




INFRAESTRUCTURA BÁSICA DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Los diversos establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas en Colombia deben cumplir las diferentes disposiciones legales que para tal fin rigen. Dentro de ellas se puede citar el Decreto 3075 de 1997 y una de las últimas que le complementan y actualizan, la Resolución 2674 de 2013. En esta última para garantizar la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta las condiciones de mercado y la competencia, además un establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas debe cumplir las condiciones generales que se establecen en la citada Resolución, dentro de las cuales se pueden tener:



Para las áreas de elaboración, se dispondrá de pisos y drenajes construidos con materiales que no produzcan sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que no permitan su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

En zonas húmedas de elaboración, los pisos tendrán una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; en zonas de baja humedad ambiental y almacenes, la pendiente mínima será del 1% con dirección a los drenajes, con al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida: en cuanto a cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación la pendiente va con dirección al drenaje y en la parte exterior.



Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben hacerse evitando la entrada y acumulación de polvo, suciedades, así como el ingreso de plagas y de fácil limpieza y desinfección. Las ventanas al exterior deben construirse evitando el ingreso de plagas y otros contaminantes, y poseer malla anti-insectos con fácil limpieza y resistentes a la limpieza.

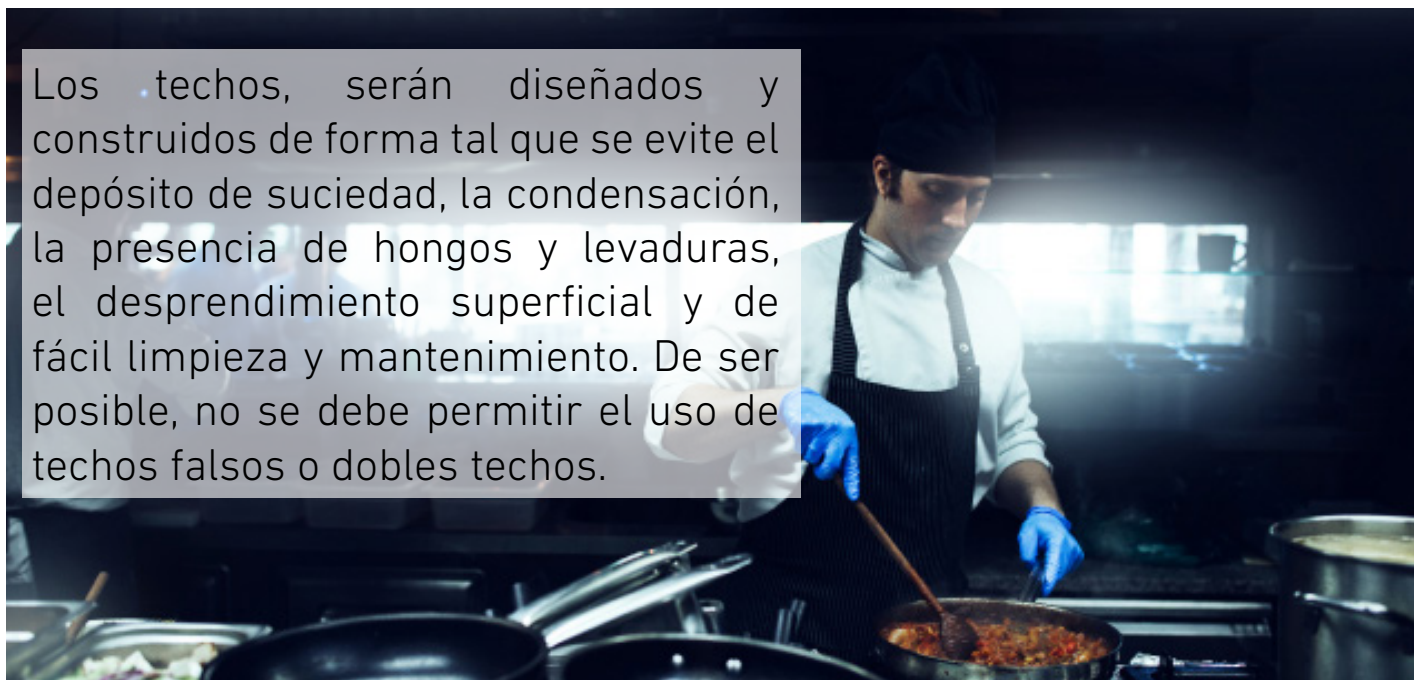
Las puertas deben ser con superficies lisas, no absorbentes, amplias y resistentes con mecanismos de cierre automático y ajuste hermético. No debe haber puertas de acceso directo desde el exterior a zonas de elaboración. Las escaleras, elevadores y estructuras de acceso (rampas, plataformas), estarán hechas de manera que no causen contaminación al alimento u obstaculicen el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta. En cuanto a la iluminación preferiblemente debe ser natural o artificial mediante el uso de ventanas, claraboyas, y lámparas.





