

CREACION DE EMPRESA ESTUDIO DE MERCADO

UMPALA

HOGAR Y PARRILLA

CAMILO ENRIQUE ROJAS

OPCION DE GRADO III

NEGOCIOS INTERNACIONALES

MANUEL REY

CORPORACION UNIFICADA DE EDUCACION SUPERIOR

C.U.N.

## TABLA DE CONTENIDOS

### 1 RESEÑA GENERAL:

1.1 Historia

1.2 Ubicación

1.3 Portafolio de productos

1.4 Descripción del funcionamiento

1.5 Estrategias de Marketing

1.6 Perfil de cliente

### 2 ESTUDIO TECNICO:

2.1 Plano de Umpala

2.2 Fotografía

2.3 Flujograma del servicio

2.4 Listado de proveedores

2.5 Cuadro de equipos y muebles

2.6 Materias primas e insumos

### 3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO:

3.1 Misión

3.2 Visión

3.3 Logo y Slogan

3.4 Organigrama

3.5 Perfil de cargo de operarios

3.6 Manual de Funciones

3.7 Análisis de la competencia

4 ESTUDIO LEGAL

4.1 Como está legalmente Umpala

4.2 Pasos para crear una S.A.S. en Colombia

4.3 Requisitos para establecimiento de comidas en Bogotá

4.4 Norma de sanidad para restaurantes (enlace)

5 ESTUDIO FINANCIERO:

5.1 Inversión actual

5.2 Gastos

5.3 Ingresos

6 DIVERSIFICACION DEL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

6.1 Costilla personal

7 REFERENCIAS

## RESUMEN

Umpala es un restaurante que nace de la necesidad de las personas en el barrio rio negro al no tener tantas ofertas en el mercado nocturno, aprovechando la oportunidad se desarrollaron productos caseros y artesanales con único sabor a hogar.

## ABSTRAC

Umpala is a restaurant that black river is born of the need of the persons in the neighborhood on not having had so many offers on the night market, taking advantage of the opportunity there developed domestic and handcrafted products with the only flavor to home

## PALABRAS CLAVES

Umpala, Creación, Estrategias, Comida, Costillas

## 1-RESEÑA GENERAL

### 1.1 Historia

Umpala nace de la necesidad de crear un flujo de caja para apoyar mi otro negocio, el cual se llama Red Games Btá, hacia el mes de octubre del año 2015 estaba sumergido en deudas bancarias, esto debido al elevado costo de los préstamos bancarios y a la volatilidad del dólar, yo importaba video juegos de estados unidos y la ganancia ya no era suficiente debido a que la el

mercado se colapsó y la competencia empezó a dejar a costo la mercancía, para ese entonces estuve pensando en diferentes oportunidades de negocio donde pudiera manejar un flujo de caja constante e hice un análisis de mercado en el barrio donde tengo Red Games, pude analizar que la oferta de comida nocturna era limitada y nadie tenía un concepto de comida casera y carnes al carbón, analice los días donde había mayor tráfico de personas y eran los días jueves viernes y sábados, lo siguiente que hice fue ir a comprar un brasero, ollas, neveras e utensilios de cocina y lo que hice fue desarrollar el primer producto con el que empecé, arroz con fideos, papa salada, guacamole y carne de res con un peso de 275 gr por porción e incluía un vaso de 7 onzas con gaseosa todo por un valor de 7500 pesos, instale un puesto de manera ambulante en frente de mi primer negocio y empecé la operación el día 12 de noviembre del 2015, la aceptación fue inmediata y para diciembre del mismo año ya contaba con más productos adicione carne de cerdo y pechuga y un chorizo gourmet de cerdo, para el año 2016 hacia el mes de abril algunos vecinos demostraron inconformidad con el espacio público y lo que hice fue tomar en arriendo un local comercial que quedaba en la siguiente cuadra, ampliando el horario de servicio y los productos, esto debido a los incrementos en los costos y se empezó a operar de martes a sábado, siempre nuestra apertura es desde las 5 pm hasta media noche, en este nuevo local se desarrollaron nuevos productos con el fin de tener variedad para el consumidor, ya para diciembre de 2016 mis padres me dan la oportunidad de reformar un área en la casa donde ellos habitan y solicito créditos al banco para la reforma de un establecimiento y la construcción de un apartamento, la obra finaliza en abril del 2017.

## 1.2 Ubicación

donde actualmente opera Umpala en la calle 94<sup>a</sup> No 57-62, Barrio Rio Negro Localidad de Barrios Unidos.

### 1.3 Portafolio de productos

**Hamburguesas**

	SOLA	COMBO
<b>HAMBURGUESA MONSTER</b> Carne Umpala 180 gr, PECHUGA 300 gr., tocineta, queso mozzarella, vegetales y pan árabe	\$ 16.000	19.500
<b>HAMBURGUESA UMPALA</b> Carne Umpala (res o cerdo)180 gr, queso mozzarella, vegetales y pan arabe	\$ 7.500	11.000
<b>HAMBURGUESA DEL RANCHO</b> Carne Umpala (res o cerdo)180 gr, CHORIZO, queso mozzarella, vegetales y pan árabe	\$ 10.500	14.000
<b>HAMBURGUESA PORCINA</b> Carne Umpala (res o cerdo)180 gr, TOCINETA, queso mozzarella, vegetales y pan árabe	\$ 10.500	14.000
<b>HAMBURGUESA DE AQUIKIRIKI</b> PECHUGA 275 gr, queso mozzarella, vegetales y pan árabe	\$ 9.000	12.500
<b>HAMBURGUESA EXTRA</b> Doble Carne Umpala (res o cerdo), queso mozzarella, vegetales y pan arabe.	\$ 10.500	14.000
<b>HAMBURGUESA EXTRA PORCINA</b> Doble Carne Umpala (res o cerdo), queso mozzarella, vegetales, pan arabe Y TOCINETA	\$ 14.000	17.500
<b>HAMBURGUESA DE AQUIKIRIKI CON PIO Y PORCINA</b> PECHUGA 275 gr, queso mozzarella, vegetales, pan arabe, HUEVO Y TOCINETA	\$ 15.000	18.500
<b>HAMBURGUESA DORADA</b> Carne Umpala 180 gr, salami, queso, tocineta, mantequilla de piña, patacón, pan árabe, SIN SALSAS	\$ 10.000	14.000

**DOMICILIOS**  
3152706051

**Umpala**  
Burguer • Parrilla

**Parrilla**

<b>Carne de Res 275 gr.</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 9.000
<b>Carne de Cerdo 275 gr.</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 9.000
<b>Pechuga 300 gr.</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 9.500
<b>Carne de Res, Cerdo o Pechuga con PAPA CRIOLLA</b> (ensalada y guacamole)	\$ 10.000
<b>Carne de Res o Cerdo o Pechuga con CHORIZO adicional</b> (arroz, papa salada y guacamole)	\$ 12.000
<b>Chuleta de cerdo 350 gr.</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 12.000
<b>Pechuga Gratinada queso con tocineta</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 14.000
<b>Mixta de Res y Cerdo</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 16.000
<b>Mixta de Pechuga con Res o Cerdo</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 17.000
<b>Picada BBC Res, Cerdo, pechuga c/u 180gr</b> (chorizo, arepa y papa a la francesa o criolla)	\$ 18.000
<b>Tres carnes, Res, Cerdo y pechuga entre 275 gr y 300gr</b> (con arroz, papa salada y guacamole)	\$ 23.000
<b>Parrillada Familiar tres carnes con chorizo y gaseosa postobon 1,5</b>	\$ 26.000

Imagen 1 camilo rojas – fuente elaboración propia

Chorizos	
✓ Chorizo	\$ 3.000
✓ Chorizo con papa salada	\$ 3.500
✓ Chorizo con arepa rellena de queso y mantequilla	\$ 4.500
✓ Chorizo con arroz	\$ 5.500
✓ Chorizo con arroz y papa salada	\$ 6.000
✓ Choripapa junior, 250 gr de papa a la francesa	\$ 6.000
✓ Choripapa grande, 350 gr de papa a la francesa y queso mozzarella	\$ 8.000
✓ Mix de papas junior (francesa, criolla y casco) con cheddar	\$ 7.500
✓ Mix de papas grande (francesa, criolla y casco) con cheddar y tocineta	\$ 10.000

Porciones	
✓ Arroz	\$ 2.500
✓ Papa salada	\$ 2.500
✓ Papa a la Francesa	\$ 3.000
✓ Papa en Casco	\$ 3.500
✓ Papa Criolla	\$ 3.500

Fines de Semana	
✓ <b>Almuerzo</b> (sopa del día, arroz, papa en casco, guacamole, proteína de 180 gr.)	\$ 10.000
✓ <b>Res o Cerdo o Pechuga de 275 gr.</b> (con arroz, papa a la francesa, ensalada y guacamole)	\$ 12.000
✓ <b>Costilla de Cerdo ahumada 650 gr.</b> (ensalada, francesa o criolla, guacamole) opcional arroz	\$ 18.000
✓ <b>Punta de Anca 500gr.</b> (ensalada, francesa, guacamole) opcional arroz	\$ 18.000
✓ <b>Churrasco Ranchero</b> (Chorizo con queso, ensalada, francesa, guacamole) opcional arroz	\$ 18.000

Bebidas	
✓ Gaseosa 250 ml	\$ 1.500
✓ Productos Postobon	\$ 1.800
✓ Gaseosa 350 ml	\$ 1.800
✓ Productos Coca Cola y Postobon	\$ 2.200
✓ Gaseosa 400 ml	\$ 2.200
✓ Productos Coca Cola	\$ 2.500
✓ Cerveza en lata Poker	\$ 2.500
✓ Botella de Agua	\$ 1.600
✓ Jugo hit 300 ml	\$ 1.700
✓ Té	\$ 2.500
✓ H2O	\$ 2.700
✓ Gaseosa 1,5 L	\$ 3.500
✓ Refajo Umpala	\$ 11.000

Imagen 2 camilo rojas– fuente elaboración propia

- FICHA TECNICA:

<p>Hamburguesa Umpala</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan árabe de 80 gramos</li> <li>• Carne de res mezcla de cadera, bota y pecho 180 gr</li> <li>• Lechuga fresca, tomate, queso mozzarella</li> <li>• Salsa de tomate, bbq, mayonesa, 100 Gr de c/u</li> </ul>
-------------------------------	---

Tabla 1- ficha técnica de productos – camilo rojas– fuente elaboración propia

#### 1.4 Descripción del funcionamiento

en la actualidad Umpala opera de martes a domingos manejando un horario de la siguiente manera:

Martes	5:00 pm	-	11:00 pm
Miércoles	5:00 pm	-	11:00 pm
Jueves	5:00 pm	-	12:00 am
Viernes	5:00 pm	-	1:00 am
Sábados	1:00 pm	-	1:00 am
Domingos	1:00 pm	-	10:00 pm

## 1.5 Estrategia de Marketing

Volantes: Se contrata a una persona para que los fines de semana entregue volantes a 1 km a la redonda del restaurante.

Medios sociales: Instagram, Facebook, se publican imágenes digitales y se paga con tarjeta de crédito por tráfico visual.



Imagen 3 camilo rojas– fuente elaboración propia

WhatsApp: se creó un grupo llamado clientes Umpala en el cual se comparten promociones y con este también es posible recibir órdenes a domicilio. Número de la línea: 315 2706051

Promociones diarias: esta es una muestra de las promociones a diario que ofrece Umpala y el cual este también se utiliza de forma física y digital.

