



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

**ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO
EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON
LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A
LOS ESTUDIANTES**

**Trabajo de Titulación previo a la obtención de título de Tecnología
en Administración Turística y Hotelera**

AUTOR: Edwin Gerardo Quijozaca Caisaguano

TUTOR: Friktzia Catherine Mendoza Jaramillo

Quito, Junio 2018



FORMULARIO DOS
Titulación de Proyectos

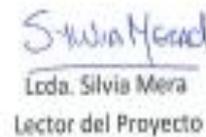
ACTA DE APROBACIÓN FINAL DE PROYECTOS

ACTA DE APROBACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

Quito, 14 de Mayo del 2018

El equipo asesor del trabajo de Titulación del Sr. (Srta) QUIJAZACA CAISAGUANO EDWIN GERARDO, de la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA cuyo tema de investigación fue: "ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.", 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.


Msc. Friktria Mendoza
Tutor del Proyecto y Habilitada


Lcda. Silvia Mera
Lector del Proyecto


Ing. Friktria Mendoza
Director de Escuela


Ing. Galo Cisneros
Coordinador Unidad de Titulación

CAMPUS 1 - BATEE	CAMPUS 2 - LOGROÑO	CAMPUS 3 - BRACAMOROS	CAMPUS 4 - BRASIL	CAMPUS 5 - YACUAMBI
Calle de la Prensa 145-268 y Lope de Vega Teléfono: 2352468 / 2368980 e-mail: secretaria@cordillera.edu.ec Pág. Web: www.cordillera.edu.ec Quito - Ecuador	Calle Logroño De 3-84 y Av. de la Prensa 145-268 Edif. Cordillera Teléfono: 2430443 / Fax: 2433649	Bracamoros N15 - 103 y "Acambal Inca" Tel: 2353241	Av Brasil 196-45 y Zaragoza Tel: 2346036	Yacuambi 060-35 y Bracamoros. Tel: 2348094

DECLARATORIA

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



Edwin Gerardo Quijozaca Caisaguano

CC 1721945689

LICENCIA DE USO NO COMERCIAL

Yo, Edwin Gerardo Quijozaca Caisaguano portador de la cédula de ciudadanía signada con el No. 1721945689 de conformidad con lo establecido en el Artículo 110 del Código de Economía Social de los Conocimientos, la Creatividad y la Innovación (INGENIOS) que dice: “En el caso de las obras creadas en centros educativos, universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, e institutos públicos de investigación como resultado de su actividad académica o de investigación tales como trabajos de titulación, proyectos de investigación o innovación, artículos académicos, u otros análogos, sin perjuicio de que pueda existir relación de dependencia, la titularidad de los derechos patrimoniales corresponderá a los autores. Sin embargo, el establecimiento tendrá una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos. Sin perjuicio de los derechos reconocidos en el párrafo precedente, el establecimiento podrá realizar un uso comercial de la obra previa autorización a los titulares y notificación a los autores en caso de que se traten de distintas personas. En cuyo caso corresponderá a los autores un porcentaje no inferior al cuarenta por ciento de los beneficios económicos resultantes de esta explotación. El mismo beneficio se aplicará a los autores que hayan transferido sus derechos a instituciones de educación superior o centros educativos.”, otorgo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del proyecto denominado **Elaboración De Un Manual De Manipulación De Alimentos en el Bar Cordillera Brasil ubicado En La Ciudad De Quito Provincia De Pichincha con la finalidad de ofrecer un mejor servicio a los estudiantes.**

**FIRMA****NOMBRE**

Edwin Gerardo Quijozaca Caisaguano

CEDULA

1721945689

Quito, a los 30 días de abril de 2018

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Edwin Gerardo Quijozaca Caisaguano alumno 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”.



Edwin Gerardo Quijozaca Caisaguano

CC 1721945689

AGRADECIMIENTO

Unas gracias inmarcesibles a mis padres Ramona y Carlos por su apoyo otorgado, desde que germine, hasta la culminación de una etapa de mi vida.

Al instituto, a la Lic. Sylvia Mera lectora del proyecto y al Ing. Friktzia Mendoza por ser guía y parte fundamental de la misma.

Para esa persona especial que siempre se quedó a mi lado luchando cada día sin desfallecer, conviviendo mis derrotas y celebrando mis triunfos, Lorena Villa para ti que me brindas tu apoyo categórico sin esperar nada a cambio.

DEDICATORIA

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL
UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA
MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

A mis padres por no desfallecer en la labor de promover en mí el estudio
Tíos alentándome para alcanzar mis metas planteadas
A mis hermanos por mantener su confianza

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA	ii
CESIÓN DE DERECHOS	iv
LICENCIA DE USO NO COMERCIAL	iii
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
ÍNDICE GENERAL	vii
ÍNDICE TABLAS	xi
ÍNDICE DE FIGURAS	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS	xv
RESUMEN EJECUTIVO	xvi
ABSTRACT	xviii
INTRODUCCIÓN	xix
CAPÍTULO I	1
1.00 Antecedentes	1
1.01 Contexto	4
1.02 Justificación	5

1.03 Definición del Problema central (matriz T).....	6
CAPÍTULO II	9
2.00 Análisis de involucrados.....	9
2.01 Mapeo de involucrados.....	9
2.02 Matriz de análisis de involucrados.....	11
CAPÍTULO III	15
3.00 Problemas y Objetivos.....	15
3.01 Árbol de Problemas.....	15
Árbol de problemas.....	15
3.01 Problemas y objetivos.....	17
3.02 Árbol de objetivos.....	17
Árbol de Objetivos.....	18
CAPÍTULO IV	19
4.00 Análisis de alternativas.....	19
4.01 Matriz de análisis de alternativas.....	19
Categorías.....	21
4.02 Matriz de análisis de impacto de objetivos.....	23
4.03 Diagrama de estrategias.....	25
Diagrama de estrategias.....	26
4.04 Matriz del marco lógico.....	27
CAPÍTULO V	29
5.00 Propuesta.....	29
5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución.....	30
5.01.01 Análisis FODA.....	36
5.01.02 Investigación de Mercados.....	38
5.01.03 Instrumentos de Investigación.....	39
5.01.04 Población y Muestra.....	40
5.01.05 Análisis de la información.....	42
Género.....	43

Edades	43
Pregunta N°1	45
SELECCIONE TRES	45
Hamburguesas, Papas fritas, Snacks, Frutas, Golosinas, Bebidas, Postres y Otros.....	45
Pregunta N°2.....	47
Pregunta N°3.....	48
Pregunta N°4.....	51
Elaborado por: Edwin Quijozaca.....	51
Pregunta N°5.....	52
Pregunta N°6.....	53
Pregunta N°7.....	54
Pregunta N°8.....	55
Pregunta N°9.....	56
Pregunta N°10	58
CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO	58
5.02 Descripción de la herramienta y metodología que propone como solución	60
5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta	66
Contenido del Manual de manipulación de alimentos	66
Portada.....	67
Caratula	68
Figura 21.....	69
Definiciones.....	69
.....	70
Misión Visión	70
.....	71
Índice.....	72
Índice Unidades.....	73
Unidad 1.....	74
.....	75
Temperaturas de cocción.....	76
.....	77
Consideraciones.....	78

Manipulación de alimentos	79
Responsables	80
Unidad II.....	81
Alimentos de bajo y alto riesgo	83
.....	84
Alimentos perecederos.....	84
Estado de alimentos	86
Unidad III	87
Desinfección de manos	89
Desinfección de manos	91
Unidad IV	92
Limpieza y desinfección de pisos	93
Limpieza y desinfección de menaje	94
Personal de limpieza	95
Unidad V	96
Limpieza de plagas	97
Unidad VI.....	98
Optimización de servicio	99
CAPÍTULO VI.....	99
6.00 Aspectos administrativos.....	99
6.01 Recursos.....	99
6.02 Presupuesto.....	100
6.03 Cronograma.....	101
Cronograma	101
CAPÍTULO VII	102
7.00 Conclusiones y Recomendaciones.....	102
7.01 Conclusiones	102
7.02 Recomendaciones	103
ANEXOS	104
Carta de Auspicio.....	106
Botiquín.....	107

Uniforme	107
Fotografías	108
Comedor	108
Comedor	108
Comedor y pasillos.....	109
Comedor	109
Comedor y pasillo.....	110
Comedor y pasillo.....	110
Comedor y pasillo.....	111
Proforma del empastado y borrador.....	112
Referencias Bibliográficas	114

ÍNDICE TABLAS

Tabla 1 Escalas.....	7
Tabla 2 Matriz de análisis T.....	8
Tabla 3 Matriz de análisis de involucrados.....	11
Tabla 4 Matriz de Análisis de Involucrados	12
Tabla 5 Categorías.....	19
Tabla 6 Matriz de análisis de impacto de objetivos	23
Tabla 7 Matriz del marco lógico	27
Tabla 8 Matriz del marco lógico	37
Tabla 9 Género.....	42
Tabla 10.....	43
Tabla 11 Pregunta N°1 ¿CONOCE EL SIGNIFICADO DE BPM?	44

Tabla 12 Pregunta N°2 ¿CONOCE USTED QUE TIPO DE ALIMENTOS SE EXPENDEN EN EL BAR?	45
Tabla 13 Pregunta N°3 Seleccione 3 características más importantes para usted al momento de escoger algún producto de comida rápida.	48
Tabla 14 Pregunta N°4 ¿Con que frecuencia consume alimentos en el bar? 1 a 2 veces a la semana, 3a 4 veces a la semana, todos los días y Nunca.....	50
Tabla 15 Pregunta N°5 ¿Cree usted que los alimentos cocinados son manipulados correctamente?	52
Tabla 16 Pregunta N°6 ¿Considera usted que es importante cuidar su alimentación?	53
Tabla 17 Pregunta N°7 ¿Suele consumir alimentos saludables durante el día?	54
Tabla 18 Pregunta N°8 ¿Está conforme con el establecimiento donde se vende los productos?	55
Tabla 19 Pregunta N°9 ¿Cómo le parece la limpieza, higiene del establecimiento? .	56
Tabla 20 Pregunta N°10 ¿Considera usted que es necesario la utilización de uniformes en el bar?	57
Tabla 21 Recursos	99
Tabla 22 Presupuesto	100

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	9
Figura 2	15
Figura 3	18
Figura 4	21
Figura 5	26
Figura 6	43
Figura 7	44
Figura 8	45
Figura 9	47

Figura 10.....	48
Figura 11.....	50
Figura 12.....	52
Figura 13.....	53
Figura 14.....	54
Figura 15.....	55
Figura 16.....	56
Figura 17.....	57
Figura 18.....	66
Figura 19.....	67
Figura 20.....	68
Figura 21.....	69
Figura 22.....	70
Figura 23.....	71
Figura 24.....	73
Figura 25.....	73
Figura 26.....	75
Figura 27.....	77
Figura 28.....	78
Figura 29.....	80
Figura 30.....	80
Figura 31.....	82
Figura 32.....	84

Figura 33.....	85
Figura 34.....	87
Figura 35.....	89
Figura 36.....	90
Figura 37.....	92
Figura 38.....	92
Figura 39.....	93
Figura 40.....	94
Figura 41.....	95
Figura 42.....	96
Figura 43.....	97
Figura 44.....	98
Figura 45.....	
	101

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1.....	105
Anexo 2.....	106
Anexo 3.....	108

Anexo 4.....	112
Anexo 5.....	112

RESUMEN EJECUTIVO

La elaboración del manual se lo produjo en Quito.

El actual proyecto tiene como propósito elaborar un manual de manipulación de alimentos para el Bar Cordillera Brasil, el cual se muestra en buenas condiciones pero no cuenta con procedimientos técnicos, tomando en consideración esta problemática se procederá a entregar el manual a los trabajadores para que se apliquen las debidas correcciones y se las ponga en práctica, tanto en el bar y pasando por lo más imperante la salud e higiene de los manipuladores que juega un rol muy importante en la producción de alimentos, pero el objetivo principal será entregar productos elaborados de primera calidad, satisfaciendo las necesidades de los clientes y que además se prestará un magnánimo servicio. Contando con un cambio positivo en el establecimiento se logrará modificar la percepción errada que tiene el consumidor de estos establecimientos, ya que en su gran mayoría no cuentan con los instrumentos ni herramientas necesarias para brindar un buen servicio como se lo dispone la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor en el numeral 7 del artículo 23 “El Estado garantizará el derecho a disponer de bienes y servicios públicos y privados, de óptima calidad; a elegirlos con libertad, así como a recibir información adecuada y veraz sobre su contenido y características;”

Considerando que el servicio y la alimentación es lo más preponderante que se distribuirá en este comercio se aplicará de inmediato la información proporcionada a través del manual para su inmediata ejecución.

ABSTRACT

The manual was produced in Quito.

The current project has as purpose to elaborate a manual of manipulation of foods for the Bar Cordillera Brazil, which is in good condition but lacks technical procedures, taking into account the problematic one will proceed to deliver the manual to the workers so that they apply the correct corrections and put into practice, both in the bar and going through the most prevailing health and hygiene of the manipulators that plays a very important role in the production of food, but the main objective will be to deliver products made of first quality , satisfying the needs of the clients and that in addition a magnanimous service will be lent. Counting on a positive change in the establishment will be able to modify the mistaken perception that the consumer has of these establishments, since most of them do not have the instruments or tools necessary to provide a good service as provided by the Organic Law of Defense of the Consumer in numeral 7 of article 23 "The State shall guarantee the right to dispose of public and private goods and services of the highest quality; to choose them freely, as well as to receive adequate and truthful information about their content and characteristics; "

Considering that the service and the food is the most preponderant that will be distributed in this trade, the information provided through the manual will be immediately applied for its immediate execution

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador el gobierno de turno se ha inclinado para potenciar el turismo como eje principal y básico con un modelo de desarrollo sostenible y sustentable con el gran aporte económico del estado. Se pretende y mejorando paulatinamente el ingreso de dinero extranjero al país y evitar que el mismo salga, saneando la deuda fiscal que aprieta, y por sobre el resto de intereses y no el menos importante, pero que es de vital importancia la creación de empleos estables seguros y bien remunerados que tengan al empleado y al empleador en un constante ganar y ganar. También el estado ha declarado al turismo como motor central y arteria principal del gobierno, la misma que plantea la creación de políticas de competencias y responsabilidades específicas y la llamada de recursos innumerables instancias estatales en consenso con las entidades de carácter privadas, mixtas y varias organizaciones de la comunidad civil .

Pero por otra parte se debe comprender que el turismo ha ido creciendo de manera vertiginosa durante los últimos tiempos, y que consigo involucra y arrastra varias actividades como son a los artesanos, transporte, comunicación, hoteles, agricultura, ganadería, restaurantes a entidades financieras es decir el turismo está presente en todos lados y participa de manera activa y productiva en todos los sectores de la economía, la misma tiene un gran impacto en la contribución a la sociedad y a las arcas del estado aportando con el producto interno bruto PIB, por lo que se menciona

que la actividad turística aún es incipiente es decir todavía le falta el plus la inversión el apoyo, para que se pueda hablar de un verdadero aporte y quizá a futuro pensar que podría ser un apetencia turística y ya no se pueda depender de el oro negro es decir el petróleo que dependeremos todavía del, pero con el plan de tour 2020 se pretende hacer realidad en el futuro solo poder obtener nuestro capital con el turismo e ingresar divisas extranjeras y que las mismas sean empleadas para el desarrollo del país y mejor en infraestructura en superestructura potencializando nuestro entorno asiendo en lugar más atractivo para el disfrute de los extranjeros.(MINTUR,2013,PARR1)

También se han recibido varios reconocimientos turísticos a nivel Ecuador entre los más destacados a nivel internacional, Ecuador mejor destino verde del mundo, Quito destino líder de Sudamérica y el producto insignia y más representativo el chocolate Pacari que obtuvo nada menos que 14 distinciones en los Chocolate Awards, también la Atenas del ecuador como mejor destino de aventura, el tren de lujo líder de Sudamérica y el prestigioso diario The New York Times menciona a Ecuador como un paraíso por descubrir.(EL UNIVERSO,2014,PARR 1)

Inversión privada para la hotelería en Ecuador principalmente en la región costa, esto explica que en lo turístico Ecuador está por buen camino por que es el punto de atracción de inversionistas privados que confían y se dan cuenta el potencial turístico que representa esta nación y los futuros réditos que tendrán si invierten con la creación de hoteles resorts, hoteles de lujo, hoteles asequibles, pero estos inversores son de grandes cadenas internacionales como Windham Hotel Group es la más

grande del mundo en su poder con más de 7.500 hoteles alrededor del globo terráqueo.

