



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA

**“PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO Y MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS EN LA POBLACIÓN DE ZULETA, PARA EL
MEJORAMIENTO TURÍSTICO”**

**Proyecto de investigación previa a la obtención del título de
Tecnología en Administración Turística y Hotelera.**

Autor: Alisson Sofía Albán Sandoval

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Quito Octubre del 2015



ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 20 de octubre del 2015

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta.) ALBAN SANDOVAL ALISSON SOFIA, de la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA cuyo tema de investigación fue: "PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A LA POBLACIÓN DE ZULETA, PARA EL MEJORAMIENTO TURÍSTICO.", 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

Ing. Gissella Paredes
Lector del Proyecto

ING. FRIKTZIA MENDOZA
DIRECTOR DE ESCUELA
ESCUELA ADMINISTRACION
TURISTICA Y HOTELERA

Ing. Cristian Prado
Coordinador de Proyectos

Declaratoria

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

Alisson Sofía Albán Sandoval

CC 175070035-1

Cesión de derechos

Yo, Alisson Sofía Albán Sandoval alumna de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior “Cordillera”.

Alisson Sofía Albán Sandoval

CC 175070035-1

CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, el estudiante *Alisson Sofía Albán Sandoval* por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se le denominará el “CEDENTE”; y, por otra parte, el INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CORDILLERA, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se lo denominará el “CESIONARIO”. Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El Cedente dentro del pensum de estudio en la carrera ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA & HOTELERA que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de TECNÓLOGO ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA & HOTELERA, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado “PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA POBLACIÓN DE ZULETA, PARA EL MEJORAMIENTO TURÍSTICO” el cual incluye la creación y desarrollo de un manual de manejo y manipulación de alimentos con los conocimientos adquiridos en su calidad de alumno. b) Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación de un manual motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de los derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción.

SEGUNDA: CESIÓN Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales del manual en la cláusula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial. El Cesionario podrá explotar el manual por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar o prohibir, entre otros: a) La distribución pública de ejemplares o copias; b) Cualquier

transformación o modificación; c) La protección y registro en el IEPI de la guía a nombre del Cesionario; d) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACIÓN DEL CEDENTE.- El cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, elaboración de una manual en temas de manejo y manipulación de alimentos que es objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad del manual a favor del Cesionario.

CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que se derivan del mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia derivada de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un Mediador del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara de Comercio de Quito; f) El idioma del arbitraje será el

español; y, g) La reconvencción, caso de haberla, seguirá los mismos procedimientos antes indicados para el juicio principal.

SÉPTIMA: ACEPTACIÓN.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses.

En aceptación firman a los 13 días del mes de Octubre del dos mil quince.

f) _____

C.C. N° **1750700351**

CEDENTE

f) _____

Instituto Superior Tecnológico Cordillera

CESIONARIO

Agradecimiento

En primer lugar a mi Madre Olga Sandoval por haberme guiado por el camino de la felicidad hasta ahora; en segundo lugar a cada uno de los seres que conforman mi familia a mi Padre Pablo Albán, mis Hermanos, mis Sobrinos; por siempre haberme dado la fuerza y apoyo incondicional que me han brindado y llevado hasta donde estoy ahora por último a mi Tutor quien me apoyo y guío en todo momento para la realización de mi tesis,

Ing. Patricio Acuña.

Alisson Sofía Albán Sandoval

Dedicatoria

A mi madre
con mucho amor y cariño
le dedico todo mi esfuerzo
y trabajo puesto para
la realización de esta tesis.

Alisson Sofía Albán Sandoval

Índice General

Declaración de Aprobación de tutor y lector.....	i
Declaratoria.....	ii
Cesión de derechos	iii
CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL.....	iv
Agradecimiento.....	vii
Dedicatoria.....	viii
Declaración de Aprobación de tutor y lector.....	ix
Indicé de Figuras.....	xii
Resumen ejecutivo	xiii
Abstrac	xiv
Introducción	xv
CAPÍTULO I.....	1
1.0 Antecedentes	1
1.01 Contexto.....	6
1.02 Justificación:	10
1.03 Definición del problema central (Matriz T).....	11
CAPÍTULO II	13
2.0 Análisis de Involucrados.....	13
2.01 Mapeo de los involucrados	13
2.02 Matriz de análisis de involucrados.....	14
CAPÍTULO III.....	15
3.0 Problemas y Objetivos	15
3.01 Árbol de Problemas.....	15
3.02 Árbol de Objetivos	16
CAPÍTULO IV	17
4.0 Matriz de Análisis de Alternativas.....	17
4.01 Matriz análisis de alternativas.....	18
4.02 Matriz de análisis de impacto de los objetivos.....	19
4.03 Diagrama de estrategias	20

4.04 Matriz de Marco Lógico	21
CAPÍTULO V	22
5.0 Propuesta.....	22
5.01 Antecedentes	22
5.01.01 Análisis FODA.....	24
5.01.02 Investigación de mercados	25
5.01.03 Población y muestra	25
5.01.04 Instrumentos Investigación	27
5.01.05 Análisis de la información	27
5.02 Descripción	38
5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta.....	39
CAPÍTULO VI	52
6.0 Aspectos Administrativos	52
6.01 Recursos.....	52
6.02 Presupuesto	53
CAPÍTULO VII	55
7.0 Conclusiones y Recomendaciones	55
7.01 Conclusiones	55
7.02 Recomendaciones	56
ANEXOS	57
Anexo 1- Encuesta	57
Anexo 2 - Carta de auspicio.....	59
Anexo N° 3 – Fotografías	60
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	66

Indicé de Tablas

Tabla 1 – Escala	11
Tabla 2 – Matriz T.....	12
Tabla 3 – Análisis de involucrados	14
Tabla 4 – Escala de Categorías	17
Tabla 5 – Análisis de Alternativas	18
Tabla 6 – Análisis de impacto	19
Tabla 7 – Matriz Marco Lógico	21
Tabla 8 – Análisis FODA.....	24
Tabla 9 – Pregunta 1	28
Tabla 10 – Pregunta 2	29
Tabla 11 – Pregunta 3	30
Tabla 12 – Pregunta 4	31
Tabla 13 – Pregunta 5	32
Tabla 14 - Pregunta 6.....	33
Tabla 15 – Pregunta 7	34
Tabla 16 – Pregunta 8	35
Tabla 17 – Pregunta 9	36
Tabla 18 – Pregunta 10	37
Tabla 19 – Recurso Humano.....	52
Tabla 20 – Recurso Tecnológico.....	52
Tabla 21 - Presupuesto	53
Tabla 22 - Cronograma	54

Indicé de Figuras

Figura 1 – Mapeo de Involucrados	13
Figura 2 – Árbol de problemas.....	15
Figura 3- Árbol de objetivos	16
Figura 4 - Estrategias	20
Figura 5 – Resultado pregunta 1	28
Figura 6 – Resultado pregunta 2	29
Figura 7 – Resultado pregunta 3	30
Figura 8 – Resultado pregunta 4	31
Figura 9 – Resultado pregunta 5	32
Figura 10 – Resultado pregunta 6	33
Figura 11 – Resultado pregunta 7	34
Figura 12 – Resultado pregunta 8	35
Figura 13 – Resultado pregunta 9	36
Figura 14 Resultado pregunta 10	37

Resumen ejecutivo

Este proyecto de tesis se desarrolla en la comuna “Zuleta” la cual se considera como potencial turístico una de las actividades más importantes dentro de la comuna, es la agricultura, ganadería, elaboración de productos lácteos, artesanías también es conocida por la calidad de sus bordados en tela los mismos que son adquiridos por los turistas que visitan la comuna.

El problema principal de la comuna es la inexistencia de lugares que permita al turista alimentarse, a pesar de que se construyó un restaurante de dos pisos pero no presta atención continua, estos retardos intervienen en la actividad turística.

Para poder controlar estos retardos se propone la elaboración de un manual que viene acompañado de una capacitación permitiendo desarrollar el conocimiento de los moradores del sector.

El proyecto desarrollado tiene como referencia la investigación aplicada, la cual pretende solucionar un problema detectado con previa anticipación, teniendo como propósito que el lector tenga un concepto completo de los resultados que se han obtenido de la investigación.

El objetivo principal de este proyecto radica en aumentar la visita de turistas nacionales y extranjeros permitiéndoles sentirse cómodos y satisfechos de acuerdo a cada uno de las necesidades.

Abstrac

This project of thesis develops in the commune "Zuleta" which considers to be a tourist potential one of the most important activities inside the commune, is the agriculture, ranching, production of lacteal products, crafts also is known by the quality of his embroideries in fabric the same ones that are acquired by the tourists who visit the commune.

The principal problem of the commune is the nonexistence of places that allows to the tourist to be fed, in spite of the fact that there was constructed a restaurant of two floors but it does not pay attention constant, these delays intervene in the activity touristic

To be able to control these delays one proposes the production of a manual that comes accompanied from a training allowing to develop the knowledge of the inhabitants of the sector.

The developed project takes as a reference the applied investigation, which tries to solve a problem detected with previous anticipation, having as intention that the reader has a complete concept of the results that have been obtained of the investigation.

The principal aim of this project takes root in increasing the visit of national and foreign tourists allowing them to feel comfortable and satisfied of I remind each one of the needs.

Introducción

El proyecto se realizó al estar enmarcado a un tipo de investigación de acción, lo que pretende solucionar el problema del bajo interés en seguridad alimentaria interviniendo el manejo y manipulación de alimentos en la Comuna de Zuleta.

Cuyos objetivos fueron:

Obtener información necesaria acerca de manejo y manipulación de alimentos en una investigación bibliográfica.

Conocer más cerca la realidad en la que se encuentra la Comuna Zuleta a través de un diagnóstico del problema.

Dar a conocer los beneficios e importancia del problema mediante un correcto manejo y manipulación de alimentos

Transmitir la propuesta mediante la creación de un manual de manejo y manipulación de alimentos.

La verificación de impactos que generara el desarrollo de este proyecto.

El aumento de turistas a la comunidad, generando mayores ingresos para los habitantes.

CAPÍTULO I

1.0 Antecedentes

Tema: Propuesta de mejoramiento para la seguridad alimentaria en los restaurantes en la ciudad de Otavalo.

Autor: Gabriela Soledad Villagómez Bosmediano

Año: 2011

Institución: Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Conclusión: guía para la elaboración del proyecto en referencia a manejo y manipulación de alimentos con respecto a personas que poseen conocimientos empíricos del tema. (Bosmediano, 2011)

Tema: La manipulación de los alimentos

Autor: Triny Peña

Año: 2010

Institución: Particular

Conclusión: temas: del manual de manipulación de alimentos se tomara como referencia los siguientes temas: La ciencia de los Alimentos, Los Alimentos, El Manipulador de los Alimentos, La Contaminación de los Alimentos, Preparación y Conservación de los Alimentos, La Higiene en la Manipulación de los Alimentos, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, El Equipo y los Utensilios, Locales y Dependencias. Pues cada uno de estos temas sirve de guía para la elaboración del proyecto. (Monografias.com, 2011)

Tema: Programa nacional de capacitación turística.

