



Estudio de caso: Sena Regional Tolima

“El incidente en la cocina de Don Sabor”

Contexto:

En el restaurante *Don Sabor*, especializado en cocina típica colombiana, trabajan 8 personas en cocina y 3 en servicio de mesa. El negocio recibe un promedio de 80 clientes al día.

Una tarde, el restaurante recibe una queja de tres clientes que presentaron síntomas de dolor abdominal, diarrea y fiebre aproximadamente 12 horas después de consumir un almuerzo allí. Los tres habían pedido **pollo en salsa con arroz y ensalada fresca**.

Hallazgos durante la inspección sanitaria:

1. El **pollo** se había cocinado en la mañana y mantenido a temperatura ambiente (25 °C) por 4 horas antes de servirse.
2. El **arroz** se preparó en la mañana y se mantuvo caliente en una olla cerrada, pero sin control de temperatura.
3. La **ensalada fresca** se cortó sin lavar adecuadamente los vegetales, pues el ayudante de cocina comentó que “ya se veían limpios”.
4. No se llevaba **registro de temperaturas** en refrigeradores ni en los alimentos listos para servir.
5. Un manipulador fue observado sirviendo comida sin gorro ni tapabocas y tocándose el cabello durante el servicio.
6. El lavamanos de cocina no tenía **jabón antibacterial** en ese momento.

Normas relacionadas:

- **Resolución 2674 de 2013** (Colombia) sobre requisitos sanitarios para la manipulación de alimentos.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.
- Principios de **HACCP** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).



Preguntas de análisis

1. Identifica al menos **cuatro fallas** críticas de higiene y manipulación que contribuyeron al incidente.
2. Explica por qué dejar alimentos a temperatura ambiente por más de 2 horas es riesgoso.
3. ¿Qué medidas inmediatas debería tomar el restaurante para evitar nuevos casos?
4. Diseña un plan breve de capacitación para los manipuladores enfocado en estos problemas.
5. ¿Qué papel tendría el control de temperaturas en la prevención de este incidente?