



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO
EN LA CUIDAD DE QUITO CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN
QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE
COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR

Proyecto de Investigación previo a la obtención de título de Tecnólogo en
Administración Turística y Hotelera

Autor: Wladimir Alejandro Bermeo Santamaría

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Quito, Octubre 2017



ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 18 de septiembre del 2017

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta.) BERMEO SANTAMARIA WLADIMIR ALEJANDRO, de la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA cuyo tema de investigación fue: "PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CIUDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.", una vez considerados los objetivos del estudio, coherencia entre los temas y metodologías desarrolladas; adecuación de la redacción, sintaxis, ortografía y puntuación con las normas vigentes sobre la presentación del escrito, resuelve: APROBAR el proyecto de grado, certificando que cumple con todos los requisitos exigidos por la institución.

Ing. Patricio Acuña
Tutor del Proyecto

MSc. Diego Jarrín
Lector del Proyecto

Ing. Friktzia Mendoza.
Director de Escuela

Ing. Galo Cisneros
Coordinador Unidad de Titulación



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CIUDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original de mi potestad, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de vigentes autor. Las ideas, resultados doctrinas y conclusiones a lo que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

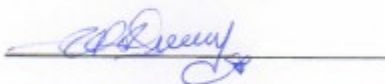


Wladimir Alejandro Bermeo

C.I. 1719794503

CESIÓN DE DERECHOS

Yo. Wladimir Alejandro Bermeo Santamaría alumno de la Escuela de Administración Hotelera y Turística, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".



Wladimir Alejandro Bermeo

C.I. 1719794503

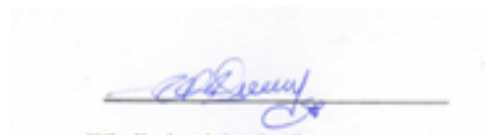
LICENCIA DE USO NO COMERCIAL

Yo, Wladimir Alejandro Bermeo Santamaría portador de la cédula de ciudadanía signada con el No. 1719794503 de conformidad con lo establecido en el Artículo 110 del Código de Economía Social de los Conocimientos, la Creatividad y la Innovación (INGENIOS) que dice: “En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos. Sin perjuicio de los derechos reconocidos en el párrafo precedente, el establecimiento podrá realizar un uso comercial de la obra previa autorización a los titulares y notificación a los autores en caso de que se traten de distintas personas. En cuyo caso corresponderá a los autores un porcentaje no inferior al cuarenta por ciento de los beneficios económicos resultantes de esta explotación. El mismo beneficio se aplicará a los autores que hayan transferido sus derechos a instituciones de educación superior o centros educativos.”, otorgo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del proyecto denominado Plan de

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

capacitación de buena manipulación de alimentos en cafetería restaurante el cafetín ubicado en la provincia de pichincha cantón Quito en el sector el Recreo Alto con el fin que se destaque como uno de los principales sitios de comida en este sector , con fines académicos al Instituto Tecnológico Superior Cordillera

.



FIRMA

NOMBRE

Wladimir Alejandro Bermeo Santamaría

CEDULA

1719794503

Quito, octubre del 2017

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

AGRADECIMIENTO

De ante mano agradezco a dios por darme salud y vida, a mi madre Alicia por apoyarme siempre en las buenas y en las malas, es la persona que más amo en esta vida, a mi abuelito Carlos que me enseñó a ser un guerrero ,a no doblegarme por nada ni por nadie, así la adversidad sea dura siempre estar bien parado ,a nunca rendirme y luchar hasta el último, a mi padrino Steven le agradezco todas sus enseñanzas, sus vivencias por tenerme paciencia en mi edad más difícil que fue la adolescencia y posteriormente a ser una persona madura , así también a ver de otra perspectiva la vida sus pros y sus contras ,sus consejos . Nunca me voy a olvidar de mis 2 angelitos guardianes 2 hombres ejemplares que donde quieran que estén me están cuidando desde el cielo, me están dando fuerza para seguir adelante en mis sueños y mis metas futuras, a mi familia, a mis hermanos que los quiero mucho, para todos ellos va mi agradecimiento y sé que con esfuerzo y mucha dedicación lograre ser un buen profesional.

DEDICATORIA

Este proyecto va a dedicado a las personas más importantes en mi vida , dios , mi mamita Alicia, mi abuelito Carlos , mi padrino Steven , mi familia , mis hermanos por ser las personas más incondicionales en toda mi vida y que siempre me apoyan física y espiritualmente los quiero mucho y este cariño nunca cambiara de mi parte.

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
LICENCIA DE USO NO COMERCIAL	v
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN EJECUTIVO	xvii
ABSTRACT	xviii
INTRODUCCIÓN	xix
CAPÍTULO I.....	1
1.0 Antecedentes.....	1
1.01. Contexto	3
1.01.01. Ecuador	3
1.01.02. Ciudad de Quito	4
1.01.03 Gastronomía.....	4
1.01.04 Ciudadela el recreo alto	6
1.02. JUSTIFICACIÓN.....	7
1.03. Definición del problema central (matriz T).....	8
1.03.01 Matriz de análisis de la fuerza T	9
2.0 Mapeo de involucrados.....	11

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CIUDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.



2.02 matriz de análisis de involucrados.....	12
CAPÍTULO III.....	16
3.00PROBLEMAS Y OBJETIVOS.....	16
3.01 Árbol de problemas	16
3.02 Árbol de objetivos	18
CAPÍTULO IV.....	19
4.00 ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS	19
4.01Matriz de análisis de alternativas	19
4.03 Diagrama de estrategias.....	24
4.04 Matriz de Marco lógico	25
CAPÍTULO V	27
5.00 Propuesta	27
5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución.27	
5.01.02 Investigación de Mercado.....	29
5.01. 03 Instrumentos de investigación	30
5.01.04 Población y muestra.....	30
5.01.05 Segmentación.....	33
5.01.05 Análisis de la Información.....	37
5.02. DESCRIPCION DE LA HERRAMIENTA O METODOLOGIA.....	57
5.03. Formulación del Proceso de aplicación de la propuesta.....	57
5.04 levantamiento de información de la cafetería restaurante	59
5.04.1 levantamiento de información	59
5.05 PROPUESTA	59

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

5.03 Capacitador.....	68
CAPITULO VI.....	86
6.01 .Recursos	86
6.02 Presupuesto.....	88
6.03 Presupuesto de la Elaboración del Proyecto.....	89
6.04 Cronograma	90
Capitulo VII	91
7.01 Conclusiones.....	91
7.02 Recomendaciones.....	92
Bibliografía	106

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Escala.....	8
Tabla N° 2 Matriz T	9
Tabla N° 3 Mapeo de involucrados.....	11
Tabla N° 4 Tabla de involucrados.....	12
Tabla N° 5 Matriz de análisis de involucrados	14
Tabla N° 6 Escala de categorías.....	19
Tabla N° 7 Matriz de análisis de alternativas	20
Tabla N° 8 Análisis del impacto de objetivos	22
Tabla N° 9 Matriz de Marco lógico	25
Tabla N° 10 Población	31
Tabla N° 11 Segmentación geográfica.....	33
Tabla N° 12 Segmentación demográfica	34
Tabla N° 13 Turistas y personal.....	35
Tabla N° 14 Porcentaje de encuestas	36
Tabla N° 15 Edad.....	37
Tabla N° 16 Género	38
Tabla N° 17 Pregunta N°1	39
Tabla N° 18 Pregunta N°2.....	40
Tabla N° 19 Pregunta N°3.....	41
Tabla N° 20 Pregunta N°4.....	42
Tabla N° 21 Pregunta N°5.....	43

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Tabla N° 22 Pregunta N°6.....	44
Tabla N° 23 Pregunta N°7.....	45
Tabla N° 24 Pregunta N°8.....	46
Tabla N° 25 Pregunta N°9.....	47
Tabla N° 26 Pregunta N°10.....	48
Tabla N° 27 Pregunta N° 1 trabajadores	49
Tabla N° 28 Pregunta N° 2.....	50
Tabla N° 29 Pregunta N° 4.....	52
Tabla N° 30 Pregunta N° 5.....	53
Tabla N° 31 Pregunta N° 6.....	54
Tabla N° 32 Pregunta N° 7.....	55
Tabla N° 33 Pregunta N° 8.....	56
Tabla N° 34 Horarios para la capacitación	62
Tabla N° 35 Recursos	86
Tabla N° 36 Presupuesto.....	88
Tabla N° 37 Presupuesto de la Elaboración del Proyecto.....	89
Tabla N° 38 Cronograma	90

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1 Árbol de problemas	16
Figura N° 2 Árbol de objetivos	18
Figura N° 3 Diagrama de estrategias	24
Figura N° 4 Edad	37
Figura N° 5 Género	38
Figura N° 6 Pregunta 1	39
Figura N° 7 Pregunta 2	40
Figura N° 8 Pregunta 3	41
Figura N° 9 Pregunta 4	42
Figura N° 10 Pregunta 5	43
Figura N° 11 Pregunta 6	44
Figura N° 12 Pregunta 7	45
Figura N° 13 Pregunta 8	46
Figura N° 14 Pregunta 9	47
Figura N° 15 Pregunta 10	48
Figura N° 16 Pregunta 1	49
Figura N° 17 Pregunta 4	50
Figura N° 18 Pregunta 3	51
Figura N° 19 Pregunta 4	52
Figura N° 20 Pregunta 7	53
Figura N° 21 Pregunta 2	54

Figura N° 22 Pregunta 6	55
Figura N° 23 Pregunta 7	56
Figura N° 24 Listado de trabajadores	63
Figura N° 25 Facebook.....	64
Figura N° 26 Instagram	65
Figura N° 27 Manual	66
Figura N° 28 Definiciones.....	69
Figura N° 29 Manipulación de alimentos.....	71
Figura N° 30 Las buenas practicas de manipulación de alimentos	72
Figura N° 31 Higiene en alimentos	73
Figura N° 32 Contaminación cruzada	76
Figura N° 33 Enfermedades Transmitidas por los alimentos.....	78
Figura N° 34 Prevencion de enfermedades	80
Figura N° 35 Lavado correcto de las manos	81
Figura N° 36 Higiene del manipulador	83
Figura N° 37 El buen uso del uniforme.....	84
Figura N° 38 Instalaciones adecuadas de un restaurante.....	85

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1 CARTA DE AUSPICIO	93
ANEXO N° 2 MODULO ENCUESTA 1 HOJA.....	94
ANEXO N° 3 NUMERO PROFORMAS DE LA PROPUESTA	98
ANEXO N° 4 DE FOTOGRAFIAS	99

RESUMEN EJECUTIVO

Mi proyecto propone llegar a obtener un amplio conocimiento y una información completa acerca de un "Plan de buena manipulación de alimentos en el restaurante el cafetín ubicado en la provincia de pichincha cantón Quito en la ciudadela el Recreo Alto con el fin que se destaque como uno de los principales sitios de comida en el sector su de Quito . En Este local observamos una gran aceptación de clientes por brindar diferentes opciones de alimentos , para clientes del lugar , estudiantes , profesores habitantes del sector que desean disfrutar de platos típicos de la ciudad de Quito y del Ecuador en precios cómodos y accesibles .

En este proyecto de investigación se mencionara las medidas necesarias para la realización de una buena manipulación de alimentos y los datos generales que deben conocer los trabajadores sobre este tema. Así También se mencionara los daños y las enfermedades en las personas , que se produce por el escaso conocimiento, por la falta de capacitación al personal lo cual crea inseguridad y duda de los clientes .se creara estrategias para poder promocionar el restaurante y así poder brindar un buen servicio al cliente satisfaciendo sus necesidades , estos objetivos nos ayudara a tener un gran enfoque del personal y del cliente.

ABSTRACT

My project proposes to obtain a wide knowledge and complete information about a "Plan of good food handling in the restaurant the tradition located in the province of Pichincha canton Quito in the sector the Recreo High of the theater with which it stands out as one of The main sites of national food in the historic center ". In this place we observe a great acceptance of customers for offering different food options, for local, national and foreign customers who wish to enjoy typical dishes of the city of Quito and Ecuador At affordable and affordable prices.

This research project will mention the measures necessary for the accomplishment of a good food handling and the general data that the workers should know about this subject. This will also mention the damage and illness in people, which is caused by poor knowledge, lack of training staff which creates insecurity and doubt of customers. Will create strategies to promote the restaurant and thus provide A good customer service satisfying their needs, these objectives will help us to have a great staff and customer focus.

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de investigación, desarrollo e innovación se lo realizó para resolver un problema encontrado por un interés de los involucrados casi nulo de saber sobre el tratamiento y seguridad de alimentos en el cual hemos procedido a establecer un plan de capacitación de buena manipulación de alimentos. Y los objetivos que implemente a este tema fueron:

Encontrar información veraz y clara así mismo necesaria sobre la buena manipulación y manejos de alimentos en libros, internet.

Explicar cuáles vendrían hacer sus beneficios con este plan de capacitación de buena manipulación de alimentos

Proponer estrategias para obtener beneficios económicos, así también el aumento de clientes al restaurante.

Hacer encuestas de las necesidades que requiere el cliente así mismo en una perspectiva de las cosas que faltarían implementar en la parte de la cocina para el buen manejo de alimentos.

CAPÍTULO I

1.0 Antecedentes

Tema: Elaboración de un manual informativo de técnicas de manipulación de alimentos para los estudiantes del Itsco, carrera administración turística y hotelera

Autor: Marcela López Basantes

Año de edición: Quito, abril, 2014

Institución: Instituto Cordillera

Conclusión: Del presente proyecto se obtendrá información primordial que nos ayudara a encontrar lo que son las fuentes generadoras de ingresos económicas en el país .con el motivo que es indispensable de potenciar la higiene y el buen manejo así las técnicas de manipulación de alimentos , analizando las expectativas y todas las necesidades que requiere el tema , de la presente tesis obtendremos toda esta información mencionada .

Título: Plan de capacitación de manejo y manipulación de alimentos en la población de Zuleta para mejorar el turismo

Autor: Alisson Sofía Albán Sandoval

Año de edición: Quito, octubre, 2015

Institución: Instituto Cordillera

Conclusión: De la presente tesis se tomara en cuenta que la actividad turística en la cual detalla la participación directa del ser humano, para que se puedan desarrollar

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

las múltiples actividades. Estas actividades implican la relación con la naturaleza, la convivencia con otras culturas, se tomara en cuenta en el capítulo uno de la presente tesis.

Tema: Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura para el proceso de catering aéreo de la empresa de servicio de la empresa a bordo de la ciudad de Quito

Autor: Luis Javier Toapanta Jácome

Año de edición: 2014

Institución: Universidad internacional

Conclusión: La presente tesis tiene como objetivo principal hacer un manual en la cual desarrolla objetivos y normas para obtener un buen tratamiento y manipulación de alimentos así también los riesgos que sería la mala manipulación de estos alimentos.

Tema: Elaboración de un manual básico sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos dirigidos a los propietarios y dependientes de los establecimientos de cárnicos, pescados y mariscos en el mercado mayorista de Quito.

Autor: Santiago Patricio Mejía Borja

Año de edición: 2014

Institución: Instituto Tecnológico Internacional

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Conclusión: De la presente tesis conoceremos las herramientas que son indispensables para hacer un buen manejo de alimentos, así también como saber si son o no son aptos para el consumo humano.

Tema: Manual básico sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos para empíricos en panadería y pastelería de la cadena de panificadores la unión.