Autor: Ministerio de Turismo

Año: 2015

Institución: Ministerio de Turismo del Ecuador

Conclusión: del siguiente tema se obtendrá ciertas reseñas de cada uno de sus capítulos. El cual constituye en una herramienta pionera que tiene como objetivo fortalecer al sector turístico mejorando las habilidades, destrezas y conocimientos técnicos del talento humano para la ejecución eficiente de actividades, tareas y funciones que realizan en el día a día, mejorando los estándares de calidad en la prestación de servicios turísticos y de esa forma generando una mayor competitividad sistémica del sector. (Ministerio de Turismo, 2015)

Tema: Programa de capacitación manipulación de alimentos elaborados en los mercados municipales (contaminación cruzada)

Autor: Víctor Hugo Marquina Roja

Año: 2013

Institución: Universidad Tecnológica Israel

Conclusión: El presente tema servirá como guía para la elaboración de objetivos basándose en conceptos básicos de cada uno de los temas que están en el proyecto.

Tema: Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Autor: Panalimentos.org

Año: 2012

Institución: Panalimentos.org

Conclusión: este manual servirá como guía sobre los siguientes capítulos:

Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población, Condiciones del personal que manipula alimentos, Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos, Manejo higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos y Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos.

(Panalimentos.org, 2012)

Tema: Propuesta para la gestión integral de residuos sólidos domésticos en el área de vegetación protegida Zuleta & anexas ubicada en la parroquia Angochagua situada en la región sur de la Provincia de Imbabura – Ecuador.

Autor: (Dayana de Jesús Albán, 2010)

Año: 2010

Institución: FORMASELECT Escuela de Negocios y Consultoría para Empresas.

Conclusión: De la tesis se tomara ciertas referencias para la construcción de objetivos generales y específicos.

Tema: “Manual de Higiene y manipulación de alimentos”

Autor: M.I.MUNICIPIO DE GUAYAQUIL

Año: 2006

Institución: M.I.MUNICIPIO DE GUAYAQUIL

Conclusión: Aporta con temas tales como la importancia de la higiene personal y general del lugar donde se preparara el alimento sea importante para prevenir las enfermedades de origen alimentario.

Tema: Manual curso Taller en manipulación de alimentos

Autor: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires

Institución: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires

Conclusión: Referente de la salud pública con el fin de prevenir y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos, se creó el manual para manipuladores de alimentos. A partir de la cual se empieza con una capacitación permanente, la vigilancia y la auditoria de la calidad de los alimentos, contribuyó a generar educación alimentaria tanto para la población en general como para los actores que intervienen en todo el proceso productivo alimentario. Lo cual permitirá la utilización de este manual como guía referencial para poder realizar el proyecto de grado.

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

Autor: Luis Javier Toapanta Jácome

Año: Julio 2014

Institución: Universidad Internacional Del Ecuador

Conclusión: El presente proyecto de tesis tiene por objeto complementar mediante un manual, un conjunto de normas en inocuidad las mismas que actualmente son indispensables para garantizar que los alimentos que se producen y comercializan sean aptos para el consumo humano y pasen una serie de controles que ayuden a minimizar los riesgos de contaminación, de forma directa e indirecta, dentro de un establecimiento gastronómico.

1.01 Contexto

En el presente proyecto escrito se hace la propuesta de una capacitación sobre manejo y manipulación de alimentos, el cual estará enfocado a la capacitación de las personas que pertenecen a la población de Zuleta. Con la finalidad de que el mismo poblador sea el portavoz y se lleve un buen concepto, el turista puede ser extranjero o nacional pero actuara como eje fundamental para poder desarrollar y brindar seguridad a las personas que serán capacitadas.

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 que 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. Esta condición permite que existan suelos fértiles, derivados de materiales volcánicos, especialmente en el Callejón Interandino; aspecto que, junto con la diversidad climática, hace posible el cultivo de varias especies vegetales, algunas de las cuales no existen en otros territorios de la zona tropical.

El nombre de Ecuador se debe a que en 1736 la Misión Geodésica Francesa llegó al territorio nacional con el objetivo de medir el arco de meridiano de la Tierra, actividad que realizó sobre la línea equinoccial o ecuatorial. En los centros científicos franceses, al comentar sobre el trabajo de los geodésicos, se hablaba de su estadía en tierras del

Ecuador y no de la Presidencia de Quito nombre del territorio nacional de ese entonces. De esta manera, fue asociándose el nombre de la línea ecuatorial con el de nuestro país. (Santillana, 2006, págs. 168 - 169)

Ecuador es considerado un país multiétnico debido a la presencia de varios grupos de nacionalidades y pueblos que mantienen sus rasgos culturales. Estos se caracterizan por poseer una cultura inicial y conservar su lengua, vestimenta, actividades de producción y, lo más importante, su territorio ancestral. (Santillana, 2006, pág. 194)

Zuleta es un caso posiblemente único en este contexto. Los dueños originales de las tierras altas y bajas entre el Cayambe y el Imbabura, con la invasión hispana corrieron más o menos la misma suerte que los demás habitantes originarios de estas tierras que ahora se llaman Ecuador. Primero fueron los Incas los que sometieron, pero su dominio se acabó de repente con la llegada de las armas, también los animales que entraron en nuestra gastronomía ecuatoriana dentro del contexto los animales como los caballos, los cerdos, el cuy fueron traídos por los Europeos, en ese momento fue cuando Ecuador en ese tiempo los indígenas fueron sirvientes de los Europeos. Sin embargo, la hacienda que allí se desarrolló terminó convirtiéndose no necesariamente en un excepción, pero si en un lunar en medio de la inequidad generalizada de esta institución colonial que, increíblemente, hasta ahora se manifiesta. La hacienda estableció con la comunidad una relación paternalista y de dependencia, pero en el último termino positiva porque ahora, en el siglo 21, la comunidad y la hacienda mantienen una relación cordial y hasta de manejo conjunto de las áreas protegidas en las partes altas. (VAsconez, 2009, págs. 5, 6)

La comunidad de Zuleta al encontrarse en una alta zona andina posee una inmensa riqueza agrícola con la cual se pueden realizar varias actividades una de las más principales sería la prestación y mejoramiento del servicio alimenticio, en todo lugar se presta este servicio los pobladores buscan beneficio económico, este también atrae a turistas a que visiten la población, solamente mejorara si el servicio se perfecciona y capacita en cada uno de los temas que se planificaran.

Los habitantes originales de Zuleta fueron los Caranquis, que llegaron a la zona aproximadamente en el año 800 A.C. Su cultura estuvo basada en la agricultura actividad muy prospera por encontrarse en un zona volcánica con suelo rico en nutrientes. Su período termino con el arribo de los Incas a fines de 1470. (Ariel Silva, 2009)

La Comuna Zuleta fue fundada el 11 de enero de 1943, posiblemente los primeros pobladores de este territorio fueron los Caranquis, quienes poblaron la zona desde los años 800 hasta aproximadamente el año 1470 D.C., cuando arribaron los Incas. Tras luchar contra la resistencia Caranqui alrededor de ocho o nueve años, los Incas finalmente se asentaron en estas tierras por un lapso de casi cuarenta años. Después de la conquista española, los terrenos que corresponden a la hacienda y la Comuna de Zuleta fueron entregados a los misioneros jesuitas por la corona. En 1767, el rey Carlos III expulsó a los jesuitas del país y los terrenos fueron confiscados y posteriormente vendidos al canónigo Gabriel Zuleta. En 1898 la familia de los ex presidentes ecuatorianos Leonidas Plaza y Galo Plaza Lasso, compró los terrenos, llevando con ellos a sus “Yanapas” o colaboradores, quienes eran indígenas movilizados de sus comunidades de origen a Zuleta, para trabajar en la hacienda. La primera familia se asienta a orillas del río Tahuano en el año de 1917. Posteriormente hacia el norte se

registran los asentamientos mestizos y hacia el sur los asentamientos indígenas. La Comuna Zuleta está ubicada en la parte sur oriental de la provincia de Imbabura. Administrativamente forma parte del Cantón Ibarra, Parroquia de Angochagua y tiene una superficie de 4770 hectáreas las mismas que en el año de 1995 fueron declaradas

como “Bosque y Vegetación Protectora”. Zuleta tiene alrededor de 1037 habitantes distribuidos en 329 familias. La población es en su mayoría indígena que habla Kichwa y Español.” Fue fundada por los primeros pobladores del sector en el año de 1943 en la época de la resistencia Caranqui. (Erazo)

Los habitantes de la zona aun basan su economía en la agricultura, siendo una de las actividades más destacadas de la zona permitiendo a los pobladores crear nuevas formas de generar economía para sus hogares, participando en la creación de infraestructura turística, gran riqueza gastronómica, hermosos paisajes por visitar y sobre todo a sus artesanos textiles, madereros los cuales permiten que Zuleta sea un punto de encuentro para los turistas nacionales y extranjeros.

1.02 Justificación: El proyecto se realizara debido al escaso conocimiento en el tema de manejo y manipulación de alimentos en la Población de Zuleta, la cual se ha visto afectada, razón que ha conllevado a realizar un plan de capacitación. La falta de infraestructura alimenticia ha generado que los turistas eviten ser portavoces y prefieran ir a poblaciones aledañas disminuyendo de manera notable el ingreso económico a los pobladores y comunidad en general lo cual significa que existe falta de servicio y el mismo que se ve reflejado en los pocos beneficios que percibe el sector turístico.

Al realizar el estudio se muestra riquezas gastronómicas, costumbres, tradiciones y cultura del pueblo indígena de Zuleta, a través de la implementación de un “Plan de Capacitación de manejo y manipulación de alimentos en la población de Zuleta para el mejoramiento turístico” es una iniciativa que permitirá demostrar la relevancia de este pueblo indígena y poder.

Plasmarlo con la culinaria del sector para compartir y mostrar la vigencia que tiene la temática indígena, para quienes desean expresar que lo indígena tiene un valor y una belleza que resalta, al realizar este trabajo investigativo en su mayoría rescatando el tema indígena. Permite comunicarse y involucrarse con las costumbres y tradiciones de la comunidad para poder valorar, proteger y aumentar el turismo y dejar una clara muestra de la cultura, creencias, actividades como el bordado a mano. Sus viviendas, su paisaje y principalmente su entorno natural.

1.03 Definición del problema central (Matriz T)

Tabla 1

Escala

1	Bajo
2	Medio bajo
3	Medio
4	Medio alto
5	Alto

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- para la aplicación de la Matriz T del problema central, se utilizara una escala de uno a cinco donde uno es bajo, dos es medio bajo, tres es medio, cuatro es medio alto y cinco es alto.

Tabla 2

Matriz T del problema central

SITUACION AGRAVADA	SITUACION ACTUAL				SITUACION MEJORADA
Alto índice de contraer enfermedades por la falta de capacitación de manejo y manipulación de alimentos al momento de ser elaborados	Falta de conocimiento de manipulación y manejo de alimentos en la población de Zuleta				Problemas correctamente identificados con la ayuda de capacitaciones enfocados en la calidad del servicio que se presta al turista.
Fuerzas impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas bloqueadoras
Recurso humano capacitado para brindar asesoramiento en dicho temas	1	5	3	1	Falta de interés por el sector
Efectividad y eficiencia del equipo de trabajo.	1	5	3	1	Existen otras prioridades respecto a otros proyectos.
Compromiso sincero de los posibles beneficiarios.	1	5	5	1	Proyecto excesivamente complejo.
Negociar la inclusión de los costos para las capacitaciones.	1	5	4	1	Costos polémicos (no convenientes)
Readecuación de áreas específicamente para el desarrollo de actividades.	1	5	3	1	Ineficiente infraestructura

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- para la aplicación de la Matriz T del problema central, se plantea que los potenciales de cambios en su mayoría son beneficiosos para poder mientras que la intensidad refleja un alto índice de desventajas por lo cual debemos tomar medidas diferentes y necesarias. Con que fin de buscar una solución para el ineficiente conocimiento de manejo y manipulación de alimentos y con ayuda de la elaboración de la Matriz T y los potenciales de cambio que actuaran como funciones principales para el desarrollo del proyecto y la intensidad reflejada se evitara para poder disminuir las desventajas.

