



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

**SEGURIDAD CALIDAD Y CONSERVACIÓN ALIMENTARIA: MANUAL DE
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL RESTAURANTE
VERDE Y CARBÓN**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN
ADMINISTRACION TURÍSTICA Y HOTELERA**

AUTORA: KAREM AGUAS

TUTORA: FRIKTZIA MENDOZA

Quito –Abril 2014



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.

Karem Pamela Aguas Santacruz

1726731944



CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Kareem Pamela Aguas Santacruz alumna de la Escuela de Administración DE Turismo y Hotelería , libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

CC 1716731944



AGRADECIMIENTO

A todos mis familiares que con esfuerzo me han apoyado durante toda mi carrera superior .De la misma forma a la Ing.: Frikzia Mendoza por la ayuda en la elaboración del presente proyecto A los educadores por todos los preceptos brindados en el transcurso del nivel superior.



DEDICATORIA

El presente proyecto está especialmente a mi Madre que con esfuerzo y consagración ha sido parte fundamental durante toda mi vida y a lo largo de todos mis estudios.



Índice

Capítulo I

1. Antecedentes	1
1.01 Contexto	2
1.02 Justificación	3
1.03 Definición del problema	4

Capítulo II

2. Análisis de involucrados	5
2.01 Mapeo de involucrados	5
2.02 Matriz de análisis de involucrados	6

Capítulo III

3. Problemas y Objetivos	8
3.01 Árbol de problemas	8
3.02 Árbol de los objetivos	10

Capítulo IV

4. Análisis de alternativas	12
4.01 Matriz de análisis de alternativas	12
4.02 Matriz de análisis de impacto de los objetivos	14



4.03 diagrama de estrategias 16

4.04 Matriz del marco lógico 17

Capítulo V

5 Propuesta 19

5.01 Antecedentes 19

5.02 Descripción de la herramienta 20

5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta 35

Capítulo VI

6. Aspectos Administrativos 45

6.01 Recursos 45

6.02 Presupuesto 46

6.03 Cronograma 49

Capítulo VII

7. Conclusiones y recomendaciones 50

7.01 Conclusiones 50



7.02 Recomendaciones	51
Anexos	52
Bibliografía	60



Índice de tablas

Tabla N ° 1 Análisis de involucrados	6
Tabla N °2 Análisis de alternativa	12
Tabla N ° 3 Análisis de impacto de objetivos	14
Tabla N ° 4 Marco lógico	17
Tabla N° 5 Verificación del producto	35
Tabla N° 6 BPM	36
Tabla N° 7 Aplicación de BPM	37
Tabla N°8 BPM en el restaurante	38
Tabla N° 9 Elaboración de alimentos	39
Tabla N°10 Implementos del uniforme	40
Tabla N°11 Insumos de limpieza y desinfección	41
Tabla N°12 pisos y mesones	42
Tabla N°13 Temperatura	43
Tabla N°14 Productos de almacén	44
Tabla N °15 Recursos humanos	45
Tabla N °16Recurso tecnológico	46
Tabla N °17 Presupuesto de los Bienes	46



Tabla N°18 Presupuesto de los servicios 47

Tabla N°19 Cronograma de actividades 49

Índice de gráficos.

Gráfico N° 1 Buenas Prácticas de Manufactura

Gráfico N° 1.01 Buenas Prácticas de Manufactura

Gráfico N° 2 Puntos Críticos de Control

Gráficos N° 2.01 Puntos Críticos de Control

Gráfico N° 3 Congelación

Gráfico N° 4 Manipulación adecuada

Gráfico N° 5 Elaboración adecuada de alimentos

Gráfico N° 6 Alimentos elaborados

Gráfico N° 6.01 Alimentos elaborados

Gráficos N° 7 Limpieza

Gráfico N° 7.01 Higiene alimentaria

RESUMEN EJECUIVO

La manipulación de alimentos en los establecimientos gastronómicos deben tener un control eficiente y eficaz en con los alimentos que se utilizan, ya se posee como antecedente que es necesario que sea más optimo la complementación del tema de conservación, cuyo objetivo es para tener total seguridad de los alimentos que se preparan además que es muy importante desarrollar dicha actividad.

En la ciudad de Quito el Restaurante Verde & Carbón se realizo la investigación de campo con diversas técnicas para identificar de mejor manera los requerimientos del establecimiento en cuanto al servicio que se ofrecen a los clientes.

Se busca el resultado final de mejoramiento manejo adecuado de los alimentos en el restaurante es por esta razón, y para lo que se presenta la propuesta de la elaboración de un manual de manipulación de alimentos.

ABSTRAC

The food manipulation in the gastronomic establishments they must have an efficient and effective control in with the food that are in use, to have total safety of the food that are prepared it is very important to apply of the best way the technologies adapted to avoid the food pollution, in the city of Quito the regulations of the food innocuousness are frequent, in the Green Restaurant and Coal to mas being a necessary requirement is an activity that is exercised to support his quality as for the production of his food that the clients offer s. The conservation of the food is a complement in which it is necessary to to put mas emphasis to obtain total managing adapted in the restaurant is for this reason which intention is that the reader has a concept Complete of all the results that is given in the present investigation, and for what appears the offer of the production of a manual of food manipulation.

Introducción

Las Buenas Prácticas de Manufactura surgen como una reacción a la poca inocuidad alimentaria en algunos establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas , por otra parte ya con el mayor interés por parte de las empresas que ofrecen estos servicios de aplicar una metodología que sean útiles para el desarrollo continuo en los procesos de elaboración del producto esto antes de que rigieran las normas se dio la tendencia por bajar la calidad de los alimentos para tratar de reducir los costos de la producción y la venta , en los años 90 se trato de fomentar un sistema de procesos el cual consistía en un argumento que los procesos no debían estar diseñados por lo cual este modelo tuvo sus desaciertos , después se implementaron sistemas que no dieron resultado en la actualidad en el Ecuador las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos son obligatorias ya que por el reglamento aprobado .

En el cual se va a poder apreciar con atención las diferentes expectativas que se va a obtener al momento que se identifique como aplicar las BPM.

Ya que en su totalidad aseguran que las condiciones del manejo de este sistema protejan a los alimentos con los pasos correspondientes a fin de poder evitar consecuencias perjudiciales.



Capítulo I

1. Antecedentes

- Tema : Manual de higiene y manipulación de alimentos
- Año: 2009
- Autor : Carlos Felipe Tablado

- Tema : Riesgos labores en hotelería
- Año: 2008
- Autor : Carmela Hernández
- Editorial : Formación de acala

- Tema :Programa de calidad de alimentos
- Año:2010
- Autor : Carlos Villacis

- Tema :Turismo y hotelería
- Año: 2011
- Autor : Elena Fonseca

Seguridad Calidad y Conservación alimentaria

1.01 Contexto

En los diferentes establecimientos que se ofrecen alimentos las Buenas Prácticas de Manufactura son actualmente un requisito para poder funcionar correctamente, en el Restaurante Verde & Carbón el mismo que inició sus actividades en 1999 tiene un sólido know how de las diversas actividades que realiza pues ya en sus 14 años de encontrarse en el mercado ha consolidado muy claramente en las áreas que se enfoca con profesionalidad, debido a su expansión se ha visto en la necesidad de focalizar en la calidad e inocuidad alimentaria que ellos brindan está ligado con la adecuada producción de los mismos, ya que la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, las empresas que brindan servicio de alimentos, bebidas, o catering tiene como enfoque principal la satisfacción del cliente que es la parte más importante que se mantiene esto se da con la calidad total los cuales deben ser mejorados

1.01 **Justificación**

El tema a desarrollar se dio ya que en el restaurante Verde y Carbón las Buenas Prácticas de Manufactura son los principios básicos de la higiene en lo que se refiere a la manipulación, preparación, envasado y almacenamiento de los alimentos para el consumo de los clientes con el fin de garantizar que estos se elaboren en condiciones adecuadas y se disminuya la probabilidad de la proliferación de los microorganismos.

1.01 Definición del Problema Central

En el restaurante Verde & Carbón se tiene como referencia que se utiliza el método denominado "Justo a tiempo" el mismo que consiste en contar con la cantidad de insumos necesarios para la elaboración de los productos y de esta manera se evita de una forma oportuna el stock grande en bodega. Este sistema se utiliza principalmente para los insumos perecibles puesto a su durabilidad es de pocos días.

