	REGLAMENTO LABORATORIOS DE COCINA – MESA Y BAR **INCAP**	**Código:** MACH-08 **Versión:** 001 **Fecha:** 24/09/2014 **Responsable:** Rector.
RELACIÓN DE CAMBIOS DE VERSIÓN		

CONTENIDO DEL REGLAMENTO	
INTRODUCCIÓN	
TITULO	**NOMBRE**
1	**DEFINICIONES**
2	**USO DEL UNIFORME**
3	**USO LABORATORIO DE COCINA Y/O MESA Y BAR – CLASE**
4	**MATERIA PRIMA – INSUMOS**
5	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**
6	**DAÑOS Y PÉRDIDAS**
7	**LIMPIEZA – ASEO**
8	**PROTOCOLO DE SEGURIDAD - LABORATORIOS DE COCINA – MESA Y BAR**
9	**REGLAMENTO LOGÍSTICO DE HIGIENE LABORATORIOS DE**

	COCINA – MESA Y BAR
10	**PROGRAMA DE HIGIENIZACIÓN**
11	**CÓDIGO DE ÉTICA DE LA GASTRONOMÍA**

INTRODUCCIÓN

Por medio del presente reglamento se establece el proceso a través del cual se desarrollan las diferentes prácticas que se llevan a cabo dentro de las instalaciones del INCAP en el área de gastronomía (Cocina), mesa y bar, brindando una pauta para la regulación y control de las mismas desde el aspecto académico y disciplinario de los estudiantes pertenecientes a la institución.

Partiendo del hecho de que el área gastronómica y hotelera en Colombia presenta una alta exigencia en el mundo real laboral, tanto en el aspecto técnico , como en el aspecto de higiene y seguridad y por el compromiso que posee el Instituto Colombiano de Aprendizaje en la formación de técnicos con excelencia y calidad, para que puedan vincularse en este mercado laboral, se crea e implementa el presente documento buscando satisfacer cada una de las necesidades académicas a fin de aportar al correcto desempeño de las labores dentro de los laboratorios de cocina , mesa y bar y por su seguridad.

Se hace necesario que estudiantes y formadores tengan en cuenta el siguiente reglamento, por lo tanto siendo centros de capacitación y producción de alimentos, deben velar por la aplicación del decreto 3075 de 1997 "Buenas Prácticas de Manufactura".

1. DEFINICIONES

1.1 área de proceso: Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.

1.2 contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal)

1.3 contaminante: Cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.

1.4 desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones, equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento. Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

1.5 desechos: es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado.

1.6 higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para

Asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaría.

1.7 inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

1.8 limpieza: la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o indeseadas.

1.9 Alimento contaminado: el que contenga: Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud).

Sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o toxicas.

Componentes naturales toscos en concentraciones mayores a las permitidas por exigencias reglamentarias.

1.10 Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar alimentos inocuos, saludables y sanos.

1.11 Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la preparación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

1.12 Expendio De Alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

1.13 Manipulador De Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y, transporte y expendio de alimentos.

1.14 Materia Prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

1.15 Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

1.16 Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

1.17 Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

2. USO DEL UNIFORME

a. Los estudiantes de los programas Técnico Laboral en Administración de restaurantes y Cocina y Técnico Laboral Servicios hoteleros y gastronómicos del Instituto Colombiano de Aprendizaje - INCAP deberán utilizar el uniforme de la institución para estos programas, tal como está contemplado en el Manual de Convivencia (Capítulo Decimosegundo De Los Deberes, Derechos Y Prohibiciones De Los Estudiantes Artículo 40°: Deberes parágrafo 2 numeral 1).

b. Los Estudiantes y formadores no podrán transitar con el uniforme o dotación fuera del aula-cocina en tiempo real de actividad pedagógica.

3. USO LABORATORIO DE COCINA Y/O MESA Y BAR – CLASE

a. Para hacer uso del laboratorio de cocina, mesa y bar, los estudiantes de los programas regulares (Técnico Laboral en Administración de restaurantes y cocina y Servicios hoteleros y gastronómicos) deben tener vigente el carné como manipuladores de alimentos.

b. Los formadores se harán responsables del mantenimiento y cumplimiento del programa de higienización. **(REGLAMENTO LOGÍSTICO DE HIGIENE LABORATORIOS DE COCINA – MESA Y BAR)**

c. Los estudiantes de los programas Técnico Laboral en Administración de restaurantes y Cocina y Técnico Laboral Servicios hoteleros y gastronómicos del Instituto Colombiano de Aprendizaje – INCAP deberán entrar al área de prácticas una vez el formador verifique el cumplimiento a los procedimientos para las BPM.

d. Los estudiantes no deben permanecer en el laboratorio de cocina sin la presencia del FORMADOR.

e. El trabajo en clase se desarrollará en equipos de trabajo (brigadas), cada una de las mismas estará conformada con el número de estudiantes que disponga el formador, de acuerdo con la actividad a desarrollar; cada equipo de trabajo deberá contar con los implementos y materia prima necesaria para el desarrollo de la clase previo acuerdo con el formador.

f. No está permitido el ingreso de alimentos y bebidas diferentes a las utilizadas en el área de producción.

g. Está prohibido el uso de celulares y reproductores de música.

h. Está totalmente prohibido fumar en toda el área de cocina y en general en toda la Institución, ya que el olor a cigarrillo contamina los alimentos al estos ser manipulados.

i. Todo manipulador de alimentos (Formador- Estudiante) está en la obligación de comunicar e informar cuando padece una enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos (gripa, diarrea, enfermedades dermatológicas, una cortada infectada, etc.)

Nota: En caso de que se observe aroma a dicho producto, el formador tendrá la discreción de no permitir manipular alimento alguno.

4. MATERIA PRIMA – INSUMOS

a. Suministro de la Materia Prima:

Método 1: La materia prima para su clase deberá ser suministrada por cada equipo de trabajo - Brigada (previamente conformados en clase por el formador).

