

 CORPORACIÓN UNIVERSITARIA RAFAEL NÚÑEZ <small>PARA QUE TU DESARROLLO CONTINÚE SU MARCHA</small>	FORMATO REGISTRO DOCUMENTO CONSOLIDADO PAT COLECTIVO	Cod-Doc	FT-IV-015
		Versión	2
		Fecha	31/07/2019
		Página	Página 1 de 18

INSTRUCTIVO: el siguiente formato es para ser registrado en este, el Documento Consolidado de PAT Colectivo que da evidencia del ejercicio investigativo desarrollado por el colectivo (docentes y estudiantes) del nivel de formación (semestre o año). En esta consideración el documento consolidado de PAT Colectivo, debe contener:

Portada

1. Ficha de Identificación

Facultad: CIENCIAS CONTABLES Y ADMIISTRATIVAS	Colectivo Docente 1. Liliana Henríquez 2. Elías Guzmán 3. Julio Rodríguez 4. Jorge Villalba 5. Omaira Bernal	Asignatura 1.Proceso Aactivo. 2.Comp.Humano I 3.Matematicas II 4.Macroeconomia 5.Metodoloía de la investigación
Programa: ADMÓN DE EMPRESAS		
Semestre: II		
Docente Orientador del seminario		
JORGE VILLALBA VILCHES		
Título del PAT Colectivo		
PROCESO DE MANEJO Y PREPARACION DE ALIMENTOS DE LOS RESTAURANTES DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE CARTAGENA		
Núcleo Problémico		
proceso de manejo de los alimentos en las empresas del sector turístico de la ciudad de Cartagena		
Línea de Investigación		

2. Informe del Proyecto Académico de Trabajo Colectivo (PAT Colectivo)

• INTRODUCCIÓN

La globalización ha obligado a transformar las relaciones interpersonales, además de implementar crónicas, se ha llegado a conocer lo positivo y lo negativo de esta, llegando así a conocer causas que afectan al comercio, transporte, servicios empresariales, turismo, producción, consumo dentro de las economías de las comunidades, la pobreza, las faltas de

anticipaciones contra crisis, corrupción, pandemia, aislamiento, entre otros efectos. Lo anterior, Causo que la economía dentro de las comunidades se afectara.

Dentro del análisis de los PATCO se observa la dinámica en los ámbitos educativos, sociales, ambientales y económicos en la ciudad de Cartagena. El impacto que producen estos factores en la sociedad es de suma relevancia, si se habla entonces de la contaminación ambiental, se encuentra que Unas de las principales causas de la contaminación ambiental es la minería ilegal la tala de árboles y la quema indiscriminadamente de basuras o desechos tóxicos. Ya que como consecuencia estos terminan en los ríos o mares de nuestro país. Las grandes empresas fijan un curso y construyen sobre grandes vegetaciones obteniendo, así como imparto la deforestación de muchos árboles y contaminación de aguas e incluso el desplazamiento de muchos animales o especies de sus bosques a otros sitios trayendo consigo cambios climáticos que afectan directa o indirectamente el desarrollo humano. Pero no solo esto, Las problemáticas sociales es un fenómeno que sacude a todas las sociedades del mundo, un fenómeno que afecta principal mente a las comunidades más vulnerables, aquellas que presentan carencia de los elementos y medios para satisfacer sus necesidades; La solución a ello es más sencilla de lo que se puede imaginar.

Por tal motivo, el presente trabajo de investigación, de tipo exploratorio-descriptivo y documental, busca identificar actividades y/o procesos que puede ejecutar el administrador de empresas para mitigar o apoyar el entorno de forma positiva; a través de un rastreo documental-virtual en varias zonas de la ciudad de Cartagena. La información, fue obtenida gracias a un arduo proceso de investigación mediante un rastreo de investigación sistemática, recopilando información de diferentes artículos, documentos y noticias. finalmente se analizará las diferentes acciones que se pueden efectuar desde el campo de la disciplina administrativas para aportar estrategias y soluciones que contribuyan a la solución de las diferentes problemáticas entorno a los factores ya mencionados.