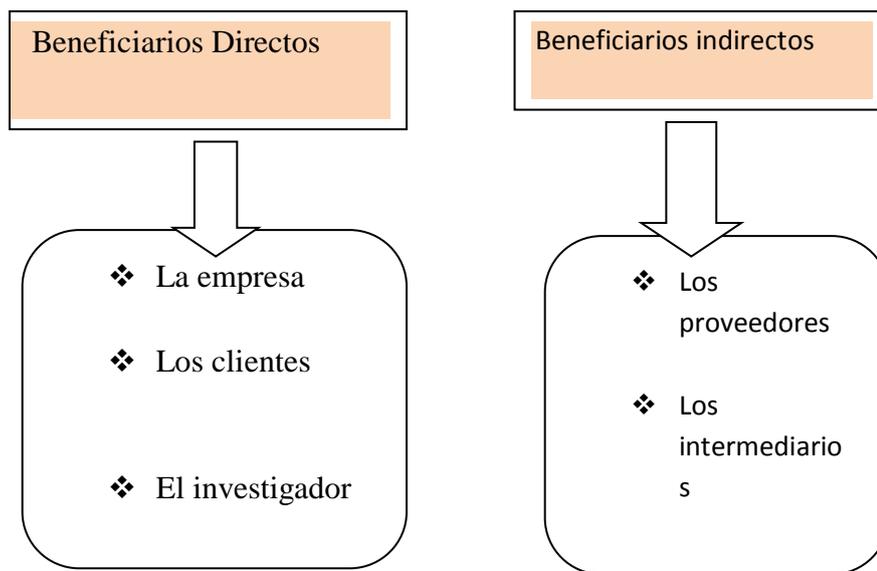
Cuyo procedimiento consiste en realizar las compras de los principales insumos diariamente, y garantiza la calidad y frescura de los alimentos a ser utilizados y vendidos; así también se mantiene la política del negocio de elaborar los productos saludables con vegetales frescos, carne de excelente calidad y sin elaborar productos fritos ni la utilización de alimentos procesados o congelados.

Sin embargo restaurante Verde y Carbón está interesado en implementar un sistema de manejo y manipulación de alimentos, en el área de servicios alimentarios, para controlar los problemas de manejo de bodega ya que estaría como complemento el sistema de inventario PEPS, Verde & Carbón necesita enfatizar sus mejoras en el manejo de los vegetales ya que se ha constatado que los mismos cambian sus condiciones físicas rápidamente. Adicionalmente se hace necesaria incrementar la capacitación al personal para garantizar la calidad e higiene.

Capítulo II

2. Análisis de involucrados

2.01 Mapeo de Involucrados



2.02 Matriz de análisis de involucrados

Tabla N° 1 Análisis de los involucrados

Beneficiarios	Directos	Indirectos	%
La empresa	✘		95%
Los clientes	✘		93%
El investigador	✘		90%
Los proveedores		✘	75%
Los intermediarios		✘	78%

Fuente: Propia

Autor: Karem Aguas

Análisis Teórico

En el análisis para la ubicación de los beneficiarios directos e indirectos se ha tomado en cuenta principalmente el aspecto en el que tiene participación de las actividades que se desempeñan dentro del restaurante el cual influye a cada uno de los involucrados principalmente en el desarrollo del producto y también de las personas que son participes ya de los alimentos que se les ofrecen, además se obtiene el porcentaje los cuales están inmersos.

Como tal se puede verificar que los beneficiarios Directos la empresa la misma que se beneficiara en un 95% con el desarrollo del manual de buenas prácticas de manufactura para de esta manera abarcar y abastecer de mayor conocimiento técnico en base a los alimentos que se utiliza y en el manejo de todo el Talento Humano para obtener una buena organización dentro del ambiente laboral y que cada uno los trabajadores cumplan con la función asignada ya que se pueden asignar para cumplir con todas y cada una de las actividades.

Los clientes tendrán la satisfacción un 93% de consumir el producto seleccionado como ellos lo esperan el producto que han elegido con expectativa y ser atendidos muy cordialmente.

El investigador a más de aportar con información de gran utilidad para el restaurante se beneficiara en un 95% con una en cuanto al tema que se va a desarrollar.

Los beneficiarios Indirectos

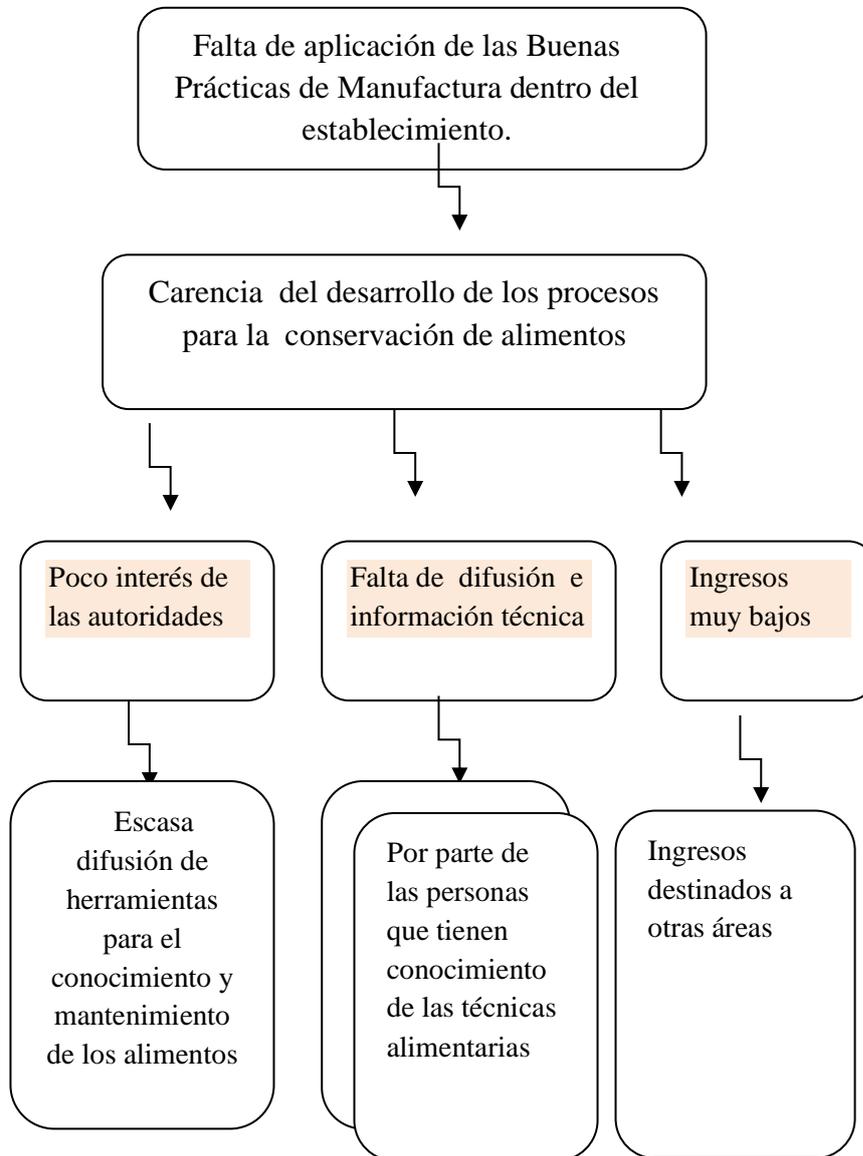
Los proveedores serán beneficiados en un 75 % ya que el establecimiento será más controlado en la revisión e inventarios de todos los productos de cadenas de alimentos como enlatados y congelados para el respectivo abastecimiento de cada uno de los alimentos.

Los intermediarios son beneficiados en un 78 % ya será más eficaz el control de alimentos que se encuentran el inventario y stock del almacén.

Capítulo III

3. Problemas y Objetivos

3.01 Árbol de problemas



Análisis teórico

En el análisis teórico del árbol de problemas en el cual se puede apreciar que la falta de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del restaurante Verde y Carbón tal vez sea a causa de falta de difusión e información técnica una de las razones es por la escasa prioridad de las autoridades ya sea de ministerios o de empresas que manejan adecuadamente los temas de manipulación de alimentos , y esto lo que nos da como resultado ingresos destinados a otras áreas y escasa difusión de herramientas para el conocimiento y mantenimiento de los alimentos , lo que genera que el grupo de personas que laboran dentro de este sector pongan poco interés en capacitarse en e tema o ya sea por parte del grupo que está en contacto frecuentemente con la manipulación de los alimentos.

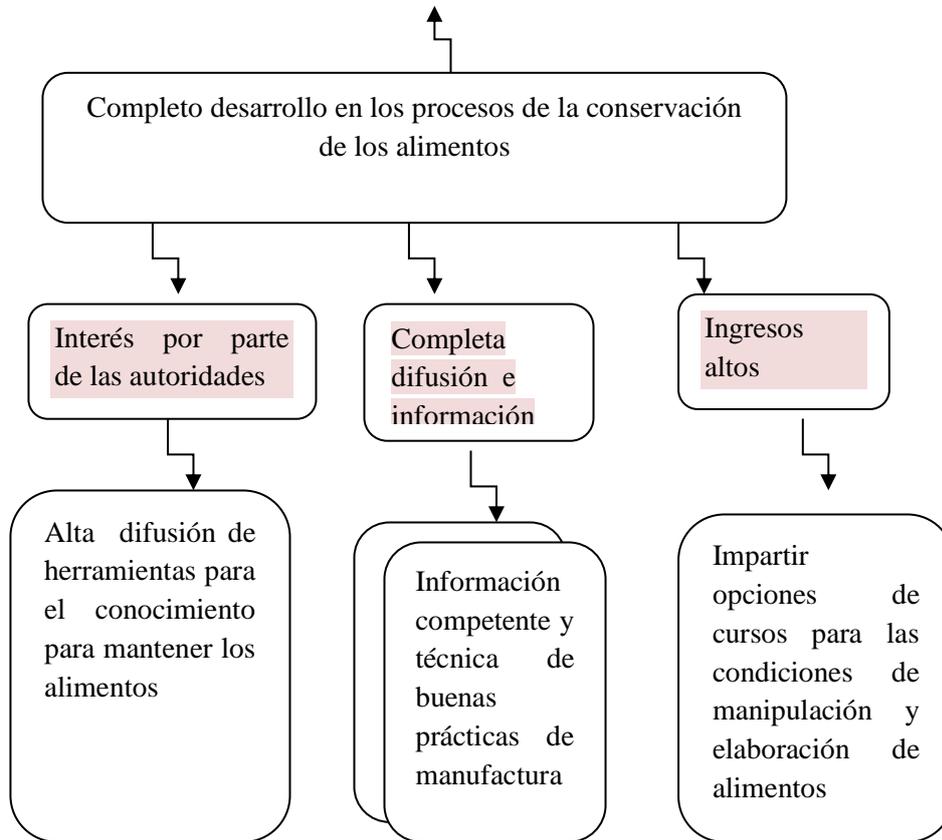
A si mismo estas causas nos da como consecuencia la carencia en el desarrollo de los distintos procesos en especial de la conservación de los alimentos que se utilizan, y se da la falta de un buen manejo de manipulación de alimentos en todas las areasb que se requiere en el restaurante.