Autor: Xiemara Maricela Gavilanes

Año de edición: 2014

Institución: Instituto Tecnológico Internacional

Conclusión: Esta tesis me ayudara a conocer las buenas prácticas en manipulación de alimentos ya que es importante conocer todas las exigencias que requieren los alimentos antes de ser servidos a las personas

1.01. Contexto

1.01.01. Ecuador

Ecuador el nombre del territorio ecuatoriano se debe a la ubicación geográfica, su localización en el planeta ha marcado las características que lo hacen especial en el contexto de américa latina y el mundo su condición de país andino se debe a la cordillera de los andes cruza el territorio nacional de norte a sur, lo cual da origen a la configuración de las tres regiones naturales en el ecuador continental. La presencia de la cordillera de los andes que forma parte del cinturón de fuego del pacífico, define el carácter volcánico del ecuador, (Alban, 2015, pág. 6)

1.01.02. Ciudad de Quito

Quito es la ciudad capital de la república de Ecuador ubicada en la provincia de Pichincha, su fundación fue el 6 de diciembre de 1534, es una de las ciudades más pobladas del país con 2.239.191 habitantes según el INEC. Su extensión tiene 324 km² y es una de las ciudades más importantes en Sudamérica y el mundo ya que se caracteriza por la cultura, sus plazas, su arte colonial como su pintura hecha a base de oleos sobre lienzos, oleos sobre madera, oleos sobre vidrio, esculturas hechas a base de madera policromada, madera tallada, encarnada para darles más naturalidad a sus obras de arte impregnados por pintores representativos como Miguel de Santiago, Caspicara entre otros artistas, también por su gente, por su bienvenida a personas nacionales e internacionales por eso y mucho más la UNESCO le otorgó el premio en 1978 como patrimonio cultural de la humanidad y más conocida como la Carita de Dios.

1.01.03 Gastronomía

Su gastronomía es reconocida a nivel nacional e internacional y es reconocida como una de las ciudades más importantes en el ámbito culinario ya que se caracteriza por la gran variedad de platos típicos de la serranía ecuatoriana que incluye en la mayoría de platos las papas, carne entre otros productos de la ciudad así también como la comida nacional e internacional que incluyen todo lo que es pescado, mariscos, en general.

Los platos más representativos de la ciudad son el menudo, el hornado, el locro de papas, el aguado de pollo, la fanesca, el yahuarlocro, el caldo de bolas, el

caldo de 31 , la sopa de quinua, el mote con chicharon , los cevichochos , los ceviches , el encebollado de pescado , choclos con queso , llapingachos , también el arroz de corvina , tilapia , trucha , atún, sus postres más principales es el dulce de higo , los pistiños , los helados de paila , duraznos en almíbar , pistiños , buñuelos con miel sus bebidas es el té , el café , el capuchino ,el morocho los canelazos, las gaseosas , entre otros.

En la ciudad de Quito existen muchos lugares importantes de comida nacional e internacional. Por lo cual debería haber una responsabilidad de los dueños de los locales de comida y bebida sobre el buen manejo de manipulación alimentos ya que en un futuro podría haber muchos problemas en la salud del consumidor.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas que se presentan con mayor frecuencia y que preocupan a las autoridades por alto impacto que genera en la población(Gavilanés, 2014, Pág. 48)

La implementación de las buenas practicas de manipulación de alimentos genera una simbiosis tanto para los dueños de los establecimientos, empleados y consumidores, los primeros se benefician en términos de reducción de pérdidas económicas, por la descomposición de productos ocasionados por diversos productos ocasionados por diversos contaminantes y a la vez contribuyen a mejorar el posicionamiento de sus negocios, mediante el reconocimiento de sus productos relacionados a las características positivas de calidad de salubridad. (Mejia, 2014, Pág 37).

1.01.04 Cuidadela el recreo alto

La ciudadela del recreo alto se encuentra ubicada en el sur de la ciudad de Quito se caracteriza por sus costumbres y tradiciones, también por las personas que trabajan como emprendedoras de sus empresas. En este lugar encontramos colegios y escuelas y por ende existen muchos locales de comida rápida, restaurantes, que los cuales observamos que hay gran variedad de platos típicos que son consumidos por los moradores, estudiantes y profesores alrededor. Por esto es de suma importancia que haya una seguridad de salubridad en los alimentos.

Garantizar la inocuidad de los alimentos, que es de un trabajo arduo que todo manipulador tiene a cargo, por estas razones primordiales tener en cuenta, que el conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos son tan esenciales para los profesionales de cocina así como para aquellas personas que tienen fundamentados sus conocimientos en la experiencia (Mejía, 2014, pag 15).

En un futuro podemos mencionar con seguridad que en este sector se trabajara con gran responsabilidad en los manejos de alimentos. ya que los clientes siempre exigirán excelencia en cualquier lado que se encuentren bebiendo e ingiriendo bebidas

1.02. JUSTIFICACIÓN

La presente justificación se la realiza porque hemos observado un escaso Conocimiento en el procedimiento de buen manejo de manipulación de alimentos en el restaurante ubicado en el centro histórico de la ciudad de Quito en el cual se puede divisar una insatisfacción de los clientes que van a comer a este sitio de comidas por la razón ya mencionada he considerado realizar un plan de capacitación de

Manipulación de alimentos, igual el local no tiene una buena presentación, una

Infraestructura adecuada y eso ha ocasionado malestar y que el cliente se vaya a otros restaurantes que se encuentran a sus alrededores ya que encuentran lugares con mejor atención en las comidas e infraestructura que este local y así debilitar el poder económico que ingresa a este establecimiento, esto se vendría reflejado a la falta de servicio al cliente, ya que por algo pagan por un servicio óptimo y no de baja Categoría.

El restaurante está en un lugar estratégico, ya que se encuentra ubicado en donde
afluencia de gente ya sea nacional e internacional, pues esto beneficia a todos los involucrados que se encuentran alrededor de este sector.

1.03. Definición del problema central (matriz T)

Tabla N° 1 Escala

1	Baja
2	Media baja
3	Medio
4	Medio alto
5	Alto

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis. La calificación del problema central (Matriz T) esta tabla de escalas se va a realizar para evaluar los problemas con sus fuerzas impulsadoras y respectivamente con sus fuerzas bloqueadoras la cual nos referiremos con una numeración del uno al cinco, uno que significa baja, dos que significa media baja, tres que significa medio, cuatro que significa medio alto, cinco que significa alto la calificación respectiva servirá para la evaluación de una elaboración de un plan de capacitación de buen manejo y manipulación de alimentos ubicado en la ciudad de Quito Ciudadela el Recreo Alto con el fin que se destaque como uno de los principales sitios de comida en este sector.

1.03.01 Matriz de análisis de la fuerza T

Tabla N° 2 Matriz T

ANÁLISIS DE FUERZAS T					
PROBLEMA AGRAVADO		PROBLEMA CENTRAL		PROBLEMA RESUELTO	
Poca información sobre manipulación de alimentos		Escasa información sobre capacitación de buena manipulación de alimentos en la cafetería restaurante el cafetín ubicado en la ciudad de Quito Cuidadela el Recreo.		Adecuada manipulación de alimentos	
FUERZAS IMPULSADORAS	I	PC	I	PC	FUERZAS BLOQUEADORAS
Brindar una información correcta sobre la manipulación de alimentos	4	5	3	3	Escasa información sobre la manipulación de alimentos
Material necesario para realizar la capacitación de manipulación de alimentos	5	4	3	3	Poco material para realizar la capacitación de manipulación de alimentos
Realzar y priorizar las sugerencias de los clientes	5	5	3	2	Escasa comunicación de los clientes para cambios o mejoras del restaurante
Apoyo incondicional del propietario del restaurante	5	5	3	3	Escaso apoyo del propietario porque desconoce del tema que se elaborara
Realizar entrenamientos didácticos de capacitación de manipulación de alimentos	4	5	3	3	Desinterés de los trabajadores por conocer del plan de capacitación de manipulación de alimentos

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis.- En este cuadro mencionamos cuales son las dificultades que se encuentran en este restaurante así mismo los problemas principales y como dar solución a cada uno de ellos también mencionamos.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.

Fuerzas impulsadoras:

Que vendrían ayudar al crecimiento del local con herramientas que impulsen a que se destaque como un principal sitio de comida.

Fuerzas Bloqueadoras:

Falta de colaboración por parte del personal posee una fuerza de intensidad media con capacitación adecuada mejorara. La potencializarían de cambio a la falta de colaboración por parte del personal es medio con un plan de capacitación se podría mejorar a todo el personal.

Sugerencias exigentes por los clientes que llegan a este lugar posee una fuerza de intensidad medio. La potencializarían al cambio de las sugerencias exigentes por los turistas es baja este resultado muestra que no es posible el cambio por el personal.

La falta de capacitaciones en el área de trabajo seguridad posee una fuerza de intensidad baja no apto al cambio.

CAPÍTULO II

2.0 Mapeo de involucrados

Tabla N° 3 Mapeo de involucrados

Plan de capacitación de manipulación de alimentos en la cafetería restaurante el Cafetín ubicado en la ciudad de Quito ciudadela El Recreo Alto, con el fin que se destaque como uno de los principales sitios de comida en el sector.	
Directos	Indirectos
Propietario del restaurante	Clientes
Meseros	Locales comerciales
Personal de cocina	Prestadores de servicios
Personal de limpieza	Proveedores
Personal administrativo	Vendedores ambulantes

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis.- En este cuadro mencionamos cuales son los involucrados directos e indirectos, y cual es cada uno de ellos y el puesto que ocupa y su actividades que realizan en esta cafetería restaurante.

2.02 matriz de análisis de involucrados

Tabla N° 4 Tabla de involucrados

Involucrados	Directos	Indirectos	porcentaje
Dueño del local	X		20%
Personal administrativo	X		5%
Meseros	X		15%
Personal de cocina	X		15%
Personal de limpieza	x		5%
Clientes		x	10 %
Locales comerciales		x	5%
Prestadores de servicios		x	10%
Proveedores		x	10%
Vendedores ambulantes		x	5%
Total			100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta siguiente tabla observaremos los involucrados directos e indirectos y su porcentaje quien se beneficia más de este plan de capacitación de buena manipulación de alimentos como nos fijamos los porcentajes mayores vendrían hacer los involucrados directos ya que ellos serían los que ganarían más beneficio. Y indirectos de alguna forma también tendrían ganancias ya que si este proyecto da un resultado positivo se fortalecería todos los involucrados con su beneficio propio, así como tal vendríamos a fortalecer de alguna manera la economía que por el momento existe en el país .

Tabla N° 5 Matriz de análisis de involucrados

Actores de involucrados	Interés sobre el problema central	Problemas percibidos	Recursos mandatos y capacitaciones	Interés sobre el proyecto	Conflictos Potenciales
Dueño del local	Mejorar La atención en todos los ámbitos	Escasa atención a los empleados	Recursos humanos Recursos económicos	Colaborar con este proyecto	Bastantes lugares donde comer
Personal Administrativo	Mejorar la contabilidad	Escasos recursos económicos	Recursos económicos	Incremento de ganancias	sentir la crisis económica en la cafetería restaurante
Meseros	Mejorar el servicio	Poca atención al cliente	Recursos humanos	Conocer sobre la capacitación de manipulación de alimentos	Pérdida del empleo
Personal de Cocina	Mejorar el manejo de alimentos	Escasa manipulación de alimentos	NTE INEM 3010	Interés sobre el tema mencionado	Desconocimiento del tema
Personal de Limpieza	Mejorar la limpieza del restaurante	Escasa salubridad y limpieza	NTE INEM 3010	Conocer sobre la capacitación de manipulación de alimentos	No encontrar Empleo
Locales comerciales	Mejorar ingresos	Dueños de micro empresas muy poco capacitados	Plan del buen vivir	Colaboración para el proyecto	Constantes competencias entre locales comerciales

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Clientes	Generar visitas al restaurante	Insatisfacción de servicios	Recursos financieros para pagar del servicio prestado	Acogida de clientes hacia el restaurante	Buscar otros locales donde puedan satisfacer sus necesidades
Prestadores de Servicios	Mejorar la atención al cliente	Escaso servicio al cliente	Ordenanza metropolitana de Quito	El proyecto beneficie a ellos	Personal más capacitado
Proveedores	Fomentar facilidad de ingresos de alimentos	Muy pocos proveedores dispuestos a proveer productos a este sitio	Recursos humanos	Colaborar para entregar un buen servicio al cliente	Existencia De competencias
Vendedores Ambulantes	Mejorar los sitios donde ellos trabajan	Escasos lugares donde ellos puedan vender con tranquilidad	Ordenanza metropolitana de Quito	acogida de personas hacia los productos que venden	Aumento de locales

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En la presente tabla se puede apreciar con gran detalle a cada involucrado con sus problemas necesidades beneficios y peligros existentes que se presentarían en un futuro cercano si no hay acciones rápidas en las que podamos solucionar los problemas que aparecen en el tema de proyecto.

CAPÍTULO III

3.00 PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.01 Árbol de problemas

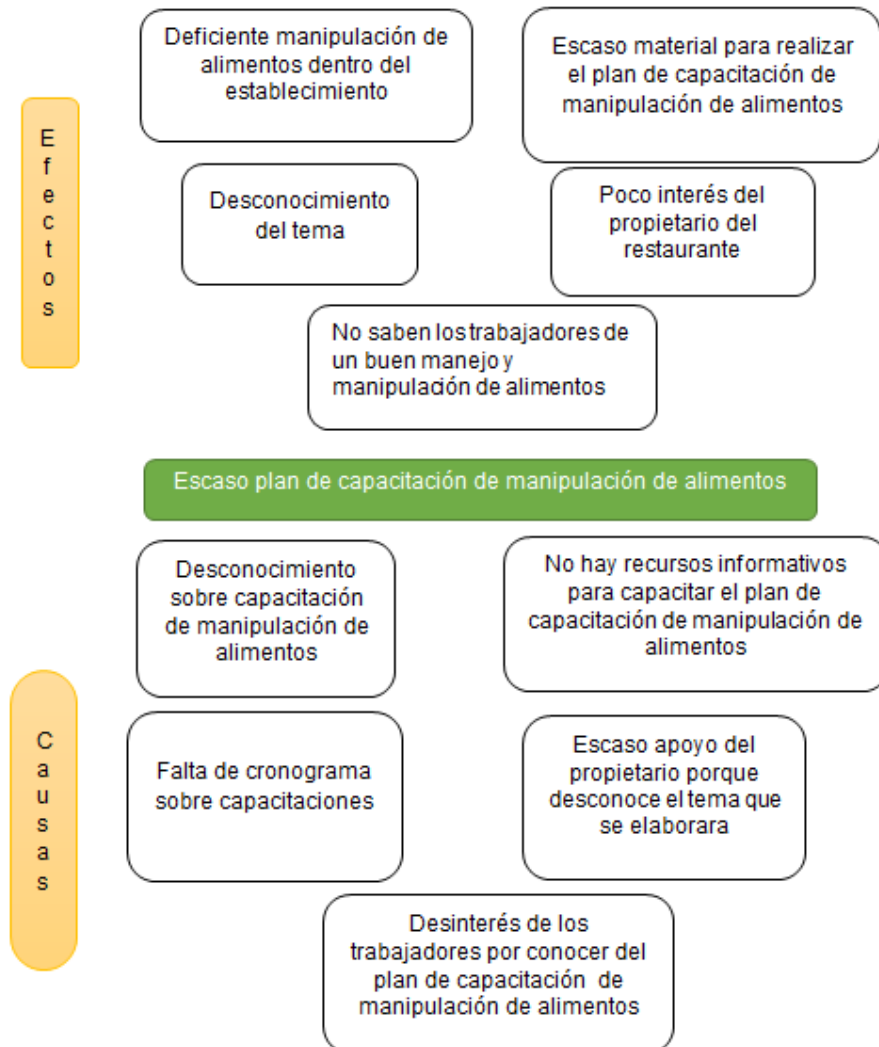


Figura N° 1 Árbol de problemas

Figura N° 1 Árbol de problemas

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis árbol de problemas.