**PROMOCIÓN DIARIA**

Día	Descripción	Precio
<b>Martes</b>	Carne de Res o Cerdo o Pechuga, Arroz con Papa Criolla, Ensalada y Guacamole	\$ 10.000
<b>Miércoles</b>	Hamburguesa Umpala (de Res) 2 x \$ 11.000 Hamburguesa Porcina 2 x \$ 14.000 Hamburguesa Monster \$ 11.000	
<b>Jueves</b>	Hamburguesa Dorada con Papas Criollas \$ 10.000 Hamburguesa del Rancho 2 x \$ 15.000 Hamburguesa Umpala (Cerdo) 2 x \$ 11.000	
<b>Viernes</b>	Picada BBQ Res, Cerdo, pechuga c/u 180gr Chorizo, Arepa y Papa Criolla \$ 16.000	
<b>Sábado</b>	Punta de Anca 500gr (Ensalada, Francesa, Guacamole) Opcional Arroz \$ 16.000	
<b>Domingo</b>	Pechuga Gratinada Queso con Tocineta (con Arroz, Papa Criolla y Guacamole) \$ 14.000	

**Umpala**  
Hogar • Parrilla

**DOMICILIOS**  
**315 270 60 51**  
Calle 94A No. 57 - 62

Imagen 4 camilo rojas– fuente elaboración propia

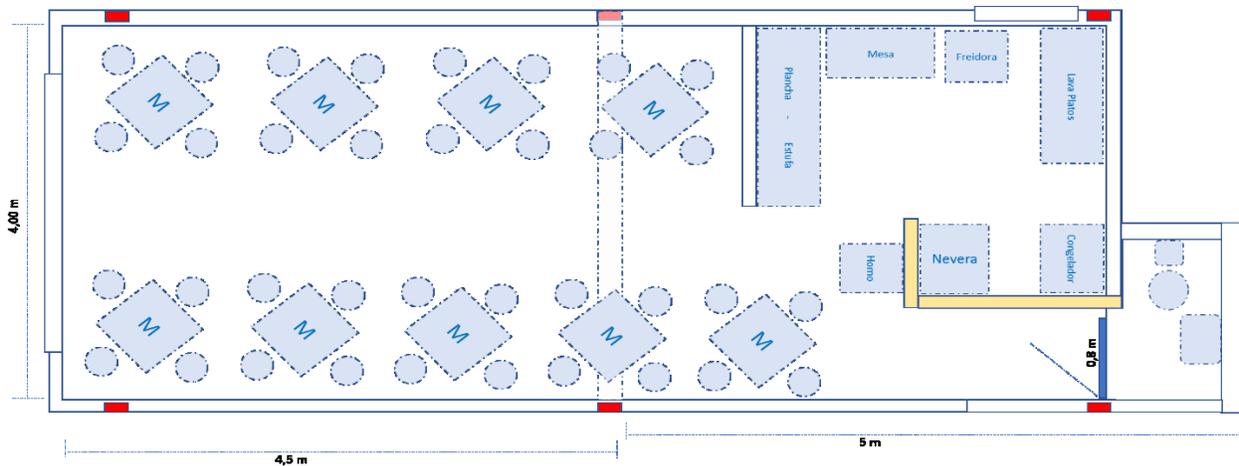
### 1.6 Perfil del cliente

Umpala tiene como cliente potencial todas personas que conforman núcleos familiares, al ser los productos de buena calidad y asequibles es más fácil captar la atención de personas que vengan en grupo.

Son personas que oscilan desde los 25 a 50 años por lo general quien paga los productos la mayor parte son las personas de sexo masculino y que tienen como ingreso mínimo un millón de pesos, los consumidores el mayor porcentaje son dueños de negocio o independientes y consumen los productos porque les gusta buen producto a bajo costo.

## 2 ESTUDIO TECNICO

### 2.1 Plano camilo rojas– fuente elaboración propia



### 2.2 Fotografía

Fotografía 1 camilo rojas– fuente elaboración propia



### 2.3 Flujograma del servicio– fuente elaboración propia

Tabla 2 flujograma de servicio camilo rojas– fuente elaboración propia



### 2.4 Listado de proveedores

PROVEEDORES
MERCADOS CONDOR
LA PAMPA
CARNES LA INSTANTANEA
CERDOS NANO
SUPERMERCADO EL VECINO
AGUACATES DOÑA MARIA
LA MUNDIAL
DISTRIBUIDORA FENIX
DISTRIBUIDORA BUCHANAS
ALMACEN EL CONDOR
D1
CERDITO DE LA CORTE

Tabla 3 listado de proveedores– fuente elaboración propia

## 2.5 Cuadro de equipos y muebles

UMPALA E y M
MESAS
MENAJE
PARRILLA
MESA DE PROCESOS
HORNO
VENTILACION
WOK
CONGELADOR
FREIDORA ELECTRICA
FREIDORA A GAS
NEVERA 1
NEVERA 2
AHUMADOR
TELEVISOR
DVD

Tabla 4 cuadro de equipos y muebles– fuente elaboración propia

## 2.6 Materias primas e insumos

Tabla 5 cuadro de materias primas e insumos

UMPALA M e I
ARROZ

PASTA
SAL
PAPA (FRANCESA, CRIOLLA, CASCO, SALADA)
AGUACATE
CEBOLLA LARGA
AJOS
AJÍ
LIMON
CARNE (RES,CERDO,PECHUGA)
PAN
LECHUGA
SALSAS
ESPECIAS
CHORIZOS
AREPA, PATACON

### 3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

#### 3.1 Misión

Satisfacer la necesidad principal del cliente con productos de calidad hechos a la minuta y ofrecer buenas cantidades de comida, tenemos como estrategia principal hacer del servicio un momento hogareño donde sea paz y tranquilidad.

### 3.2 Visión

Ser un restaurante conocido en la ciudad de Bogotá por su calidad, sabor y servicio y tener 5 puntos de venta en 5 años.

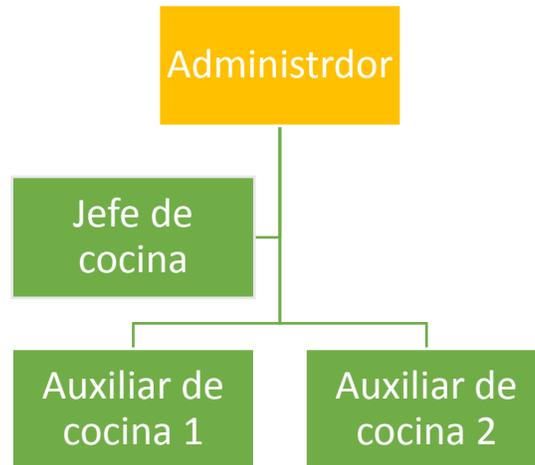
### 3.3 Logo y slogan

Imagen 5 camilo rojas– fuente elaboración propia



### 3.4 Organigrama

Tabla 6 organigrama



### 3.5 Perfil de cargo de operarios

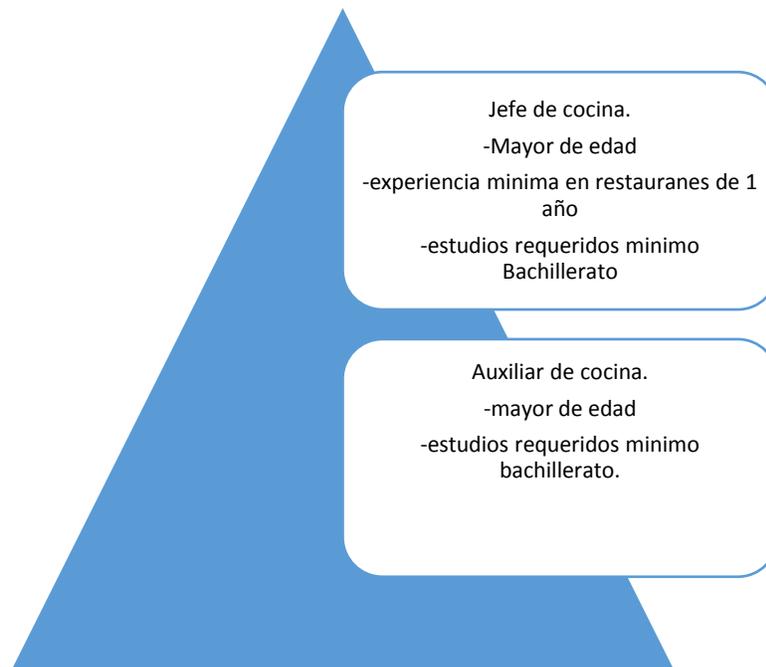


Tabla 7 perfil de cargo de operarios– fuente elaboración propia

### 3.6 Manual de Funciones

Dias/Personal	Administrador	Operario 1	Operario 2	Operario 3
Martes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventario</li> <li>• compras</li> <li>• caja</li> <li>• publicación de medios digitales</li> <li>• recepción de pedidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adobo de carnes</li> <li>• preparación de guacamole</li> <li>• cocción de papas</li> <li>• elaboración de carne para hamburguesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar carnes</li> <li>• porcionar papas criollas</li> <li>• parrilla</li> <li>• aseo a puesto de trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organización del restaurante</li> <li>• mesas</li> <li>• domicilios</li> <li>• lavado de loza</li> <li>• aseo de cocina, baño</li> </ul>
Miércoles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventario</li> <li>• compras</li> <li>• caja</li> <li>• publicación de medios digitales</li> <li>• recepción de pedidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adobo de carnes</li> <li>• preparación de guacamole</li> <li>• cocción de papas</li> <li>• elaboración de carne para hamburguesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar carnes</li> <li>• sellar carnes al carbón</li> <li>• parrilla</li> <li>• aseo a puesto de trabajo</li> <li>• aseo general del restaurante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organización del restaurante</li> <li>• mesas</li> <li>• domicilios</li> <li>• lavado de loza</li> <li>• aseo general del restaurante</li> </ul>
Jueves	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventario</li> <li>• compras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adobo de carnes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar carnes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organización del restaurante</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caja</li> <li>• publicació</li> </ul> n de medios digitales <ul style="list-style-type: none"> <li>• recepción de pedidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• preparació</li> </ul> n de guacamole <ul style="list-style-type: none"> <li>• cocción de papas</li> <li>• elaboració</li> </ul> n de carne para hamburguesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar</li> </ul> papas criollas <ul style="list-style-type: none"> <li>• realizar</li> </ul> fritura de patacón <ul style="list-style-type: none"> <li>• parrilla</li> <li>• aseo a</li> </ul> puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mesas</li> <li>• domicilios</li> <li>• lavado de</li> </ul> loza <ul style="list-style-type: none"> <li>• aseo de</li> </ul> cocina, baño
Viernes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventario</li> <li>• compras</li> <li>• caja</li> <li>• publicació</li> </ul> n de medios digitales <ul style="list-style-type: none"> <li>• recepción de pedidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adobo de</li> </ul> carnes <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparació</li> </ul> n de guacamole <ul style="list-style-type: none"> <li>• cocción de papas</li> <li>• elaboració</li> </ul> n de carne para hamburguesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar</li> </ul> carnes <ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar</li> </ul> chorizos y arepas <ul style="list-style-type: none"> <li>• parrilla</li> <li>• aseo a</li> </ul> puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizació</li> </ul> n del restaurante <ul style="list-style-type: none"> <li>• mesas</li> <li>• domicilios</li> <li>• lavado de</li> </ul> loza <ul style="list-style-type: none"> <li>• aseo de</li> </ul> cocina, baño
Sábado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventario</li> <li>• compras</li> <li>• caja</li> <li>• publicació</li> </ul> n de medios digitales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adobo de</li> </ul> carnes <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparació</li> </ul> n de guacamole <ul style="list-style-type: none"> <li>• cocción de papas</li> </ul> elaboración de	<ul style="list-style-type: none"> <li>• porcionar</li> </ul> carnes <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparació</li> </ul> n de sopa del día <ul style="list-style-type: none"> <li>• parrilla</li> <li>• aseo a</li> </ul> puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizació</li> </ul> n del restaurante <ul style="list-style-type: none"> <li>• mesas</li> <li>• domicilios</li> <li>• lavado de</li> </ul> loza <ul style="list-style-type: none"> <li>• aseo de</li> </ul> cocina,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>recepción de pedidos</li> </ul>	carne para hamburguesa		baño
Domingo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inventario</li> <li>compras</li> <li>caja</li> <li>publicación de medios digitales</li> <li>recepción de pedidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>adobo de carnes</li> <li>preparación de guacamole</li> <li>cocción de papas</li> <li>elaboración de carne para hamburguesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>porcionar carnes</li> <li>preparación de sopa del día</li> <li>parrilla</li> <li>aseo a puesto de trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>organización del restaurante</li> <li>mesas</li> <li>domicilios</li> <li>lavado de loza</li> <li>aseo de cocina, baño</li> </ul>

Tabla 8 manual de funciones– fuente elaboración propia

### 3.7 Análisis de la competencia

a 30 y 40 metros de Umpala, hay 2 restaurantes que son, La Brasa Al Rojo Asadero de pollos y El Santandereano.