3.02 **Árbol de objetivos**

S
N

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura
dentro del restaurante Verde y Carbón

Buenas Prácticas de



Análisis teórico

En el análisis del árbol de objetivos con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del restaurante Verde y Carbón se va a poder obtener un completo desarrollo de los procesos ya que cada uno de las personas inmersas en cada actividad para la producción de los alimentos que se ofrecen, acotando que de una manera más organizada se lograra satisfacción por parte de los dueños del restaurante ya que con el aporte de las técnicas e información será un complemento para lograr y mantener la imagen y optima calidad del producto, con ello permitirá que las diversas autoridades pongan mayor preocupación en el sector de los alimentos y bebidas así el personal se encuentre capacitados y entrenados en todas las áreas del restaurante y tener la total satisfacción del cliente .

Capítulo IV

4. Análisis de alternativas

4.01 Matriz de análisis de alternativas

(M) medio si la alternativa cumple medianamente el Criterio

(A) alto la alternativa cumple totalmente el criterio

Tabla N° 2 análisis de alternativas

ALTERNATIVAS	CRITERIOS			Valoración global
Estrategias	Relación con objetivos del restaurante	Beneficios para el grupo objetivo	Relación con la ejecución del planteamiento	
Técnicas de información	ALTA Implementación de información de manipulación de alimentos	Media Tendría un impacto directo en la mejora de BPM todos los involucrados	Media Una inspección más eficiente para la mejora del cumplimiento de cada una de las normas en el sector de la producción	ALTA Si bien el objetivo es mejorar la conservación alimentaria esto también se basa en los conocimientos técnicos dentro de todo el personal
Conservación alimentaria	ALTA Mediante los procesos adecuados y manejo oportuno de los alimentos	ALTO Esta alternativa se da en base al ahorro de egresos por parte del restaurante y todo el grupo	ALTA El mejoramiento en la capacidad de conservación a corto plazo se dará las condiciones de calidad seguridad y satisfacción que los trabajadores van a tener	ALTA La alternativa cumple bien todos los criterios, por lo cual debe tener en cuenta para su ejecución

Fuente: Propia

Autor : Karem Aguas

Gráfico N° 4

Análisis de Matriz de análisis de alternativas

En el análisis de la matriz tenemos a varias alternativas que van a ser de gran ayuda para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en el restaurante, dentro de las alternativas son las estrategias que se aprecian en el relación al restaurante conjuntamente con los beneficio que se busca para el grupo objetivo que tiene participación directa con la propuesta.

Otra de las alternativas son las técnicas e información con la implementación de manipulación de alimentos que tendría un impacto directo en la mejora de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los involucrados que son las personas que trabajan en el restaurante, esto será factible con una inspección más eficiente para de esta manera mejorar el cumplimiento de cada una de las actividades establecidas en el sector de la producción, ya que cuyo objetivo es mejorar la conservación de los alimentos esto conlleva a que todo el personal esté capacitado con todos los conocimientos técnicos con los que se deben manejar .

Una de las alternativas es la conservación alimentaria dando mediante los procesos adecuados y manejo oportuno de los alimentos, esta alternativa se basa en el ahorro de los egresos que genera de cierta manera cuando un alimento se daña.

Por lo que las alternativas propuestas cumplen con un nivel alto con los criterios para lo que se deben tomar en cuenta para su ejecución

4.02 Matriz de análisis de impacto de los objetivos

RANGOS Y CATEGORIAS

1-5 Muy bajo 6-11 Bajó 12-20 Alto 21-25 Muy alto



Tabla N° 3 análisis de impacto de objetivos

Fuente: Propia

OBJETIVO	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Factibilidad social	Factibilidad política	Categoría
Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del establecimiento.	5	4	4	2	Alto
Información competente y técnica de buenas prácticas de manufactura	6	7	5	3	Alto
Impartir procesos adecuados para la correcta manipulación de alimentos	5	4	3	5	Medio

Autor: Karem Aguas

Análisis Teórico

En el análisis teórico acerca del impacto de los objetivos podemos deducir que

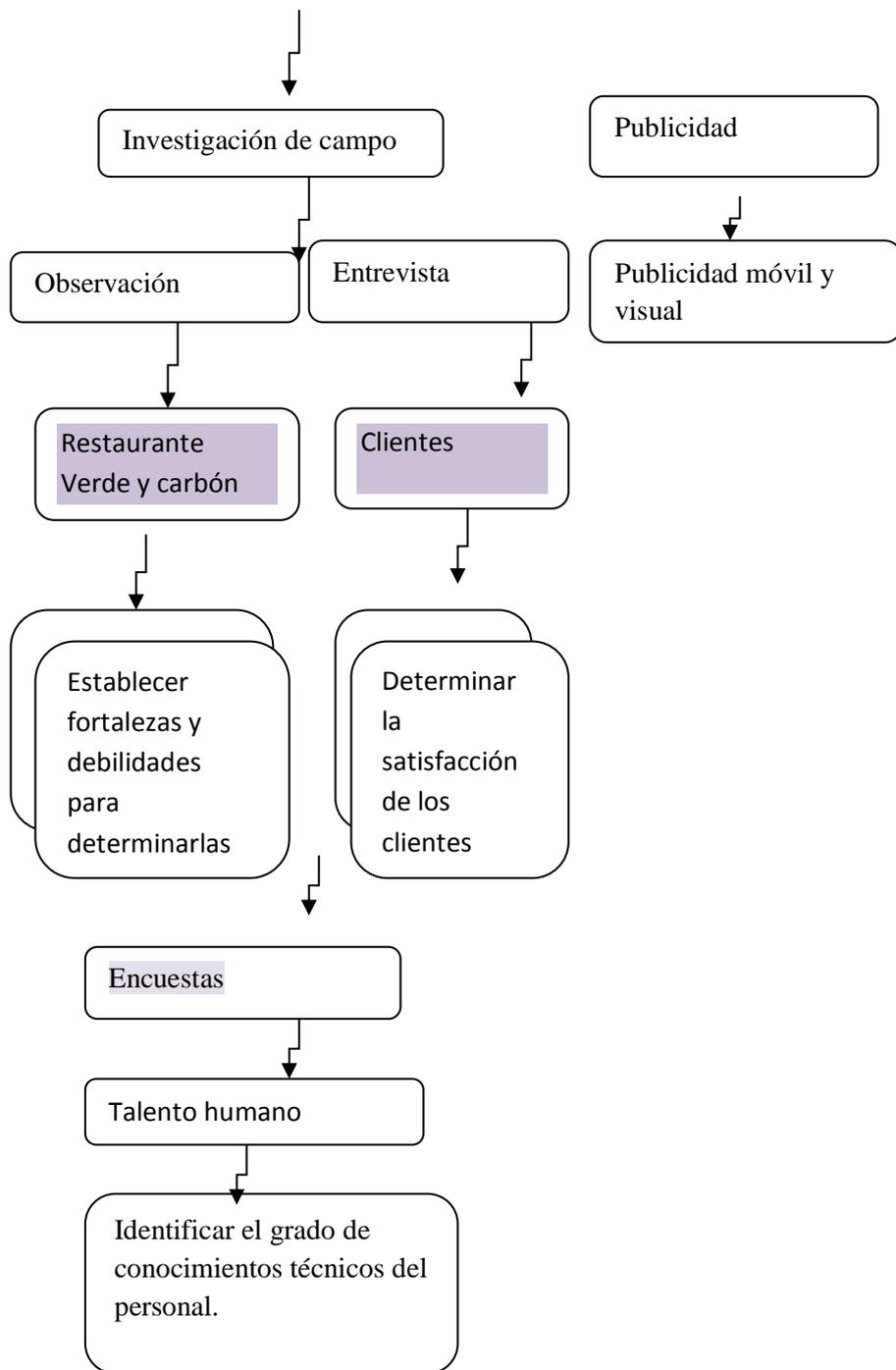
en lo que se refiere a los objetivos que tienen un nexo con Impacto sobre el propósito en el cual nos vamos a poder dar cuenta que cada uno de ellos tienen relación con la factibilidad técnica ya que la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del establecimiento tendrá como valoración **(5)** alto ya que aporta en todos los conocimientos técnicos, como factibilidad social estará dentro de la valoración de **(4)** alto puesto que en el área de todo el talento humana será de gran aporte .