• **Descripción del Problema**

Cartagena de Indias D. T. y C. es una ciudad reconocida por su gran atractivo turístico; la inmensidad de sus murallas, bellas playas, plazas, parques y su gran clima tropical, por lo cual también se abre paso en su cultura gastronómica.

A lo largo de los años y con el crecimiento del turismo, especialmente en el sector del centro histórico, ha dado lugar a la apertura de muchos establecimientos dentro de la ciudad generando así empleos y crecimiento a nivel socioeconómico.

Con este crecimiento gastronómico y la apertura de gran variedad de restaurantes de todo tipo es necesario conocer de qué manera operan y procesan estos los alimentos que son aptos para el consumo humano.

Cada uno de estos establecimientos gastronómicos, es decir, restaurantes, llevan a cabo su propio protocolo con el correcto manejo de todos los alimentos antes de estar listos para ser servidos, dicho proceso debe estar establecido dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) que dicta la entidad reguladora de la ciudad que en este caso el DADIS.

Estos establecimientos gastronómicos no son ajenos a cumplir con dichas medidas dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto deben tener todos los atributos de la inocuidad; lo que hace referencia a las medidas necesarias para prevenir enfermedades a través de la ingesta de productos alimenticios que provoquen daños a la salud del comprador.

Por lo tanto, las BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997)

No obstante, no podemos dejar de preguntarnos; ¿Cómo es el proceso de manejo y preparación de los alimentos en los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena?

Justificación

La industria alimenticia se direcciona a nuevas tendencias de consumo, donde busca adaptarse a los nuevos modelos globales. El proceso de manejo al interior de los restaurantes es un mercado poco explorado es por eso que por medio de este proyecto investigativo se busca resaltar cómo esta pequeña industria se adapta a estos nuevos modelos, pretendiendo encontrar en sus proveedores un cumplimiento de condiciones que aseguren productos de calidad. Es decir, productos que beneficien la salud de los consumidores, que no generen un desequilibrio ambiental y que cumplan con todos los controles de calidad y sanidad.

Esta industria busca un crecimiento y futuro económico regional posterior a los estragos del COVID-19, brindando así una oportunidad de innovación a un mercado posible de producción y comercialización de alimentos de calidad en la ciudad de Cartagena. Con el fin de generar un desarrollo sostenible que involucre a los pequeños productores y a estos establecimientos con miras a superar el desequilibrio económico y recupera la fuerza de este sector.

El grupo investigador tiene como objetivo describir el proceso de manejo y preparación de los alimentos en los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena, identificando así el manejo de los alimentos y sus respectivos inventarios. Comprendiendo la situación actual por la que atraviesa el país, ese proceso de adaptación a una nueva realidad tras la pandemia producida por el virus COVID-19. Por eso es importante resaltar dentro de este proyecto los procesos de bioseguridad que solicita el gobierno a este sector.

Este estudio es favorable para la Corporación Universitaria Rafael Núñez porque brinda herramientas que contribuyen al desarrollo académico y personal de cada estudiante con el fin de formar profesionales íntegros, empresarios capaces de contribuir al crecimiento del país y que logren satisfacer las necesidades de la población. La investigación aporta un conocimiento detallado de los procesos de manejo por los que atraviesan los restaurantes del centro de la ciudad.

- **Objetivos**

OBJETIVO GENERAL

Describir el proceso de manejo y preparación de los alimentos de los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar el proceso de manejo de los inventarios de los alimentos de los restaurantes del centro histórico de la ciudad de Cartagena.
- Listar el proceso de manejo de los alimentos de cadena de frío de los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena.
- Explicar los protocolos de bioseguridad en el manejo de los alimentos de los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena.

- **Marco Teórico o Referente Teórico**

Entre la gran cantidad de hoteles en la ciudad, se encuentra el hotel Movich Cartagena de Indias, el cual está ubicado en el centro histórico de la ciudad y busca brindarles a sus huéspedes la comodidad necesaria para disfrutar durante su estadía en Cartagena. El



**FORMATO REGISTRO DOCUMENTO
CONSOLIDADO PAT COLECTIVO**

Cod-Doc	FT-IV-015
Versión	1
Fecha	01/02/2017
Página	Página 5 de 18

propósito de esta investigación radica en la creación del diseño de un sistema de distribución de costos indirectos de servicio (CIS) para el departamento de Alimentos y Bebidas del hotel Movich Cartagena de Indias, la cual se centra en determinar los costos en las diferentes actividades y procesos internos, indicando la departamentalización utilizada en el hotel Movich para la organización de sus centros de costos.