En la promoción turística a nivel intencional Ecuador ha participado en las más prestigiosas ferias y exposiciones del mundo en países como Alemania, España, Londres, Brasil, Argentina, México, E.E.U.U, Singapur y Colombia dándose a conocer a estos niveles y en estas regiones el Ecuador ha podido transmitir y vender su idea del turismo y nada más que apuntar a mostrar nuestra basta cultura la naturaleza esto es posible gracias al ministerio de turismo MINTUR está encargada de trabajar en las ferias internacionales, con el fin de poder captar la mayor cantidad de posibles inversionistas compradores interesados, en confiar en el producto Ecuatoriano y estableciendo entrevistas y relaciones laborales con la prensa que es de difusión masiva, también no se deja de lado a la parte asociaciones, agencias de viaje, líneas aéreas, medios de comunicación, sector hotelero ya reunido este gran contingente encabezado por el MINTUR se encarga de emprender planes estratégicos para poder dirigirse a los principales emisores de turistas entre los países más apetecibles en las ferias internacionales están: norteamericanos, asiáticos, europeos, Colombia y Perú estos son los principales focos de atención que se pretende captar para que el viajero visite invierta y vuelva a visitarlo.

Con la campaña que se propuso el gobierno se dio conocer sustancialmente el Ecuador a nivel internacional como destino turístico All You Need Is Ecuador todo lo que necesitas es Ecuador, comprendía de un video donde mostraba los cuatro mundos que posee nuestro país como lo es la región insular o Galápagos Costa

Andes y Amazonia en total fueron 19 ciudades del mundo donde se pretende posicionar al país como destino turístico de clase mundial.

Contando con la presencia de los eventos deportivos el país también fue sede de varios torneos internacionales dado por hecho que además de contar con varias playas paradisíacas muy apetecidos por los surfistas y con su variada gastronomía

El Ministerio De Educación Y Salud Pública En El Reglamento Sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares del sistema nacional de educación nos menciona en el capítulo 1 Art.1.- los bares escolares son locales que se encuentran dentro de las instituciones educativas, autorizadas para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesadas, que brindan una alimentación nutritiva, inocua, variada y suficiente.

Con lo ya antes mencionado se pretende realizar la elaboración de un manual de manipulación de alimentos, para su aplicación, aprovechamiento y mejoramiento de los servicios que se brinda en el bar cordillera Brasil.

El manual será empleado en el ITSCO Carrera de Administración Turística y Hotelera la misma que será aprovechada para obtener más conocimientos y ponerlos en práctica.

Se procede con los estudios correspondientes sobre la manipulación de alimentos, pudiendo detectar que ciertos parámetros que son exigidos por el ministerio de educación y salud pública no están siendo cumplidos por el bar cordillera Art.5.-punto de expendio: local de reducidas dimensiones no mayor a 6 metros cuadrados

autorizado para el expendio de alimentos y bebidas, dispondrá de una cadena de frío, no requiere funcionamiento, pero está sujeto a control de las autoridades de salud correspondiente.

En comprensión con este artículo, y denotando que no está siendo acatado por el bar cordillera Brasil. La creación del manual pretende ser un gran aporte y beneficio, para el bar así se solucionara como primera instancia el tiempo que se emplea para poder adquirir el producto.

El producto debe ser presentado con total asepsia y prontitud además que si expenden bebidas deben estar frías en su totalidad o calientes depende de que producto se trate, esto nos servirá para poder eliminar cualquier bacteria, que pueda llegar a afectarnos, y por ende una intoxicación o hasta caer enfermos.

También exigiendo que nos entreguen los productos etiquetados estos pueden ser alimentos procesados o no ambos deben cumplir con su semaforización de esta manera estarán seguros, de que producto es idóneo para nosotros y saludable para poder ser consumido.

Cumpliendo con todo lo indicado el bar cordillera Brasil será el pionero en aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, mejoraran la calidad de sus productos serán más apetecidos, y el manual se podría distribuir a la diferentes carrera del ITSCO para el beneficio de los estudiantes.

CAPÍTULO I

1. 00 Antecedentes

Plan de Elaboración de un Manual para el Bar Cordillera Brasil ubicado en la ciudad de Quito provincia de Pichincha.

Tema: MODELO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LOS BARES COMEDORES DE LAS PARROQUIAS ECLESIALES DEL CANTÓN CUENCA: APLICADO A LA PARROQUIA FÁTIMA.

Autor: Anita Lucrecia Jara Campoverde

Institución: Universidad de Cuenca

Año: 2013

Conclusión: De este modelo de manual tomaremos como muestra del capítulo 2 el diagnóstico del servicio de alimentos según el codex, haccp y poes. La misma que servirá para elevar la calidad de los alimentos y su higiene.

Tema: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.

Autor: Melannie Fernández, Anita Riqueiros, Jhimena Charalla y Rubí Briones

Institución: CALTUR -Perú

Año: 2014

Conclusión: El presente documento aportara con el capítulo 1 con el tema construcción de instalaciones, la misma que ayudar a establecer el diseño del interior materiales, ventilación, iluminación.

Tema: PROPUESTA DE MEJORAMIENTO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE OTAVALO.

Autor: Gabriela Soledad Villagómez Bosmediano

Institución: Pontificia Universidad Católica Del Ecuador Sede Ibarra

Año: 2011

Conclusión: De la presente tesis se tomará información, sobre inseguridad alimentaria capítulo 1 página 18-22 nos ayudar a la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

Tema: MANUAL DE MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

Autor: Adrián Ávila Franco

Institución: INOCUA Centro de formación continúa

Año: 2014

Conclusión: Para la aplicación de este manual nos guiaremos en el capítulo 7 la temperatura y la higiene en las fases de un servicio de alimentos.

Tema: CONCEPTOS BÁSICOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Autor: Frank Oliver Chigne Rivas

Institución: Consultor Gastronómico Y Hotelero

Año: 2012

Conclusión: De este manual tomaremos el tema enfermedades transmitidas por los alimentos en las que menciona infecciones parasitarias, intoxicaciones alimenticias, intoxicación por histamina y microorganismos.

Tema: CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS SOBRE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS QUE TIENEN LAS SOCIAS DE COMEDORES POPULARES, DISTRITO DE COMAS AÑO 2013

Autor: Jessira Patricia Walde Garro

Institución: Universidad Nacional Mayor De San Marcos

Año: 2014

Conclusión: de esta tesis mencionaremos el aporte del capítulo 1 F.2.3 implicancias de la manipulación de alimentos en la salud, la misma menciona al ETA como principal causante de enfermedades.

Tema: PLAN DE MEJORAS TÉCNICAS PARA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MERCADO MUNICIPAL DURÁN (SECTOR NAVE 2)

Autor: Carmen Isabel Landeta Bejarano

Institución: Escuela Superior Politécnica del Litoral

Año: 2011

Conclusión: nos apoyaremos en el aporte de esta tesis capítulo 1 recepción

manipulación y conservación de alimentos pág. 31.

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL

UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA

MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

1.01 Contexto

A lo largo de varios años los restaurantes comedores y bares han tenido un rol muy importante dentro de la sociedad ya que están encargados de elaborar preparar y distribuir alimentos nutritivos y de buena calidad además de prestar un buen servicio, en transcurso del tiempo las exigencias también han ido en aumento como el presentar un menú con variedad menor costo más sabor mejores ingredientes, y en la procura de eliminar los alimentos dañinos e instaurar los nutritivos y saludables.

Parte de este proyecto es el Bar Cordillera Brasil el mismo que lleva varios años operando específicamente en el Cantón Quito Provincia de Pichincha entre la Brasil y Gregorio Bermejo el interior del Instituto Tecnológico Superior Cordillera de la Carrera De Hotelería Y Turismo, el cual ofrece alimentos elaborados manualmente y los procesados es la razón por la cual es preferida por los estudiantes y profesores.

El bar presenta el caso de la inexperta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, es por eso que es el candidato idóneo para la presentación aplicación y posterior aprovechamiento del manual de manipulación de alimentos, la aplicación de los conocimientos en la cocina y en el servicio será un valor agregado al bar, las consecuencias serían el aumento paulatino de comensales la fidelidad de los mismos y por ende mejores ingresos y clientes satisfechos que es el objetivo de la aplicación de este manual.

1.02 Justificación

En la actualidad es motivante mirar a la gente que emprende su propio negocio con ganas de superarse y obtener un ingreso extra para sus hogares, pero a la misma vez, sabemos que tan capacitados están para empezar un negocio, o que tan bien conocen el mercado, para incursionar en el mismo, acaso poseen los suficientes conocimientos.

No basta con tener las ganas de superación o el entusiasmo, la preparación integral y académica es necesaria, porque no es lo mismo a ver obtenido nuestros conocimientos de manera empírica que dentro de un aula.

Para la aplicación de este manual, solo basta con la colaboración de los beneficiados que son los dueños del Bar Cordillera Brasil, dando paso así a su inmediata ejecución donde se pondría en práctica todo lo que reza el manual, desde que su producto o materia prima es recibida pasando por su selección, limpieza, cocción empacado y entrega final.

La principal motivación de emprender con este proyecto de manual de manipulación de alimentos es ponerlo a disposición del bar, estudiantes e ITSCO en general, de manera que se brinde la seguridad alimentaria y se mejore las condiciones de asepsia y servicio, presentando así un producto final bien elaborado, y que cumpla con todas las expectativas estándares de calidad que a la larga serán un a condicionante para los estudiantes que son los consumidores.

1.03 Definición del Problema central (matriz T)

Padrón J. (1996) menciona que la definición de problemas es.

El punto de partida de una investigación es la existencia de una situación que ha llamado la atención del o los futuros investigadores y que a su juicio requiere ser investigada para esclarecerla, mejorarla, hacer propuestas, resolverla, etc., es decir, para pasar a algún tipo de acción posterior. Esta parte inicial de toda investigación comienza al poner por escrito las razones por las que hay que realizar la investigación.

La investigación es el problemas a resolver es donde planteamos las sugerencias para que la misma tenga resultados óptimos.

Consiste en delimitar el problema a investigar indicando: las razones que originan la necesidad de investigar (a modo de introducción) enunciando el problema, planteando las preguntas que más se destacan al plantearse el problema, justificando la necesidad de hacer la investigación.

Indicando su viabilidad y su duración probable, finalmente, indicando el Objetivo general de investigación que se persigue y los objetivos específicos con que se resuelve el objetivo general.

El problema se pone un parámetro para saber si son realizables o se lo desecha pero mientras dure el proceso del proyecto, en la parte final del mismo se resuelve como última instancia el objetivo general.

Tabla 1 Escalas

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

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Esta tabla nos da el parámetro para medir posterior mente en la matriz de análisis T. esta tabla con escalas marca desde la puntuación más baja con 1 que es igual a bajo, y 2 es igual a medio bajo, 3 es igual a medio, 4 es igual a medio alto y por último la escala del 5 es la más alta puntuación y calificación esta equivale a alto.

Tabla 2 Matriz de análisis T

Problema agravado	Problema Central				Problema resuelto
- Desinterés de los propietarios por mejorar el servicio del bar cordillera Brasil	- Insuficiencia de manuales de manipulación de alimentos.				- Realización del manual de manipulación de alimentos
Fuerzas impulsadoras	I	PC	I	PC	Fuerzas bloqueadoras
- Comunicar a los estudiantes sobre la implementación del manual.	5	3	2	3	- Déficit comunicación a los estudiantes
- Proponer a los estudiantes exigir un servicio de calidad.	3	4	2	4	- Desconocimiento de los estudiantes sobre la calidad de los servicios.
- Potencializar los productos del bar.	5	5	4	4	- Escasos productos nutritivos en el bar.
- Promocionar los productos que ofrece el bar.	3	4	2	3	- Limitada promoción de los productos del bar.
- Apoyo de las autoridades del instituto para la elaboración del manual.	3	4	4	5	- Poco interés de las autoridades para la elaboración del manual.

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Matriz de análisis T. sirve para identificar el problema central, problemas agravados y problemas resueltos, las mismas que se desglosan en fuerzas impulsadoras y fuerzas bloqueadoras en medio aparecen con la letra I igual a la intensidad, PC igual potencial de cambio estas se refieren a que tan probables pueden ser los cambios en positivo y negativo las mismas también ayudan a medir y colocar una calificación de acuerdo a nuestro criterio estas calificaciones se pueden efectuar con un rango de 1 como el mínimo, 5 la nota máxima.

CAPÍTULO II

2.00 Análisis de involucrados

2.01 Mapeo de involucrados

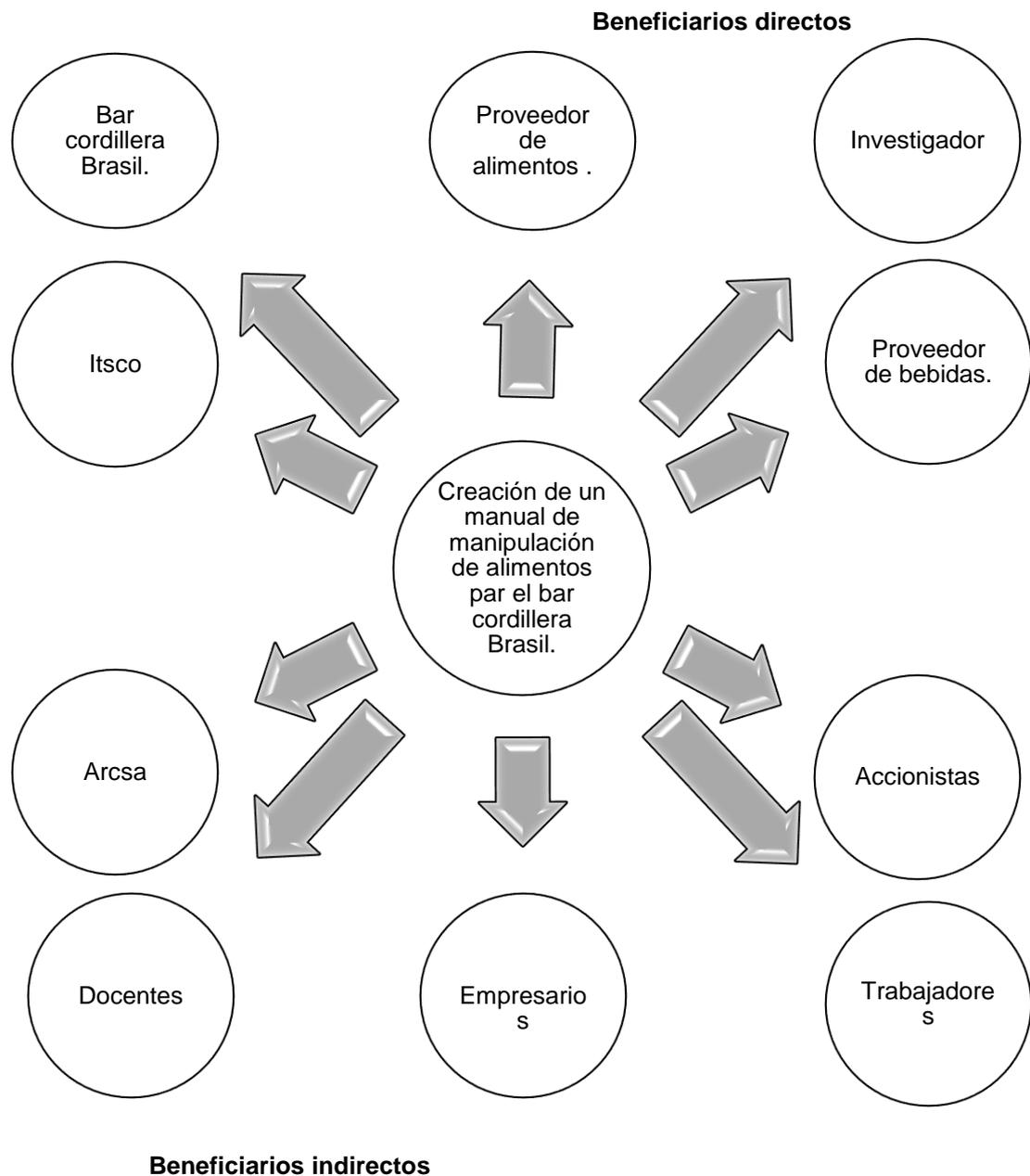


Figura 1
Mapeo de involucrados
Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Mapeo de involucrados, de manera clara primero el objetivo principal, y cuáles son sus beneficiarios directos e indirectos, cada uno diferenciado por colores diferentes, ubicados en la parte superior los beneficiarios directos y en la parte inferior los beneficiarios indirectos.

En la misma planteamos nuestro problema central al cual pretendemos dar soluciones, pero desde el principio intervienen los actores activos, es decir los involucrados, estas personas son básicamente quienes obtendrán dividendos con el proyecto puede ser a corto mediano o largo plazo, donde encontraremos a mas involucrados pero en esta fase solo intervienen.

Los beneficiarios directos son las personas que gozaran de los beneficios que aportara el manual de manipulación de alimentos estos son el ITSCO como prestador de servicios a los estudiantes como parte visible y fundamental del proyecto , el Bar Cordillera Brasil como proveedor de alimentos y bebidas par el consumo de los estudiantes , el proveedor de alimentos la empresa encargada de despachar los productos, el investigador que ejecutara su proyecto y de la misma manera se abastecerá de conocimientos y dará soluciones a los posibles problemas encontrados, el proveedor de bebidas que despachara bebidas gaseosas, isotónicas, energéticas y lo que requiera el bar.

