

EA&D

**IN
FOR
ME**

**PRÁCTICA
PROFESIONAL**



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA
ESCUELA DE ARTE & DISEÑO

INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL

Hotel Real Intercontinental

San Pedro Sula, Honduras

SUSTENTADO POR:

José Alberto Avila Martinez

11711350

PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE:

Licenciatura en Gastronomía

TEGUCIGALPA, FRANCISCO MORAZÁN, HONDURAS, C.A.

Julio, 2022

Agradecimiento

Primeramente a Dios porque él es quien me ha brindado la sabiduría y la fortaleza para poder realizar cada propósito y meta en el transcurso de todos los años de universidad.

A mis padres por todo el esfuerzo que han realizado para poder costearme la universidad, gracias a ellos por todos los consejos que me han brindado y que han sido un pilar muy importante en mi vida personal y universitaria.

A mis hermanos, mi novia y demás familiares cercanos que siempre me apoyaron en todas mis decisiones, gracias a ellos por cada consejo que me brindaban y que eran de mucha ayuda para mi vida universitaria y personal.

Al director de la carrera Chef Daniel O'Connor y demás catedráticos por todo su apoyo, consejos y sobre todo gracias por compartir todos sus conocimientos que fueron de mucha ayuda y seguirán siendo para toda mi vida que me espera como profesional y como todo un chef.

Agradecido con todos mis amigos pero sobre todo con Jesús Rodríguez y Erlin Solorzano que fueron dos personas muy importantes en mi vida universitaria y que me brindaron toda su ayuda cuando la necesitaba, ellos nunca me dejaron sólo en esta travesía por la universidad.

Dedicatoria

Este logro se lo dedico primeramente a Dios porque él a sido un pilar muy importante en mi vida. Gracias a papito Dios por todas sus bendicioes y por cada logro que realizo en mi vida, no ha sido facil pero tampoco imposible y con la ayuda de él todas las cosas han fluido de la mejor manera.

A mi abuela Lidía Tome que lamentablemente falleció en el transcurso de mi practica profesional, le dedico este triunfo hasta el cielo y gracias a ella por todos sus consejos que me brindaba y que me impulsaba a seguir adelante para que siempre fuera una persona de éxito ante la sociedad.

A mis padres por todo su esfuerzo y desempeño que ellos realizan cada día para que no me falte nada. Este logros se los dedico con todo mi alma y corazón a ellos a pesar de no estar juntos por muchos años pero sé que donde ellos quieran que esten siempre estaran orgulloso de mí.

A mis hermanos, familia y a mi novia por estar todo este tiempo animandome a seguir adelante y que se sienten orgullosos de mí por lo que me estoy convirtiendo un futuro chef.

Resumen

Para los interesados que leerán este informe de mi práctica profesional de la carrera Licenciatura en Gastronomía y como requisito por parte de la universidad UNITEC tienen que tener en cuenta que el informe se basa en la experiencia vivida y adquirida en la empresa Hotel Real Intercontinental de la ciudad de San Pedro Sula, donde se pretende contar la experiencia vivida durante las diez semanas en Cocina y sus áreas de trabajo. Decidí realizar mi práctica Profesional en el Hotel Real Intercontinental de San Pedro Sula porque sé que es una buena opción ya que el hotel es uno de los más importantes de nuestro país y además es una cadena hotelera a nivel mundial por lo que la experiencia es de primera por el tipo de mercado al que está dirigido dicho hotel. El hotel Real Intercontinental cuenta con un sistema de A&B de primera clase por sus tres estilos de restaurantes que lo caracterizan .

Índice de Contenido

Agradecimiento	I
Dedicatoria	II
Resumen.....	III
Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional	2
1.1 Datos Generales de la Organización	2
1.1.1 Reseña de la Organización	2
1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica.....	3
1.2 Objetivos de la Práctica Profesional	4
1.2.1 Objetivo General	4
1.2.2 Objetivos Específicos	4
Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas.....	6
2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado	6
2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional.....	7
2.3 Actividades de Mejora Implementadas	9
Capítulo III. Propuesta de Mejora	12
3.1 Problema Identificado	12
3.2 Situación Actual en la Organización	12
3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada	12
3.4 Soluciones Identificadas	13
3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto	13
3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto	13
3.4.3 Alcances del Proyecto.....	14
3.4.4 Componentes del Proyecto	14
3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto	14
3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto.....	14
3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación	15
3.5.3 Presupuesto Requerido.....	15
3.5.4 Indicadores de Evaluación del Proyecto Propuesto	16
Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones.....	18
4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional.....	18
4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica	18
4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros Practicantes.....	19