LA BRASA AL  
ROJO

- Capacidad de 25 mesas= 100 comensales
- 10 años en el sector
- Capacidad de compra de insumos por volumen

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Está en arriendo</li> <li>• Comida muy condimentada</li> </ul>
EL SANTANDEREA NO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de 30 mesas= 120 comensales</li> <li>• 12 años en el sector</li> <li>• Capacidad de compra de insumos por volumen</li> <li>• Está en arriendo</li> <li>• Comida muy condimentada y mercado de baja calidad</li> </ul>
UMPALA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de 10 mesas= 40 comensales</li> <li>• 3 años en el sector</li> <li>• La competencia nos obligó a ofrecer productos que no están en el sector</li> <li>• El local tiene un canon de arrendamiento bajo</li> <li>• Insumos de mejor calidad</li> </ul>

Tabla 9- competencias de Umpala – camilo rojas– fuente elaboración propia

#### 4 ESTUDIO LEGAL

4.1 Como Esta legalmente Umpala: hasta el momento Umpala cuenta con cámara de comercio como persona natural, se está evaluando la posibilidad de crear S.A.S. o pasar a régimen común ya que se tiene planeado abrir otro punto de venta en el siguiente mes.

4.2 Pasos para constituir S.A.S en Colombia: FUENTE "CAMARA DE COMERCIO"

CONSTITUCIÓN DE UNA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA (SAS) ¿Qué es una sociedad por acciones simplificada? La Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) es un tipo societario creado por la Ley 1258 de 2008, caracterizado por ser una estructura societaria de capital, con autonomía y tipicidad definida, regulada por normas de carácter dispositivo que permiten no sólo una amplia autonomía contractual en el diseño del contrato social, sino además la posibilidad de que los asociados definan las pautas bajo las cuales han de gobernarse sus relaciones jurídicas. ¿Qué características tiene el registro y certificación de una SAS? • El registro de la SAS es constitutivo, lo que implica que una vez inscrita la sociedad, forma una persona jurídica distinta de los accionistas. • Efectuado el registro EN DEBIDA FORMA no podrá impugnarse el contrato social. • La existencia de la SAS y las cláusulas estatutarias se probarán mediante los certificados expedidos por las cámaras de comercio. NOTA: Para efectos de la elaboración de los estatutos puede utilizar el modelo dispuesto en el sitio web de la entidad [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co) ingresando por la opción: Trámites y Consultas: “Revisión virtual de actas” <http://asistenciavirtual.ccb.org.co/> (Paso 1). Para efectos del control de legalidad a cargo de las cámaras de comercio en esta materia tenga en cuenta lo dispuesto en los artículos 5° y 6° de la Ley 1258 de 2008. ¿Dónde debe matricularse una SAS? Para efectos de la matrícula de la SAS, usted deberá presentar la solicitud de matrícula en la cámara de comercio con jurisdicción en el lugar donde va a tener su domicilio principal (ciudad o municipio). ¿CÓMO SE CONSTITUYE UNA SAS? La Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) puede ser constituida por una Guía 1 RM o varias personas, bien sean naturales o jurídicas, mediante contrato o acto unilateral que conste por documento privado o escritura pública, el cual debe ser inscrito en el registro mercantil de la Cámara de Comercio correspondiente a su domicilio (Artículo 5 y 6 de la Ley 1258 de 2008). La Cámara de Comercio de Bogotá tiene a disposición el servicio de

“CONSTITUCIÓN SAS VIRTUAL” al cual puede ingresar a través del sitio web [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co), sección Trámites y Consultas. Para acceder al servicio de inscripción Virtual de SAS, el solicitante debe tener capacidad legal para contratar, o puede realizarlo presencialmente en cualquiera de nuestras sedes. Utilizar el servicio de SAS Virtual le permitirá constituir su sociedad de forma totalmente virtual, ágil y segura. Así mismo, al finalizar el proceso el sistema realizará el proceso de obtención del NIT ante la DIAN y le permitirá obtener un certificado de existencia y representación legal previo el pago de los derechos correspondientes, todo sin salir de su casa u oficina. ¿QUÉ PASOS DEBE SEGUIR PARA SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN DE UNA SAS A TRAVÉS DEL CANAL VIRTUAL? Debe ingresar al portal de la Entidad: [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co) y acceder a los servicios registrales de Constitución Virtual de SAS a través de la opción tramites y consultas:

- El solicitante debe ingresar al portal de la Cámara de Comercio de Bogotá, [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co), dirigirse a trámites y consultas y hacer clic en link Constitución Virtual de SAS.
- A continuación, debe leer los términos y condiciones y en caso de estar de acuerdo hacer clic en iniciar.
- El solicitante debe validar su identificación.
- Acto seguido debe hacer clic en crear una nueva solicitud en la que el servicio le solicitará la información del número del formulario del pre RUT y el número de teléfono relacionado en ese formulario.
- El sistema verificará que corresponda a un pre RUT válido y de ser el caso el solicitante podrá hacer clic en aceptar y confirmar.
- Posteriormente el solicitante deberá diligenciar cada uno de los formularios exigidos. Al respecto debe precisarse que el formulario “Matricular establecimiento de comercio” es opcional.
- Una vez diligenciados la totalidad de los formularios el sistema realizará la liquidación del valor a cancelar por la constitución de la sociedad y la eventual matrícula de un establecimiento de comercio.
- El solicitante envía las notificaciones a los accionistas con el fin que se lleva a cabo la revisión de los formularios y de los estatutos,

cuya aprobación y consentimiento se realiza a través de la firma digital de los constituyentes. • Finalmente, el solicitante efectúa el pago vía Proveedor de Servicios Electrónicos (PSE). • La Cámara de Comercio de Bogotá notificará de la culminación exitosa del trámite.

#### CONSTITUCIÓN PRESENCIAL DE UNA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

Toda SAS puede constituirse por una o varias personas, mediante la inscripción de cualquiera de los siguientes documentos: a) Mediante documento privado, autenticado, reconocido o con presentación personal por quienes lo firman como accionistas constituyentes. (Párrafo 1 artículo 5° Ley 1258 de 2008, Artículo 40 Código de Comercio). b) Mediante escritura pública de constitución, cuando hay aporte de inmuebles (Parágrafo 2° Artículo 5°, Artículos 6° y 7°), o cuando los accionistas lo consideren de utilidad. Cualquiera que sea el documento escogido debe contener los siguientes requisitos: • Nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas (ciudad o municipio). • Razón social seguida de las palabras Sociedad por Acciones Simplificada o SAS. • Domicilio principal: ciudad o municipio elegido para desarrollar la actividad de la sociedad. Si en el acto de constitución se establecen sucursales se debe indicar el municipio donde estarán ubicadas. • Término de duración: la SAS podrá tener término de duración indefinido. En todo caso, si no se establece una vigencia definida el término de duración será indefinido. • Enunciación de actividades principales: las SAS permite establecer un objeto social indeterminado. En todo caso, si nada se dice en los estatutos, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita de comercio. • Capital autorizado, suscrito y pagado: se debe expresar el capital que se aporta y la forma en que éste estará distribuido. Para la conformación del capital se debe tener en cuenta lo siguiente: • Clase, número y valor nominal de las acciones. NOTA: Recuerde que si su capital pagado es cero pesos (\$0), usted deberá indicarlo así en el documento de constitución. • El capital se pagará en los plazos establecidos en

los estatutos. Este plazo no podrá exceder el término de dos (2) años. • Forma de administración: Se debe establecer en los estatutos en forma clara y precisa la forma de administración de los negocios sociales, con indicación de las atribuciones y facultades de los representantes legales y administradores. • Nombre, identificación y facultades de los administradores: Se debe designar, cuando menos un Representante Legal • Nombramientos: indicación del nombre, apellidos e identificación de los representantes legales, miembros de junta directiva (si esta creado el órgano en sus estatutos), revisores fiscales, según el caso. • Cláusula compromisoria: Esta cláusula permite administrar los conflictos sociales que puedan surgir durante el desarrollo de la actividad empresarial respecto de la interpretación de las reglas de administración y manejo contenidas en los estatutos sociales. Se recomienda la siguiente redacción: “Toda controversia o diferencia relativa a este contrato, se resolverá por un Tribunal de Arbitramento presentado ante el Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá, el cual estará sujeto a sus reglamentos, de acuerdo con las siguientes reglas: a) El Tribunal estará integrado por: (Indique número impar de árbitros 1 ó 3) designados por las partes de común acuerdo. En caso de que no fuere posible, los árbitros serán designados por el Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio, a solicitud de cualquiera de las partes. b) El Tribunal decidirá en: (indique si se decidirá en derecho o en equidad). c) El Tribunal sesionará en las instalaciones del Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá. d) La secretaria del Tribunal estará integrada por un miembro de la lista oficial de secretarios del Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá.” Para cualquier información comuníquese con el Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá al teléfono: 5941000 ext.: 2322. Recuerde portar su cédula de ciudadanía o de extranjería original vigente cuando nos visite, será necesaria para adelantar cualquier trámite. FORMULARIO REGISTRO

ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL (RUES) El formulario RUES es el formato dispuesto por la Superintendencia de Industria y Comercio con el fin de adelantar a nivel nacional el proceso de matrícula o inscripción en el Registro Único Empresarial y Social. El formulario Registro Único Empresarial y Social lo puede adquirir a través de nuestra página web [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co), menú: Inscripciones y Renovaciones, opción: Descargue Formularios en línea o en forma impresa en cualquiera de nuestros puntos de atención. La ausencia en la presentación de los formularios, o la presencia de errores en los mismos constituye causal de devolución de la petición de registro conforme a las instrucciones impartidas en la Circular Única por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC).

**FORMULARIO DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO RUT** Ingrese al portal [www.dian.gov.co](http://www.dian.gov.co), Menú: solicitud de inscripción RUT, opción: Cámara de Comercio, botón: Continuar, se desplegará el formulario del Registro Único Tributario en blanco para que sea diligenciado. Si lo desea, puede diligenciar el formulario en diferentes momentos y haciendo clic en el botón guardar de forma periódica para almacenar la información diligenciada hasta el momento y generar el borrador del formulario para que posteriormente ingrese con el número asignado al documento. De igual forma podrá realizar el trámite con ayuda de nuestros asesores en cualquiera de las sedes de la Cámara de Comercio de Bogotá. Recuerde que debe imprimir el formulario una vez este sea generado electrónicamente en el sitio web de la Dian siguiendo los pasos señalados anteriormente. Si se evidencian errores en el diligenciamiento del formulario RUT, se enviará carta informativa indicando que información se omitió diligenciar. Si encuentra alguna duda sobre el correcto diligenciamiento de cada uno de los formularios, consulte con el Asesor Especializado en cualquiera de las sedes de atención al público de la Cámara de Comercio de Bogotá, quién le guiará.

**PAGOS** Cancele el valor de los derechos por la matrícula mercantil de la sociedad, los cuales liquidará el cajero, con

base en el activo que se declare en el formulario de la agencia. El registro o inscripción de la constitución de sociedad causa o genera derechos de inscripción y adicionalmente, un impuesto de registro a favor del Departamento de Cundinamarca y del Distrito Capital de Bogotá. Ver guía Impuesto de registro. El no pago de los derechos de inscripción y/o del impuesto de registro correspondientes impiden el registro. NOTA: Recuerde que para la radicación de trámites puede consultar la tabla de tarifas dispuestas en el sitio web de la Entidad [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co) por la opción trámites y consultas dando clic en el ítem “tarifas de los registros públicos. (Numeral 1.13, Título VIII, de la Circular Única de la Superintendencia de Industria y Comercio). En caso de existir aportes de bienes inmuebles al capital social, deberá hacerse una descripción clara de cada inmueble que incluya linderos y número de matrícula inmobiliaria, en estos casos, deberá acreditarse el pago del impuesto de registro que es liquidado y recaudado en la correspondiente Oficina de Registro de Instrumentos Públicos y la reforma estatutaria deberá realizarse a través de escritura pública. Tenga en cuenta que:

- La falta del documento de constitución y la falta de uno de los formularios o su mal diligenciamiento impiden la radicación de la solicitud.
- La falta de alguno de los requisitos del documento de constitución, impide la inscripción de la constitución y ocasiona la devolución del trámite por parte del a Cámara de Comercio.
- La falta de pago de los derechos de inscripción correspondientes impide el registro de la constitución y genera la devolución del trámite por parte de la Cámara de Comercio.
- La Cámara de Comercio de Bogotá al efectuar la matrícula, remitirá a la DIAN la información para que la asignación de NIT, el cual quedará consignado en el certificado de matrícula. Recuerde que para quedar formalizado en la DIAN deberá obtener el certificado original del RUT que expide esa entidad.
- Cuando solicite ante el secretario de la Cámara de Comercio la diligencia de presentación personal debe presentar el original del documento de identificación. Previo a la radicación del trámite de

constitución debe consultar: Consulte el nombre: En la página institucional del RUES ([www.rues.org.co](http://www.rues.org.co)). Se debe escoger el criterio de búsqueda por razón social o por palabra clave.

