NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001

2015-07-29

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL ORDEN DE PRODUCCIÓN

E: FOOD PREPARATION ACCORDING TO THE REQUEST ORDER

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: restaurantes; preparación de alimentos; orden de producción en restaurantes; normas de preparación de alimentos

I.C.S.: 11.180.00

Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888 - Fax (571) 2221435

Prohibida su reproducción Primera actualización

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el decreto 2269 de 1993 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio.

La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio.

La elaboración de la norma esta representa por el comité técnico competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

La norma NTS USNA 001 (Primera actualización) fue ratificada por el Consejo Directivo de 2015-06-09.

A continuación se relacionan las empresas que colaboraron en el estudio de esta guía y que pertenecen a la Unidad Sectorial de Normalización 176 Competencias laborales para restaurantes.

ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CHEFS - ASOCOLCHEFS-
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA -ACODRES-
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM
INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN - ICONTEC
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
RESTAURANT RESCUE
RESTAURANTE EL BOLICHE
RESTAURANTE SAHARA
RESTAURANTE YANUBA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA-

Además de las anteriores, en Consulta Pública el Proyecto se puso a consideración de las siguientes empresas:

14 INKAS
80 SILLAS
ABASTO
ACODRES CAPITULO ATLÁNTICO
ACODRES CAPITULO BOYACÁ
ACODRES CAPITULO CAUCA
ACODRES CAPITULO GUAJIRA
ACODRES CAPITULO MAGDALENA
ACODRES CAPITULO META
ACODRES CAPITULO NORTE DE SANTANDER
ACODRES CAPITULO SANTANDER
ACODRES CAPITULO TOLIMA
ACODRES CAPITULO VALLE DEL CAUCA
AGADÓN
ALCALDÍA DE MEDELLÍN
ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
ALCALDÍA MUNICIPAL BUENAVENTURA
ALCALDÍA MUNICIPAL MELGAR
AMARTI
ANDRÉS CARNE DE RES
ARCHIES
ASTRID Y GASTÓN
AZZURRO
BAGATELLE
BALZAC

BOGOTÁ BEER COMPANY
BRASA BRASIL
BRISA MARINA
BURGER MARKET
CAFÉ SHAMUA
CARBÓN DE PALO
CARPACCIO
CASA SAN ISIDRO
CASA SANTA CLARA
CASA VIEJA
CASSAROLA
CASSAROLA
CENTRAL CEVICHERÍA
CEVICHE Y FUSIÓN
CLUB EL NOGAL
CLUB HATO GRANDE
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA
CORPORACIÓN DE TURISMO DE CARTAGENA
CREPES & WANFFLES
DI LUCCA
DON JEDIONDO
EL ÁRABE
EL BOLICHE
EL CARNAL
EL CORRAL
EL KHALIFA
EL OVEJO
EL PÓRTICO
EL TAMBOR
ESCUELA DE GASTRONOMÍA GATO DUMAS
FELIX
GAIRA CAFÉ
GATO NEGRO
GOBERNACIÓN DE NARIÑO
GOBERNACIÓN DE NORTE DE SANTANDER
GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
HOTEL DE LA OPERA
HOTEL ROYAL PARK METROTEL
INSTITUTO DE TURISMO DEL META
KATA
LA ALQUERÍA
LA ASTURIANA
LA ASTURIANA
LA BONGA DEL SINÚ
LA BRASSERIE
LA FOGATA ARMENIA
LA FRAGATA NORTE
LA JUGUETERÍA
LA SPAGUETTATA
LA TAQUERÍA
LAS CUATRO ESTACIONES
MATIZ
MISTER RIBS
MUSEO DEL TEQUILA
MYRIAM CAMHI
NIKO CAFÉ
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO DE HONDA
OLIVETO PIZZA
OMA
OMA
OSAKI
PALOS DE MOGUER
PATRIA
PESCADERÍA BENJAMÍN BOHÓRQUEZ
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA
PESQUERÍA JARAMILLO
PPC
SANTO Y LEÑA
SOLOMILLO STEAK HOUSE
SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA ABUELA
TACOBELL
TINAJA Y TIZÓN
TOY WAN
TRAMONTI
TYPICOS
UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA
UNIVERSIDAD LOS ANDES
WOK

ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos relacionados.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

Página

1. OBJETO 1

2. ALCANCE 1

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES 1

4. REQUISITOS PARA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LA RECETA ESTÁNDAR 2

4.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO 2

4.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN 3

4.3 EVIDENCIA REQUERIDA 3

5. REQUISITOS PARA ELABORAR PLATOS FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR 4

5.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO 4

5.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN 4

5.3 EVIDENCIA REQUERIDA 5

6. LEGISLACIÓN 5

ANEXOS

ANEXO A (Normativo)
REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES CALIENTES 6

ANEXO B (Normativo)
REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES FRÍAS 7

Página

ANEXO C (Informativo)
BIBLIOGRAFÍA 8

TABLAS

Tabla 1. Evidencia requerida 3

Tabla 2. Evidencia requerida 5

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN

1. OBJETO

Esta norma proporciona los requisitos para elaborar preparaciones calientes y frías con la calidad, la cantidad, procedimiento técnico en el tiempo señalados en la receta estándar.

2. ALCANCE

Esta norma está dirigida a las personas que realizan sus funciones en la preparación de los alimentos en la industria gastronómica.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de la presente norma se establecen los siguientes términos y definiciones:

3.1 Competencia. Conjunto de aptitudes y habilidades de una persona para desempeñar una actividad, bajo determinadas condiciones y criterios de evaluación.

3.2 Criterio de desempeño. Conjunto de requisitos de calidad que permiten establecer si la persona alcanza o no, el resultado descrito en la norma de competencia.

3.3 Establecimiento gastronómico. Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y la prestación de servicio de alimentos y bebidas. Puede ofrecer servicios complementarios tales como la atención de eventos, recreación y otros.

3.4 Frecuencia de aplicación. Número de veces que se debe recolectar la evidencia por cada uno de los rangos de aplicación en un proceso de evaluación.

3.5 *Mise-en-place* o pre alistamiento. Proceso previo a la preparación de alimentos relacionado con la higiene, alistamiento de insumos, materia prima, utensilios, equipos y montaje de áreas.

3.6 Norma de competencia. Conjunto de funciones individuales que establecen un significado claro en el proceso de trabajo, y por tanto tienen valor en el ejercicio del mismo.

3.7 Preparaciones de base. Preparaciones consideradas como iniciales o madres, porque a partir de ellas se elaboran las otras preparaciones en la cocina.

3.8 Receta estándar. Documento que unifica el procedimiento de producción de alimentos y bebidas en lo relacionado con los ingredientes, tiempos de producción, tiempos y métodos de cocción, temperatura, calidad de los mismos, equipos y utensilios, cantidades por porción y presentación.

3.9 Requerimiento de conocimiento. Conocimiento que una persona posee para cumplir los criterios de desempeño.

3.10 Requerimientos de evidencia. Pruebas necesarias para concluir que el desempeño laboral se realiza, conforme a los criterios de desempeño, requerimientos de conocimiento y comprensión y rangos de aplicación descritos en la norma de competencia.

3.11 Técnicas de cocción. Método de conservación de alimentos, mediante el empleo de calor para garantizar alimentos inocuos. Se emplean como técnicas culinarias, con el fin de modificar textura y transformar el aspecto de los alimentos crudos.

4. REQUISITOS PARA ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LA RECETA ESTÁNDAR

4.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Se considera a la persona competente cuando:

4.1.1 Realiza la *mise-en-place* o pre alistamiento, de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico.

4.1.2 Prepara los platos calientes cumpliendo las recetas estándar y los requerimientos del servicio.

4.1.3 Lleva a cabo los procesos técnicos de cocción, según los procedimientos establecidos en la receta estándar.

4.1.4 Decora los platos calientes, de acuerdo con los parámetros dados por el establecimiento gastronómico en la receta estándar.

4.1.5 Emplea los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.

4.1.6 Mantiene el área de trabajo en las condiciones de orden e higiene establecidas de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente.

4.1.7 Aplica las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente.

4.1.8 Maneja los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.

4.1.9 Elabora las preparaciones de base, de acuerdo con la receta estándar del establecimiento gastronómico.

4.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN

La persona que elabore preparaciones calientes con las especificaciones señaladas en la receta estándar debe demostrar el conocimiento y la comprensión de los siguientes aspectos relacionados con los criterios de desempeño, tal como se indica en el Anexo A:

- interpretación de receta estándar,
- técnicas de cocción,
- técnicas básicas de cocina,
- porcionamiento de materia prima,
- *mise-en-place* o pre alistamiento,
- preparaciones de base,
- montaje y decoración de platos,
- manejo de utensilios y equipos de última tecnología,
- normas de seguridad industrial aplicadas al área de cocina,
- métodos de conservación de alimentos,
- normas de higiene y de manipulación de alimentos,
- normas medioambientales en el área de producción de alimentos,
- terminología gastronómica,
- unidades de medida y conversión,
- manejo de temperaturas e
- interpretación de manuales de uso de equipos.

4.3 EVIDENCIA REQUERIDA

La persona que elabore preparaciones calientes debe cumplir las pruebas necesarias que se indican en la Tabla 1, para concluir que el desempeño laboral se realizó efectivamente.

Tabla 1. Evidencia requerida

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Observación del proceso de preparación y producción de alimentos	1
Platos calientes listos para entregar al área de servicio con la temperatura indicada en la receta estándar	1
Cuestionario sobre terminología de cocina, operaciones básicas de cocina, preparaciones base, cambios organolépticos, contenido nutricional, alergénicos, métodos de conservación de alimentos y métodos de cocción	1
Observación del manejo de residuos	1

5. REQUISITOS PARA ELABORAR PLATOS FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR

5.1 CRITERIOS DE DESEMPEÑO

Se considera a la persona competente cuando:

5.1.1 Realiza la *mise-en-place* o pre alistamiento de cocina fría, de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico.

5.1.2 Prepara los platos fríos de acuerdo con la receta estándar y los requerimientos del servicio.

5.1.3 Decora los platos fríos, de acuerdo con procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico en la receta estándar.

5.1.4 Aplica las normas de manipulación y conservación de alimentos, tanto en la preparación como en el montaje, de acuerdo con procedimientos establecidos.

5.1.5 Utiliza los utensilios y los equipos, de acuerdo con los manuales uso y seguridad.

5.1.6 Aplica los procesos técnicos de cocción, de acuerdo con la receta estándar del establecimiento gastronómico.

5.1.7 Maneja los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.

5.1.8 Aplica las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente.

5.1.9 Elabora las preparaciones de base, de acuerdo con la receta estándar del establecimiento gastronómico.

5.2 REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN

La persona que elabore platos fríos con las especificaciones señaladas en la receta estándar debe demostrar el conocimiento y la comprensión de los siguientes aspectos relacionados con los criterios de desempeño, tal como se indica en el Anexo B:

- interpretación de la receta estándar,
- técnicas básicas de cocina fría,
- técnicas de cocción,
- preparaciones de base de cocina fría,
- porcionamiento de materia prima,
- *mise-en-place* o pre alistamiento,
- montaje y decoración de platos,

- normas de manipulación y conservación de alimentos,
- métodos de conservación de alimentos,
- normas de higiene en el área de producción de alimentos,
- normas medioambientales y de sostenibilidad,
- normas de seguridad industrial,
- conocimiento de fichas técnicas,
- características organolépticas de la materia prima,
- terminología gastronómica e
- interpretación de manuales de uso de equipos.

5.3 EVIDENCIA REQUERIDA

La persona que elabore platos fríos debe cumplir con las pruebas necesarias que se indican en la Tabla 2, para concluir que el desempeño laboral fue efectivamente realizado.

Tabla 2. Evidencia requerida

Requerimientos de evidencia	Frecuencia de aplicación
Diferentes preparaciones de base de cocina fría	1
Decoraciones del emplatado	1

6. LEGISLACIÓN

La persona debe cumplir la normativa y la legislación nacional vigente que sea aplicable. (Véase el Anexo C (Informativo) Bibliografía, numerales 4,5, 6 y 7).