Las áreas de elaboración contarán con ventilación directa o indirecta que no genere contaminación de estas o la incomodidad del personal. La misma debe prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la circulación de aire para evitar el calor. Las paredes en las áreas de elaboración y envasado, serán de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección. Las uniones entre las paredes y los pisos, serán selladas y de forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza y desinfección.

Los techos, serán diseñados y contruidos de forma tal que se evite el depósito de suciedad, la condensación, la presencia de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y de fácil limpieza y mantenimiento. De ser posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.



Referido a los siguientes aspectos se tiene:

a) En cuanto a localización y accesos, estos deberán estar ubicados en lugares aislados de los diferentes focos de insalubridad, que represente riesgos que pueden contaminar el alimento o la bebida. En lo referido a su funcionamiento, este debe cuidar de la salud y el bienestar de la comunidad.

Si se habla de los accesos y alrededores, estos siempre deben estar limpios, libres de acumulación de basuras y poseer superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten su aseo y no generen polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación.



b) En referencia al abastecimiento de agua, esta será potable y contar con la temperatura, presión y tipo de conducción requeridas en las diferentes labores que se realizan y cumplir con las normas establecidas por el Ministerio de Salud o entidad encargada para tal fin. Se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta.

Se dispondrá de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo y su construcción y el material del tanque estará acorde las normas sanitarias vigentes.

c) En cuanto a diseño y construcción, las instalaciones tendrán un diseño y construcción para proteger los ambientes de producción que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades o contaminantes, como también el ingreso o refugio de plagas y animales domésticos. La estructura física debe poseer una adecuada separación de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes



Los diferentes ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Para asegurar la producción han de conservar una secuencia lógica del proceso (desde la recepción de los insumos hasta el servicio del producto terminado). Los ambientes de ser necesario se dotarán de las condiciones de temperatura, humedad u otras requeridas para las operaciones de producción y de conservación del alimento o las bebidas.

Los almacenes o depósitos estarán en proporción a los volúmenes de insumos y de productos finales, teniendo además los espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos. Sus espacios serán independientes y separados físicamente de cualquier tipo de alojamiento o dormitorio. Las construcciones facilitarán los trabajos de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento de la empresa u organización.