Método 2: La materia prima para su clase será suministrada a cada equipo de trabajo - Brigada a través de un Proveedor (Autorizado por la institución), el cual tiene el compromiso de:

1. Recibir la Receta estándar clase de cocina por brigada (esta deberá ser entregada por el Formador con dos días de anticipación)

2. Seleccionar, Comprar, transportar y entregar los insumos en la respectiva cocina al Formador titular con mínimo 15 min de anticipación.

3. El costo del servicio está estandarizado por curso (independientemente del número de estudiantes), este acuerdo se publicará al iniciar el periodo académico al igual que una lista de precios promedio a manejar en el periodo académico.

Nota: Es decisión del curso al inicio del semestre la elección del método de suministro de materia prima para sus prácticas.

b. La materia prima se entregará en su totalidad y al formador al inicio de la sesión de clases para revisión (evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color son normales), verificación y el control de inocuidad y el mismo previamente se encargará de designar y/o realizar la receta estándar para porcionar las recetas o preparaciones del día según el diseño curricular del programa.

c. El manejo de las porciones deberá estar fundamentado en la minimización del costo, el máximo aprovechamiento del tiempo, la materia prima y la practica en la aplicación del método inductivo activo , dando paso a que cada estudiante desarrolle su Saber – Hacer y Ser.

5. EQUIPOS Y UTENSILIOS

a. La institución designa al Auxiliar de logística como el encargado de manejar el acceso al Office de cada ambiente de aprendizaje a fin de mantener un control del mismo y evitar pérdidas o daños que no puedan ser solucionados durante el periodo académico.

b. Semestralmente la institución a través del funcionario que ocupe el cargo de (Auxiliar de Logística) en cada regional, hará entrega del inventario general de Office por ambiente de aprendizaje mediante el a los coordinadores de área para que ellos a su vez lo socialicen con los formadores, quienes tendrán en cuenta para su planeación académica cuales son los elementos y la cantidad de los mismos en cada ambiente de aprendizaje.

c. El Auxiliar de Logística durante el periodo académico hará entrega del inventario requerido por el formador para cada sesión de clase , teniendo en cuenta el número de estudiantes presentes o la necesidad expuesta por el formador (caso eventos con invitados), estos elementos sólo serán entregados al formador, quien se encargan de verificar que el equipo se devuelva corresponda al que se entregó, de no ser así es responsabilidad del curso hacer el pago que corresponda por daño o pérdida del faltante.

d. Cada equipo de trabajo es responsable de tener entre sus elementos los respectivos limpiones (toallas) para la limpieza y secado de los implementos de trabajo.

e. El equipo que usted maneja es de la institución y como tal está a su disposición para el buen desarrollo del aprendizaje, como estudiante lo debe mantener en las mejores condiciones y como se lo entreguen, usted lo deberá regresar.

f. Si observa que algún implemento del menaje de cocina no se encuentra en condiciones óptimas, favor dar aviso al formador y este a su vez al personal de logística quienes harán el respectivo informe.

6. DAÑOS Y PÉRDIDAS

a. Si se llegara a dañar cualquier equipo y/o utensilio que estaba bajo la responsabilidad del estudiante el mismo se deberá pagar el valor correspondiente, según el costo actual del mercado para poder reponerlo, de igual forma deberá procederse en caso de extravío, robo o

cualquier otro motivo. (Manual de Convivencia Capítulo Decimosegundo De Los Deberes, Derechos Y Prohibiciones De Los Estudiantes Artículo 40°: Deberes - Artículo 42°: Prohibiciones se consideran faltas graves)

7. LIMPIEZA – ASEO

a. Como parte inherente a la formación integral de nuestros programas, está el aprendizaje del cuidado, aseo y mantenimiento de los equipos y utensilios del área de cocina y/o laboratorio de mes ybar ; cuando la cocina y/o laboratorio de mes y bar se encuentre en uso es responsabilidad del grupo, que esté trabajando, entregar dicha área higienizada bajo la supervisión del formador.

b. Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. **(REGLAMENTO LOGÍSTICO DE HIGIENE LABORATORIOS DE COCINA – MESA Y BAR – Procedimiento de limpieza y desinfección)**

c. Los equipos de trabajo que laboran dentro de la cocina tienen la responsabilidad de barrer correctamente, trapear con desinfectante; según el día, el formador designa el equipo de trabajo al que le corresponde esta labor; los pisos deben quedar totalmente limpios y brillantes.

d. Las mesas y estufas de trabajo se deben limpiar con jabón y no raspar con fibra metálica sino con una fibra de espuma, después se deberá limpiar las estufas levantando perfectamente las hornillas para retirar cualquier resto de comida o líquido derramado.

e. Los entrepaños de las mesas de trabajo deben quedar completamente limpias y desocupadas al terminar el aseo.

f. El menaje se debe lavar cada vez que se utilice, el secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.

g. Los lava platos deben quedar limpios, sin residuos de comida dentro del sifón.

h. La basura se clasificará y depositara en los recipientes destinados para este fin:

En las áreas de cocina encontrará recipientes debidamente marcados y clasificados por colores, acordes a la legislación colombiana, para almacenar los residuos que se produzcan en esta área, favor hacer uso adecuado de ellos:

- Recipiente de color VERDE para depositar los residuos ordinarios, como basura del piso y empaques que no sean reciclables; envolturas de alimentos, papel higiénico, servilletas.
- Recipiente de color GRIS para depositar el material reciclable: papel, cartón, entre otros.
- Recipiente de color BEIGE para depositar los residuos orgánicos, como restos de alimentos, frutas, verduras, ripio de café, entre otros.
- Recipiente de color AZUL para depositar material reciclable, como plástico, vidrio y latas.

8. PROTOCOLO DE SEGURIDAD - LABORATORIOS DE COCINA – MESA Y BAR

Objetivo General

Implementar un protocolo de seguridad que prevengan riesgos para las personas que hacen uso del área de los **Laboratorios De Cocina – Mesa Y Bar**.

Objetivos Específicos

• Dar a conocer las normas de los laboratorios de cocina, con su respectivo manejo en utensilios y equipos.