Mientras que los beneficiarios indirectos son aquellos que están involucrados con el proyecto pero no de manera directa de tal manera que tendrán réditos pero no muy

perceptibles, como lo son el ARCSA los docentes, los empresarios, los trabajadores, los y los accionistas.

2.02 Matriz de análisis de involucrados

Tabla 3 Matriz de análisis de involucrados

Beneficiarios	Directos	Indirectos	%
ITSCO	X		20%
Bar cordillera Brasil.	X		20%
Proveedor de alimentos.	X		10%
Investigador	X		5%
Proveedor de bebidas	X		10%
ARCSA		X	5%
Docentes		X	5%
Empresarios		X	10%
Trabajadores		X	5%
Accionistas		X	10%
Total			100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

La tabla es un real indicador de que es lo que nos aporta cada uno de los beneficiarios tanto los directos y los indirectos, la tabla además da porcentajes y los puntúa a los mismos, bajo un rango del 1 al 99%, estos rangos también nos indican quienes son los que se llevan más réditos es decir quiénes son los más beneficiados

como lo explica la misma tabla, y a quienes no les afecta demasiado y la suma de los mismos tendrá que arrojar el resultado del 100%.

Tabla 4 Matriz de Análisis de Involucrados

Actores involucrados	Intereses sobre el problema central	Problemas percibidos	Recursos mandatos y capacidades	Intereses sobre el proyecto	Conflictos potenciales
ITSCO	Emplear el manual en los bares de las diferentes carreras.	Desinterés para apoyar el proyecto.	LOES, CES, CEAACES,	Aprovechamiento del manual para su empleo.	Postergar la aplicación del manual por demasiado tiempo.
Bar cordillera Brasil.	Implementación del manual para mejorar el servicio.	Poco interés por el manual.	A.R.C.S.A MSP	Adquirir conocimientos para su beneficio.	Negación de uso de la totalidad del manual.
Proveedores de alimentos.	Abastecer con productos de calidad, para aumentar su pedido.	Desconocimiento de alimentos nutritivos.	Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria.	Aumentar sus ventas.	Irresponsabilidad en entrega del pedido.
Investigador	Dar solución con el manual.	Escaso tiempo para elaborar el manual.	Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria.	Adjudicarme de los beneficios del manual.	Abandono del manual.
Proveedores de bebidas.	Abastecer con productos de calidad, para aumentar su pedido.	Desconocimiento de alimentos nutritivos.	Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria.	Aumentar sus ventas.	Irresponsabilidad en entrega del pedido.
ARCSA	Proveer de capacitación a los empleados.	Desinterés acerca del manual.	A.R.C.S.A MSP	Aprovechamiento y uso del manual.	Desinterés para la aplicación del manual.

Docentes	Promover a los estudiantes a consumir alimentos del bar.	Desinterés por motivar a los alumnos.	LOES, CES,CEAAC ES,	Emplear los conocimientos adquiridos	No aplicación del manual.
Empresarios	Recibir mayor información sobre el manual.	Escasa información del manual.	SRI,IESSS, MRL	Capacitar a su personal	Olvido y desuso del manual.
Trabajadores	Abastecerse de información sobre las técnicas de manipulación de alimentos.	Poca información sobre manipulación de alimentos	IESS,MRL	Recibir cursos y capacitaciones.	Desinterés en el curso recibido.
Accionistas	Dar soluciones a sus empresas con capacitaciones	No resolver los problemas presentados	SRI,IESSS, MRL	Priorizar las necesidades de la empresa y sus empleados.	Posible despido del personal.

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Matriz de análisis de involucrados esta es una de las tablas más completas ya que dentro de la misma se presentan varios temas como son actores involucrados en la tabla presento a 10 involucrados directo e indirectos están colocados en el inicio.

Intereses sobre el problema central, esta columna indica quienes están fascinados por el proyecto y las intenciones que tienen por brindar soluciones para que la misma se ejecute con todo éxito beneficiando a todos y buscando por supuesto el beneficio personal.

Problemas percibidos nos indica cuales serían las trabas que tendrá el proyecto para no poder ser ejecutado, o cuales serían los actores que no están haciendo posible su

realización esto también se entendería como, el desinterés o no pretenden la inversión para la elaboración del manual.

Recursos mandatos y capacidades indica que por sobre la propuesta existen leyes que las amparan a la realización de la misma, es decir están avaladas bajo algún estatuto norma reglamento o mandato en la que se avalen los involucrados para apoyar la propuesta o descartarla.

CAPÍTULO III

3.00 Problemas y Objetivos

3.01 Árbol de Problemas

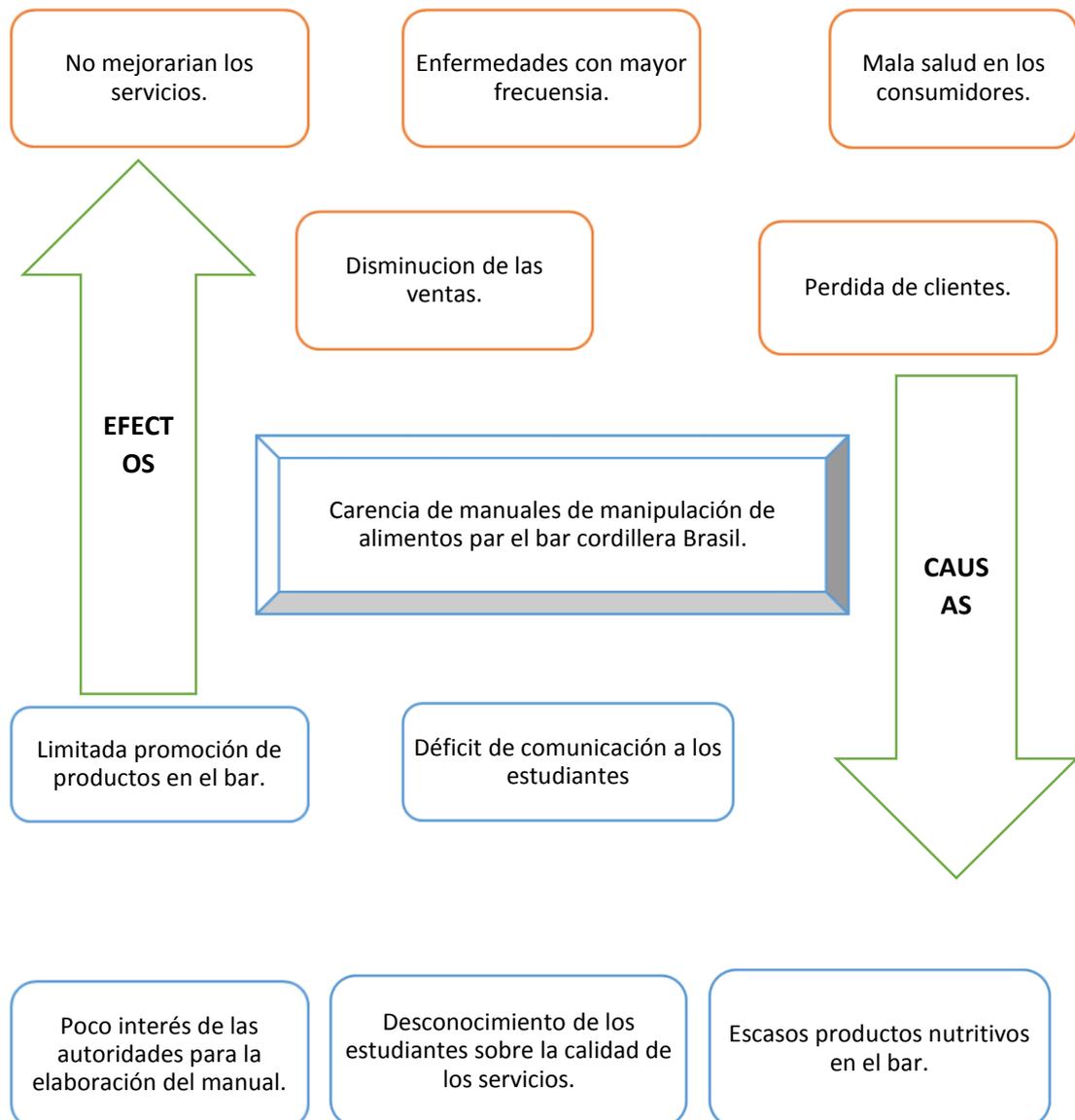


Figura 2

Árbol de problemas

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

El árbol de problemas se desarrolla gracias a la matriz de análisis t, específicamente del cuadro de fuerzas bloqueadoras, las misma nos responden a los problemas encontrados en el desarrollo del proyecto y estas las pasamos a nuestro árbol en la parte inferior esta denota todos los obstáculos que podrían detener el avance del proyecto, pero en la parte superior se colocan las posibles soluciones a las fuerzas bloqueadoras y en el centro el problemas principal.

En la parte superior del cuadro las fuerzas impulsadoras se percibe abundante interés de las autoridades para la elaboración del manual quiere decir que tiene el apoyo que es necesario para ser ejecutado, como segundo, amplia gama de productos nutritivos del bar como ejemplo surten con varios alimentos y de todo precios para el consumo de los estudiantes, tercero, buena promoción de productos del bar, es decir que se difunde la información de una buena alimentación para los consumidores, cuarto, provisto de conocimientos los estudiantes sobre la calidad de servicios, explica que poseen los conocimientos como normas de higiene y limpieza y la forma como deben receptar alimentos de calidad, quinto, excelente comunicación a los estudiantes .

En fuerzas bloqueadoras tenemos limitada promoción de los productos del bar, déficit de comunicación a los estudiantes, poco interés de las autoridades para la elaboración del manual, desconocimiento de los estudiantes sobre la calidad de los servicios, escasos productos nutritivos en el bar. Este cuadro presenta las fuerzas impulsadoras transformadas en negativo lo contrario, es decir en fuerzas

bloqueadoras que no hacen posible la realización del proyecto por causas personales económicas o de intereses de parte.

3.01 Problemas y objetivos

3.02 Árbol de objetivos

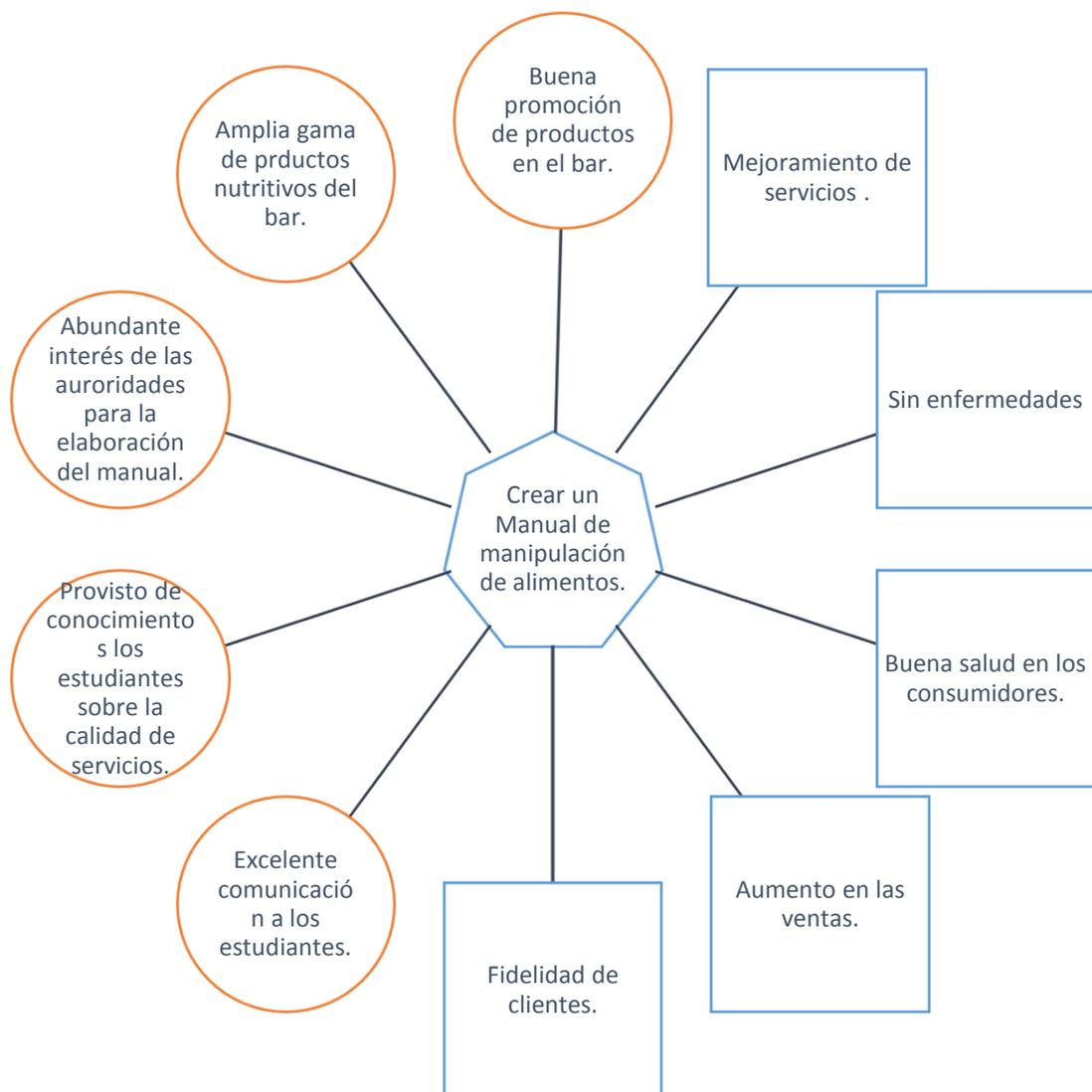


Figura 3

Árbol de Objetivos

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

En el árbol de objetivos se puede rescatar todo lo positivo del proyecto en ejecución, los datos planteados en la figura pertenece al árbol de problemas, de la anterior figura, del mismo extraemos parte vital como son de las causas y efectos transformados en positivos y del mismo propósito del proyecto cambiándolo quedando de esta manera.

Buena promoción de productos en el bar como los alimentos que se expenden en el bar son conocidos y aceptados por los estudiantes y docentes que son sus consumidores principales, como siguiente amplia gama de productos nutritivos del bar estos deben ser productos que contengan el semáforo pero este en los menos posible presenten el color rojo y amarillo, y así como también fruta fresca y comida preparada en el mismo día, como tercero abundante interés de las autoridades para la elaboración del manual denotando de esta manera que las autoridades están interesadas en velar por la salud y bienestar de la comunidad educativa, como cuarto provisto de conocimientos los estudiantes sobre la calidad de servicios, dando a entender que los alumnos estamos instruidos en la parte teórica y práctica sobre las normas de higiene que se aplica a los alimentos en qué estado se debe recibir los productos. Quinto, excelente comunicación a los estudiantes que se dio a conocer con todo éxito la implementación del manual y está siendo aplicado por el bar para el beneficio de la comunidad.

Se presenta también con el mejoramiento de servicios, sin enfermedades, buena salud en los consumidores, aumento en las ventas, fidelidad de clientes, todo esto explica el cambio de positivo a negativo con sus respectivas causas y efectos.

CAPÍTULO IV

4.00 Análisis de alternativas

4.01 Matriz de análisis de alternativas

Tabla 5 Categorías

1-5	Baja
6-11	Media baja
12-17	Media alta
Mas 18	Alta

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

La tabla de categorías se encuentra dentro del capítulo 4 la misma que engloba, análisis de alternativas y matriz de análisis de alternativas, también como referencia el capítulo N°1 de donde se extrae la tabla de escalas misma que será usada en este presente capítulo. Categorías explica de manera muy corta pero concisa lo que se quiere expresar el investigador por medio de esta, su uso es de muy fácil comprensión, tiene cuatro rangos con su respectiva calificación partiendo así 1-5 equivale a baja, 6-12 equivale a media baja, 12-17 equivale a media alta y más de 18 equivalente a alta, tenemos que recordar que si posterior a la calificación a arrojado o

media o alta nuestro proyecto es realizable, de caso contrario se cuenta con un proyecto que no es factible o simplemente ya está realizado.