Consulte actividad económica: En nuestra página web institucional [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co) en el link: <http://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>.

Consulte la marca: Puede realizar la consulta sobre aspectos marcarios en <http://www.sic.gov.co/marcas> en el link: <http://serviciospub.sic.gov.co/Sic/ConsultaEnLinea/2013/index.ph> Esta consulta no reemplaza la consulta de antecedentes marcarios que se realiza ante la Superintendencia de industria y Comercio, dicha consulta tiene un costo establecido por la mencionada Entidad.

Consulte el uso de suelo: En las oficinas de planeación distrital, o puede consultar los datos de uso del suelo en la página del RUES [www.rues.org.co](http://www.rues.org.co) en la opción “informativo uso del suelo”. (Art. 85 Ley 1801 de 2016)

**¿CUÁNDO SE DEBE RENOVAR LA MATRICULA?** Todos los empresarios deberán renovar su matrícula mercantil entre los meses de enero a marzo de cada año, para obtener los beneficios que de ella se derivan y evitar sanciones legales. Para la renovación de la matrícula, se podrá realizar de manera virtual en [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co), menú: Trámites y Consultas, opción: renovación matrícula mercantil, o, de manera presencial diligenciando el formulario correspondiente, para su radicación en cualquiera de nuestras sedes cancelando los derechos respectivos. Recuerde que la información financiera debe corresponder al balance con corte a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior.

**SERVICIOS EN LÍNEA CCB** La Cámara de Comercio de Bogotá ofrece un portafolio de servicios virtuales a través de los cuales, se puede consultar y solicitar información de los diferentes registros administrados por la entidad en: [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co), opción: trámites y consultas. Los certificados pueden ser solicitados en nuestra página web, con total celeridad, seguridad y validez técnica y jurídica, tanto físico como electrónicamente. Para solicitarlos ingrese a nuestro sitio web [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co), opción: Trámites

y Consultas en el icono “solicitud de certificados”. SISTEMA DE PREVENCIÓN DE FRAUDES (SIPREF) Es fundamental para la seguridad de su sociedad mantener actualizada la información reportada en los registros públicos respecto a correos electrónicos y teléfonos, de esta manera, podrá recibir las alertas que genera nuestro sistema advirtiéndole sobre la radicación, inscripción y devolución de trámites que modifican la información del registro de su empresa. Cuando se trate de la inscripción de la constitución de una empresa o sociedad o de un nombramiento, se verifica la identidad de cada una de las personas que suscriben el documento en el caso de las constituciones, así como de las personas designadas como miembros de órganos de administración (representantes legales), apoderados y órganos de fiscalización, a través del sistema de información dispuesto para tal fin. (Sistema de Información de la Registraduría Nacional del Estado Civil - RNEC - para cédulas de ciudadanía y Migración Colombia para las cédulas de extranjería). El tiempo de respuesta para este servicio es de (8) horas hábiles contadas a partir de la fecha y hora de la radicación de la solicitud (24 horas desde la radicación). En todo caso el tiempo máximo será de 15 días hábiles establecido en los artículos 14 y siguientes del CPACA. Si la solicitud ingresa en horario adicional (después de la 5 P.M de la tarde, los días sábados o día festivo), el tiempo establecido empezará a contar a partir del siguiente día hábil a las 8:00 am. (colombia c. d., s.f.)

#### 4.3 Requisitos para abrir un establecimiento de comidas en Bogotá:

Fuente “Camara de Comercio de Bogotá”

Requisitos de carácter obligatorio según Decreto 1879 de 2008:

1. Matrícula mercantil vigente. El establecimiento de comercio debe matricularse a más tardar dentro del mes siguiente a la fecha en la que inició actividades.

La solicitud de la matrícula se debe hacer en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario *Registro Único Empresarial- RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio, sucursales o agencias*, el cual se puede adquirir en las sedes de Cámara de Comercio, CADE o Supercade o a través de la página web de la Cámara correspondiente.

Se recomienda verificar que no exista un establecimiento registrado con el mismo nombre y esto se puede hacer en la página [www.rues.org.co](http://www.rues.org.co).

Para solicitar la matrícula de un establecimiento comercial, se debe paralelamente o con antelación haber constituido la empresa como persona jurídica o haberse registrado como persona natural.

2. Certificado Sayco & Acinpro. Si en el establecimiento se hace el uso de música o de alguna obra protegida por derechos de autor, se deben pagar los derechos correspondientes a la Organización Sayco & Acinpro (OSA). De no usar dicho derecho no se genera responsabilidad con la OSA.

Para mayor conocimiento del tema se puede dirigir a la página web: <http://www.osa.org.co/> de Sayco & Acinpro. En la pestaña *Su tarifa* podrá encontrar información sobre el reglamento de tarifas, acceder al simulador de tarifas, solicitar la visita y realizar pagos en línea.

3. Registro Nacional de Turismo. Este registro es obligatorio para los prestadores de servicios turísticos relacionados en el artículo 12 de la Ley 1101 de 2006, dentro de los cuales se encuentran los restaurantes turísticos con ventas anuales superiores a los 500 SMMLV. Este registro se debe actualizar anualmente dentro de los primeros 3 meses del año.

Con solo ingresar al portal web del Registro Nacional de Turismo <http://rnt.rue.com.co/>, los empresarios podrán acceder al Registro a través de la cámara de comercio de la jurisdicción que le corresponde y realizar el trámite que se requiera tales como inscripción, actualización o renovación, reactivación, solicitud de suspensión temporal o cancelación.

4. Concepto sanitario. Todo establecimiento debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979, que está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional, así como algunos específicos como el título V denominado *Alimentos*, en el que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos.

En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben también cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Esta norma alude específicamente en el capítulo VIII a las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Es así como los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de las leyes ya mencionadas y otras a las que haya lugar. Muestra de dicha garantía se logra a través de la

obtención del Concepto sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria pertinente una vez radicada la solicitud y realizada la auditoría de inspección, vigilancia y control del establecimiento.

La autoridad sanitaria encargada de emitir el concepto sanitario para los establecimientos que realizan expendio de alimentos es la Secretaría Distrital de Salud o sus entes territoriales.

La solicitud de inspección sanitaria se debe radicar ante la autoridad pertinente o acceder a la página web: [www.bogota.gov.co](http://www.bogota.gov.co) – SDQS (Sistema Distrital de Quejas y Soluciones), registrarse y solicitar que se realice la visita ingresando los datos requeridos, y allí se procede a enviar la solicitud a la entidad correspondiente y a dar respuesta al usuario.

5. Otras normas. Se debe cumplir con las normas que se expidan en el lugar donde se establezca el establecimiento comercial referente al uso de suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y actividad comercial. Es así como se tendrá que validar, entre otros:

- Uso de suelo. Verificar que la actividad económica del establecimiento comercial se pueda desarrollar en la ubicación que se ha escogido, de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial y la reglamentación específica del municipio, y solicitar el respectivo certificado de Uso de suelo a la Oficina de Planeación. En el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, se podrá obtener mayor información sobre la norma que aplica a un predio e información adicional del mismo, en el enlace: <http://sinupotp.sdp.gov.co/sinupot/index.jsf> de la Secretaría de Planeación Distrital ingresando en el icono *Consulta* que se encuentra en la parte superior derecha.

- Registro de publicidad exterior visual o una Certificación de intensidad auditiva. Validar si, por las características del establecimiento, este requiere realizar dichos trámites. Sobre estos dos ítems en particular se puede encontrar información en la página web: [www.secretariadeambiente.gov.co](http://www.secretariadeambiente.gov.co) en *Trámites en línea*.

Otros requisitos de carácter obligatorio no estipulados en el Decreto 1879 de 2008

6. Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios. Este es expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos y busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios. Para el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, la siguiente página web está disponible: [www.bomberosbogota.gov.co](http://www.bomberosbogota.gov.co) en *Trámites y servicios, Concepto técnico. Visitas de inspección*. A través de esta ruta se podrá encontrar los puntos de atención y los trámites a realizar para obtener el concepto en referencia.

7. Lista de precios. Los precios de los productos deben hacerse públicos, bien sea en empaques, envases o en una lista general visible.

8. Inscripción en el RUT. Los comerciantes deben estar inscritos en el RUT (Registro Único Tributario) y, si pertenecen al régimen simplificado, deben indicar su RUT en un lugar visible del establecimiento.

El primer paso para obtener el RUT es realizar el Pre-Rut, el cual se puede obtener a través de la página web [www.dian.gov.co](http://www.dian.gov.co) en *Servicios en línea, RUT, Inscribese en el RUT* o en las salas virtuales de la Cámara de Comercio. Una vez se tenga la certificación de apertura de la cuenta y el Certificado de Existencia y Representación Legal, el usuario debe dirigirse a la DIAN y solicitar el RUT definitivo.

9. Inscripción en el RIT. Todo establecimiento de comercio debe quedar inscrito en el Registro de Información Tributaria (RIT) a través del diligenciamiento del *Formulario RIT Establecimiento de Comercio*. Este formulario también permite realizar la actualización o clausura de dichos establecimientos.

Para el caso particular de los establecimientos ubicados en Bogotá, se podrá encontrar mayor información en la página web de la Secretaría Distrital de Hacienda: [www.shd.gov.co](http://www.shd.gov.co) en *Pagos y servicios, Servicios en puntos de atención, Inscripción, novedades y cancelación del RIT*. Así mismo, se podrá descargar el formulario correspondiente en el mismo sitio web [www.shd.gov.co](http://www.shd.gov.co) en *Contribuyentes, Formatos*.

En el caso de los establecimientos ubicados en otros municipios, el usuario tendrá que acercarse a la entidad que haga las veces de la Secretaría Distrital de Hacienda.

10. Certificado de manipulación de alimentos. Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos.

Trámite voluntario:

11. Depósito de la enseña comercial. La enseña comercial es un signo como palabras, imágenes, colores, logotipos, entre otros, que permite identificar un establecimiento de comercio. Por lo anterior, al momento de abrir las puertas de un establecimiento al público, las empresas deben garantizar la protección de la enseña comercial del mismo. Dicha protección se garantiza realizando el depósito de la enseña comercial, el cual es una inscripción que hace el empresario o

comerciante en el registro público de la propiedad industrial, administrado por la Superintendencia de Industria y Comercio. El depósito otorga un derecho de exclusividad de propiedad industrial desde la fecha en la que se presenta la solicitud y termina cuando la enseña comercial se deje de usar o cuando cesan las actividades del establecimiento que la usa. Para mayor información al respecto es posible ingresar al enlace: <http://www.sic.gov.co/drupal/nombres-y-ensenas-comerciales> de la Superintendencia de Industria y Comercio. (colombia, 2016)

#### 4.5 Norma de sanidad para restaurantes:

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 2017-07-10 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E: SANITARY STANDARD FOR FOOD HANDLING CORRESPONDENCIA: DESCRIPTORES: manipulación de alimentos; norma sanitaria; requisitos sanitarios; inocuidad alimentaria. I.C.S.: 67.020 Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888 - Fax (571) 2221435 Prohibida su reproducción Primera actualización PRÓLOGO El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el Decreto 1595 de 2015 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades. La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio. La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio. La elaboración de la

norma esta representa por el comité técnico de competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma. La norma NTS-USNA 007 (Primera actualización) fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) del 2017-07-10. A continuación se relacionan las empresas que colaboraron en el estudio de esta guía y que pertenecen a la Unidad Sectorial de Normalización 176 Competencias laborales para restaurantes. ANDRÉS CARNE DE RES ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CHEF (ASOCHEF) ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA (ACODRES) FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA CAFAM (UNICAFAM) RESTAURANT RESCUE RESTAURANTE D&C RESTAURANTE ZAHARA SALUD CAPITAL SENA UNIDAD SECTORIAL DE NORMALIZACIÓN DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA UNIVERSIDAD AGUSTINIANA (UNIAGUSTINIANA) UNIVERSIDAD DE LOS ANDES VICEMINISTERIO DE TURISMO WOK RESTAURANTES Además de las anteriores, en Consulta Pública el Proyecto se puso a consideración de las siguientes empresas: 50`S WAY 7 16 STEAK HOUSE ABASTO CAFÉ & DESPENSA ABASTO QUINTA CAMACHO AGADON BURGER AND BEER AL AGUA PATOS 104 AL PUNTO ALFREDO NUEVO DORADO AMARTI AMERICAS 291101 ANDINO 110 ANDRES D.C. ANDRES EXPRES CASETA DE LUXE ANTOJOS LA TENTACIÓN QUE SE REPITE ANTONIO NARINO APACHE BURGER BAR APOLO S MEN ARCHIES ASADERO EL BANANO 2 ASADERO PIO PIO ASADERO Y RESTAURANTE EL BRASERO ASADOS MI CASITA GUATAPE ATLANTIS 023 ATLANTIS 402 BABAR S.A BAGATELLE BALNEARIO EL BOSQUE BALNEARIO