• Capacitar al personal involucrado en el manejo de las normas de Seguridad con el fin de que tome conciencia sobre la responsabilidad y un adecuado manejo.

• Vigilar para que todo el personal con relación a las áreas de Laboratorios De Cocina – Mesa Y Bar cumplan adecuadamente los procedimientos de seguridad.

Protocolo para Evitar Accidentes.

Todo puede usarse sin peligro, si las personas quienes los usan lo hacen apropiadamente. Para evitar accidentes, los estudiantes deberán acatar las instrucciones del formador sobre el uso y cuidado que debe seguirse al utilizar los implementos y equipos de cocina y del laboratorio de mesa y bar.

a. Evitar Quemaduras.

• Tomar siempre las cacerolas, sartenes, tapas de cacerolas, charolas del horno con trapos de cocina secos para evitar quemaduras. Solicite ayuda con las cacerolas y ollas grandes.

• Mantenga las asas de las ollas orientadas en dirección contraria a los quemadores y los pasillos.

• Apague los quemadores que no estén siendo usados.

• Evite ropa suelta y mantenga las mangas abrochadas al trabajar alrededor de la estufa, horno, u otras máquinas.

• Evite salpicar agua a la freidora. Siempre use la canasta, y sumerja la comida lentamente al usar la freidora.

• Al dejar el área, asegúrese que otros sepan lo que está caliente antes de irse.

• Vigile a los compañeros, avisándoles cuando estén en un área de peligro.

• Al limpiar con vapor, use la ropa protectora correcta, delantales de hule, protección para las manos, los pies, y los ojos.

Quemaduras de Primer y Segundo grado:

- Remover toda la ropa de la zona afectada y dejarla libre.

- Poner la zona afectada bajo el chorro de agua fría, ya que ésta hará que se contrarreste el calor intenso que está sufriendo la piel. Déjela en el agua por unos 10 minutos.

- Si se forman ampollas, no reventarlas por ningún motivo, con el fin de evitar que se pueda infectar.

- Dar aviso al Formador para que este proporcione la atención necesaria. no aplicar pasta dental ni aceites de ningún tipo, ya que empeorarán la situación. Tampoco se debe tapar la lesión.

Quemaduras de Tercer grado o muy extensas (gran parte del área del cuerpo):

- Si la ropa está adherida al cuerpo no removerla.

- Poner la zona afectada bajo el chorro de agua fría, ya que ésta hará que se contrarreste el calor intenso que está sufriendo la piel.

- Avisarle al Formador para que se le proporcione atención necesaria, no debe aplicarse ningún medicamento.

No aplicar sobre las quemaduras:

- Pomadas, lociones, aceites, pasta de dientes, agua helada, etc.

- NO tampoco usar sobre ellas algodón, ni apósitos adhesivos. Tampoco se debe reventar las ampollas producidas por la quemadura. Estas pueden agravar las quemaduras.

Las quemaduras que necesitan hospitalización son:

- Las que tienen una gran extensión. Quemaduras en cara, manos, pies o genitales

- Las quemaduras que son de segundo y tercer grado (profundas)

- Las quemaduras son en niños menores de 2 años, o en mayores de 70 años.

b. Impidiendo Cortaduras con Cuchillos

- ✓ Cuando se estén manipulando objetos corto punzantes, se debe prestar especial atención a las recomendaciones que le indique el. Formador.
- ✓ Recuerde que los cuchillos pueden ser mortales al usarse indebidamente. Los cuchillos no son juguetes. Nunca practique la esgrima o entre a duelo con ellos.
- ✓ Mantenga los cuchillos afilados y almacénelos debidamente.
- ✓ No permita que el mango u hoja de un cuchillo extienda a áreas de caminar o trabajar, cuando los termine de usar.
- ✓ Mantenga los mangos en buenas condiciones. Apriete o reemplace mangos sueltos.
- ✓ Asegúrese que su afilador (chaira) tenga guardamano. Si no lo tiene, consiga un nuevo afilador con el guardamano correcto.
- ✓ Nunca sumerja un cuchillo en agua jabonosa. Siempre agarre bien el mango del cuchillo al lavar la hoja.

- ✓ Corte en una dirección opuesta al cuerpo y no hacia él. Al rebanar, párese de lado, use un tenedor para tener pulso firme, y mantenga los dedos fuera de peligro.
- ✓ Use una tabla para cortar al rebanar para prevenir resbalos y desgaste, nunca corte sobre la mano.

Las Heridas y Hemorragias

Las heridas son la rotura producida en la piel o en las mucosas por un agente traumático (cuchillo, clavo, golpe fuerte).

Una hemorragia es la salida de sangre de un vaso sanguíneo (arterial, venoso o capilar, grande o pequeño) hacia los tejidos, cavidades, o al exterior de nuestro cuerpo.

Cómo debemos actuar frente a una herida con hemorragia externa?.

Lo más importante es detener la hemorragia, poniendo en alto la extremidad afectada y haciendo presión firme sobre la herida en forma sostenida hasta que pare el sangrado. Si el sangrado persistiera o fuera abundante se debería hacer presión digital sobre el vaso sanguíneo lesionado o al hacer un torniquete en caso de que la lesión fuera en uno de los miembros y la hemorragia fuera muy profusa (un torniquete no debe durar más de 15 minutos, porque se corre el riesgo de inutilizar el miembro y en vez de ayudar agravaríamos al paciente)

Si llegara a cortarse, procure no gritar ni espantarse, sostenga la herida sujetando con la mano, lavarla y avisarle al Formador para que se le proporcione atención necesaria.

c. Posturas Seguras

• Limpie los derrames de inmediato debido a que la comida, grasa, aceite, y agua derramada pueden ser muy resbalosos.

• Limpie los pisos y rejillas, si existen, diariamente.

• Mantenga libres los pasillos y corredores a toda hora.

• Reportar huecos y lugares desiguales para ser reparados; proporcione rampas sobre la tubería y otros obstáculos fijos en el piso. Quite peligros de tropiezo tales como cordones y mangueras, y almacénelos apropiadamente.

d. Peligros de Incendio

• Conozca la ubicación de los extintores y su uso.