OBJETIVOS	IMPACTO SOBRE EL PROPOSITO	FACTIBILIDAD TECNICA	FACTIBILIDAD FINANCIERA	FACTIBILIDAD SOCIAL	FACTIBILIDAD POLITICA	TOTAL	CATEGORIA
Interés de las autoridades para mejorar los servicios.	4	3	3	5	2	17	Media alta
Conocimiento de los estudiantes sobre la calidad de servicios para prevenir enfermedades.	3	3	4	5	2	17	Media alta
Variedad de productos nutritivos en el bar para mejorar la salud en los consumidores.	2	3	5	5	2	17	Media alta
Capacitar al personal del bar.	3	2	2	3	1	11	Media baja
Retransmitir a los estudiantes para no perder clientes.	4	1	2	3	4	14	Media alta
Total	16	12	16	21	11	76	Media alta

Figura 4

Categorías

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

El árbol de objetivos se reúne toda la información y se unen los medios con los fines, de tal manera que cuando se empieza la oración con un verbo en infinitivo, pasamos a los siguientes cuadros que nos mencionan el impacto sobre el propósito, factibilidad técnica, factibilidad financiera, factibilidad social, factibilidad política la suma total de estos después de haber sido calificado por medio de un rango de 1-5 que equivale a bajo, 6-11 equivale a media baja, 12-17 equivale a media alta y por último más 18 tener en cuenta que si la calificación obtenida nos dio como resultado bajo, quiere decir que nuestro proyecto no es viable se está perdiendo el tiempo tratando de ejecutarlo ya que no contaría ni con el apoyo de autoridades ni tampoco con la de los beneficiarios que en este caso serían los administradores del bar, dentro de la hipotética calificación de un 6-11 que resulta a media baja, nos muestra que el proyecto presenta alguna dificultad pero que es realizable y cuenta con el apoyo, en el rango de 12-17 que resulta media alta el proyecto también ejecutable es mejor aún que el anterior por que demuestra que posee el aval de los involucrados que es el caso de este proyecto que obtuvo una calificación de media alta dando un resultado positivo por el investigador, si fuere en el caso de haber obtenido una calificación de más 18 es decir alta, sería malo para el investigador esto demuestra que el plan a ser puesto en marcha ya fue desarrollado por otra persona de tal manera que ya no se puede seguir con la investigación, esto hace notar que tanto como el rango de baja y el rango de calificación de alta no son aconsejables ya que no se podría desarrollar el proyecto mientras que si obtenemos una calificación de entre 6-17 el proyecto es viable y aplicable.

4.02 Matriz de análisis de impacto de objetivos

Tabla 6 Matriz de análisis de impacto de objetivos

	Factibilidad de lograrse A M B (4-2-1)	Impacto en genero A M B (4-2-)	Impacto ambiental A M B (4-2-1)	Relevancia A M B (4-2-1)	Sostenibilidad A M B (4-2-1)	Total 61 puntos
O B J E T I V O S	El proyecto puede realizarse ya que cuenta con el aval del instituto.(4)	Conforta la igualdad de género. (5)	El espacio es adecuado para el trabajo. (6)	Es aceptable para los beneficiarios. (4)	Promueve la participación del beneficiario y la comunidad. (3)	22-32 Baja
	Posee las herramientas tecnológicas para su desarrollo.(4)	Hace más participativa la mujer. (4)	Los desechos inorgánicos son reciclados. (5)	Aporta a docentes y alumnos. (5)	La comunidad aportaría con talento humano. (4)	33-44 Mediana Baja
	Es viable y conveniente para el bar. (4)	Incrementa el nivel de aprendizaje en la mujer. (4)	Promueve la conciencia ambiental. (4)	Los aportes son anhelados por los beneficiarios. (3)	Fortalece la organización de la comunidad. (2)	45-66 Mediana Alta
	12 Puntos	13 Puntos	15 Puntos	12 Puntos	9 Puntos	67-88 Alta

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

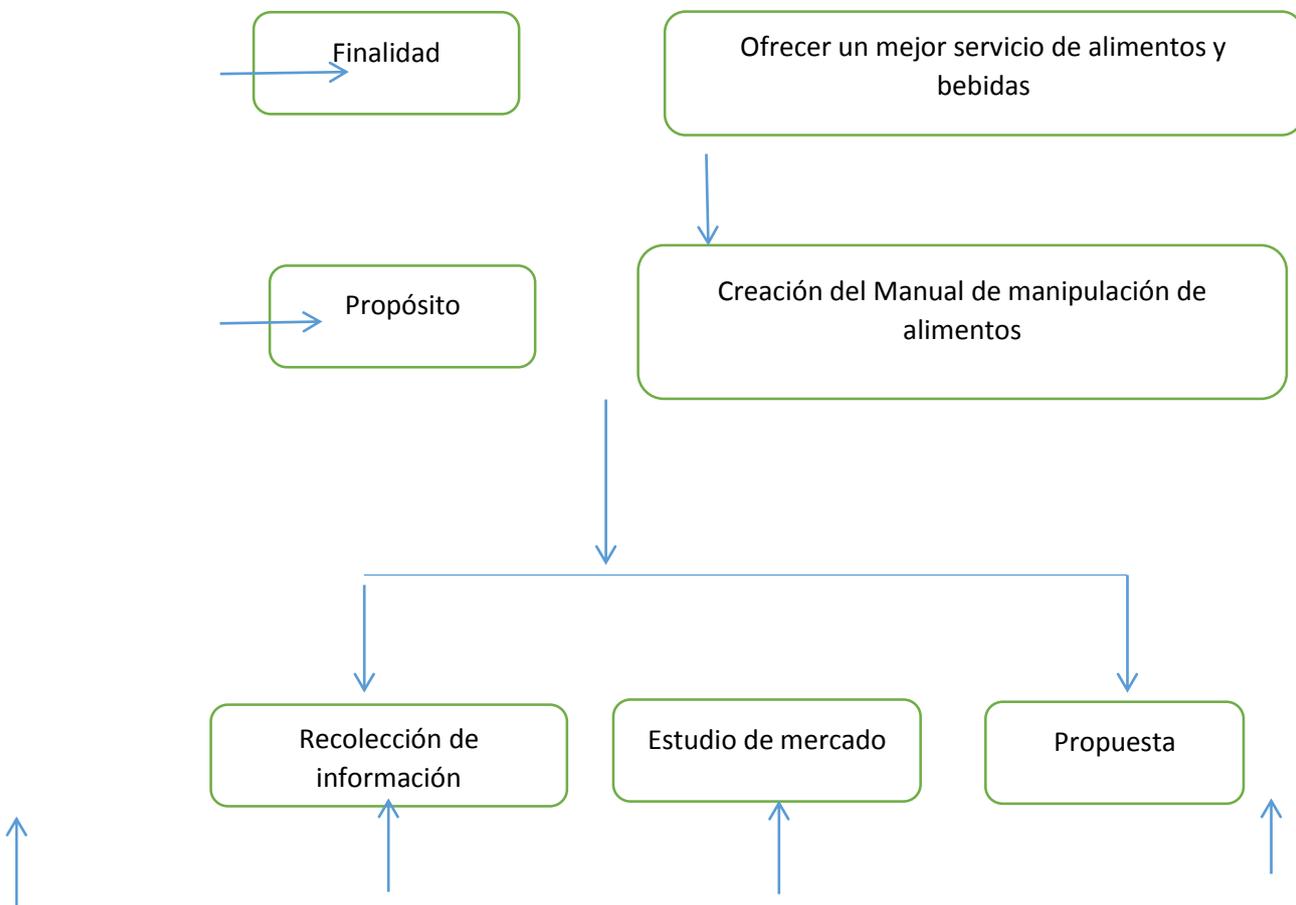
Dentro del cuadro de matriz de análisis de impacto de objetivos, primero se colocan los objetivos como los son factibilidad de lograrse, el impacto en género, el impacto ambiental, la relevancia, la sostenibilidad y al último la suma total de los mismo, también hay que recordar que los objetivos pueden ser puestos a consideración mínimo tres y como máximo hasta cinco, también en el cuadro se le agregará el nombre del tema que en este caso corresponde a elaboración de un manual de manipulación de alimentos en el Bar Cordillera Brasil ubicado en la ciudad de Quito provincia de Pichincha con la finalidad de ofrecer un mejor servicio a los estudiantes. Entonces dentro de factibilidad de lograrse se coloca que el proyecto puede realizarse por que cuenta con el aval del instituto explicando que el mismo tiene apoyo de las autoridades para ser aplicada, también que posee las herramientas tecnológicas para su desarrollo es decir que cuenta con materiales tecnológicos programas para guiarse y que el mismo se lleve a cabo con rapidez es decir con la automatización que nos proveerá la tecnología, como tercero que es viable y conveniente para el bar ya que aumentaran sus ventas podrán fidelizar a los consumidores y de esta manera generar más ingresos. Dentro de impacto en género se resalta el aporte trascendente que cumple la mujer con su participación activa dentro de la sociedad. En impacto ambiental como ha influenciado el proyecto el lugar y las cosas que se hacen hay tanto en el entorno físico en lo cultural, en lo social y como aporta. Relevancia resalta como es respondida las expectativas de los beneficiarios y que las mismas son prioridades para la comunidad y de manera en

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL
UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA

MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

general. Sostenibilidad que promueve la participación del beneficiario y la comunidad y aporta con el talento humano de ser necesario.

4.03 Diagrama de estrategias



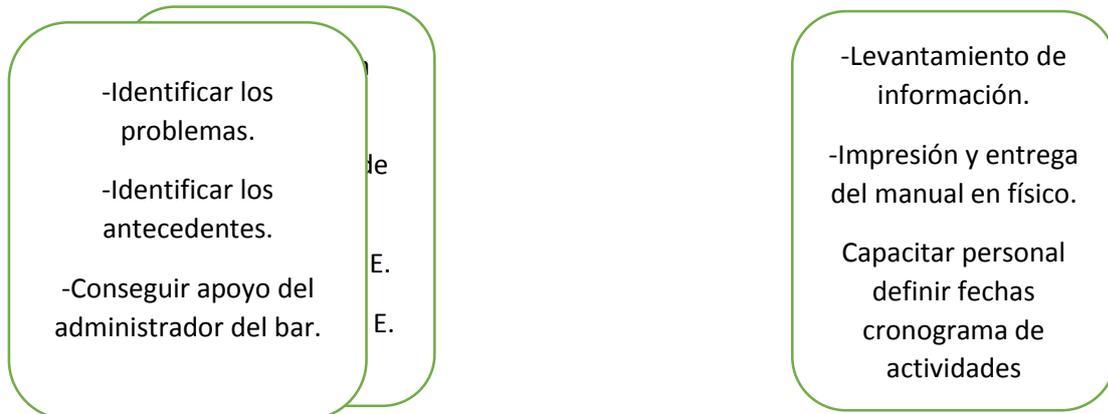


Figura 5

Diagrama de estrategias
Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

En la figura de diagrama de estrategias se puede evidenciar, en la parte superior del mismo, la finalidad que no es más que ofrecer un mejor servicio a los estudiantes, y el propósito que sería la creación del manual de alimentos, seguidamente en la parte intermedia de la figura sugiere la recolección de información, estudio de mercado y la propuesta la misma debemos escribirla en la parte inferior de cada una por ejemplo debajo de estudio de mercado colocamos identificar los problemas esto se los puede realizar asiendo un estudio del investigador en el mismo sitio en este caso en el bar para evidenciar los problemas que aquejan al colectivo y tomará nota de todo lo que se pueda apreciar otra forma de recabar información seria por medio de encuetas directamente a los estudiantes que son los consumidores con los datos obtenidos se tendrá referencias más sólidas de los problemas persistentes. Identificar los antecedentes es decir revisar la información existente del lugar si no la hay tenemos que buscar artículos relacionados con nuestro tema de investigación, conseguir el apoyo del administrador del bar es una fase crítica por qué solo de él depende si desea ser partícipe del proyecto y estar dispuesto a colaborar en lo que se

necesite si no lo es así no se puede avanzar con el proyecto tenemos que descartarlo. En estudio de mercado podemos identificar las muestras las mismas son recabadas con anterioridad con entrevistas encuestas donde obtenemos datos reales del problema, también la estructuración de las encuestas muestra de que manera están elaboradas las mismas si tienen preguntas cerradas con opciones múltiples o no.

4.04 Matriz del marco lógico

Tabla 7 Matriz del marco lógico

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Finalidad	Aplicación de técnicas de manipulación de alimentos en el Bar Cordillera Brasil para mejorar la calidad del servicio.	-Encuestas -Estadísticas -Entrevistas	Mientras se mantenga un servicio de calidad se fidelizaran los consumidores.
Propósito	Crear al manual de manipulación de alimentos para que se dé el avance de un 50% en el 2017. Entregar el manual en físico en un 100 % para el 2018.	-Encuestas -Entrevistas	Con el uso y aprovechamiento del manual, se regenerara la manipulación de alimentos y brindara un servicio óptimo.
Componentes	Con un avance del 60% en el 2017 se espera un 40 % de la propuesta para el 2018 con el desarrollo de la titulación se lograra el 100% de la propuesta.	-Tesis -Estudio mercado -Tutorías -Entrevistas	Entrega y ratificación de Información verídica que evidencia su confiabilidad.

<p>Actividades</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Recolección de información \$ 40 -Encuestas \$20 -Tabulación \$20 -Entrevistas \$ 25 -Capacitación \$ 40 	<ul style="list-style-type: none"> -Proformas -Presupuesto de la tesis 	<p>Mejorar las condiciones del establecimiento y de los alimentos que se expenden en el mismo.</p>
---------------------------	---	--	--

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

En la matriz de marco lógico la tabla número siete y el cuadro de marco lógico en el cual se presenta como detalle primero, los objetivos, indicadores, medios de verificación y supuestos de todos estos ítems se subdividen y cada uno posee un contenido muy detallado y explicativo de los que se trata en el desarrollo del proyecto. Tenemos la finalidad que detalla el aumento progresivo de la calidad de los servicios brindados en el bar para los consumidores se llenara la expectativa en este mismo año al 100% de lo planificado, lo cual también demando realizar encuestas a los estudiantes para medir la calidad de productos y de servicios recibidos en el bar para mejorarlos y hacer entrevistas personales a los dueños del bar par tomar en cuenta sus inquietudes y trasladarlos como información segura a este proyecto. En el propósito se entregara para este año el manual terminado en su totalidad a los gerentes del bar, igual que en la finalidad se hará uso de encuestas y entrevistas para obtener datos verídicos, se pretende brindar un servicio de excelencia y calidad ya con la aplicación del manual y ejecución del mismo.

Su componente se basa en la recolección de información estimada en \$40, \$20 en la realización de la encuesta \$20 el pago a las personas que trabajaron tabulando las encuestas \$25 en el gasto de transporte, alimentación y uso de la web, y respectivo pago al capacitador por \$40 la capacitación fue solo de elementos básicos en la manipulación de alimentos el pago fue muy económico ya que el capacitador es un colega, y se usaron proformas para saber los costos reales como otro rubro importante el presupuesto de la tesis, con esto se mejoraran las condiciones prestadas por el establecimiento.

CAPÍTULO V

5.00 Propuesta

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UN MEJOR SERVICIO A LOS ESTUDIANTES.

Este proyecto se ha llevado a cabo, basado en las necesidades que tienen el consumidor de saber si el producto que se está sirviendo es de calidad está apto para el consumo, se encuentra en condiciones de inocuidad. Para saber las respuestas de todas estas interrogantes el investigador elabora un manual de manipulación de alimentos donde hace mención a las normas básicas a seguir por el manipulador al momento de recibir el producto, su selección, su puesta a punto, la cocción, el control hasta el momento de servir los alimentos. Es importante considerar que en este proyecto se promover la buena salud del manipulador y su higiene personal

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

dando varias pautas, cómo se debería realizar el correcto lavado de manos, el adecuado uso de su uniforme, no portar con objetos ajenos al trabajo, aplicar los estándares de calidad como el POES (Prácticas Operativas Estandarizadas Sanitarias) Y también resaltando la limpieza que debe imperar en el sitio de trabajo y los instrumentos a ser usados. Resaltar la elaboración de alimentos y pasos a seguir, también las enfermedades que se podrían contraer de no aplicar correctamente los estándares de calidad, la posible contaminación de los mismos, las temperaturas adecuadas para todos los productos.

5.01 Antecedentes de la herramienta o metodología que propone como solución

En la búsqueda del resultado tenemos que:

Un manual es un libro o folleto en el cual se recogen los aspectos básicos, esenciales de una materia. Así, los manuales nos permiten comprender mejor el funcionamiento de algo, o acceder, de manera ordenada y concisa, al conocimiento algún tema o materia.

Existen, por ejemplo, manuales para el estudio de las matemáticas, la literatura, la historia, o la geografía. Ay, asimismo, manuales técnicos, que permiten comprender el funcionamiento de diferentes aparatos o dispositivos electrónicos.

Del mismo modo, se encuentran manuales empleados para describir y explicar el funcionamiento de una empresa u organización (manual de procedimientos, de organización, de calidad, etc.), así como otro tipo de manuales, también relacionados con el campo organizacional, como los

manuales de identidad corporativa, de convivencia o administrativos, entre otros.

La palabra manual también funciona como adjetivo para designar aquello que es manejable o que se ejecuta con las manos, que exige habilidad con las manos o que es fácil de hacer o de entender, entre otras cosas.

La palabra, como tal, proviene del latín manuālis, que significa ‘que se puede tomar con la mano’, o ‘que se lleva con la mano’. (7Graus, 2017, párr.1.10).

7Graus (2017) En la definición del manual

Explica que puede ser un libro o un folleto que la misma contiene información relevante y de fácil comprensión, esta información deberá ser enfocada de acuerdo a lo que necesitemos saber.

