



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS: ALIMENTOS Y BEBIDAS

Recepción de clientes

Haz sentir al visitante bienvenido en tu local, desde el inicio hasta el final del servicio.



- Muestra amabilidad al recibirlo con un “Bienvenido”.

- Concéntrate en tomar su orden y dar sugerencias.

- Muéstrale actitud servicial y buen trato.

- Despídalo y agradece su preferencia al terminar el servicio.



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS: ALIMENTOS Y BEBIDAS

Variedad en el menú

- Sirve platillos elaborados con ingredientes propios de la zona.



- Elige para servir platillos que se elaboren con frutas y verduras de la temporada para reducir costos.



- Incluye opciones vegetarianas.



- Combina en tus platillos los tres grupos alimenticios:
a) Frutas y verduras
b) Cereales y leguminosas
c) Alimentos de origen animal



- Si tu servicio se compone de distintos platillos, balancea los sabores, sirve primero los sabores suaves y después los fuertes, por ejemplo, primero sirve carnes blancas y luego rojas.



- Combina consistencias y sabores, por ejemplo, NO sirvas puré de papá en la comida si tu postre es natilla de vainilla ya que tienen el mismo color y consistencia similar, esto reduce el nivel de atractivo.





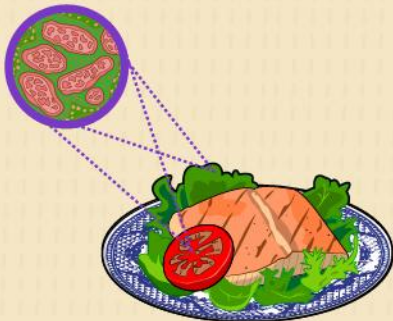
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS: ALIMENTOS Y BEBIDAS

Manejo higiénico de los alimentos

Cuando se manipulan alimentos es indispensable cumplir con certificaciones de sanidad e higiene. Esto involucra evitar contaminación cruzada:

Contaminación cruzada directa:

Ocurre cuando un alimento contaminado tiene contacto con otro que no lo está. Por ejemplo, cuando se mezclan alimentos crudos, con alimentos cocidos. También puede ocurrir por la mala ubicación que tiene un alimento en el refrigerador.

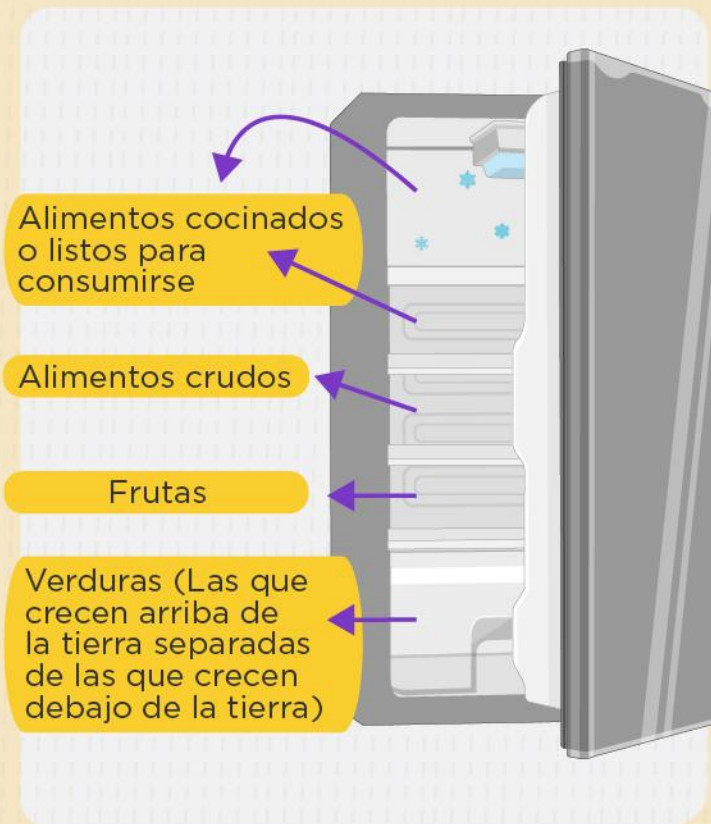


Alimentos cocinados o listos para consumirse

Alimentos crudos

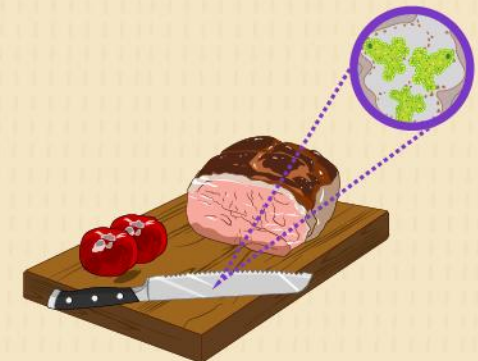
Frutas

Verduras (Las que crecen arriba de la tierra separadas de las que crecen debajo de la tierra)



Contaminación cruzada indirecta:

Es la transferencia de microorganismos a través de superficies, utensilios y equipos mal higienizados; o la falta de higiene de la persona que manipula los alimentos.





GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS: ALIMENTOS Y BEBIDAS

Higiene personal

- Toma un baño diariamente.

- Utiliza desodorante o antitranspirante.

- No uses anillos, pulseras o relojes, ni barniz, ya que guardan bacterias y podrían causar un accidente.

- Mantén tu cara despejada (afeitada o con maquillaje moderado dado el caso).

- Conserva tus uñas limpias y cortas.

- Lávate las manos antes y después de manejar alimentos.

- Si presentas síntomas de alguna enfermedad o herida, acude al médico. En ese estado no puedes estar en contacto con alimentos.

- Usa uniforme completo con cubre bocas y red para el cabello para no contaminar el área de trabajo.

- No fumes ni comas mientras trabajas.