Bibliografía	21
Glosario.....	23
Anexos	25

Índice de Figuras e Ilustraciones

Ilustración 1 Constancia de Práctica Profesional	25
Ilustración 2 Área de Línea Caliente.....	25
Ilustración 3 Área de mesa Fría	26
Ilustración 4 área de Panadería y Pastelería.....	26
Ilustración 5 Cuarto Frío de Verduras.....	27
Ilustración 6 Cuarto Frío de Cocina General	27
Ilustración 7 Buffet de Restaurante Bambú	28
Ilustración 8 Estación de Ensalada de Buffet	28
Ilustración 9 Montaje de Emplatado	29
Ilustración 10 Estación de Omellete	29
Ilustración 11 Flan de Coco.....	30
Ilustración 12 Estación de Pan	30

**CA
PÍ
TU
LO I**

**Generalidades
de la Práctica
Profesional**

Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional

1.1 Datos Generales de la Organización

El 4 de abril de 1946, nació un sueño, el pionero de la aviación y fundador de Pan America Airways, Juan Trippe, creaba InterContinental Hotels Corporation.

Desde entonces, hemos sido pioneros en nuevos destinos internacionales durante décadas y nos hemos expandido a más de 60 países de todos los rincones del mundo.

Estamos dedicados a quienes aprecian y disfrutan la vida InterContinental, el encanto y el regocijo de lugares fascinante y perspectiva innovadoras , de importante conversaciones entabladas y nuevas historias escritas.

Cada uno de nuestros hoteles es un destino por propio derecho, con un ambiente y un estilo que lo distinguen, desde edificios históricos hasta hitos urbanos y complejos vacacionales que estimulan todos los sentidos.

Nuestro ícono dorado simboliza que ha llegado a un lugar donde adquirirá nuevas perspectivas y ampliará su mundo. Es un símbolo de la vida InterContinental.

1.1.1 Reseña de la Organización

El Hotel Real InterContinental San Pedro Sula está ubicado dentro del complejo comercial Multiplaza Mall, en el corazón del distrito comercial y de entretenimiento de la ciudad. El Hotel Real InterContinental cuenta con sus tres principales restaurantes Factory Steak & Lobster, NAU Sushi Lounge y Bambú donde se encuentra con la mejor gastronomía de la ciudad.

1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica

El departamento donde se realizó la práctica profesional durante las diez semanas fue en Cocina, es un departamento que está dividido por áreas la cual cada una de esas áreas cuenta con procesos, funciones y técnicas gastronómicas diferentes que las caracteriza. Durante las diez semanas de práctica estuve de manera rotativa en diferentes áreas como ser Factory Steak&Lobster lugar que se caracteriza por vender tipos de cortes de carnes y mariscos de calidad y con platillos sofisticados, Panadería y Pastelería área que se encarga de la elaboración de postres y panes de diferentes tipos así como repostería de la mejor calidad, Banquetes un área destinada para la preparación de platillos para eventos, Restaurante Bambú donde se prepara alimentos en buffet y a la carta, Nau Lounge área destinada para la venta de Sushi y Cocina fría área que se caracteriza por la preparación de alimentos fríos.

1.2 Objetivos de la Práctica Profesional

1.2.1 Objetivo General

Dar a conocer la experiencia vivida durante las diez semana de práctica profesional en departamento de Cocina y AyB del Hotel Real Intercontinental de San Pedro Sula.

1.2.2 Objetivos Específicos

- 1.2.2.1. Describir y detallar las funciones que se realizarón en cada área de la cocina durante el período de práctica, dar a conocer los horarios y la descripción de los puestos de trabajo donde se implemento y se brindo nuevos conocimientos.
- 1.2.2.2. Dar a conocer el proyecto de implementación de mejoras para el departamento de cocina del Hotel Real Intercontinental de San Pedro Sula.

CA PÍ TU LO II

Actividades
Asignadas y
Realizadas

Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas

2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado

2.2 Asistente de Panadería y Pastelería: Dentro de esta área se desarrolla la elaboración de postres, panes, galletas, mousses, masas para diferente tipos de panes, tipos de glaseados, etc.,.