Por lo tanto, este es un trabajo enfocado en el departamento de A&B debido a que es el departamento que tiene más erogaciones con relación al costo promedio de la Hotelería, y para su consecución se deben llevar a cabo diversos procesos, los cuales van desde el control de la materia prima pasando por la mano de obra y concluyendo en la prestación del servicio final a los comensales.

La naturaleza de las operaciones que se desarrollan al interior del hotel MOVICH demandan un especial cuidado en la planificación y control de los costos asociados a la prestación de sus servicios, el poder conocer con la mayor exactitud posible el consumo de recursos departamento o área funcional y de servicios ayuda a viabilizar el logro de una mayor eficiencia y eficacia en el manejo de los recursos de la empresa favoreciendo el logro de beneficio mayor para la misma.

CARCAMO GUZMÁN, D. P. & FAJARDO MEZA, J. J. (2014). DISEÑO DE UN SISTEMA DE DISTRIBUCION DE COSTOS INDIRECTOS DE SERVICIO (CIS) PARA EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOTEL MOVICH CARTAGENA DE INDIAS. UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

En las organizaciones, dentro de su etapa de crecimiento como en su desarrollo, adquieren y acumulan inventario para su posterior uso, sea éste venta o consumo. Sin embargo en ocasiones no establecen prioridades en dichos artículos. El Restaurante Bajo Las Estrellas del Hotel Peñalisa de Colsubsidio en el área de Alimentos y Bebidas se observan falencias en la planeación de las compras y rotación de inventarios, debido al aumento desmedido de las existencias en bodega por desconocimiento e incremento de costos asociados a éstos, ocasionando bajas de materia prima considerables que afectan la liquidez de la empresa y posicionamiento en el mercado.

En cuanto a lo planteado anteriormente, este restaurante tiene una capacidad de reacción en el límite que la operación y los cambios nacientes del mercados en el municipio y la región; se debe tener una actualización de los sistemas de inventario y compras de las existencias de materias primas para preparación de los diferentes platos del restaurantes ya sean de la carta tradicional, la nueva carta de platos a ofrecer, la variedad de comidas rápidas, parilla criolla e incluso la variedad de recreación y cultura.

José Arnoldo Puentes Leal (2018). SISTEMATIZACIÓN EXPERIENCIAS DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE PLANEACIÓN DE COMPRAS Y ROTACIÓN DE MATERIA PRIMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - RESTAURANTE BAJO LAS ESTRELLAS DEL HOTEL PEÑALISA. CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS.



**FORMATO REGISTRO DOCUMENTO
CONSOLIDADO PAT COLECTIVO**

Cod-Doc	FT-IV-015
Versión	1
Fecha	01/02/2017
Página	Página 6 de 18

Debido a la nueva visión que tiene el gobierno de la ciudad de Cartagena y la alta afluencia de turistas, el centro histórico se ha visto inmerso en una serie de transformaciones, se han realizado restauraciones de casas, calles, y monumentos, modernizaciones de establecimientos comerciales, entradas y salidas de nuevos negocios. Los restaurantes son un sitio abierto al público donde concurren una gran cantidad de personas de diferentes partes del mundo y sobre todo si este se encuentra ubicado en una zona importante dentro de una ciudad turística como es el caso de la ciudad de Cartagena, en donde se puede observar la mezcla de razas, idiomas, costumbres y características sociales distintitas, que permite un enriquecimiento inigualable tanto a las personas que se acercan al establecimiento como a los habitantes de la ciudad,

Los propietarios de los Restaurantes del centro histórico de Cartagena de Indias perciben potencial de crecimiento de éste, debido a la gran afluencia de turistas nacionales y extranjeros, lo cual genera mayor demanda de sus productos/ servicios, lo que permite ampliar sus establecimientos y con ello generar más empleo y mejores ingresos. Del mismo modo los clientes de los restaurantes populares demuestran satisfacción al estar en ellos, lo que permite evidenciar la importancia de los mismos. En su mayoría estos restaurantes están ubicados en calles estratégicas del centro histórico, en su interior se encuentran armonizados, ofrecen un ambiente agradable, cómodo y ameno.