SANTA HELENA BAMBUSA ECOPARQUE SAS BANANAS NIGHT CLUB BANZAI  
SURF BAR BAR RESTAURANTE TICO TICO BAR RESTAURANTE TROPICAL BEACH  
BAR Y COCTELERIA BENITO BARICHARA A LA PIEDRA RESTAURANTE BASILEA  
COMIDA FRANCESA Y MEDITERRÁNEA BEACH CLUB THE PEARL BEER STATION  
BEER STATION CHÍA BEER STATION GREEN HILLS BEER STATION SUCURSAL  
ALTO PRADO BIBI'S PLACE BIO NATURAL CHILL S.A.S. BISTRONOMY SETENTA  
RAUSCH BISTRONOMY USAQUÉN RAUSCH BLUE RIBBON BOCA COCINA LATINA  
BOCCA DE ORO RESTAURANT BAR BOHEMIA COCINA EN EVOLUCIÓN BOKA  
COCINA Y BAR BONUAR BOSQUES DE COCORA BOURBON ST CARTAGENA  
BOURBON ST SAS BRASA ROJA WORLD TRADE CENTER BRIDGE SIDE BRUTO  
BURGER KING GRAN ESTACIÓN BURGER KING ISSAQUENA BURGER KING ZONA T  
BURGER STATION SAN MARTIN BURUKUKA C MAYOR 2 108 CAFÉ CAFÉ PIZZA  
CAFÉ CONDE LA CRUZ LTDA. CAFÉ DEL MAR CAFÉ ILLY 87 CAFÉ ILLY  
UNICENTRO CAFÉ NIKO CAFÉ RENAULT CAFETERÍA AVENIDA 116 CAFETERÍA  
GALERÍAS CAFÉ CAFETERIA SANDWICH CLUB # 4 CAFFE RISTORANTE SAN  
BERNABE CALLE 100 KFC CANDE COCINA 100 % CARTAGENERA CARBÓN 100 AV  
CHILE CARBÓN 100 SAN MARTIN CARBÓN 100 SANTAFÉ CARBÓN 100 UNICENTRO  
CARIBBEAN PLACE RESTAURANTE CARIBE 02-05 CARMEN CARTAGENA CARMEN  
RESTAURANTE CARNES Y AREPAS AL CARBÓN CASA COMIDA PARA COMPARTIR  
CASA DE LA CERVEZA CARTAGENA CENTRICO RESTAURANTE BAR CENTRO  
ECOLÓGICO Y TURÍSTICO CAMPO VERDE CENTRO INCA CENTRO RECREACIONAL  
ECOTURISTICO EL BROCHE CERVECERIA IRLANDESA IRISH BREWERY DESDE  
2010 CHIBCHOMBIA CHORINANOS PARQUE ARAUCARIAS CHORISANT

CHORIZADAS CHUCHO BLU RINCÓN DEL ANCOR A CIELO BÁSICO CINCO  
HERRADURAS MACARENASUCURSAL CLUB CAMPESTRE LAS VEGAS CLUB DEL  
VINO LA BRASSERIE COCINA LA PERLA COCO LOCO DISCO CLUB ISLAND  
COCTEL DREAM'S COFFE BREAK COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA COMIDA  
TÍPICA SABOR DE MI TIERRA CONCEPTO Q55 CONCEPTO Q61 CORPORACIÓN  
UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR (CUN) CORPORACIÓN  
UNIVERSITARIA DEL HUILA (CORHUILA) CORRAL GOURMET COTIDIANO CAFÉ  
BRASSERIE CREPES Y WAFFLES CRITERION DANY EL CHURRASCO ARGENTINO  
DEL CARBÓN RESTAURANTE DELICIAS SUIZA DEMENTE TAPAS BAR DEREGIO  
CASUAL FOOD RESTAURANTE BAR DI LUCCA DIANA CECILIA GARCIA GARCIA  
DIANA GARCIA CHEF EN MOVIMIENTO DILUCCA CHÍA DINER DINER UNICENTRO  
DISCO BAR LA BARRA F.S. DISCO TK Y CENTRO RECREACIONAL LA CENTRAL DE  
SABANAGRANDE DOMINÓS PIZZA DON ANIBAL RESTAURANTE COL-MEX DON  
JEDIONDO CAMPEEESTRE DON JEDIONDO SOPITAS Y PARRILLA SAS DONDE  
OLANO DONOSTIA COCINA DE MERCADO DUNKIN DONUTS PV 806 EL ARCA DE  
PASCUAL TOSTADAS Y MADUROS EL ARENAL RESTAURANTE EL BONITO EL  
CARNAL EL CARNAVAL DEL POLLO EL ERMITAÑO VEREDA CARRATAPLAN EL  
FABULOSO EL FARO PIZZERÍA BAR PEÑÓN EL GALAPAGO CAMPESTRE L EL  
GALAPAGO PARRILLA EL GALLO 84 EL HUMERO RESTAURANTE BAR EL KILO  
RESTAURANTE EL LAGO CASA DE CAMPO EL MIRADOR CAFÉ BAR EL MIRADOR  
DE CHALO EL OVEJO CAFÉ EL PÓRTICO EL PUNTO MÚLTIPLE DEL SABOR EL  
SANDWICH CUBANO # 3 EL TECHO MEXICANO ENCHILADAS COCINA MEXICANA  
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y MERCADOTECNIA DEL QUINDÍO ESPÍRITU

SANTO DEL CORRALITO ESTACIÓN ESTACIÓN II ESTADERO LOS ARRAYANES  
ESTADERO LOS MANGLARES PLAYA DEL MUERTO ESTADERO MI CABAÑA LA  
MARTINA ESTADERO VILLA SARA ESTADERO Y RESTAURANTE LA AMISTAD  
ESTANCIA CHICA EXPANZION POYO FINCA ECOTURISTICA VAYJU FINCA  
TURÍSTICA TRANQUILANDIA FONDA NANAY CUCAS FRISBY FUDDRUCKERS PEPE  
SIERRA] FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM FUNDACIÓN UNIVERSITARIA  
COLOMBO INTERNACIONAL (UNICOLOMBO) FUNDACIÓN UNIVERSITARIA  
INPAHU FUSION WOK GRANADA G GRAJALES AUTOSERVICIOS LTDA. GALERÍA  
LIBRO CAFÉ GAMBERRO 90 GASPAR TERRAZA GAUDI RESTAURANTE ESPAÑOL  
GOURMET SHOP ASSHO TO GO GOURMET VIVA VILLAVICENCIO GRANJA  
PISCICOLA EL CARMEN HACIENDA 209 HAMBURGUESAS DEL RODEO  
HAMBURGUESAS DEL RODEO HAMBURGUESAS DEL RODEO CALLE 70  
HAMBURGUESAS DEL RODEO EXPRESS HAMBURGUESAS EL CORRAL  
HAMBURGUESAS EL CORRAL SANTAFÉ HAMBURGUESAS EL CORRAL SUCURSAL  
MAYALES PLAZA HANGOVER VIP DISCO CLUB HARD ROCK CAFÉ HARRY S  
RESTAURANTE HARRYS PASTELERÍA HATOVIEJO PALMAS HOT PIZZA EXPRESS  
HOTEL RESTAURANTE EL MADROÑO HOTEL Y RESTAURANTE BAR SIGA LA  
VACA 2 HOTELES BOGOTÁ PLAZA S.A. IDEE - INSTITUTO DE EDUCACIÓN  
EMPRESARIAL IL MAGAZZINO ITALIANO IL PANINO INSTITUTO SUPERIOR  
MARIANO MORENO INTERESTATE 80'S ISABELLA'S COFFEE ISERRA 319 ISOLA  
ITALIA RUSTICA DE ANDREI JET SET CAFÉ BAR JUAN DEL MAR MESA PERUANA  
JUAN DEL MAR PIZZERÍA GOURMET JUAN DEL MAR RESTAURANTE JUAN  
VALDEZ SAN ANDRES KAREN'S PIZZA KFC KIOSKO EL BONY KIOSKO LA

CHIMENEA KOI BY WATAKUSHI KOKORIKO K-Z CAFÉ L&C SUCURSAL  
CHIPICHAPE I LA BARRA SUR LA BIFERIA LA BOHÓRQUEZ LCH PESCADERO LA  
BONGA DEL SINU LA BONGA EXPRESS CARIBE PLAZA LA BRASA ROJA LA BRASA  
ROJA PEPE SIERRA LA BRIOCHE LA BRIOCHE CENTRO LA CERVECERÍA D.C. LA  
CIGALE LA COCINA DE SUSANA LA COMARCA TÍPICO RESTAURANTE BAR LA  
COSECHA PARRILLADA CENTRO LA DESPENSA DE RAFAEL LA DIVA LA DIVA  
CIUDAD VIEJA CARTAGENA LA DIVA TRATTORIA BOCAGRANDE LA ESTRELLA  
DE LA PLAZA LA FRAGATA INTERNACIONAL LA FRAGATA RESTAURANTE  
GIRATORIO LA GALERÍA GOURMET LA HAMBURGUESERÍA DE LA MACARENA LA  
HAMBURGUESERÍA EN EL CHICO LA HAMBURGUESERÍA EN EMAUS LA  
HAMBURGUESERÍA EN LA 85 LA HAMBURGUESERÍA EN LA CANDELARIA LA  
HAMBURGUESERÍA EN USAQUÉN LA MAMONA CAMPESTRE LA MAR CEBICHERIA  
PERUANA LA MOVIDA CO LA MULATA S.A.S. LA PEPITA BURGUER BAR LA PIZZA  
LOCA - EL TORITO - LA PAPA LOCA - TACOS OLE - HOT AMERICA'S FAVORITE  
PIZZA LA PIZZA LOCA - EL TORITO - TACOS OLE - LA PAPA LOCA - AMERICAN  
PIZZA LA PIZZA LOCA - EL TORITO - TACOS OLE-LA PAPA LOCA - AMERICAN  
PIZZADENNY'S LA PIZZETTA FLORIO LA PIZZETTA FLORIO N°2 LA PLAZA DE  
ANDRES LA PLAZA DE ANDRES GRAN ESTACIÓN LA PLAZA DE ANDRES SANTA  
FE LA POPULAR DE ANDRES CONTENEDORES LA PROVENCE DE ANDREI LA  
ROMANA AVENIDA JIMÉNEZ LA ROMANA CARRERA 7 LA TRUCHERIA  
RESTAURANTE BAR LAS MIGAS S.A. LE CABRERA LEÑOS & CARBÓN LEÓN DE  
BAVIERA LINA'S SANDWICHES LOMOS LUNA RESTAURANTE LUPITA TEX - MEX  
MALL 213 MAMANCANA PRIVATE GAME RESERVE MARFALITOS MARGE'S