ANEXO A
(Normativo)

REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES CALIENTES

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados
Interpretación de receta estándar	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5
Técnicas de cocción	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.5
Técnicas básicas de cocina	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8
Porcionamiento de materia prima	4.1.1 4.1.5 4.1.6 4.1.7
Mise-en-place o pre alistamiento	4.1.1
Preparaciones de base	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.9
Montaje y decoración de platos	4.1.4 4.1.7
Manejo de utensilios	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8 4.1.9
Normas de seguridad industrial aplicadas al área de cocina	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8
Normas de higiene y de manipulación de alimentos	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8
Normas medioambientales en el área de producción de alimentos	4.1.6 4.1.8 4.1.7
Terminología gastronómica	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6 4.1.7 4.1.8 4.1.9
Interpretación de manuales de uso de equipos	4.1.1 4.1.2 4.1.3 4.1.4 4.1.5 4.1.6

ANEXO B
(Normativo)

REQUISITOS DE CONOCIMIENTO Y COMPRENSIÓN PREPARACIONES FRÍAS

Requerimientos de conocimiento	Criterios de desempeño relacionados
Interpretación de la receta estándar	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.6 5.1.9
Técnicas básicas de cocina fría	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.5 5.1.9
Técnicas de cocción	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.9
Preparaciones de base de cocina fría	5.1.1 5.1.3
Porcionamiento de materia prima	5.1.4 5.1.8
Mise-en-place o pre alistamiento	5.1.1
Montaje y decoración de platos	5.1.3
Normas de manipulación y conservación de alimentos	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.8
Métodos de conservación de alimentos	5.1.4 5.1.8
Normas de higiene en el área de producción de alimentos	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.8
Normas medioambientales	5.1.4 5.1.7
Normas de seguridad industrial	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4
Terminología gastronómica	5.1.1 5.1.2 5.1.3 5.1.4 5.1.5 5.1.6 5.1.7 5.1.8 5.1.9
Interpretación de manuales de uso de equipos	5.1.5

ANEXO C
(Informativo)

BIBLIOGRAFÍA

Este anexo presenta la normativa y la legislación relacionadas con el presente documento.

[1] SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Norma de competencia laboral. Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar. Bogotá, SENA 2011. P. 1-4.

[2] CONGRESO DE LA REPUBLICA. Ley 9 de 1979, “Por medio de la cual se establece el código sanitario nacional”.

[3] MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Ley 1558 del 10 de julio de 2012, “Por la cual se modifica la Ley 300 de 1996-Ley General del Turismo, la Ley 1101 de 2006 y se dictan otras disposiciones. Artículo 26, Reconocimiento profesional”.

[4] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto número 3075, “Por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dicta otras disposiciones.

[5] MIISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto número 539 de 2014, “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior”.

[6] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto 590 de 2014, “Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto 539”.

[7] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Resolución 2674, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, trasporte, distribución y comercialización de alimentos y notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”.

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

.

Estimados aprendices realicen consulta, lectura, análisis sobre las gastronomías colombianas y diligencia en siguiente formato.

Sopas, amasijos, plato fuerte, bebidas, postres y una imagen representativa de uno de los anteriores ítems de cada lugar.

LUGAR	SOPAS	AMASIJOS	PLATO FUERTE	BEBIDAS	POSTRES	IMAGEN
Antioquia	-Sopa de cura en vereda. -Sancocho antioqueño. -Sopa de mondongo antioqueño. -Morcilla antioqueña.	los amasijos como bizcochuelos, mojicones, buñuelos, pandequesos, almojabanas	-Bandeja paisa. -Hogado. -Frijoles antioqueños. -Carnes asadas al carbón. -Chorizo antioqueño. -Muchacho Sudado. -Frijoles con pezuña.	-Mistela. -La macana. -Jugo de naranja. -Vino de naranja. -Avena. Aguardiente. -Café. -Chocolate Parviao.	-Parva. -Piononos. -Torta de choclo. -Dulce de papaya. -Cascos de guayaba. -Natillas antioqueña. -Quesito antioqueño. -Arequipe paisa con brevas. -Arroz de leche con Quesito. -Dulce cortado. -María Luisa.	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

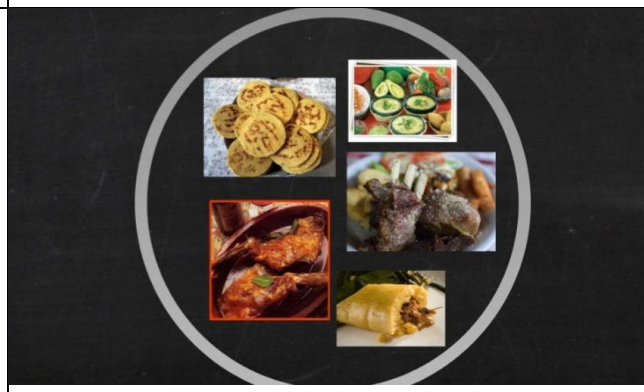
Eje cafetero	-Sudado montañero. -Sancocho tradicional. -Sancocho trifásico. Mondongo.	El buñuelo suele ser típico de harina y huevo, bien fritos y crujientes, son una verdadera delicia. Pero en Colombia, hay gran variedad, de hecho en el Eje Cafetero	-Bandeja paisa. -Arroz y Legumbres. -Truchas. -Calentao paisa. -Sudados. -Tamal.	-Café. -La forche. -El ponche. Aguapanela. -Mazamorra.	-La Parva. -Arequipe. -Plátanos calados. -Macano. -Arroz con leche. -dulce de breva. -dulce de ahuyama. papaya en almíbar. -obleas con arequipe y queso. solteritas, mazamorra con bocadillos o panela. -dulce de guayaba. -Agua de panela bien caliente con queso. -María Luisa.	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

Costa caribe	-Sopa de guandú. -Sancocho de sábalo. -sopa de Candía con mojarra. -Sancocho. -Mondongo. -Sancocho de pescado . -Sancocho de Bocachico. -Sancocho costeño.	-tamal de biao bijao. -Arepa orejiperro. -Cucas. -Envueltos de choclo. -Pan de yuca. Almojábana.	-Chicharrón de pescado. – Sancocho costeño. – Cazuela de mariscos. – Arroz con coco. – Viuda de Bocachico. -Arepa de huevo. -Arroz con pollo. -Bocachico en cabrito. -Bollo de Yuca. -Carne desmechada. -Conejo guisado.	-Chirinche, el aguardiente característico de la Región Caribe. -Guarapo costeño, una de las bebidas típicas del Caribe más refrescantes. -Jugo de Corozo, elaborado con la fruta emblemática de la Región Caribe. -El Patillazo, una de las bebidas típicas elaborada a base de patilla. -Cocoloco con licor, un cóctel con	-Carimañola. -Toqueños. -Dulce de mamey. -Dulce de leche cortada. -Mazamorra de plátano maduro. -Dulces de Palenque: -Alegrías -Quebellito -Enyucado -Cocada Palenqueras -Cocadas de leche Bolas de tamarindo -Mongo – mongo -Cocada de Guayaba	



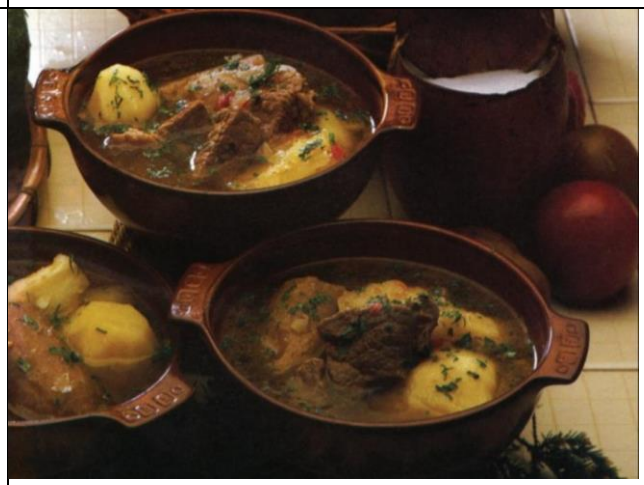
VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

				sabor tropical.		
Santanderes	-Sopa de mute. -Sancocho tradicional. -Caldo de costilla. -Ajiaco. -Caldo de venas. -Sopa de Ñeque.	Las arepas se cuentan por decenas, la mayoría son de maíz, pero hay de arroz (como las orejas de perro) y otras masas (pueden integrar yuca, alverja y más). Es célebre la arepa de huevo, pero algunos creen que es más empanada.	-Tamal santandereano. -Carne Oreada. -Pepitiora. -Mute. -Cabrito. -Masato. -Guarapo.	-Cubana. -Orujo. -Sidra.	-Hormigas Culonas. -Bocadillo Veleño. -Chorotas. -Torta con almojábanas malagueñas. -Dulce de grosella. -Batidillos. -Pasteles de garbanzos.	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

Pacifico	-Sancocho de pescado. -Sopa de Lentejas. -Sopa de cangrejo. -Cazuela de mariscos. -Pusandao. -Sancocho de carne serrano. -Tapao de pescado. -Sopa coleada. -El locro.	Panes amasijos: -Las pambasas (pan tradicional). -Las allullas (pan de dulce tradicional). -Las Empanadas de harina con guiso base en arroz cocido y arveja ídem, (el guiso compuesto puede variar infinitamente). -Nunca con guiso base de papa. (Ver empanada en Colombia) -Las Empanadas de añejo con guiso base en arroz cocido y arveja ídem, (el guiso compuesto puede variar infinitamente)Nunca con guiso base de papa. (Ver empanada en Colombia) -Las hojaldras o tortillas de harina.	-Bocachico en zumo de coco. -Aborrajados de pescado. -Empanadas de jaiba o camarones. -Arroz atollado de carne ahumada. -Ensalada de langostinos, calamares o camarone. -Jaiba. -El bacalao de pescado seco-liso. -Aborrajados de pescado. -Horneado de chancho. -Trucha arcoíris al horno. -Arroz Clavado. -El tollo ahumado.	-Hervidos. -Canelazos. -El champús. -La juanesca o fanesca. -Jugo de borojo. -Viche. -Arrechón. -Tumbacatre. -Tomaseca. -Curao. -Pipilongo.	-Tamal con masa dulce. -Dulce de chilacuán o papayuela. -Postres de natas o de leche. -Los helados de paila: postre helado artesanal (elaborado en paila de cobre sobre hielo picado) usualmente de leche y de jugo de mora. -Los quimbolitos. Las almendras de leche: dulces cuya forma característica (aunque no el sabor y los ingredientes) es de una	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

		-Deditos de queso. Pastel de queso (pastelillos elaborados en hojaldre blando dulce). -Las orejas (hojaldre sólido y azúcar). -Las berlinas (especie de donut).			almendra pues se elaboran con leche y canela.	
Cauca	-Sopa de Cuchuco -Sopa de cebada. -Sancocho. -Sopa de tortilla. -Sopa de carantanta. -sopa de envueltos. -Sopa de masitas. -Sopa de mote. -Sopa de orejas. -Sopa de platanitos.	cucas o galletas, envueltos de choclo, molletes, pambazos, rosquillas, hojaldres, gelatina de pata y mantecadas de yuca. Bebidas: aloja, champús, lulada, salpicón payanés, raspao, cholao y kumis.	-Empanadas de pipián. -Tripazo de maní. -Tamales. -Ternero. -Frito mercaredeño. -Arroz atollado. -Marranitas.	-Chicha. -Piñuela. -champús. -Arrechón. -Tomaseco. Tumbacatres. -Curado. -Masato. -Mazamorra.	-Dulce Manjar blanco. - Dulce de breva. -Mantecadas de Yuca. -Dulce cortado. -Aplanchado. -Gelatina de pata. -Liberales. Comunistas. Bocadillos. Repollitas. Desamargados. Colaciones. helados de Baudilia	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

	-Sopa de choclo tierno.					
Valle del Cauca	-Sancocho de gallina. -Sopa de cangrejo. -sopa de olla. -sopa de albóndigas. -sopa de pescado fresco de mondongo. -sopa de frijoles. -Sancocho Valluno.	El pandebono es el amasijo por excelencia del Valle del Cauca. Según sus pobladores, la historia de este producto se remonta y nace en una hacienda llamada “El bono”, en donde sus trabajadores se encargaban de prepararlo para luego salir a venderlo entre los campesinos. Más tarde, como fue tanto su auge, los mismos campesinos llegaban a pedir el pan de bono (en mención al nombre de la finca). Finalmente, su nombre se fue	-Arroz atollado. -Marranitas. -aborrajados vallunos. -Empanadas vallunas. Pandebonos vallunos.	-Resco de morro. -Pozol. -Chicha de piña fresca. -jugo de lulo. -Lulada -Champús.	-Pan de rosa. -Conservación del leche. -Dulce de mantenimiento. -Chontaduro. -Cholado. -Raspado. -Manjar blanco.	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

		abreviando y tomando una gran popularidad que hasta el día de hoy se conserva.				
Tolima	-Sancocho de gallina. -Cuchuco. -Sopa de mondongo. -Sopa de Guineo o Coli.	Las achiras Crujientes bizcochitos que saben delicioso y que los colombianos suelen rememorar a los sabores del Tolima, esas son las achiras, los acompañantes ideales del chocolate y hasta de un pintadito con leche.	-Lechona. -Tamal tolimense. -Viudo Bocachico. -Tamal huilense. -Asado huilense. -Chanfaina. -Lechona Espinal. -Convenio y huesoitos de marranitos.	-Chicha. -Avena. -Guarapo. -Masato. -Aguardiente tapa roja.	-Dulce de papaya. -Las arepuelas. -Quesillo ronces. -almojabanas de coyaima. -Bizcochos de achiras.	



VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

Huila	-Estofado de chivo. -Sancocho de gallina.	Bizcochos de achira De origen ancestral y legendario del departamento de Huila. Se le considera un tubérculo más que junto con otros ingredientes como queso o cuajada, harina de maíz o sagú, huevo y en algunas ocasiones mantequilla, hacen de este bizcocho un icono gastronómico delicioso.	-Asado Huilense. -Lechona Huilense. -Tamal Huilense. -Insulso. -Chanfaina. -Asado Huilense. -Asado en horqueta. -Estofado de chivo. -Pollo gritador. -Guiso saperopo. -Juan Valerio.	-La zurumba. -El masato. -La mistela. -Chicha de maíz. -La sebillana. -Bebida, Guarruz. -Boxiador.	-Bizcochos de achiras. -Pastel de mazorca tierna. -Torta de envueltos de mazorca. -Nochebuena. -Mazamorra. -Arroz con leche. -Arequipe. -Quesillo Yaguareño. -Bizcochuelo. -Bizcochuelo de achiras.	



VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

Bogotá	-Ajiaco. -Ajiaco santafereño. -Changua en hornito. -Sancocho santafereño. -El puchero.	Arepa este alimento, tan representativo del país, es a base de harina de maíz, mantequilla, queso, agua, sal y azúcar, también podemos incluir el choclo.	-Tamales. -Changua en hornitos. -Fritanga bogotana.	Aguapanela. -Chicha. -Chocolate.	-Obleas. -Ensalada de Frutas. -El cortao. -Brevas con arequipe. -Dulce de papayuela. -postres de nata. -El merengon. -Cuajada con Melao.	



VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

Cundinamarca	-Ajiaco bogotano. -Viudo de capaz. -Mazamorra chiquita. -Caldo de costilla. -sopa de pan.	Almojábanas y pandebonos, La combinación de yuca, maíz y almidón resalta en los pandebonos y las almojábanas, estas últimas resalta más el queso, son muy famosas en Cundinamarca.	-Fritanga. -Puchero. -Envuelto. -Truchas con papa chorreadas. -Sobrebarriga.	-Masato. -Chucula. -Chicha. -Masato de arroz. -Guarapo. -El candil. -Canelazo. -Sabajon. -Sorbete de cucuruba. -Aguardiente.	-Queso con arequipe. -Roscon resobado. -Cuajada melao. -Brevas con arequipe. -Obleas. -Bizcochos resobanos.	

VIAJE POR EL MENÚ COLOMBIANO

Llanos orientales	-Cuchuco con espinazo. -Mondongo. -Sopa de cabeza de Cachama. -Sopa de costilla. -sopa de res. -Sopa de caracoles. -Sopa de arracacha con dorado. -Sopa de tapochos con carnes. -Sancocho de bagre.	Gofios, Son una antigua tradición en la vertiente indígena llanera, son amasijos de maíz tostado y molido que acompaña al llanero en las largas jornadas en la llanura.	-Mamona. -Chiguiro asado. -Tungos llaneros. -Pisillo. -Cachama frita. -Carne a la perra. -Pabellón llanero. -Casabe llanero. -Pan arroz. -Changua cerrera. -Picadillo criollo. -Tamales. -Guiso de curitos. -Ocurrao a los brazos. -Carapocho de Morrocoy.	-Chicha de arroz. -Café cerrero. -Vinete. -Agua de panela con limón. -Guarapo de piña. -Majule. -Chica de moriche. -Guarrus.	-Dulce de huevo de Terecay. -Plátano con queso. -El mamon. -Jalea de mango. -Dulce de papaya. -Dulce de leche. -Dulce de Tamarindo tres filos. -Calosto. -Arequipe de Yuca. -Dulce de guayaba. -Dulce de marañón. -Dulce de ahuyama.	

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

El almacenamiento adecuado de la comida es un factor importante en la prevención y control de pérdidas por desperdicio, daño o contaminación. Cuando la materia prima se deja sin guardar en el área de recibo, aunque sea por un corto período de tiempo, su seguridad y calidad se ponen en peligro.

Se debe contar con espacio suficiente para almacenar los distintos tipos de productos tanto en el área de recibo como en el de preparación. Con el rápido cambio de los tipos de comida que hay en el mercado ha surgido la necesidad de ser más flexibles al planear el tamaño y tipo de áreas de almacenamiento; sin embargo, en cualquier servicio de comidas se necesita almacenamiento seco y refrigerado.

Las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y ordenadas, para lo cual se debe: limpiar y desinfectar pisos, paredes y estanterías con frecuencia; inspeccionar la materia prima que entra para detectar daños o contaminación, así como contar y pesar los artículos antes de almacenarlos; hay que almacenar los productos ordenadamente, colocándoles la fecha de recibo, almacenar los mismos productos juntos colocando los más antiguos al frente para consumirlos antes; poner los artículos en estanterías mejor que en el suelo o contra las paredes; controlar a menudo en qué condiciones se encuentran los productos almacenados; y controlar la temperatura y humedad de las áreas de almacenamiento así como permitir la circulación de aire para que los productos almacenados conserven su calidad.

Toda la comida potencialmente susceptible de contaminación debe almacenarse a temperaturas seguras (5°C o menos). El período de tiempo durante el cual se pueden almacenar satisfactoriamente los productos y sin deterioro de su calidad depende mucho del producto en sí, de su calidad, de cuando se almacenó y de las condiciones de almacenamiento.

Las unidades de almacenamiento diario y las áreas de los cuartos fríos se deben cerrar con llave durante la noche y en las horas en que los encargados de su supervisión no estén presentes.

Almacenamiento refrigerado

La refrigeración afecta notoriamente la calidad y seguridad de los alimentos perecederos y de las comidas procesadas. Las temperaturas bajas detienen o reducen el crecimiento de bacterias, levaduras y hongos, por lo que se recomienda que todos los productos con riesgo de contaminación se almacenen de 1°C a 5°C y los productos congelados a temperaturas de - 18°C o inferiores a esta.

Se recomienda tener unidades de refrigeración y congelación cerca al sitio de trabajo para los productos perecederos de uso diario y comidas en preparación y cuartos fríos para el almacenamiento prolongado de productos en general. En ambos casos la temperatura debe controlarse dos veces al día; cada unidad debe mantenerse en óptimas condiciones con una limpieza y desinfección completa una vez por semana y limpiando inmediatamente cualquier cosa que se derrame. La comida caliente debe guardarse en recipientes poco profundos para que se enfríe lo antes posible después de su preparación; las comidas ya preparadas (cocidas) y las carnes deben cubrirse para evitar pérdidas por evaporación y para que no cojan malos olores.

Debe controlarse diariamente el contenido de las neveras de modo que los sobrantes se consuman cuanto antes y se saquen los envases dañados, sin demora. Las puertas de las neveras se deben abrir sólo cuando sea necesario.

Los productos congelados se deben descongelar en un refrigerador de 12 a 24 horas y una vez descongelado el producto debe utilizarse inmediatamente. El mantenimiento de los equipos de refrigeración requiere inspecciones regulares del ente competente pero los empleados deben ser capaces de detectar y reportar cualquier anomalía, ya que una falla puede ocasionar una grave pérdida de comida y un serio daño para el equipo.

Almacenamiento en seco

Los principales requisitos que debe tener el área de almacenamiento no refrigerado, es que sea fresca, bien ventilada, sin insectos ni roedores, limpia y ordenada. Siempre que se pueda, debe estar situada cerca del área de recibo y de la de preparación y debe disponer de una sección separada para el almacenamiento de artículos de limpieza.

El almacenamiento en seco significa exactamente eso; una atmósfera húmeda es propicia para el crecimiento de ciertos organismos nocivos como mohos, para el deterioro de productos secos como harinas, azúcar y arroz, al igual que para propiciar el desarrollo de olores desagradables. El área de almacenamiento se mantiene seca más fácilmente si se la sitúa en el primero o segundo piso y no necesita tener ventanas que den al exterior; en caso de que haya ventanas, éstas deben cubrirse con pintura opaca para proteger los alimentos de la luz.

La ventilación es uno de los factores más importantes del almacenamiento en seco; el uso de ventiladores es el método más eficiente para lograr una circulación apropiada alrededor de los productos y evitar la humedad, reducir la temperatura y eliminar los olores.

Los envases como cartones y bolsas pueden almacenarse sobre suelo de rejilla o en estanterías a 30 cm del suelo y a 20 cm de la pared, permitiendo la circulación de aire; cada hilera de recipientes debe ponerse en sentido contrario a la de abajo, dejando espacio entre cada uno de la misma fila para que circule el aire. Los lotes de productos secos como azúcar, harina, spaghetti y arroz deben almacenarse en recipientes con tapas herméticas.

Limpieza y orden van juntos en el almacenamiento en seco; no debe dejarse basura o comida derramada en las estanterías o el suelo, y es indispensable tener un plan de limpieza según el volumen de productos que entren y salgan en esta área.

Temperatura de almacenamiento de algunos productos

Productos	Temperaturas de Almacenamiento en °C
Aves	-1° a 0°
Carne	-1° a 0°
Crema de Leche	2° a 6°
Frutas	5° a 10°
Hortalizas	2° a 6°
Huevos	2° a 5°
Jamón	0° a 3°
Leche	2° a 6°
Mantequilla	2° a 6°
Margarina	2° a 6°
Pescados	-1° a 0°
Productos Cocidos	3° a 5°
Quesos	2° a 6°
Tomates	10° a 14°

LA SALUD DEL COCINERO

Mantener una buena salud es uno de los medios más eficaces para evitar la contaminación de los alimentos. Las personas que trabajan en la cocina requieren una alimentación balanceada con pocos carbohidratos, escasa en carnes rojas y rica en frutas y hortalizas acompañada de un buen descanso y sueño apropiado ya que se mueven todo el tiempo dentro de una atmósfera que exige una atención máxima.

La tensión nerviosa de los cocineros y las preocupaciones laborales o personales sumadas a las largas jornadas de trabajo intenso hacen que éstos, para conservar su salud, deban utilizar sistemas de relajamiento, tales como el tener una rutina de ejercicio físico apropiado que no sólo sirve para controlar el peso sino también para mantener un mejor estado de ánimo y prevenir enfermedades. Una rutina de 30 minutos diarios de actividad física ayuda a conciliar el sueño, protege contra el desarrollo de enfermedades no infecciosas, prolonga la vida y reduce el riesgo de enfermedades cardíacas.

SEGURIDAD EN LA COCINA

Los factores más importantes que condicionan el trabajo en la cocina tienen que ver con los equipos, los utensilios, las áreas de trabajo, la materia prima y el personal. Cuando alguno de estos factores no se ciñe a la normatividad vigente se da una condición de peligro que requiere la adopción de medidas para eliminar dicha condición.

Para evitar situaciones que atenten contra la salud o bienestar de los cocineros:
Usar equipos y utensilios en perfecto estado.
Tener áreas de trabajo bien iluminadas.
Mantener el piso limpio y seco.
No correr por las áreas de circulación.
Mantener libre de obstáculos las áreas de circulación.
Mantener limpio y ordenado el puesto de trabajo.
No sobrecargar las estanterías.
Respetar la señalización que tiene que ver con la seguridad.
Mantener detergentes y desinfectantes lejos de los alimentos.