VÁSQUEZ DE LA ESPRIELLA, L. M. & CARDONA RENDÓN, S. (2015). CARTAGENA DE INDIAS: DIAGNÓSTICO DE LA CIUDAD AMURALLADA, BASE PARA UNA PROPUESTA DE CONVERSIÓN EN UN GRAN CENTRO COMERCIAL ABIERTO, CASO "RESTAURANTES POPULARES". UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

Respecto al contexto geográfico, se da la importancia que cobra la localización y/o emplazamiento. Así mismo, podría afirmarse que la publicidad y el manejo de prensa pueden influir en la buena imagen del establecimiento. Sin embargo, al momento de demostrar cuán bueno es, existen otras herramientas más eficaces. En el caso de los restaurantes, la certificación por tenedores (NTS-USNA 008), cuya finalidad es puntualizar parámetros de servicio, infraestructura y buenas prácticas de manufactura, basados en criterios internacionales de procedimientos de operación y administración, así como en el consenso de múltiples operadores del medio (Norma NTS-USNA 008).

El sector de restauración, ha tenido en los últimos años un crecimiento sostenido (6% anual) y dada la importancia que hoy día se le ha dado al sector como destino turístico, el Distrito de Cartagena, ha venido promoviendo desde hace un año (2011), la categorización de los restaurante de la ciudad, lo que le permite a los clientes saber que cuentan con estándares

de calidad, tanto en servicio como en infraestructura y una comida inocua. A cerca de la internacionalización de los restaurantes, cabe destacar que se da debido a que la cocina se ha puesto de moda, y a surgidos profesiones ligadas a ella, a pesar de que antes no tenían gran reconocimiento social, hoy gozan de prestigio y amplia aceptación social.

MALO BOBADILLA, T. (2012). POSICIONAMIENTO COMPETITIVO INTERNACIONAL DE GRANDES RESTAURANTES EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CARTAGENA. UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR.

Marco conceptual

Proceso: Se define como el conjunto de fases o pasos sucesivos de algún tipo de lógica que se enfoca en lograr algún resultado específico.

Gastronomía: Actividad encargada principalmente de la preparación de alimentos, de tal modo que signifique un proceso cultural. Además, hace alusión al arte consistente en la elaboración de la comida, al conjunto de tradiciones y recetas culinarias.

Manipulación de alimentos: Hace referencia directa a la inocuidad de los alimentos. Este concepto se engloba en un conjunto de prácticas a seguir para eliminar cualquier elemento lesivo para la salud pública.

Salubridad: Conjunto de condiciones sanitarias adecuadas para el consumo de alimentos. Es decir, aquello que resulta ser bueno para nuestra salud y así mismo implica algo saludable.

Protocolos: Conjunto de conductas y reglas que se establecen en determinados ámbitos, con el fin de llevar a cabo el cumplimiento de un objetivo planteado y lograr los resultados más adecuados.

Higiene alimentaria: Según la OMS, es el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.

Manejo: Consiste en el proceso de organización de un objeto bajo características que lo hacen específica y por consiguiente requieren destrezas particulares.



**FORMATO REGISTRO DOCUMENTO
CONSOLIDADO PAT COLECTIVO**

Cod-Doc	FT-IV-015
Versión	1
Fecha	01/02/2017
Página	Página 8 de 18

Inocuidad: se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor.

Seguridad alimentaria: Implica la implementación de estrategias para garantizar que todos los alimentos sean seguros para el consumo. Es decir, la seguridad alimentaria se preocupa por el hecho de que los alimentos no dañan la salud de las personas y son saludables.

Manipulador de alimentos: toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos

Los establecimientos destinados al área gastronómica del centro de la ciudad de Cartagena, es decir, restaurantes, deben cumplir con las condiciones sanitarias necesarias para efectuar todas las normas específicas que expide la ley, verificando así el buen funcionamiento, manipulación y manejo de los alimentos. Además, de asegurar la inocuidad de los mismos para su apto consumo humano.