DELICIOUS RESTAURANT MARIA RESTAURANTE MARIANOS BAR MARQUES DE  
VILLA DE LEYVA MARTINA FRANCA RESTAURANTE Y PIZZERÍA MC DONALD'S  
CALLE 93 ADC MC DONALDS MCOCINA MENZULY PANACHI MILANOS PIZZERÍA  
MISIA MISS CELIA TASTE RESTAURANT MISTER RIB S MISTRAL CALLE 83 MISTER  
RIB S ZONA G MONSERRATE PARRILLA MOZZARELLA E POMODORO MR DRINK  
MR PANINO TRATTORIA MR WINGS SAN FERNANDO CALI MUCHA PIZZA MUELLE  
INTERNACIONAL MUNDO VERDE ENSALADAS NARCOBOLLO 3 NERUDA POESÍA  
EN LA COCINA NUEVA ENOTECA NUEVO AQUARIUS OH LA LA, LA PUERTA OLD  
TOWN COFFEE- BAR OLIVETO PIZZA OLIVETO PIZZA E CAFFE OLIVETO PIZZA LA  
SOLEDAD OMA BARRA DE CAFÉ AEROPUERTO SAN ANDRES OMA BARRA DE  
CAFÉ BTA. ORLEANS AMERICAN BISTRO OUZO BAR RESTAURANTE P.P.C. S.A PA'  
LA CALLE BAR RESTAURANTE PACIFICO RESTAURANTE PALO SANTO  
RESTAURANTE BAR-CAFÉ PALOS DE MOGUER CASA CERVECERA PALOS DE  
MOGUER CASA CERVERA PAPA JOHN S PEPE SIERRA PARADOR DON JULIO  
SANTA ROSA PARADOR EL PASO REAL PARADOR ROJO DE GINEBRA PARADOR  
ROJO DE MELGAR PARADOR VERDE JC PARQUE NATURAL Y ECOLÓGICO LAS  
CACHAMA PARRILLA BAR MISTER BABILLA PATRIA MUSEO DEL ORO PATRIA  
ZONA T PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA (UPTC) PERU WOK ISLAS  
PESCA DEPORTIVA LAGOS LOS SAMANES PESQUERA JARAMILLO SUC. CHICO  
PIAZZA PICCOLA ITALIA EXPRESS PIKO RIKO OCEAN MALL SANTA MARTA  
PIKORIKO SAI PIOLA CARTAGENA PIZZA NOSTRA PIZZAS PICCOLO PIZZERÍA  
RESTAURANTE I BALCONI PJ VIVA VILLAVICENCIO PLAY OFF'S SPORT BAR  
PLAZA BOLÍVAR PORTALES PIZZERÍA RESTAURANTE PPC POLLO PIZZA CARNE

PRESTO GRAN ESTACIÓN PRESTO GRAN ESTACIÓN 2 PRESTO PUENTE AÉREO  
PRESTO SALITRE PLAZA PRIMI PRIMOS PRIMOS SA UNI PRIMOS STA PROMOTORA  
PICCOLO S.A. PROVIDENCE GOURMET PIZZA PUERTO SEGURO LOS PINOS PUERTO  
SEGURO RIVER PLAZA PUERTO SEGURO UNICENTRO QBANO AEROPUERTO  
PALMIRA QUEBRACHO RESTAURANTEPARRILLA-BAR QUIEBRACANTO BAR  
RADIO BURGER RAFAEL RESTAURANT RAUSCH REPUBLIK MUSEO REPUBLIKA  
RESTAURANT BALZAC RESTAURANTE ÁRABE E INTERNACIONAL RESTAURANTE  
ARGENTINO RESTAURANTE ARTURO RESTAURANTE BAR ACCIÓN DE GRACIAS  
RESTAURANTE BAR BELLA SUIZA RESTAURANTE BAR BLAS EL TESO  
RESTAURANTE BAR CARNES Y OLIVAS RESTAURANTE BAR CASA DE LA  
CERVEZA ZONA T RESTAURANTE BAR EL CAFÉ DEL SOL RESTAURANTE BAR EL  
MUELLE RESTAURANTE BAR EL REMANSO RESTAURANTE BAR FUERTE DE SAN  
SEBASTIÁN DEL PASTELILLO RESTAURANTE BAR LA PARRILLA DE MARCOS  
RESTAURANTE BAR LEÑOS Y MARISCOS RESTAURANTE BAR MANGLE COLORAO  
RESTAURANTE BAR MUSEO DEL TEQUILA RESTAURANTE BAR PORTÓN DE SAN  
SEBASTIÁN RESTAURANTE BAR PUERTO MOJARRA RESTAURANTE BAR Y  
PIZZERÍA BLUE CORAL RESTAURANTE BITÁCORA RESTAURANTE BOGOTÁ OMA  
T1 EL DORADO RESTAURANTE CAFÉ BAR DONDE FIDEL RESTAURANTE CAFÉ  
BAR MONTE SACRO RESTAURANTE CAFÉ BAR MONTE SACRO RESTAURANTE  
CAFÉ SAN PEDRO RESTAURANTE CAFETERÍA ZENTRIK RESTAURANTE CALI MÍO  
RESTAURANTE CASA SAN ISIDRO RESTAURANTE CASA SHALOM RESTAURANTE  
CASA VIEJA DE SAN DIEGO RESTAURANTE CASA VIEJA USAQUÉN RESTAURANTE  
CHEF JULIAN RESTAURANTE CHORIPACO RESTAURANTE COLMENARES

RESTAURANTE COLOMBIA RESTAURANTE DON OLIVO RESTAURANTE DONDE  
AMALIA RESTAURANTE DONDE CHUCHO RESTAURANTE DONDE CHUCHO  
CENTRO RESTAURANTE DONDE FRANCESCA RESTAURANTE DONJUÁN  
CARTAGENA RESTAURANTE DRAGÓN DE LA MARINA. RESTAURANTE  
EDELWEISS RESTAURANTE EL DORADO DE PUERTO BOGOTÁ RESTAURANTE EL  
GRAN CHEF RESTAURANTE EL GRAN CHEFF MARINO S.A.S. RESTAURANTE EL  
GRAN MANUEL RESTAURANTE EL GRAN POLLO FRITO RESTAURANTE EL PARGO  
ROJO RESTAURANTE EL PIBE DE ORO RESTAURANTE EL SANTÍSIMO  
RESTAURANTE EL SOLAR RESTAURANTE EL VIEJO JAZMÍN RESTAURANTE  
ENEIDY RESTAURANTE ENTRE PUES RESTAURANTE FÉLIX RESTAURANTE GRILL  
POZO AZUL RESTAURANTE HOOTERS RESTAURANTE JARDINES DE CONFUCIO  
RESTAURANTE JUAN CARLOS DIAZ RESTAURANTE KARAMAIRI RESTAURANTE  
KAREY RESTAURANTE LA BONGA DEL SINU RESTAURANTE LA BRASA MISIFU  
RESTAURANTE LA CASA DE SOCORRO RESTAURANTE LA CAZUELA  
RESTAURANTE LA COCINA DEL MUSEO RESTAURANTE LA COFRADÍA  
MEDITERRÁNEA RESTAURANTE LA ESQUINA BARICHARA L.E. RESTAURANTE LA  
FONDA ANTIOQUEÑA CARTAGENA RESTAURANTE LA GRAN MURALLA SANTA  
MARTA RESTAURANTE LA JUGUETERÍA RESTAURANTE LA JUGUETERÍA 147  
RESTAURANTE LA MONA B.I.G RESTAURANTE LA OLLA CARTAGENERA  
RESTAURANTE LA REGATTA RESTAURANTE LA TINAJA. RESTAURANTE LA  
VITROLA RESTAURANTE LOS ALMENDROS RODADERO RESTAURANTE MAG  
MONDONGO RESTAURANTE MANANTIAL HERNÁN GARCIA RESTAURANTE MANE  
CAYON RESTAURANTE MEDITERRÁNEA DE ANDREI RESTAURANTE MI VIEJO

POZO AZUL RESTAURANTE MISS JANICE PLACE RESTAURANTE MISS LUCY  
RESTAURANTE MISTER RIB S RESTAURANTE MONTECARLO RESTAURANTE MR  
KING FACTORY RESTAURANTE NIKOS RESTAURANTE PARAÍSO RESTAURANTE  
PASO REAL RESTAURANTE PEPE ANCA RESTAURANTE RANCHO LINDO EN  
PLAYA BLANCA RESTAURANTE RINGLETE NUEVA COCINA VALLECAUCANA  
RESTAURANTE RÓMULO Y REMO MACARENA RESTAURANTE SOUTH END  
SERVICE RESTAURANTE TABETAI RESTAURANTE TIERRADENTRO GUATAPE  
RESTAURANTE TÍPICO GUADUENSE RESTAURANTE TOY WAN RESTAURANTE  
TRATTORIA BELLINI RESTAURANTE WELCOME RESTAURANTE WEST VIEW  
RESTAURANTE WOK RESTAURANTE Y ASADOS KISKIRISKI RESTAURANTE Y  
CAFETERÍA EL LIMONAR RESTAURANTE Y CAFETERÍA SEA STAR RESTAURANTE  
Y CASA DE GRANDES EVENTOS RESTAURANTE Y PIZZERÍA DE LA PLAZA  
RESTAURANTE Y REFRESQUERÍA CASA LINDA RESTAURANTE ZAGUÁN DEL  
ORIENTE RESTAURANTES BRASA BRASIL REX RESTAURANT REXICO Q34 RIO  
GRANDE RESTAURANTE BAR RISTORANTE BELLINI ROBLES DEL QUINDÍO  
ROCOTO RESTAURANTE PERUANO ROLLAND RESTAURANTE BAR RONDA DEL  
SINU SABOR DE MI TIERRA SAHARA RESTAURANTE Y PASTELERÍA SALITRE 022  
SALITRE 382 SALTO DEL ÁNGEL SANALEJO RESTAURANTE - MUEBLES  
SANDWICH QBANO SANDWICH SAN ANDRES SANTA CLARA SANTA PAULA 015  
SANTAFÉ 389 SANTORINI CLUB DE PLAYA SAVONA ALIMENTOS Y SERVICIOS  
SAZÓN INTERNACIONAL PLAYA SEA STAR GOURMET SEMOLINA SERANO  
GOURMET SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA ABUELA SPOLETO SPOLETO  
CENTRO CONTINENTAL SPOLETO CULINARIA ITALIANA SANTAFE SR CHOO

STARBUCKS TORRE 95 SUBWAY - BOCAGRANDE SUCURSAL ALTO PRADO  
SUCURSAL BEER STATION CARIBE PLAZA TABETAI SUSHI BAR TABULA TABUN  
TACO BELL TACO BELL ATLANTIS TACOS PUENTE AÉREO TACOS Y BAR BQ -  
CENTRO COMERCIAL CHIPICHAPE TAQUERÍA TASCA-BAR EL BALUARTE T-BONE  
TEMAKI BOCAGRANDE TEMAKI GRAN ESTACIÓN 1 TEMCALIMA TERIYAKI  
CARTAGENA TERIYAKI SUSHI BAR TERIYAKI THAI THE CLOCK PUB THE LIGHT  
HOUSE LOUNGE BAR THE PUB TIENDAS DE CAFÉ USAQUÉN TIERRA  
ANTIOQUEÑA TIZONES LTDA. TORTELLI TOY EXPRESS TR3S CU4RTOS PARRILLA  
EXPRESS SANTA BARBARA TR3S CU4RTOS STEAK HOUSE PN TRAMONTI  
TROPICAL PARRILLA RESTAURANTE TROPIK POLLO ÁRABE TU CANDELA BAR  
UNICENTRO 4016 UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE  
BUCARAMANGA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARIBE UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MANIZALES UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA  
UNIVERSIDAD DE CARTAGENA UNIVERSIDAD DE MEDELLÍN UNIVERSIDAD DE  
SAN BUENAVENTURA - MEDELLÍN UNIVERSIDAD DEL CAUCA UNIVERSIDAD DEL  
MAGDALENA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA UNIVERSIDAD EXTERNADO DE  
COLOMBIA UNIVERSIDAD LOS LIBERTADORES UNIVERSIDAD RURAL Y  
AGROPECUARIA DE COLOMBIA (UNISARC) UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE  
PEREIRA VELERO PHANTOM VIA APIA TAPAS BAR VIVA VILLAVICENCIO  
WATAKUSHI ZATAR ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición  
de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos  
relacionados. DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN NORMA TÉCNICA SECTORIAL  
COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) CONTENIDO Página 1. OBJETO Y

CAMPO DE APLICACIÓN .....	1	2. REFERENCIAS
NORMATIVAS.....	1	3. TÉRMINOS Y
DEFINICIONES.....	1	4. REQUISITOS
GENERALES .....	3	5. REQUISITOS PARA
LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.....	3	6. REQUISITOS PARA EL
ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA.....	4	7. REQUISITOS
SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS .....	6	8. REQUISITOS
SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	8	9. REQUISITOS
PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA		
Y UTENSILIOS.....	12	10. REQUISITOS PARA EL MANEJO Y
DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.....	13	ANEXO A (Informativo)
BIBLIOGRAFÍA.....		14