Existen varios ejemplos de manuales como los dedicados a historia, investigación, desarrollo, literatura, geografía en fin una gran variedad de manuales puestos a nuestra disposición.

También existen manuales dirigidos a explicar el funcionamiento de una empresa u organización es decir manual de procedimientos de calidad como es el caso de esta presente investigación que se trata de la elaboración de un manual de manipulación de alimentos donde damos pautas sobre el uso de las instalaciones, uso de materia prima (alimentos), higiene asepsia e inocuidad en los productos y servicios brindados.

Entre los resultados obtenidos se mostró que:

Manual de organización

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

El manual de organización es el documento en el cual son establecidas y precisadas las funciones del personal que conforma la estructura organizativa de una empresa. En este sentido, el manual de organización contiene una descripción clara y detallada de la estructura y de las unidades que integran una organización y todo lo relativo a sus responsabilidades, tareas, atribuciones, facultades y funciones. (7Graus, 2017, párr.1.11).

7Graus (2017) La finalidad del manual de organización es lograr que exista una adecuada correspondencia funcional entre los diferentes puestos de una estructura organizativa y sus tareas, responsabilidades y atribuciones.

Manual de procedimientos

El manual de procedimientos es un documento que contiene la descripción las actividades que una empresa debe seguir para llevar a cabo sus tareas generales y cumplir con sus funciones. En él se recogen de manera detallada y descriptiva aspectos que van desde el orden secuencial de las actividades, hasta la sucesión de labores necesarias para la realización de un trabajo. Del mismo modo, comprende aspectos de índole práctica, como el uso de recursos (materiales, tecnológicos, financieros), y metodológica, como la aplicación de métodos de trabajo y de control más eficaces y eficientes. Los manuales de procedimientos, además, ayudan en la inducción de personal nuevo, describen las actividades de cada puesto, explican la relación con otras áreas asociadas, permiten una apropiada coordinación de actividades entre diferentes departamentos, etc. En definitiva, proporcionan una visión general de la empresa, sus actividades y sus funciones.

Manual de calidad

El manual de calidad es un documento donde las empresas realizan una exposición clara y precisa del conjunto de procedimientos a los cuales se ciñen para alcanzar ciertos estándares de calidad mediante la adopción de los lineamientos establecidos en el Sistema de Gestión de Calidad (SGC).

(7Graus, 2017, párr.1.12).

7Graus (2017) En él, son explicados los mecanismos de control y los objetivos de calidad que, por norma, persigue la compañía. Los estándares de calidad, por su parte, deben estar en consonancia con los procedimientos y requisitos exigidos por la norma ISO 9001, elaborada por la Organización Internacional para la Estandarización, que data de 2008, y que precisamente pretende regularizar este aspecto.

Manual de bienvenida

El manual de bienvenida, también llamado manual de inducción, es el documento mediante el cual una empresa comunica a un trabajador toda la información relevante relacionada con la empresa: su historia, objetivo, valores, misión y visión, las características que la diferencian de otras empresas semejantes, los productos o servicios que produce o comercializa. Además, ofrece otros datos de importancia, como un organigrama de la empresa, las funciones de cada cargo y los contactos de otros departamentos. Debe estar escrito en un lenguaje simple, claro y explícito, pues toda la información allí vertida, como política laboral, prevención de riesgos y recomendaciones sobre la conducta, tiene un valor contractual.

Manual de usuario

Como manual de usuario se conoce el libro o folleto que contiene un conjunto de informaciones, instrucciones y advertencias relacionado con el de uso de un determinado producto o servicio. Se vale de un lenguaje simple, y emplea textos, imágenes, diagramas y esquemas. (7Graus, 2017, párr.1.13).

7Graus (2017) En ellos son detalladas y explicadas las funciones y las opciones disponibles del aparato. Los manuales de usuario son comunes, sobre todo, en electrodomésticos o dispositivos electrónicos, como teléfonos celulares, tabletas, microondas, televisores, etc.

Al manual como significado a todo aquello que se ejecuta o se hace con las manos. Los manuales se dividen en: manual de organización, manual de procedimientos, manual de calidad, manual de bienvenida y manual de usuario.

El manual de organización es un documento en donde constan todas las actividades que realizara un trabajador que conforma una empresa, la finalidad que tienen este documento es hacer saber al empleado cuales son las reglas a seguir las normas y disposiciones que debe acatar mientras pertenezca a la empresa.

Manual de procedimientos este documento es el que contiene escrito de forma detallada las actividades que debe n ser cumplidas por un empresa activa tanto en lo financiero como lo legal, además este documento organiza las

áreas de trabajo y distribuye de recursos tecnológicos materiales y financieros a los empleados si se siguen los pasos del manual el trabajo será más eficiente y eficaz.

Manual de calidad es un documento que lo hace la empresa y donde exponen de manera clara y precisa una serie de conjunto y procedimientos que se aplicaron en la empresa para obtener el sello de calidad, (7Graus, 2017, párr.1.14).

7Graus (2017) Manual de bienvenida o llamado manual de inducción es un documento este se le es entregado al empleado novel de la empresa donde se le explica las políticas privacidad y condiciones que tiene la empresa para con todos los empleados.

Manual de usuario es un folleto o bien puede ser un libro que tiene información instrucciones y advertencias que se relacionen con algún tema que trate el folleto, podemos emplear lenguaje simple textos, imágenes, diagramas y esquemas en estas se explican de manera detallada sobre lo que habla el manual como por ejemplo cuando adquirimos un televisor, celular o cualquier aparato electrónico o de uso difícil. En el empleo y uso del manual de manipulación de alimentos, el manual estará provisto de información relevante y oportuna para despejar cualquier duda que se tenga en el uso de las normas (HACCP) "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control" ("Hazard Analysis and Critical Control Points" manipulación de alimentos, riesgos por contaminación cruzada, preparación y conservación de los alimentos, la higiene en la manipulación de alimentos, enfermedades

transmitidas por los alimentos (ETA), el uso de equipos y utensilios, contaminación cruzada, contaminación física, química, biológica, uso del termómetro para el control de uso de temperaturas de seguridad, todas las dudas que se puedan presentar en el momento mismo del proceso elaboración y entrega del producto final. (7Graus, 2017, párr.1.15).

5.01.01 Análisis FODA

Sele García (2014) Menciona en su investigación

FODA es una sigla que significa Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

Es el análisis de variables controlables (las debilidades y fortalezas que son internas de la organización y por lo tanto se puede actuar sobre ellas con mayor facilidad), y de variables no controlables (las oportunidades y amenazas las presenta el contexto y la mayor acción que podemos tomar con respecto a ellas es preverlas y actuar a nuestra conveniencia).

En tal sentido, el FODA lo podemos definir como una herramienta de análisis estratégico, que permite analizar. El objetivo primario pasa por tener conclusiones sobre la manera en que el objeto a estudiarse se comporta mediante los cambios abruptos o medidos que se le puedan presentar en donde tendrá que elegir oportunidad y amenaza o fortaleza y debilidad.

Elementos internos a la empresa y por tanto controlables, tales como fortaleza y debilidades, además de factores externos a la misma y por tanto no controlables, tales como oportunidad y amenazas.

Son aquellas situaciones que provienen del entorno y que pueden llegar a atentar incluso contra la permanencia de la organización (Sele García 2014 pág.2, 3,4)

Tabla 8 Matriz del marco lógico

FACTOR INTERNO	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<p>Contar con productos de alimentos y bebidas.</p> <p>Poseer el talento humano.</p>	<p>Escasos conocimientos y uso del manual.</p> <p>Limitado personal capacitado.</p>
FACTOR EXTERNO		
OPORTUNIDADES	Estrategia (Fo)	Estrategia (Do)
Uso de tecnologías	<p>Con la aplicación de la tecnología reduciremos el tiempo de entrega y despacho de los alimentos.</p> <p>Con el uso de tecnologías capacitaremos al personal</p>	<p>Con el aporte de los avances tecnológicos adoptaremos modernos conocimientos sobre la manipulación de alimentos y su aprovechamiento.</p>
AMENAZAS	Estrategia (Fa)	Estrategia (Da)

<p>Escaso apoyo por parte de las autoridades del instituto.</p>	<p>Con el apoyo de las autoridades podremos abastecer al bar con productos seguros y confiables para el consumo. Con el aporte de las autoridades podremos contar con el personal capacitado.</p>	<p>Con la dirección aporte de las autoridades y maestros se propagara la difusión y el uso del manual y sociabilizara con los estudiantes</p>
---	---	---

Elaborado por: Edwin Quijozaca

5.01.02 Investigación de Mercados

Muñís (2017) Menciona que la investigación

De mercados es la recopilación de la información sobre empresas de manera sistemática, y que esta servirá de base para futuro poder tomar caminos correctos dentro del ámbito del marketing (Muñís 2017 pág., 4).

CRECENEGOCIOS (2014) Nombra al investigación de mercados como un proceso en el cual se desarrolla un investigación para conocer las necesidades que puede presentar esta y posteriormente dar soluciones.

Se clasifica en tres tipos de mercado:

- Investigación exploratoria

Es una investigación no muy exhaustiva y puede tener un margen error, una típica investigación es saber cuáles son los gustos y preferencias de los clientes.

- Investigación descriptiva

Esta suele ser más completa que la antes mencionada porque la misma da soluciones, un ejemplo de investigación es cuando queremos saber el grado de aceptación de una marca o producto.

- Investigación casual

Este tipo de investigación busca justificar lo que quiere saber un tipo de mercado, un ejemplo cuando encontramos productos con grandes descuentos (Muñís 2017pág. 3, 5,6)

5.01.03 Instrumentos de Investigación

Contreras (2013) “encontró que los instrumentos son un estudio integral de un determinado lugar, como de una comunidad, que requiere la aplicación de instrumentos y técnicas de recolección como datos e información que permitirá profundizar en el estudio.”

CRECENEGOCIOS (2014) Instrumentos son: encuesta, entrevista y la observación

Encuesta hay de dos tipos la encuetas escrita y oral esta se denomina entrevista la encuesta está dirigida en forma de interrogación es decir de preguntas, las misma pueden varias dependiendo que es lo que necesitamos saber si es de algún producto calidad, satisfacción etc. Mediante este test se recogerán datos que sean de suma relevancia para el proyecto que se esté llevando a cabo.

Observación esta técnica se basa en observar a nuestros participantes, casos, acciones, o situaciones para recabar la mayor información relevante que sea de nuestro provecho para el proyecto de investigación.

Etapas para el proceso de investigación:

Determinación para la necesidad de la investigación.

Establecimiento de los objetivos de la investigación

Determinación de las fuentes de información

Selección y desarrollo de las técnicas de recolección de información

(Contreras 2013 pág. 6, 7,8)

5.01.04 Población y Muestra

Arias (2006) En su opinión dice que las estadísticas por si solas simplemente no tienen ningún sentido, si estas no son consideradas o puestas en contexto de lo que se vaya a trabajar, por lo tanto es necesario conocer y entender los pasos básicos de población y muestra para entender en que campo trabajaremos.

Población es un grupo de individuos, objetos o medidas que presentan varias características similares que son visibles, cuando damos paso a la investigación siempre debemos recordar sus principales características y las más esenciales al tomar una población como objeto de estudio.

Dentro de esta tenemos por ejemplo:

Homogeneidad, tiempo, espacio y cantidad

Muestra esta se presenta como un subconjunto fijamente representativo de la población. También se reconoce que existen varios tipos de muestra independientemente de la que elijamos esta arrojará los resultados que se pretendan obtener del estudio de muestra poblacional.

Sus ejemplos:

Aleatoria, estratificada y sistemática (Arias 2006 pág. 5, 6,9)

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

En donde

n= tamaño de muestra

N= población de universo

P= probabilidad de éxito 50%

q=probabilidad de fracaso 50%

z=base nivel de confianza 95%

e=margen de error 5%

$$n = 443 * 0.50 * 0.50 (1.95)^2$$

$$(443-1) (0.05)^2 + 0.50 * 0.050 (1.95)^2$$

$$n = 443 * 0.25 * 3.80$$

$$442 * 0.0025 + 0.25 * 0.050 * 3.80$$

$$n = 420.85$$

$$1105 + 0.95$$

$$n = 420.85$$

$$n = 204.79$$

$$n = 205$$

$$2.05$$

5.01.05 Análisis de la información

Tabla 9 Género

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Masculino	101	49%
Femenino	104	51%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

GÉNERO

■ HOMBRES ■ MUJERES

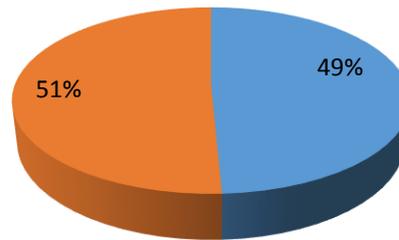


Figura 6

Género

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

En la tabla de género entre hombre y mujeres existe un total de 205 estudiantes, la misma que se representa en un gráfico de pastel con un 51% de mujeres siendo el que impera por sobre los hombres, con un porcentaje del 49%, entonces existe una ligera ventaja de mujeres sobre los hombres.

Tabla 10

Edades

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
17-22	145	71%
23-28	60	29%
TOTAL	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

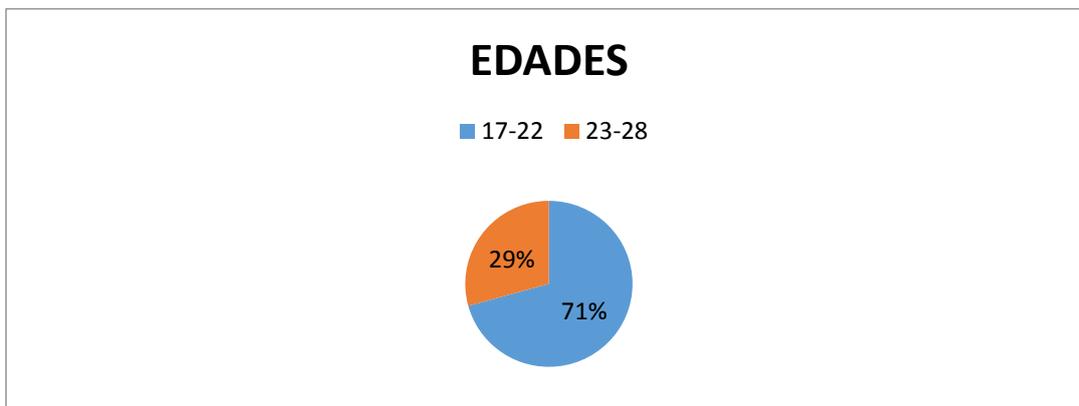


Figura 7

Edades

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Nos muestra la tabla edades de rangos desde los 17 años hasta los 28 en adelante, mediante la representación en el gráfico de pastel nos muestra que el 29% le corresponde a 17-22, 71% corresponde a 23-28, la tabla refleja un respetable porcentaje de representatividad de los estudiantes que oscilan entre los 17 a 22 años, pero os que en realidad hacen supremacía los alumnos de mayor edad con 145 representantes en total a diferencia del primero solo cuenta con 60 representantes quedándonos un total de 205 encuestados.

Tabla 11 Pregunta N°1 ¿CONOCE EL SIGNIFICADO DE BPM?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Si	198	97%
No	7	3%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

PREGUNTA N°1

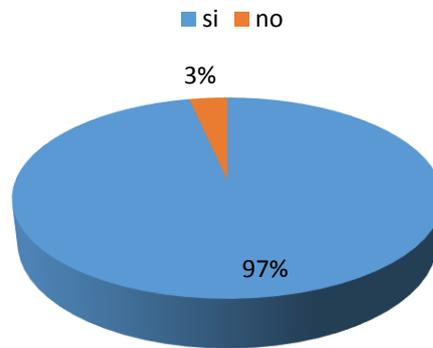


Figura 8

Pregunta N°1

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Mediante la encuesta realizada los estudiantes respondieron la pregunta n°1 que decía, conoce el significado de las buenas prácticas de manufactura, el resultado fue rotundamente positivo con un 97% de si, esto quiere decir que los estudiantes asimilan positivamente las materias impartidas por los profesores, por el 3% de respuesta negativa se puede mencionar que esas pequeñas porciones de estudiantes no están captando las materias impartidas, o simplemente no recuerdan.

Tabla 12 Pregunta N°2 ¿CONOCE USTED QUE TIPO DE ALIMENTOS SE EXPENDEN EN EL BAR?

SELECCIONE TRES.