2.3 Asistente de Cocina Fría: Desarrollamos la elaboración de diferentes tipos de salsas, Vinagretas, Decoraciones de frutas, Montajes de frutas y Vegetales, Emplatados de Ensaladas, Montajes de tablas de quesos, diferentes tipos de ensaladas nacionales e internacionales.

2.4 Cocinero de Línea Caliente: Nos encargamos en la elaboración de diferentes platillos a la carta con que contaba el menú para los restaurantes de Factory Steak&Lobster y Restaurante Bambú.

2.5 Cocinero del área de Banquete: Área que se caracteriza por la elaboración de platillos ya sea a mesa servida o buffet para el departamento de eventos y banquetes, de igual manera es el área encargada de la elaboración de producción de platillos estilo buffet para el restaurante Bambú.

2.6 Auxiliar en sushi: Área que elabora ciertos platillos asiáticos como gyozas, Sashimi, Sushi y empanizado en tempura.

2.7 Cocinero de estaciones: Lugar donde se elaboran al instante Omelettes, thai, tacos mexicanos, etc.,.

2.8 Cocinero de comedor: Área que elabora la comida para el comedor de empleados.

2.1 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional

Durante la práctica profesional realice numerosas actividades de acuerdo a cada área de la cocina donde iba estando, entre las áreas estan:

2.2 Panadería y Pastelería: En esta área estuve asignado dos semanas y fue una bonita experiencia ya que pude poner en practica ciertas tecnicas que necesita esta área asi como tambien aprendí nuevos conocimientos por parte de los chef pasteleros y panaderos. Me gusto mucho poder ser parte de la elaboración de postre, repostería y panes, durante esa semanas aprendi hacer muchas cosas de diferentes maneras como ser flanes, galletas de varios tipos, mousses, panes de diferente tipo, Croissant, masas como ser hojaldre, danesa, masa para donas, foccasia, etc. Esta área fue una bonita experiencia ya que se debe tener mediciones exactas para que la producción sea de mucho exitos.

2.3 Cocina Fría: Dentro de esta área me sentí muy agusto ya que es un lugar donde aprendí hacer diferentes tipos de ensaladas y aderezos asi como a decorar tablas de quesos. Me gusto mucho esta área porque juega un papel muy importante dentro de cocina ya que es aquí donde preparamos todos los platillos frios para los comensales.

2.4 Factory Steak&Lobster: En este restaurante me encanto estar ya que el ambiente de trabajo fue excelentes, la encargada de esa area fue una persona muy amable con carisma y buena actitud para enseñar, aquí puse en practica los diferentes tipos de cocciones para las carnes de igual maneras preparabamos diferentes tipos de marisco,}. Unas de las cosas uqe me gusto de este restaurante

esque su segmentación es de alta gama por lo cual los platillos tienen que llevar buena presentación es ahí donde me gustaba ayudar a dar el visto bueno o a montar los platillos con diferentes ángulos de decoración ya que es una de las cosas que amo de la cocina la decoración y montaje de platillos.

2.5 Línea Caliente: Otras de las áreas que me gustó ya que en este lugar se preparan los platillos a la carta del menú de restaurante Bambú, dentro de la línea caliente elaborábamos diferentes tipos de platillos desde entradas hasta platos fuertes como ser, Hamburguesas, Pizzas, sopas, cremas, desayunos, etc; fue una experiencia bonita compartir con los cocineros la adrenalina cuando estábamos muy ocupados con cientos de órdenes y escuchar ese sonido de sartenes, fuego, platos, etc.

2.6 Banquete: Esta fue una de mis mejores áreas donde me sentí satisfecho y con mucha seguridad de trabajo y de lo que realizaba, el área de banquete es una área bien pesada y cansada ya que aquí es donde se elabora la producción de platillos de los eventos que salen a diario esto ya sean desayunos, almuerzos, coffee break y cenas; es una área donde se siente la adrenalina de saber que cada día se tiene hasta 4 eventos con diferentes platillos ya sea entradas, desayunos, almuerzos, cena, etc; porque digo que fue una de mis mejores áreas porque aquí me daban la confianza hasta de montar solo el menú de restaurante bambú, la chef siempre contaba con mígo y me ponía las tareas que debía hacer y gracias a Dios todo me salía de la mejor manera sin duda en banquete pude aprender muchas cosas como a trabajar en equipo, a trabajar contra el tiempo, etc.,

2.7 Actividades de Mejora Implementadas

2.8 Actividad N1: Se dió a conocer a la Souf Chef la importancia del conocer las medidas de higiene y seguridad de los alimentos así como la manipulación de alimento, ya que es uno de los factores importantes con que debe contar un cocinero en la vida diaria dentro de una cocina, ya que dentro de esta cocina hay muchos cocineros que no tienen el conocimiento de la seguridad y higiene alimentaria, se le brindó una idea de capacitar al cocinero para que conozca de la manipulación de alimentos y de todas aquellas enfermedades que puede ocasionar en un comensal la mala manipulación de higiene de alimento.