PARA EVITAR CORTADURAS

Usar cuchillos provistos de mangos que eviten el deslizamiento de la mano.
Usar cuchillos bien afilados.
Cortar siempre sobre una tabla de poliuretano que se debe colocar sobre un trapo húmedo para evitar que se deslice durante el trabajo.

EL INVENTARIO

Las técnicas de conteo de inventario incluyen
métodos físicos como el conteo completo, conteo cíclico y por muestreo, apoyados por tecnologías como códigos de barras y RFID para precisión y rapidez, además de estrategias de gestión como el análisis ABC (clasificación 80/20) y el Justo a Tiempo (JIT), enfocándose en la organización, planificación y uso de herramientas para minimizar errores y optimizar costos.
Métodos de Recuento Físico
Conteo Completo (Inventario Anual): Se cuenta todo el inventario en un periodo determinado, ideal para grandes cambios, pero puede paralizar operaciones.
Conteo Cíclico: Se cuentan partes del inventario en intervalos regulares (diario, semanal, mensual), permitiendo la continuidad del negocio y la detección temprana de errores.
Muestreo: Se cuenta una parte representativa para inferir sobre el total, útil para grandes inventarios.

Técnicas de Organización y Control
Análisis ABC: Clasifica productos por valor (A: 20% ítems, 80% valor; B: 40% ítems, 15% valor; C: 40% ítems, 5% valor) para enfocar esfuerzos.
Justo a Tiempo (JIT): Mantiene el stock mínimo, reduciendo costos de almacenamiento.
FEFO (First Expired, First Out): Para productos perecederos, prioriza la salida del producto más próximo a caducar.
FIFO (First In, First Out): Lo primero que entra es lo primero que sale.
LIFO (Last In, First Out): Lo último que entra es lo primero que sale (menos común).

Herramientas y Buenas Prácticas
Tecnología: Usar escáneres de códigos de barras y RFID para automatizar y mejorar la precisión en tiempo real.
Planificación: Programar el conteo en horarios de baja demanda o fuera del horario laboral.
Organización: Tener los artículos bien organizados para facilitar el escaneo y conteo.
Equipo: Involucrar personal atento al detalle y capacitado.
Proceso: Definir pasos claros: previsualización, agrupación, conteo, registro y ajuste.

TABLA DE MEDIDAS

Medidas de longitud	
1 Pulgada	2,5 cm
1 Pie	30 cm
1 Metro	100 cm
Medidas de peso	
1 Onza	28g
1 Libra americana	454g
1 kilogramo	1.000g
Medidas de volumen	
¼ Cucharadita	1,25 c.c.
½ Cucharadita	2,5 c.c.
1 Cucharadita	5 c.c.
1 Cucharada	15 c.c.
1 Onza fluida	30 c.c.
1 Galón (4 qts)	3.800 c.c.
1 Litro	1.000 c.c.
1 Decilitro (dl)	100 c.c.
1 Centilitro (cl)	10 c.c.
1 Mililitro (ml)	1 c.c.
Conversión de ˚C a ˚F y de ˚F a ˚C	
°C= (°F - 32°F) x 5 / 9	
°F= °C x (9 / 5) + 32°F	

TÉCNICAS CULINARIAS 1

TEMARIO 2.2 EQUIPO DE COCINA

CAPITULO 2: Instalación y Operación del equipo de cocina
UNIDAD 2: Sistemas de instalación y equipamiento de una cocina industrial – profesional.
1. Equipo de cocina:



- **Planchas.**
- **Estufa.**
- **Parrillas.**
- **Hornos.**
- **Salamandras (para gratinar).**

Lo ideal es que sean de acero inoxidable ya que su mantenimiento resulta más económico a largo plazo por su durabilidad.
Refrigeradores y congeladores: Se recomiendan dos de cada uno.
Aire de lavado de cocinas: Se utiliza para que las cocinas estén bien ventiladas y la óptima conservación de los alimentos.
Aire acondicionado para el salón comedor: Se divide en dos partes: ductos y compresores. Pero si su local es abierto o con amplios ventanales para ventilación, teniendo además la cocina muy aislada del comedor, no es necesario que invierta en este equipo.
Máquinas fabricadoras de hielo cubo y frappé: El precio y tamaño depende de la capacidad de producción que requiera, pero si no está en la posibilidad de adquirirla, puede conseguir un proveedor de hielo.
Máquina lavatrastos: El equipo a adquirir dependerá del No. de comensales que tendrá el restaurante, así como el tipo de comida y los tiempos en que servirá el menú.
Loza, cristal y cubiertos: su número dependerá del tipo de menú y servicio. Para calcular la cantidad de loza, platos de todo tipo y tazas, así como de cristalería, debe multiplicarse la capacidad para recibir comensales por 1.5. La cantidad resultante es una referencia del equipo básico que debe estar en servicio. Para la cubertería se multiplica el No. de comensales por 2.

Tablas de corte y porcioinamente
En cocinas industriales y puntos donde se manipulan alimentos, las tablas de corte y porcionamiento, fabricadas en polipropileno de alta resistencia, ayudan a disminuir los riesgos de contaminación. Usted podrá utilizar una tabla con un color específico para cada proceso y garantizar la inocuidad de sus preparaciones. Las tablas de Chef Supplies vienen de varios colores según sus necesidades.



- **Amarillo: Para pollo y aves en general**
- **Azul: Para pescados y mariscos**
- **Rojo: para carnes**
- **Blanco: Para quesos y otros productos lácteos**
- **Marrón: Para alimentos cocidos**
- **Verde: para vegetales**

2. Higienización y mantenimiento del equipo
Mantenimiento de equipo de cocina suele ser baja en la lista de prioridades para los cocineros y los administradores de la cocina. Esta es la razón por proveedores de equipos de cocina, recomiendan un enfoque llamado planificado de mantenimiento preventivo, o pmp, para

Pages
BIENVENIDOS
INTRODUCCION
OBJETIVOS
SYLLABUS
TEMARIOS
TEMARIO 1.1
TEMARIO 1.2
TEMARIO 1.3
EVALUACIÓN #1
TEMARIO 2: TERMINOLOGIA EN LA COCINA INTERNACIONAL...
TEMARIO 2.1
TEMARIO 2.2 EQUIPO DE COCINA
VIDEOS COOKING EASY WAY
TEMARIO 3.1
TEMARIO 3.2
TEMARIO 3.3
TEMARIO 3.4
EVALUACIÓN #3
TEMARIO 4.1
TEMARIO 4.2
TEMARIO 4.3

Blog Archive
▼ 2014 (1)
▼ October (1)
BIENVENIDOS

abreviar. Equipo de restauración comercial está construido para soportar un uso duro, pero necesita mantenimiento.
Los procesos de higienización y mantenimiento periódicos de los equipos juegan un papel importante, no sólo para mantener la vida útil, sino para elevar la eficiencia y la inocuidad de los mismos. Por lo tanto, son aspectos vitales en el desarrollo de las actividades diarias en una cocina, sea de un hotel, un restaurante, un negocio de comidas rápidas o en la cocina de un servicio de alimentación

Existen unos parámetros generales para la mayoría de los equipos utilizados en cocina y unos parámetros específicos determinados por los fabricantes de los equipos importados.
Higienización
Para el proceso de higienización o limpieza general de los equipos citaremos 4 aspectos de gran importancia.



1. Acción mecánica: Consiste en retirar los residuos adheridos a las superficies del equipo de manera manual o mecánica.
2. Aplicación de agentes químicos u orgánicos: son compuestos químicos u orgánicos formulados que facilitan la disolución de los diferentes residuos (grasas) producidos durante los procesos de cocción realizados en los equipos (hornos combinados, hornos de cadena, planchas, estufas, parrillas).
3. Tiempo de exposición: el tiempo que permanece el desengrasante en el equipo determina la acción mecánica y la eficiencia de los agentes químicos. Entre mayor tiempo de contacto, mejores resultados van a obtenerse (según recomendaciones del fabricante).
4. Temperatura de aplicación: incide de manera directa en la eficacia de los agentes químicos, siguiendo las recomendaciones del fabricante. Este aspecto sólo aplica para equipos donde se realizan procesos de cocción (horno combi).

Etapas del proceso de higienización



1. Retirada de residuos gruesos: consiste en remover partículas gruesas. Este proceso se hace manual.

2. Aplicación de agentes químicos (detergentes, desengrasantes): se realiza de modo manual o mecánico (sistemas de aspersión).

3. Enjuague o aclarado: se realiza de manera manual o automática con agua para retirar el agente químico aplicado. Es muy importante que no queden residuos para garantizar la calidad final de alimento.

4. Desinfección: se efectúa aplicando un agente químico para eliminar microorganismos contaminantes.
5. Enjuague o aclarado: se realiza de manera manual o automática, con agua para retirar el agente químico aplicado. Es muy importante que no queden residuos, para garantizar la calidad final de alimento que se procesa en el equipo.
6. Desinfección: se efectúa aplicando un agente químico para eliminar microorganismos contaminantes.
7. Enjuague final.
8. Secado: se realiza de modo manual o mecánico, para evitar el crecimiento de microorganismos que puedan reproducirse y contaminar los alimentos elaborados en los mismos.



Recomendaciones generales

- **Solicitar al proveedor de los productos (detergentes y desengrasantes) las fichas técnicas y sus recomendaciones de dilución y aplicación.**
- **Consultar los manuales de operación de los equipos.**
- **No utilizar materiales abrasivos, ni instrumentos metálicos para remover los residuos adheridos a las superficies.**
- **No aplicar agua sobre los tableros electrónicos de los comandos (en equipos de tecnología como los hornos combinados)**
- **Retirar totalmente los agentes de limpieza durante el enjuague para evitar manchas en las superficies de los equipos y posteriores contaminaciones de los productos preparados en ellos.**
- **Las superficies exteriores de los equipos deben higienizarse con paños húmedos y posteriormente secarse con un paño.**
- **En los equipos que poseen vidrio en su estructura, evitar aplicar agua cuando el equipo está caliente.**

- **La higienización de los equipos debe realizarse diariamente. De eso depende su vida útil y su permanencia eficiente en el tiempo.**

1) **Inventario y clasificación de equipos, utensilios, herramientas, despensa perecederos y no perecederos.**

Equipos de trabajo para la cocina.

Se entiende por equipo, toda la dotación utilizada en una cocina para elaborar las preparaciones que se realizan en la misma.

Los Principales Equipos de Cocina

• Equipo de cocción.

• Equipo de refrigeración

• Generadores de fuerza.

- **EQUIPO DE COCCIÓN**

Freidora

Su forma es rectangular, cuadrada o redonda, con un depósito cónico para decantar el aceite que utiliza. Su temperatura se regula por medio de un termostato, puede ser a gas o eléctrica.



La Salamandra o Gratinadora

Es de forma rectangular, tiene una fuente de calor superior y lo genera en forma vertical. Su instalación es a gas o eléctrica, y se regula a través de una rejilla movible.



Está conformado por todos los equipos utilizados para preparar alimentos mediante la utilización del calor, producido por medio de la electricidad, gas, vapor entre otros. Éstos tienen la cualidad de transformar los alimentos crudos en cocidos.

Cocina o Estufa

Está compuesta por hornillos de fuego vivo que pueden ser a gas o eléctrica y se regula a través de válvulas.



Plancha

Está hecha de hierro, de forma cuadrada, rectangular. Recibe calor directo por la parte inferior y lo reparte en la superficie en forma uniforme.



Asador

Está compuesto por una insertadora con base giratoria, que puede ser vertical u horizontal, genera calor en forma lateral, su movimiento y temperatura es graduable, su instalación puede ser a gas, electricidad o carbón.



Baño María

Su forma es rectangular o cuadrada. Recibe calor directo por la parte inferior, puede ser eléctrico, a gas o vapor. Mantiene los productos calientes a través del agua, es de temperatura graduable.



Hornos

Son cámaras con diferentes tipos y tamaños. Recibe el calor en forma directa y lo distribuye uniformemente, son a carbón, a gas o eléctricos.