Marco legal

Norma Técnica Sectorial Colombiana (NTS – USNA) Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor.

Esta norma es aplicable a todos los establecimientos de la industria gastronómica, a los productos preparados que se expendan en servicios de alimentos y bebidas

NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.

NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.

NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. .

NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico.



**FORMATO REGISTRO DOCUMENTO
CONSOLIDADO PAT COLECTIVO**

Cod-Doc	FT-IV-015
Versión	1
Fecha	01/02/2017
Página	Página 9 de 18

NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.

NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.

NTS-USNA 008 / actualización. Categorización de restaurantes por tenedores, 2009

NTS-USNA 009, Seguridad industrial para restaurantes, 2007

NTS-USNA 010, Servicio al cliente en establecimientos de comida rápida, 2007.

NTS-USNA 011, Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes 2012.

Decreto 3075 del 1997 del Ministerio de la Protección Social, el cual trata sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Decreto 1500 del 2007 del Ministerio de la Protección Social, reglamento técnico nacional a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano.

RESOLUCIÓN NÚMERO 604 DE 1993 Ministerio de Salud, “Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”.

RESOLUCIÓN NÚMERO 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública.

RESOLUCIÓN NÚMERO 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

DECRETO NÚMERO 60 DE 2002 Ministerio de Salud y Protección Social, El presente decreto tiene por objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Haccp), como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.

- **Metodología**

La presente investigación es por naturaleza de carácter explicativa, pero se encamina también a una investigación propositiva. Consta de un tipo de investigación de carácter explicativa ya que, busca hallar las razones o motivos por los cuales ocurre la problemática planteada, del mismo modo resulta importante la observación de las causas y los efectos y así mismo identificar las circunstancias que existen. Con la investigación explicativa se intenta clarificar cómo es exactamente el problema del que se quiere obtener información. Es decir, va más allá de la descripción, explica como ocurre en otros tipos de investigación. Por lo tanto, la investigación explicativa se centra en el porqué del objeto de estudio, no en el qué o dónde.

Por otra parte se considera de carácter propositiva porque promueve la generación de conocimiento y propicia la investigación científica, suministrando las herramientas necesarias para diagnosticar y resolver las diferentes problemáticas, aportando a la formación integral de los profesionales.

También, es una investigación de carácter documental aplicada a la organización de empresas como una técnica de investigación en la que se deben seleccionar y analizar aquellos escritos que contienen datos de interés relacionados con el estudio. La anterior definición coincide en que la investigación documental es una técnica que permite obtener documentos nuevos en los que es posible describir, explicar, analizar, comparar, criticar entre otras actividades intelectuales, un tema o asunto mediante el análisis de fuentes de información.

Cabe destacar que al momento de realizar el proyecto lo primero que se hizo fue definir la problemática a investigar, seguidamente se definieron los objetivos, algo muy vital ya que por medio de esto se logró en gran parte la planificación del PAT. Por último, pero no menos importante, se concretó el tipo de investigación implementada para el desarrollo del proyecto. Al adentrarse en el PAT se ve reflejado el planteamiento del problema el cual es un punto clave para el proyecto ya que, a través de este punto se hizo una introducción al tema de la investigación, enfatizando los aspectos más relevantes para la misma y las interrogantes a las que se procurará dar solución.

- **Resultados (análisis y discusión)**

- *Identificar el proceso de manejo de los inventarios de los alimentos de los restaurantes del centro histórico de la ciudad de Cartagena.*

Todo establecimiento gastronómico debe tener presente el manejo de inventario para obtener el mayor control acerca de los productos que se tiene y la caducidad con la que cuenta cada uno de ellos, el método mayormente utilizado en la cadenas de restaurantes de la ciudad

de Cartagena es *primeras en entrar primeras en salir*, el cual ofrece una ventaja directa sobre la materia prima, teniendo así el control sobre el porcionamiento de los productos y evitando el desperdicio.