• Ventile los hornos y otros aparatos de gas antes de intentar prenderlos.

• Reporte todas las fugas de gas inmediatamente y no intente hacer reparaciones.

• Asegúrese que los pilotos en los hornos, calentadores de agua, estufas, y otros aparatos estén correctamente ajustados, y que los quemadores enciendan inmediatamente al abrir las válvulas.

• No fume en el área de almacenamiento. Deseche los cerillos y materiales de fumar en recipientes apropiados. (Además, por ley está prohibido fumar al interior de la Institución)

• Evite el uso de líquidos inflamables en el área de la cocina, los vapores pueden ser explosivos

g. Medidas de prevención.

El Instituto Colombiano de aprendizaje velará de la mano con los formadores por el cumplimiento de las medidas de prevención a las cuales se deben de poner suma atención cuando se trabaja en la cocina son:

• Poner atención a la hora de preparar los alimentos.

• No dejar cosas al fuego cuando no esté en la cocina.

• Revisar todas las hornillas para evitar posibles escapes de gas.

• Tener suma precaución con los cuchillos, agua hirviendo y artículos de limpieza.

• Utilizar un destapador para abrir las latas. No utilice cuchillos.

• Apague todos los electrodomésticos cuando no los utilice.

• Realice constantes revisiones de las instalaciones.

• Mantenga en cajones los productos de limpieza, los cuchillos y objetos cortantes.

• Mantenga el área bien organizada y limpia.

• Saque todos los productos inflamables de esta área.

h. Riesgos

Los accidentes más frecuentes son:

• Las Heridas y Hemorragias

• Las Quemaduras

• Las Caídas y Golpes

9. REGLAMENTO LOGÍSTICO DE HIGIENE LABORATORIOS DE COCINA – MESA Y BAR

a. Introducción

El programa de limpieza y desinfección para suministrar al personal productos inocuos y de buena calidad, previniendo contaminación biológica, química y física de los productos.

En el siguiente manual se recopila información de manejo y procedimiento correcto del uso de los jabones y desinfectantes utilizados en los ambientes de aprendizaje para limpieza y desinfección de los utensilios, instalaciones y personal manipulador (formadores, estudiantes funcionarios de limpieza).

b. Objetivos

Generales

- Adoptar prácticas y medidas que permitan asegurar un nivel sanitario óptimo antes, durante y después de los procesos de elaboración de alimentos (comidas) y establecer normas de limpieza y desinfección.

Especifico

- Establecer los procedimientos correctos para la limpieza y desinfección de equipos, instalaciones, utensilios y manipuladores teniendo en cuenta la forma correcta de lavado, concentraciones, modo de empleo, frecuencia y personal responsable.
- Establecer cronograma para la rotación de los productos.
- Dar cumplimiento al plan de saneamiento establecido en el decreto 3075 de 1997.

c. Generalidades De Limpieza Y Desinfección

Limpieza

La limpieza tiene como propósitos:

a. Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
b. Reducir los riesgos de contaminación cruzada.

c. Remover en buena proporción microorganismos de las superficies y ambientes.
d. Prepara las superficies para la desinfección.
e. Retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos durante futuros procesos.
f. Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
g. Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.
h. Evitar la generación de malos olores.

La limpieza de equipos y ambientes de trabajo contribuye con los procesos de mejoramiento continuo, incrementando la vida útil de los equipos, la calidad de los productos.

d. Variables Que Interviene En El Proceso De Limpieza

Con el tiempo se suceden una serie de cambios químicos y físico-químicos que aumentan la dificultad del proceso de limpieza, la suciedad se seca, oxida, descompone, polimeriza y endurece. También la suciedad son productos de descomposición y los microorganismos, pueden manchar, atacar y corroer las superficies sobre las que están depositadas.

Entre menor sea el tiempo al terminar de usar el equipo o los utensilios y comenzar el proceso de limpieza, mejores serán los resultados que se puedan esperar. También es cierto lo contrario, entre mayor sea el tiempo con la suciedad residual sobre el equipo, más difícil será el proceso de limpieza.

En consecuencia, es necesario limpiar inmediatamente después de vaciar el equipo y / o después de usar el equipo. En casos excepcionales, cuando el equipo no se puede limpiar inmediatamente después de usarlo, este debe ser enjuagado apropiadamente hasta que el agua salga limpia sin olvidar que antes de reiniciar la producción se debe hacer una limpieza a fondo.

Tiempo de Limpieza.

Es una de las variables que deben ser consideradas y respetadas, puesto que se establecen condiciones dadas con el tiempo para todas las operaciones de limpieza. A su vez, el uso de productos químicos y acción efectiva están íntimamente relacionados con el tiempo de contacto con la superficie por limpiar.

Los tiempos menores a los especificados no aseguran la correcta limpieza del equipo, así como tiempos demasiado extensos van en detrimento de los materiales de construcción de los equipos y generan costos elevados de operación.

Temperatura.

La temperatura es otro de los factores importantes en el proceso de limpieza ya que, al igual que las otras variables, los máximos o mínimos afectan el proceso. Así, una temperatura menor

que la adecuada resulta ineficaz para la remoción de lasa suciedades. Altas temperaturas donde no es recomendado su uso, generan dificultad en la remoción de algunos tipos de suciedad, tal como ocurre cuando se carameliza un azúcar o se peptiniza una proteína.

Los productos químicos han sido diseñados para un óptimo desempeño a una temperatura dada, por ello debe seguirse su uso según las recomendaciones de temperatura dadas por su fabricante.

Concentración y Manejo del Detergente.

En la actualidad se concibe la limpieza con la ayuda de un producto limpiador. Los fabricantes de productos químicos desarrollan y evalúan continuamente los productos para encontrar las mejores condiciones de concentración de uso. Una concentración muy baja del limpiador no es suficiente para eliminar la suciedad.