CAPÍTULO II

2.0 Análisis de Involucrados

2.01 Mapeo de los involucrados



Figura 1

Mapeo de Involucrados

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- de acuerdo al problema central del proyecto “la falta de conocimientos de sobre manejo y manipulación de alimentos en la comunidad de Zuleta” se realizó un mapeo en el cual se mencionan los beneficiarios directos los cuales tendrán mayor ingreso económico en las diferentes actividades que realizar, teniendo en cuenta que también habrá beneficiarios indirectos a los cuales se permitirá poner en venta, cada uno de los productos que elaboran ya sean artesanos que se dediquen a la elaboración de licores, dulces, conservas. Podrán promocionar y ofertas sus productos con mayor facilidad.

2.02 Matriz de análisis de involucrados

Tabla 3

Análisis de Involucrados

Actores Involucrados	Intereses sobre el problema central	Problemas percibidos	Recursos mandatos y capacidades	Intereses sobre el Proyectos	Conflictos
Población de Zuleta	Los familiares y comunidades aledañas se favorecerán con las capacitaciones.	Desconocimiento sobre manejo y manipulación de alimentos.	Publicación de posters en el tablero de información semanal.	Difundir mediante la buena manipulación de alimentos turismo gastronómico.	Fuertes lluvias en el mes de mayo.
Entidades Publicas	Municipio y presidente de la comunidad se benefician teniendo un contacto directo con el proyecto y poder seguir apoyando.	Sectores dedicados a otro tipo de actividades.	Equipos didácticos y de oficina.	Capacitaciones para el sector.	Escasa Infraestructura
Turistas	Los turistas nacionales y extranjeros se beneficiarían, con un excelente servicio alimentario.	Servicio alimentario deficiente	Portavoces para la difusión características positivas con respecto a la comunidad.	Mayor ingreso económico para la comunidad..	Levantamiento de atractivos específicos.
Artesanos	Participación y beneficio económico	No tomados en cuenta en las diferentes actividades.	Capacitación y concientización	Capacitación y sensibilización de en los pobladores.	Precios elevados.
Comerciantes	Participación	Poca importancia para los turistas.	Afluencia de turistas	Recursos económicos para evitar el cierre de los locales.	Horario de atención.
Institución	Realización del proyecto de investigación	Disminución de deserción educativa.	Instruir en métodos de investigación.	Apoyo a la población.	Exagerado papeleo.

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- El análisis realizado en el cual constan los involucrados directos o beneficiarios del proyecto a realizarse, se constata que cada uno tiene intereses, problemas los recursos el conflicto que pueden ser beneficiosos o perjudiciales, los cuales se buscan una solución intentando que con las capacitaciones, cambien de manera positiva las falencias que posee.

CAPÍTULO III

3.0 Problemas y Objetivos

3.01 Árbol de Problemas

Causas



Efectos

Figura 2

Árbol de Problemas

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis: Dentro de la figura se manifiesta de manera visible problemas que tiene el proyecto de acuerdo a la falta de conocimientos de manipulación de alimentos en la población de Zuleta, debido a que cada causa acarrea efectos, el principal problema se expone y con la debida investigación permite buscar soluciones.

3.02 Árbol de Objetivos

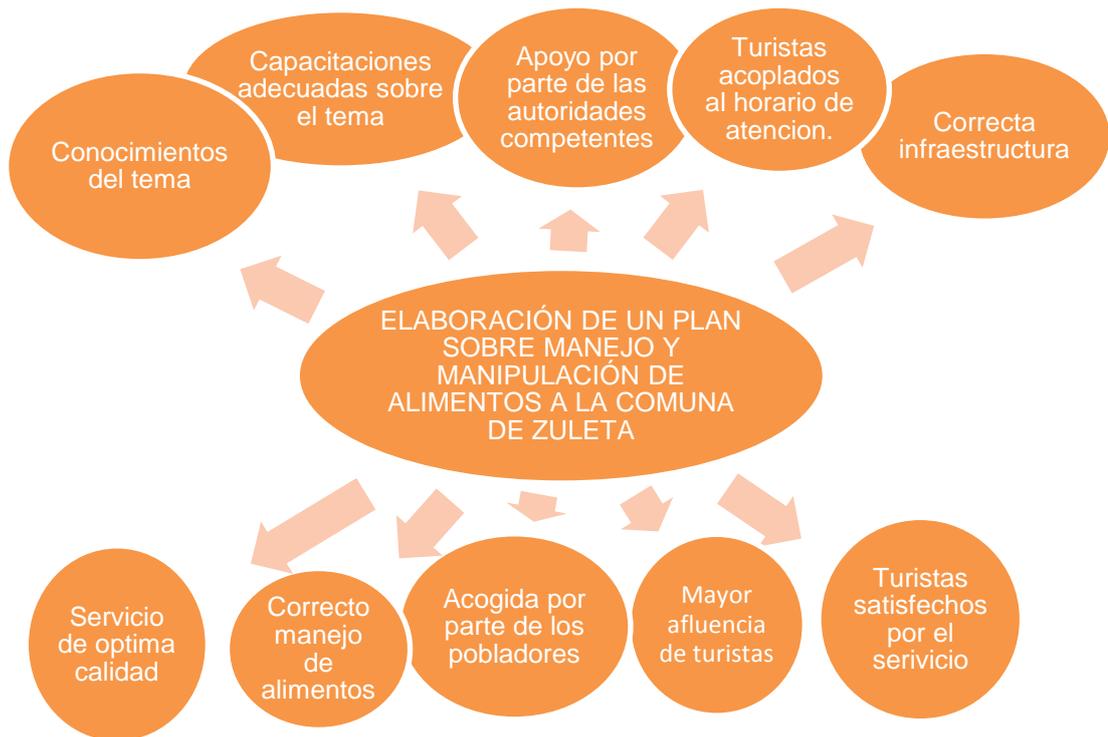


Figura 3

Árbol de Objetivos

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis: se halla de manera positiva los problemas percibidos ya que con una solución clara sobre el correcto manejo de alimentos se basándose en capacitaciones dirigidas directamente a la población.

CAPÍTULO IV

4.0 Matriz de Análisis de Alternativas

Tabla 4

Escala de categorías

Escala	Categoría
1- 5	Baja
6 – 11	Media baja
12 – 17	Media alta
18 -25	Alta

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

:

Análisis: para la aplicación de la Matriz de análisis de alternativas, se utilizara una escala de uno a cinco donde es categoría baja, seis a once es medio baja, doce a diecisiete es media alta y dieciocho a veinticinco es alta la cual permite dar una calificación, que evaluar los cuadros que hacen referencia a Capitulo número tres.

4.01 Matriz análisis de alternativas

Tabla 5

Análisis de alternativas

MATRIZ ANALISIS DE ALTERNATIVAS							
Objetivos	Impacto sobre el propósito	Facilidad técnica	Factibilidad financiera	Factibilidad social	Factibilidad política	Total	Categorías
Capacitación al personal sobre el correcto manejo en manipulación de alimentos.	5	3	3	3	2	16	Medio alta
Establecer un sistema de manejo, almacenamiento y producción de alimentos.	5	2	2	3	1	13	Medio alta
Fomentar una cultura de reciclaje a los participantes.	4	2	3	3	3	15	Medio alta
Personal operativo aplicando buenos conocimientos del tema.	4	4	3	3	1	15	Medio alta
Garantizar la inocuidad de los alimentos.	5	3	3	3	1	15	Medio alta
Mejorar la relación personal, operativa y administrativa.	4	3	2	2	1	12	Medio alta
Cumplir a cabalidad los directrices del manual.	4	3	3	3	1	14	Medio alta
Mayor afluencia de turistas debido al mejoramiento del servicio.	5	3	5	3	1	17	Medio alta
Total	36	23	24	23	11	117	

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis: se obtiene como resultado en la matriz de análisis de objetivos una categoría media alta la cual permitirá la realización del proyecto de manera eficaz y factible. Lo cual permitirá la afluencia de turistas, familias beneficiadas con las capacitaciones, mayores ingresos económicos y mejoras de vida en cada una de las familias.

4.02 Matriz de análisis de impacto de los objetivos

Tabla 6

Análisis de impacto

	<i>Factibilidad de Lograse</i> (Alta-Media-Baja) (4 - 2 - 1)	<i>Impacto en Género</i> (Alta-Media-Baja) (4 - 2 - 1)	<i>Impacto Ambiental</i> (Alta-Media-Baja) (4 - 2 - 1)	<i>Relevancia</i> (Alta-Media-Baja) (4 - 2 - 1)	<i>Sostenibilidad</i> (Alta-Media-Baja) (4 - 2 - 1)	<i>Total</i>
<i>Objetivos</i>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los beneficios son mayores que los costos. ✓ Cuenta con financiamiento ✓ Es aceptable y conveniente para los beneficiarios ✓ Existe tecnología adecuada para su realización ✓ Se cuenta con soporte institucional. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Incrementa la participación de las comunidades aledañas. ✓ Disminuye los ingresos a la comunidad. ✓ Incrementa el nivel educativo sobre manejo y manipulación de alimentos. ✓ Fortalece la aplicación de mejoras en el servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contribuye a proteger el entorno físico. ✓ Mejora el entorno social. ✓ Protege el uso de los recursos. ✓ Mejora el entorno cultural. ✓ Favorece la educación ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Es una prioridad sentida por los beneficiarios ✓ Beneficia a grupos de mayor carencia y vulnerabilidad ✓ Los beneficios son deseados por los beneficiarios 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fortalece la participación de los beneficiarios y población local. ✓ Fortalece la Organización local ✓ La población está en posibilidades de aportar medios ✓ Se puede conseguir financiamiento a futuro. 	87 puntos (alta)
<i>Total</i>	20 puntos	16 puntos	20 puntos	15 puntos	16 puntos	

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis: el resultado total en la matriz de análisis de impacto sobre los objetivos se obtiene como resultado un total de ochenta y siete puntos lo cual equivale a una categoría media alta, permitiendo al proyecto ser factible, lo cual garantizará, fomentará una cultura y relación personal.