Parrilla o Grill

Está formada por rejillas donde se colocan los productos. Puede ser a gas o carbón, su calor es difundido por la parte inferior en forma refractaria.

Marmita

Son fijas o basculantes, de forma cilíndrica, permiten la cocción de gran cantidad de alimentos, recibe el calor por medio de gas, electricidad o vapor.



Sartén Basculante

Recibe directamente el calor por la parte inferior a través de gas o electricidad, su manipulación se realiza con sistema hidráulico para facilitar su manejo, se gradúa con un termostato.



Horno Microondas

Generan ondas que penetran en los alimentos y producen cocción rápida, se utilizan generalmente para calentar comidas congeladas o productos preparados. Su instalación es eléctrica.



Vaporizador (Steamer, Autoclaves)
Recibe el calor por medio del vapor, debe ser cerrada herméticamente y su forma y tamaño son diferente.



EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

Son los equipos destinados a la conservación mediante la utilización de bajas temperaturas, para evitar en lo posible, el deterioro y la merma de los géneros crudos y cocidos. Ejemplo: cavas, neveras, congeladores, carros y armarios frigoríficos.

Generadores de Frío

- **Producen por medio de gas, temperaturas frías de distintos grados, para la transformación o conservación de todo producto cocido o crudo. Entre los principales generadores de frío tenemos:**

Las cámaras de refrigeración denominadas cavas, deben tener la temperatura adecuada según los productos a almacenar y se clasifican en:
• Antecámara de 5º a 10º sobre cero.
• Cámara de conservación de 0º a 4º C sobre cero.
• Cámara de congelación parcial de 5º a 10º C bajo cero.

• Cámara de congelación total de 10º C en adelante bajo cero.

Los establecimientos que no cuentan con espacio adecuado, instalan armarios frigoríficos (neveras) y armarios congeladores (congeladora).

- GENERADORES DE FUERZA

Son pequeños aparatos que sustituyen o ayudan en la ejecución manual, en la elaboración de un trabajo.

Ayudante Universal

Por sus múltiples características está compuesto por batidora, ralladora, picadora, moledora, trituradora; permite realizar trabajos de todas las secciones.

Licuadora

Permite convertir en preparación líquida un producto sólido.

Batidora

Máquina que permite amasar, montar, batir, según los accesorios empleados.

Peladora de Papas

Se utiliza para quitar la piel de la misma, así como a otros tubérculos y hortalizas. Tiene forma cilíndrica y en su forma interior, una base de piedra.

Moledoras

Máquina que según los accesorios utilizados, transforma por medio de trituración, los productos.

Rebanadora
Máquina graduable que corta en tajada.

Trituradora o Cutter

Aparato que corta, tritura y amasa por medio de cuchillos rotativos. Puede ser de salida vertical u horizontal.

Laminadora

Se utiliza en pastelería para triturar masa, pastas.

Sierra

se utiliza para cortar productos de contextura dura, ejemplo: Huesos, productos congelados.

Normas de Seguridad e Higiene+

Para el manejo de estos equipos se requiere tomar diferentes medidas de seguridad. Ya que cada uno de éstos tiene sus características propias y funciones, que si no se manejan con cuidado pueden ocasionar accidentes.

HIGIENE

Cada equipo antes y después de ser usado, debe limpiarse e higienizarse, para así evitar cualquier contaminación en los alimentos.

UTENSILIOS

Es el conjunto de objetos que permiten con su uso, la realización de un trabajo determinado.

Clasificación

- **Utensilios de preparación.**
- **Utensilios de manipulación.**
- **Utensilios de cocción.**

UTENSILIOS DE PREPARACIÓN

Son aquellos que se utilizan para mezclar, batir, montar, lavar o guardar los productos.

Los utensilios de preparación son los recipientes de acero inoxidable de forma cilíndrica o cuadrada de todo tamaño llamado Baño María, bowls, bandejas, placas, rejillas.



UTENSILIOS DE MANIPULACIÓN

Es a través del manejo de ellos que se puede:
- **Batir o mover (batidores).**
- **Colocar o retirar líquido (cucharones de diversos tamaños).**
- **Espumar o retirar impurezas (espumaderas).**
- **Colar o filtrar un preparado (chino, colador, estameña).**
- **Escurrir producto (escurridores de mango o de asa).**
- **Mezclar producto (espátula de madera o metal).**
- **Tamizar producto (tamiz de malla gruesa o fina).**
- **Medir producto (medidas de diferentes capacidades).**
- **Pesar producto (balanzas, pesos de diferentes graduaciones).**
- **Destapar producto (destapadores fijos o movibles).**
- **Sumergir producto en líquido (cestillo de alambre)**





UTENSILIOS DE COCCIÓN

Son los utensilios en los cuales se cocinan los productos, pueden ser de aluminio, acero inoxidable, cobre, hierro, teflón, refractarios.

El conjunto de todos los utensilios de cocción de diferentes tamaños o formas se denomina batería:

Marmita u Ollas

Recipiente cilíndrico con asas, se usa para cocer alimentos en cantidad considerable, la de altura reducida se llama redondo.

Cacerola o Rusa

Recipiente redondo con mango de diferentes tamaños, se usa para cocer alimentos en cantidades limitadas.

Brasera

De forma rectangular y con tapa, sirve para la cocción de productos a brasear.

Lubinera

Tiene un doble fondo provisto de una rejilla para su manipulación, se usa para cocción de grandes piezas de pescado.



Asadera o Placa para Rotizar

Es de forma rectangular, de profundidades diferentes, se utiliza para asar, rotizar.



Sartenes

Tienen diferentes formas, tamaños y profundidad, poseen mango, dependiendo de y uso, sirven para saltear, dorar, rehogar.

Paellera

Tiene tamaños diferentes, es redonda, con asas, se utiliza para preparar paellas.

Tapas

Poseen diferentes tamaños y formas, se usan para tapar recipientes.

HERRAMIENTAS

Son Instrumentos que permiten cortar, punzar, rallar, trinchar, formar diferentes productos de acuerdo a su uso. El equipo de herramientas suele ser propiedad del cocinero para su uso personal, él debe cuidarlo, limpiarlo y mantenerlo en buenas condiciones. Este equipo de herramientas está constituido por:

CUCHILLO DE GOLPE
Es de hoja gruesa y pesada se utiliza para partir huesos blandos.



CUCHILLO DE MEDIO GOLPE
Es más liviano que el cuchillo de golpe, se usa para cortar una pieza grande.



CUCHILLERO CEBOLLERO
Posee múltiples usos y sirve para cortar, picar.

CUCHILLO TRINCHANTE
Es de hoja larga y fina, se usa para cortar piezas en lonchas o tajadas.



CUCHILLO DESHUESADOR
Es de hoja filosa, dura y puntiaguda, sirve para despostar o deshuesar.

CUCHILLO PARA FILETEAR
Es de hoja corta, fina y flexible, se usa especialmente para sacar filete de piezas pequeñas.

CUCHILLO DE SIERRA
Es de hoja larga, fina y acanalada, se usa para cortar pan, hojaldre, pasteles, etc.



CUCHILLO DE PUNTILLA
Es de hoja corta, fina y aguda, es de manipulación fácil, se usa para tornear, moldear, pelar, etc.



HACHUELA
Es de hoja ancha y pesada, de canto grueso, se usa para cortar huesos, piezas o productos sólidos.

SIERRA MANUAL
Posee un mango de madera con fina hoja de acero, se utiliza para aserrar huesos.

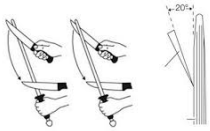


ESPALMADERA
Tiene formas diferentes, es pesada y sirve para aplanar cualquier producto que lo requiera.



CHAIRA
Está constituida por material especial, aleación de hierro con imán, se utiliza para afilar cuchillos.





MANDOLINA
Es de metal o madera, esta compuesta por una serie de cuchillos específicos, a través de su graduación se cortan productos de acuerdo al uso.



RALLADOR
Su forma es cilíndrica o cuadrangular, de acero inoxidable, con filo fino, medio y grueso, se utiliza para rallar.



MORTERO
Puede ser de mármol o madera, tiene un mazo y se utiliza para machacar.



RODILLA DE MADERA O METAL
Son de diferentes tamaños y sirve para estirar.

Otras herramientas que se manipulan en la cocina son:

- **Canaladores de diferentes formas.**
- **Agujas de bridar y mechar.**
- **Abre ostra.**
- **Abrelatas.**
- **Brochetas o broquetas.**
- **Cortadores lisos y rizados.**
- **Cortadores decorativos.**

- Cortadores de huevo y guitarra.
- Cucharas para moldear (parisienne).
- Cuchara para porcionar (helados).
- Espátulas vallas (metal o goma).
- Manga y boquillas.
- Mondadores o peladores.
- Termómetro (jarabe, azúcar).
- Trinche o tenedor grande.
- Saca hueso (aceituna)

MOBILIARIO

Los muebles de cocina están conformados por las mesas de trabajo: los estantes y los aparadores.

Básicamente, es un equipo de apoyo para la realización de las distintas tareas de la cocina y se utilizan para guardar equipos menores.

Los principales muebles en la cocina son:

MESAS DE TRABAJO
Están hechas de acero inoxidable. Algunos disponen de una gavetas donde se guardan herramientas.

MESA DE SERVICIO
Es la mesa donde se hace el servicio de la cocina para el restaurant. Es de acero y algunas están dotadas de gavetas, allí se finalizan la confección de los platos.

MESA CALIENTE
Es una instalación de temperatura constante que se usa para mantener el calor de los alimentos. Puede ser eléctrica, a gas o vapor.

FREGADEROS
Son de acero inoxidable, de diferentes tamaños, se usa para lavar las baterías de cocina, vajillas.

TRANSPORTADORES
Son de acero inoxidable, consta de varias rejillas para colocar bandejas. Algunos son refractarios, donde se colocan alimentos preparados para conservar el calor de éstos.

CAMPANA
Son de acero inoxidable, cobre, extraen el humo y las grasas.

ESTANTES
Son de acero inoxidable, varían en forma y tamaño. Se usan para guardar herramientas y otros utensilios.

INVENTARIO DE LOS EQUIPOS DE COCINA

Es la verificación detallada de la existencia física de los equipos en el área de trabajo y depósitos, en un momento determinado, presentado de tal manera que facilite el análisis rápido de las condiciones y cantidades existentes.

Para la adecuada transformación de la materia prima alimentaria en manjares es necesario una variada gama de equipos. Ahora bien, el conocimiento del estado de estos equipos es capital para una adecuada respuesta a las exigencias de los comensales y de la empresa como responsable del servicio.

El cocinero como centro de la actividad productora en la cocina, debe estar consciente de los equipos posibles de utilizar en un momento dado ya que de este conocimiento depende la calidad de su trabajo, no obstante a que su experiencia personal le permita improvisar en un momento dado, lo que representa en muchas ocasiones pérdida de tiempo y mayor exigencia y esfuerzo.

Importancia

La importancia del inventario radica en la posibilidad de obtener información actualizada sobre las condiciones de los equipos en uso y reserva, ya que representan una parte importante del patrimonio empresarial y su deterioro o pérdida afecta la calidad del servicio ofertado y por

ende pone en riesgo el objetivo de la cocina.

La ejecución de estos inventarios de los equipos de cocina conforma una de las tareas administrativas básicas a realizar por el Ayudante de Cocina. El inventario no debe transformarse en una tarea tediosa y complicada; por el contrario, debe ser un trabajo rápido y sencillo.

Muchas son las técnicas para su realización, sin embargo, el cotejo manual es indispensable. De allí la utilidad de un formato que permita realizar esta tarea con prontitud.

El uso de una lista de chequeo o verificación contentiva de una columna donde se indique el tipo de equipo y otra donde se identifique el estado físico.

Es importante señalar que el inventario se realiza de acuerdo a las políticas del establecimiento, variando los formatos de acuerdo a sus requerimientos, ya que puede hacerse el levantamiento de la información a través de la tarjeta de mantenimiento, la cual va a determinar el estado de los equipos para el mantenimiento preventivo y la tarjeta de inventario para medir la cantidad de equipos, materiales, herramientas que tienen en existencia.

Utensilios en el estuche del Chef

Ser chef es todo un arte, y requiere gran esfuerzo como cualquier otra carrera. Se dice que cualquiera, con una dosis de creatividad y disciplina puede preparar los mejores platos y convertirse en el mejor chef.
El estuche del chef: Todo chef debe tener su propio estuche.