Se necesita una concentración mínima del detergente para limpiar. Por encima de este nivel, la limpieza mejora con un aumento de concentración, pero cada incremento tiene un efecto menor ya que se alcanza un punto más allá del cual el aumento en la concentración tiene muy poco o ningún efecto.

Acción Mecánica.

En lavado manual de equipos y partes, los cepillos o elementos apropiados le darán las herramientas necesarias para producir la acción mecánica requerida en el lugar correcto.

e. Características Del Agua Del Lavado

El agua es el solvente más utilizado en las operaciones de limpieza. Se utiliza en los enjuagues y como solvente de los detergentes y de los higienizantes.

A causa de la importancia de su función, es un factor crítico, y las sustancias disueltas en este medio, ejercen efectos decisivos en el proceso de limpieza.

La contaminación con materia orgánica del agua afecta el funcionamiento de los desinfectantes tales como el cloro, pues reduce su actividad.

Finalmente, la presencia de contaminación microbiológica hace al agua no apta para los procesos de enjuague, al re contaminar las superficies que han sido higienizadas. Como resultado de esto, se afectarían las condiciones sanitarias de los productos.

f. Detergentes.

Cuando se considere la comprar de un detergente especializado, el usuario debe informar al proveedor el propósito para el cual se va a usar el detergente y suministrar cualquier otra

información pertinente que el proveedor necesite, por ejemplo, la dureza del agua, las especificaciones del equipo en el cual se usara y las condiciones de operación normales.

Conviene obtener por parte del proveedor, la siguiente información:

Una declaración clara en la que se indiquen las operaciones de limpieza para las cuales están previstos los productos.

b. Instrucciones completas y de fácil comprensión a cerca de su uso, los medios para verificar las concentraciones de soluciones y cualquier instrucción especial sobre su manejo.

c. Recomendaciones sobre el almacenamiento del producto, particularmente en el caso de los detergentes líquidos despachados a granel.

d. Servicio técnico.

e. Certificado de biodegradabilidad.

f. Instrucciones de disposición de manejo de residuos del detergente.

g. Desinfección.

La razón principal de la aplicación de una efectiva etapa de desinfección es reducir los contaminantes microbianos a un nivel aceptable en el equipo, utensilios y del ambiente de producción del alimento. Esta debe realizarse sobre superficies limpias.

El control de microorganismos minimiza el riesgo de toxi-infecciones transmitidas por alimentos, garantiza su vida útil y la conservación de las propiedades nutritivas y sensoriales del alimento. Dentro de los métodos de desinfección encontramos los métodos físicos y químicos.

1. Métodos Físicos

Calor

La eficiencia de los procesos de desinfección por calor depende de la temperatura alcanzada, del tiempo mantenido y de la humedad.

AGUA CALIENTE O HIRVIENTE (90°C por 15 minutos) Cuando se desea esterilización 103°C por 30 minutos.

2. Métodos Químicos

En la industria de productos alimenticios, los "agentes químicos" pueden ser agentes desinfectantes solos o combinados con acción desinfectante. Es esencial que ambos tipos sean aprobados si se usan para desinfectar equipos para manipulación de alimentos. La eficacia de todos los agentes de desinfección aprobados está influenciada por la concentración, el tiempo

de contacto, la temperatura, la materia orgánica (suciedad) , pH, dureza del agua, combinación con detergentes y tipos de microorganismos.

Clases de desinfectantes.

Se clasifican de acuerdo con sus propiedades químicas, físicas, ventajas, desventajas y forma de acción.

Amonios Cuaternarios

Los QAC son generalmente inodoros, no irritantes y desodorizantes. Son desinfectantes de amplio espectro y tiene acción detergente. Los QAC se inactivan en presencia de jabones por lo cual no se deben adicionar a dichas soluciones para tratar de obtener limpieza y desinfección combinada. En forma concentrada son muy estables y tiene una vida útil larga, su manipulación es segura, pero pueden llegar a causar irritación en pieles sensibles en concentraciones de uso.

Cloro

Las soluciones de hipoclorito de sodio se pueden usar como agentes desinfectantes por si solos, el hipoclorito se puede adicionar a soluciones de detergentes adecuados para obtener soluciones con doble propósito.

El cloro disponible del hipoclorito y otros agentes químicos que liberan cloro, reaccionan rápidamente con la materia orgánica y se inactiva por esta, pero en las condiciones de uso normal, el volumen de solución y su concentración son tales que la cantidad de suciedad presente en el equipo no afecta considerablemente la eficiencia de la solución desinfectante. Sin embargo, el almacenamiento de las soluciones usadas puede dar como resultado una reducción notoria en su potencia, excepto con productos recomendados especialmente para su uso repetido, solo se deberían usar soluciones recién preparadas.

Cuando el equipo limpiado previamente, se va a desinfectar con soluciones de hipoclorito, se necesitan las siguientes precauciones:

(Norma Técnica NTS-USNA / Sectorial Colombia 007 / 2005-07-22 / ACODRES)

h. Ciclos De Limpieza Y Desinfección

Pasos a seguir en el ciclo de limpieza:

Remoción de los residuos de producto por medio de barrido, eliminación por arrastre con agua.

2. Pre enjuague con agua con el objeto de eliminar las partículas sueltas de suciedad.
3. Lavado con detergente
4. Acción mecánica
5. Enjuague del detergente con agua limpia
6. Desinfección por calentamiento o agentes químicos.

7. De ser necesario, enjuague final con agua microbiológicamente apta.

10. PROGRAMA DE HIGIENIZACION

Objetivo.

Dar cumplimiento al programa o protocolos de higienización y buenas prácticas de manufactura establecida por la normatividad vigente y el centro de formación; para las áreas de formación en cocina, panadería, repostería y servicio de mesa etiqueta y protocolo, con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas.