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 1

de 15 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 1. OBJETO Y CAMPO

DE APLICACIÓN Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor. Esta norma es aplicable a todos los establecimientos de la industria gastronómica, a los productos preparados que se expendan en servicios de alimentos y bebidas.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS Los siguientes documentos normativos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento normativo. Para referencias fechadas, se aplica únicamente la edición citada. Para referencias no fechadas, se aplica la última edición del documento normativo referenciado

(incluida cualquier corrección). NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. . NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico. NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos. NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica. 3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES Para los propósitos de esta norma se aplican los siguientes términos y definiciones: NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 2 3.1 Alimentos de alto riesgo. Alimentos de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que puedan contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos y alimentos que puedan contener productos químicos nocivos. 3.2 Alimento de menor riesgo en salud pública. Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos. 3.3 Alimento de riesgo medio en salud pública. Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero pueden apoyar la producción de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos. 3.4 Área de preparación. Zona o lugar donde la materia prima se somete a procesos de transformación. 3.5 Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de

cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. 3.6 Contaminante. Cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos. 3.7 Desinfección. Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones, equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento. 3.8 Desechos. Es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado. Residuos aprovechables y no aprovechables. 3.9 Residuo o desecho peligrosos. Aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. 3.10 Blanquear. Cocer en un medio líquido (agua, almíbar de azúcar, alcohol) sin que llegue a hervir, quedando cubierto el producto del líquido solo lo estrictamente necesario. 3.11 Higiene de los alimentos. Todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. 3.12 Hortalizas. Plantas de huerta, cuyos frutos, semillas, hojas, tallos o raíces son comestibles. 3.13 Inocuidad de los alimentos. Concepto que indica que un alimento no causara daño al consumidor cuando se prepara y o consume de acuerdo con su uso previsto. 3.14 Limpieza. Eliminación de suciedad visible. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 3 3.15 Manipulador de alimento. Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. 3.16 Dotación del personal manipulador. Elementos o

indumentaria utilizada para proteger al alimento de cualquier tipo de contaminación. Ejemplos gorros, delantales, tapabocas, entre otros. (Protección del alimento). 3.17 P.E.P.S. Sistema que se utiliza para la correcta rotación de las materias primas, producto en proceso y producto terminado. Consiste en aplicar en los productos “primeros en entrar, primeros en salir”. 3.18 Práctica antihigiénica. Son comportamientos que comprometen la inocuidad del alimento. 3.19 Peligro. Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana. 3.20 Unidad de frío. Equipos donde se refrigera o congela la materia prima tales como: neveras, refrigeradores y congeladores. 4. REQUISITOS GENERALES 4.1 El personal contratado por el establecimiento debe cumplir con los requisitos indicados en las siguientes normas: - NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. - NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. - NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. . - NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico. - NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos. - NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica. 4.2 Se debe cumplir con las normas legales vigentes. 4.3 Aquellos alimentos y materias primas que por sus características propias así lo requieran, deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente norma y demás medidas específicas de manipulación según sea el caso. 5. REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS 5.1 En la recepción de la materia prima se debe tener en cuenta: NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 4 a) Contar con los elementos necesarios para la recepción como equipos de

medición: (termómetros y básculas calibradas). b) Contar con estándares de calidad que especifiquen las características organolépticas: Color, olor y textura; c) Temperatura: cuando aplique se deberá manejar el producto a temperaturas de refrigeración ( $< 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) y congelación ( $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o inferior); d) condiciones de empaque; y e) rotulado. 5.2 Se debe cumplir con los requisitos establecidos en las fichas técnicas correspondientes. 5.3 Se debe conservar soportes o evidencias de la revisión de las características mencionadas anteriormente. Se deberá recibir soporte del cumplimiento de requisitos sanitarios de la materia prima de acuerdo a la normatividad legal vigente. 5.4 Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al lugar. Debe estar rotulado con fecha de recibo, fecha de vencimiento y lote. 5.5 Se debe programar la recepción de materia prima fuera de las horas pico y organizarlas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo. 5.6 Se debe planificar con anticipación la llegada de las materias primas, asegurándose que el responsable de la recepción cuente con suficiente espacio en las unidades de frío. 5.7 El encargado de recibir la materia prima se debe lavar las manos con agua y jabón desinfectante, después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura o realizar tareas de limpieza y desinfección, previo a la recepción de la materia prima. 5.8 El encargado de recibir la materia prima debe verificar mediante lista de chequeo que las condiciones de transporte de materia prima, cumplan con las normas legales vigentes. 5.9 El encargado de la recepción de la materia prima debe verificar que cumpla con las normas legales vigentes sobre rotulado: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, verificación del lote, cantidad, proveedor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el

almacenamiento. 6. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA

PRIMA 6.1 Se deben almacenar los productos en las unidades de frío según corresponda a cada

producto inmediatamente después de recibido, con el fin de mantener la cadena de frío. 6.2 El

encargado de almacenar la materia prima debe aplicar el sistema P.E.P.S (primeros en entrar

primeros en salir). 6.3 La materia prima una vez inspeccionada debe ser almacenada en las

condiciones de temperatura requeridas de acuerdo con su naturaleza (temperatura ambiente,

refrigerada o congelada). NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

(Primera actualización) 5 6.4 La temperatura de refrigeración y congelación de las unidades de

frío, deben ser verificadas y registradas diariamente. 6.5 Las áreas de almacenamiento deben

permanecer limpias, secas, ordenadas y permitir la circulación del aire. 6.6 Los pisos, paredes,

unidades de frío y toda la infraestructura deben mantenerse limpias y desinfectadas para

prevenir la contaminación de la materia prima. 6.7 En las áreas destinadas al almacenamiento de

materia prima no se deben almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, no se

deben almacenar alimentos en los baños, vestieres, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan

resultar contaminados. 6.8 Todo establecimiento de la industria gastronómica, debe tener por lo

menos dos tipos de área de almacenamiento debidamente aisladas y separadas: una para guardar

materia prima y otra para sustancias químicas, con el fin de evitar la contaminación cruzada. 6.9

Para el almacenamiento de materia prima refrigerada se establecen los siguientes requisitos:

6.9.1 Los alimentos se deben mantener a una temperatura entre los 0 °C y los 4 °C para evitar la

multiplicación de microorganismos. 6.9.2 El almacenamiento de la materia prima debe ser tal,

que no obstruya la circulación del aire por toda la unidad de frío. 6.9.3 La materia prima que

requiera ser porcionada o procesada deberá manipularse en pequeñas cantidades para asegurar la

cadena de frío. 6.9.4 Los alimentos se deben mantener cubiertos con material que los aisle según

aplique, con el fin de evitar la contaminación cruzada. 6.9.5 Los productos que hayan pasado por un tratamiento térmico deberán almacenarse en una unidad de frío diferente. NOTA Los crudos y precocidos deben ir por separado según la legislación. 6.9.6 Una vez salga la materia prima de refrigeración no se debe volver a refrigerar. 6.10 Para el almacenamiento de materia prima congelada se establecen los siguientes requisitos: 6.10.1 Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador. 6.10.2 Clasificar y almacenar por separado los alimentos de acuerdo con su naturaleza. 6.10.3 La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que al hacerlo se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos. 6.10.4 Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.

#### NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 6

6.11 Para el almacenamiento de materia prima en seco se establecen los siguientes requisitos:

6.11.1 Las condiciones de almacenamiento de los alimentos debe garantizar la inocuidad del producto. 6.11.2 Si la materia prima es retirada de su empaque original, se debe colocar en recipientes cubiertos y aptos para el contacto con alimentos, rotulados con la fecha de vencimiento, identificados, protegidos y de fácil limpieza. 6.10.3 La identificación de los productos debe garantizar la trazabilidad de los mismos, para lo cual se deberá incluir como mínimo los siguientes datos: Nombre del producto, fecha de recibo, fecha de vencimiento, lote y marca del producto. 6.11 Para el almacenamiento de sustancias químicas se establecen los siguientes requisitos: 6.11.1 Se debe destinar un espacio único y exclusivo, aireado y aislado de las áreas de manipulación de alimentos para el almacenamiento de sustancias químicas. 6.11.2 Todas las sustancias químicas utilizadas en el establecimiento, deben ser permitidas para la

operación en alimentos. 6.11.3 Se debe mantener esta área limpia y aireada. 6.11.4 Los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados, donde se incluyan logo-símbolos de seguridad (cuando aplique). 6.11.5 Nunca se deben usar envases vacíos de alimentos para almacenar químicos así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos. 6.11.6 Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso. 6.11.7 Las sustancias químicas deben ser manipuladas por personal capacitado e idóneo, utilizando los elementos de seguridad necesarios. 6.12 Disponer de reserva de agua para las operaciones de servicio, de acuerdo con la legislación nacional vigente. 7. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS 7.1 Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes. 7.2 Todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, la empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año lo anterior de acuerdo con la legislación nacional vigente (véase el Anexo A (Informativo) Bibliografía, numerales [3 y 13]). NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 7 7.3 Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras, susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación. 7.4 Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal: - Se deben lavar las

manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario: antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad y después de utilizar el servicio sanitario. - El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas. - El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando 'para esto, toallas desechables o secadores eléctricos. - Uñas cortas, limpias y sin esmalte. - Cabello limpio, recogido y cubierto totalmente, mediante malla, gorro u otro medio efectivo. - Uso de ropa de trabajo limpia (vestimenta de trabajo de color claro), botas o zapatos cerrados adelante, para el manipulador de alimentos. - No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. Salvo para probar alimentos preparados para la prestación del servicio. - El personal manipulador de alimentos no debe ingresar o salir del establecimiento usando el uniforme de trabajo. 7.5 Los visitantes a las áreas de proceso de los establecimientos, deben cumplir con las prácticas de higienes indicadas en esta norma y portar la vestimenta y dotación establecida, la cual debe ser suministrada por la organización. 7.6 No se deben usar accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento. 7.7 Los manipuladores no deben usar durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje. 7.8 Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos, ni para ellos mismos. 7.9 En caso que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

## 8. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS 8.1 La

manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos. 8.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados. 8.3 Todas las operaciones de manipulación de alimentos durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite su contaminación, alteración y daños físicos. 8.4 Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental. 8.5 Ningún alimento o materia prima se debe ubicar directamente sobre el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas. 8.6 Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos. 8.7 Para la manipulación de carnes se establecen los siguientes requisitos: 8.7.1 Recepción 8.7.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura. 8.7.1.2 Se debe realizar una inspección organoléptica para verificar que la apariencia, olor y color correspondan con las características propias de cada una, y para detectar cualquier tipo de contaminación, tejidos desgarrados, y otros defectos o anomalías. 8.7.1.3 La temperatura de las carnes al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C para refrigeradas y -18 °C para congeladas. 8.7.2 Adecuación 8.7.2.1 El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío. 8.7.2.2 Antes, durante

y después de manipular las carnes se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, con la frecuencia necesaria para garantizar la inocuidad de las mismas. 8.7.2.3 Se debe evitar el corte y contacto de carnes crudas y cocidas con los mismos utensilios y superficies con el fin de evitar la contaminación cruzada. 8.7.2.4 Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 9 8.7.3 Almacenamiento 8.7.3.1 Se deben almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente. 8.7.3.2 En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie y en forma independiente de las vísceras 8.7.3.3 Se debe almacenar por separado y en empaques que cumplan la normatividad sanitaria aplicable, y evitar el contacto permanente con sus propios líquidos. 8.7.4 Preparación 8.7.4.1 En las preparaciones que requieran cocción se deben mantener las condiciones de temperatura y tiempo en su preparación, para garantizar la inocuidad del producto. 8.7.4.2 Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación. 8.7.4.3 No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas. 8.7.4.4 Se debe mantener la cadena de frío previo al proceso de preparación. 8.7.4.5 Para el uso de aditivos y conservantes se debe tener en cuenta la legislación nacional vigente. 8.7.5 Servicio 8.7.5.1 Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada. 8.7.5.2 Cumplir la normatividad sanitaria en el manejo y proceso de aceites (véase el Anexo A (Informativo), Bibliografía, numeral [15]). 8.8 Para la manipulación de los pescados y mariscos se establecen los siguientes requisitos: 8.8.1 Recepción 8.8.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura. 8.8.1.2 Debido a que los pescados y mariscos son altamente perecederos, se debe

conservar en hielo o por congelación desde el mismo momento de la captura, en el transporte hasta el establecimiento y antes de la preparación. 8.8.1.3 Desde el ingreso al establecimiento, se debe verificar las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, así como la evaluación para identificar las características de olor, textura, color del producto y el correcto eviscerado. 8.8.1.4 El pescado debe llegar a una temperatura menor o igual a 2 °C, si es refrigerado y a - 18 °C si es congelado. 8.8.1.5 Los mariscos se deben recibir a una temperatura de -18 °C. Si están precocidos y/o salados se pueden mantener refrigerados. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 10 8.8.2 Adecuación