Buscamos determinar los problemas que se pueden encontrar en la realización del plan de capacitación de manipulación de alimentos al personal del restaurante para mejorar su actividad económica encaminado y que podrían impedir la realización del proyecto como tal toda causa tiene un efecto así que lo se desea es alcanzar y que es la razón por la cual se realizara el plan de capacitación de buena manipulación de alimentos para así mejorar cada una de las causas, conociendo cual son las necesidades básicas que requiere este local de comidas y bebidas . y menorando los efectos negativos transformándolos en efectos positivos y así fortalecer cada vez más esta cafetería restaurante y así satisfacer las necesidades de los clientes con cambios productivos y sociales .

3.02 Árbol de objetivos

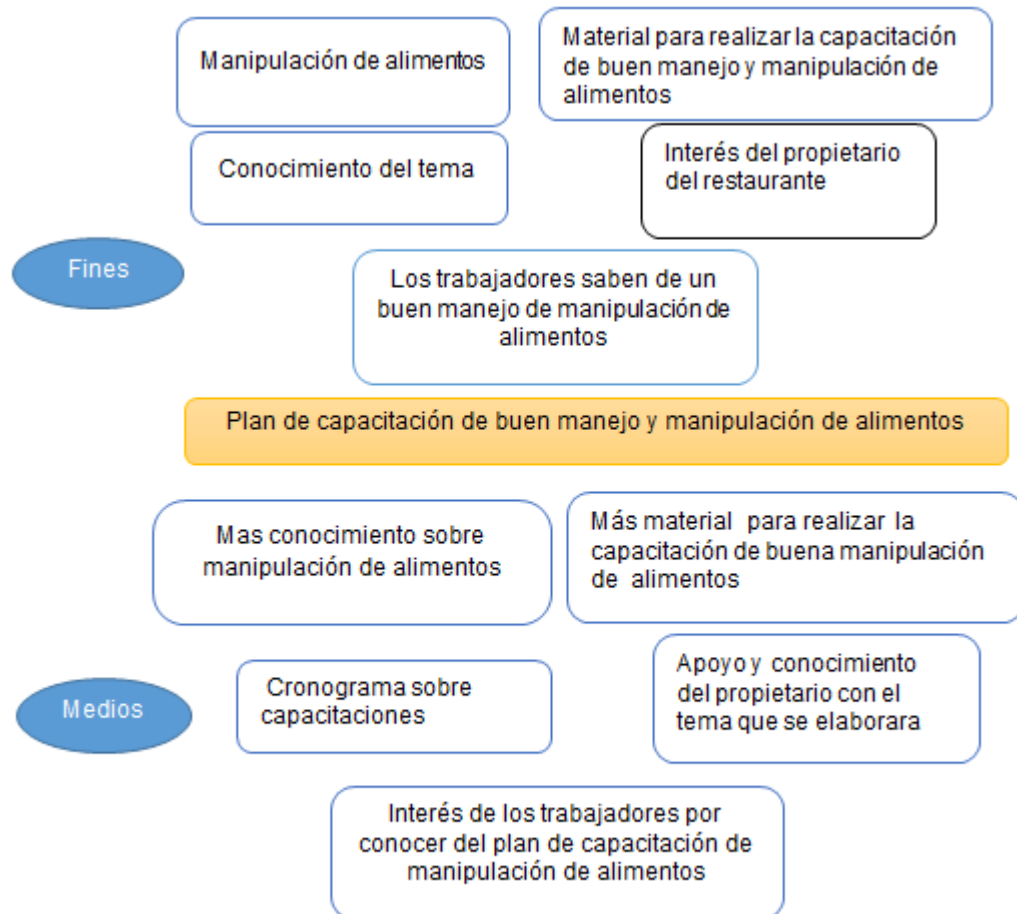


Figura N° 2 Árbol de objetivos

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis árbol de objetivos: El objetivo principal que abarca el plan de capacitación al personal del restaurante para mejorar su actividad Económica y social puesto el paso importante para llevarse a cabo es lograr la capacitación adecuada complementar la base que secunden la importancia el proyecto como tal.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

CAPÍTULO IV

4.00 ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

4.01 Matriz de análisis de alternativas

Tabla N° 6 Escala de categorías

Escala	Categoría
1-5	Baja
6-11	Media baja
12-17	Media alta
Más de 18	Alta

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis de alternativas. - En el presente cuadro mencionamos la utilización de escalas del 1 al 18 que en la que catalogamos el resultado ,esto nos ayuda a evaluar y se deriva de la tabla calificación matriz (T) que nos sirve para categorizar los objetivos, de uno a cinco que significa baja al cambio de alternativas , seis al once que significa media baja al cambio de alternativas, doce al diecisiete que significa media alta al cambio de alternativas, dieciocho al veinte y cinco que significa alta la escala al cambio de alternativas correspondiente para la categorización , también se utilizara esta tabla de escalas que se encuentra en el capítulo I para la construcción de análisis de alternativas .

Tabla N° 7 Matriz de análisis de alternativas

Conocimiento sobre la capacitación de buena manipulación de alimentos para obtener más información	4	3	3	4	3	17	Media alta
Interés del propietario de la cafetería restaurante para tener para tener apoyo del tema que se elaborara	4	3	4	3	2	16	Media alta
Material para realizar la capacitación sobre la buena manipulación de alimentos	4	4	3	3	2	16	Media alta
Cambios y mejoras de la cafetería restaurante para tener más comunicación con el cliente y propietario	4	3	3	3	2	15	Media alta
Los trabajadores dan un buen manejo de manipulación de alimentos y así tener interés en el tema	4	3	4	3	3	17	Media alta
Total	20	16	17	16	12	81	

Elaborado por:Wladimir Bermeo

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Análisis

Los impactos de objetivos nos permiten establecer el porcentaje adecuado para poder potencializarlo al cambio siendo así, el objetivo de los mayores ingresos económicos percibidos en el sector de la ciudadela el Recreo el impacto sobre el propósito es baja con una calificación de dos porque no es apta al cambio, la factibilidad técnica es baja con una calificación de dos porque las personas no están debidamente calificada, la factibilidad financiera es baja con la calificación de uno porque a falta de clientes baja la economía de la cafetería restaurante , la factibilidad social es baja con la calificación de tres porque sin un lugar seguro no podrán establecer un sitio de integración familiar , la factibilidad política es baja con la calificación de dos porque sin ayuda de la junta parroquial no se podrá cuidar el entorno, el total de la suma es media baja con una calificación de diez.

Costos accesibles crea afluencia de clientes en el sector el impacto sobre el propósito es baja con una calificación de tres porque costos cómodos atraen a los clientes , factibilidad técnica es baja con una calificación de dos porque los costos se efectúan con una investigación de afluencia de clientes , factibilidad financiera es baja con una calificación de tres porque sin costos establecidos crea un difícil de turista , factibilidad social es baja con una calificación de dos , la factibilidad política es baja Mejorar los recursos de los sitios de comida impacto sobre el propósito es bajo con una calificación de cuatro porque no se encuentra el modo factible de promover los sitios recreativos y su gastronomía .

Tabla N° 8 Análisis del impacto de objetivos

O	Finalidad de Lograrse (alta-media-baja) (4-2-1)	Impacto Genero (alta-media-baja) (4-2-1)	Impacto Ambiental (alta-media-baja) (4-2-1)	Relevancia (alta-media-baja) (4-2-1)	Sostenibilidad (alta-media-baja) (4-2-1)	Total
OBJETIVOS	Contar con tecnología	Incremento de más clientes de ambos sexos	Contribuye a la protección del lugar	Responde a las expectativas de los clientes	Fortalece la organización del sector	22-32 baja
	Contar con el financiamiento	Aumenta la curiosidad de conocer la cafetería restaurante a los jóvenes del colegio, su gastronomía	Nivel de educación ambiental	Es una prioridad de los beneficiarios	Afluencia de clientes	33-44 media baja 45-66 media alta
	Equipos adecuados para su realización	Incrementar el impacto social de cada familia	Contacto con el medio ambiente sin dañarlo	Responde a la seguridad de las personas	Soporte económico	67-66 alta
	Contar con soporte político	Impacta los diferentes sitios recreativos su comida del lugar a todas las personas	Interés en el reciclaje	Incrementa el beneficio a las personas del sector de Recreo Alto	Beneficiario a los propietarios	
		15	10	12	16	53 Media Alta

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis del impacto de objetivos

El impacto genero se califica en una categoría de alta, media baja, incrementar los clientes ambos sexos tiene una calificación de tres, aumentar la curiosidad de conocer la cafetería restaurante los jóvenes del colegio tiene una calificación de cinco, incrementar el impacto social de cada familia tiene una calificación de cinco, impacto en los lugares recreativos tiene una calificación de dos el total sumando del impacto género es de quince .El impacto ambiental se calificara en una categorización de alta, media, baja, contribuye a la protección del lugar tiene una calificación de cuatro, nivel de educación ambiental tiene una calificación de dos, contacto con medio ambiente sin dañarlo tiene una calificación de dos, interés en la reciclaje tiene una calificación de dos sumados nos da una calificación de diez. Relevancia se calificara en una categorización de alta, media, baja, responde a las expectativas del cliente tiene una calificación de tres, prioridad a los beneficiarios tiene una calificación de tres, responde a la seguridad de las personas tiene una calificación de dos, incrementa el beneficio a la comunidad tiene una calificación de cuatro sumados da un total de doce. Sostenibilidad se calificara en una categorización de alta, media, baja, fortalece la organización comunitaria tiene una calificación de cuatro, afluencia de clientes tiene una calificación de cuatro, soporte económico tienen una calificación de cuatro, beneficios a la propiedad tiene una calificación de cuatro sumados todos me da un total de dieciséis. Con resultado de media alta.

4.03 Diagrama de estrategias

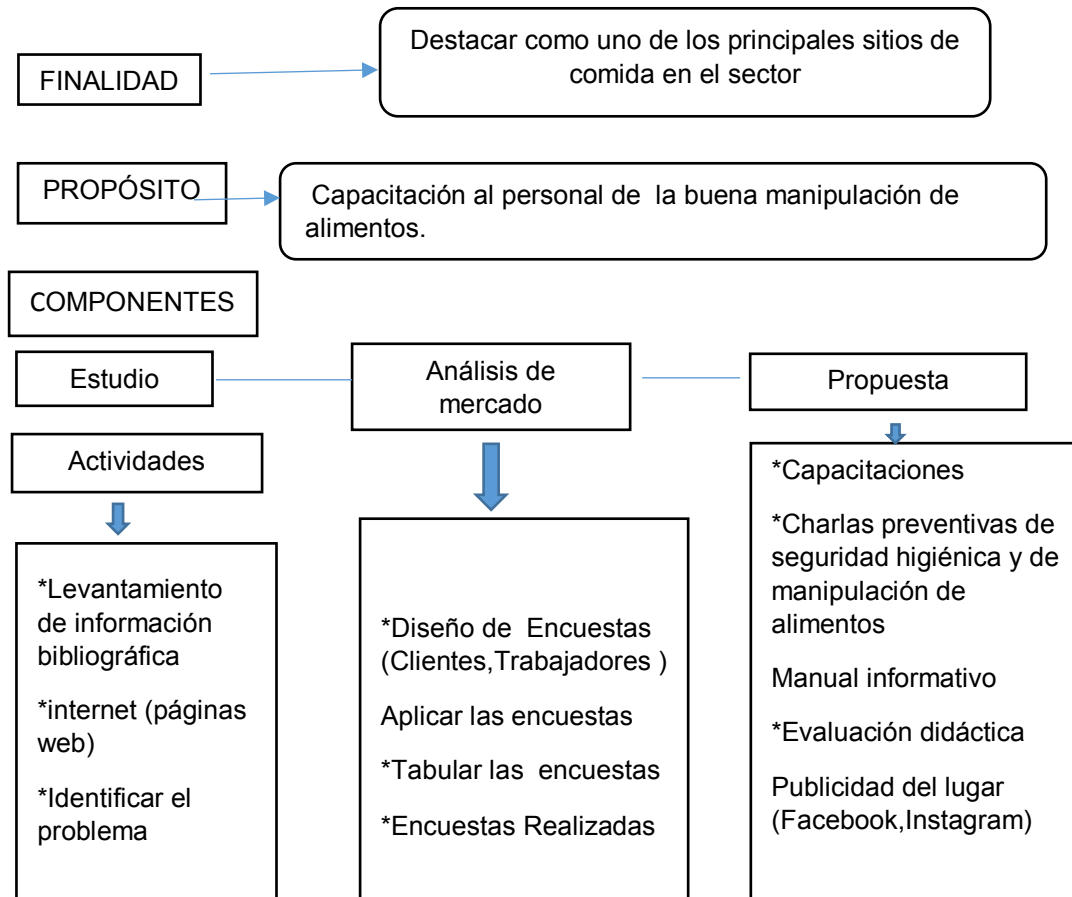


Figura N° 3 Diagrama de estrategias

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis: En este cuadro de diagrama de estrategias tiene como finalidad que el lugar se destaque como uno de los principales sitios de comida en el sector, el propósito en diseñar un plan de capacitación de buena manipulación de alimentos y los componentes que vendrían a englobar el diseño del proyecto así como las actividades que vendríamos a realizar paso por paso realizando un estudio del tema , un análisis

de mercado y una propuesta para que el tema vaya por buen camino y tengamos en un futuro resultados positivos.

4.04 Matriz de Marco lógico

Tabla N° 9 Matriz de Marco lógico

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	supuestos
finalidad Destacar como uno de los principales sitios de comida en el sector	Para el 2019 incrementar la demanda de clientes en 100%	Encuestas Entrevistas buzón de sugerencias	Entidad del ministerio de salud reconozca y posicione como uno de los principales sitios de comida.
PROPOSITO			
Capacitación al personal de la buena manipulación de alimentos	A corto plazo Para el 2017 se cumpla con este propósito en un 100%	Plan de capacitación de buena manipulación de alimentos	Aceptación del mercado sectorial y local
COMPONENTES			
*Estudio *Análisis de Mercado *propuesta	Inmediato Para agosto del 2017 desarrollar los componentes	Propuesta ya hecha es decir el proyecto de titulación	Interés por asistir a estas charlas
ACTIVIDADES			
*Levantamiento de información Bibliográfica e Internet (páginas web) *Identificar el problema *Diseño de encuestas (Clientes ,Trabajadores) *Tabular las Encuestas Aplicar las encuestas *Encuestas realizadas *Capacitaciones *Charlas preventivas de seguridad higiénica y de manipulación de alimentos *implementar Publicidad del		Facturas Notas de venta Proformas Recibos	Posicionamiento en el mercado sectorial y local.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

lugar (Facebook , instagram)			
---------------------------------	--	--	--

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis de Matriz de Marco lógico

El presente cuadro se lo realiza mediante un sic sac que empieza desde la parte de abajo hacia al frente y sucesivamente hasta llegar todos los supuestos que embarca todo el tema, entonces vamos acomodando la información del cuadro anterior que son la finalidad, el propósito, los componentes. y este va estar conformado por la finalidad destacar como uno de los principales sitios de comida en este sector el propósito es la capacitación al personal de la buena manipulación de alimentos entre los componentes se encuentra el estudio , el análisis de mercado y la propuesta en el lugar que se va a realizar y las actividades habrá una implementación de levantamiento de información bibliográfica e internet , identificar el problema , tabular y diseñar encuestas , aplicar encuestas , capacitaciones , charlas preventivas de seguridad higiénica y de manipulación de alimentos para sí obtener buenos resultados , las actividades de implementación de publicidad Facebook , instagram, las actividades de capacitaciones, del buen manejo y manipulación de alimentos y así mejorar el interés de las personas del lugar y obtener buenos resultados para el local de comida y de bebida , ser uno de los sitios más importantes de este sector y así tener gran afluencia de gente .