2.9 Actividad N2: Recomendar al Chef Ejecutivo la importancia de tener buenos proveedores, en este caso nos centraremos en el proveedor de las frutas y verduras ya que en el transcurso de mi práctica mire malos comportamientos por parte del que provee frutas y verduras al hotel, no estaba a tiempo con el producto, tenían que estarlo llamando, no llevaba buenas verduras, el producto en ocasiones era de mala calidad; se le hizo saber al Chef de la importancia que era tener buenos proveedores responsables por el cual nunca se tenía que estar esperando a tener un solo proveedor en este caso de verdura y a que el producto en ocasiones fuera de mala calidad, se le hizo saber al chef que era importante que buscara otro proveedor de frutas y verduras con experiencia y responsabilidad, que estuviera a tiempo en cuando se le dice una fecha y sobre todo que el producto sea de calidad para que los platillos sean de alta calidad de igual manera, se puso en práctica esa actividad y ahora todo va fluyendo de la mejor manera

2.10 Actividad N3: Se le dió a conocer a la Souf Chef la importancia que es mantener una cocina ordenada y con una buena higiene, es por eso que se implemento hacer una vez a la semana limpieza profunda de toda la cocina por la cual se eligio el día lunes porque es un día donde la demanda de producción es baja y así poder entre todos los cocineros y steward poder mantener ordenada y limpia la cocina porque es un lugar donde se manipula alimento por ende todo debe estar controlado.

**CA
PÍ
TU
LO III**

Propuesta de
Mejora

Capítulo III. Propuesta de Mejora

3.1 Problema Identificado

El problema identificado en que me voy a enfocar para una propuesta de mejora a futuro para el departamento de Cocina del Hotel Real Intercontinental es en **La Higiene y Manipulación de los Alimentos**. Me enfoco en este tema porque pienso que es muy importante que el personal que labora dentro de una cocina profesional tenga en cuenta de lo cuanto necesario es conocer el concepto de la higiene y manipulación de alimentos así como ponerla en práctica dentro de su ámbito laboral gastronómico para poder evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

3.2 Situación Actual en la Organización

El Hotel Real Intercontinental en el departamento de Cocina la mayoría de sus cocineros no cuentan con un conocimiento amplio en el tema de la Higiene y Manipulación de Alimentos siendo un factor importante con que cada cocinero debe de contar al momento de la elaboración de distintos tipos de alimentos, esto para evitar que se desarrollen microorganismos o bacterias dañinas que afecten los alimentos crudos, precocinados, cocidos, etc;. Este tema es muy importante manejarlo dentro de una cocina profesional porque se evita poder enfermar un comensal por medio de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).

3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada

Dentro de las cocinas profesionales es muy importante que el cocinero sea una persona profesional en todos los ámbitos por lo cual debe de contar con amplios conocimientos de técnicas, tipos de cocciones, tipos de temperaturas, tiempo límite de la cocción de un alimento, temperaturas de alimentos cocinados, precocinados y crudos, manipulación e

higiene de alimentos, contaminación cruzada, etc;. Cuando un cocinero cuenta con estas cualidades antes mencionada es una persona que esta empapada de conocimiento y que esta capacitada para laborar dentro de una cocina profesional.

3.4 Soluciones Identificadas

La solución a este problema es que el Chef Ejecutivo conosca del tema en que estan fallando sus cocineros en este caso en La Higiene y Manipulación de alimentos e insitarle a que implemente inducciones y cursos donde se prepare y se instruya al cocinero con conocimientos amplios en la Higiene y Manipulacion de alimentos para que hagan de un buen usu de tecnicas, temepraturas, cocciones. De igual manera se insita al hotel Real Intercontinental que inviertan en sus cocineros y que los certifique con el curso de ServSafe, un curso que certifica al cocinero poniendole un examen para medir el nivel de conocimiento con que cuenta un cocinero en su rubro.