En la factibilidad política está en una valoración de **(5)** muy bajo ya que por parte de los mismo hay poco interés en difundir varias opciones.

Como tal la Información competente y técnica de buenas prácticas de manufactura tiene relación con la factibilidad técnica con una valoración de **(4)** alta es muy importante para su aplicación, con relación a la factibilidad social con una categoría de **(5)** tendría gran acogida por parte del personal y en la factibilidad política con un valor de **(5)** baja en esta parte no es de mucho aporte en este tema.

4.03 Diagrama de estrategias

Elaboración de un Manual de
Buenas Prácticas de Manufactura



4.04 Matriz del Marco Lógico

Tabla N° 4 marco lógico



Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Finalidad Mejorar la conservación de los alimentos que son más propensos al cambio organoléptico	Son el grupo del talento humano que en un estimado de un corto plazo sea lo más relevante	Se va a realizar la total investigación de campo a demás con material de apoyo como libros y folletos	Que esta actividad se apoyada por parte del ministerio de salud
Propósito Manejo adecuado de los alimentos que se utilizan dentro del establecimiento	El objetivo es el resultado satisfactorio al finalizar la aplicación del proyecto	Interés por parte del grupo de talento humano	El talento humano destine parte de tiempo para aprender y poner en practica
Componentes Capacitaciones Apoyo por parte del dueño del establecimiento	Personal motivado y competente	Talento humano capacitado , buena infraestructura para el área del trabajo	Apoyo por cadenas de restaurantes
Actividades Investigación de campo recopilación de datos Interactuar con el grupo de trabajadores	Aplicación en el desarrollo de procesos para la manipulación de alimentos	Obtención de todos los resultados que vamos a poder recolectar	La mantención de las BPM y trasmitir el conocimiento en todo el personal nuevo que ingrese a este tipo de establecimientos

Fuente: Propia

Autor: Karem Aguas

Análisis Teórico

El análisis de la matriz del marco lógico se da con la finalidad de mejorar la conservación de los alimentos que en restaurante son más propensos al cambio organoléptico cuyo

indicador es el grupo objetivo que los cuales en un corto plazo sean lo más relevante para aplicar buena manipulación,

El propósito de un manejo adecuado y correcto de los alimentos que se utilizan, y aportar con interés por parte del grupo los componentes que por su parte serán por parte capacitadores que dominas el tema los cuales son financiados por la empresa y los propietarios del restaurante, los mismos que se tiene como supuestos que esta actividad sea apoyada por parte del ministerio de salud.

Las actividades serán la investigación en el restaurante e interactuar con el grupo que es parte de la rutina de elaboración de producto, y de esta manera también que la mantención de las Buenas Prácticas de Manufactura para transmitir de la mejor manera a todo el personal nuevo que ingrese a cualquier establecimiento que ofrece alimentos y bebidas.

Capítulo V

5 .Propuesta

Elaboración de una manual de Buenas Prácticas de Manufactura para el Restaurante Verde y Carbón

5.01 Antecedentes de la herramienta

Definición de Manual

El manual es un documento que contiene información adecuada detallando y explicando los parámetros que deben seguirse de acuerdo al tema que se este desarrollando en el manual además nos brinda instrucciones e indicadores como el es el manual de procesos busca brindar soluciones a inconvenientes o problemas .

En un de manual de Manipulación de alimentos se puede encontrar procedimientos con una secuencia de pasos para desarrollar los cuales sean lo mas claro posible para que la persona que lo utilice no tenga ningún tipo de confusión , ya que todo proceso implica en las actividades del personal , uso de recursos, métodos de trabajo los mismos que tiene un orden con parámetros de cómo realizarlo.

El manual sirve para una adecuada coordinación de actividades a través del nexo de la practica y como apoyo el documento del manual, además nos proporciona fuente de investigación cuando el personal tiene desconocimiento de alguna información y el mismo pasa a tener una conexión muy importante que va a permitir al personal guiarse .

5.02 Descripción de la herramienta



- ❖ Manual de Manipulación de alimentos
- ❖ Full color
- ❖ Dimensiones: formato A 2 altura 21,2 x ancho 13, 1
- ❖ Número de páginas: 17 pág.
- ❖ Material: papel couche

5.02.01 Investigación

CONTENIDO



Introducción	1
Definición de Buenas Prácticas de Manufactura	2
Importancia de las BPM	3
Beneficios de las BPM	3
Normas ISO	4
Definición de códex alimentario	5
Definición del HACCP	5
Definición de Conservación de los alimentos	6
Métodos de conservación	6
Conservación por refrigeración	7
Conservación por congelación	7
Envasado al vacío	8
Procesos adecuados para la elaboración de alimentos	8
Alimentos elaborados	9
Principales causas de alteración de los alimentos	10
Contaminación cruzada	10
Higiene y Limpieza	11
Carnet de manipulación de alimentos	12
Glosario	13

Introducción

En 1999 fue el inicio de abrir las puertas del negocio De Verde y Carbón en un inicio los clientes eran amigos muy allegados y familiares era el punto de encuentro más acogedor para el fin de semana en donde unos pagaban y otros no.

El complemento muy importante era la calidad del producto la calidez del servicio y con unas largas filas de espera de los autos fue generando un gran prestigio del negocio lo que actualmente tiene 15 años de brindar un excelente servicio y contando con una crecimiento de las sucursales.

El negocio fue requiriendo de remodelaciones y así mismo como se genera el crecimiento del mismo el grupo de personal también crecía es de esta manera como se a creado un emprendimiento familiar, una compañía de responsabilidad limitada, la cual luego de 20 meses de exitosa operación abre su primera sucursal en la zona de la Mariscal, y 7 meses más tarde abre su segunda sucursal en el sector de Cumbayá. Confiamos en continuar creciendo y ofrecer a más amigos nuestra oferta de comida al carbón y con la extraordinaria atención ser parte de la total satisfacción de los clientes

Definición de Buenas Prácticas de Manufactura BPM

Son unos conjuntos de normas que se deben llevar a cabo en todos los establecimientos de alimentos y bebidas siguiendo procedimientos adecuados para tener un resultado de productos seguros y saludables, algunos objetivos importantes son:

- Que los productos estén libres de contaminación
- Contar con el personal capacitado que manejen alimentos conozcan acerca de los distintos estándares de calidad que se debe seguir.
- Mantener las instalaciones de equipos y utensilios correctamente limpios.
- Tener un control de procesos de fabricación con la materia prima .

Para evitar la contaminación la organización mundial de la salud detalla actividades para mantener los alimentos en buen estado las mismas que son:

Mantener la limpieza y buenas prácticas de higiene , separar los alimentos crudos de los cocinados, cocinar completamente los alimentos mantener los alimentos en temperaturas adecuadas ,usar agua y materia prima segura.

Importancia de las BPM

Las Buenas Prácticas de manufactura son de gran importancia en el restaurante Verde y Carbón ya que su visión se enfoca principalmente al consumidor y hoy en día el comensal cada vez mas es exigente en los requerimientos de un servicio alimentario.

Beneficios de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura

Los beneficios que se encuentra al aplicar las normas de manipulación se da con una mayor organización con el equipo de trabajo ya que de esta manera se mantiene una secuencia de procesos, además que los alimentos que se puede encontrara en el almacén

serán mejor conservados siguiendo los debidos desarrollo de cómo guardarlos, y donde guardarlos para que no cambien su textura y así se conserven frescos y sanos.

Cabe acotar que al momento de llevar todos los controles pertinentes con el stock de materia prima será de gran ayuda para verificar y de esta manera se pueda hacer nuevamente el abastecimiento del almacén tomando en cuenta que se aportara con la salida excesiva de egresos por compra de producto que se puede dañar lo que incurre en perdida para el restaurante

Normas ISO 9000

Son un conjunto de normas que se refiere a la calidad y gestión de calidad establecidas por la Organización Internacional de Normalización la misma que se puede aplicar en cualquier actividad dedicada a la producción, y de tal manera que especifica la forma en la que una entidad maneja sus estándares de calidad así también como las tiempos de entrega y los niveles del servicio que ofrecen.

Importancia de la aplicación de las Normas ISO Organización Internacional de Normalización.

-Estandarizar las actividades del personal que trabaja en la compañía a través de una correcta documentación.

-Reducir las incidencias negativas de la producción o prestación de servicios

-Incrementar la eficacia y eficiencia del establecimiento en cuanto al cumplimiento de sus objetivos.

-Incrementar la satisfacción del cliente asegurando que siempre se obtenga y se mantenga el producto de la mejor calidad y optimizando el producto con el servicio que se brinda.

Definición de un Codex Alimentarius

El códex Alimentarius se refiere a un conjunto de normas en el cual se va poder encontrar como seguir pasos , códigos de prácticas y sugerencias para la manipulación de los alimentos , en algunos códex nos podemos dar cuenta que no ofrecen información detallada acerca de un alimento o a su puede ser en grupo como la explicación de frutas , verduras , hortalizas y más .

Con otro tipo de códex nos ofrece la información funcionamiento y como se debe realizar los procesos y procesos de la producción y adjunta un sistema de funcionamiento que da la reglamentación pública acerca de la inocuidad alimentaria,

por lo cual la comisión que regula la entidad del códex alimentarius es la entidad internacional que elaboran todos los códigos alimentarios , por lo tanto son encargados de crear normas que velan por los consumidores y tiene complemento con las BPM.