CAPÍTULO V

5.00 Propuesta

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.

5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución.

Esta primera fase se refiere a que el diseñador debe explorar todas las condiciones y limitantes que el proyecto para satisfacer las necesidades del cliente.

Supongamos que el problema consiste en proyectar una lámpara, habrá que definir si se trata de una lámpara de sobremesa o de aplique, de estudio o de trabajo, para una sala o un dormitorio. Si esta lámpara tendrá que ser de incandescencia o fluorescente o de luz diurna o de otra cosa. Si tiene que tener un precio límite, si va a ser distribuida en los grandes almacenes, si deberá ser desmontable o plegable, si deberá llevar un reóstato para regular la intensidad luminosa, y cosas por el estilo.

(Solis, 2010)

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.

Figura N° 1 Análisis FODA

	FORTALEZA	DEBILIDADES
Factor interno	Contar con la predisposición del talento humano para poder realizar la capacitación.	Escasa información sobre manipulación de alimentos. Limitado financiamiento
Factor externo		
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS(FO)	ESTRATEGIA(DO)
Uso y avance de la tecnología, internet, redes sociales, infocus	Con el uso y el avance de la tecnología podremos realizar la capacitación de la mejor manera.	Con ayuda del avance y del uso la tecnología mejorar la información sobre buen manejo y manipulación de alimentos.
AMENAZA	ESTRATEGIA(FA)	ESTRATEGIA(DA)
Escasos recursos económicos Poco apoyo de los trabajadores del lugar para realizar la capacitación.	Encontrar apoyo económico de las autoridades para realizar la capacitación.	Buscar el apoyo económico del propietario e información del lugar para la capacitación.

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis F.O.D.A.- En este cuadro mencionamos las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se lo realiza en este proyecto y así encontrar unas buenas estrategias para el tema planteado.

5.01.02 Investigación de Mercado

Se puede definir como la recopilación y el análisis de información, en lo que respecta al mundo de la empresa y del mercado, realizados de forma sistemática o expresa, para poder tomar decisiones dentro del campo del marketing estratégico y operativo.

Se trata, en definitiva, de una potente herramienta, que debe permitir a la empresa obtener la información necesaria para establecer las diferentes políticas, objetivos, planes y estrategias más adecuadas a sus intereses.

La American Marketing Association (AMA) la define como: «la recopilación sistemática, el registro y el análisis de los datos acerca de los problemas relacionados con el mercado de bienes y servicios».

El sector de la investigación en España continúa cayendo. En 2013 la cifra neta de negocios se redujo un 5,5 % y alcanzó 438,2 millones de euros. Por el contrario, el mercado mundial de la investigación se incrementó en un 3,2 % hasta situarse en 39.084 millones de dólares, según los últimos datos de la Asociación de Empresas de Investigación de Mercados y Opinión (Aneimo) y la Asociación Española de Estudios de Mercado, Marketing y Opinión (Aedemo). (Muñiz, 2017)

5.01. 03 Instrumentos de investigación

Lo que permite operativizar a la técnica es el instrumento de investigación. Se aclara que en ocasiones se emplean de manera indistinta las palabras técnica e instrumento de investigación; un ejemplo es lo que ocurre con la entrevista que es una técnica, pero cuando se lleva a cabo, se habla entonces de la entrevista como instrumento. Las técnicas más comunes que se utilizan en la investigación cualitativa son la observación, la encuesta y la entrevista y en la cuantitativa son la recopilación documental, la recopilación de datos a través de cuestionarios que asumen el nombre de encuestas o entrevistas y el análisis estadístico de los datos. No es la finalidad de esta investigación mostrar en forma amplia las características de las técnicas e instrumentos de investigación más usados en la investigación, sólo es la de comentar brevemente su presencia en una investigación. (Martínez, 2017)

5.01.04 Población y muestra

Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado. Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio. (Wigodski, 2010)

Población de la ciudad de Quito

Tabla N° 10 Población

POBLACION DE LA CIUDAD DE QUITO	
AÑO	POBLACIÓN
2010	2.239.191

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Fuente: INEC

De acuerdo con el último censo de la ciudad de Quito ocurrido en el 2010 existe una población de 2.239.199 habitantes.

Muestra.- la muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población.

Hay diferentes tipos de muestreo. El tipo de muestra que se seleccione dependerá de la calidad y cuán representativo se quiera sea el estudio de la población (Wigodski, 2010) , Para determinar la muestra de la población de la ciudad de Quito se maneja con una formula determinada tomando en cuenta que la población será finita, para realizar el cálculo se tomara un error admisible del 5%, se calculara la muestra en base a los 2.239.191 habitantes.

Formula:

N = población de universo

Z =base de nivel de confianza 95%

P= probabilidad de éxito 50%

Q=probabilidad de escaso 50%

E= margen de error 5%

$$n = \frac{N \cdot P \cdot Q (1 + Z)^2}{N - 1(E)^2 + p \cdot q (1 + z)^2}$$

$$n = \frac{2.239.191 \times 0,50 \times 0,50 (1 + 0,95)^2}{(2.239.191 - 1)(0,05)^2 + 0,050 \times 0,50 (1 + 0,95)^2}$$

$$n = \frac{2.239.191 \times 0,25 \times 3,80}{2.239.190 \times 0,0025 + 0,25 \times 3,80}$$

$$n = \frac{212.723.145}{5.597,97 + 0,95}$$

$$n = \frac{212723145}{5598,92}$$

$$n = 374$$

5.01.05 Segmentación

Tabla N° 11 Segmentación geográfica

Segmentación geográfica	
Descripción	Detalle
País	Ecuador
Provincia	Pichincha
Canton	Quito
Sector	Cuidadela el recreo alto Sur
Población del Ecuador	16.663.375
Población de Pichincha	2.239.191

Elaborado por : Wladimir Berneo

Análisis

En este presente cuadro sabremos la descripción y el detalle del país , provincia, cantón , sector , así como la población del ecuador y de la población de la ciudad donde vamos hacer nuestras encuestas .

Tabla N° 12 Segmentación demográfica

Segmentación demográfica	
Descripción	Detalle
Edad	18 años en adelante
Género	Masculino/ femenino
Nacionalidad	Ecuatorianos
Estado civil	Todas sin discriminación
Profesión	Todas
Nivel de instrucción	Todas
Ingresos mensuales	Todas
Religión	Todas sin discriminación

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro mencionaremos la descripción demográfica en donde desglosaremos con descripción, y detalle y lo que buscamos con esto es saber a quién vamos a encuestar mediante su edad, género, nacionalidad, estado civil, profesión, nivel de instrucción, los ingresos, mensuales y su religión de cada uno de los encuestados.

Tabla N° 13 Turistas y personal

Turistas nacionales	Hombres / mujeres 18 años en adelante Todas las profesiones Clases :Todas
Personas en el área Gastronómica	Hombres / mujeres Con motivo de saber cuales son sus necesidades , sus preferencias , sus exigencias Clases : Todas

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro mencionamos a las personas que van hacer encuestados por el capacitador Wladimir Bermeo así también como las edades y nacionalidades ,cuales son nuestros Motivos de hacer esta encuesta tomando en cuenta que es lo más básico que deberían Saber sobre este proyecto ., así conocer algo más que no sabemos .y poder encontrar algunas estrategias positivas para nuestro proyecto y que se lleve a cabo con el mayor de los éxitos esperados .

Tabla N° 14 PORCENTAJE DE ENCUESTAS

Detalle	Nro. encuesta	Porcentaje
Turistas nacionales	374	95 %
Personas en el área Gastronómica	10	5%
Total	384	100 %

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro mencionamos el detalle el número de encuestas y el porcentaje de cada uno de las personas que vamos a encuestar como el número y en que cifra están los involucrados de este proyecto y así obtener el total de las personas que vamos a cada uno de las personas que vamos a encuestar como el número y en que cifra están los involucrados de este proyecto y así obtener el total de las personas que vamos a encuestar y así poder en un futuro cercano tabular a cada uno de ellos .y poder hacer nuestro proyecto de la mejor manera. Ya que con las encuestas sabremos qué es lo que necesitan las personas de lo que nosotros estamos haciendo como capacitación.

5.01.05 Análisis de la Información

Tabla N° 15 Edad

Edad	18-28	29 -39	49 en adelante	Total
N°	180	143	51	374
%	48,13%	38,24%	13,63%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

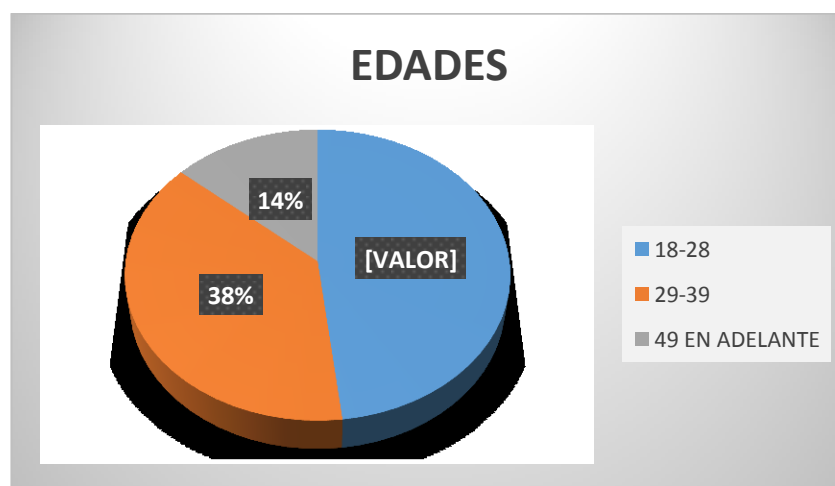


Figura N° 4 Edad

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro analizamos el tipo de edad que encontramos en cada uno de los trabajadores de la cafetería restaurante la cual nos permitirá saber con qué tipo de personas estamos haciendo la encuesta .

Tabla N° 16 Género

Género	Masculino	Femenino	Total
N°	250	124	374
%	66,84%	33,16%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

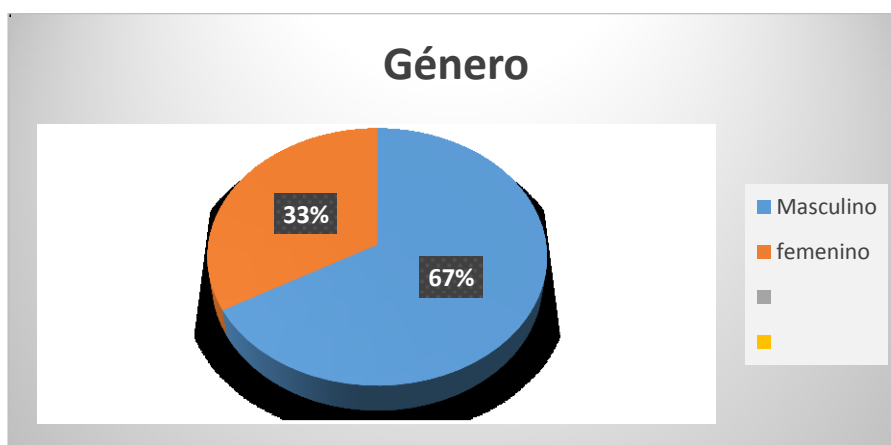


Figura N° 5 Género

Elaborado por : Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro figura podemos observar que la mayoría de los encuestados fueron al género masculino con un 67% y el restante vendría hacer el genero femenino este es el resultado que arrojó la encuesta realizada .

Tabla N° 17 Pregunta N°1

¿Usted frecuenta sitios de comida rápida como salchipapas hot dogs , alitas, y de bebidas como gaseosas, jugos, café, capuchinos, macacinos, etc. ?

1 vez a la semana	1 vez al mes	2 a 3 veces al mes	4 o más al mes	Total
180	180	14	0	374
48,13%	48,13%	3,74%	0%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo



Figura N° 6 Pregunta 1

Elaborado: Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro y figura podemos observar que la mayoría de la gente consume alimentos en este local de una vez a la semana al final de mes y el restante rara vez .

Tabla N° 18 Pregunta N°2

¿En cuál de estos siguientes sitios consume comida rápida y bebidas

Restaurantes o cafeterías	Puestos de comida	En casa	Centros comerciales	Total
80	60	67	167	374
21,39	16,04	17,91	44,65	100

Elaborado por : Wladimir Bermeo



Figura N° 7 Pregunta 2

Elaborado por : Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro y figura podemos observar que la mayoría de personas que consume comida rápida se encuentran en los centros comerciales y por segundo plano encontramos las cafeterías, restaurantes y la comida rápida. Por último, observamos que las personas ya no consumen mucho en casa la comida rápida ya que se encuentran en estos mencionados más rápido este producto.

Tabla N° 19 Pregunta N°3

¿Ha conocido usted algunos sitios de comida y bebida en la ciudadela el recreo alto?

Si	No	Total
27	347	374
7,21	92,78	100%

Elaborado por : Wladimir Bermeo

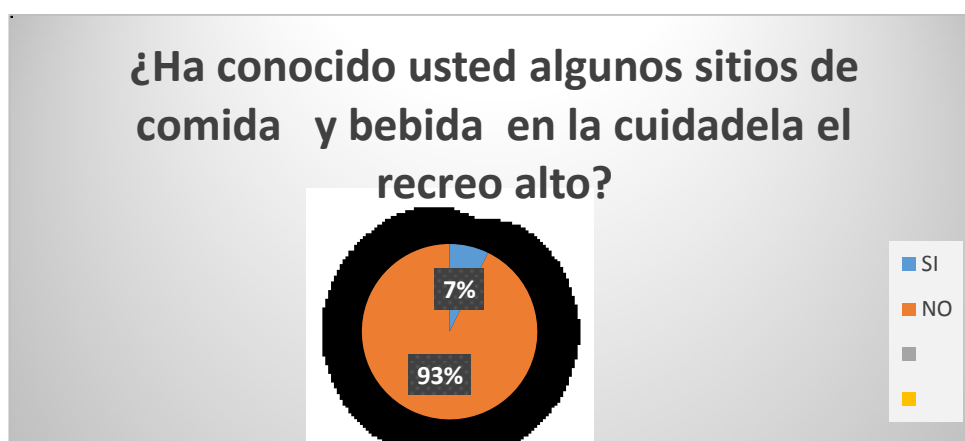


Figura N° 8 Pregunta 3

Elaborado : Wladimir Bermeo

Análisis

Podemos observar en esta tabla y figura que no existen muchos lugares de comida en este sector conociendo la escases del mismo.