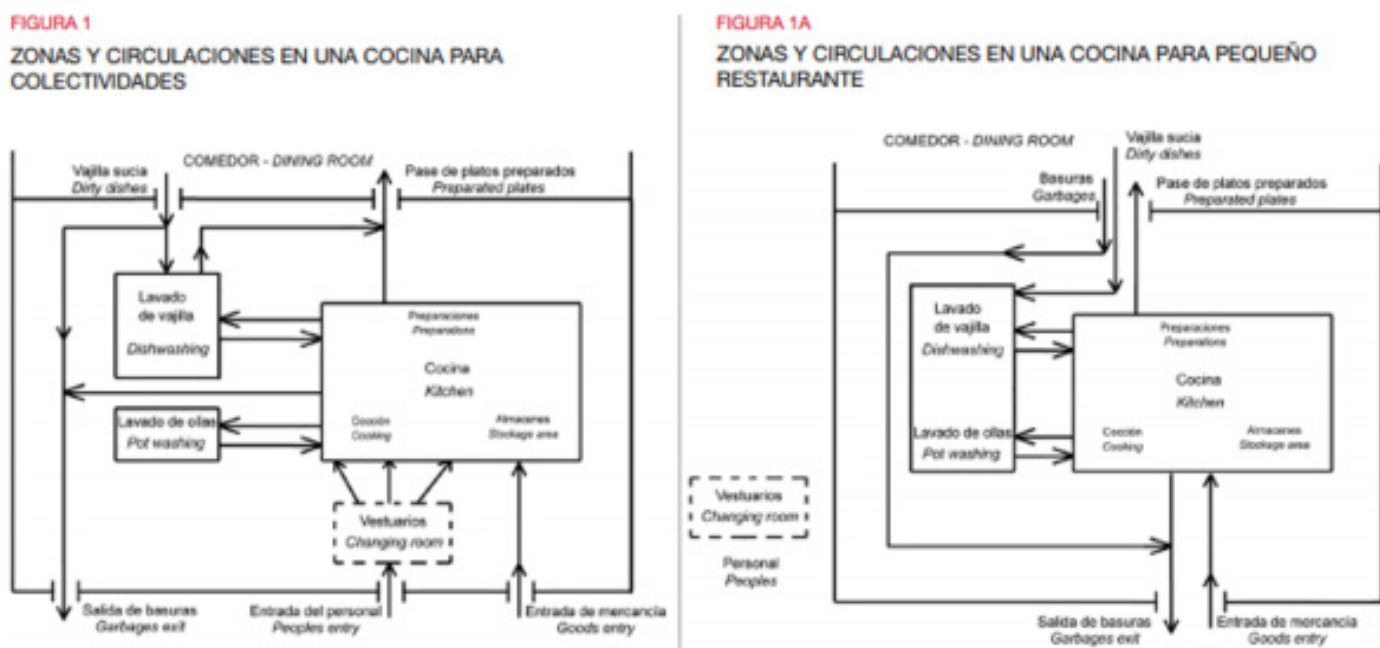
No debe haber presencia de animales en las áreas destinadas a la fabricación, transformación, preparación, envase, almacenamiento y expendio de A&B. Preferiblemente se contará con un área adaptada para el consumo de alimentos y descanso del personal que trabaja en la empresa; no se permitirá el almacenamiento de productos químicos o peligrosos en el plan de saneamiento de la empresa u organización.



d) En cuanto a la disposición de residuos líquidos y sólidos, los mismos han de tener sistemas sanitarios de recolección, tratamiento y la disposición de aguas residuales. Además, se debe realizar de forma que no permita la contaminación del alimento o superficies de contacto con los alimentos. Se contará con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos que no permita el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

e) **En cuanto a las instalaciones sanitarias**, estas serán suficientes como servicios sanitarios y vestidores (para hombres y mujeres), separadas de las áreas de elaboración. Las microempresas (no más de 6 trabajadores), podrán disponer de un baño para hombres y mujeres; estos deben estar limpios y poseer los recursos de papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras; además lavamanos con grifos de accionamiento no manual y dispensador de jabón desinfectante y de uso exclusivo para este propósito.

Ahora bien, existen otros referentes en cuanto a áreas físicas y distribución en establecimientos gastronómicos y afines, uno y otros lo que deben garantizar es un mejor proceso productivo. En lo que atañe a cocinas, ha de tenerse en cuenta la distribución de áreas y el flujo de movimientos principalmente y si el diseño pertenece a establecimientos de grandes colectividades (con alta producción para fábricas, ensambladoras, etc.) o a pequeños establecimientos como se muestra en la figura:



Fuente: Fagor Industrial.

Disponible en

<http://www.fagorindustrial.com/uploads/documentacion/archivos/es/cocinas-restaurantes-dimensiones-reducidas-es.pdf>