4.03 Diagrama de estrategias

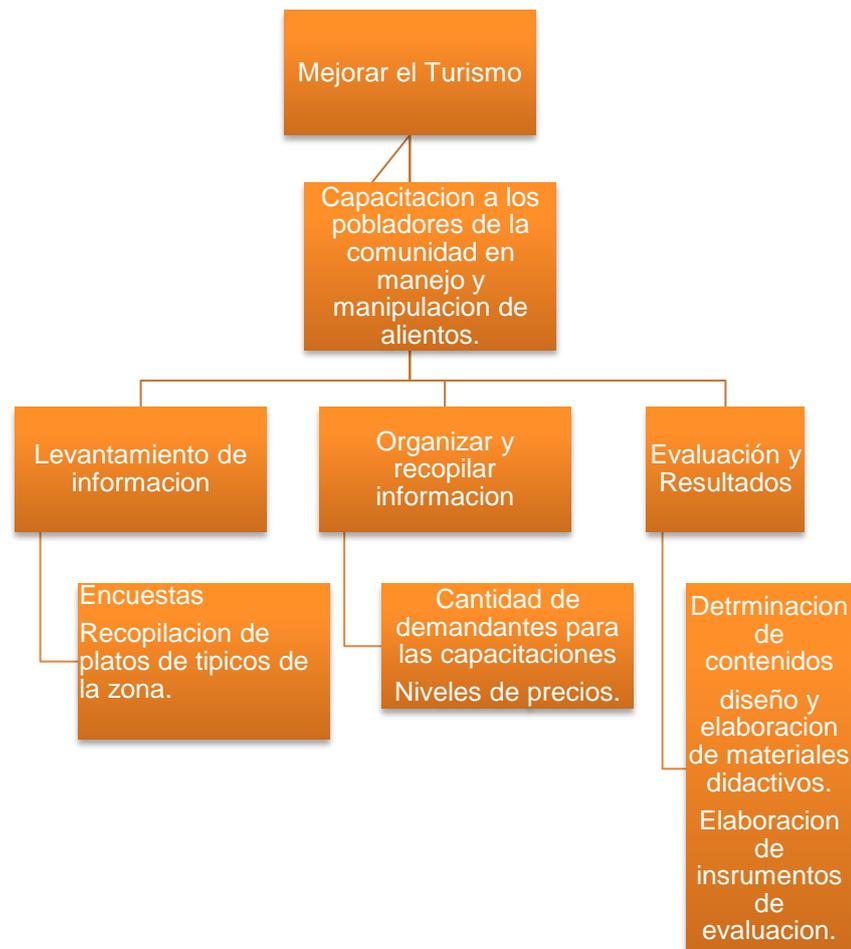


Figura 4

Estrategias

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- Dentro de las estrategias para poder realizar el proyecto se basara en un programa el cual estará enfocado en levantamiento de información como son encuestas, se debe organizar y recopilar información sobre los precios y se determinara cada una de las capacitaciones con una evaluación.

4.04 Matriz de Marco Lógico

Tabla 7

Matriz

FINALIDAD	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACION	SUPUESTOS
Mejoramiento Turístico	Campañas Publicitarias	Turistas Nacionales y Extranjeros	Apoyo de los beneficiarios
PROPOSITO Capacitar a los pobladores de la comunidad en manejo y manipulación de alimentos.	Material didáctico Material promocional	Acogida de los pobladores	Compromiso de los pobladores.
COMPONENTES <ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de información • Estudio de Mercado. • Diagnóstico de Necesidades 	Encuestas	Apoyo de autoridades	Apoyo de otras comunidades.
ACTIVIDADES Infraestructura adecuada Fotografías	Libros Recetarios Páginas web	Visita de estudiante con el presidente del cabildo de Zuleta.	Apoyo por parte del MINTUR.

Fuente: Ing. Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- la finalidad de este proyecto es capacitar a los habitantes de la comunidad con el fin de que el turismo mejore y las familias de los beneficiarios obtengan mayo ingreso turístico, fuentes de trabajo e incluso puedan iniciar ferias gastronómicas e incentiven a futuras generaciones a trabajar no solo por la comunidad sino también por un bienestar propio, ellos mismos forjando una mejor forma de vivir. Con el apoyo de autoridades se tomara en cuenta las necesidades generales de la población.

CAPÍTULO V

5.0 Propuesta

5.01 Antecedentes

¿Qué es un manual?

“Se denomina manual a toda guía de instrucciones que sirve para el uso de un dispositivo, la corrección de problemas o el establecimiento de procedimientos de trabajo.” (explicados)

Tipos de manuales que existen

“**Organización:** este tipo de manual resume el manejo de una empresa en forma general.

Indican la estructura, las funciones y roles que se cumplen en cada área.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

Departamental: dichos manuales, en cierta forma, legislan el modo en que deben ser llevadas a cabo las actividades realizadas por el personal. Las normas están dirigidas al personal en forma diferencial según el departamento al que se pertenece y el rol que cumple. (Portal Educativo, 2012 - 2015)

“**Política:** sin ser formalmente reglas en este manual se determinan y regulan la actuación y dirección de una empresa en particular.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

“**Procedimientos:** este manual determina cada uno de los pasos que deben realizarse para emprender alguna actividad de manera correcta.”

“**Técnicas:** estos manuales explican minuciosamente como deben realizarse tareas particulares, tal como lo indica su nombre, da cuenta de las técnicas.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

Bienvenida: su función es introducir brevemente la historia de la empresa, desde su origen, hasta la actualidad. Incluyen sus objetivos y la visión particular de la empresa. Es costumbre adjuntar en estos manuales un duplicado del reglamento interno para poder acceder a los derechos y obligaciones en el ámbito laboral. (Portal Educativo, 2012 - 2015)

“Puesto: determinan específicamente cuales son las características y responsabilidades a las que se acceden en un puesto preciso.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

“ (Portal Educativo, 2012 - 2015)

Múltiple: estos manuales están diseñados para exponer distintas cuestiones, como por ejemplo normas de la empresa, más bien generales o explicar la organización de la empresa, siempre expresándose en forma clara.”

“Finanzas: tiene como finalidad verificar la administración de todos los bienes que pertenecen a la empresa. Esta responsabilidad está a cargo del tesorero y el controlador.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

“Sistema: debe ser producido en el momento que se va desarrollando el sistema. Está conformado por otro grupo de manuales.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

“Calidad: es entendido como una clase de manual que presenta las políticas de la empresa en cuanto a la calidad del sistema. Puede estar ligado a las actividades en forma sectorial o total de la organización.” (Portal Educativo, 2012 - 2015)

El manual que servirá como referencia para cada una de las conferencias en las capacitaciones serán un manual de procedimientos el cual permitirá analizar, conocer los paso a seguir para la actividad que se realizara, el manual de calidad es aquel que presenta

políticas las cuales están ligadas a la organización tomando en cuenta las técnicas y las responsabilidades.

¿Para qué sirven los manuales?

“Son textos utilizados como medio para coordinar, registrar datos e información en forma sistémica y organizada. También es el conjunto de orientaciones o instrucciones con el fin de guiar o mejorar la eficacia de las tareas a realizar.”

(Portal Educativo, 2012 - 2015) En el presente proyecto servirá como guía para poder realizar cada una de las actividades que se crearan en los itinerarios de capacitaciones en la comunidad de Zuleta.

5.01.01 Análisis FODA

Tabla 8

FODA

	Fortalezas	Debilidades
Factor Interno	La comunidad de Zuleta posee una gran variedad de riqueza agrícola, lo cual hace que sus habitantes aprovechen la materia prima para elaborar alimentos deliciosos y poder vender a los turistas.	Limitada información y conocimientos en manejo y manipulación de alimentos.
Factor Externo		
Oportunidades	Estrategias (FO)	Estrategias (DO)
Uso de la tecnología	Promocionar las capacitaciones dentro de la comunidad a través de flyers, trípticos.	Capacitaciones didácticas a través de videos referentes a manejo y manipulación de alimentos.
Amenaza	Estrategias (FA)	Estrategias (DA)
Escasos recursos económicos	Buscar auspicios para una adecuada promoción de la capacitación.	Desinterés de las personas

Fuente: Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

5.01.02 Investigación de mercados

“La investigación de mercado es una técnica que permite recopilar datos, de cualquier aspecto que se desee conocer para, posteriormente, interpretarlos y hacer uso de ellos.” (PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y MODERNIZACIÓN DEL COMERCIO DETALLISTA, 2000)

Dentro del proyecto la investigación será la recopilación de datos que serán, información de los platos típicos de la zona, condiciones al momento de elaborar un alimento, la seguridad que toman en cuenta las persona al momento de elaborar Alimentos (contaminación cruzada, desechos de animales roedores cualquier otra plaga como cucarachas, moscas.)

Tomando en cuenta que la seguridad alimentario es una obligación que le pertenece solamente al que maneja, manipula, elabora y saca a la venta el producto terminado para el consumidor en este caso los turistas que visitan la población.

5.01.03 Población y muestra

Se entiende por población él "(...) conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda limitada por el problema y por los objetivos del estudio". Es decir, se utilizará un conjunto de personas con características comunes que serán objeto de estudio. (Arias, 2006)

Se entiende por muestra al "subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible". Es decir, representa una parte de la población objeto de estudio. De allí es importante asegurarse que los elementos de la muestra sean lo suficientemente representativos de la población que permita hacer generalizaciones. (Karen Peña Peña, 2013)

Formula:

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

En donde:

n = tamaño de la muestra

N = población o universo

Z= base nivel de confianza (95%)

p = probabilidad de éxito (50%)

q = probabilidad de fracaso (50%)

E = margen de error (5%)

Población estimada Zuleta : 1256 (PINEDA, 2012)

Desarrollo de la Formula:

$$n = \frac{1256 * 0.50 * 0.50 (1 + 0.95)^2}{(1256 - 1) (0.05) + 0.50 * 0.50 (1 + 0.95)}$$
$$n = \frac{1256 * 0.25 (3.80)}{1255 * 0.0025 + 0.25 (3.80)}$$
$$n = \frac{1256 * 0.95}{3.1375 + 0.95}$$
$$n = \frac{1193.2}{4.0875}$$
$$n = 291$$

5.01.04 Instrumentos Investigación

Este proyecto utilizara como ayuda a manuales sobre alimentos, manipulación, salud alimentaria los cuales servirán de guía en las capacitaciones que se realizara en la comunidad, en los cuales se adquieren conocimientos más específicos que se podrán llevar a la practica con los beneficiarios, se toma en cuenta que la salud alimentaria es importante puesto que al momentos de elaborar un alimento se debe tomar en cuenta que el turista no conoce la manera real de cómo se realizó el producto que saldrá a la venta para el consumo.

5.01.05 Análisis de la información

Resultado de las encuestas realizadas a los pobladores de la comunidad de Zuleta

1.- ¿Sabe para que funcionan las capacitaciones?

Tabla 9

Pregunta 1

SI	200	69%
NO	91	31%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán

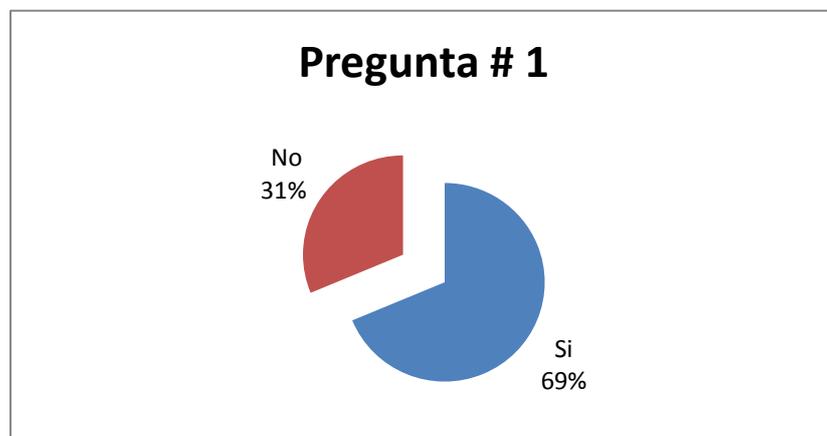


Figura 5

Resultado de pregunta 1

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- De acuerdo a las encuestas realizadas el 69%, tiene un concepto claro sobre las funciones que tienen las capacitaciones y cuál es la finalidad de la realización de estas, en diferentes temas con un resultado beneficioso.