Tabla N° 20 Pregunta N°4

¿ le gusta ir a locales grandes que ofrezcan este servicio?

Si	No	Total
351	23	374
93,85%	6,14%	100%

Elaborado por : Wladimir Bermeo



Figura N° 9 Pregunta 4

Elaborado por : Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro y figura podemos observar que la mayoría de personas encuestadas les gusta ir a locales mas grandes ya que se encuentran comodoss y por ende no les gusta una infraestructura sencilla .

Tabla N° 21 Pregunta N°5

¿Cree usted necesaria la creación nuevos sitios de comida y bebida en el sector?

De acuerdo	Tal vez	Desacuerdo	Total
305	15	54	374
81,55%	4,01%	14,43%	100%

Elaborado por : Wladimir Bermeo

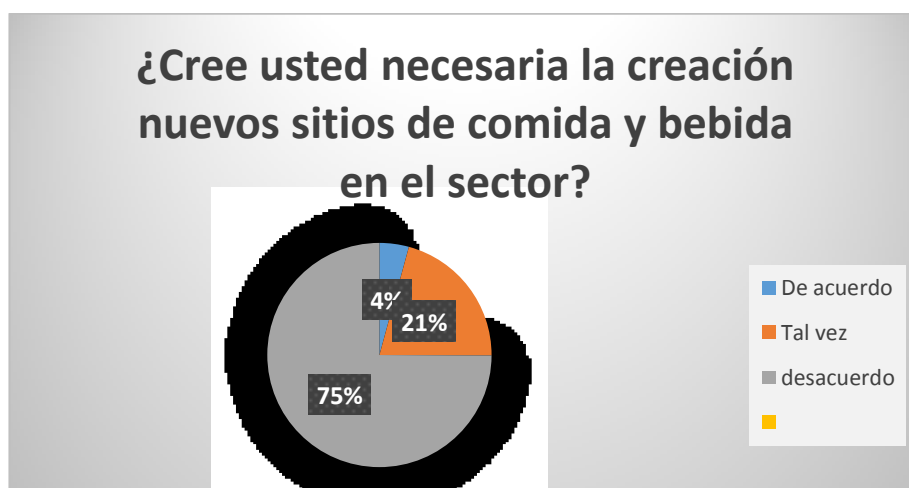


Figura N° 10 Pregunta 5

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la gente se siente inconforme porque no existen muchos locales en su sector de comida y bebida.

Tabla N° 22 Pregunta N°6

¿Qué es lo más importante que usted ve al momento de entrar a un sitio de comida y bebida?

Precio	Publicidad y promoción	Apariencia del local	Todas las anteriores	Total
213	95	59	7	374
56,49%	25,40%	15,77%	1,87%	100%

Elaborado por : Wladimir Bermeo



Figura N° 11 Pregunta 6

Elaborado por : Wladimir Bermeo

Análisis

En este cuadro y figura podemos observar que la mayoría de personas encuestadas lo que miran es el precio de los productos ofrecidos en el local .

Tabla N° 23 Pregunta N°7

¿Cuál de este tipo de comidas suele consumir con frecuencia?

Desayunos	Almuerzos	Meriendas	Snacks Comida rápida	Total
32	34	13	295	374
8,55%	9,09%	3,47%	78,87%	100%

Elaborado por : Wladimir Berneo

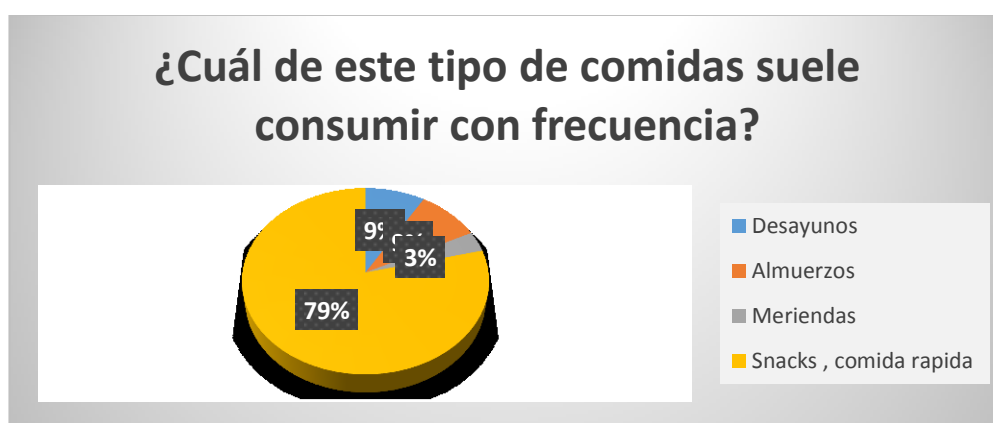


Figura N° 12 Pregunta 7

Elaborado por: Wladimir Berneo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de gente lo que consume con frecuencia son los snacks y la comida rápida ya que tiene mayor accesibilidad al consumidor .

Tabla N° 24 Pregunta N°8

¿ Podría mencionar 1 comidas que sea de su preferencia y que casi siempre consuma?

Encebollado	Salchipapas	Hotdogs	Snacks	Total
65	39	77	193	374
17,37%	10,42%	20,58%	51,60%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

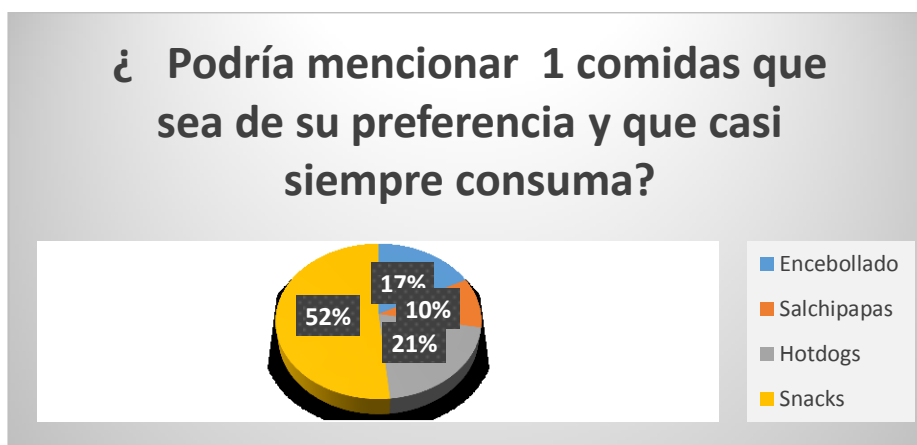


Figura N° 13 Pregunta 8

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de gente consume todo lo que es snacks que contiene todo lo que son pasabocas y aperitivos ya que siempre buscan alimentos rápidos para consumir.

Tabla N° 25 Pregunta N°9

¿Cuándo usted consume algún tipo de comida con que bebida suele acompañarle

Gaseosa o agua embotellada	Cerveza o vino	Café, capuchino, macacino	Jugos artificiales, Jugos naturales	Total
187	45	19	123	374
50%	12,03%	5,08%	32,88%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

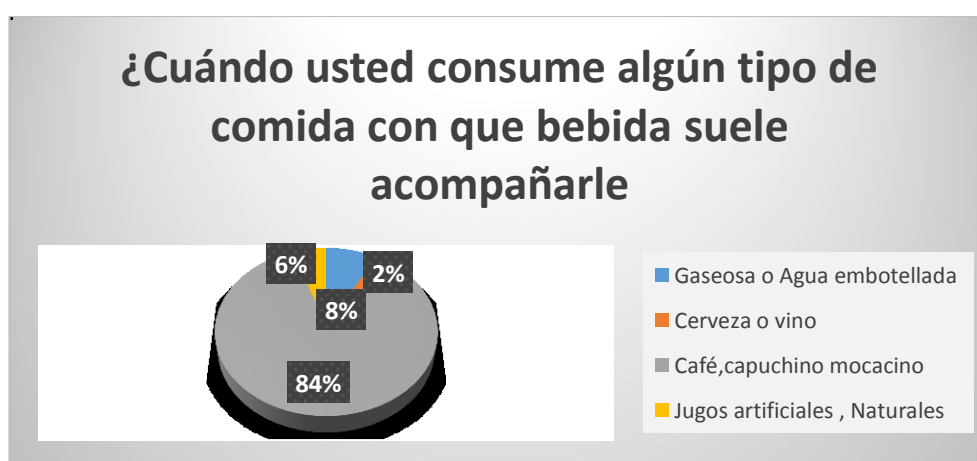


Figura N° 14 Pregunta 9

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de personas lo que consumen es gaseosas y aguas embotelladas.

Tabla N° 26 Pregunta N°10

¿Cuánto usted está dispuesto a pagar por un plato de comida y bebida?

De 1 a 3usd	De 3 a 7Usd	De 7 a 10 Usd	De 10 Usd a mas	Total
354	18	2	0	374
94,65%	4,81%	0,53%	0%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

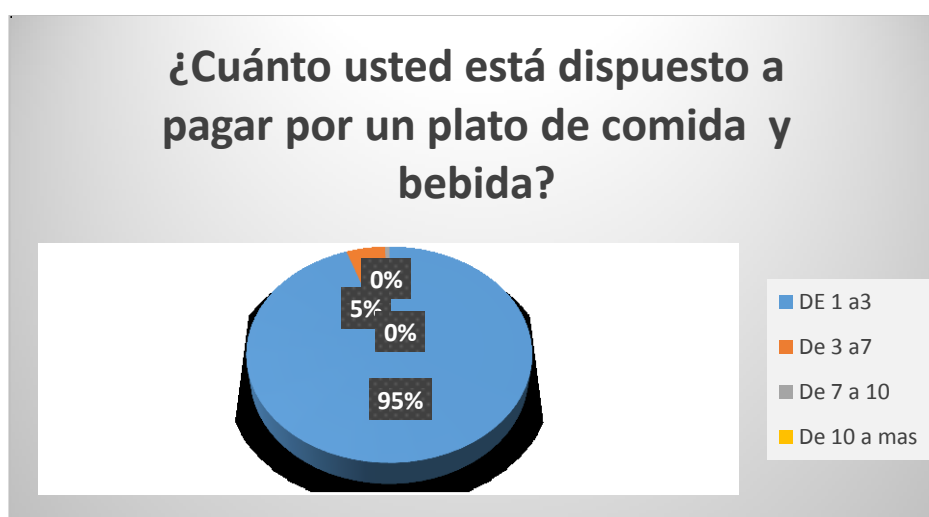


Figura N° 15 Pregunta 10

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

Lo que podemos observar en esta tabla y figura es que la mayoría de la personas están dispuesta a pagar de 1 a 3 dólares, Ya que por la ubicación del local es en el sector sur y la economía no es muy estable .

Tabla N° 27 Pregunta N° 1 trabajadores

Edad	18-28	29-39	39 en adelante	Total
	8	2	0	10
	80%	20%	0%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo



Figura N° 16 Pregunta 1

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de los trabajadores tienen entre la edad promedio de 18 a 28 años y lo que resta estarían en promedio de 29 a 39 años y analizando que la mayoría de trabajadores son jóvenes .

Tabla N° 28 Pregunta N° 2

¿Conoce usted sobre un buen manejo y manipulación de alimentos?

Si	No	Total
5	5	10
50%	50%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

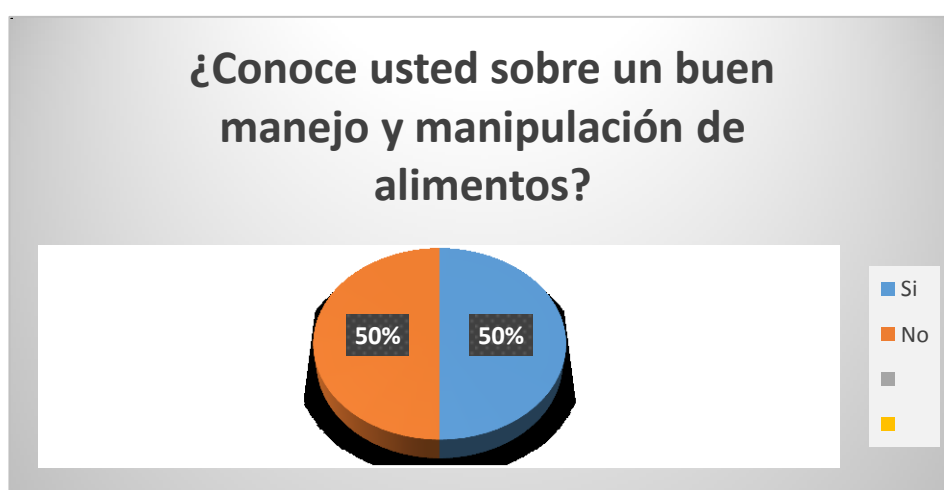


Figura N° 17 Pregunta 2

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que el 50% de los trabajadores desconocen del buen manejo y manipulación de alimentos y el otro 50 % conoce sobre el tema.

Tabla N° 30 Pregunta N°3

¿Conoce sobre la higiene sobre del manipulador de alimentos ?

Si	No	Total
5	5	10
80%	20%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

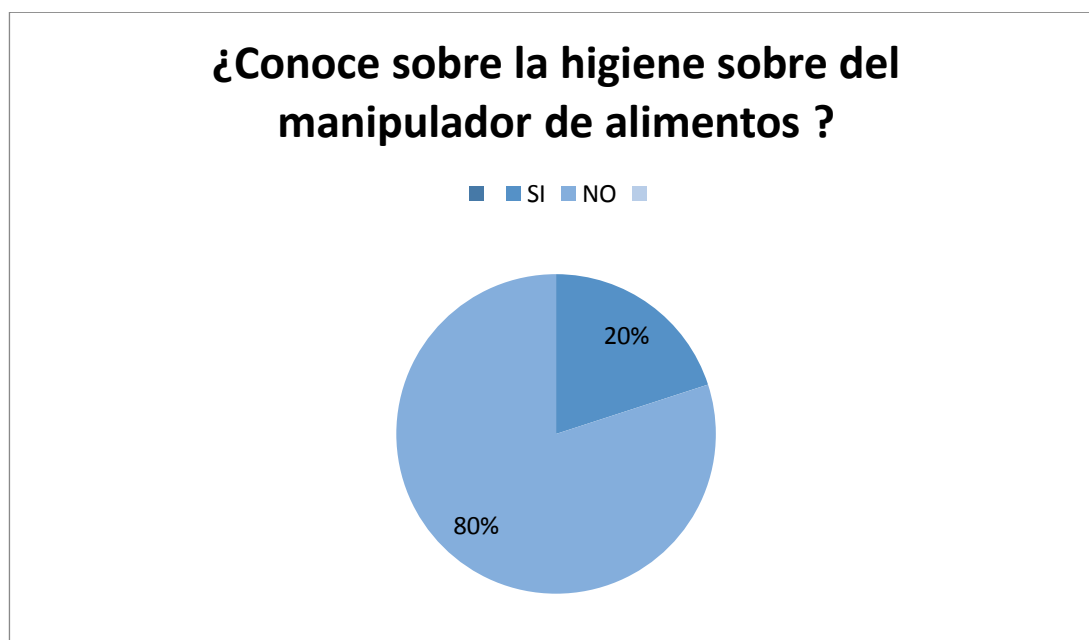


Figura N° 18 Pregunta 3

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que los trabajadores desconocen sobre la higiene del maipulador y esto es preocupante porque deberían conocerlo para brindar un buen servicio.