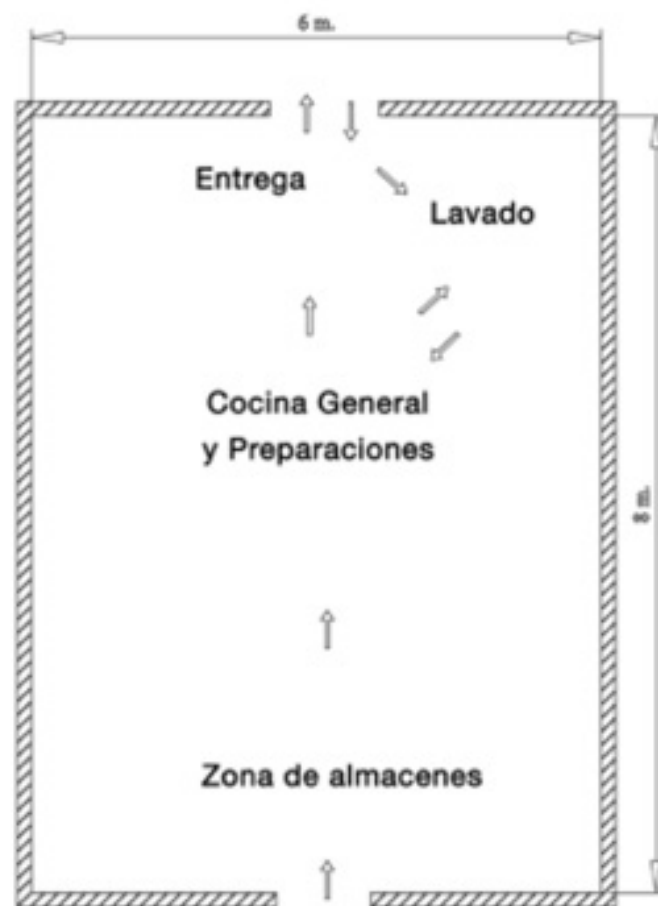
Por otro lado, las zonas mínimas que componen un establecimiento manteniendo las características que permitan organizar el trabajo de una forma racional, serán:



- Zona de recepción y almacenes, con armarios frigoríficos y almacén a temperatura ambiente
- Zona de preparaciones frías (preferiblemente climatizada o separada de la zona general de cocción)
- Zona de preparaciones previas, contigua al bloque de cocción
- Zona de cocción
- Zona de emplatado y entrega
- Zona de lavado

Las cuales se presentan en el siguiente esquema:

FIGURA 2 ESQUEMA INICIAL DE LA COCINA



Fuente: Fagor Industrial.

Disponible en

<http://www.fagorindustrial.com/uploads/documentacion/archivos/es/cocinas-restaurantes-dimensiones-reducidas-es.pdf>

Por otro lado, si se habla de las áreas de servicio los establecimientos gastronómicos y similares dedicados al servicio de A&B, se cuenta con un referente en el medio que dicta la Norma Sectorial de la Unidad de Normalización de Acodres (NTS USNA 008) sobre categorización de restaurantes por tenedores, que para el caso de Colombia van de 1 a 3 y que difieren básicamente en los requisitos referidos a servicio, personal, planta, decoración y ambientación. Para tener idea de lo que se solicita, se presentan algunos parámetros de la citada Norma establecidos como "Requisitos generales" para un establecimiento gastronómico o similar:

- a)** Debe contar con un protocolo de servicios escrito y evidenciado (escrito)
- b)** Tener un programa de BPM (Buenas prácticas de manufactura) y llevar un registro que evidencie su cumplimiento
- c)** Tener un programa de control de plagas y un registro que evidencie su cumplimiento
- d)** Tener señalización arquitectónica y de seguridad
- e)** Llevar registros que evidencien la limpieza diaria de todas las áreas de acuerdo con las normas legales vigentes
- f)** Poseer recetas estándar, que son documentos donde se establecen los ingredientes de preparación de un plato, su confección, costos y servicio.





Además de la adecuación técnica y la capacitación de los colaboradores, el establecimiento gastronómico debe contar con mecanismos que le permitan medir la satisfacción del cliente, a través de una encuesta en la que se le pregunte sobre la presentación, el sabor y la temperatura de los platos.

Como se refirió anteriormente si lo que se busca es la categorización, se han de observar algunos requerimientos tales como el sistema de recepción de clientes, la carta, las mesas (que deben ser mínimo para cuatro personas, de 70 cm. x 70 cm), la vajilla (en cerámica) y la cristalería acorde a cada bebida ofrecida, los cubiertos (en acero calibre 18), un bar, la cocina, los baños y que el personal de servicio tenga la cualificación laboral para llevar a cabo su trabajo. Además, se tiene en cuenta las condiciones de infraestructura, mantenimiento, seguridad y la decoración.



Con base en el cumplimiento de los requisitos de la Norma y teniendo en cuenta los criterios de servicio, infraestructura y buenas prácticas de manufactura, un ente certificador otorga la categoría al restaurante de uno, dos o tres tenedores.





OTROS RECURSOS

FAGOR industrial (España). DISEÑO DE
COCINAS PARA RESTAURANTES DE
DIMENSIONES REDUCIDAS



Artículo Digital

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.



Fundación Universitaria
SAN MATEO

UNIDADVirtual