Inventario

El sistema de inventario que se lleva a cabo en los restaurantes de la ciudad de Cartagena es a través de tipo de primeras en entrar primeras en salir (PEPS) esta permite darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente puesto que los productos que se manejaran son perecederos en su gran mayoría. El inventario se realizará en un formato físico o digital, es decir; manual o a en una computadora donde se detallen las entradas, salidas y la existencia real.

Recepción y almacenamiento de alimentos

Todo producto, insumo o materia prima que ingrese al establecimiento deberán ser inspeccionados por el personal de bodega quien asegurara que cumpla con las especificaciones de compra, color, olor, textura, sabor, apariencia general, temperatura, fecha de caducidad y apariencia del empaque.

Para asegurar la calidad de los insumos no deben insumos ni materia prima con envases o empaques en deterioro, óxidos, abombados entre otros aspectos que puedan afectar la calidad del producto servido a la mesa; de igual forma las verduras hortalizas que presentes daños por mala 48 manipulación, hongos, parásitos, picaduras y fermentación serán devueltas en su totalidad al proveedor.

Luego de realizar este procedimiento se transfieren a unos contenedores adecuados, lavados y dispuestos con tapas de cierre hermético y se almacenan de la siguiente forma.

Almacenamiento de productos perecederos

Productos derivados de la soya, leche, yogurt, queso, frutas y verduras

- Frutas y verduras en almacenamientos frescos • Las frutas blandas se dejarán en un estante refrigerado.

- Productos derivados de la leche se dispondrán en un lugar refrigerado a 5°C.
- Queso, proteínas vegetarianas, se deben almacenar al vacío y refrigeradas a una temperatura no mayor a 5°C.
- Las bebidas y postres en una nevera de refrigeración o congelación dependiendo de las sugerencias del producto.

Almacenamiento de productos secos

Productos como cereales, legumbres, panes, encurtidos, enlatados y producto de aseo

- El lugar debe ser fresco y ventilado e iluminado
- Los productos de aseo se debe colocar en un lugar limpio, fresco y ventilado aislado de los demás productos para que no haya contaminación.
- Los contenedores deben ir respectivamente etiquetados con el nombre del producto y fecha de abertura.
- Deberán ir en contenedores separados del piso.

Todo producto que llega a las instalaciones del restaurante debe ir rotulado registrados y ordenados de acuerdo al sistema de inventario y los desechos deberán retirasen inmediatamente y se llevaran a su disposición final lejos del área de cocina en tanques tapados.

Control de calidad

Bajo el parámetro de competitividad para el sector gastronómico, aprobado por la asociación colombiana de la industria gastronómica (ACODRES), en el cual los restaurantes se definen bajo criterios establecidos por estándares de calidad sobre la norma técnica sectorial NTS-USN 007.

Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

- Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.

- El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas.
- El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.
- Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.
- No usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

Además, en la norma técnica sectorial NTS-USN 008 CATEGORIZACION DE RESTAURANTES POR TENEDORES, este restaurante busca cumplir dichos requisitos para así poder suministrar productos y servicio que contribuyan a la buena alimentación, nutrición, satisfacción y seguridad de los clientes; implementando las buenas prácticas de higiene en el manejo de la conservación de los alimentos.

Para ello se implementará el análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (ARICPC o HACCP) que permite examinar de forma crítica cada una de las etapas de producción de los alimentos hasta que son consumidos para identificar aquellos que aparecen vulnerables por la posibilidad de originar algún riesgo en los alimentos.

Cadena de frio

- *Listar el proceso de manejo de los alimentos de cadena de frío de los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena.*

Gracias a este proyecto de investigación se puede dar respuesta al listado de condiciones sanitarias que requiere cada establecimiento del centro de la ciudad, partiendo de las normas y conductos que maneja el Departamento Administrativo Distrital de Salud:

Fase de producción y tratamiento

La temperatura debe ser estable y mantenerse durante todo el proceso. En esta etapa es necesario disponer de cámaras frigoríficas equipadas que permitan la constante manipulación del producto.

Transporte

El transporte ha de ser en vehículos especiales y hay que prestarle especial atención al tiempo de carga y descarga ya que en este tiempo se corre el riesgo de deterioro.