Definición del sistema HACCP

Son conocidas como Hazard Analysis and Critical Control Point o Puntos Críticos de Control, es un punto que se relaciona dentro de los procesos de manipulación cuyo programa sirve para estudiar y verificar los riesgos que deben ser controlados , eliminados o reducidos con un nivel seguro ,de una manera que sea fácil reconocer los posibles problemas que puedan ocurrir y con este sistema se puede tomar medidas antes de que estos inconvenientes sucedan, como por ejemplo nos aseguramos con los estándares de

calidad que los alimentos estén libres de contaminantes para de una manera optima no afectar en la salud de los comensales .

También los alimentos pueden llegar un límite crítico con distintas variantes como la temperatura, olor, sabor, textura o el color ya que si no se toma las medidas correctas en los distintos procesos de manipulación.

Definición de Conservación de los alimentos

La conservación de los alimentos se da desde hace mucho tiempo por la necesidad de que no cambien sus condiciones organolépticas, se ha usado la conservación como la solución a este acontecimiento con el mismo que se busca evitar la proliferación de microorganismos propios de los alimentos como muchos de estos pueden ser las bacterias, mohos, que después de generarse dañan el estado original de los mismos alimentos y al tiempo se debe controlar todos los aspectos de cambio para que de esta manera tener un alimento sin alteraciones y pueda ser consumido normalmente durante cierto periodo de tiempo.

Métodos de Conservación

Los métodos de conservación se generan para mejorar la vida útil alimentaria para en mayor nivel tener los atributos de calidad en donde se incluye color, olor, textura, sabor y especialmente su valor nutritivo.

En cuanto al elegir el método adecuado para cada producto se toma como referencia que tipo de producto es, a la temperatura que puede guardarse, así también como la utilización que va aplicar.

Los principales métodos de conservación que se aplica en el restaurante son la conservación por el frío con el cual se da la refrigeración y la congelación por el tipo de producto que se utiliza en el restaurante.

Conservación por frío: Refrigeración

En el restaurante se aplica para mantener los alimentos limpios seguros y para eliminar la actividad microorganismos, además que si los alimentos no son refrigerados se dañarían muy rápidamente la temperatura que se conserva los alimentos como queso, champiñones, salsas y algunas verduras como lechuga y el tomate es de 2 a 5 °C esto va a depender de la cantidad el producto que se tenga en el refrigerador

Conservación por frío: Congelación

La conservación por congelación se refiere a una actividad que retrasa de una manera más prolongada en el tiempo el deterioro de ciertos alimentos, la acción de la congelación se da cuando el agua de los alimentos que se guardan esta se congela produce una capa de cristales de hielo y de tal manera se protege de los microorganismos que pretenden incluirse en los alimentos, pero la presencia de las bacteria aun siendo el producto congelado permanecen , por esta razón cabe mencionar que es preciso manipular aun si los alimentos son congelados con la mayor precaución antes como después de todo el proceso hasta obtener el producto final , con la temperatura adecuada que está en los 18 °C, los

alimentos que han sido previamente congelados debe ser descongelados completamente y lentamente para su cocción , a los alimentos que ya han pasado por este procesos no se debe volver a congelar .

Envasado al vacío

Es un método que nos permite conservar los alimentos que ya han sido cocidos, procesados o a su vez que se encuentren en su estado natural, el mismo que consiste en extraer el oxígeno del empaque que se lo va a sellar y de esta manera ayuda a evitar la oxidación y putrefacción del alimento prolongando así su fecha de caducidad.

Beneficios:

Permite conservar la frescura y sabor de los alimentos ya que no se pierde líquidos ni grasa según el alimento que se empaque

Procesos adecuados para la elaboración de los alimentos

Después de la verificación que los alimentos cumplan la cadena de frío que se requiere se puede seleccionar cada uno de ellos para el proceso de elaboración obteniendo la materia prima que se necesita y hay que disponer con todos los implementos requeridos como son el personal correctamente preparado, los equipos adecuados para su uso como cuchillos, tablas, envases, empaques y principalmente el producto para prepararlo de la mejor manera.

Para evitar en su mayor parte la contaminación cruzada el proceso de elaboración garantice los principios higiénicos en el cual se identifica que el alimento se encuentren

en condiciones ambientales de temperatura adecuada lo que será de gran aporte mantener espacios de trabajo totalmente limpios.

Los alimentos elaborados

Al momento de cumplir con todos los procesos adecuados con los alimentos que se utilizan para obtener el producto final que el consumidor requiere debe cumplir con la inocuidad en lo posible para que sea la expectativa del cliente al obtener un alimento de calidad. Los alimentos que se aplica deben estar en a 70 °C desde que se los incorpora para la cocción hasta el momento de servirlos.

Principales causas de alteración de los alimentos

Desde el momento que se obtiene el alimento empieza a pasar por una serie de etapas de descomposición progresiva, está ligado con el tipo de alimento que sea, puede ser más lenta o más rápida convirtiendo al alimento en inutilizable. El deterioro de los alimentos presenta un carácter diferente dependiendo del tipo de cambios que intervengan como transformaciones físicas, químicas y biológicas

Las causas Físicas se pueden dar durante la manipulación, preparación y conservación de los alimentos como por ejemplo la lechuga hay que tener un cuidado al sacarle de su empaque y al momento de realizar la limpieza para que no se marchite.

Las causas Químicas se puede dar las alteraciones más graves ya que se puede presentar pesticidas o aditivos y puede transmitir al resto de alimentos que se guardan en el almacén por la aparición de enzimas.

Las causas Biológicas se pueden generar por parásitos como bacterias.

Contaminación Cruzada

La contaminación cruzada de los alimentos se da por el transporte de gérmenes como por ejemplo cuando se mezcla los alimentos crudos con los procesados.

-Al almacenar los productos tienen que estar totalmente cerrados ya sea en su respectivo recipiente o en bolsas tales como las que se empaca al vacío.

-Los equipos y utensilios también deben ser uso exclusivo dependiendo el producto como tablas para carnes y verduras, cuchillos para carnes, pan, verduras, de igual manera los recipientes para colocar embutidos, verduras, carnes, mariscos.

Higiene y limpieza

El lugar que se realizan los alimentos es prioritario la limpieza y desinfección en todas las áreas ya que cada espacio destinado a la producción hay que mantenerlos correctamente, como espacio de producción el cual debe contar con el abastecimiento que le corresponde con materia prima, envases, empaques y todo lo que se requiere.

En el área de elaboración contar con equipos y utensilios necesarios, los insumos que se va a requerir dentro del transcurso de las actividades.

En el área de almacén de igual manera conservarlo totalmente limpio ordenado por tipo de producto y principalmente por su fecha de caducidad ya se debe aplicar de mejor manera el sistema PEPS "Primero Entra Primero Sale" para controlar el stock grande en bodega.

En los restaurantes que brindan servicios de alimentos y bebidas es muy relevante la limpieza ya que a más de ser la imagen que da a sus clientes estar en un ambiente limpio es vital mantener los equipos que se utilizan totalmente limpios.

Las personas que están diariamente en contacto con alimentos deben frecuentemente lavarse las manos, utilizar el uniforme correctamente, la utilización de guantes de látex es indispensable como el papel alimento y papel aluminio y recipientes de plástico que no cambien las características de los alimentos también no comer, ni mascar chicle durante el proceso, tener una correcta presentación de los productos que no estén expuesto al ambiente para que de esta forma el comensal disfrute de su requerimiento.

Recomendaciones para el manipulador de alimentos

Usar el tipo de ropa que genera el establecimiento siendo el más adecuado y exclusivo para estar en el área de manipulación de alimentos, el que se debe utilizar correctamente y obligatoriamente.

No toser, no comer chicle, ni toser durante la manipulación de alimentos

No manejar utensilios sucios ni utilizar los instrumentos que se han caído en el suelo si esto sucede lavarlos correctamente.

Lavarse las manos si se va a cambiar de actividad o si se va a cambiar el producto al manipularlo.

Mantener siempre las uñas limpias y cortas.

Tener una correcta presentación del alimento.

Carnet de manipulación de Alimentos

El 11 de febrero se establece las normas a los manipuladores de alimentos ya que de acuerdo a la reglamentación se lo define como aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante la fabricación, elaboración, y envasado de los insumos ya culminados.

Trámite Correspondiente:

- ❖ El empleado debe realizarse los exámenes que el sub centro de Salud Pública.
 - ❖ Acercarse al dispensario con los exámenes, una foto tamaño carnet y el valor de la especie.
 - ❖ Posteriormente es registrado en el sistema y el doctor verifica que la persona está totalmente apta para ejercer la actividad de la manipulación de Manipulación de alimentos



GLOSARIO:

Conservación: Se refiere a mantener características físicas de un producto o cosa en buen estado, y se refiere a la preservación contra la descomposición.

Inocuidad: Aquello que no hace daño o no causa alguna actividad negativa a la salud.

Materia Prima: Sustancia o producto que se usa en la elaboración de alimentos.

Proceso : Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto

HACCP: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control forma de mejorar la calidad de los alimentos desde la evaluación de peligros específicos y aplicar sistemas de control.

Higiene: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos en todos sus procesos.