Normas Generales

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas como:

- ✓ Bañarse diariamente, incluye cepillado de dientes y aseo de uñas (hombres deben afeitarse y usar pelo corto)
- ✓ Vestir dotación completa y limpia de cada área.
- ✓ En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas u otros medios ajustables.
- ✓ Llevar el cabello limpio, recogido y dentro de la cofia o cachucha
- ✓ Tener las uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- ✓ No usar accesorios como anillos, pulseras, aretes, etc.
- ✓ Usar correctamente el tapabocas de acuerdo a la actividad a realizar.
- ✓ Usar guantes según el proceso a efectuar.
- ✓ Mantener el sitio de trabajo limpio y ordenado
- ✓ No fumar dentro de la planta
- ✓ Portar el carnet una vez ingrese a la planta y dentro de ella
- ✓ No consumir alimentos dentro del aula (Lugar destinado para consumo de alimentos la cafetería)

Fórmulas para el Manejo de los Desinfectantes

Para un manejo adecuado de las dosificaciones de desinfectantes se elabora un cuadro con usos, aplicaciones, cuidados y fórmulas para la obtención de las concentraciones de acuerdo a la cantidad requerida para cada área.

Ppm = partes por millón = mg/L

Se busca la concentración que tiene el desinfectante, ejemplo: el cloro 15%

$$\frac{15}{} * \frac{1000\ ml}{} * \frac{1000\ ml}{} = 150.000\ ml = ppm$$

100ml 1L 1 g

Fórmula para hallar el volumen necesario de desinfectante a una concentración y volumen conocido.

$$V1 * C1 = V2 * C2$$

V1 = volumen de cloro o desinfectante

C1 = concentración de cloro

V2 = volumen de agua

C2 = concentración necesaria para la dilución

$$V1 = \frac{20\ L * 50\ ppm}{150.000\ ppm} = 6\ ml\ cloro$$

A un balde de agua de 20 L de capacidad de almacenamiento se le debe adicionar 6 ml de cloro para una concentración final de 50 ppm.

Se debe tener claro la cantidad de agua utilizada en todas las áreas para estimar el volumen necesario.

Cuadro de dosificaciones y uso de los desinfectantes

DESINFECTANTE	***USO Y APLICACIONES***	***DOSIFICACIÓN***	***CUIDADOS***
CLORO	Desinfectante de áreas e instalaciones de planta	50-100ppm	Uso de guantes, evitar el contacto con los ojos e inhalación ya que puede ocasionar irritaciones
AMONIO CUATERNARIO	Todas las áreas de la planta	100-200ppm	No corrosivo

JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	Todas las áreas de la planta y utensilios	1:1	No toxico

VERIFICACIÓN.

Para un correcto funcionamiento del programa de limpieza y desinfección, se debe llevar un monitoreo por medio del el cual estará en cada ambiente de aprendizaje y es responsabilidad tanto de formadores del área como por el personal a cargo de esta labor en la institución, hacer seguimiento al mismo.

PROCEDIMIENTOS A TENER EN CUENTA

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA PERSONAL (MANOS)
IMPLEMENTOS Dispensador de jabón y desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico
OPERATIVO: · Enjuagar o remojar las manos hasta el codo. · Enjabonar totalmente las manos con suficiente cantidad de jabón, hasta 2 veces, lavando cada residuo con cada enjabonada. · Frotar fuertemente los dedos entre si, su parte inferior, nudillos, palmas, muñecas, antebrazos y codos. · Enjuagar con abundante agua, hasta que no quede nada de jabón en sus manos. · Agregar solución desinfectante. · Tomar una toalla de papel, secar las manos y colocar los guantes de manipulación si es el caso.. · Repetir la misma operación con los guantes puestos.

TIEMPO:	4 minutos
FRECUENCIA: Al hacer cambio de actividad Después de ir al baño Después de manipular desperdicios Después de tocarse alguna parte del cuerpo Antes de tocar utensilios higienizados.	
RECOMENDACIÓN Es importante que el operario se lave las manos después de cualquier actividad. Utilice siempre los lavamanos que se encuentran en el área de proceso.	
REALIZADO POR:	Todos los manipuladores de alimentos
REVISADO POR:	Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (CUCHILLOS)
IMPLEMENTOS Jabón y desinfectante, cepillo de lavado, guantes.
OPERATIVO Retirar los residuos sólidos con agua Preparar la solución de jabón y desinfectante Refregar fuertemente con un cepillo la zona comprendida entre el mango y la punta de la hoja de corte Enjuagar con abundante agua Agregar el desinfectante por aspersión Dejar los cuchillos en el lugar previamente indicado
TIEMPO: 5 minutos

FRECUENCIA: Al iniciar una actividad Al terminar la actividad
RECOMENDACIÓN Mantener limpios y secos los cuchillos Una vez terminado el procedimiento de desinfección lavar los cepillos y recipientes utilizados
REALIZADO POR: Todos los manipuladores de alimentos
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (MESAS)
IMPLEMENTOS Jabón y paños
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Con un paño humedecido con la solución preparada limpie las mesas y sillas hasta retirar la suciedad, enjuague el paño y páselo de nuevo Con otro paño seco retire la humedad que haya quedado Esta operación debe hacerse a todas las mesas y sillas del área de servicio
TIEMPO: 2 minutos

FRECUENCIA: Al iniciar las labores del servicio a la mesa Al terminar las labores del turno Cuando las mesas y sillas se encuentren en mal estado de presentación
RECOMENDACIÓN La persona encargada del área debe estar pendiente de la limpieza de las mesas y sillas
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (LICUADORA)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante y cepillo
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Enjuagar la licuadora para retirar los solidos Desarmar la licuadora, separe el vaso de la cuchilla Con la esponja y jabón refregarla por dentro y por fuera La base donde se encuentra la cuchilla refregarla fuertemente con cepillo, esponja y jabón, lo mismo la cuchilla Introducir las partes de la licuadora por 5 minutos en la solución desinfectante Enjuagar con abundante agua Dejar secar y si es el caso, armar la licuadora El motor se debe limpiar con la esponja exteriormente