Tabla N° 29 Pregunta N° 4

¿ ¿Conoce usted sobre las principales medidas de los alimentos ?

Si	No	Total
60	40	10
50%	50%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

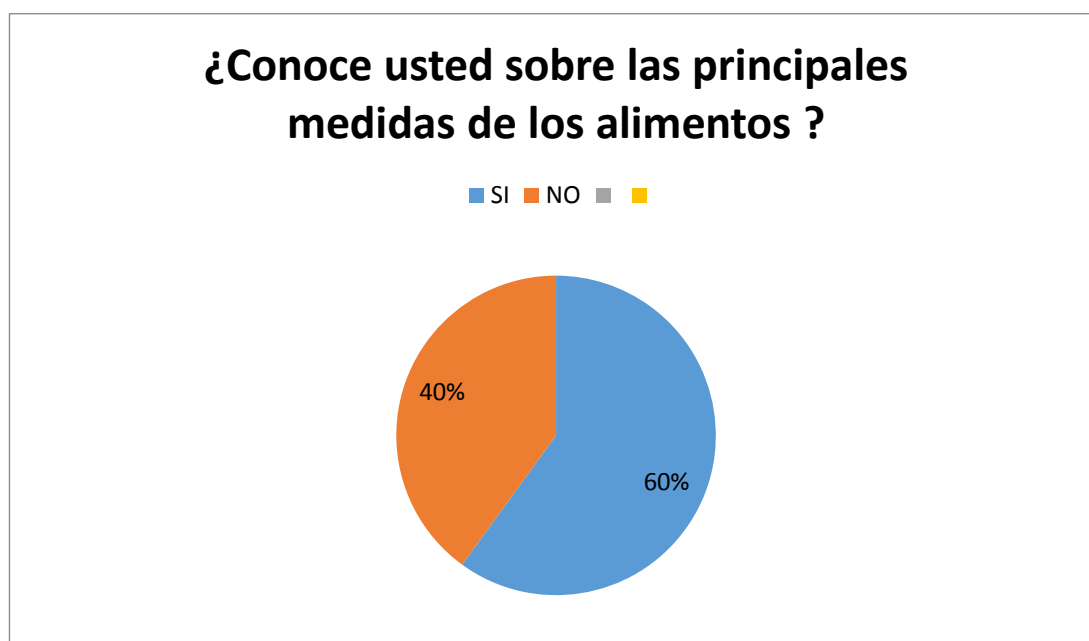


Figura N° 19 Pregunta 4

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que el 40% de los trabajadores conocen de las principales medidas de los alimentos el otro 60 % desconoce sobre el tema .

Tabla N° 30 Pregunta N° 5

¿Cree usted que existe una buena higiene de alimentos y bebidas ?

Si	No	Total
6	4	10
40%	60%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo

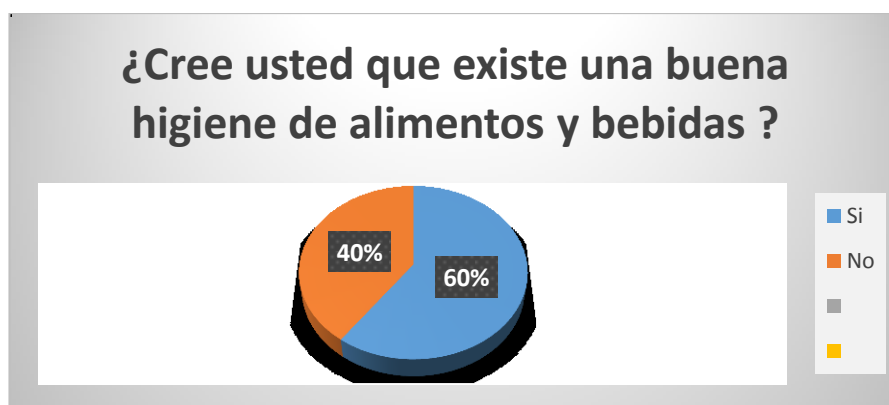


Figura N° 20 Pregunta 5

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de trabajadores tienen una buena higiene en la manipulación de alimentos y bebidas., y el resto desconoce sobre el tema .

Tabla N° 31 Pregunta N° 6

¿Qué tiempo trabaja en la cafetería restaurante?

6 meses a 1 año	1 a 2 años	2 a 3 años	3 a 4 años	Total
6	4	0	0	10
60%	40%	0%	0%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo



Figura N° 21 Pregunta 6

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que la mayoría de trabajadores tienen un tiempo estimado de 6 meses a 1 año ya que este local tiene en funcionamiento aproximadamente 2 años.

Tabla N° 32 Pregunta N° 7

¿Está conforme con el trabajo que realiza en la cafetería restaurante?

Si	No	Total
8	2	10
80%	20%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo



Figura N° 22 Pregunta 7

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que los trabajadores están conformes con el trabajo que realizan en este local siendo satisfactoriamente positivo para el propietario y los clientes del lugar .

Tabla N° 33 Pregunta N° 8

¿Tiene una buena relación con el propietario de la cafetería restaurante?

Si	No	Total
10	0	10
100%	0%	100%

Elaborado por: Wladimir Bermeo



Figura N° 23 Pregunta 8

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla y figura podemos observar que todos los trabajadores de la cafetería tiene una buena relación con el propietario del local.

5.02. DESCRIPCION DE LA HERRAMIENTA O METODOLOGIA

Plan de capacitación de buen manejo y manipulación de alimentos la realizaremos en 4 módulos con diferentes horarios con , información de técnicas de cuidado de alimentos , información de manejo de alimentos.

5.03. Formulación del Proceso de aplicación de la propuesta

Misión. – En este plan de capacitación de buen manejo y manipulación de alimentos buscamos que haya buena inocuidad e higiene alimentaria así también que exista un buen tratamiento y buen manejo de los alimentos que se prepara en esta cafetería restaurante ubicado en el sector sur de la ciudad la ciudadela el Recreo Alto porque hemos encontrado algunas irregularidades en los mencionado temas este proyecto lo realizamos para que sea uno de los locales mas destacados en este sector .

Visión.- Con este proyecto nos enfocamos a que se destaque como uno de los mejores locales de comida y bebida del sector asimismo que el cliente quede satisfecho con los alimentos que se lleva a la boca y que no haya futuras enfermedades transmitidas por los alimentos, capacitar a los trabajadores en el buen manejo de alimentos .

Objetivo General

Destacar como uno de los sitios principales de comida y bebida en este sector

Objetivos Específicos

Capacitar al personal del restaurante encargado del área de cocina para un buen manejo y manipulación de alimentos con procesos y procedimientos con el fin de dar a conocer al personal la importancia de los temas planteados

Implantar Conocimientos a los trabajadores de un buen manejo y manipulación de alimentos.

Conseguir el apoyo económico e interés del propietario con el tema que se elaborará en la cafetería restaurante.

Crear una página en las redes sociales Facebook e Instagram del lugar donde se realizará la capacitación, el lugar, sus instalaciones y el servicio que brinda.

Aportar con Material tecnológico como el internet, el infocus y didáctico para realizar la capacitación de un buen manejo y manipulación de alimentos.

Realizar un Cronograma en el cual exista horario sobre las capacitaciones

Obtener el Interés de los trabajadores por conocer del plan de un buen manejo y manipulación de alimentos mediante actividades prácticas y evaluaciones.

. Estrategias

Con el uso, avance de la tecnología como el internet, infocus y con el talento humano podremos realizar la capacitación.

Con ayuda del avance y uso de la tecnología como el internet, infocus mejorará la información de un buen manejo y manipulación de alimentos.

Encontrar apoyo económico de las autoridades para realizar la capacitación.

Buscar apoyo económico del propietario e información del lugar para la capacitación.

5.04 Levantamiento de información de la cafetería restaurante

Como debería ir como es el nivel de servicio, como se manipula los alimentos cuales son los principales alimentos análisis como hacer la capacitación

5.04.1 Levantamiento de información

En este establecimiento debe cumplir con un servicio óptimo a los clientes ya que ellos son los consumidores de lo que se ofrece aquí en este lugar, también hemos encontrado falencias en el buen manejo y manipulación de los alimentos ya que no tiene una estructura óptima para hacerlo los trabajadores desconocen de las posibles consecuencias que podrían ocasionar a los clientes por no saber cómo manipular los alimentos y bebidas.

5.05 PROPUESTA

Plan de capacitación de buen manejo y manipulación de alimentos en la cafetería restaurante el cafetín ubicado en la ciudad de Quito ciudadela el Recreo Alto con el fin que se destaque como uno de los principales sitios de comida en este sector.

Antecedentes

Un plan de capacitación de buen manejo y manipulación de alimentos es una de las expectativas y necesidades que requiere este establecimiento.

Temas a tratar en la Capacitación.

- **Tema 1** ¿Para que sirve? beneficios

En el primer módulo estará integrado con las buenas practicas de una buena manipulación de alimentos , manipulación de alimentos

- **Tema 2** ¿El cómo debe ser la higiene y manipulación de alimentos ?

En el segundo módulo estará integrado por conceptos básicos de higiene de los alimentos , contaminación cruzada

- **Tema 3** ¿Cuándo debes hacer antes durante y después ?

En el tercer módulo estará integrado por temas básicos de higiene en los enfermedades de los alimentos, prevención de enfermedades, lavado correcto de las manos

- **Tema 4**

En el último modulo trataremos la higiene del personal, higiene del uniforme y la infraestructura como debería ser del local y para finalizar el Cierre del módulo realizar una actividad o evaluación breve y práctico

En el cierre de cada módulo realizar una actividad práctica. Generar grupos de 5 de parejas como por ejemplo preguntándoles a los trabajadores como una de estas preguntas

¿Si usted recibiera dinero en lugar de trabajo e ingresa a la cocina cuál fuera su reacción ante este caso?

y al finalizar la capacitación realizaremos una evaluación breve y práctica

También llevaremos un registro de asistencia de los trabajadores el cual llevará sus nombres y su respectiva firma

*Plan de capacitación de buen manejo y manipulación de alimentos.

-Manejo y manipulación de alimentos

-Horarios

-Temas a tratar

-Materiales didácticos, infocus

-Manual de manipulación de alimentos

Tabla N° 34 Horarios para la capacitación

Módulo 1	Lunes y martes	16:00-17:00	2HORAS
Modulo2	Miércoles y jueves	16:00-20:00	8HORAS
Módulo 3	Viernes y sábado	16:00-19:00	6HORAS
Módulo 4	Lunes y martes	16:00-19:00	6 HORAS
TOTAL	-	-	22 HORAS

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Listado de trabajadores

LISTADO DE TRABAJADORES PARA LA CAPACITACIÓN	
NOMBRES	FIRMA
1. LUIS TORO	
2. ROSA SANCHEZ	
3. ANITA CORDERO	
4. Daniel Valencia	
5. Roberto Gomez	
6. Teresa Vallejo	
7. Andres Granda	
8. Alfyondra Blos	
9. Wilmar Latorre	
10. Katherine Alvarado	

Figura N° 24 Listado de trabajadores

Elaborado por :Wladimir Bermeo

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Red social Facebook

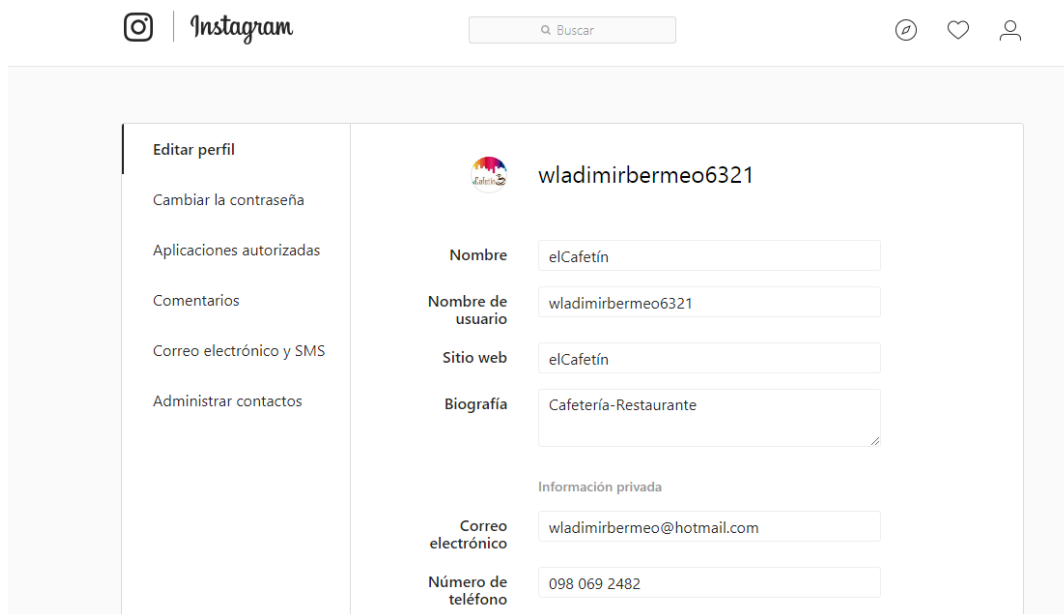


Figura N° 25 Facebook

Elaborado por :Wladimir Bermeo

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Red social instagram



The image shows a screenshot of the Instagram profile page for the user 'wladimirbermeo6321'. The page is divided into two main sections: a left sidebar with navigation options and a main content area for the profile.

Left Sidebar (Navigation Menu):

- Editar perfil
- Cambiar la contraseña
- Aplicaciones autorizadas
- Comentarios
- Correo electrónico y SMS
- Administrar contactos

Main Content Area (Profile Information):

Header: The profile picture is a small circular icon with a rainbow and the word 'elCafetín'. The username is 'wladimirbermeo6321'.

Fields:

- Nombre:** elCafetín
- Nombre de usuario:** wladimirbermeo6321
- Sitio web:** elCafetín
- Biografía:** Cafetería-Restaurante

Información privada:

- Correo electrónico:** wladimirbermeo@hotmail.com
- Número de teléfono:** 098 069 2482

Figura N° 26 **Instagram**

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Manual terminado

Instituto Tecnológico Superior Cordillera

Administración Turística y Hotelera



Figura N° 27 Manual

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Manual de Capacitación Buen manejo y

Manipulación de Alimentos

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Índice

Modulo 1

El capacitador	68
La capacitación al personal.....	70
La manipulación de alimentos.....	70
Las buenas practicas de manipulación de alimentos.....	71

Modulo 2

Procedimientos operacionales de buenas practicas de alimentos.....	72
Higiene en los alimentos.....	73
Cuales son las principales medidas en la higiene de alimentos.....	74
Tipos de contaminación.....	75
Contaminación física.....	75
Contaminación biológica.....	75
Contaminación química.....	75
Contaminación cruzada.....	76

Modulo 3

Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA.....	77
Prevencion de enfermedades	79
Lavado correcto de las manos.....	80

Modulo 4

Higiene del manipulador de alimentos.....	82
Uniforme del personal.....	83
Instalaciones adecuadas de un restaurante.....	85

5.03 Capacitador

Es la persona que brinda orientación a los nuevos talentos que se integran a una compañía y apoya a los que ya forman parte de esta. Su principal misión es transmitir información y tratar de generar una buena interacción entre los integrantes. Busca, por medio de la organización, el cumplimiento de los objetivos. (Peralta, 2013)

Características de un capacitador

- Los capacitadores funcionan como líderes. Instruyen a las personas a desarrollar sus habilidades y capacidades para que puedan aplicarlas en su trabajo.
- Su trabajo comienza cuando ayuda a otros a enfrentarse a lo nuevo, los motiva a tener una planificación, ejecución y finalmente una evolución, la cual puede ser personal o grupal.
- La empatía es un elemento que debe poseer; ponerse en el lugar del otro para buscar una igualdad que genere confianza. Reforzar y alimentar los pensamientos positivos, incita a creer en uno mismo.
- Un capacitador jamás debe improvisar. Previamente se sugiere tener un programa óptimo, para no provocar momentos de estrés. (Peralta, 2013)

La capacitación

Toda capacitación comienza con un Diagnóstico de Necesidades de Capacitación (DNC). Este consta de un cuestionario, el cual tiene como fin conocer más sobre la experiencia profesional del individuo.