- Termómetro para alimentos:
  Medir y verificar la temperatura de cocción de los alimentos es un hábito de los chefs en las cosas para garantizar la inocuidad.
- Cuchillo de 8 pulgadas (cuchillo de chef):
  Este es el cuchillo básico y es conocido con el nombre "cuchillo de chef".
- Cuchillo verduras (4 pulgadas):
  Ideal para cortes de vegetales; puede ser un cuchillo para múltiples funciones.
- Chaira o afilador:
  para mantener el muy bien afilado los cuchillos.
- Batidor francés:
  Un batidor para emulsiones, punto de nieve y omellettes

- Alimentos Perecederos

En general los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación. Su principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

a
Esto tiene implicaciones económicas evidentes, tanto para los fabricantes (deterioro de materias primas y productos elaborados antes de su comercialización, pérdida de la imagen de marca, etc.) como para distribuidores y consumidores (deterioro de productos después de su adquisición y antes de su consumo). Se calcula que más del 20% de todos los alimentos producidos en el mundo se pierden por acción de los microorganismos.
Por otra parte, los alimentos alterados pueden resultar muy perjudiciales para la salud del consumidor. La toxina botulínica, producida por una bacteria, Clostridium botulinum, en las conservas mal esterilizadas, embutidos y en otros productos, es una de las sustancias más venenosas que se conocen (miles de veces más tóxica que el cianuro). Otras sustancias producidas por el crecimiento de ciertos mohos son potentes agentes cancerígenos. Existen pues razones poderosas para evitar la alteración de los alimentos. A los métodos físicos, como el calentamiento, deshidratación, irradiación o congelación, pueden asociarse métodos químicos que causen la muerte de los microorganismos o que al menos eviten su crecimiento.
En muchos alimentos existen de forma natural sustancias con actividad antimicrobiana. Muchas frutas contienen diferentes ácidos orgánicos, como el ácido benzoico o el ácido cítrico. La relativa estabilidad de los yogures comparados con la leche se debe al ácido láctico producido durante su fermentación. Los ajos, cebollas y muchas especias contienen potentes agentes antimicrobianos, o precursores que se transforman en ellos al triturarlos.
Las técnicas de conservación han permitido que alimentos estacionales sean de consumo permanente.

Congelar los alimentos para preservar su calidad y seguridad

Desde la introducción de los alimentos congelados en los años treinta, cada vez se encuentra en los supermercados una mayor variedad de estos productos, desde verduras y hierbas congeladas hasta comidas precocinadas o fabulosos helados.

La congelación retrasa el deterioro de los alimentos y prolonga su seguridad evitando que los microorganismos se desarrollen y ralentizando la actividad enzimática que hace que los alimentos se echen a perder. Cuando el agua de los alimentos se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo. No obstante, la mayoría de los microorganismos (a excepción de los parásitos) siguen viviendo durante la congelación, así pues, es preciso manipular los alimentos con cuidado.
La congelación puede dañar a algunos alimentos debido a que la formación de cristales de hielo rompe las membranas celulares. Este hecho no tiene efectos negativos en términos de seguridad (de hecho, también mueren células bacterianas), sin embargo, el alimento queda menos crujiente o firme. Entre los alimentos que no resisten a la congelación se encuentran las verduras para ensaladas, los champiñones y las bayas.

- **Los congeladores deben estar siempre a -18°C o menos.**
- **A diferencia de los frigoríficos, los congeladores funcionan mejor cuando están llenos y sin mucho espacio entre los alimentos.**
- **Es importante proteger los alimentos para evitar quemaduras de congelación utilizando bolsitas especiales y recipientes de plástico.**
- **No introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos. Deje enfriar los alimentos antes de congelarlos.**
- **Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de cocinarlos. Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse.**

2) Sistemas de limpieza y uso correcto del mantenimiento del equipo

- **LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN**

La limpieza

Los microorganismos necesitan un soporte nutritivo para sobrevivir y proliferar. La vida se debe esencialmente a la protección física que una suciedad aporta a los gérmenes, pero también a otros elementos ambientes. La proliferación no es posible salvo con presencia de nutrientes. Otras condiciones pueden modificar esta proliferación y supervivencia, como el tiempo, la temperatura, el agua a disposición, la presencia o no de oxigeno, el pH, la salinidad y la proporción de azúcar.

Algunas definiciones: La limpieza consiste en eliminar las suciedades visibles o invisibles de un soporte. Las suciedades pueden ser residuos y desechos de fabricación, aportaciones tras circulación de personas o materiales, subproductos de reacción anexos (como la cocción), precipitados cálcicos procedentes del agua si es calcárea (sarro).

El soporte está representado por la materia propiamente dicha como las legumbres que se limpian; el material como los cuchillos, los recipientes, las máquinas, los locales; el acondicionamiento de los alimentos, como las latas de conservas, la ropa y las manos.

***El detergente es un* compuesto químico que, asociado a los factores que influyen en el buen desarrollo de la limpieza (concentración, tiempo, temperatura y acción mecánica), permite en asociación con el agua y la suciedad, retirar el soporte correspondiente.**

***El mecanismo de limpieza*: en una primera fase, tenemos una suciedad que adhiere a una superficie o soporte. El objetivo consiste en utilizar un detergente asociado muy a menudo con agua, a una concentración variable, con objeto de obtener una superficie común de detergente y agua por un lado y, por otro, una suciedad asociada al detergente y al agua.**
Se esquematiza la cosa de la manera siguiente: Superficie/Suciedad + Detergente/Agua proporcionan Superficie/Detergente/Agua + Suciedad/Detergente/Agua perfectamente separados.

En la industria agroalimentaria, el agua es el vehículo único de detergente solo y del detergente asociado con la suciedad. Al final, el agua sirve para el enjuague eliminando los restos del detergente, no estando previsto consumir un alimento con detergente. El conocimiento de las composiciones del par que asocia los soportes y las suciedades permitirá elegir el detergente.

***Elegir detergente*: Hay que descartar los productos domésticos y utilizar siempre un producto reservado al circuito profesional agroalimentario y, por consiguiente, se dispondrá de una ficha técnica. Este documento informa sobre la composición, las propiedades, las características físico-químicas y, sobre todo, el modo de utilizarlo, así como la concentración de las mezclas.**

Se encontrarán también en estas fichas datos relativos a los cuidados, la toxicidad y las precauciones de manipulación. Esta ficha facilitará la selección del producto, según la superficie y la suciedad presente. Hay que tomar en consideración la suciedad y la solubilidad del agua asociada al detergente, su composición.

Así, una suciedad mineral (como el sarro) se retirará con un detergente ácido, y una suciedad orgánica, con un detergente alcalino. Cuanto más orgánica sea la suciedad que adhiere a un soporte, mayor será el pH del detergente. El conjunto de estos conocimientos facilitará la redacción de un método de limpieza. Deberá tenerse en cuenta el T.A.C.T. es decir el Tiempo, la Acción mecánica, la Concentración y la Temperatura de la solución.

La temperatura. **Su papel es esencial porque permite una mejor acción de los detergentes, una mejor separación de la suciedad con respecto a su soporte, un reblandecimiento de los aceites, una mejor agitación molecular y, por consiguiente, una mejor mezcla entre el detergente y la suciedad. En términos científicos, se observa la reducción de la tensión superficial, mejores reacciones de saponificación y de hidrólisis… Pero hay que limitarse a las gamas de las temperaturas aconsejadas so pena de destruir las moléculas del detergente, con una pérdida de eficiencia, y también un peligro para las personas tras posibles emanaciones tóxicas.**

La cocción de las suciedades puede convertirse también en un handicap, ya que su adherencia al soporte es mayor. La concentración. Un aumento de las cantidades del detergente aporta a menudo una mejora de la actividad del producto, pero hasta cierto límite. Más allá, pueden aparecer peligros durante la manipulación. Ciertas reacciones complejas y, sobre todo, dificultades de enjuague (riesgos de restos, persistencia de espuma) y, por último, un despilfarro, se observan a menudo.

La desinfección

La desinfección es la operación o resultado momentáneo que permite eliminar, destruir o inactivar los microorganismos presentes en una superficie inerte, como las paredes de un local o de los equipos.

Para ser eficiente, debe ir precedida siempre de una limpieza perfecta, y que las partículas de suciedad constituyen una buena protección con respecto a los desinfectantes que no pueden alcanzar los microorganismos. Aconsejo orientar la opción hacia los desinfectantes de espectro activo amplio (virus, bacterias, levaduras y mohos). La utilización de los productos.

En una primera fase, debe procederse a la limpieza de la superficie con objeto de retirarle todo resto de suciedad; luego, la desinfección será posible. Si se utiliza un producto de limpieza y un producto desinfectante, se deben realizar las operaciones siguientes: la limpieza, un enjuague, la desinfección y un aclarado con agua potable.

El enjuague es obligatorio para las superficies en contacto con los alimentos. Una evidencia, ya que los comensales no consumen los productos de limpieza. Si se utiliza un producto que sea a la vez limpiador y desinfectante, debe seguirse el protocolo siguiente: limpieza/desinfección y luego aclarado con agua potable.

En este primer esquema, se gana tiempo; pero la eficiencia de las diferentes intervenciones es menos segura. Hay que asegurarse siempre, a partir de la ficha técnica, de la categoría concreta del producto utilizado, limpiador solo, desinfectante solo o limpiador y desinfectante a la vez. El suministro y la lectura de las fichas técnicas son obligatorios.

Estos documentos no acompañan los productos domésticos cuya etiqueta informa, la mayor parte de las veces, de manera insuficiente. Entre los productos que sirven para la limpieza y la desinfección, no hay que olvidarse del agua. Sirve de soporte y vehículo.

Tras la desinfección, el aclarado debe ser efectuado, en las superficies alimentarias, obligatoriamente con agua potable. Debe garantizarse la potabilidad del agua del establecimiento, ya sea obteniendo los resultados de los análisis realizados por el proveedor del agua o, incluso mejor, mediante un análisis de una muestra tomada en un punto de agua de la cocina.

EL PLAN DE LIMPIEZA

Consignas y precauciones que deben seguirse

Antes de comenzar toda limpieza, es importante proceder a un raspado minucioso de todas las superficies. La limpieza es una continuación de intercambios químicos entre las superficies. Cuantas más superficies parásitas haya, representadas por las grandes y pequeñas suciedades, más productos necesitarán utilizarse y menos eficiente será la solución.

El material de limpieza debe estar perfectamente limpio, en buen estado, bien desinfectado y los diferentes cepillos y rasquetas deben colgarse con objeto de que estén bien secos. No debe limpiarse con la esponja de usos múltiples, antes bien con pañitos desechables, los mangos de madera deben evitarse, utilizando sólo mangos metálicos, los cepillos deben ser de materia sintética y no de fibra vegetal. Todos estos pequeños detalles deben respetarse muy concretamente.

El programa de limpieza

El programa de limpieza es un documento en el que se reúnen las diferentes informaciones que una persona que llega al establecimiento deberá poder seguir fácilmente: al final, tras su intervención, los locales y los materiales deberán estar limpios. La redacción del documento debe ser provisional en un primer tiempo. El control de la eficiencia de la limpieza permitirá modificar las diferentes intervenciones, si resulta necesario.

Propongo un modelo de plan de limpieza (ver adjuntamente); para cada local, deberán identificar las superficies por limpiar y, luego, documentar el resto de las columnas. La limpieza del suelo deberá efectuarse a veces después de cada servicio… lo cual debe mencionarse. Los equipos deben reunirse por categorías de suciedades a eliminar. Los hornos, las freidoras, las fuentes de cocción o de preparación fría, o las tablas de cortar, deberán recubrirse y protegerse contra la suciedad de manera específica, correspondiéndoles limpiezas diferentes. Esto debe documentarse bien.

CONTROL DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DE DESINFECCIÓN

El seguimiento de la limpieza

Para seguir bien el desarrollo de todas las operaciones de limpieza, deben crearse dos documentos en los cuales los interventores indicarán con sus iniciales las superficies realmente limpiadas. Es necesario efectuar un seguimiento diario sobre una semana, y un seguimiento mensual o bimensual sobre un año.