Hamburguesas, Papas fritas, Snacks, Frutas, Golosinas, Bebidas, Postres y Otros

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES

Hamburguesas	158	26%
Papas fritas	96	16%
Snacks	100	16%
Frutas	27	4%
Golosinas	113	18%
Bebidas	86	14%
Postres	10	2%
Otros	25	4%
Total	615	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

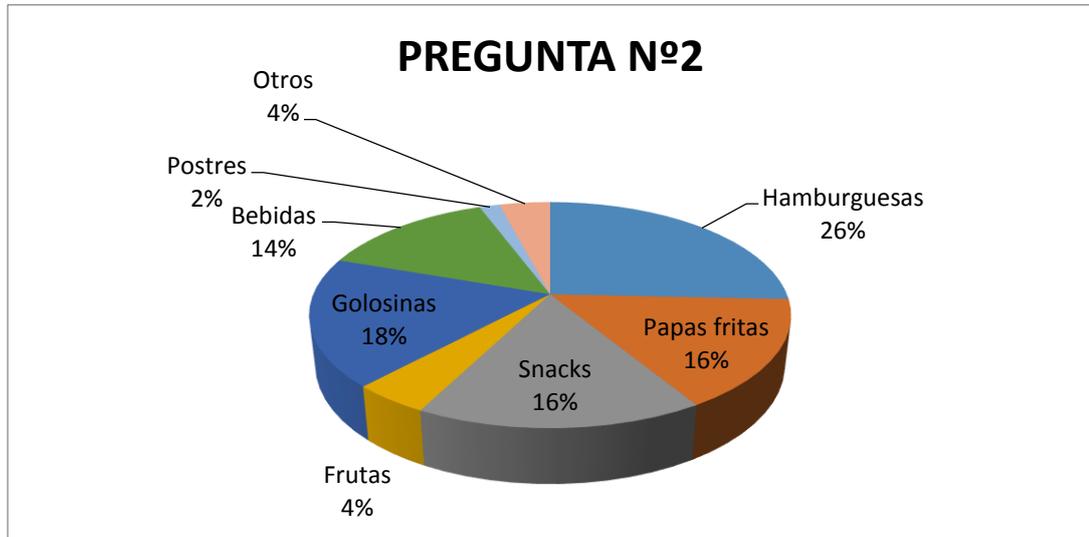


Figura 9

Pregunta N°2

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

En la pregunta n°2 se formula siguiente interrogante, ¿conoce usted qué tipo de alimentos se expenden en el bar?, mediante la representación de la gráfica de pastel se muestra la supremacía de las hamburguesas, papas fritas, snacks y golosinas son las más requeridas por los estudiantes, y por sobre el resto las que se encuentran casi siempre a su disposición, respondiendo a la pregunta otros contestaron, copias de libros, sobre manila, copias, y cartulinas, el bar además de proporcionar alimentos y bebidas, se podría decir que también es un pequeño bazar. También queda demostrado que la comida saludable no es prioridad para el consumo de los alumnos, ya que su presencia en las vitrinas es casi nula y es superada en presencia y consumo por la comida rápida o chatarra y con un apacible 14% son las bebidas hay que mencionar que en el bar no se expenden bebidas elaboradas sino más bien las que son de consumo masivo como bebidas hidratantes, jugos y gaseosas.

Tabla 13 Pregunta N°3 Seleccione 3 características más importantes para usted al momento de escoger algún producto de comida rápida.

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Precio	81	13%
Calidad de la comida	269	44%
Variedad de productos	101	16%
Atención rápida	65	11%
Apariencia del negocio (imagen limpieza etc.)	99	16%
Total	615	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

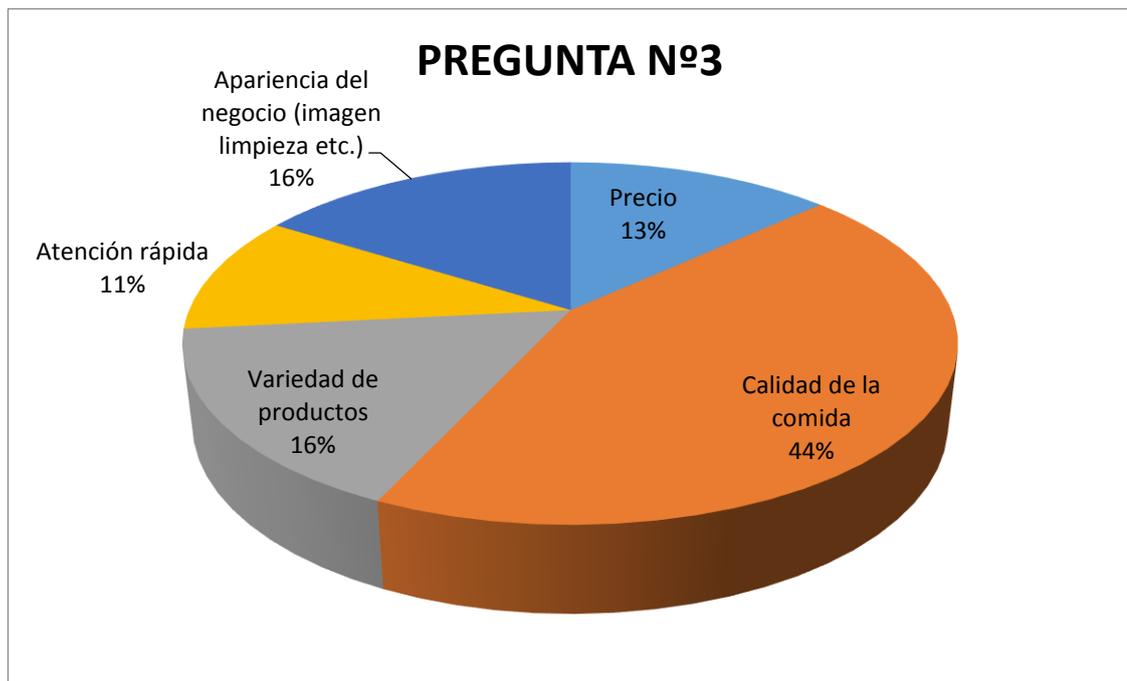


Figura 10

Pregunta N°3

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Pregunta nº3 dice seleccione 3 características más importantes para usted al momento de escoger algún producto de comida rápida, los estudiantes respondieron con un soberbio 44% que ellos apuestan a la calidad de la comida es decir que prefieren consumir alimentos que estén bien preparados y presten una imagen de inocuidad, muy por debajo le sigue dos inmediatos perseguidores cada uno con los mismos porcentajes del 16%, con variedad de productos los estudiantes además de consumir alimentos de calidad y con el mismo 16% la apariencia del negocio, esta interrogante es muy importante ya que si el bar presta todas las condiciones de higiene y salubridad entonces sus comensales estarán tranquilos porque en este lugar se expenden alimentos de alta calidad e invitan a degustar de sus productos ofrecidos, muy cerca tenemos a los precios con un porcentaje del 13% este también es un dato muy importante, este nos sirve para medir la oferta y demanda, si un producto elaborado es adquirido en el bar, y un producto similar también es comprado afuera del ITSCO. Se medirá por su calidad, sabor e imagen de ser el caso que el producto sea inferior al adquirido en el instituto el comensal optar por el producto del bar este puede ser de menor valor o de mayor valor que el otro, pero el precio se puede justificar con la calidad del producto es así, que los estudiantes prefieren consumirlos por su precio y calidad. En el último puesto pero no el menos importante en nuestra gráfica de pastel se representa con un porcentaje del 11% el valor más bajo, tenemos como pregunta, la atención rápida, al parecer a la mayoría de estudiantes no les importa esperar un poco por sus alimentos ya que los mismos

los pueden adquirir a escasos metros de sus aulas, esto les proporciona el tiempo suficiente como para poder comprarlos y consumirlos.

Tabla 14 Pregunta N°4 ¿Con que frecuencia consume alimentos en el bar? 1 a 2 veces a la semana, 3a 4 veces a la semana, todos los días y Nunca.

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
1 a 2 veces a la semana	100	46%
3a 4 veces a la semana	100	47%
todos los días	8	4%
Nunca	7	3%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca



Figura 11

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

Pregunta N°4

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

La pregunta cuatro nos dice ¿Con que frecuencia consume alimentos en el bar? 1 a 2 veces a la semana, 3 a 4 veces a la semana, todos los días y Nunca. Nuestros encuestados respondieron dentro de las cuatro opciones a elegir, como primer lugar se lo adjudicamos a 3 a 4 veces a la semana con un 47% esto nos quiere decir que casi el 50% de los encuestados consume alimentos a diario en el bar cordillera, posee una clientela un tanto fidelizada.

Muy cerca en segundo lugar con apenas un 46% solo con un punto menos los consumidores de 1 a 2 veces a la semana estos consumidores también prefieren consumir alimentos que se expenden afuera del instituto, en tercer ya muy alejado de los dos primeros.

Se encuentra con apenas un 4% todos los días, a estos clientes se los puede denominar como fidelizados claro está que no tienen ninguna clase de beneficio por comprar sus alimentos todos los días en el bar, estos compradores como en su mayoría lo hacen porque el periodo de tiempo de receso es muy corto con apenas 20 minutos, o también porque el bar está situado apenas escasos metros de las mismas aulas, otra opción es por la facilidad para llegar a el mismo, también por sus costos, variedad o productos que se expende, otra causalidad seria la comodidad que presentan los estudiantes y por su sedentarismo.

En último lugar y como cuarta opción la menos elegida por los encuestados se presenta con 3% la opción nunca según, datos verídicos de esta encuesta se deja ver que hay un grupo minúsculo que no ha aceptado o tal vez no le interesa o no le llama la atención comprar los productos del bar cordillera Brasil.

Tabla 15 Pregunta N°5 ¿Cree usted que los alimentos cocinados son manipulados correctamente?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Si	101	49%
No	30	15%
Tal vez	9	4%
Me es indiferente	65	32%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Pregunta N°5

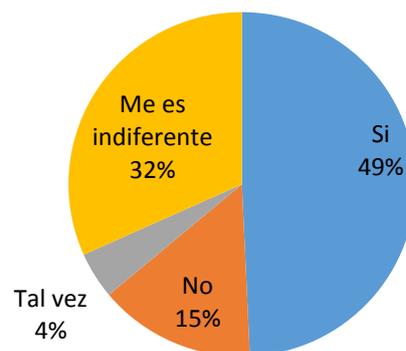


Figura 12

Pregunta N°5

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

La pregunta 5 dice ¿Cree usted que los alimentos cocinados son manipulados correctamente? Un arrollador 49 % consideran que los alimentos son buenos, con un 32% le da muy poca importancia a sus productos ellos prefieren solo comer, con un 15% que es una cifra considerable se muestran escépticos a la comida que se expende, y con un 4% se muestra el tal vez les da lo mismo si sabe bien o se ve bien para ellos no importa la calidad ni el precio solo importa saciar su apetito.

Tabla 16 Pregunta N°6 ¿Considera usted que es importante cuidar su alimentación?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Es muy importante	99	48%
Es importante	95	46%
Me es indiferente	11	6%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

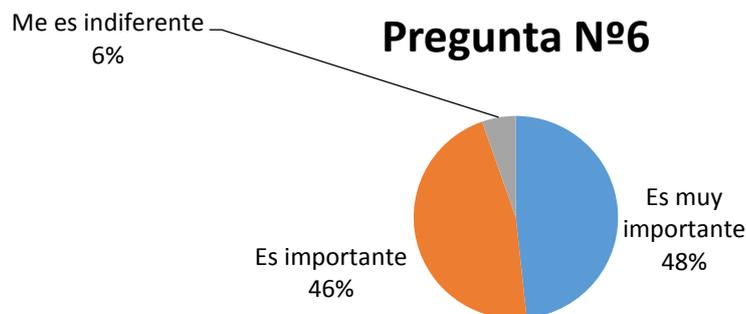


Figura 13

Pregunta N°6

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

La interrogante número seis menciona que ¿Considera usted que es importante cuidar su alimentación? En el primer podio responde, es muy importante con un

48% por sobre todo cuidan sus hábitos alimenticios y preservan su salud en segundo lugar con un 46% dicen es importante tiene casi la misma relevancia del primero tan solo con menos importancia, y con un 6% se muestra, me es indiferente se podría decir que en este grupo se encuentran personas sedentarias o que por sus horarios, trabajos o tiempo les da poco interés por el cuidado de su salud alimentaria.

Tabla 17 Pregunta N°7 ¿Suele consumir alimentos saludables durante el día?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Si	205	100%
No	0	0%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

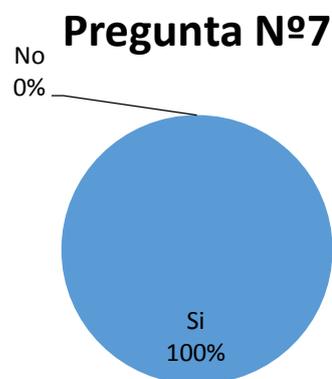


Figura 14

Pregunta N°7

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

La pregunta siete nos menciona que ¿Suele consumir alimentos saludables durante el día? Con solo dos opciones de si o no se impuso con un 100% el si como gran

ganador por sobre el no que no tuvo ningún voto, mediante esta encuesta queda demostrado que el consumo de alimentos saludables es prioridad para los alumnos independientemente si los consumen en el bar alrededor de la institución o en su misma casa, ya es moda comer saludable y con los avances tecnológicos y gracias a la web y sus distintas páginas con una infinidad de sugerencias para nosotros obtener información muy valiosa.

Tabla 18 Pregunta N°8 ¿Está conforme con el establecimiento donde se vende los productos?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Si	111	54%
No	7	3%
Me es indiferente	87	43%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Pregunta N°8

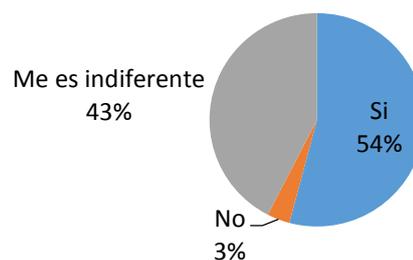


Figura 15

Pregunta N°8

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Pregunta número ocho ¿Está conforme con el establecimiento donde se vende los productos? con un aporte del 54% y un sí rotundo les agrada el establecimiento, con un 43% dice me es indiferente dentro de este grupo se podría decir que lo que les importa es consumir y no como es su fachada del local solo les importa comer, en el último lugar tenemos a no con el 3% a pesar de ser pequeño es un rubro muy relevante , todo producto merece siempre renovarse para atraer más clientes y es lo que buscamos con la implementación del manual y de esta manera se eliminar esta inconformidad.

Tabla 19 Pregunta N°9 ¿Cómo le parece la limpieza, higiene del establecimiento?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Malo	4	2%
Bueno	174	85%
Regular	27	13%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

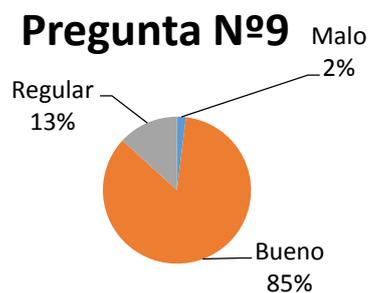


Figura 16

Pregunta N°9

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

En la pregunta número nueve menciona ¿Cómo le parece la limpieza, higiene del establecimiento? Con un 85% los encuestados respondieron que les parece bueno aceptable la limpieza y cuidado con la que se maneja el bar, con el 13% se presenta el regular, los alumnos dan su percepción por lo que salta a simple vista esto nos hace pensar que existen anomalías en el cuidado y presentación del bar, pero con la aplicación del manual se estima poder eliminar esta calificación de regular par que sea buena, y en el último lugar se presenta el malo con un aporte del 2% en realidad no es significativa pero se eliminara paulatinamente esta percepción con la aplicación del manual.

Tabla 20 Pregunta N°10 ¿Considera usted que es necesario la utilización de uniformes en el bar?

OPCIONES	DATOS	PORCENTAJES
Si	56	27%
No	71	35%
Me es indiferente	78	38%
Total	205	100%

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Pregunta N°10

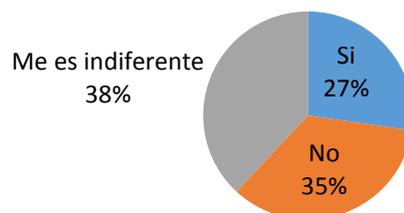


Figura 17

Pregunta N°10

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Pregunta número diez ¿Considera usted que es necesario la utilización de uniformes en el bar? Los encuestados respondieron que si en un porcentaje del 27% la verdad es que la respuesta no es tan favorable al uso del uniforme, con un rubro importante en el segundo lugar el no con 35% a los estudiantes no les interese la presentación del personal lo que a ellos les importa es un buen servicio atención y comida de calidad, mientras que en el último puesto con un porcentaje superior al resto de un 38% no les interesa si el personal porta con el uniforme.

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

Se llegó a la conclusión sobre el estudio de mercado realizado en el instituto superior cordillera el mismo que alberga al bar cordillera Brasil, y además es participe de este proyecto. Que el bar presta todas las condiciones para expender alimentos procesados y elaborados.

En la pregunta genero tenemos a un amplio ganador representando con estudiantes de 17 a 22 años de edad, la encuesta está encabezada con un abrumador 71% de alumnos estos son liderados por 145 personas En la segunda pregunta de edades se presenta con una gran desventaja los alumnos hombres y mujeres de la edad de entre 23 a 28 con un 29% este grupo representa la minoría de estudiantes.

