



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA

TEMA: SERVICIO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

TITULO: IMPLEMENTACION DE SISTEMAS HACCP EN RESTURANTE

CATEDRATICO: ING. EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

5° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 13 DE ABRIL DEL 2021

CONTENIDO

- 1. TEMA Y TITULO**
- 2. RESUMEN CAPITULAR**
- 3. INDICE TENTATIVO**
 - i. Introducción**
 - ii. Conceptos**
 - iii. Metodología**
 - iv. Conclusión**
- 4. RAZON POR LA QUE SE EIGIO EL TEMA**
- 5. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**
- 6. OBJETIVOS**
- 7. MARCO TEORICO**
- 8. METODOLOGIA**
- 9. COMENTARIOS FINALES**
- 10. BIBLOGRAFIA**

SERVICIO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

Implementación de sistemas HACCP en restaurantes

Un Servicio de alimentación debe dejar de ser considerado como una simple área de preparación de alimentos y pasar a ser entendido como la parte importante de la empresa como una planta de producción de alimentos. La Dirección debe establecer e implantar un sistema de calidad que se ajuste a las necesidades de su entorno, definir la política de calidad y objetivos que aseguran el funcionamiento de la planta con lo cual se podrá brindar, a sus usuarios, alimentos seguros, saludables e inocuos.

La finalidad del presente trabajo es mostrar una secuencia y procesos de como se lleva a cabo adecuadamente la implementación de un sistema HACCP en un servicio de alimentación de restaurantes.

INTRODUCCION

La compañía Pillsbury dio a conocer el concepto HACCP en una conferencia para la protección de los alimentos, celebrada en 1971. En 1974, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) utilizó los principios del HACCP para promulgar las regulaciones relativas a las conservas de alimentos de baja acidez. A comienzos de los años 80, la metodología HACCP fue adoptada por otras importantes compañías productoras de alimentos. Los Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos, establecen una sólida base para garantizar un control eficaz de la higiene de los alimentos, ya que abarcan toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor, resaltando los controles esenciales de higiene en cada etapa y recomendando la aplicación del HACCP en todos los casos posibles, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.

La aplicación del Sistema de HACCP es compatible con los sistemas de gestión de calidad, en especial la serie ISO 9000, y es un método referente para controlar la inocuidad de los alimentos en el marco de esos sistemas. Según la FAO, un sistema HACCP implementado de modo adecuado estimula mayor compromiso en las

organizaciones y garantiza la inocuidad de los productos, además de motivar al recurso humano para incorporar en sus actividades diarias los controles necesarios que maximicen la calidad sanitaria.

El sistema HACCP puede aplicarse en todas las fases del procesamiento y desarrollo de los alimentos, desde las primeras fases de la producción hasta la utilización. Los principios HACCP se destinan a toda y cualquier acción relacionada con alimentos.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Hoy en día en muchos restaurantes y lugares que se dedican al procesamiento de alimentos, no conocen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP y, que visiblemente es importante para este tipo de segmento. Por ende, se observa con gran preocupación el tratamiento actualmente utilizado. Por lo anterior se debe incluir como un sistema de mejoramiento llevando el negocio a un nivel competitivo y sostenible posicionándose entre los consumidores finales los cuales podrán ver y percibir la calidad en los productos y el servicio

OBJETIVO GENERAL

Proponer un sistema de análisis de puntos críticos de control que mejoren la calidad de servicios que se brindan en el tema de restauración, basado en los sistemas de calidad existentes como el HACCP, para los establecimientos de comida.

MARCO TEORICO

La Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos, recomendó en 1985 que las plantas elaboradoras de alimentos adoptaran la metodología HACCP con el fin de garantizar inocuidad de sus productos. Más recientemente, la Comisión Internacional para la Definición de las Características Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF) y la International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians (IAMFES), han recomendado la aplicación extensiva del HACCP para la gestión de la inocuidad de los alimentos. El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención.

El sistema de HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del sistema de HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA

- APLICACIÓN

Antes de aplicar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex, los Códigos de Prácticas del Codex pertinentes y la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos.

La aplicación de los principios del sistema de HACCP consta de las siguientes operaciones, que se identifican en la secuencia lógica para la aplicación del sistema del mismo.

1. Formación de un equipo de HACCP

La empresa alimentaria deberá asegurar que se disponga de conocimientos y competencia específicos

2. Descripción del producto

Deberá formularse una descripción completa del producto que incluya información pertinente sobre su inocuidad, por ejemplo: composición, estructura física/química

3. Determinación del uso al que ha de destinarse

El uso al que ha de destinarse deberá basarse en los usos previstos del producto por parte del usuario o consumidor final.

4. Elaboración de un diagrama de flujo

El diagrama de flujo deberá ser elaborado por el equipo de HACCP y cubrir todas las fases de la operación.

5. Confirmación in situ del diagrama de flujo

El equipo de HACCP deberá cotejar el diagrama de flujo con la operación de elaboración en todas sus etapas y momentos, y enmendarlo cuando proceda.

6. Enumeración de todos los posibles riesgos relacionados con cada fase, ejecución de un análisis de peligros, y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados

CONCLUSIÓN

La seguridad alimenticia no debe ser considerada como un valor agregado en los servicios de expendio de comidas, sino que es deber de quien los oferte como una característica implícita en el alimento que se produce. Identificar

los puntos críticos de control logra evidenciar las situaciones que representan más riesgos para la elaboración de los alimentos, esto conlleva a la mitigación de este tipo de condiciones, y así establecer medidas preventivas para reducir impacto negativo.

BIBLIOGRAFIA

Agencia Chilena Para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (2018). "Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP". Consultado en; <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>