2.- ¿Ha acudido antes a capacitaciones sobre manejo y manipulación de alimentos?

Tabla 10

Pregunta 2

SI	75	26%
NO	216	74%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán

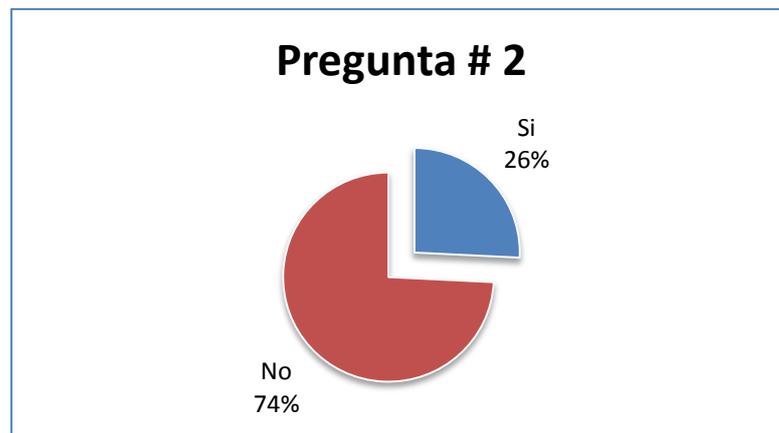


Figura 6

Resultado pregunta 2

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- De acuerdo con las encuestas realizadas un 74% no ha asistido a capacitaciones en temas de manejo y manipulación de alimentos, lo cual hace factible que se pueda realizar la capacitación con el fin de mejoramiento y emprendimiento personal.

3.- ¿Estaría dispuesto(a) a capacitarse en temas sobre manejo y manipulación de alimentos?

Tabla 11

Pregunta 3

SI	200	69%
NO	91	31%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán

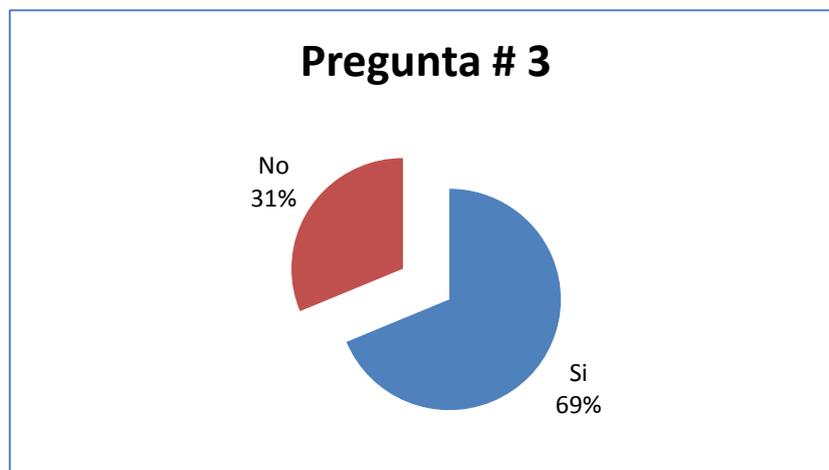


Figura 7

Resultado de la pregunta 3

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- Una vez finalizado el análisis de la pregunta se obtiene que un 69% estaría dispuesto capacitarse en temas de manejo y manipulación, lo cual por medio de el programa se lograra que los pobladores posean correctos conocimientos en temas manejo de alimentos.

4.- ¿Considera usted que cuenta con conocimientos suficientes sobre manejo y manipulación de alimentos?

Tabla 12

Pregunta 4

SI	75	26%
NO	216	74%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán

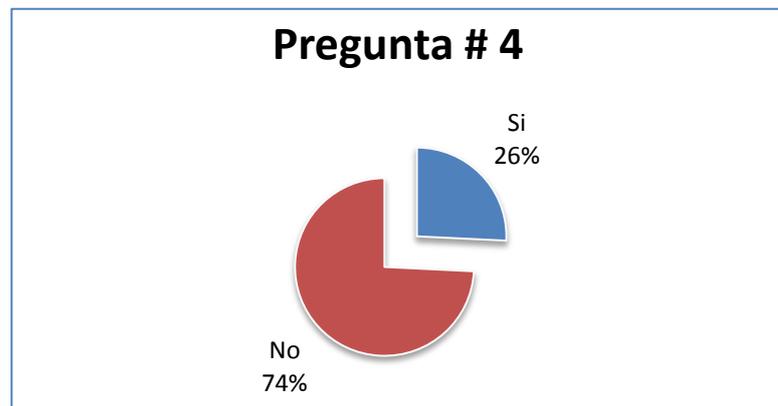


Figura 8

Resultado de la pregunta #4

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- Se concluye con una 74% que los pobladores no cuentan con conocimientos suficientes en temas de manipulación de alimentos, lo cual permite prestar asistencia inmediata con un programa de capacitación en temas referentes a alimentos y seguridad alimentaria.

5.- ¿Qué tipos de capacitaciones cree usted conveniente que se pueden realizar en la comunidad?

Tabla 13

Pregunta 5

Bases de cocina	75	26%
Pastelería	75	26%
Bases de panificación	50	17%
Cocina ecuatoriana	91	31%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Alban

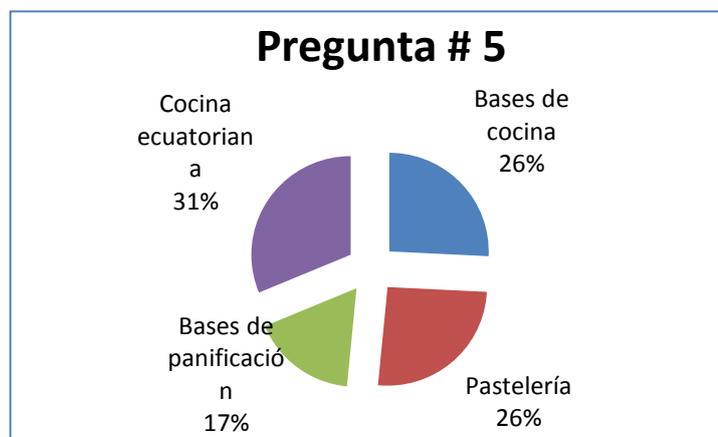


Figura 9

Resultado de la pregunta 5

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- La encuesta realizada a los pobladores de la comunidad tiene un resultado con un 31%, que se deberían realizar capacitación en temas de cocina ecuatoriana, lo cual permite a los pobladores vender los productos que siembran y cosechan.

6.- ¿A su criterio cual es la condición que se debe asumir al momento de preparar y servir un alimento?

Tabla 14

Pregunta 6

Manejar el producto y el dinero al mismo tiempo	181	62%
Tener el cabello protegido y recogido	110	38%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán

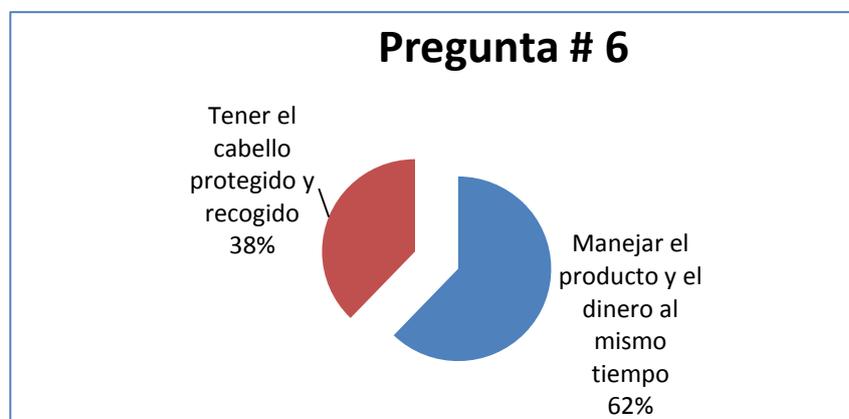


Figura 10

Resultado de la pregunta # 6

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis- En la encuesta realizada se añadió una pregunta capciosa, la cual tuvo un resultado de 62% haciendo referencia que se debe manejar el producto y dinero al mismo tiempo, generando una clara falencia en conocimientos de seguridad alimentaria.

7.- ¿Se han impartido cursos de capacitación sobre manejo y manipulación de alimentos antes, en la comunidad?

Tabla 15

Pregunta 7

SI	11	4%
NO	280	96%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán



Figura 11

Resultado de la pregunta # 7

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- De acuerdo a los resultados de las encuestas un 96% de los pobladores asegura que no se han impartido capacitaciones con temas referentes a manipulación de alimentos, lo cual permite hacer factible el programa de capacitación.

8.- ¿En qué horario estaría dispuesto a asistir a las capacitaciones?

Tabla 16

Pregunta 8

De 09:00 am – 12:00 pm	76	26%
De 15:00 pm – 18:00	40	14%
De 17:00 pm – 20:00 pm	175	60%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán

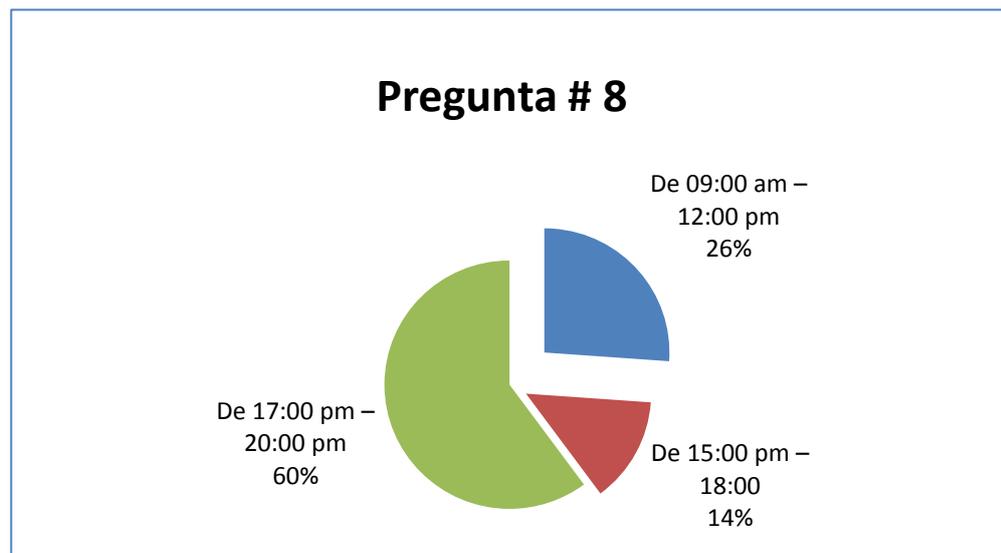


Figura 12

Resultado de la pregunta # 8

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- La estadística obtenida muestra con un 60% que desearían asistir a las capacitaciones en un horario en el cual estén fuera de las actividades cotidianas que realizan.

9.- ¿Cree usted que la comunidad cuenta con implementos necesarios para poder realizar capacitaciones?