Quienes son parte de esta, pueden expresarse y realizar lazos de confianza con otros compañeros, aprendiendo una serie de instrumentos útiles para el desenvolvimiento de su trabajo.

El propósito de un curso de capacitación es localizar las fortalezas y debilidades que tiene cada uno de los trabajadores, por medio del respeto y la motivación. (Peralta, 2013)



Figura N° 28 Definiciones

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Capacitación al personal

- El personal será capacitado constantemente en las Buenas Prácticas de Manufactura (Manipulación de alimentos, higiene personal, recepción y almacenamiento, preparación de alimentos, limpieza y desinfección – control de plagas). Se podrán programar capacitaciones adicionales de acuerdo a los requerimientos.
- Todo personal nuevo que ingrese a laborar deberá ser capacitado en buenas prácticas de manufactura así como en las labores de cocina.
- El administrador es el responsable de que se lleve a cabo la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos
- Debe efectuarse por lo menos cada 6 meses (Patisserie, 2012)

La manipulación de alimentos

Una correcta manipulación de los alimentos garantiza que estos los ingeramos con todos sus nutrientes.

Es importante que al adquirir los alimentos observemos si estos han pasado el correspondiente control sanitario mediante la certificación o sello correspondiente acudiendo siempre a comercios que sean capaces de garantizarnos la procedencia del producto. En el momento de hacer la compra es aconsejable primero adquirir los que no se alteren con el tiempo o transporte, y dejar para el final los alimentos frescos o que precisan de refrigeración con el fin de no interrumpir la cadena de frío y que estos pierdan sus propiedades. (Mupresa, 2017)



Figura N° 29 Manipulación de alimentos

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Las buenas prácticas de Manipulación de alimentos

Son los procesos y procedimientos de higiene y manipulación, que son requisitos básicos e indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento, tendientes a facilitar la elaboración de alimentos inocuos, y para participar en un mercado competitivo. De modo general se puede decir que son recomendaciones que involucra a los tres vértices de la pirámide de la producción de alimentos: las instalaciones donde se efectúa el proceso, el personal implicado y el alimento. La implementación de las buenas prácticas es una herramienta básica para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano. (Acela, 2011)



Figura N° 30 Las buenas practicas de manipulación de alimentos

Fuente : Patisserie,2012

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Módulo 2

Procedimientos operacionales de buenas prácticas de manipulación de alimentos

- Las sustancias usada para limpieza y saneamiento
- Almacenamiento de materiales tóxicos
- Higiene de las superficies en contacto con los alimentos
- Almacenamiento y manipulación de equipos y utensilios
- Control de plagas
- Retirada de la basura y residuos.

Consejos útiles

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de tocar alimentos o comer.
- Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño.
- No consumir alimentos cuya procedencia se desconoce.
- Observar las fechas de vencimiento de los alimentos y no consumirlos si están vencidos.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

- Higienizar constantemente los utensilios con los que se manipulan los alimentos.
- ¡No olvide! Que en sus manos está la salud y la vida

Higiene en los alimentos

Son las medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume.



Figura N° 31 Higiene en alimentos

Fuente : Alkimovich ,2010

Elaborado por : Wladimir Bermeo

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES MEDIDAS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- Lavar y desinfectar frutas, verduras y utensilios de cocina
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos
- Utilizar cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos
- Usar trapos de cocina de colores, uno para cada actividad

EVITE:

- Estornudar frente a los alimentos
- Picarse la nariz, toser o escupir durante su preparación
- Preparar los alimentos cuando se está enfermo
- Tocar alimentos cocidos si no se tiene las manos limpias

RECUERDE:

- Lavar todos los utensilios utilizados antes y después de preparar los alimentos
- Cocerlos muy bien, mantenerlos tapados y en refrigeración
- Los animales domésticos como perros y gatos pueden contaminar los alimentos
- Controlar plagas como ratas y cucarachas

Contaminación de los alimentos

Es todo aquello que no es parte del producto o alimento y que puede o no ser detectado, causando así enfermedades al ser ingeridos. (Ochoa, 2013)

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- Contaminación física
- Contaminación química
- Contaminación biológica
- Contaminación cruzada

CONTAMINACIÓN FÍSICA

Se considera contaminación física cuando un material extraño entra en contacto con el alimento. Esto puede ser materiales como: vidrio, plástico, madera, metal, cabellos, insectos, partes de insectos (alas, patas etc.) esmalte de uñas y cualquier otro objeto (Ochoa, 2013)

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

La seguridad en la preparación de los alimentos depende en gran parte por quienes los producen, procesan, distribuyen, trasladan, preparan y sirven. (Ochoa, 2013)

El hombre es señalado como el principal culpable de la contaminación en los alimentos, por el manejo inapropiado de los mismos. (Ochoa, 2013)

CONTAMINACIÓN QUÍMICA

Se da cuando agentes químicos entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos. (Ochoa, 2013)

Aunque también es el hombre el principal causante de esta contaminación, muchas veces el mal manejo se da por el descuido de no lavarse las manos constantemente y no enjuagar en su totalidad los residuos de detergentes, desinfectantes, etc. Que quedan en manos y equipo en general. (Ochoa, 2013)

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Esta se da cuando el alimento cocido entra en contacto con alimento crudo.

Cuando utilizamos herramientas para manipular alimentos y estos son diferentes (carne roja, carne blanca, verduras, frutas, etc.) y no desinfectamos los utensilios, los microorganismos de unos alimentos pasan a los otros y esto es contaminación cruzada (Ochoa, 2013)



Figura N° 32 Contaminación cruzada

Elaborado por :Wladimir Bermeo

Módulo 3

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Las enfermedades causadas por el consumo de alimentos contaminados han surgido como una causa importante de morbilidad a nivel mundial. Los patógenos bacterianos que clásicamente están implicados en las ETA son *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio cholerae*, *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli* O157, *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter*. En América Latina las ETA representan alrededor del 70 % de los casos de enfermedad diarreica aguda, según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud. En Bolivia, el SNIS reporta en la semana epidemiológica N° 20 al 31 de Mayo de 2007, 12.849 episodios de EDAs, 23% corresponden a Santa Cruz (Dpto. de mayor notificación), las atenciones por EDA tienen un acumulado nacional de 544 224 atenciones (5773 x 103 hab.) principalmente en menores de 5 años. (Biofarbo, 2008)

Las ETA, a menudo ocurren como brotes y las herramientas para realizar estos análisis requieren una metodología de biología molecular que se denomina Subtipificación molecular y es la base de la epidemiología molecular. La electroforesis en campo pulsado (PFGE), ha sido aplicada con muy buenos resultados para la Subtipificación de muchas bacterias patógenas. Existen dos redes mundiales de vigilancia de patógenos de transmisión alimentaria: WHO Global Salmonella Surveillance WHO GSS y la Red de Subtipificación Molecular de Patógenos Transmitidos por Alimentos PulseNet, de las cuales Bolivia participa

activamente, permitiendo al país incursionar en los nuevos adelantos tecnológicos y sus beneficios. (Biofarbo, 2008)



Figura N° 33 Enfermedades Transmitidas por los alimentos

Fuente : Arreola, 2011

Elaborado por : Wladimir Bermeo

PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

- Para prevenir enfermedades y proteger a tu familia de alimentos contaminados es importante seguir estas importantes recomendaciones:
- Lávate las manos con abundante jabón y agua, en especial antes de preparar los alimentos y luego de utilizar el baño, cambiar pañales, contacto con mascotas, entre otros
- Hierve los utensilios de cocina al menos 4 veces por semana
- Desinfecta tu cocina y baños con cloro y desinfectante

Consume alimentos bien cocidos y que se mantengan calientes al servirlos

- Lava adecuadamente las frutas y verduras antes de consumirla e ingresarla a la refrigeradora
- Retira la cáscara de la fruta antes de consumirla
- Las carnes, aves, mariscos crudos y sus jugos deben mantenerse alejados del resto de alimentos tanto en la refrigeradora como en el congelador
- Bebe agua potable, filtrada o hervida
- Evita el consumo de leche y alimentos crudos
- En caso de presentar síntomas digestivos luego de consumir alimentos contaminados consulta a tu médico de confianza. (Mora, 2016)



Figura N° 34 Prevención de enfermedades

Fuente : Arroyo ,2017

Elaborado por : Wladimir Bermeo

LAVADO CORRECTO DE LAS MANOS

Una correcta limpieza e higiene de las manos elimina los potenciales peligros de contaminación en los consumidores, también repercute directamente en las bajas laborales de los manipuladores de alimentos al evitarse contagios o intoxicaciones por cualquier agente contaminante. (Martorell, 2013)

Utilizar dosificadores de jabón

Lavarse las manos con agua fría o tibia.

Frotar adecuadamente manos, dedos, muñecas prestando especial atención a la zona que separa los dedos y las uñas.

Enjuagar abundantemente las manos.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Si es necesario proceder a una segunda aplicación de jabón.

Secar correctamente.

No tocar elementos sucios ni agentes químicos con las manos limpias.

Utilización de guantes si es posible



Figura N° 35 Lavado correcto de las manos

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Módulo 4

HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Deberá bañarse diariamente.

El personal no deberá portar joyas, relojes, cadenas, aretes, audífonos, otros.

El personal deberá llevar el cabello corto o recogido, cubierto totalmente por una gorra.

El personal masculino deberá estar correctamente rasurado.

Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmalte.

No se deberá utilizar cosméticos.

Se deberá ingresar a trabajar con uniforme completo y limpio.

Deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante luego de: ir al baño, manipular basura, manipular cajas o baldes, cada vez que cambie de actividad, antes de iniciar el servicio de los alimentos. Luego deberá secarse las manos con papel toalla (nunca con el uniforme). (Patisserie, 2012)

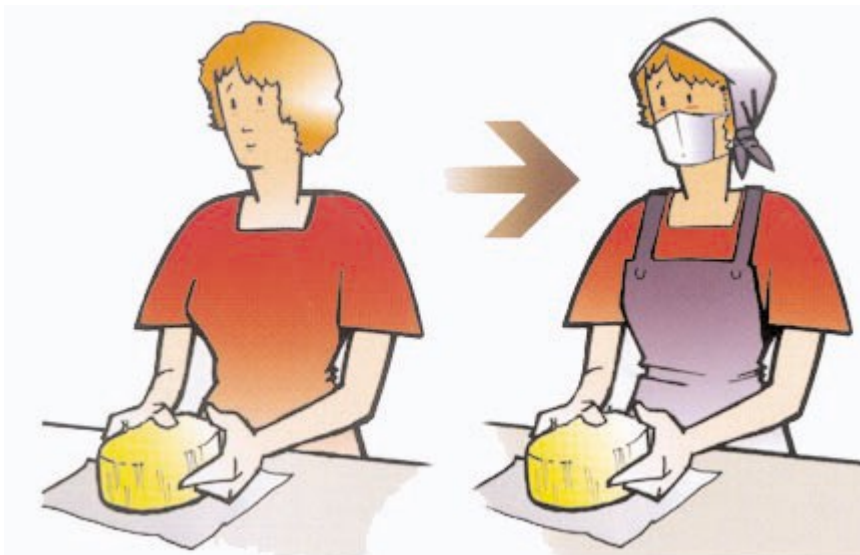


Figura N° 36 **Higiene del manipulador**

Fuente :Rosero,2014

Elaborado por:Wladimir Bermeo

UNIFORME DEL PERSONAL

chaqueta y el pantalón: La chaqueta debe estar confeccionada en algodón no inflamable (50% de algodón, 50% de poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración, debe ser de color claro, de preferencia de color blanco. Los botones deben permitir quitarse la chaqueta rápidamente en caso de quemadura. El pantalón debe ser de algodón no inflamables (65% algodón y 35% de poliéster).

Gorro: Deben recoger todo el cabello y cualquier. Debe cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo.

Mandil: Debe ser bajo la rodilla para así evitar que se ensucie el uniforme

Zapatos: De cuero y cerrados, para una mejor protección en caso de accidentes y caídas de utensilios. Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistentes.

· Guantes: El uso de guantes puede reducir la contaminación por microorganismos. Deben ser utilizados sólo para algún uso específico y cambiados cuando sea necesario

Antes de comenzar una tarea diferente

Si se ensucian o rasgan

Cada 4 horas de uso continuo

Después de manejar carnes crudas o antes de manejar comidas listas para el consumo (Patisserie, 2012)



Figura N° 37 El buen uso del uniforme

Elaborado por : Wladimir Bermeo

Instalaciones adecuadas de un restaurante

Su diseño debe permitir la separación entre material “sucio” y material “limpio”. La separación no significa la existencia de paredes u otras barreras físicas; sino la simple distancia puede considerarse una separación. Como material sucio debe incluirse toda materia prima no preparada, lavada o cocinada, los platos y cubiertos usados, los paños usados en la limpieza de superficies y manos. Puede considerarse como “limpia” toda operación efectuada con los alimentos que posteriormente no recibirá ningún tratamiento o proceso capaz de destruir los microorganismos presentes sobre o dentro de ellos, por lo que deberán estar separadas las áreas frías de las calientes, las húmedas de las secas y las limpias de las sucias. (Acela, 2011)



Figura N° 38 Instalaciones adecuadas de un restaurante

Elaborado por :Wladimir Bermeo

CAPITULO VI

6.00 Aspectos Administrativos

6.01 .Recursos

Tabla N° 35 Recursos

Recursos Económicos	\$357,32
Recursos Tecnológicos	Celular Cámara Computadora Impresora
Recursos Humanos	Investigador : Wladimir Bermeo Dueño del local :Marco Tipán Tutor : Ing. Patricio Acuña Profesora :Gisela Paredes Lector :Ing.Diego Jarrín
Recurso Material	Esferos Lápices Marcadores Resma Calculadora Borrador cuadernillos
Recurso Tiempo	Marzo 2017-Ocubre 2017 (7 meses)

Elaborado por: Wladimir Bermeo

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA
CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO,
CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS
PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

Análisis

En el presente cuadro podemos observar todo los tipos de recursos que hemos utilizado desde el comienzo hasta el final del proyecto de titulación entre los cuales tenemos recursos económicos, recursos, tecnológicos, recursos humanos, recurso material, recurso tiempo. En el cual culminaremos este proyecto con expectativa al éxito acordado desde un comienzo .