TIEMPO:	2 minutos
FRECUENCIA: Al iniciar una operación Al terminar la operación	
RECOMENDACIÓN Lavar muy bien la base donde se encuentra la cuchilla ya que en este lugar se acumulan residuos de comida que son foco de contaminación	
REALIZADO POR:	Personal del área
REVISADO POR:	Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (OLLAS)	
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante y esponja	
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Retirar toda la comida o residuos solidos Introducir las ollas en la solución desinfectante o de acuerdo al tamaño, adicionar la solución con un recipiente, dejar 5 minutos Enjuagar con abundante agua Dejar secar las ollas	
TIEMPO:	2 minutos

FRECUENCIA: Al iniciar las labores Al terminar la operación realizada o las labores del turno
RECOMENDACIÓN Retire muy bien el hollín, para evitar mal aspecto de las mismas Lavarlas cada 8 días con aguay alcohol para brillado
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (TABLAS DE ACRILICO)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, cepillo de lavado, guantes
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Retirar con agua los residuos solidos Refregar fuertemente con el cepillo por ambos lados de la tabla Enjuagar con abundante agua Agregar el desinfectante por aspersión Dejar las tablas en el lugar indicado
TIEMPO: 2 minutos
FRECUENCIA: Al iniciar las labores Al terminar la operación realizada o las labores del turno

RECOMENDACIÓN Para mantener las tablas blancas dejar en una solución de agua caliente y cloro Una vez terminado el proceso de limpieza lavar los cepillos y recipientes utilizados
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (COLADOR)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, cepillo de lavado, guantes
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Retirar con agua los residuos solidos Refregar fuertemente con el cepillo el mango y el colador Enjuagar con abundante agua Agregar el desinfectante por aspersión Dejar secar
TIEMPO: 2 minutos
FRECUENCIA: Al iniciar las labores Al terminar la operación realizada o las labores del turno
RECOMENDACIÓN Mantenerlos limpios y secos Una vez terminado el proceso de limpieza lavar los cepillos y recipientes utilizados

REALIZADO POR:	Personal del área
REVISADO POR:	Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (NEVERA DE REFRIGERACION Y CONGELACION)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, cepillo de lavado, guantes
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Sacar los productos que se encuentren dentro de la nevera Humedecer un paño con la solución y limpiar las bandejas y entrepaños de la nevera hasta que esté libre de residuos Agregar el desinfectante por aspersión y secar con un paño Prender la nevera e introducir los productos
TIEMPO: 2 minutos
FRECUENCIA: Una vez al mes o cuando hay residuos de comida
RECOMENDACIÓN Mantenerla limpia y seca Una vez terminado el proceso de limpieza lavar los cepillos y recipientes utilizados
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (MANTELES)
IMPLEMENTOS

Jabón
OPERATIVO Recoger los manteles de la mesa Separe por colores Lavar manualmente o en lavadora Secar y planchar
TIEMPO: 20 minutos
FRECUENCIA: Al terminar la actividad Cuando se encuentren muy sucios o simplemente se hayan usado
RECOMENDACIÓN Mantenerlos limpios y con buena presentación
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (PLATOS)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, esponja
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Retirar los residuos solidos Introducirlos en un platón con solución preparada Refregar fuertemente con la esponja

Enjuagar con abundante agua Agregar desinfectante por aspersión o introducirlos en esta Sacarlos y dejar secar
TIEMPO: 5 minutos
FRECUENCIA: A medida que los platos entren usados a la cocina
RECOMENDACIÓN Lavar los platos a medida que estos vayan ingresando a la cocina, con esto evitará la acumulación de losa y escasez de platos
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS (CUBIERTOS)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, esponja
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Retirar los residuos solidos Introducirlos en un platón con solución preparada Refregar fuertemente con la esponja Enjuagar con abundante agua Agregar desinfectante por aspersión o introducirlos en esta Sacarlos y dejar secar
TIEMPO: 5 minutos

FRECUENCIA: A medida que los cubiertos entren usados a la cocina
RECOMENDACIÓN Lavar los cubiertos a medida que estos vayan ingresando a la cocina, con esto evitará la acumulación y escasez de cubiertos al momento de servir
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS **(Equipos eléctricos: hornos, alacenas, batidoras, etc.)**
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, esponja, cepillo, guantes
OPERATIVO Preparar la solución de jabón y desinfectante Retirar los residuos solidos Refregar fuertemente con cepillo o esponja Enjuagar con abundante agua Agregar desinfectante por aspersión o introducirlos en esta si lo permite Sacarlos y dejar secar
TIEMPO: 5 a 10 minutos de acuerdo al utensilio
FRECUENCIA: Se limpiaran cada vez que hayan sido utilizados
RECOMENDACIÓN Al terminar la actividad Cuando se hayan usado

REALIZADO POR:	Personal del área
REVISADO POR:	Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREAS (ACCESO O INGRESO DEL PERSONAL)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, balde, guantes, escoba, trapeador
OPERATIVO Barrer Preparar la solución de jabón y desinfectante en le balde Introducir el trapeador en la preparación Escurrirlo y trapear el piso Dejar secar Pasar la brilladora
TIEMPO: 10 minutos
FRECUENCIA: Al empezar las labores Al terminar las labores Cuando el lugar no se encuentre en condiciones de aseo
RECOMENDACIÓN Mantener en completo orden y aseo el área
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREAS

(COCINA)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, balde, guantes, escoba, trapeador
OPERATIVO Barrer Preparar la solución de jabón y desinfectante en le balde Introducir el trapeador en la preparación Escurrirlo y trapear el piso Dejar secar
TIEMPO: 5 minutos
FRECUENCIA: Al iniciar y al terminar las labores del turno
RECOMENDACIÓN Mantener en completo orden y aseo el área
REALIZADO POR: Personal del área
REVISADO POR: Administración o Jefe de cocina.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREAS (BASURAS)
IMPLEMENTOS Jabón, desinfectante, balde, guantes, cepillo
OPERATIVO Desocupar las canecas Preparar la solución de jabón y desinfectante en le balde Lavar las canecas con la solución y abundante agua

