

Por qué cuidar TIEMPO y TEMPERATURA?

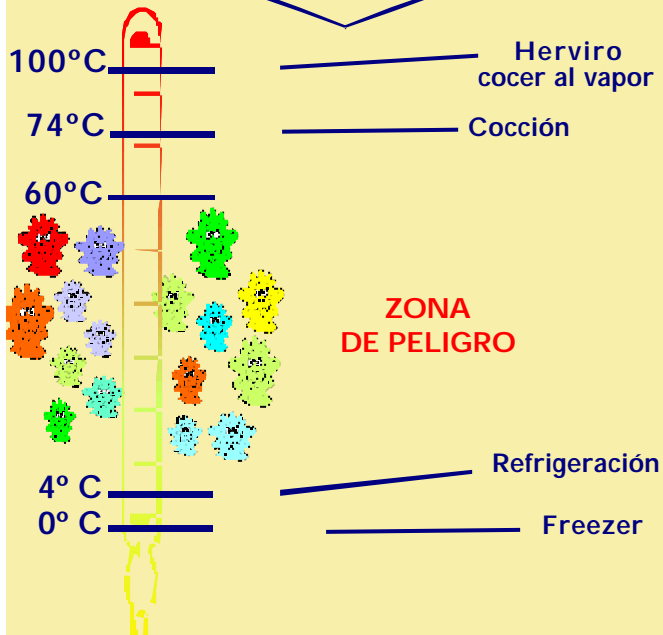
Un microorganismo (M.O.) para reproducirse se divide en dos; éstos a su vez en otros dos y así sucesivamente.

Resultado:

una colonia microbiana de billones de miembros en sólo 24hs.

LOS M.O. PARA MULTIPLICARSE
NECESITAN TANTO TIEMPO
COMO TEMPERATURA ADECUADA

inicie el tiempo de exposición de los alimentos en la zona de temperaturas peligrosas (entre 60°C y 4°C).



Secretaría de Agricultura
Ganadería, Pesca y Alimentos

Subsecretaría de Política
Agropecuaria y Alimentos

Unidad de Financiamiento Internacional
Programa de Servicios Agrícolas Provinciales
Dirección Nacional de Alimentación

Av. Paseo Colón 922 - oficina 223
C1063ACW - Ciudad de Buenos Aires - Argentina
TE: 54-011-4349-2186/2054
FAX: 54-011-4349-2041

calidad@sagpya.minproduccion.gov.ar
www.sagpya.mecon.gov.ar
www.alimentosargentinos.gov.ar

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
EN SERVICIOS DE COMIDA**

Restaurantes

Patios de comidas

Locales de venta de
alimentos preparados
para llevar.

Empresas de catering

Comedores de:

- Hospitales.

- Geriátricos

- Cárceles

- Asilos

- Empresas

- Escuelas

- Ferias



Secretaría de Agricultura
Ganadería, Pesca y Alimentos



Un servicio de comidas es un sistema complejo que ofrece una amplia variedad de preparaciones. Si las materias primas y/o los platos se deterioran echan a perder el negocio

¿CÓMO CUIDAR NUESTRO NEGOCIO? ¿CÓMO CUIDAR NUESTROS CLIENTES Y NUESTRA MERCADERÍA?

Implementando mecanismos de prevención de fallas y costos innecesarios lo largo de todo el proceso.

PASO A PASO

compra y recepción de materias primas

Coloque carteles que especifiquen los detalles que NO pueden dejar de observarse durante la recepción.

Guarde inmediatamente en cámara. Para el control de la existencia se recomienda el sistema PEPS (primero entrada, primero salida).

Evite abrir y cerrar reiteradamente las puertas. No recargue la capacidad de equipo de frío.

almacenamiento / mantenimiento en frío

Evite los golpes de los envases y embalajes de los alimentos. La rotación reduce la alteración y la presencia de plagas.

almacenamiento de alimentos no perecederos

preparación previa

Identifique y utilice utensilios diferentes para procesar crudos y cocidos.

cocción

Controle el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción.

enfriamiento / almacenamiento en frío

Fraccione para acelerar el tiempo de enfriamiento. Almacene a 4°C.

recalentamiento

Debe lograr que los alimentos lleguen a una temperatura interna de 74°C.

mantenimiento en frío y en caliente

Evite la zona de riesgo de las temperaturas comprendida entre 4°C y 60°C.

> 60°C platos calientes
< 4°C platos fríos

servicio

Ante cualquier descuido no tendrá oportunidad de corregirlo.

Si busca buenos resultados en sus recetas, NO olvide colocar el ingrediente indispensable para "saborizarlo": LA HIGIENE.

Los beneficios de cuidar estas sugerencias son la reducción de: compras innecesarias, desperdicios y reclamos, entre otros. Además, se fideliza al cliente.