	52
4.2.5 Preparación de Solución Desinfectante Hipoclorito de Sodio	53
4.2.5.1 Descripción del diagrama de limpieza	55
4.2.5.2 Los procedimientos de desinfección son actividades que presentan los siguientes parámetros	55
4.3 Modulo II: Control y Manejo Integral de Plagas	59
4.3.1 Realización de análisis de plagas halladas en el restaurante	61
4.3.2 Explicación detallada del paso anterior	62
4.3.2.1 Prevención de roedores	62
4.3.2.2 Prevención de palomas	63
4.3.2.3 Prevención de insectos rastreros y voladores	63
4.3.3 Explicación detallada del paso anterior	66
4.3.3.1 Control de insectos rastreros y voladores	67
4.3.4 Documentos Relacionados con las formas de fumigación	71
4.4 Modulo III: Programa de Manejo de Agua Potable	74

4.4.1 Control de agua potable	78
4.4.2 Mecanismos de ahorro de agua	78
4.4.3 Técnica de limpieza de dispensador de botellón de agua	80
4.4.3.1 Procedimiento de Medición de Cloro y pH	81
4.5 Módulo IV: Recolección de Residuos Sólidos y Líquidos	85
4.5.1 Descripción de actividades	89
4.5.1.1 Explicación detallada del paso anterior	89
4.5.2 Explicación detallada del paso anterior	91
4.5.3 Explicación detallada del paso anterior	92
4.5.4 Explicación detallada del paso anterior	95
4.5.5 Documentos Relacionados	98
4.6 Análisis Microbiológico de los Alimentos en el Restaurante	98
4.6.1 Aspectos microbiológicos en la industria de los alimentos	98
4.6.1.1 Microbiología alimentaria	98
4.6.1.2 Control microbiológico	99
4.6.2 Control microbiológico general	99
4.6.2.1 Recuento de salmonella en alimentos para consumo humano	99
4.6.3 Recuento análisis microbiológico del ambiente	103
4.6.4 Proveedores Restaurante Londeros Express	104
4.6.5 Microorganismos presentes en cárnicos	106
4.6.6 Protocolos de laboratorio de análisis de alimentos	108
4.6.6.1 Determinación coliformes totales y fecales NMP	109
4.6.6.2 Determinación de Sacharomyces. Aureus	110
4.6.7 Análisis microbiológico de manos de operarios	111

4.6.8 Análisis microbiológico para superficie y ambientes	113
4.7 Manual de BPM (Capacitación y Educación de Restaurante Londeros)	116
4.7.1 Aplicación de los manuales	119
4.7.2 Modulo 2. Enfermedades transmitidas por los alimentos	124
4.7.3 Modulo 3. Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos	126
4.7.4 Limpieza y desinfección de manos	127
4.7.5 Manejo higiénico en elaboración de productos de consumo	129
5. Conclusiones	133
6. Recomendaciones	135
Referencias Bibliográficas	136
Anexos	139