Tabla 17

Pregunta 9

SI		176	60%
NO		115	40%
TOTAL	291		100%

Elaborado por: Alisson Albán

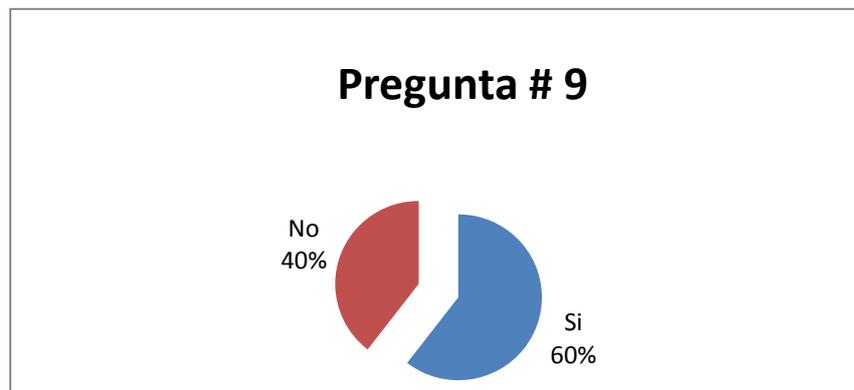


Figura 13

Resultado de la pregunta # 9

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.-De acuerdo a la encuesta realizada se obtiene como resultado que un 60% de los pobladores cree que la comunidad, no cuenta con implementos necesarios para que se puedan realizar capacitaciones en manejo y manipulación de alimentos.

10.- ¿Cada que tiempo cree que es necesario recibir capacitaciones en temas gastronómicos?

Tabla 18

Pregunta 10

Cada mes	85	29%
Cada 4 meses	125	43%
Cada 6 meses	81	28%
TOTAL	291	100%

Elaborado por: Alisson Albán



Figura 14

Resultado de la pregunta # 10

Elaborado por: Alisson Albán

Análisis.- Al finalizar la encuesta se realiza una pregunta fundamental que tiene como resultado un 43%, la cual los pobladores creen que es primordial que se realicen capacitaciones cada cuatro meses, de esta forma se podrá mantener un seguimiento de los beneficiarios.

5.02 Descripción

El proyecto se basa en capacitar a los pobladores de la Comunidad en temas de manejo y manipulación de alimentos, para poder llevar a cabo todas las actividades presentadas se diseñara un manual el cual se lo describe de la siguiente manera:

- ✓ Cuantas hojas tiene el manual: 24 hojas

- ✓ Dimensiones: 148 x 105 mm

- ✓ Color: full color

- ✓ Tipo de papel: papel couche

- ✓ Tipo de cubierta: perforado – anillado

5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta



“PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA POBLACIÓN DE ZULETA PARA EL MEJORAMIENTO TURÍSTICO”

Índice

Capítulo I	3
Capítulo II.....	5
Capítulo III	7
Capítulo IV	9
Capítulo V	11
Capítulo VI.....	13
Capítulo VII.....	16
Capítulo VIII.....	18
Capítulo IX.....	20
Capítulo X.....	22

CAPÍTULO I

¿Que son las ETA?

(M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006, pág. 15) "Las ETA son las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y constituyen uno de los problemas sanitarios más frecuentes en toda América del Sur, Incluido Ecuador."

¿Cómo se producen?

(M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006) en el instructivo se conceptualiza que las ETA se pueden contraer por consumir alimentos o bebidas contaminadas, las ETA más frecuentes dentro de la sociedad ecuatoriana son: salmonelosis, hepatitis A y triquinosis.



Tabla de enfermedades – ETA

Enfermedades ETA	Síntomas	Origen
Salmonelosis	Diarrea, fiebre, dolores abdominales, vómitos.	Huevos, aves, carne de res, leche, jugos, quesos, frutas y verduras crudas contaminadas
Botulismo	dificultad para deglutir, debilidad, mareos, cambios en la voz, visión doble	Alimentos mal enlatados, especialmente verduras enlatadas en el hogar; pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio, ajo envasado
Hepatitis A	Decaimiento, pérdida del apetito, náusea, fiebre. Los casos severos pueden causar daño al hígado e incluso la Muerte.	Las carnes, aves de corral, atún, ensalada de papas, macarrones
Triquinosis	Párpados hinchados, diarrea, dolor muscular.	Carne de cerdo mal cocida.
Gnatosomiasis	Náuseas, vómitos, diarreas, malestar general, urticaria leve.	se adquiere por comer carne cruda o poco cocinada de peces de agua dulce

Elaborado por: Alísson Albán

4

CAPÍTULO II

Deterioro de alimentos

¿Por qué se deterioran los alimentos?

M.I. Municipalidad de Guayaquil, (2004 - 2006) (pág. 23)

“En todos los alimentos frescos están presentes las enzimas, que favorecen la descomposición y producen cambios químicos que afectan, especialmente, la textura y el sabor de los alimentos.”

M.I. Municipalidad de Guayaquil, (2004 - 2006)” (pág.23)

El oxígeno del aire y la luz también afectan los componentes de los alimentos, cambiando su sabor o su color natural, es decir, su aspecto característico.”

5

CAPÍTULO III

Higiene personal

El baño diario es uno de las principales normas de higiene dentro de una cocina o al momento de manejar y manipular un alimento.

Las manos son las principales vías para transferir patógenos, el aseo de las mismas protege el alimento.

Reglas de higiene personal

1.- Lavarse las manos: duración (20 segundos)
(Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012) (pág., 8) Para el correcto lavado de manos se debe hacer los siguiente:

- Enjuagarse las manos con agua
- Jabonarse por 20 segundos
- Enjuagarse bien para eliminar el jabón
- Secarse con una toalla de papel



7

Reglas básicas

Reglas básicas para disminuir el riesgo de contaminación

Mantenga la carne y los alimentos frescos (lácteos etc.) en el refrigerador (recuerde que las bacterias quedan en estado latente por debajo de los 5°C).

Cualquier alimento debe permanecer el menor tiempo posible entre los 10 y los 60 °C.

◇ Siempre utilice agua potable, y si tiene dudas hiérvala antes.

(M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006, págs. 30, 31)



6

Reglas Basicas

Lavarse las manos frecuentemente:

- 2.- Antes de tocar alimentos
- 3.- Después de manipular alimentos
- 4.- después de ir al baño
- 5.- después de sonarse la nariz
- 6.- después de recibir dinero, cambiar el pañal a un bebe, etc.
- 7.- sacar la basura
- 8.- tocar la ropa o delantal
- 9.- tocarse el cabello, cara o cuerpo
- 10.- manejar productos químicos



Evitar:

- 1.- fumar
- 2.- masticar chicle
- 3- tomar bebidas alcohólicas
- 4.- evitar accesorios personales como manillas, anillos y aretes de gran tamaño
- 5.- tener pintadas las uñas y largas



8

CAPÍTULO IV

Higiene general

Use ropa adecuada para causar buena impresión al cliente, para cumplir con lo adecuado acóplese a las siguientes pautas:

- Use una gorra para cubrirse el cabello
- Use ropa limpia día a día (uniforme)
- Use delantal
- Zapatos antideslizantes

Métodos de limpieza

Entre los métodos de limpieza se destacan:

Los métodos de limpieza pueden ser manuales o automáticos. Los manuales utilizan más energía mecánica, y los automáticos energía química y térmica. Los métodos automáticos como el lavavajillas resultan más costosos, pues son equipos especiales que consumen energía eléctrica. Por otro lado requieren de un mayor cuidado para que no se dañen; exigen un entrenamiento previo para su utilización y un mantenimiento periódico con el fin de evitar mayores costos y limpieza incorrecta. (M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006, pág. 48)



9

Reglas básicas

Se debe limpiar:

Paredes
Estantes de almacenamiento
Botes de basura
Superficies que toquen los alimentos (ollas, cuchillos, tablas de cortar)
Es preferible separar objetos o equipo de cocina agrietado o deteriorado. (pag.61)
Todas las superficies que tienen contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse en los siguientes puntos: (ServSafe, 2010)
Después de usarlos
Andes de empezar a trabajar con otro tipo de alimento
Cuando se interrumpe una tarea
Después de 4 horas, si los objetos se han usado constantemente



Asegúrese:

De que el agua este a la temperatura correcta
Utilizar la cantidad correcta de satirizante
Dejar los objetos durante el tiempo correcto
Almacenamiento de productos de limpieza y desinfección:
Nunca almacene productos químicos e implementos de limpieza cerca de los alimentos.

10

CAPÍTULO V

PLAGAS

Considera (ServSafe, 2010) que Es "una calamidad muy extendida, la abundancia de un mal". Las hormigas, las cucarachas y los roedores, entre otras, son las plagas que más abundan en los hogares y en los lugares donde se almacenan y elaboran alimentos. (pág., 44)

Métodos de control de plagas

(M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006) Una de las formas de erradicar las plagas son las buenas prácticas de higiene.

La vigilancia periódica del lugar donde se almacenan comestibles, es conveniente colocar los alimentos sobre tarimas ubicadas a 20 cm del suelo y de la pared.

Otra manera de erradicar las plagas son los métodos apropiados de control. (pag, 56)

¿Lugares que anidan las plagas?

Se considera que

Las plagas anidan en grietas, cañerías, estructuras colgantes y espacios apropiados como son los costados de las cocinas y refrigeradoras, las alacenas o armarios, detrás de un cuadro y, se han dado casos, dentro de los motores de los electrodomésticos.

También pueden provenir de zonas vecinas con pasto alto, agua estancada o basura acumulada, o ingresar de la calle por el interior de cañerías y desagües o atravesando puertas y ventanas abiertas, mallas metálicas rotas. (M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006, pág. 56)



11

Reglas básicas

Reglas básicas para prevenir la invasión de plagas

Elimine todo resto de comida de los mesones.

Limpie cualquier chorreadura que se produzca en los laterales de muebles, artefacto de cocina, de los equipos de trabajo y envases.

No deje grasa acumulada en áreas de cocina.

Mantenga siempre limpio el piso, debajo de los mesones, rincones y detrás de las refrigeradoras.

Recoja servilletas, delantales y manteles sucios y lávelos inmediatamente cuando están usados, aunque tengan poca suciedad.

No guarde alimentos en cajas de cartón y, menos aún, sobre el piso.

Mantenga las puertas y ventanas cerradas.

Coloque mallas metálicas en las aberturas que den al exterior y reemplace las luces blancas por amarillas en las entradas de servicio y distribución de alimentos porque atraen menos a los insectos.

No deje basura cerca de la cocina o de los depósitos de almacenamiento.

Los residuos son un atractivo irresistible para las plagas. (M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006, pág. 56)

RECUERDE QUE EN LA COCINA NO ESTA PERMITIDO EL INGRESO DE ANIMALES DOMESTICOS.



12

CAPÍTULO VI

Los alimentos

(Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012) Son sustancias cultivadas o elaboradas que el ser humano ingiere cuyo propósito es nutrir de proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales que permiten el crecimiento y el desarrollo saludable del individuo.

Tipos de alimentos

Los alimentos se dividen en tres grupos:

- 1.- Alimentos reestructuradores.- estos alimentos son los que contienen mayor proporción de proteínas. Origen animal: carne de res, pescado, carne de conejo, gallina y otras aves, leche queso y huevos. Origen vegetal: leguminosas (frejol, lenteja, haba, soya, arveja, quinua), etc.
- 2.- Alimentos Energéticos.- son aquellos que contienen carbohidratos como azúcar, panela, harina, mantequilla, aceite los cuales proporcionan al organismo calor y energía sirve de reserva para aquellos momentos en que nos se consume alimentos pero se gasta energía. (Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012, pág. 19)
- 3.- Alimentos Protectores: son principalmente ricos en sustancias nutritivas como vitaminas y minerales, entre ellos se puede encontrar en frutas, verduras y legumbres, frutos secos. Permiten mantener la salud en los ojos, piel. (Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012, pág. 19)

13

Orden de Alimentos

Orden de consumo de alimentos

Frescos

Han sido producidos hace poco tiempo.