8.8.2.1 Se deben desinfectar los cuchillos, superficies y equipos, donde se va a filetear el pescado, o desvenar los mariscos. 8.8.2.2 Todas las superficies del equipo y utensilios empleados en las zonas donde se manipula el pescado y los mariscos, deben ser de material no tóxico, de fácil limpieza, lisas e impermeables y hallarse en buen estado (sin fisuras ni hendiduras), de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado evitando el riesgo de contaminación microbiana. 8.2.2.3 Se debe realizar la actividad de adecuación en un tiempo no mayor a 20 minutos (tiempo acumulado) para mantener la cadena de frío y evitar la contaminación microbiana. 8.8.3 Almacenamiento 8.8.3.1 Los pescados y mariscos deben mantenerse congelados a temperatura inferior a -18 °C), o refrigerados hasta máximo 2 °C. NOTA El tiempo de almacenamiento debe garantizar la conservación de las características del producto. 8.8.3.2 El material del recipiente donde se almacenen pescados o mariscos debe ser apto para el contacto con alimentos y conferir una protección apropiada contra la contaminación. NOTA El recipiente debe estar identificado con la fecha de recepción, con el fin de facilitar la adecuada rotación de los productos. 8.8.3.3 Los equipos de refrigeración o congelación empleados para el almacenamiento de pescados y mariscos deben garantizar las

condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire. Se deberá llevar un registro de la temperatura de operación. 8.8.4 Preparación 8.8.4.1 De ser requerida la descongelación de los pescados y mariscos se deben utilizar métodos que no afecten la inocuidad y las características del producto: condiciones controladas en refrigeración, chorro de agua potable y fría, mezcla de hielo con agua, durante el tiempo requerido para lograr su descongelación total. 8.8.4.2 La preparación de los pescados y mariscos debe hacerse inmediatamente antes de su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones. 8.8.5 Servicio Se debe garantizar las condiciones de inocuidad y presentación del producto, en el tiempo entre su preparación y el servicio. Manteniendo la temperatura por fuera de la zona de peligro (entre 4 °C y 60 °C). 8.9 Para la manipulación de los vegetales (verduras, frutas y hortalizas), se establecen los siguientes requisitos: 8.9.1 Recepción 8.9.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 11 8.9.1.2 Se debe realizar una inspección sensorial, con el fin de comprobar el cumplimiento de parámetros definidos por el establecimiento: color, olor, sabor, textura, apariencia, tamaño, forma, limpieza según aplique, así como también para detectar la presencia de materiales extraños y plagas. 8.9.2 Adecuación 8.9.2.1 Las frutas, hortalizas y verduras se deben lavar con el fin de eliminar suciedad. 8.9.2.2 Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto. 8.9.2.3 Los recipientes en los cuales se trasladen Las frutas, hortalizas y verduras deben estar limpios y estar previamente desinfectados. 8.9.2.4 Se deben desinfectar Las frutas, hortalizas y verduras que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco. 8.9.3 Almacenamiento Las frutas, hortalizas y verduras frescas, se deben almacenar por separado en bolsas o envases de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez con el fin de garantizar su conservación y evitar la

contaminación. 8.9.4 Preparación 8.9.4.1 Durante la preparación de las frutas, hortalizas y verduras, de deben respetar los tiempos y procedimientos indicados por el establecimiento gastronómico. 8.9.4.2 Se deben desinfectar las frutas, hortalizas y verduras que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco, el producto desinfección utilizado debe ser el aprobado por las autoridades sanitarias competentes y se debe emplear de acuerdo con las instrucciones dadas por el fabricante. 8.9.5 Servicio Las frutas, hortalizas y verduras deben mantenerse, durante el servicio, en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de su preparación. 8.10 Para la manipulación de la leche y sus derivados se establecen los siguientes requisitos: 8.10.1 Recepción 8.10.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura. 8.10.1.2 Para la recepción de la leche y sus derivados se debe verificar: marca, número de lote, fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante da para su almacenamiento y conservación. 8.10.1.2 Se debe verificar las características organolépticas del producto, su temperatura, limpieza y condiciones del envase y del embalaje. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 12 8.10.2 Almacenamiento 8.10.2.1 La leche y sus derivados deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones del fabricante y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S. 8.10.2.2 Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos. 8.10.3 Preparación Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación. 8.10.4 Servicio 8.10.4.1 Las preparaciones en las cuales se utilicen leche o sus derivados deben mantenerse en temperaturas seguras, cuando su consumo no es inmediato, para garantizar la conservación de las características del producto y su

inocuidad. 8.10.4.2 Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente, de ser necesario se debe garantizar la conservación de las características del producto entre la preparación y el servicio. 8.11 Para la manipulación de huevos frescos se establecen los siguientes requisitos: 8.11.1 Recepción 8.11.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura. 8.11.1.2 Al recibir los huevos en el establecimiento gastronómico, se debe verificar que estos se encuentren íntegros, sin grietas o fisuras evidentes, limpios (sin presencia de sangre, excremento de aves, restos de huevo o cualquier otra suciedad) y color característico según la procedencia. 8.11.2 Almacenamiento Los huevos deben ser almacenados en un lugar fresco garantizando una temperatura constante  $4\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , y no ser sometidos a lavado por inmersión, ni a la aplicación de sustancias químicas sobre su cáscara. 9. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS 9.1 Para la limpieza e higiene de los las instalaciones se establecen los siguientes requisitos. 9.1.1 Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos. 9.1.2 Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 13 9.1.3 Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. 9.1.4 Para una correcta limpieza se debe contar con un programa específico de acuerdo a las condiciones y a la actividad del establecimiento, que contenga los procedimientos, las frecuencias, insumos de limpieza y desinfección, llevando los respectivos registros de control. 9.2 Para la limpieza e higiene de equipos se establecen los siguientes requisitos: Los equipos utilizados se deben mantener limpios y desinfectados de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento

gastronómico. 9.3 Para la limpieza e higiene del menaje y utensilios se establecen los siguientes requisitos: 9.3.1 Los utensilios y el menaje se deben lavar, desinfectar y disponer en un lugar que lo proteja de la contaminación después de cada uso para evitar la contaminación cruzada. 9.3.2 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado, destinando un lugar independiente para su secado. 10. REQUISITOS PARA EL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 10.1 El establecimiento gastronómico debe desarrollar e implementar un programa de manejo de residuos. 10.2 El establecimiento gastronómico debe contar con los recipientes suficientes, de material apto, con tapa y debidamente identificados para la recolección de los residuos generados. Teniendo la normatividad ambiental y la legislación vigente. 10.3 El establecimiento gastronómico debe usar bolsas preferiblemente de material degradable y teniendo en cuenta los colores que identifican los residuos que contienen. 10.4 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. 10.5 El área de almacenamiento de residuos estará aislada de las zonas de preparación, almacenamiento y/o ensamble de alimentos, estará bien ventilada, protegida contra el ingreso de plagas, de fácil limpieza y desinfección.

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 14 ANEXO A (Informativo) BIBLIOGRAFÍA [1] Norma Oficial Mexicana NOM-029-SCFI- 2010. Prácticas comerciales- Requisitos informativos para la comercialización de servicios de tiempo compartido. [2] Norma Técnica NTS-USNA Sectorial Colombiana 011:2012. Buenas Prácticas para la prestación del servicio de restaurantes. [3] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2674 de 2013, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir

las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. Bogotá: El Ministerio, 2013. [4] CODEX ALIMENTARIUS. Principios generales de higiene de los alimentos. Roma. Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisión 2003. Correcciones editoriales 2011. 34 p. (CAC/RCP 1-1969). [5] CODEX ALIMENTARIUS. Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente. Roma. Adoptado en 1976. Revisión 2008, 15 p (CAC/RCP 8-1976). [6] CODEX ALIMENTARIUS. Norma general del Codex para los aditivos alimentarios. Roma. Adoptado en 1995. Revisión 2013, 361 p. (Codex Stan 192). [7] CODEX ALIMENTARIUS. Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos. Roma. 2006, 50 p. (Codex Stan 193). [8] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 539 de 2014. “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior”. Bogotá. El Ministerio: 2014. [9] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 590 de 2014. “Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto 539 de 2014”. Bogotá. El Ministerio: 2014. [10] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 719 de 2015. “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”. Bogotá. El Ministerio: 2015. [11] MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 1575 de 2007. “Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del

Agua para Consumo Humano”. Bogotá. El Ministerio: 2007. [12] MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL Y MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL. Resolución 2115 de 2007. “Por medio de la cual se NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 (Primera actualización) 15 señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”. Bogotá. El Ministerio: 2007. [13] MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 3075 de 1997. “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos”. Bogotá. El Ministerio: 1997. [14] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 4506 de 2013. “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones”. Bogotá. El Ministerio: 2013. [15] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 0002154 de 2012. “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones”. Bogotá. El Ministerio: 2012. (mincit, 2018)

## 5 ESTUDIO FINANCIERO

### 5.1 Inversión Actual: Umpala está valorado en catorce millones doscientos mil pesos

UMPALA	VALOR
MESAS	1000000
MENAJE	4000000
PARRILLA	1500000
MESA DE PROCESOS	500000
HORNO	600000
VENTILACION	1000000
WOK	600000
CONGELADOR	600000
FREIDORA ELECTRICA	150000
FREIDORA A GAS	600000
NEVERA 1	800000
NEVERA 2	800000
AHUMADOR	500000
TELEVISOR	1500000
DVD	50000
TOTAL	14200000

Tabla 10 Inversión actual camilo rojas– fuente elaboración propia

## 5.2 Gastos

GASTOS	VALOR
AUXILIAR DE CONINA 1	1000000
AUXILIAR DE COCINA 2	800000
JEFE DE COCINA 3	1000000
ADMINISTRADOR	1200000
ARRIENDO	500000
LUZ	229500
AGUA	120000
GAS	240000
TV, INTERNET	80000
PUBLICIDAD (REDES SOCIALES)	120000
CRÉDITOS BANCARIOS	2000000
TOTAL	7289500

Tabla 11 gastos camilo rojas– fuente elaboración propia

### 5.3 Ingresos

INGRESOS	VALOR
HAMBURGUESAS	5000000

CARNES	7000000
COSTILLAS	5000000
BEBIDAS	1800000
TOTAL	18800000

Tabla 12 Ingresos camilo rojas– fuente elaboración propia

## 6 Propuesta de diversificación del portafolio de productos

6.1 Costilla personal: Umpala ha tenido gran acogida con las costillas de cerdo y la satisfacción expresada por los comensales ha arrojado que puede ser nuestro siguiente producto estrella debido al proceso que se le hace.

Costilla de cerdo personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costilla de 400 gramos</li> <li>• Arroz con fideos 180 gr</li> <li>• Lechuga fresca, tomate, guacamole</li> <li>• Papa a la francesa, BBQ Americana</li> <li>• Costo unitario 12000 pesos</li> </ul>
----------------------------	---

Tabla 13 Costilla personal camilo rojas– fuente elaboración propia



Imagen 6 camilo rojas– fuente elaboración propia

## Referencias

colombia, c. d. (s.f.). *ccb*. Obtenido de

[https://www.ccb.org.co/content/download/5025/65769/file/AF\\_Guia%201%20registromercantilcorreccion.pdf](https://www.ccb.org.co/content/download/5025/65769/file/AF_Guia%201%20registromercantilcorreccion.pdf)

colombia, c. r. (04 de 2016). *ccb*. Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios>

mincit. (22 de 04 de 2018). *mincit*. Obtenido de

[http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=81633&name=NTS\\_-\\_USNA\\_007\\_NORMA\\_SANITARIA\\_DE\\_MANIPULACION\\_DE\\_ALIMENTOS.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=81633&name=NTS_-_USNA_007_NORMA_SANITARIA_DE_MANIPULACION_DE_ALIMENTOS.pdf&prefijo=file)