5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta

Población

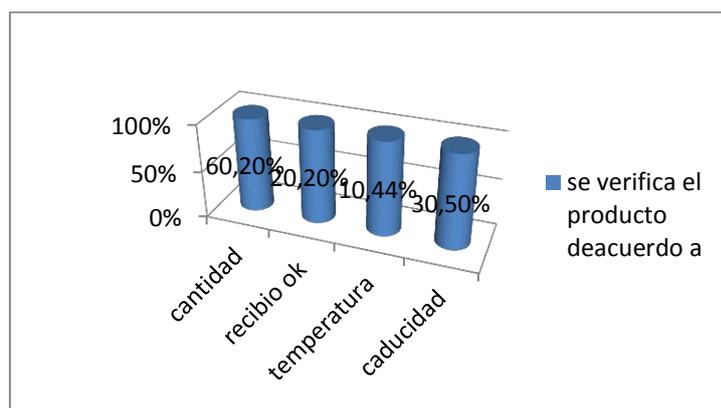
Se refiere al grupo de personas que están inmersos en las actividades de procesos para la elaboración del producto por ser una población pequeña las encuestas serán aplicadas a todo el grupo que corresponden a 24 que es personal total de restaurante verde y carbón.

5.04 Análisis de Resultados

1. Se verifica la entrega de productos al restaurante de acuerdo a:

temperatura adecuada, caducidad, recibido ok, cantidad

Tabla N°5 Verificación del producto

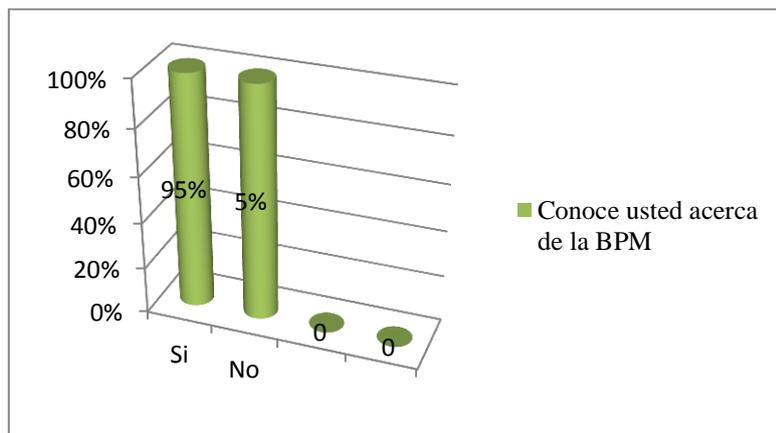


Conclusiones: De acuerdo al análisis que es en base a la verificación del producto de acuerdo a los diversas opciones con un 60.20% se receipta por la cantidad previamente solicitada con la respectiva inspección del stock de producto.

Con un 20.20% se verifica continuamente con la aprobación del recibido ok el encargado, con un 10,44% se receipta por la temperatura del producto y con un 30,50% por la caducidad de cada uno del producto.

2. Conoce usted acerca de la Buenas Prácticas de Manufactura?

Tabla N°6 BPM



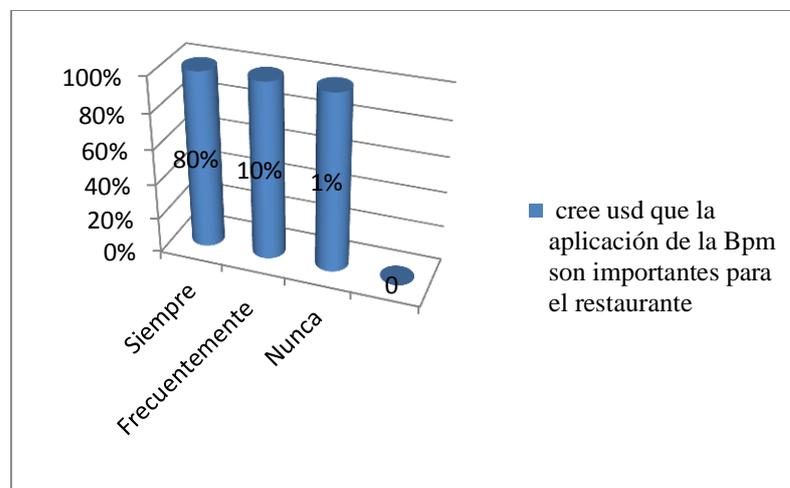
Conclusiones;

En lo que se refiere al conocimiento del talento humano del Restaurante Verde y Carbón acerca de las Buenas Prácticas de Manufacturara en un 95% tiene referencia de manipulación de alimentos

Y en un 5 % no tiene conocimiento acerca de las BPM una razón concreta es que es talento humano nuevo que se encuentra en el restaurante por lo cual se debe enfocar de mejor manera para que se puedan transmitir entre el grupo los conocimientos acerca de las BPM.

3. Cree usted que la aplicación de BPM son importantes para el restaurante

Tabla N° 7 Aplicación de BPM

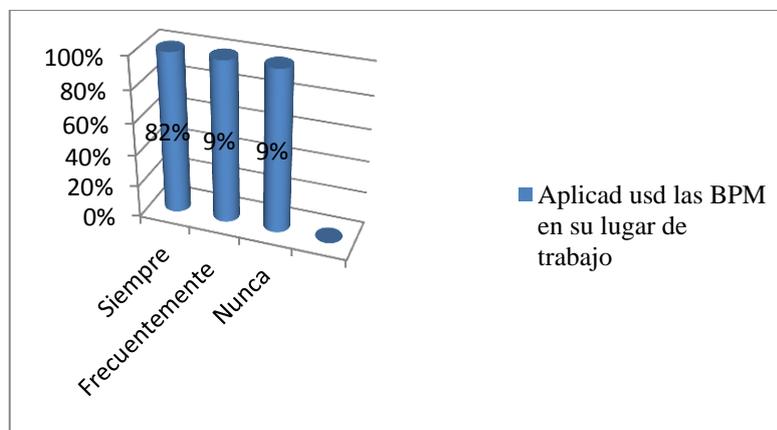


Conclusiones:

En un 80% de trabajadores consideran que la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura deberían ser siempre ya que son de gran aporte potencialmente para tener mayor capacidad de resolución de inconvenientes que puedan presentarse frecuentemente en el establecimiento, con el 10% el criterio es que debería ser tomado en cuenta para una mejora en este tipo de capacitación que no se torne repetitiva para que así puedan poner el mayor interés que se requiere para el aprendizaje y aplicación de las mismas, y en el 1% considera que nunca.

4. Usted aplica las buenas prácticas de manufactura en su establecimiento de trabajo?

Tabla N° 8 BPM en el restaurante



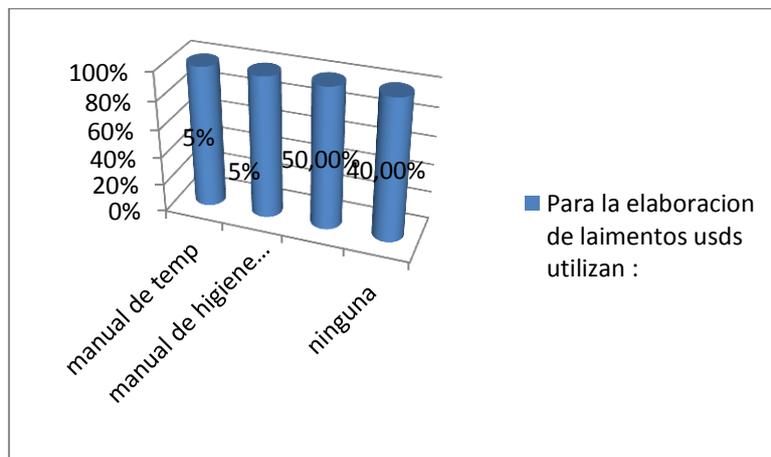
Conclusiones

En el restaurante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura es en la rutina diaria ya que se busca que la materia prima que se está utilizando no tenga ningún tipo de contaminación por lo que se tiene como resultado de un 82% y de esta manera se quiere conseguir un elemento fundamental que es la inocuidad de los alimentos, con una totalidad del 9% del personal aplica las Bpm ya sea porque no existe una habito continuo de su implementación de la misma forma se obtiene el misma forma el 9% que

no las aplican esto se da por el desconocimiento acerca de las condiciones que se debe manejar con los diferentes alimentos, otra de las razones se da por que el personal que se contrata no tiene una preparación previa para inmiscuirse en el área de manipulación de alimentos y bebidas.

5. Para elaboración de alimentos ustedes utilizan:

Tabla N°9 Elaboración de alimentos



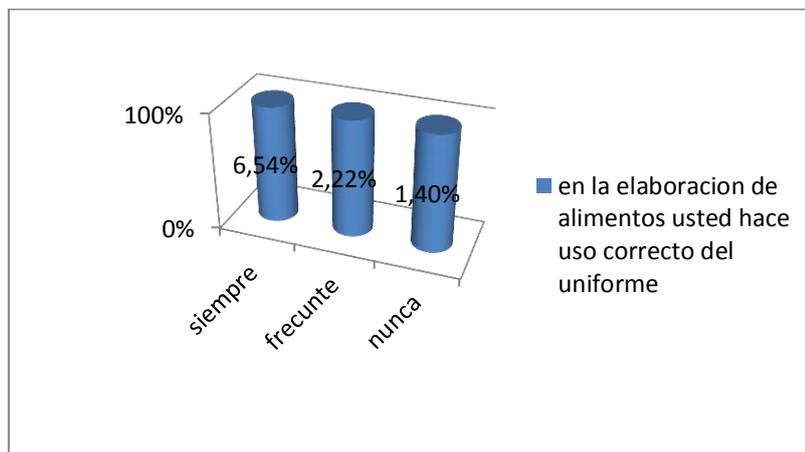
Conclusiones

En el establecimiento en un 50% de los trabajadores utilizan un manual de conservación de alimentos para la preparación en algunos casos que no sepan la preparación de alguna receta el cual es muy útil y de gran aporte, en un 40% utilizan un manual de temperatura, con un 5% utilizan manual de higiene personal el mismo que no tiene mayor acogida o es utilizado por la razón que es una determinada observación que se maneja con mucha continuidad para asegurarse que sea un producto de total calidad y seguro.