6.02 Presupuesto

Tabla N° 36 Presupuesto

Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Redes sociales	2	0	0
Facebook			
Instagram			
Manuales para los empleados	13	3,80	49,40
Capacitador	1	20,00	160,0
Cuadernillos	15	0,50	7,50
Marcadores	2	1,00	2
Valor Total	-	-	218,90

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Análisis

En esta tabla detallaremos cada uno de los costos que gaste en el proyecto de titulación . este viene hacer un presupuesto de lo que voy a realizar en este proyecto adjuntando una cotización del precio estimado .

6.03 Presupuesto de la Elaboración del Proyecto.

Tabla N° 37 Presupuesto de la Elaboración del Proyecto

Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Encuestas	384	3ctvs	11.52
Resmas de papel	1	5.00	5.00
Impresiones	500	0.10	50 .00
Empastados	1	15.00	15.00
Manuales	13	3,80	49,40
Transporte	15	0.50	7.50
Total	-	-	138,42

Elaborado por : Wladimir Bermeo

Analisis

En esta tabla detallamos los costos que haremos en total en todo el proyecto de tesis , aquí tendremos los costos unitarios y totales de cada uno de los gastos que he realizado para llevar a cabo este tema de titulación

6.04 Cronograma

Tabla N° 38 Cronograma

Detalles	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	octubre
Formulación de tema	X						
Análisis del tema	X						
Entrega del tema	X						
Capítulo 1		x					
Capítulo 2		x					
Capítulo 3			X				
Capítulo 4				x			
Capítulo 5					x		
Capítulo 6					x		
Capítulo 7					x		
Sustentación							x

Elaborado por: Wladimir Bermeo

Capítulo VII

7.01 conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

- En este de proyecto de investigación he llegado a tener conclusiones positivas ya que he observado que mi proyecto es factible para este local así poniendo en práctica lo impuesto en la investigación teniendo por objetivo que los trabajadores sepan sobre el buen manejo y manipulación de alimentos.
- por otra parte también he implantado conocimientos a los trabajadores con charlas y capacitaciones en este establecimiento y esto es positivo ya que existen expectativas de cambio para que haya una mejora en si de lo que se ofrece en este establecimiento , lo que miramos es un cambio positivo que beneficia a los involucrados directos e indirectos.
- Por último obtendremos como finalidad que se destaque como uno de los principales sitios de comida en este sector ya que con la capacitación habrá mejor servicio y manejo en los alimentos que se prepara . y los clientes se sentirán satisfechos con los alimentos que consumen .

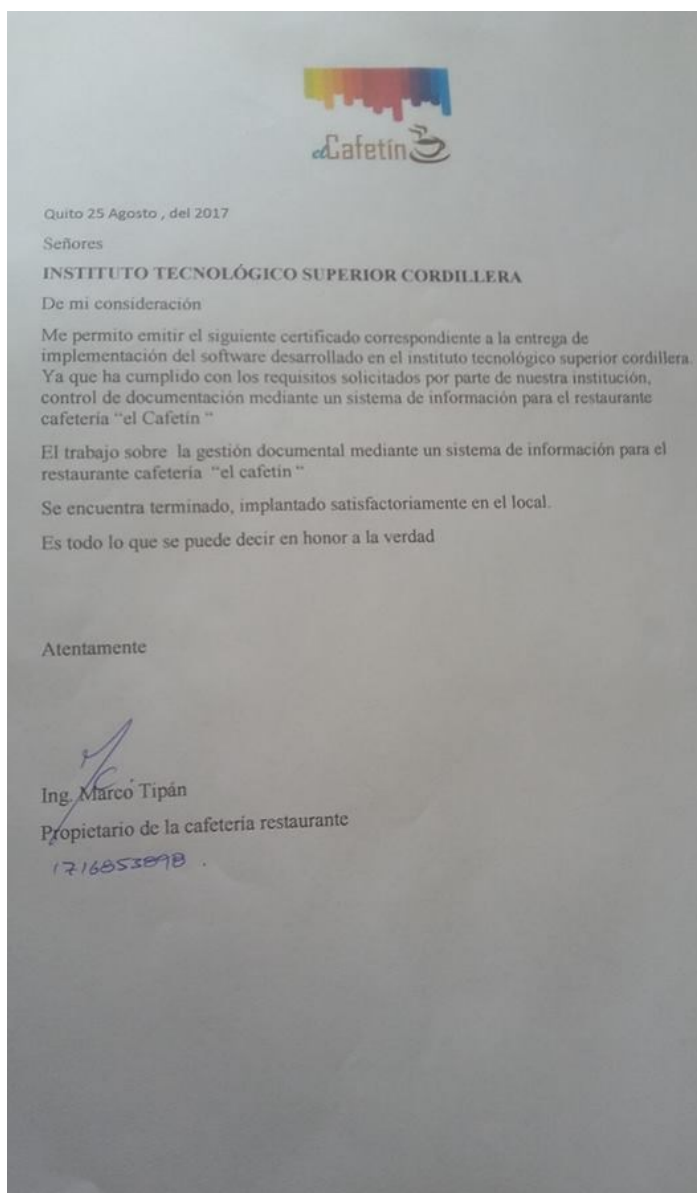
7.02 Recomendaciones

* Se recomienda a los trabajadores de la cafetería restaurante que pongan en práctica con más conocimiento acerca del buen manejo y manipulación de alimentos con una excelente higiene de los alimentos y bebidas para que los consumidores se sientan seguros de lo que están comiendo con esto obteniendo un gran beneficio para el establecimiento.

* Por otra también recomendamos al Instituto Tecnológico Superior Cordillera que haga énfasis de estos proyectos ya que es un tema interesante y que deberían potencializar estos estudios para que en un futuro el estudiante sepa desempeñarse de la mejor manera en este ámbito la carrera de hotelería y turismo debería impartir de la mejor manera estos temas, y así dar un mejor servicio a los futuros consumidores de cualquier alimento o bebida.

* Por último debemos recomendar al dueño propietario del establecimiento El Cafetín que exija a sus trabajadores que mantengan unas buenas costumbres y técnicas de buen manejo y manipulación de alimentos y así obtener buenos resultados en los platos ya realizados por ellos y esto vendría a agradar al consumidor del sector y de la ciudad.

ANEXO N° 1 CARTA DE AUSPICIO



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

ANEXO N° 2 MODULOS ENCUESTAS 1

ENCUESTA

Objetivo: La presente encuesta se realiza con fines académicos para la realización del proyecto de titulación

Indicaciones: en esta encuesta la información que usted brinda se ocupará para la tabulación del proyecto de grado. Gracias por su colaboración.

Datos Sociodemográfico:

Género: Masculino ☐ Femenino: ☐ ☐

Edad: 18-28 ☐ 29-39 ☐ 49-en adelante ☐

Marque con una x en la respuesta que usted seleccione:

1) ¿Usted frecuenta sitios de comida rápida como salchipapas hot dogs alitas, y de bebidas como Gaseosas, jugos, café, capuchinos, macacinos, etc. ?

1 vez a la semana ☐ 1 vez al mes ☐

2 a 3 veces al mes ☐ de 4 o más al mes ☐

2) ¿En cuál de estos siguientes sitios consume comida rápida y bebidas

Restaurantes o cafeterías ☐ Puestos de comida ☐

En casa ☐ Centros comerciales ☐

3) ¿A conocido usted algunos sitios de comida y bebida en la ciudadela el recreo alto?

Sí ☐ No ☐

4) ¿Le gusta ir a locales grandes que ofrezcan este servicio?

Sí ☐ No ☐

5) ¿Cree usted necesaria la creación nuevos sitios de comida y bebida en el sector?

De acuerdo ☐

Tal vez ☐

En desacuerdo ☐

6) ¿Qué es lo más importante que usted ve al momento de entrar a un sitio de comida y bebida?

-Precio ☐

-Publicidad y Promociones ☐

-Apariencia del local ☐

-Todas las anteriores ☐

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

7) ¿Cuál de este tipo de comidas suele consumir con frecuencia?

-Desayunos

-Almuerzos

-Meriendas

-Snacks o

-Comida rápida

8) ¿ menciones 1 comida que sea de su preferencia y que casi siempre consuma?

-Encebollado

-Salchipapas

-Hot dogs

-Snacks

9) ¿Cuándo usted consume algún tipo de comida con que bebida suele acompañarle?

-Gaseosa o

Agua embotellada

-Cerveza o vino

-Café, capuchino, macacino

-Jugos artificiales o jugos naturales

10) ¿Cuánto usted está dispuesto a pagar por un plato de comida y bebida?

-De 1 a 5 usd

-De 5 a 10 usd

-De 10 a 15usd

-De 15 usd a más

Le agradezco por su atención y colaboración en la encuesta hecha Gracias

ENCUESTA AL PERSONAL DE LA CAFETERÍA

Objetivo: La presente encuesta se realiza con fines académicos para la realización del proyecto de titulación

Indicaciones: en esta encuesta la información que usted brinda se ocupará para la tabulación del proyecto de grado. Gracias por su colaboración.

1 ¿Qué edad tiene?

18-28 ☐

29-39- ☐

39 en adelante ☐

2 ¿Qué tiempo trabaja en la cafetería restaurante?

De 6 meses a 1 año ☐

De 1 año a 2 años ☐

De 2 a 3 años ☐

De 3 a 4 años ☐

3 ¿Cuántas veces se lava las manos en el lugar de trabajo?

1 vez al día ☐

2 veces al día ☐

3 veces al día ☐

4 veces al día ☐

4 ¿conoce usted sobre un buen manejo y manipulación de alimentos?

☐ ☐

5 ¿cree usted que existe una buena higiene de alimentos y bebidas?

☐ ☐

6 ¿Está conforme con el trabajo que realiza en la cafetería restaurante?

☐ ☐

7 ¿Tiene buena relación con el propietario de la cafetería restaurante?

☐ ☐

Le agradezco por su atención y colaboración en la encuesta hecha Gracias

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.

LISTADO DE TRABAJADORES PARA LA CAPACITACIÓN	
NOMBRES	FIRMA
1. LUIS ROSAS	
2. ROSA STACOMA	
3. ANITA FERRER	
4. Daniel Valencia	
5. Patricia Gómez	
6. Terecinto Vallo	
7. Andres Girona	
8. Alvaro Páez	
9. Wilmar Antuña	
10. Katherine Alvarado	

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.

ANEXO N° 4 DE FOTOGRAFIAS



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CUIDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.



PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE SECTOR.

Bibliografía

- Acela. (15 de ENERO de 2011). *EXELENCIAS GOURMET*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de EXELENCIAS GOURMET: <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/las-buenas-practicas-de-higiene-en-los-alimentos>
- Alban. (2015).
- Biofarbo. (DICIEMBRE de 2008). *REVISTAS BOLIVARIANAS*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de REVISTAS BOLIVARIANAS: http://www.revistasbolivianas.org.bo/scielo.php?pid=S1813-53632008000100016&script=sci_arttext&tlng=es
- Delfin, E. (S.f). *Capacitacion* . Obtenido de Elaboracion de un plan de capacitación: <http://www.monografias.com/trabajos82/elaboracion-plan-capacitacion/elaboracion-plan-capacitacion.shtml>
- <http://guayllabamba.galeon.com/turismo.htm>. (s.f.). Obtenido de amazonia ecuatoriana turismo: <http://www.guioteca.com/deportes-extremos/deportes-extremos-que-son/>
- <http://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea60s/ch21.htm>. (s.f.). <http://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea60s/ch21.htm>. Obtenido de <http://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea60s/ch21.htm>.
- <https://sites.google.com/site/guayllabambahome/cultura/cultura2>. (s.f.). Obtenido de parroquia guayllabamba.
- Martínez. (2017). *TECNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de TECNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN: http://www.academia.edu/6251321/M%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas_e_instrumentos_de_investigaci%C3%B3n
- Martorell. (17 de ABRIL de 2013). *JAFFQUI*. Recuperado el 2017 de AGOSTO de 2017, de JAFFQUI: <http://blog.jafqui.com/como-evitar-intoxicaciones-en-la-industria-alimentaria-lavado-de-manos/>
- Mora. (20 de AGOSTO de 2016). *JUNTA DE BENEFICIENCIA DE GUAYAQUIL*. Obtenido de JUNTA DE BENEFICIENCIA DE GUAYAQUIL: <https://www.hospitalvernaza.med.ec/guia-salud/item/1066-como-prevenir-enfermedades-transmitidas-alimentos>
- Muñiz. (2017). *MARKETING XXI*. Recuperado el 2017 de AGOSTO de 21, de MARKETING XXI: <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-investigacion-de-mercados-23.htm>
- Mupresa, F. (2017). *RINCON DE LA SALUD*. Recuperado el AGOSTO de 21 de 2017, de RINCON DE LA SALUD: <http://www.mailxmail.com/curso-higiene-alimentaria-manipulador-alimentos/contaminacion-alimentaria-contaminacion-fisica-biologica-quimica-cruzada>

Ochoa. (29 de MAYO de 2013). *MAILXMAIL.COM*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de MAILXMAIL.COM: <http://www.mailxmail.com/curso-higiene-alimentaria-manipulador-alimentos/contaminacion-alimentaria-contaminacion-fisica-biologica-quimica-cruzada>

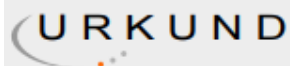
Patisserie. (16 de NOVIEMBRE de 2012). *HAPPYBAKERY*. Recuperado el 22 de AGOSTO de 2017, de HAPPYBAKERY: <http://happybakeryperu.blogspot.com/2012/11/manual-de-buenas-practicas-de-higiene.html>

Peralta. (03 de octubre de 2013). *UtelBLOG*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de UtelBLOG: <http://www.utel.edu.mx/blog/rol-personal/el-rol-del-capacitador/>

Solis. (29 de ENERO de 2010). *XIMESOLISCHAVEZ`S BLOG*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de XIMESOLISCHAVEZ' S BLOG: <https://ximesolischavez.wordpress.com/2010/01/29/bruno-munari-y-la-metodologia-del-diseno/>

Técnica de investigación social . (S.F). Obtenido de Poblacion y muestra.

Wigodski. (14 de JULIO de 2010). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION*. Recuperado el 21 de AGOSTO de 2017, de <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>: <http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>



Urkund Analysis Result

Analysed Document: PROYECTO-DE-TESIS-WLADIMIR-BERMEO-FIN URKUM.pdf
(D30339675)
Submitted: 2017-09-01 20:57:00
Submitted By: wladimirbermeo@hotmail.com
Significance: 4 %

Sources included in the report:

Proyecto de Titulación BPMs.docx (D11306629)
<http://blog.jafqui.com/como-evitar-intoxicaciones-en-la-industria-alimentaria-lavado-de-manos/>
<http://www.mailxmail.com/curso-higiene-alimentaria-manipulador-alimentos/contaminacion-alimentaria-contaminacion-fisica-biologica-quimica-cruzada>
<https://capacitacionesalimentos.files.wordpress.com/2016/02/instructivo-a-titulares-de-establecimientos.docx>
http://www.academia.edu/6251321/M%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas_e_instrumentos_de
<http://www.utel.edu.mx/blog/rol-personal/el-rol-del-capacitador/>
<https://ximesolischavez.wordpress.com/2010/01/29/bruno-munari-y-la-metodologia-del->

Instances where selected sources appear:

14

PLAN DE CAPACITACIÓN DE BUEN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA RESTAURANTE EL CAFETÍN UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, CUIDADELA EL RECREO ALTO CON EL FIN QUE SE DESTAQUE COMO UNO DE LOS PRINCIPALES SITIOS DE COMIDA Y BEBIDA EN ESTE ESTE SECTOR.