Como respuesta a la primera interrogante tenemos que ¿conoce el significado de BPM? Con un sí rotundo respondieron la mayoría de estudiante el porcentaje es del 97% estos resultados nos hacen pensar que la clases impartidas por los docentes son

correctamente asimiladas por los estudiantes, mientras que por el 3% de no se puede deducir que los alumnos lo olvidaron no comprenden la materia o simplemente no les interesa las materias dictadas.

Como la segunda interrogante ¿conoce usted qué tipo de alimentos se expendien en el bar? Dimos nueve alternativas de respuesta de las que tenían que seleccionar únicamente tres respuestas el primer podio lo lideran las hamburguesas las preferidas por los alumnos con un porcentaje del 26% notando que es la más apetecida por sus consumidores.

La tercera pregunta decía Seleccione 3 características más importantes para usted al momento de escoger algún producto de comida rápida, en donde dimos cinco opciones y únicamente debía escoger solo tres la que supero a sus competidoras fue la calidad de comida con un porcentaje del 44% por sobre sus inmediatos competidores. Esto hace referencia sobre la salud y los comprometidos que están los consumidores por tratar de llevar una dieta sana y equilibrada al alimentarse con productos nutritivos y de calidad que expende el bar cordillera.

Cuarta interrogante dice ¿Con que frecuencia consume alimentos en el bar? 1 a 2 veces a la semana, 3 a 4 veces a la semana, todos los días y Nunca los encuestados respondieron que 3 a 4 veces a la semana con un porcentaje del 47 % son consumidores que casi compran alimentos todos los días en el bar lo cual es bueno porque tiene una buena acogida.

Quinta pregunta responde a, ¿Cree usted que los alimentos cocinados son manipulados correctamente? Los encuestados respondieron con un 49 % si esto se

debe a la buena presentación que tienen los alimentos y a la manera que se los expende.

Sexta interrogante dice ¿Considera usted que es importante cuidar su alimentación? con un 48 % respondieron los encuestados que es muy importante cuidar su alimentación ya que si en el bar se expende esta clase de productos nutritivos los alumnos no tendrían que buscar opciones lejos del bar sino que a la vez que consumen alimentos de calidad se alimentan sanamente .

Básicamente para lo que nos sirvió estas encuestas fue para medir la calidad de satisfacción con el producto y los servicios brindados por el bar y con esos datos capacitar en lo que es un falencia para los dueños del bar y plasmarlo en un manual de manipulación de alimentos.

5.02 Descripción de la herramienta y metodología que propone como solución

El manual de manipulación de alimentos elaborado para el Bar Cordillera Brasil consta con los siguientes datos.

Definiciones tales como las BPM. Buenas prácticas de manufactura.

Las instituciones reguladoras como ARCSA. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

Se presenta también la misión y visión.

Misión: Garantizará a los consumidores del ITSCO, alimentos con altos estándares de calidad y promover el consumo de alimentos naturales e ir restando

progresivamente la ingesta de comida chatarra sobre los estudiantes además incentivar la práctica del deporte.

Visión: Conservación del manual y uso prolongado de la misma constante renovación, aplicación de nuevas tecnologías y fomentar una cultura de seguridad alimentaria.

Se muestra el índice donde es fácil ubicar la información que necesitamos.

Tras seis páginas previas se muestra como unidad uno manejo y elaboración de alimentos.

Desinfección de alimentos es decir de la materia prima.

Clasificación de la misma después de la limpieza se las separa para la puesta a punto.

Cocción de cada uno de los alimentos por separado y sus respectivas temperaturas dependiendo del tipo de carne que estemos preparando para evitar la contaminación cruzada.

Reposo cuando un alimento no ha sido consumido el mismo debe guardarse en un ambiente totalmente frío para evitar la proliferación de bacterias.

Consideraciones en este punto es necesario tomar en cuenta la capacidad de carga de la refrigeradora donde se guarden los alimentos ya que el mismo no podría funcionar con normalidad por el exceso de alimentos en el mismo.

APPCC O HACCP por sus siglas en inglés. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, el análisis de puntos críticos donde se aplica un sistema inmunizador a los alimentos con los que trabajemos para evitar su posterior contaminación.

BPM Buenas prácticas de manufactura el encargado es directamente el manipulador aplicando las normas sanitarias ya que de no hacerlo y por descuido podría causar contratiempos en el trabajo.

Manipulador de alimentos es la persona más importante en el momento de la elaboración de un producto es el quien debe aplicar todas las normas sanitarias para evitar cualquier complicación la materia prima para así poder obtener un producto de calidad.

Enfermedades de transmisión alimentaria se presentan las que son por sustancias químicas tales como el consumo de edulcorantes saborizantes etc. O la enfermedad por los microorganismos presentes en los alimentos.

Alimentos contaminados esto sucede cuando los alimentos no están correctamente cocinados o que los alimentos crudos los se los mezcla con los cocinados estos son los principales factores para la proliferación de bacterias.

Responsables de su reducción es el manipulador directamente ya que es el encargado de su proceso elaboración y entrega final del producto, basta con aplicar los procesos respectivos para preparar los alimentos y su correcta desinfección y obtendremos un producto de calidad.

Alimento de riesgo alto son los que por su bajo grado de acidez son propensos a descomponerse con rapidez y esto produce la reproducción de microorganismos perjudiciales al ser humano.

Alimentos de bajo riesgo son los que por su alto grado de alcalinidad no es fácil su de grado, también hay los alimentos secos y enlatados hasta que se los abre se los debe consumir por completo.

En la unidad dos tenemos a la conservación de alimentos y sus temperaturas adecuadas como la más importante la menor a cinco grados estos organismos no están muertos solo simplemente no crecen con mucha rapidez y dentro de cinco grados hasta los sesenta están en la etapa de reproducción es muy peligrosa esta temperatura al consumir alimentos en este estado podríamos enfermarnos y lo peor en casos extremos hasta la muerte.

Áreas de la cocina tales como la pastelería, cocina fría y cocina caliente en esto se preparan ensaladas postre y alimentos cocinados.

Alimentos perecederos y los no perecederos, los tipos de carne su color olor y textura debemos aplicar los sentidos organolépticos para comprobar su verdadero estado del producto si es de calidad o rechazarlo por no presentar con los estándares de calidad exigidos.

El estado en que se debe aceptar la materia prima como las frutas enlatadas su verificación su recepción su contabilización y su posterior aceptación tras a ver superado los controles de calidad.

En la unidad tres como eje principal la higiene del personal del manipulador su cuidado diario su presencia sus cuidados tanto dentro y fuera de las instalaciones donde se realice el trabajo.

Lavado de manos antes y después de manipular alimentos crudos cocidos o el cambio de área antes y después del baño o tocarse el rostro nariz boca cualquier parte del cuerpo que no deba estar en contacto con los alimentos.

El uso adecuado de los uniformes para el personal debe presentarse siempre con pulcritud.

Las condiciones debe estar limpia sin enmendaduras ni roturas con los zapatos correctos su cofia, mandil, limpiones, chaqueta etc.

Cortes y heridas como se los debe tratar después del accidente ocurrido de ser necesario no contar con el accidentado hasta que su recuperación sea al 100% y en lo posible evitar que tenga contacto con los alimentos y el personal para evitar cualquier tipo de contaminación.

Asepsia desinfección de los medios físicos tales como los pisos paredes menaje utensilios de cocina los trastos para que se realice la limpieza adecuada se debería seguir los pasos ya mencionados anteriormente para contar con un área de trabajo limpia y desinfectada alejada de posibles contaminaciones por contaminantes ajenos al lugar de trabajo.

Personal de limpieza son los encargados de velar por la limpieza de nuestra área de trabajo ellos aplican los programas de limpieza como el POES Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, para obtener los resultados requeridos Aplican los métodos de limpieza y productos para minimizar y eliminar los posibles focos de atracción para los insectos.

Reciclaje aplicamos el sistema ecológico para mantener la limpieza y el orden tanto dentro del área de trabajo como alrededor de la misma par no atraer a los agentes contaminantes.

En la unidad cinco se presenta el control de plagas de preferencia se aconseja que los realicen los experto en la materia ya que ellos saben cómo combatir estas plagas molesta, pro tenemos unos datos básico para la ayuda, colocar trampas para los roedores sellar posible pasos para el ingreso de las plagas instalas sistemas de limpieza diario eliminar focos de infección mantener los contenedores de basura alejados de esta área de manipulación de alimentos y que este lejos los servicios higiénicos.

Unidad seis proceso y control tenemos a la recepción de mercaderías es decir de la materia prima su proceso el control el proceso la preparación y entrega del producto final.

Equipos y utensilios deben ser de materiales resistentes a las altas temperaturas durables y no genéricas.

Iluminación y ventilación debe contar con excelentes generadores de luz como lámparas de luz blanca de preferencia ahorradores de energía y la ventilación con las campanas respectivas y extractores de humo para evitar complicaciones.

Materiales de construcción con esto se refiere a pisos paredes techos debe ser de materiales lisos y fáciles de limpiar para que estos no absorban grasa o no quede atrapada la mugre en los mismos esto nos significar la optimización de tiempo y recursos.

Diseño de las instalaciones el mismo debe constituir un espacio grande donde se puedan movilizar con facilidad un área dispuesta para cada trabajo sin que se acumule el personal y las cosas.

5.03 Formulación del proceso de aplicación de la propuesta

Logo Portada

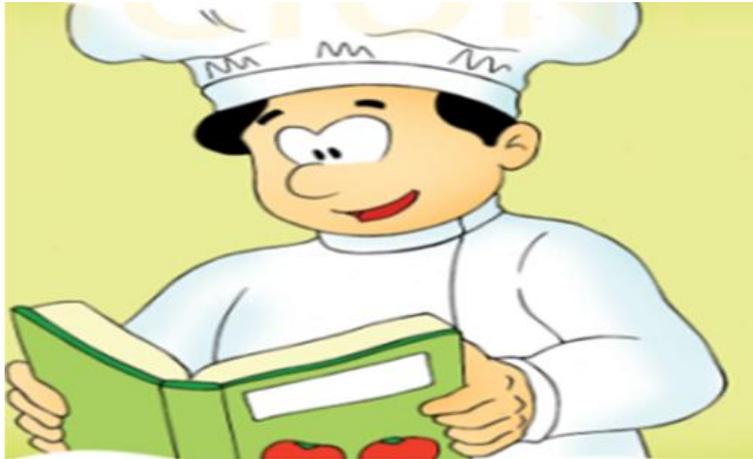


Figura 18

Logo
Elaborado por: Edwin Quijozaca

La imagen que se presenta como portada del manual de manipulación de alimentos fue colocada como principal, para demostrar lo divertido que puede llegar a ser el leer y comprender el contenido del mismo.

Contenido del Manual de manipulación de alimentos

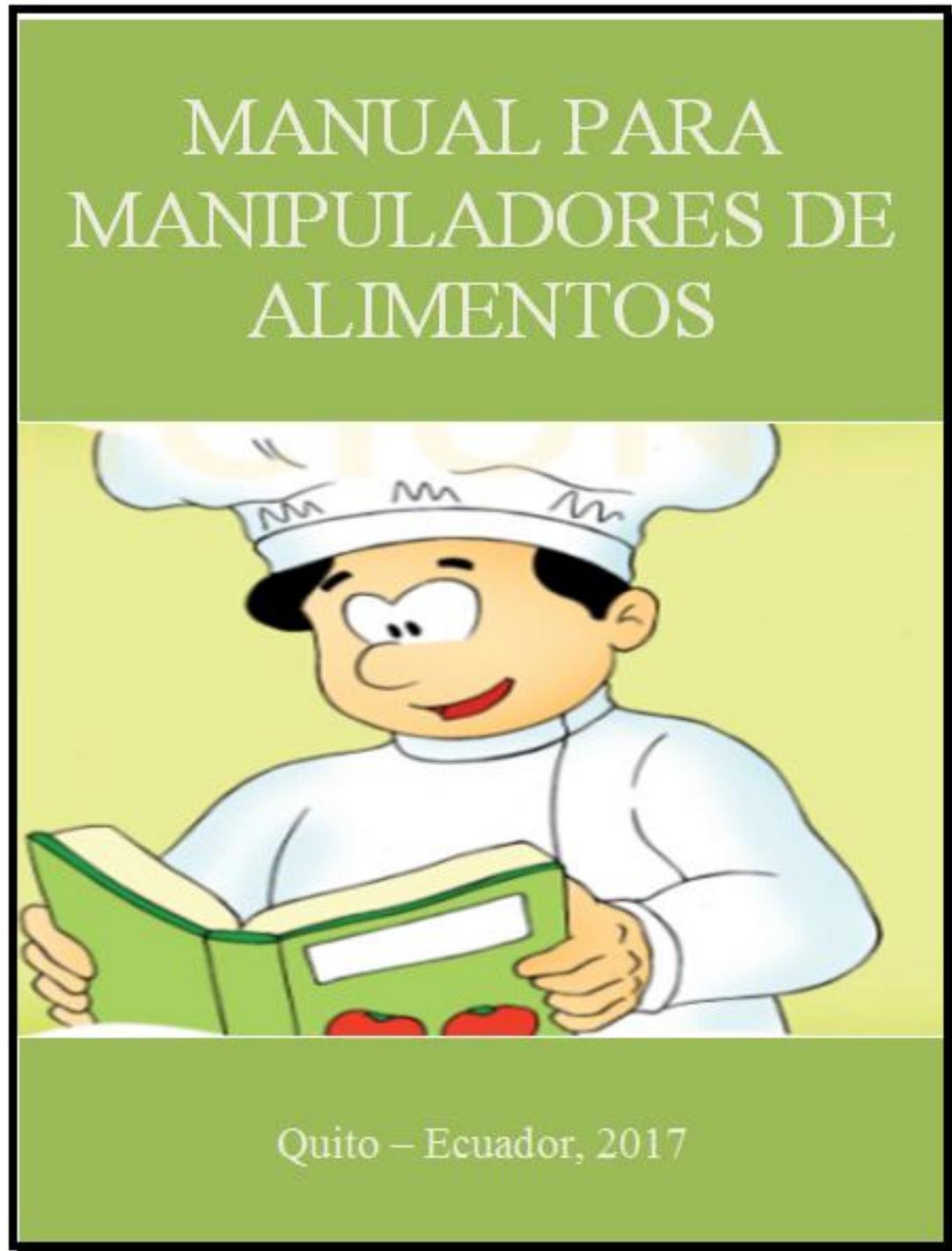


Figura 19

Portada

Elaborado por: Edwin Quijozaca

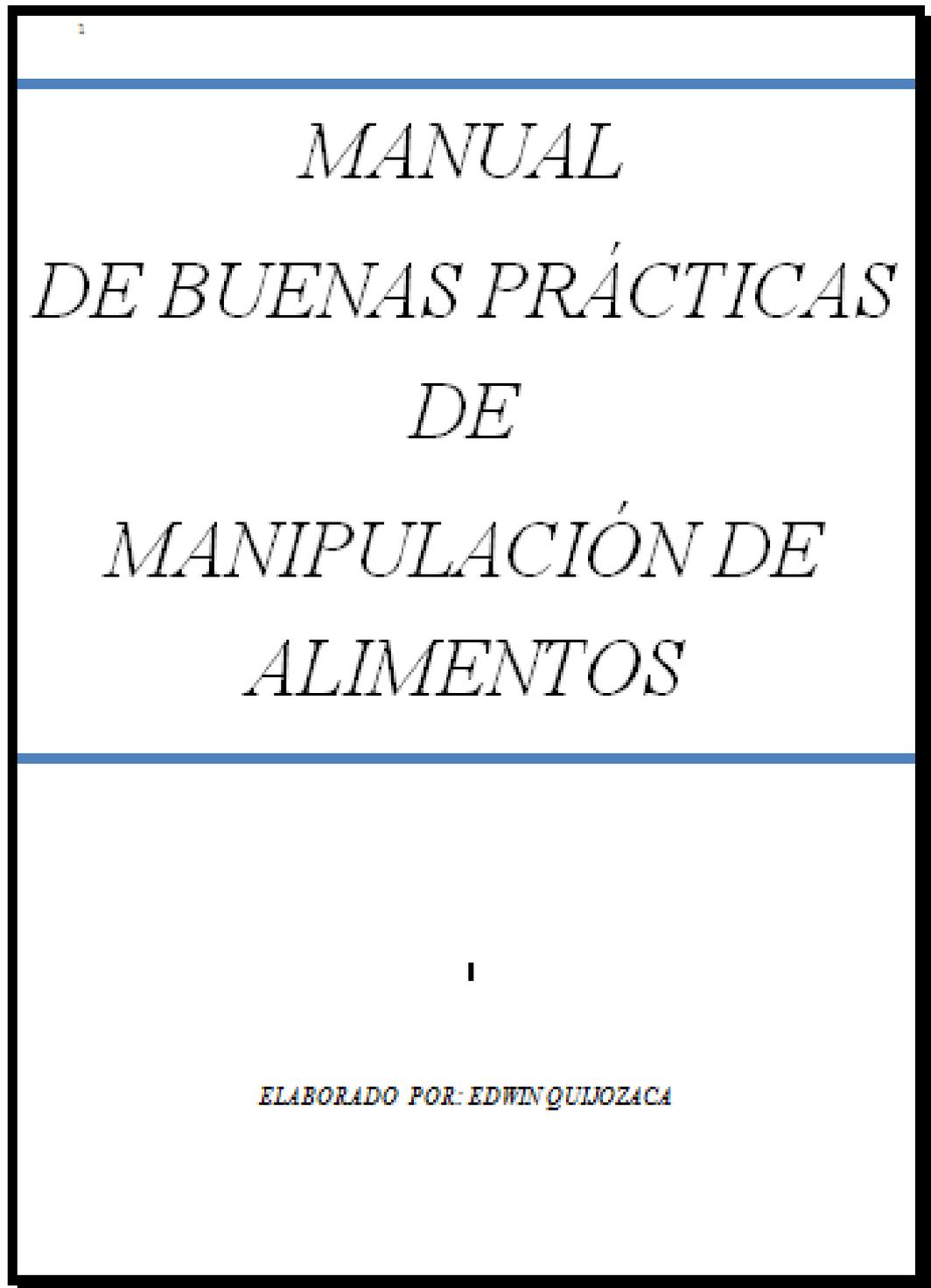


Figura 20

Caratula

Elaborado por: Edwin Quijozaca

2

DEFINICIONES A CONSIDERAR EN EL MANUAL

- **POES *PRÁCTICAS OPERATIVAS ESTANDARIZADAS SANITARIAS***
- **ETA *ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS***