Fase de almacenamiento en cámaras o almacenes frigoríficos y túneles de congelación

Esto requiere una gran eficiencia y congeladores y cámaras frigoríficas con dispositivos de lectura y registro de variación de temperatura.

Distribución y puntos de venta

Esta fase es la más complicada por los tiempos de la mercancía a temperatura ambiente, vitrinas, falta de aireación, temperatura desigual.

Usuario final

El consumidor final debe proteger la mercancía hasta su consumo.

Refrigeración: de 0 a 4°C. Conservación a corto plazo. A partir de los 5°C las bacterias dejan de crecer. Es la temperatura ideal para almacenar productos frescos.

Entre -4°C y -10°C se paraliza el crecimiento de microorganismos patógenos que son peligrosos para la salud y provocan intoxicaciones.

Congelación: a -18°C. Conservación a largo plazo. Se trata de un estándar internacional. Todas las reacciones se paralizan. Si se rompe la cadena de frío en este estado, los alimentos perecerían ya que se forman cristales de hielo que lo alteran y nos encontramos con bacterias, mohos, levaduras, pérdidas de valor nutricional. A -70°C el alimento se conservaría indefinidamente.

Proceso de bioseguridad

- *Explicar los protocolos de bioseguridad en el manejo de los alimentos de los restaurantes del centro de la ciudad de Cartagena.*

Dentro de la nueva “normalidad” a la cual se han tenido que adaptar los diferentes restaurantes de la zona gastronómica de la ciudad de Cartagena debido a la pandemia por coronavirus Covid-19, se fijan nuevos lineamientos planteados por las autoridades competentes para el buen manejo de alimentos.

- Realizar cronograma de entrega de insumos por parte de proveedores en horarios específicos para que no se encuentren varios al mismo tiempo.

- Los proveedores deben cumplir los protocolos de bioseguridad para entregar.
- Para el caso de los proveedores, lleve el mismo control que con los clientes y restrinja el ingreso de ellos a las zonas de consumo y preparación de los alimentos. Debe seguirse el protocolo de desinfección de los insumos y productos recibidos.
- Las zonas deben estar delimitadas en los lugares hasta donde pueden ingresar los proveedores.
- Para el almacenamiento de los alimentos, recordar siempre que antes de guardarlos, deberán higienizarse envase por envase. Esto puede realizarse con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante. Debe tenerse la precaución de lavar el paño, enjuagarlo y volver a cargarlo con desinfectante a medida que se van limpiando los envases de los alimentos.
- Es muy importante la correcta rotación de las materias primas y alimentos tanto en la alacena como en la nevera, aplicando el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”.
- En el caso de contar con domicilios, extreme la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos. Si esta gestión la hace un proveedor externo, lleve a cabo los mismos protocolos anteriores.

• Conclusiones y Recomendaciones

Una vez desarrollado el proyecto de investigación se tuvo en cuenta la situación actual por la que está atravesando el país y por ende todos los restaurantes deben de cumplir ciertos protocolos y lineamientos para el manejo de los alimentos, posteriormente se puede decir que, dada toda esta situación, en el PAT se explica claramente todos esos procesos que se tienen que cumplir. En conclusión, los objetivos fueron desarrollados eficazmente ya que se cumplieron todas las metas trazadas en base a estos.

Por otra parte, En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina con productos desinfectantes autorizados para contacto con alimentos, garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación y

consumo de los alimentos, así como también almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.

Por último, en el lugar para almacenar los alimentos debe mantener las condiciones sanitarias correspondientes para evitar la contaminación de los mismos en el establecimiento. En base a esto se debe mantener la limpieza del área de preparación de alimentos y almacenar el producto acorde a las especificaciones del fabricante, es decir si el producto requiere condiciones de congelación se debe asegurar el almacenamiento a las temperaturas de congelación.

Todo lo anterior se debe tener en cuenta a la hora de manipular alimentos, además de respetar y seguir cuidadosamente las reglas y los lineamientos para asegurarse que el usuario final reciba un producto limpio y fresco, evitando una contaminación cruzada y cumpliendo con los planes de saneamiento dictados por las buenas prácticas de manufactura a la hora de manipular alimentos.