Ejemplos: los hongos, las frutas, las verduras y las hortalizas.



De guarda

Son más resistentes que los anteriores, pero con tiempo limitado de duración.

Ejemplos: papa, cebolla y ajo.

Conservados o preservados

Sustitutos Han atravesado por procesos tecnológicos hasta obtener una mayor duración que la natural.

Ejemplos: la salsa de tomate, los ajíes en vinagre, la mayonesa industrial, entre otros.

Elaborados o preparados

Se cambian y/o modifican su forma natural y características formales a través de técnicas culinarias o industriales para destinarlos al consumo directo.

Ejemplos con técnicas culinarias: los productos amasados de pastelería o la paella.

Ejemplos con técnicas industriales: la leche condensada o los quesos.

14

Orden de Alimentos

Sustitutos.

Son los preparados imitando los originales.

Ejemplos: margarina, jugos sintéticos, café instantáneo.

De uso especial

Como los productos dietéticos, los de uso médico o infantil.

Clasificación de los alimentos, según el tiempo de duración:

Alimentos perecederos.- son aquellos que se descomponen fácilmente, como la leche y sus derivados, las carnes, los mariscos, los huevos y verduras.

Alimentos no perecederos.- no se dañan fácilmente. Ejemplo harinas, pastas y azúcar.

(Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012)

Riesgos de alimentos

Los alimentos de alto riesgo son los que permiten el desarrollo y la multiplicación de los microorganismos. Entre ellos están:

Carnes rojas crudas y cocidas.

Carnes blancas de aves de corral crudas y cocidas.

Carne de cerdo cruda y cocida.

Pasteles.

Cremas.

Canapés.

Sánduches.



15

CAPÍTULO VII

Contaminación Cruzada

¿Qué es la contaminación cruzada?

(M.I. Municipalidad de Guayaquil, 2004 - 2006) La contaminación ocurre cuando el cruce de microorganismos se concreta por contacto directo entre dos alimentos diferentes, sin mediación de ningún elemento. Suele producirse durante el transporte y el almacenamiento. (pag,5)

Formas de contaminación de los alimentos:

- *de alimento a alimento
- *de persona a alimento
- *de superficie a alimento

(Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012)



16

Prevención de Alimentos

Prevención de la contaminación cruzada al almacenar alimentos

Los patógenos se pueden transmitir de una superficie a alimento a otros, si no se previene la contaminación podría ocurrir una enfermedad, afortunadamente existen normas de prevención:

- * envolver o cubrir los alimentos
 - * almacenar los alimentos en recipientes adecuados
 - * almacenar los alimentos listos para comer en la parte superior (carne, aves y mariscos crudos).
 - * almacenar los alimentos en áreas designadas
 - * mantenga los alimentos lejos de paredes y a 15cm del piso
- (ServSafe, 2010, pág. 48)



17

CAPÍTULO VIII

Almacenamiento de alimentos

Según (Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012)

Al momento de su almacenamiento, el jefe de cocina inteligente debe separar rápidamente los alimentos recibidos entre los perecederos y los no perecederos, ya que esto le indicará el orden de guardado y el lugar donde hacerlo.

Así nos encontraremos con esta clasificación de los alimentos al momento de su almacenamiento:

Congelados (helados, carnes etc.)

Refrigerados (lácteos, huevos, carnes)

Perecederos a temperatura ambiente (algunas frutas y verduras)

No perecederos (tubérculos, cereales, alimentos secos, conservas, latas, bebidas, etc.)

18

Alimentos Establecidos

Almacenamiento de alimentos en un establecimiento o en el hogar:

Se toma en cuenta (Municipio Distrito Metropolitano de Quito, 2012)

- Mantener el congelador entre 24° - 18° C.
- Mantener el refrigerador entre 1° o 4° C.
- Refrigerar inmediatamente los productos como carnes, huevos, leche y lácteos.
- Congele carnes, aves, pescados y mariscos.
- Mantener separados todos los géneros cárnicos.

19

CAPÍTULO IX

Los Parásitos

Son organismos que viven dentro o fuera de otro vivo, del que se obtiene parte a todos los nutrientes, sin dar ninguna compensación a cambio al hospedador.

Los parásitos de humanos incluyen virus, hongos, gusanos y bacterias.

¿Cómo se pueden adquirir los parásitos?

- Por alimentos contaminados y mal preparados
- Malas normas de refrigeración
- Por ingestión de aguas contaminadas

20

Los Parásitos

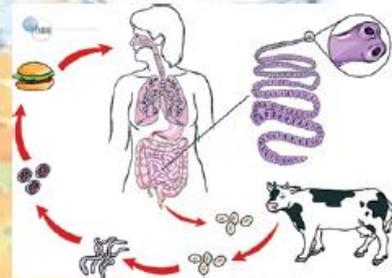
¿Los parásitos que pueden ocasionar?

Debilidad
Palidez
Dolor de cabeza
Cólicos de barriga
Diarrea

Comezón por todo el cuerpo

¿Los parásitos tienen tratamiento?

Si, cada parasito tiene su tratamiento pero debe ser el medico el que indique el mas adecuado, el tratamiento no solo debe administrarse a la persona afectada también a toda la familia.



21

CAPITULO X

¿Cómo enfriar los alimentos calientes?

Para el enfriamiento de alimentos calientes se coloca una olla, en la que se ha cocinado el producto, dentro de otra más grande que contenga agua helada con hielo.

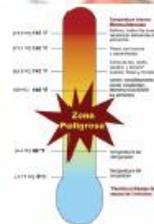
Congelación y descongelación

La temperatura adecuada para almacenar congelados es -18°C . Recuerde que muchos microorganismos mueren pero algunos sobreviven y crecen cuando el alimento se descongela.

22

La cadena de frío

La cadena de frío es mantener la temperatura constante de los alimentos refrigerados o congelados. Para evitar que se rompa es necesario medir periódicamente la temperatura de los aparatos, controlando que nunca se exceda o se interrumpa. Tampoco hay que agregar alimentos frescos en los recipientes donde ya existen alimentos fríos.



23

Bibliografía

M.I. Municipalidad de Guayaquil. (2004 - 2006).
Aprendamos. Guayaquil: Centro Tutorial.
Municipio Distrito Metropolitano de Quito. (2012).
Quito. ServSafe. (2010). Guia ServSafe.

CAPÍTULO VI

6.0 Aspectos Administrativos

6.01 Recursos

“Un recurso es un medio de cualquier clase que permite satisfacer una necesidad o conseguir aquello que se pretende”. (Definicion.de, 2015)

Humano:

Tabla 19

Recursos

Investigador	Alisson Albán
Pobladores	Comunidad Zuleta
Autoridades	Presidente del Cabildo
Turistas	Nacionales y Extranjeros
Tutor	Ing. Patricio Acuña
Lector	Ing. Gissela Paredes

Elaborado por: Alisson Albán

Tecnológico:

Tabla 20

Tecnológico

Computador
Internet
Celular
Impresora
Esferos

Elaborado por: Alisson Albán

6.02 Presupuesto

Tabla 21

Presupuestos

Aplicación de tesis	
Movilización del Investigador:	
Bus provincial	0.25
Bus interprovincial	1.55
Bus interparroquial	1.00
Alimentación	\$20
Internet	\$20
Impresiones	\$25
Copias	\$3.50
Esferos	\$2.50
Materiales Didácticos	\$30
Diseño del manual	\$25
Total Inversión	\$128.08

Elaborado por: **Alisson Albán**

Tabla 22

Cronograma

ACTIVIDADES	Abril					Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación del tema				X																					
Aprobación del tema				X																					
CAPITULO I					X																				
1.0. Antecedentes					X	X	X																		
1.01. Contexto							X																		
1.02. Justificación								X																	
1.03. Definición del problema central																									
CAPITULO II																									
2.0. Análisis de involucrados										X															
2.01. Mapeo de involucrados										X															
2.02. Matriz de análisis de involucrados											X														
CAPITULO III																									
3.0. Problemas y objetivos										X															
3.01. Arbol de problemas										X															
3.01. Arbol de objetivos											X														
CAPITULO IV																									
4.0. Análisis de alternativas														X											
4.01. Matriz de análisis de alternativas														X											
4.02. Matriz de análisis de impacto de los objetivos															X										
4.03. Diagrama de estrategias														X											
4.04. Matriz de marco lógico															X										
CAPITULO V																									
5.0. Propuesta																		X							
5.01. Antecedentes de la herramienta																		X							
5.01.01. Análisis FODA																		X							
5.01.02. Investigación de mercado																		X							
5.01.03. Población y muestra																			X						
5.01.04. Instrumentos de investigación																			X						
5.01.05. Análisis de la información																				X					
5.02. Descripción de la herramienta																					X				
5.03. Formulación del proceso de aplicación de la propuesta																					X				
CAPITULO VI																									
6.0. Aspectos administrativos																					X				
6.01. Recursos																					X				
6.02. Presupuesto																						X			
6.03. Cronograma																						X			
CAPITULO VII																									
7.0. Conclusiones y recomendaciones																							X		
7.01. Conclusiones																							X		
7.02. Recomendaciones																								X	
Presentación anillado																									X

Elaborado por: Alisson Albán

CAPITULO VII

7.0 Conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

Esta experiencia ha mostrado cómo es posible diseñar y aplicar un aprendizaje basado en organización. A partir de las orientaciones, conocimientos y recursos actualmente disponibles se ha trabajado de forma coordinada y se ha podido generar los suficientes recursos propios para apoyarse mutuamente y llevar adelante el proyecto con éxito.

Se ha mostrado que las aplicaciones generadas son útiles y valiosas para producir mejoras apreciables y significativas, tanto en la comunidad, como en el aprendizaje de las generaciones venideras, contribuyendo a la mayor satisfacción y bienestar de ambos al implicarse en las actividades de aprendizaje en temas de manejo y manipulación de alimentos.

La experiencia pone también de relieve el grado de implicación, dedicación y compromiso que conlleva para el alumno avanzar y profundizar en un enfoque centrado en el aprendizaje, que deberá rendir cuentas y rentabilidad para producir en los pobladores aprendizajes personalmente significativos y socialmente valiosos, en términos de competencias sólidamente integradas como persona.

7.02 Recomendaciones

Las medidas de seguridad alimentaria deben orientar la actividad humana, con el propósito de hacer compatibles las estrategias de desarrollo económico y social, con las de preservación de enfermedades ETA.

Debido a la escasez de recursos en conocimientos de manejo y manipulación de alimentos, es necesario hacer una priorización de los esfuerzos de solución hacia los problemas de críticas del turista que contribuye a mayor gravedad y comentarios negativos.

Debe haber una incorporación sostenida de la población y los gobiernos locales en las acciones de ordenamiento y manejo de los recursos naturales, como también en otras actividades tendientes a la actividad turística.

Este tipo de proyectos debe tener como objetivo principal el incentivar a la comunidad para modificar sus conductas de higiene.

ANEXOS

Anexo 1 - Encuesta

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

ENCUESTA

DATOS GENERALES

GÉNERO MASCULINOS FEMENINO

EDAD: 18-25 26-35 37-51 52-65

❖ MARQUE CON UNA (X), DE ACUERDO A SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1.- ¿Sabe para que funcionan las capacitaciones?