Control de la limpieza

Será necesario comprobar la buena ejecución de las operaciones de limpieza, controlar visualmente es algo también imprescindible. Para no olvidar nada, se indicarán en un cuadro las diferentes superficies del sector, y para cada superficie se controlará si el estado de limpieza es correcto. En función del resultado, se modificarán los protocolos de intervención. Si el control no es satisfactorio, los orígenes pueden situarse en las frecuencias de intervención insuficientes, en el irrespeto de las concentraciones, tiempo de contacto, utilización de un producto ineficiente, pasado de fecha, error de producto, rotura de existencias del producto… Lo que debe corregirse y registrarse.

Control de la desinfección

Para la limpieza, el primer instrumento de medida es la vista, pero para comprobar la persistencia de los microorganismos en una superficie, la vista es algo de alcance limitado. Es obligatorio recurrir a los análisis en laboratorio. Las láminas de superficie constituyen un medio excelente y fácil de implementar. Puede efectuarse esta operación por sí mismo o recurrir a una intervención exterior que haga las interpretaciones.

Estas láminas están constituidas por una gelosa nutritiva cuyas diferentes composiciones permiten evidenciar los gérmenes totales y los coliformes. La presencia o ausencia de colonias de gérmenes en las gelosas proporciona la calidad de la desinfección de las superficies. Los demás sistemas de resultado inmediato no indican más que a presencia o ausencia de elementos nutritivos en el soporte. Con ellos, se conoce la eficiencia de la limpieza, pero no de la desinfección.

Manipulación correcta de los alimentos para evitar la contaminación
La importancia de las tareas que realizan las personas que trabajan en la producción y servicio no está sólo en lograr la transformación de las materias primas y la prestación del servicio con la mayor calidad, sino que además debe hacerse en las condiciones higiénicas más favorables.

Hoy en día es indispensable el carné de sanitario de manipulación de los alimentos, para aquellas personas que trabajen en la cocina, y es necesario que todos sean consientes de que el trabajo se debe realizar en las mejores condiciones higiénicas-sanitarias.

El Problema sanitario:

Las infecciones alimentarías constituyen un problema sanitario de mucho interés, pero hoy en día hay suficientes conocimientos para poder prevenir todo tipo de infecciones.

Los alimentos pueden causar problemas de salud por muchos factores, como por ejemplo, por contener sustancias toxicas o venenosas, por una sensibilidad que la persona puede tener hacia un alimento especifico, como las alergias a los mariscos, el chocolate etc.… También por contaminación de los productos con sustancias toxicas, como insecticidas en las frutas y por ultimo por contaminación con agentes durante el proceso de preparación o conservación de alimentos seguros en su origen.

Los gérmenes que contaminan los alimentos son seres microscópicos, capaces de mantenerse e incluso desarrollarse en el alimento, multiplicándose rápidamente por encontrar en él elementos nutritivos y condiciones optimas.

Entre todas las infecciones que se pueden transmitir a través de los alimentos, las más peligrosas son las que causan el cólera, la tifoidea, la tuberculosis y la fiebre Malta, pero también hay bacterias que producen enfermedades menos conocidas como la salmonera, los estafilococos y los clostridios.

La mayoría de estas bacterias se encuentran en el intestino del hombre o de los animales y se eliminan por las heces. Desde que salen del organismo hasta que encuentran un nuevo ser donde asentarse, puede pasar mucho tiempo, y las circunstancias para que las bacterias sobrevivan dependen del ambiente, como la temperatura y la humedad.

Los agentes que transportan más bacterias son los insectos, especialmente las moscas, que los transportan entre los pelos de sus patas.

Las bacterias pueden llegar a los alimentos de las siguientes maneras:

- **Los insectos, sobre todo las moscas.**
- **El polvo o la tierra.**
- **La persona que manipula los alimentos.**
- **Los utensilios o equipo de cocina poco limpios.**

La mayoría de los alimentos representan un medio excelente para el desarrollo de numerosas especies de microorganismos, que encuentran en ellos los materiales adecuados para su crecimiento y multiplicación, siempre que se den condiciones suficientes de humedad u temperatura.

Por esto la contaminación de un alimento, con un número de gérmenes insuficiente para producir trastornos de salud, puede ocasionar cuadros graves cuando este producto se ingiere después de varias horas en que el microorganismo se ha multiplicado. Algunos de estos al crecer producen sustancias tóxicas que actúan como auténticos venenos para la persona que las ingiere.

Condiciones para el desarrollo de los gérmenes en los alimentos:

Temperatura: Los gérmenes capaces de producir enfermedades en el hombre crecen de forma óptima a la temperatura de 37 º C. A medida que la temperatura disminuye, la vida de las bacterias se ve dificultada. Cuando es más baja de los 4 º C, los gérmenes dejan de multiplicarse, aunque incluso la congelación no los destruye. Esto es importante pues un alimento congelado es estéril y se estuvo contaminado antes de su congelamiento, los gérmenes pueden volver a reproducirse en cuanto se encuentren a temperatura adecuada.

Los gérmenes se van destruyendo a medida que la temperatura es más elevada. Cuando están a los 100 º C los gérmenes no pueden subsistir más de 1 o 2 minutos, a medida que aumenta el calor, mayor el tiempo para destruirlos. También el calor puede destruir los venenos o toxinas producidos por las bacterias.

Humedad: El agua es indispensable para el desarrollo de los microorganismos y la desecación los dificulta.

Composición del alimento: Para mantenerse y reproducirse los gérmenes, como seres vivos que son, necesitan sustancias nutritivas. Por eso, la mayoría de los alimentos consumidos por el hombre son excelentes medios para el desarrollo de las bacterias. Ahora bien, hay algunos gérmenes que crecen mejor en los alimentos ricos en azucares y otros en sustancias proteicas, como la carne, el huevo y la leche; especialmente favorables son la mayonesa y otras salsas, cremas, natillas y helados.

El tiempo: Es un elemento importantísimo para actuación de los restantes factores, tanto favorables como perjudiciales. En circunstancias óptimas de humedad y temperatura, y en un alimento adecuado, el número de gérmenes puede aumentar tan rápidamente que el alimento puede resultar peligroso al poco tiempo.

Calculando que un germen tarda media hora en dividirse, en 12 horas de uno solo se pueden producir más de 15 millones. Si después de esta multiplicación se guarda en sitio frío, el crecimiento se detiene, pero el número de gérmenes se mantiene, pudiendo reanudar su multiplicación si el alimento se recalienta simplemente para servirlo.

Es decir, que los periodos de tiempo se suman si entre ellos no se realiza la destrucción de los gérmenes.

Infecciones más frecuentes contraídas por contaminación de los alimentos:

Infección por estafilococos: Estos gérmenes pueden encontrarse con frecuencia en la piel y la nariz y garganta de muchas personas. En los alimentos, se reproducen extraordinariamente cuando las condiciones de humedad y temperatura son ademadas. La multiplicación del germen va acompañada de la producción de un veneno que es el verdadero responsable de las infecciones. Este suele ser brusco, dura un día aproximadamente, y aunque es muy aparatoso, pocas veces es mortal. La toxina resiste 30 minutos a 100 º C. El medio más eficaz de lucha contra este riesgo es evitar el acceso de los gérmenes a los alimentos mediante una rigurosa higiene personal, la adecuada protección y tratamiento de todas las heridas.

Infección por salmonelas: La salmonella se encuentra en el intestino de hombres y animales. Muchos productos de estos pueden estar contaminados desde su origen, otros lo pueden ser a lo largo de su preparación. Este germen no produce toxina, y el cuadro que ocasiona se debe a su acción directa sobre quien ingiere el alimento. Puede ser mortal especialmente para las personas débiles. El germen se destruye a 65 º C durante 30 minutos.

Las medidas para evitar esta infección serían:

- **Higiene personal y rigurosa.**
- **Mantener los alimentos refrigerados desde su llegada hasta su preparación.**
- **No exponer mucho tiempo los alimentos a temperatura ambiente.**

Botulismo: Es un microbio que se encuentra en la tierra y en el polvo con relativa frecuencia, encerrado dentro de su cubierta protectora, por lo que puede resistir períodos muy grandes de tiempo. A diferencia de otros microbios este no necesita de mucho oxigeno, y se puede reproducir en el interior de una lata, ahí produce abundante toxina. Se debe someter a las siguientes temperaturas para poder destruirlo 105 º C, 40 minutos; 110 º C, 15 minutos; 120 º C, 6 minutos. Esta infección puede provocar la muerte después de los 2 a 10 días de ingerido el producto. Toda conserva en lata que este anormalmente blanda, tenga gas o mal olor, no debe ni siquiera probarse.

Puntos a seguir para evitar que los alimentos puedan resultar perjudiciales para la salud

1. Compra y almacenamiento:
Compra: Al comprar uno tiene que tener en cuenta no solo las condiciones del producto, sino también las condiciones higiénicas de los locales de venta y de las personas que los manejan.
Almacenamiento: Desde el momento de su adquisición, deben cuidarse los alimentos. Tan pronto como sea posible, todo alimento perecedero que no utilice inmediatamente debe mantenerse en el refrigerador. Hay que tener mucho cuidado con los alimentos congelados, que no se descongelen durante su traslado. Los aparatos congeladores se diferencian a través de estrella, una estrella es un armario que tiene una temperatura entre - 4 º C y - 6 º C; el de dos es un congelador con temperatura hasta -12 º C; el de tres, congela hasta los - 18 º C, y el de cuatro estrellas, es un congelador de hasta - 30 º C.

2. Higiene personal:
Hay que tener en cuenta que no solo representamos un riesgo cuando padecemos una enfermedad, sino que, sintiéndonos perfectamente sanos, podemos ser portadores de múltiples gérmenes que se encuentran en la nariz, boca garganta y piel. La limpieza de cuerpo y ropa es fundamental para quienes manipulan los alimentos. Las manos se deben lavar siempre, sobre todo cuando se comience el trabajo con alimentos, se haga uso de los baños, se haya tocado la nariz, boca o pelo y también si se ha tocado un equipo que no está realmente limpio.

Las manos deben cuidarse, evitando cortes, grietas o escoceduras. Se debe usar crema después del trabajo para preservar la integridad de la piel. Toda herida debe ser protegida con vendaje. Nunca se debe toser o estornudar sobre los alimentos. Se deben hacer chequeos médicos periódicamente para enseñar que uno se encuentra sano y puede manipular alimentos sin ningún problema.

3. Higiene de la cocina locales de almacén:
La limpieza del ambiente donde se preparan y sirven los alimentos es una garantía para la seguridad de los mismos.
Las paredes y suelos, deben de ser de materiales fáciles de limpiar con agua, jabón, detergente y lejía, y no deben de tener desniveles, ni grietas o desconchones, donde pueden quedar restos de comida, polvo y donde se pueden depositar los insectos. Las esquinas deben ser sanitarias, para su mejor limpieza. Los suelos nunca deben ser barridos mientras se está cocinando.
Todos los materiales de la cocina deben de ser lisos y lavables, tampoco deben tener grietas ni huecos. La iluminación será, en lo posible, natural y abundante, y cuando sea natural no debe alterar los colores.
Debe de haber ventilación constante y abundante. Se debe tener cuidado en que no hayan corrientes de aire desde zonas sucias, como los baños.
Habrá abundante agua potable para el lavado de alimentos y utensilios por separado así como

para separar el lavado de frutas y verduras del de carne y pescado. También habrá suficiente número de lavaderos de manos para el personal junto a los lugares de preparación de alimentos, que sean accionados con el pie o codo, con agua fría, caliente, jabón líquido y toallas de papel o secadores de aire.

4. Utensilios de cocina y vajilla de servicio:
Todos los recipientes e instrumentos que se utilizan en la cocina deben estar muy limpios, para ello es preciso:
Utilizar abundante agua potable y detergente. El uso de agua caliente facilitara la limpieza de las cosas, sobre todo las que tienen grasa.
El secado conviene hacerlo dejando los utensilios en rejillas protegidas del polvo para que el agua escurra.
Cuando el secado se haga a mano, habrá que prestar mucha atención a los paños utilizados, que no se dejarán de un día para otro, pues la humedad que conservan facilita el desarrollo de los gérmenes en la propia tela, que pasaran a los platos o cubiertos que se sequen al día siguiente.
Los utensilios limpios se deben guardar en un lugar protegido del polvo.
Debe cuidarse diariamente los utensilios complicados, como máquinas de picar o cortar carne.
No se deben mantener en malas condiciones como rotos, sucios u oxidados.