Barrer el área de las basuras Lavar, refregar con jabón, desinfectante y abundante agua Secar el área Dejar las canecas secas, tapadas y con bolsa en el lugar indicado
TIEMPO: 10 minutos
FRECUENCIA: Diariamente
RECOMENDACIÓN Mantener en completo orden y aseo el área Mantener las canecas tapadas Cerrar las bolsas cuando estén llenas
REALIZADO POR: Todos los manipuladores de alimentos
REVISADO POR: Dpto. de calidad o jefe de cocina

11. CÓDIGO DE ÉTICA DE LA GASTRONOMÍA

Se denomina cocinero a la persona que cocina por oficio y profesión. Según sus conocimientos y funciones se establece la siguiente jerarquía, de menor a mayor responsabilidad:

- Ayudante de cocina
- Cocinero.
- Sous Chef (Asistente del chef)

Chef (Aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del ramo y solo se encarga de crear e innovar platillos que sus cocineros reproducirán, además de coordinar)

El Chef no solo debe saber de cocina y productos, este va más allá un buen chef debe tener conocimientos además de cocina de administración, contabilidad, derecho, nutrición, enología, costeos, química, historia y geografía (estos últimos dos para poder entender a los productos y

saber cómo utilizarlos adecuadamente) entre otros. Además debe ser capaz de liderar a su brigada y mantener siempre un control e higiene excelsa para brindar un servicio de calidad al comensal.

En un ambiente de aprendizaje como la cocina, ambiente de mesa y bar así como en un restaurante u hotel chef se utiliza para designar a la persona a cargo de la cocina. El chef tiene a su cargo a una serie de personas (brigadas) que se desarrollan en diversas áreas dentro de la cocina en la preparación de platillos por separado que al unificarlos da como resultado final lo que se le entregara al comensal.

Éste código de ética contiene fundamentos y conductas que ayudará al profesional de gastronomía en sus labores diarias.

Cumpliendo con los principios éticos como son:

- ✓ Confidencialidad
- ✓ Veracidad.
- ✓ Fidelidad a promesas o hechos
- ✓ Siempre teniendo en mente los valores de cada persona.

Filosofía:

- ✓ Lograr una formación integral.
- ✓ Alcanzar la dignificación de los ambientes de trabajo a través del reconocimiento del desempeño de quienes lo ejercen.
- ✓ Infundir un espíritu de servicio.
- ✓ Fomentar el respeto a la cultura gastronómica de pueblos y naciones.

- ✓ Impulsar el desarrollo de la creatividad en la arte culinaria.

DECLARACIÓN DE PRINCIPIOS ÉTICOS FUNDAMENTALES:

1. La relación Chef – Estudiante:

Todo Estudiante tiene derecho a:

- ü Conocer sus derechos y las reglamentaciones que rigen sus obligaciones a través de las instituciones.
- ü Ser respetado.
- ü Una información completa y veraz.

2. Los derechos del Chef:

- ü El chef tiene derecho a disponer de instalaciones dignas para él, así como de los medios técnicos suficientes en su lugar de trabajo.
- ü Relación con los colegas, con otros profesionales y con las instituciones
- ü La buena relación humana entre los colegas es fundamental por su valor en sí misma, por su repercusión en la mejor asistencia de los alumnos y para la convivencia en el ámbito de trabajo colectivo. No es ética la calumnia ni los comentarios capaces de perjudicar al colega en el ejercicio de su profesión.
- ü El chef respetará el trabajo y la independencia de otros profesionales y exigirá que otras profesiones no asuman lo que a él le corresponde. Buscará los medios apropiados para la colaboración interdisciplinaria en beneficio de la persona.
- ü Respetar a sus subalternos, incluyendo a todo el plantel de trabajadores del establecimiento.
- ü No aplicar métodos, ingredientes o procedimientos que puedan poner en riesgo la salud de ninguna persona (empleados y clientes).
- ü Enseñar y aprender de sus compañeros (sin importar los rangos).
- ü Poner todo su esfuerzo en desarrollar un ambiente de trabajo agradable.
- ü Valorar el esfuerzo y progreso
- ü Valorar el esfuerzo y progreso de sus subalternos.
- ü Mediar entre los intereses de la empresa sin menoscabar los del empleado.
- ü Renovar técnicas y procedimientos constantemente.
- ü Mantenerse permanentemente actualizado o al menos al tanto de las tendencias del medio

3. Deberes con la sociedad:

- El gastrónomo deberá buscar un equilibrio entre la economía y la sana alimentación sin discriminación de ningún tipo y con la mayor veracidad que exista

4. Deberes con sus compañeros de trabajo:

- Siempre trabajará de manera colectiva y deberá mostrar compañerismo ante todo para llegar a la meta en común.
- Mostrar el respeto y dedicación en el trabajo para incentivar a los compañeros y obtener recompensas.

5. Deberes con los compañeros con otras profesiones:

- Unificarse como un solo individuo en el trabajo para así salir adelante y sobrellevar ante las adversidades que se presenten y no pasar por alto las autoridades para nuestro bien.

6. Deberes con los clientes:

- Mostrar la mayor disposición de prestar el servicio ante los clientes que lo soliciten para que así tenga la confianza de volver al lugar.

7. Deberes en su profesión:

- Lograr una formación integral.
- Mostrará respeto por los jefes y lugares donde laboró.
- Deberá actualizarse continuamente para prestar cada vez más un mejor servicio.
- Fomentar el respeto a la cultura gastronómica de pueblos y naciones.
- Impulsar el desarrollo de la creatividad en las artes culinarias.

8. Deberes para con su alma mater:

- Mantener fidelidad con los principios recibidos en su formación académica.
- Llevar presente estas enseñanzas en su vida diaria y profesional.

9. Deberes con el medio ambiente:

- Ser consciente de los productos que utiliza en su trabajo y como los desecha.
- Se debe fomentar en el trabajo el uso de productos ecológicos y la reutilización para evitar la contaminación.

Para la elaboración de este reglamento se tomaron en cuenta

NORMA TÉCNICA NTS-USNA- SECTORIAL COLOMBIANA 007 - 2005-07-22. NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DECRETO 3075, Ministerio de Salud 1997.

El presente reglamento rige a partir de su promulgación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, se firma en aprobación del mismo.