Esta aplicación se da cuando el personal realiza capacitaciones fuera del establecimiento, esta iniciativa se da por parte de los propietarios, es ahí donde se hace uso únicamente de esta herramienta que es muy importante para hacer la conexión con los conocimientos que ya se tiene se acotara como un complemento para ir mejorando en el uso y manejo pertinente de la materia prima.

6. En la elaboración de alimentos usted hace uso correcto de sus implementos del uniforme?

Tabla N°10 implementos del uniforme



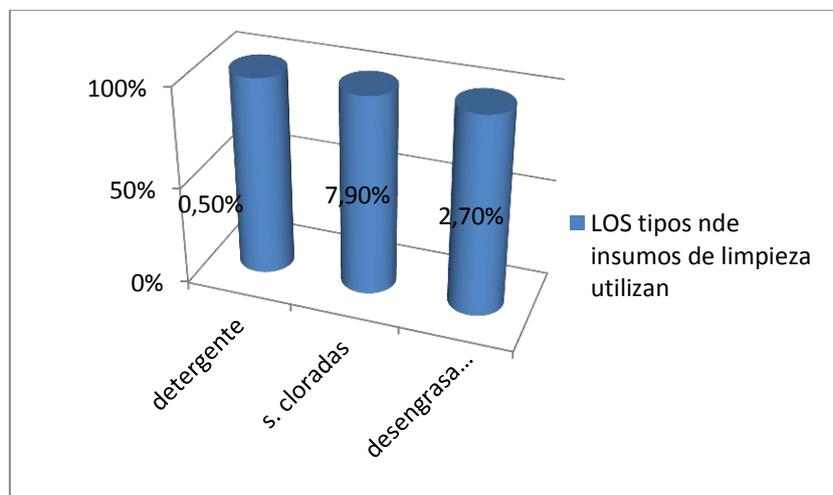
Conclusiones

El talento humano del restaurante Verde y Carbón utiliza correctamente sus implementos en un 8.2 %, el cual consta de camiseta , mandil , cofia , gorra,

zapatos cómodos y totalmente cerrados siempre, en un 3.2% frecuentemente, ya que debido a que en el restaurante se presentan algunos servicios complementarios el equipo para realizar otro tipo de eventos es generado por la persona que contrata los servicios de catering por ejemplo en los mismos lugares que se acude se les facilita algunos implementos de trabajo que no todas pertenecen al restaurante y en un 1,4% nunca.

7.. Qué tipo de insumos de limpieza y desinfección utiliza

Tabla N° 11 Insumos de limpieza y desinfección



Conclusiones

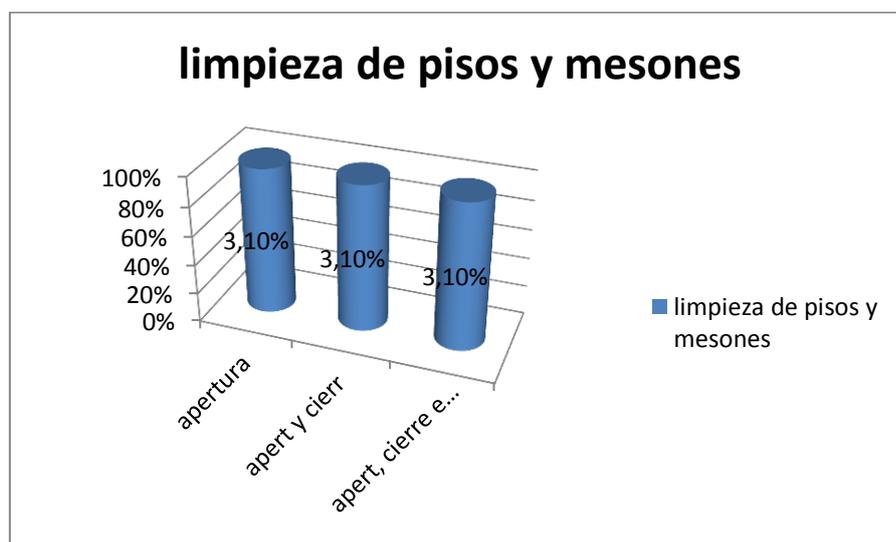
Los insumos que se utilizan en la limpieza de todo el establecimiento son en un 7,90% soluciones cloradas, en un 2,70% desengrasantes que son aplicadas en los materiales

como metales equipos y utensilios, y en un o, 50% detergentes que se aplica en exteriores como comedores, baños y pisos.

Ya que al momento de realizar la limpieza cabe destacar que es de gran importancia la utilización de los insumos de limpieza para la total desinfección ya que hay factores de riesgo que pueden ser contaminación.

8. Cuántas veces al día hay limpieza de pisos y mesones

Tabla N°12 pisos y mesones



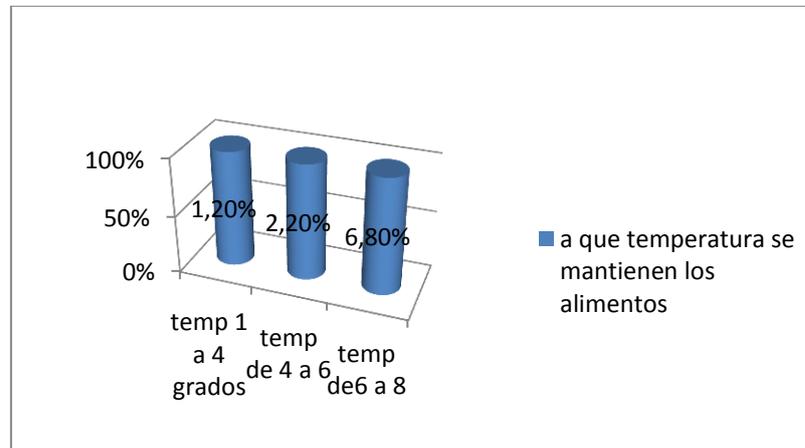
Conclusiones

Al realizar la limpieza del restaurante Verde y Carbón se realiza en un 3,10 % a la apertura del local, en un 3,10% a la apertura y cierre del local, en un 3,10% se realiza en la apertura, intermedio y el cierre del local, ya que en el establecimiento se requiere realizar la limpieza por la afluencia de clientes el establecimiento hay que mantenerlo

siempre limpio para evitar la proliferación de microorganismos y a su vez estos pueden contaminar los alimentos.

9. ¿En qué temperatura mantienen los alimentos refrigerados?

Tabla N°13 temperatura

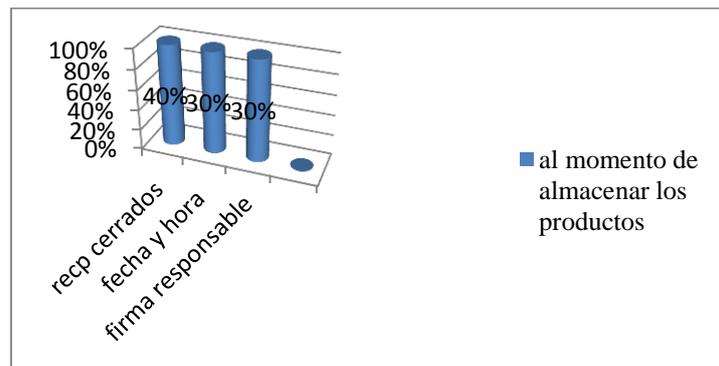


Conclusión

Dentro de las conclusiones los alimentos en su mayoría se los mantiene refrigerado a temperaturas que alcanza de los 6 a 8 grados para que su duración se extienda, de 4 a 6 grados también se mantiene los alimentos que pueden guardarse a una temperatura más templada y de 1 a 4 grados en un 1,20% se los mantiene como algunas verduras. las condiciones que se puede mantener algunos alimentos es a temperatura ambiente pero por la seguridad de poder mantenerlos y que no cambien sus condiciones organolépticas es mejor que cuando se interviene en la elaboración sea regularmente para así poder estar pendiente continuamente para poder garantizar la inocuidad de los alimentos.