5. Preparación y servicio:
Cuando se van a preparar alimentos, nos tenemos que asegurar de que el ambiente y los utensilios estén limpios, y también nuestras manos. Se deben colocar a nuestro alcance todos los productos que vamos a utilizar.
La preparación de las carnes comienza en el matadero. De ahí la necesidad de que todas las normas higiénicas, tanto personales como de locales, utensilios y manejo, sean observadas por todos los trabajadores de estos establecimientos.
Una vez adquirida la carne es conveniente tenerla en refrigeración hasta el momento de usarla, y cuidar de que no esté en contacto con otros alimentos. El cocinado de la carne debe ser suficiente para asegurar que se ha alcanzado la temperatura capaza de destruir los gérmenes.
La leche puede también llevar gérmenes procedentes del animal, del ambiente o de los manipuladores. Por esto se la somete a tratamientos tales como la esterilización o la pasteurización. Esta debe aplicarse también a los lactinios que se consumen frescos, pues son muy peligrosos, a menos que estén pasteurizados.
Los huevos pueden contaminarse con gérmenes, sobretodo salmonelas, procedentes de las heces de las gallinas. Incluso el huevo desecado puede contenerlas y serán capaces de multiplicarse en el alimento que se prepare con él. Conviene recordar que el consumo de huevos crudos no se justifica desde el punto de vista de la nutrición.
Las ensaladas que se preparan con vegetales crudos deben lavarse cuidadosamente. Conviene sumergir las hojas en agua con unas gotas de lejía común y luego lavarlas bien con agua potable.

Con los alimentos deben seguirse rigurosamente las indicaciones para su uso que figuran en las etiquetas de sus paquetes. Los alimentos previamente preparados que se cocinan directamente sin previa descongelación deben mantenerse con tiempo suficiente para asegurar la acción del calor sobre todo el alimento.
Todo guiso debe hacerse una solo vez. No conviene cocinarlo en parte un día y terminar de hacerlo al día siguiente.
No se debe dejar la comida de un día para otro. Cuando esto ocurra debe ser refrigerada inmediatamente y al día siguiente calentarla durante tiempo y temperatura suficiente para asegurar la destrucción de los gérmenes. La comida que se sirve caliente debe mantenerse así desde su preparación hasta poco antes de ser servida. Desde que los platos se preparan hasta que se sirven debe transcurrir el menor tiempo posible.
El pan deberá servirse envuelto en papel, y todos los alimentos se tocarán lo menos posible.
La limpieza del vestido y de toda persona que sirve alimentos es una garantía del cuidado de la higiene del establecimiento.
Para la conservación de los alimentos se utiliza cada vez más el papel aluminio y de plástico para cubrirlos. Esto impide la desecación y, por tanto, mantienen un buen aspecto, pero la posibilidad de multiplicación de gérmenes que hubieran llegado a ellos sólo se impide refrigerándolos.

6. Eliminación de desperdicios, insectos y roedores:
La cocina es una fuente importante de residuos, la mayoría material orgánico y, por tanto, fermentable o putrescible, es decir, productor de olores desagradables, medio donde se reproducen abundantes gérmenes que pueden producir enfermedades, donde también pueden desarrollarse numerosos insectos, sobre todo moscas y cucarachas.
Es necesario que todos los restos sean colocados en recipientes convenientemente protegidos desde el momento de su producción. Estos recipientes deben de ser de material desechable, lo más frecuente son bolsas de plástico o de papel, colocadas en cubos de plástico, a ser posible con pedal de apertura y cierre ajustado para evitar la salida de olores o líquidos. Es importante que las bolsas y los recipientes de plástico se mantengan bien tapados o guardados, para que

los insectos no tengan acceso a los residuos, que se coloque en un lugar fresco y de fácil limpieza.
Nunca deben mantenerse basuras de un día para otro, pues durante la noche es más fácil el acceso de cucarachas y de roedores a las mismas, además de dar más tiempo al desarrollo de gérmenes en ellas.
Cuando se disponga de triturador de basuras o incineradores, que es el procedimiento de eliminación más seguro desde el punto de vista sanitario, se tendrá cuidado del buen funcionamiento de estos aparatos.
La lucha contra las moscas y cucarachas debe llevarse con rigurosidad extrema, se debe eliminar todo lugar apto para su desarrollo, y evitar que puedan ponerse en contacto con los alimentos. Es cada vez más frecuente utilizar insecticidas, pero la mayoría de productos son tóxicos, y por tanto, debe cuidarse que no se pongan en contacto con los alimentos. Nunca deben hacerse pulverizaciones o aerosoles de insecticidas cuando hay alimentos en preparación. Es aconsejable utilizarlos después de la recogida y limpieza de la cocina, sobre todo durante la noche.
Donde las moscas sean abundantes, convendrá colocar telas metálicas en las ventanas. Se eliminarán, los olores que puedan atraer a los insectos.
Los almacenes de alimentos deberán estar protegidos del acceso a los mismos de ratas y ratones. Para ello, debe vigilarse todo lugar donde puedan anidar, y arreglar toda grieta, cañería o agujero por donde puedan penetrar, así como mantener los alimentos en recipientes que los protejan del ataque de estos animales. Para el uso de raticidas, se tomarán las mismas precauciones que con los insecticidas.

7 comments:

Dinesh Dewasi July 17, 2020 at 12:11 AM

Hi Dear,

I Like Your Blog Very Much. I see Daily Your Blog, is A Very Useful For me.

You can also Find estufas para restaurante Puedes comprar nuestra última colección de estufas industriales y comerciales para restaurante. Equipo profesional de cocción con una inmensa variedad en tamaños, capacidades y marcas. Envíos a todo México.

Visit Now:- https://reimse.mx/categoria-producto/coccion/estufas-industriales-y-comerciales

Reply

Dinesh Dewasi July 25, 2020 at 12:25 AM

Hi Dear,

I Like Your Blog Very Much. I see Daily Your Blog, is A Very Useful For me.

You can also Find Muebles Para Restaurante Estas buscando Muebles Para Restaurante? En Reimse.mx, tenemos todos los tipos de mobiliario, mesas y sillas para restaurante cafeterías y comedores industriales. Sucursales y exhibición en CDMX, Monterrey, Guadalajara y Playa del Carmen.

Visit Now:- https://reimse.mx/mobiliario-para-restaurante

Reply

Legal docs a2z September 8, 2020 at 11:06 PM

Hello Dear,

I Like Your Blog Very Much. I see Daily Your Blog, is A Very Useful For me.

You can also Find hornos para panaderiaHornos Industriales y Comerciales de Cocina. En

Reimse.mx encuentre una inmensa variedad de hornos profesionales para la gastronomía. Hornos de Pan, Pizza Carne

Please Visit at: https://reimse.mx/categoria-producto/coccion/hornos

Reply

Karen Paul January 25, 2021 at 5:50 PM

Saudações a todos, meu nome é Karen Paul, sou de Gales. Ouvi falar deste agente de empréstimos chamado Benjamin Lee e seus investidores que estão ajudando pessoas com empréstimos em todo o mundo. Eu realmente encontrei pessoas testemunhando sobre seu maravilhoso trabalho e fiquei surpreso por não ter encontrado esta empresa a tempo. Eu nunca acreditei no que as pessoas disseram sobre a empresa até que eu me candidatei e experimentei a quantia que eu estava procurando era grande e era para um imóvel o valor do empréstimo era de US$ 10,5 milhões de dólares americanos e então eu me candidatei e o Sr. Benjamin Lee falou comigo, mas como meu empréstimo era grande demorou apenas 5 dias úteis para receber meu empréstimo porque eles me disseram que o serviço de empréstimo era de 48 horas para receber o empréstimo. A única coisa que ele me disse para fazer foi depositar a taxa de inscrição que era a taxa de processamento para processar meu empréstimo quando ele me disse que uma vez que eu estava com medo que fosse um esquema, mas eu disse para eu tentar, depositei a taxa de inscrição que foi declarada e isso foi tudo que eu depositei em menos de 5 dias úteis, como ele disse que eu realmente recebi uma mensagem do meu banco que era uma quantia de dinheiro que era de $10. 5 milhões de dólares americanos foram creditados em minha conta bancária e tudo sobre o dinheiro os detalhes e de quem ele veio, eis que foi o Sr. Benjamin Lee que me ajudou quando o vi pela primeira vez fiquei surpreso, nunca acreditei em meus olhos, mas era verdade. Então eu disse a mim mesmo, já que outras pessoas que a empresa ajudou a testemunhar sobre as boas ações, me deixaram fazer as minhas porque não é fácil ver uma empresa de empréstimo legal online hoje em dia, então qualquer pessoa de qualquer lugar que precise de um empréstimo online sem ser enganado, se inscreve nesta empresa porque só eles podem ajudar, eu confirmei e é verdade que estou muito feliz e sei que esta empresa fará outras pessoas mais felizes do que eu. Você pode entrar em contato com esta empresa pelo correio ou pelo Whatsapp, mas eu usei o Whatsapp porque o endereço mais rápido da empresa é +1 989-394-3740, 247officedept@gmail.com. Obrigado a todos pela atenção de Karen Paul, do País de Gales.

Reply

https://polospublicitariospe.com/ September 12, 2021 at 4:14 AM

interesante este artículo.

Reply

Unknown October 8, 2021 at 10:32 AM

Quien es el autor?? Esta buenísima la descripción

Reply

David January 15, 2023 at 11:44 PM

Pedazo artículo, muchas gracias. A mi me gusta combinar la cocina con artículos originales de Vigar. Lo recomiendo mucho.

Reply

To leave a comment, click the button below to sign in with Google.

SIGN IN WITH GOOGLE

Home

Subscribe to: Posts (Atom)

Picture Window theme. Theme images by Synergee. Powered by Blogger.

REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA 3233491

(AGUIRRE, pág. 14/02/2026)





(AGUIRRE, pág. 13/02/2026)




SENA

(AGUIRRE, pág. 12/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 11/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 9/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 7/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 6/02/2026)





(AGUIRRE, pág. 5/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 4/02/2026)



REGISTRO FOTOGRTAFICO FICHA 3315184

(AGUIRRE, pág. 13/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 12/02/2026)



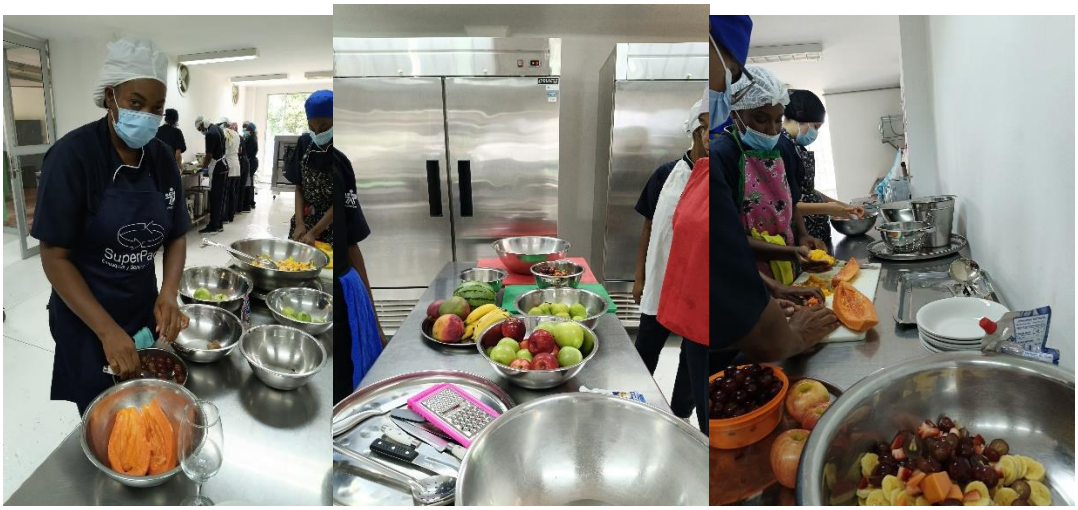
(AGUIRRE, pág. 11/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 9/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 6/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 5/02/2026)



(AGUIRRE, pág. 4/02/2026)