3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto

Higiene y Manipulacion de Alimento para el personal De cocina del Hotel Real Intecontinental. Este proyecto tiene como finalidad que el personal de cocina conosca y aplique las buenas normas de Higiene y manipulación de alimentos por medio de inducciones, talleres y capacitaciones

3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto

3.2.2.1. Analizar y aplicar las normas fisica para la manipulación de alimentos en el proceso de la producción de alimentos.

3.2.2.2. Identificar las practicas implementadas en la manipulacion de los alimentos por parte del personal del Hotel Real Intercontinental.

3.4.3 Alcances del Proyecto

Implementar y hacer conciencia de lo cuan importante es que el cocinero del hotel Real Intercontinental este bien capacitado con un alto conocimiento en el tema de la Higiene y manipulación de los alimentos al momento que este vaya a manipularlo, esto evitara daños a terceros que pueda ser fatal para la empresa por no implementar las buenas normas de higien en los alimentos.

3.4.4 Componentes del Proyecto

- Finalidad y sus Objetivos
- Implementacion de buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.
- Capacitacion del Personal

3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto

- Discutir el tema con el Chef Ejecutivo
- Implementar talleres, charlas y inducciones que ayude a enriquecer el conocimiento del personal de cocina al momento de la higiene y manipulación de alimento.

3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto

- Discutir y Planificar el tema.
- Desarrollar la aplicación del proyecto

- Inducir y Capacitar al personal de cocina.
- Supervisar y Evaluar por medio de la certificación de Serv Safe.

3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación

- ✓ Capacitar al Equipo de cocina.
- ✓ Supervisar el trabajo del personal de cocina.
- ✓ Implementacion de Curso y certificado de ServSafe
- ✓ Evaluacion de la practica del cocinero.

3.5.3 Presupuesto Requerido

La manera adecuada y mejor viable para poder capacitar al personal de cocina es por medio de talleres y cursos lo cual permitira un buen desarrollo de evaluación, es por eso que se tiene pensado contratar una persona con experiencia en le tema de Higiene y Manipulación de Alimentos por 3 días para que realice una inducción profunda con los cocineros.

Tabla de Presupuesto

Curso por día	2,000 lps
Total de curso por 3 días	2,000 x 3= 6,000 lps
Viaticos	2,000 Lps
Total	8,000 lps

Tablas 1 Tabla de Presupuesto de Curso de Higiene y manipulacion de Alimentos

3.5.4 Indicadores de Evaluación del Proyecto Propuesto

- a) Preparar a los cocineros con las buenas normas de higiene y manipulación de alimentos
- b) Poner en practicas tecnicas y temepratuas adecuadas para cada alimento.
- c) Certificar al personal de cocina.
- d) Supervisar continuamente al personal de cocina que este desarrollando bien su trabajo.
- e) Hacer un buen uso de los alimentos.

CA PÍ TU LO IV

Conclusiones,
Recomendaciones
y Reflexiones

Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones

4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional

- 4.1.1 Se brindó el conocimiento necesario durante la práctica Profesional.
- 4.1.2 El hotel Real Intercontinental cuenta con unas cocinas muy equipadas.
- 4.1.3 El personal de cocina del hotel debe contar con su uniforme correcto y completo.
- 4.1.4 Durante la práctica se tuvieron buenos momentos así como momentos incómodos porque el personal de cocina piensa que uno como practicante va a quitarle el trabajo y se comporta de una manera negativa.
- 4.1.5 Es importante que el ambiente laboral sea un ambiente agradable donde se trabaje en equipo y se deje la envidia y el egoísmo.
- 4.1.6 Es importante que como trabajador o practicante se respete el horario de trabajo.
- 4.1.7 Me siento muy contento con mí mismo porque fui una pieza muy importante en cada área de cocina.

4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica

- 4.2.1 El estar dentro de un salón a enfrentarlos a la verdadera vida que es estar en una cocina es super diferente, la realidad de trabajar en una cocina es super cansado y sobre todo tiene que existir seguridad de sí mismo.
- 4.2.2 Esta práctica me ha dejado muchas cosas positivas, la verdad no me quejo recibí buenos comentarios de mi persona de lo cual me siento orgulloso.
- 4.2.3 Me di cuenta que el trabajar a bajo presión es un punto donde se hace el verdadero cocinero donde no hay tiempo ni de comer cuando se tiene bastante trabajo por delante.