SI NO

2.- ¿Ha acudido antes a capacitaciones sobre manejo y manipulación de alimentos?

SI NO

3.¿Estaría dispuesto(a) a capacitarse en temas sobre manejo y manipulación de alimentos?

SI NO

4.- ¿Considera usted que cuenta con conocimientos suficientes sobre manejo y manipulación de alimentos?

SI NO

5.- ¿Qué tipos de capacitaciones cree usted conveniente que se pueden realizar en la comunidad?

BASES DE COCINA

PASTELERIA

BASES DE PANIFICACION

COCINA ECUATORIANA

6.-¿A su criterio cual es la condición que se debe asumir al momento de preparar y servir un alimento?

MANEJAR EL PRODUCTO Y EL DINERO AL MISMO TIEMPO

CABELLO RECOGIDO Y PROTEGIDO

7.- ¿Se han impartido cursos de capacitación sobre manejo y manipulación de alimentos antes, en la comunidad?

SI

NO

8.- ¿EN QUE HORARIO ESTARIA DISPUESTO A ASISTIR A LAS CAPACITACIONES?

DE 09:00AM – 12:00PM

DE 15:00PM – 18:00PM

DE 17:00PM – 20:00PM

9.- ¿CREE USTED QUE LA COMUNIDAD CUENTA CON IMPLEMENTOS NECESARIOS PARA PODER REALIZAR CAPACITACIONES?

SI

NO

10.- ¿CADA QUE TIEMPO CREE USTED QUE ES NECESARIO RECIBIR UNA CAPACITACIÓN EN TEMAS GASTRONÓMICOS?

CADA MES

CADA 4 MESES

CADA 6 MESES

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Zuleta, 14 de Agosto de 2015

Ing.

Friktzia Mendoza Msc.

DIRECTORA DE CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA.

Presente,

De mi consideración:

Por medio de la presente reciba un cordial saludo de quienes conformamos el Cabildo de la Comuna Zuleta, y a la vez desearle éxitos en sus actividades diarias.

En respuesta al oficio s/n con fecha 05 de agosto del presente año, en la cual solicita que la Srta. Albán Sandoval Alisson Sofía, estudiante del sexto semestre de la Carrera de Administración Turística y Hotelera del ITSCO, realizara su proyecto de titulación con el tema; **Plan de Capacitación sobre manejo y manipulación de alimentos en la Comuna Zuleta**, misma que fue puesto en consideración en sesión extraordinaria del Cabildo, se ha tomado la resolución de aceptar dicha petición para que pueda realizar el proyecto de titulación, siendo así la comuna estará presta a dar las facilidades.

Sin más por el momento nos suscribimos.

Atentamente



Ing. Amable Chachalo

Presidente del Cabildo.



c/c file comuna Zuleta

Anexo N° 3 – Fotografías Realización de encuestas



Feria de productores, ventas de comida





“PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA POBLACIÓN DE ZULETA PARA EL MEJORAMIENTO TURÍSTICO”

Cocina de la Hosteria, equipo de cocina utensillos





Hostería



Medios de transporte inter-parroquial

COOPERATIVA 24 DE JUNIO (CAYAMBE – ZULETA – IBARRA)



COOPERATIVA LA ESPERANZA (IBARRA – ZULETA – IBARRA)



REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Agencia de Investigación de Mercados queretaro. (2013). Agencia de Investigación de Mercados queretaro. Recuperado el 05 de 08 de 2015, de Agencia de Investigación de Mercados queretaro: <http://www.simercados.com.mx/>
- Arias. (2006). En Arias.
- Ariel Silva, Z. A. (2009). Zuleta, Nuevo paraje de alpacas. En Z. A. Ariel Silva, Zuleta, Nuevo paraje de alpacas.
- Bosmediano, G. S. (2011). dspace.pucesi.edu.ec. Recuperado el 18 de 05 de 2015, de dspace.pucesi.edu.ec: <http://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/101/1/T72555.pdf>
- cloudtourism.pbworks. (2009). cloudtourism.pbworks. Obtenido de cloudtourism.pbworks: <http://cloudtourism.pbworks.com/w/page/16041347/1-8%20El%20Sistema%20Tur%3%ADstico%3A%20Definici%C3%B3n,%20composici%C3%B3n,%20interacciones>
- Dayana de Jesús Albán. (09 de 2010). repositorio.educacionsuperior.gob.ec. Recuperado el 18 de 05 de 2015, de repositorio.educacionsuperior.gob.ec: <http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/1587/1/T-SENESCYT-00705.pdf>
- Definicion.de. (2015). Definicion.de. Recuperado el 2015 de septiembre de 29, de Definiciones: <http://definicion.de/recursos-tecnologicos/>

Definiciones. (2015). Recuperado el 18 de 05 de 2015, de Definiciones:

<http://definicion.de/plan/>

Díaz, H. R. (14 de 05 de 2013). eoi.es. Obtenido de eoi.es:

<http://www.eoi.es/blogs/mintecon/2013/05/14/modelo-de-un-plan-de-capacitacion-2/>

eoi.es. (2013). Obtenido de eoi.es:

<http://www.eoi.es/blogs/mintecon/2013/05/14/modelo-de-un-plan-de-capacitacion-2/>

Erazo, B. (s.f.). blogspot. Obtenido de blogspot:

[https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=11&ved=0CFYQFjAK&url=http%3A%2F%2Fzuletaibarra.blogspot.com%2F2012%2F03%2Fzuelta-ibarra-](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=11&ved=0CFYQFjAK&url=http%3A%2F%2Fzuletaibarra.blogspot.com%2F2012%2F03%2Fzuelta-ibarra-imbabura.html&ei=ChfYVOv9MMWfNu6LgeAL&usg=AFQjCNF_9XT1iaHrUXnHPwzlfpZzYMoOJA&sig2=Mgpqlan0wS4j1djaOYb1)

Fzuelta-ibarra-

[imbabura.html&ei=ChfYVOv9MMWfNu6LgeAL&usg=AFQjCNF_9XT1iaHrUXn](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=11&ved=0CFYQFjAK&url=http%3A%2F%2Fzuletaibarra.blogspot.com%2F2012%2F03%2Fzuelta-ibarra-imbabura.html&ei=ChfYVOv9MMWfNu6LgeAL&usg=AFQjCNF_9XT1iaHrUXnHPwzlfpZzYMoOJA&sig2=Mgpqlan0wS4j1djaOYb1)

[HPwzlfpZzYMoOJA&sig2=Mgpqlan0wS4j1djaOYb1](https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=11&ved=0CFYQFjAK&url=http%3A%2F%2Fzuletaibarra.blogspot.com%2F2012%2F03%2Fzuelta-ibarra-imbabura.html&ei=ChfYVOv9MMWfNu6LgeAL&usg=AFQjCNF_9XT1iaHrUXnHPwzlfpZzYMoOJA&sig2=Mgpqlan0wS4j1djaOYb1)

explicados, M. d. (s.f.). Definición miles de términos explicados. Recuperado el 5 de agosto de 2015, de Definición miles de términos explicados:

<http://definicion.mx/manual/>

Frigo, E. (2010). Foro de Seguridad. Obtenido de Foro de Seguridad:

<http://www.forodeseguridad.com/artic/rrhh/7011.htm>

González Casado, A. A. (2012). www.monografias.com. Recuperado el 18 de 05 de 2015, de www.monografias.com:

<http://www.monografias.com/trabajos35/atencion/atencion.shtml>

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2010). inec.gob.ec. Recuperado el 05 de 08 de 2015, de inec.gob.ec:

http://www.inec.gob.ec/cpv/formulario_cpv/sistema/resultados_cpv.php

Karen Peña Peña. (2013). Academia.edu. Recuperado el 05 de 08 de 2015, de Academia.edu:

http://www.academia.edu/6251321/M%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas_e_instrumentos_de_investigaci%C3%B3n

kuutar.wordpress.com. (2012). Recuperado el 2015, de kuutar.wordpress.com:

<https://kuutar.wordpress.com/2008/04/14/la-tradicional-calle-la-ronda-de-quito/>

Leal, V. H. (mayo de 2010). Plan estratégico de servicio al cliente. Obtenido de Monografias.com: <http://www.monografias.com/trabajos93/plan-estrategico-servicio-al-cliente/plan-estrategico-servicio-al-cliente.shtml>

Ministerio de Turismo. (2015). Ministerio de Turismo. Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/programa-nacional-de-capacitacion-turistica>

Monografias.com. (2011). La manipulación de los alimentos. Recuperado el 18 de 05 de 2015, de Monografias.com:

<http://www.monografias.com/trabajos43/manipulacion-alimentos/manipulacion-alimentos.shtml>

Panalimentos.org. (2012). Panalimentos.org. Recuperado el 18 de 05 de 2015, de Panalimentos.org : <http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf>

PINEDA, A. V. (JULIO de 2012). REPOSITORIO UTN. Obtenido de REPOSITORIO UTN:

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1709/1/02%20ICO%20253%20TE SIS.pdf>

Portal Educativo. (2012 - 2015). tiposde.org. Recuperado el 5 de agosto de 2015, de tiposde.org: <http://www.tiposde.org/cotidianos/568-tipos-de-manuales/>

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y MODERNIZACIÓN DEL COMERCIO

DETALLISTA. (abril de 2000). contactopyme. Obtenido de contactopyme:

<http://www.contactopyme.gob.mx/promode/invmdo.asp>

pueblos20.net. (2013). SOLO RECURSOS. Obtenido de SOLO RECURSOS:

<http://www.solorecursos.com/pueblos/ecuador/pueblo.php?id=8724>

Real Academia Española. (2014). rae.es. Recuperado el 07 de 07 de 2015, de rae.es:

<http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=le0L69KUtDXX28TXNz2t>

rrhh-web.com. (2011). rrhh-web.com. Recuperado el 05 de 08 de 2015, de rrhh-

web.com: <http://www.rrhh-web.com/capacitacion.html>

Santillana Educations. (2005). Historia y Geografía del Ecuador. En L. E. estudiante, Historia y Geografía del Ecuador.

Santillana. (2006). Enciclopedia del Estudiante - Historia y Geografía del Ecuador.

Quito: Santillana.

Sena. (2015). Obtenido de <http://www.sena.edu.co/transparencia/gestion-de-evaluacion-y-control/paginas/plan%20de%20mejoramiento.aspx>

thefreedictionary.com. (2013). Recuperado el 18 de 05 de 2015, de

thefreedictionary.com: <http://es.thefreedictionary.com/capacitar>

Vargas Sosa, M. F. (Junio de 2010). PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

INTEGRAL PARA EL . Obtenido de Repositorio de la U.T.E.:

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9018/1/41837_1.pdf

VAsconez, P. M. (2009). Países Bajos. En P. M. Vasconez, Países Bajos (págs. 5 - 6).

Ventura, S. (Compositor). (2012). Plan de capacitación. [Sergio Ventura, Intérprete, & S. Ventura, Dirección]

www.eoi.es. (2013). Obtenido de www.eoi.es:

<http://www.eoi.es/blogs/mintecon/2013/05/14/modelo-de-un-plan-de-capacitacion-2/>

YERHEZKELDROR, E. A.–E. (2012). Dirección Nacional de innovación

Académica. Recuperado el 18 de MAYO de 2015, de Dirección Nacional de

innovación Académica:

http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/sedes/manizales/4010014/Contenidos/Capitulo1/Pages/1.2/121Conceptos_autores.htm