10. Al momento que almacenan productos

Tabla N°14 productos de almacén



Conclusiones

En el restaurante Verde Y Carbón mantener los alimentos en un buen estado y la vida útil es fundamental ya que con los alimentos frescos y pasados por un sistema de adecuado de desinfección se mantiene el mayor grado posible en sus atributos de calidad añadiendo la textura el sabor y especialmente el valor nutritivo se realiza de la mejor manera el producto final, y esto se basa en la conservación ya que en un 40% se guardan los alimentos en recipientes herméticamente cerrados con papel alimento el mismo que impide el paso de oxígeno y el alimento tiene un periodo más largo de utilización, por otra parte en un 30% los alimentos que son elaborados en el restaurante son guardados en empaque seguros y sellados con firma del responsable lo cual nos garantiza el buen estado del producto, en un 30% se realiza con la fecha de llegada del

producto o a su vez la fecha si el producto se lo elaboro en el restaurante esto va adjunto a firma del responsable si es el caso .

Capítulo VI

6.01 Recursos

Tabla N° 15 Recursos Humanos

Talento Humano	Equipo de trabajo del restaurante Verde y Carbón
Investigador	Diseñador grafico
Tutor	Lector

Fuente: Propia

Autor :Karem Aguas

En el recurso de talento humano está involucrado el equipo de trabajo del restaurante, de la misma forma el investigador, el tutor que es parte fundamental para el desarrollo del proyecto y el lector.



6.01.02 Recurso tecnológico

Tabla N° 16 Recursos Tecnológicos

Cámara	Internet
Laptop	Celular

Fuente; Propia

Autor: Karem Aguas

6.02 Presupuesto

Tabla N° 17 Presupuesto de los bienes

Bienes	Gasto	Costo unitario	Costo total
N° 89	Copias	0.03	9.86
N° 146	Impresiones	0.10	10.45
N° 4	Anillados	2.35	6.25
N° 1	Empastado	10.00	10.00
			36,61

Fuente : Propia

Autor : Karem Aguas

Análisis del presupuesto

En lo que refiere a la utilización de los gastos que son considerados como bienes se tiene un desembolso de un total 9.86 en copias las mismas que fueron de las distintas fuentes de libros de las cuales fueron referencia para ir desarrollando los puntos más relevantes , de impresiones un total de 10.45 en las que se incluyen todas para las previas revisiones del documento, en anillados un total de 6.25 que de la misma forma fueron para adjuntarlas en las presentaciones y finalmente el empastado que ya se lo realiza al culminar que fue de 10.00 un ejemplar. Es de esta manera como de desglosa el presupuesto que se utilizo en los bienes que es una totalidad de 36,61

Tabla N° 1p8 Presupuesto de los servicios

Servicios	Gasto	Costo unitario	Costo total
	Movilización	0.25	12.00
	Internet	10.00	10.50
	Móvil	0.10	8.00
	Diseñador Grafico	45.00	55.00
			85,50

Fuente: Propia

Autor: Karem Aguas

Análisis del Presupuesto de los servicios

En cuanto al presupuesto en la utilización de los diferentes servicios tenemos que en movilización se tiene un costo total de 12.00 para dirigirme al lugar de la investigación del proyecto, el servicio de internet que genera un total de 10.50 el costo de llamadas a través de móvil es 8.00 y el diseñador gráfico con un costo total de 55.00, en su totalidad lo que se utilizó en los servicios fueron de 85,50.

6.03 Cronograma

Tabla N° 9 cronograma de actividades

Actividades	octubre	noviembre	diciembre	enero	febrero	marzo	Abril
Capítulo I							
Contexto							
1.02 justificación							
1.03 definición del problema							
Capítulo II							
2.02 mapeo de involucrados							
2.03 matriz de involucrados							
Capítulo III							
3.01 árbol de problemas							
3.02 árbol de objetivos							
Capítulo VI							
4.01 matriz de análisis de alternativas							
4.02 matriz de impactos de objetivos							
4.03 diagrama de estrategias							
4.04 matriz del marco lógico							
Capítulo VI							
6.01 recursos							
6.02 presupuesto							
6.03 cronograma							
Capítulo VII							
7.01 conclusiones							
7.02 recomendaciones							

Fuente: Propia

Autor: Karem Aguas

Capítulo VII

7.01 Conclusiones

- Es muy importante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en los establecimientos que brindan el servicio de alimentos y bebidas ya que con este sistema se puede garantizar la inocuidad de todos los alimentos.

-Se llega a la conclusión de que la actividad de continuidad en manipulación correcta siguiendo los estándares y parámetros que se puede adquirir ya que la implementación de este sistema se debe fundamentalmente al trabajo que se realiza en esta área que va conjuntamente con la higiene personal , la higiene en equipos y utensilios y como se trasmite el trabajo que se va realizando .

7.02 Recomendaciones

-En el área de manipulación de alimentos ya que a más de ser una actividad de seguir los pasos con precaución es en la que se aplica un buen desarrollo de procesos, para lo cual se recomienda a todas las personas que manipulen alimentos realizarlo siguiendo los estándares de calidad para que se obtenga un alimento seguro .

-En los establecimientos también es recomendable la formación, motivación ,comportamiento , hábitos , y vigilancia son elementos decisivos para que los restaurantes permitan asegurar los niveles de calidad más adecuados .

- También es muy importante que todas las personas implicadas en restaurantes y en especial al personal que tiene contacto directo con los alimentos actúen de forma coordinada y responsable.

-Una recomendación importante en los establecimientos que brindan los servicios A&B diseñar o adquirir manuales de manipulación de alimentos para con esa herramienta se pueda complementar con sus conocimientos.

Anexos

Encuesta

Conteste de acuerdo a sus conocimientos

fecha

1. Se verifica la entrega de productos al restaurante de acuerdo a:

- a) Peso cantidad ()
- b) Recibido OK ()
- c) Temperatura adecuada ()
- d) Caducidad ()
- e) Apariencia del Producto ()

2. Conoce usted acerca de la buenas prácticas de manufactura?

Si No

3. Cree usted que la aplicación de BPM son importantes para el restaurante?

a) Siempre b) Frecuentemente c) Nunca

3. La capacitación de las buenas practica de manufactura deben ser?

a) Siempre b) frecuentemente c) nunca

4. Usted aplica la buena practicas de manufactura en su establecimiento de trabajo?

a) Siempre b) frecuentemente c) nunca

5. Para elaboración de alimentos ustedes utilizan:

- a) Manual de Temperaturas ()
- b) Manual para higiene de alimentos ()
- c) Manual para higiene del personal ()



- d) Manual de conservación de alimentos ()
e) Ninguna ()

6. En la elaboración de alimentos usted hace uso correcto de sus implementos del uniforme

- a) Siempre b) Frecuentemente c) Nunca

7. ¿Qué tipo de insumos de limpieza y desinfección utiliza

- a) Desengrasante ()
b) Soluciones cloradas ()
c) Detergente ()

8. Cuántas veces al día hay limpieza de pisos y mesones:

- a) A la apertura del local ()
b) A la apertura y cierre del local ()
c) A la apertura, intermedio y cierre ()

Manipulación de alimentos

9. ¿En qué temperatura mantienen los alimentos refrigerados?

- a) Entre 1 a 4° C ()
b) Entre 4 a 6 ° C ()
c) Entre 6 a 8 ° ()

10. Al momento que almacenan productos

- a) Lo realizan en recipientes herméticamente cerrados ()
b) Con papeles que anuncien su fecha y hora de elaboración ()
c) Y firma de la persona que elaboro ()

Muchas gracias por su colaboración

Gráfico. N°1 Buenas Prácticas de Manufactura



Fuente: Propia

Autora Karem Aguas

Gráfico. N°1 Buenas Prácticas de Manufactura



Fuente: Restaurante Verde y Carbón

Autor : Fabrizio Morales

Gráfico N° 2 Aplicación del sistema HACCP



Fuente : Propia

Autora : Karem Aguas

Gráfico N° 2.01 Aplicación del sistema HACCP



Fuente : Propia

Autora : Karem Aguas

Gráfico N° 3 Congelación



Fuente Propia

8Autora Karem Aguas

Gráfico N° 4 manipulación adecuada



Fuente: Propia

Autora : Karem Aguas

Gráfico N° 5 Elaboración adecuada de los alimentos



Fuente: Propia

Autora : Karem Aguas

Gráfico N° 6 alimentos elaborados



Fuente: Restaurante Verde y Carbón

Autor : Fabrizio Morales

Gráfico N° 6 alimentos elaborados



Fuente : Propia

Autor : Karem Aguas

Gráfico N° 7 limpieza de restaurante



Fuente: Restaurante Verde y Carbón

Autor : Fabrizio Morales

Gráfico N° 7.01 limpieza de restaurante



Fuente: Restaurante Verde y Carbón

Autor : Fabrizio Morales

Bibliografía

- Tablado, Carlos Felipe "Manual de higiene y manipulación de alimentos"
- Hernández, Carmela "Riesgos laborales en Hotelería y restauración" editorial Formación de acala
- Villacis, Carlos "Programa de calidad de alimentos"
- Fonseca, Elena "turismo y hotelería "editorialfonseca, edición 2011

Referencias electrónicas

https://www.google.com.ec/search?q=manual+de+manipulacion+de+alimentos&rlz=1C1CHMO_esEC579EC579&espv=2&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=RqIBU_DKKBbx0gHz-

[YDwCA&sqi=2&ved=0CAYQ_AUoAQ&biw=1100&bih=643#q=conservacion+de+alimentos+en+un+restaurante&spell=1&tbm=isch&imgdii=_](https://www.google.com.ec/search?q=conservacion+de+alimentos+en+un+restaurante&spell=1&tbm=isch&imgdii=_)

www.verdeycarbon.com