- 4.2.4 El hacer mi practica profesional hice muchas amistades y encuentre personas super especiales que estaban a la disposición a enseñarme.
- 4.2.5 Por mi buena actitud y ganas de poner en practica mi profesión me han abierto la puertas en el hotel Real intercontinental para un empleo.

4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros

Practicantes

- 4.3.1 Es importante tener en cuenta que cuando se va hacer practica se va a poner en practica todo el conocimiento que una aprende e la universidad, por lo cual yo recomiendo a los futuros prácticantes que cuando vayan a realizar su practica se sientan seguro de si mismo y que no les de miedo implementar nuevos conocimiento.
- 4.3.2 Me gustaria que la universidad pusiera en practica estar al pendiente de sus prcticantes ya que durante mis 10 semanas de practica no recibí ninguna llamada por parte del director o la Edecán de la carrera, y se siente feo que nadie este al pendiente de sus estudiantes.
- 4.3.3 A la empresa Real Intercontinental le recomiendo que cada practicante que llegue a realizar la practica lo roten de area y no solo lo tengan en una sola area.
- 4.3.4 A los futuros practicantes les recomiendo que cuando realicen sus practicas sean personas serias y profesionales y que no se den a las bromas.
- 4.3.5 Me gustaria que en las empresas donde se realicen las practicas valoren al practicante y no se aprovechen porque ellos van a poner en practica el conocimiento que aprenden en las instituciones de estudio no a realizarle el trabajo a otros.

**BI
BLIO
GRA
FÍA**

Bibliografía

Sula, H. R. (01 de 07 de 2022). *realhotelsandresort.com*. Obtenido de realhotelsandresort.com: <https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/us/es/find-hotels/hotel/rates>

web, O. d. (01 de 07 de 2022). *Hotel Real intercontinentalSan Pedro Sula*. Obtenido de Hotel Real intercontinentalSan Pedro Sula: www.realhotelsandresort.com

**GLO
SA
RIO**

Glosario

1. **Seguridad Alimentaria:** es una disciplina científica que describe el manejo, la preparación y almacenamiento de alimentos de manera que se prevengan las enfermedades transmitida por alimentos.
2. **Alimentos:** Es cualquier sustancia consumida para proporcionar apoyo nutricional a un ser vivo.
3. **Contaminación Cruzada:** es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con sustancia ajenas, generalmente nociva para la salud.
4. **Gastronomía:** Es la ciencia y el arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.
5. **Cocina Caliente:**Lugar donde se preparan alimentos calientes o cocciones calietes.

A

NE

XOS

Anexos

1. Anexo

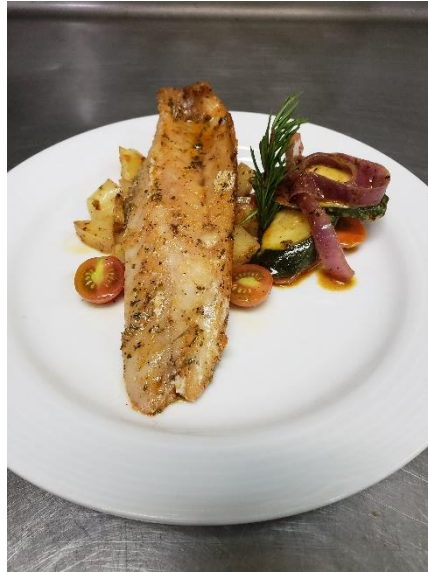


Ilustración 1 Constancia de Práctica Profesional

2. Anexo



Ilustración 2 Área de Línea Caliente

3. Anexo



***Ilustración 3** Área de mesa Fría*

4. Anexo



***Ilustración 4** área de Panadería y Pastelería*

5. Anexo



Ilustración 5 Cuarto Frío de Verduras

6. Anexo



Ilustración 6 Cuarto Frío de Cocina General

7. Anexo



Ilustración 7 Buffet de Restaurante Bambú

8. Anexo



Ilustración 8 Estación de Ensalada de Buffet

9. Anexo



Ilustración 9 Montaje de Emplatado

10. Anexo



Ilustración 10 Estación de Omellete

11. Anexo



Ilustración 11 Flan de Coco

12. Anexo



Ilustración 12 Estación de Pan



Escuela de
Arte & Diseño



| unitec[®]