• **Bibliografía**

Carcamo Guzmán, D. P. & Fajardo Meza, J. J. (2014). DISEÑO DE UN SISTEMA DE DISTRIBUCION DE COSTOS INDIRECTOS DE SERVICIO (CIS) PARA EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL HOTEL MOVICH CARTAGENA DE INDIAS. UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

Puentes Leal, J. A. (2018). SISTEMATIZACIÓN EXPERIENCIAS DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE PLANEACIÓN DE COMPRAS Y ROTACIÓN DE MATERIA PRIMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - RESTAURANTE BAJO LAS ESTRELLAS DEL HOTEL PEÑALISA. CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS.

Vásquez de la Espriella, L. M. & cardona Rendón, S. (2015). CARTAGENA DE INDIAS: DIAGNÓSTICO DE LA CIUDAD AMURALLADA, BASE PARA UNA PROPUESTA DE CONVERSIÓN EN UN GRAN CENTRO COMERCIAL ABIERTO, CASO "RESTAURANTES POPULARES". UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

Malo Bobadilla, T. (2012). POSICIONAMIENTO COMPETITIVO INTERNACIONAL DE GRANDES RESTAURANTES EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CARTAGENA. UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR.

(Pena, Sánchez , 2010) CONTABILIDAD HOTELERA DE RESTAURANTES Y DE GESTIÓN (1ra Ed.) EDITORIAL UNIVERSIDAD LIBRE, SEDE CARTAGENA.

Ballén Sánchez A. & Tirado Traslaviña L. (2017) ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS SALUDABLES TIPO GOURMET. UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.

Camara de Comercio, (24 de Abril de 2020). Camara de Comercio .Resolucion No 666 de 2020 (Min Salud).

•

3. Aporte del PAT Colectivo al DHS (Desarrollo Humano Sostenible)

Esta investigación, es una fuente primordial para la formación de buenos administradores de empresas, puesto que por medio de esta se adquiere conocimientos, claridad y habilidades útiles técnicas, sociales, ambientales y humanísticas, que ayudan y favorecen a ser profesionales eficientes, integrales y competitivos con el desarrollo sostenible y sustentable de este mundo globalizado, que cada día exige mejor preparación, mayor flexibilización, comprensión, humanismo y razonabilidad con los problemas que padece la tierra hoy. Por esta razón, no hay la menor duda de que esta investigación permitirá que, los estudiantes conozcan las actividades que desde la profesión puede ejecutar el administrador de empresas para mitigar o apoyar el entorno de forma positiva. La Corporación Universitaria Rafael Núñez, busca la formación de profesionales integrales en su misión y visión y la mejor manera de construir es dejando plasmado el impacto de la investigación en cada uno de sus integrantes.

4. Aportes puntuales del PAT Colectivo al plan de estudios del programa Académico

El PATCO en la institución, funciona como una estrategia para la formación integral del estudiante, ya que busca aflorar la capacidad crítica, observadora, analítica y sobretodo, buscar que lo teórico del aula se convierta en un quehacer practico que busque la solución. Por lo anterior, se cree que el proyecto deja un impacto en el plan de estudios del programa académico, pues permite, después de un análisis, detectar las debilidades y fortalezas de los estudiantes, de ese modo el programa puede irse enriqueciendo con acciones que permeen la situación.

5. Impacto del PAT Colectivo en la producción del Programa.

Cartagena es una ciudad grande, y a medida que se da su expansión acarrea consigo problemáticas que, como profesionales de Administración de Empresas podemos solucionar, el programa produce avances dependiendo de los resultados obtenidos, en gran medida, por el medio investigativo, por lo que trata de abarcar problemas notables para la sociedad en sí.

6. De acuerdo con la apreciación del Colectivo Docente, indique como valor agregado, si desde el PAT Colectivo desarrollado entre otros:

- se generará un artículo, o una presentación en evento (divulgación),**
- se derivará *un trabajo de grado*
- se convertirá en insumo para Investigación estricta.



**FORMATO REGISTRO DOCUMENTO
CONSOLIDADO PAT COLECTIVO**

Cod-Doc	FT-IV-015
Versión	1
Fecha	01/02/2017
Página	Página 18 de 18