- **BPM *BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN***
- **HACCP *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS.***

- **APCC *ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.***

- **POES *PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.***

- **BPM *BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.***

- **PEPS *LO PRIMERO EN ENTRAR ES LO PRIMERO EN SALIR.***

ENTES REGULADORES

- **ARCSA *AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA.***

- **MSP *MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA***

- **CUERPO DE BOMBEROS**

- **SRI *SERVICIO DE RENTAS INTERNAS***

Figura 21

Definiciones

Elaborado por: Edwin Quijozaca

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

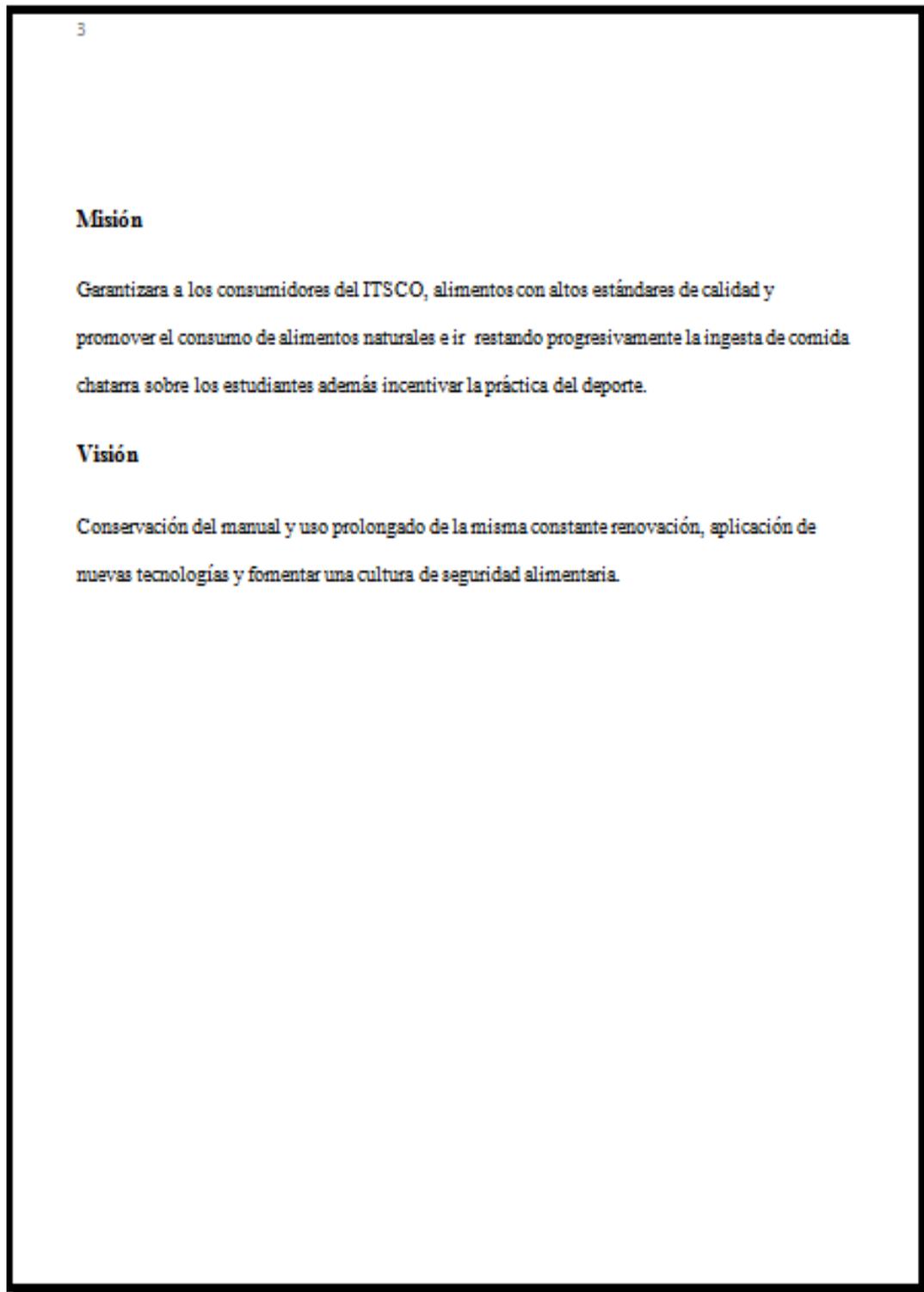


Figura 22

Misión Visión
Elaborado por: Edwin Quijozaca

ÍNDICE

Unidad 1

Manejo y elaboración de alimentos.....	01
Desinfección.....	01
Clasificación.....	01
Cocción.....	02
Reposo.....	02
Consideraciones.....	03
HCCP.....	03
EPM enfermedades de transmisión alimentaria.....	03
Manipulador de alimentos.....	04
Enfermedades de transmisión alimentaria.....	04
Alimentos contaminados.....	04
Responsables de su reducción.....	05
Alimento de bajo riesgo y alto riesgo.....	05

Unidad 2

Conservación de alimentos.....	06
Áreas de cocina.....	06
Alimentos perecederos.....	07
Alimentos no perecederos.....	07
Cuando compramos carnes y aves que debemos tener en cuenta.....	07
Cuando compramos frutas y hortalizas que debemos tener en cuenta.....	09
Embotellados y enlatados.....	09

Unidad 3

Higiene personal.....	10
Reglas básicas.....	10

Figura 23

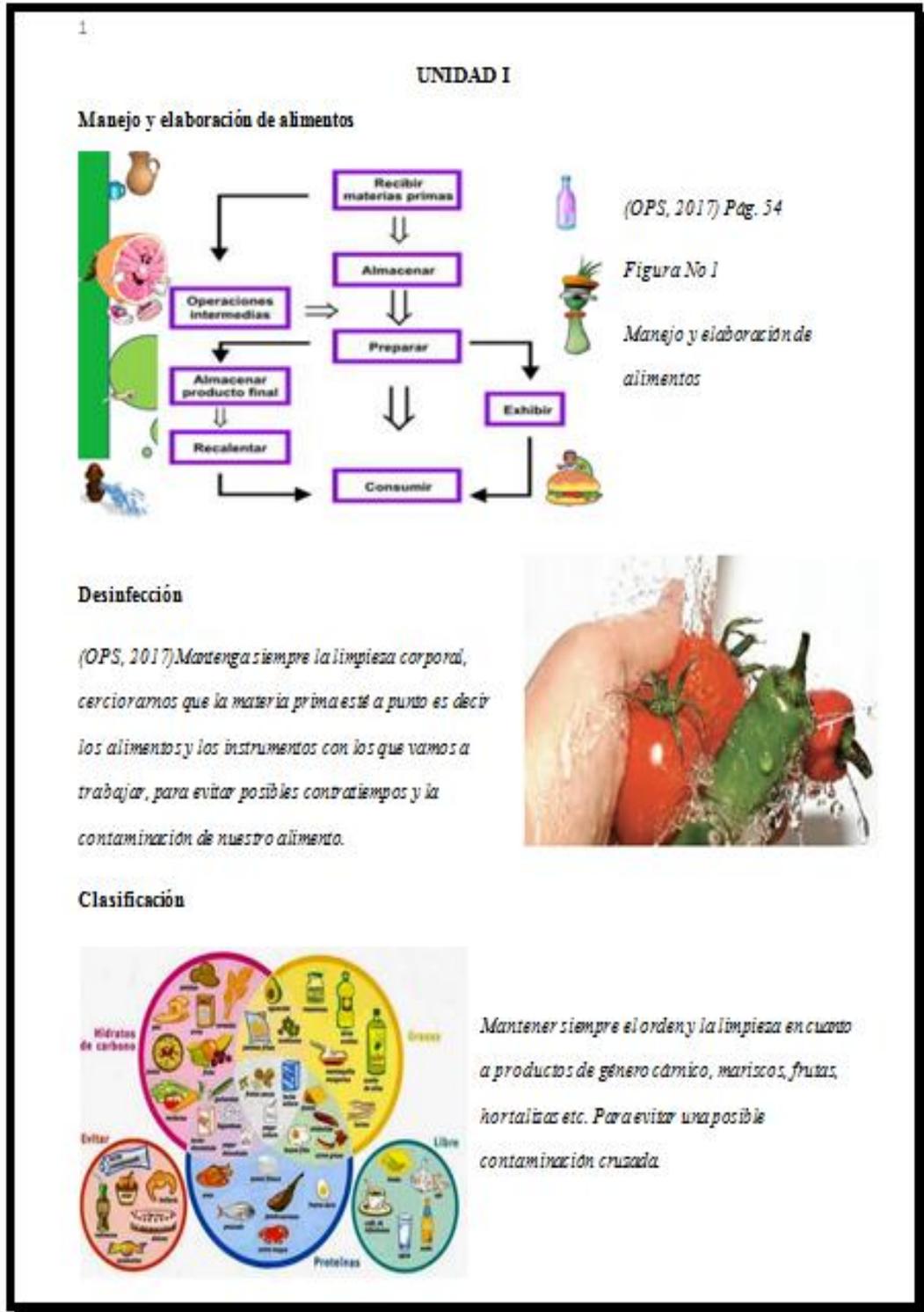
Índice

5	
Lavar las manos antes y después de.....	10
Lavado de manos.....	11
Desinfección de manos.....	11
Uniforme y auxiliares para el trabajo.....	12
Uniforme condiciones cabello.....	12
Cortes y heridas.....	12
Unidad 4	
Asepsia y desinfección de los medios físicos.....	13
Limpieza.....	13
Desinfección.....	13
Beneficios.....	14
Limpieza y desinfección de pisos.....	14
Limpieza y desinfección de menaje.....	15
Personal de limpieza.....	16
Reciclaje.....	16
Unidad 5	
Control de plagas.....	17
Como evitarlos.....	17
Como impedir su reproducción.....	18
Unidad 6	
Proceso y control.....	19
Equipos y utensilios.....	19
Optimización de servicios.....	20
Iluminación y ventilación.....	20
Materiales de construcción.....	20
Diseño de las instalaciones.....	20

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 24

Índice Unidades



Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 25

Unidad 1

Elaborado por: Edwin Quijozaca

2

Cocción



Pescado
55°C

Temperaturas mínimas de cocción



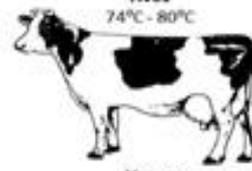
Aves
74°C - 80°C



Cerdo
63°C - 66°C



Cordero
81°C - 85°C



Vacuno
Poco hecho: 50°C - 53°C
Al punto: 54°C - 57°C
Hecho: 57°C - 60°C
Muy hecho: 60°C - 65°C

<http://www.cocinillas.es>

Figura No 2

Temperaturas de
cocción

Cocinillas.es

Estar pendientes que nuestro producto esté cocido al 100% con la temperaturas requerida, aplicando este proceso eliminaremos la reproducción de posibles microorganismos.

Reposo

En caso de que los alimentos se los consumiera en un periodo posterior, proceder a la refrigeración del mismo para mantener la calidad del mismo.



Figura 26

Temperaturas de cocción
Elaborado por: Edwin Quijozaca

3

A considerar

- *Prevenir saturar con productos el congelador.*
- *Evitar la re congelación (facilita la proliferación de bacterias).*
- *Usar el método PEPS.*
- *Revisar temperaturas.*
- *Descongelar la refrigeradora (funcionara eficientemente y eliminamos el exceso de hielo).*



HACCP

(IREKS, 1996, párr.2) Menciona que es un sistema de inmunización para eludir la contaminación de alimentos y bebidas, aplicando esta norma nos aseguraremos que los alimentos lleguen en un estado de inocuidad

En el proceso se identifica, evalúa, previene y portando un registro de todos los posibles riesgos de contaminación a lo largo de la cadena de producción.



Las BPM



Involucra de manera directa al personal que trabaja en la manipulación de alimentos y la aplicación de normas sanitarias, puesto que sus actividades dentro del espacio de trabajo son ocasión propicia para una contaminación de personas a utensilios u alimentos.

Figura 27

Consideraciones

4

Manipulador de alimentos

(CENTRO DE FORMACION NACIONAL, 2017, párr.1) El manipulador es como toda aquella persona que por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos y con los productos destinados a la alimentación durante las distintas fases de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasados, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.



Enfermedades de transmisión alimentaria



(OMS, 2017, párr.1) Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

Alimentos contaminados

(Pascual Anderson, 2005, párr.1) Una defectuosa preparación, cocción o almacenamiento de un alimento, son las principales causas para la aparición de las bacterias en cualquier plato de comida, que comienzan a multiplicarse y hacen que el consumo del alimento sea peligroso para la salud.



Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 28

Manipulación de alimentos
Elaborado por: Edwin Quijozaca

5

Responsables de su reducción



(Marta Chavarrias, 2016, párr.1) El personal encargado de evitarlas son los mismos que tienen constante contacto con los alimentos, los mismos deben tomar en cuenta las normas asepticas e higiene y manipulación de alimentos, para evitar la polución de alimentos y bebidas, ya que si no fueran aplicadas estas normas y pasoso a seguir lo, más probable sería que tengamos que enfrentar problemas graves de salud.

Alimentos de bajo riesgo y alto riesgo

Alimentos de riesgo bajo: son los alimentos que, no facilitan la reproducción de microorganismos

- A. Aceite
- B. Arroz crudo
- C. Leche en polvo
- D. Mermeladas
- E. Vinagres
- F. Lentejas crudas

Alimentos de riesgo alto: son los alimentos que dan paso o que permiten la fácil proliferación de los microorganismos. Los cuales son:

- A. Carnes de cerdo cruda y cocida
- B. Carnes rojas crudas y cocidas
- C. Carnes blancas crudas y cocidas
- D. Cremas
- E. Pasteles
- F. sándwiches

Figura 29

Responsables

6

UNIDAD II

Conservación de alimentos

-De 60°C a 100°C
Cocción adecuada más de 70°C asegura que los alimentos sean inocuos.

-De 5°C a 60°C
Zona de peligro alimentos en riesgo.

-Menor a 5°C a 0°C
Refrigeración adecuada las bacterias dejan de multiplicarse pero no mueren.

ÁREAS DE COCINA *Por lo general en sitios donde se preparan alimentos poseen tres áreas de cocina.*

- **Cocina caliente**
Se elaboran platos preparados por lo general con carnes, aves, mariscos, verduras, pastas, salsas y arroz.



- **Cocina fría**
Se elaboran platos preparados como ensaladas de frutas y hortalizas, entradas a base de carnes frías, sandwiches y bebidas elaboradas.
- **Pastelería**
Se elaboran productos de repostería como postre, empanadas y pasteles.




Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 30

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

Unidad II

Elaborado por: Edwin Quijozaca

7

ALIMENTOS PERECEDEROS:

(Web consultas, 2017, párr.1.2.3.4.5) Estos alimentos se los debe consumir en un tiempo determinado debido a que su conservación es muy corto, su vida útil es de 1 a 5 días esto dependerá mucho de las condiciones de refrigeración y almacenamiento. Esto alimentos son:

Frutas



lácteos



carnes



hortalizas



ALIMENTOS NO PERECEDEROS:

La ventaja de estos alimentos es que pueden ser almacenados o conservados a temperatura ambiente, y guardados por un prolongado tiempo. Su vida útil depende también de la condiciones del envase, se sigue que se consuman en el periodo de 1 año. Estos son:

Fideos



lentejas



arroz



cereales



(SENDONI, 2004)

¿CUANDO COMPRAMOS CARNE Y AVES QUE DEBEMOS TENER EN CUENTA?

CARACTERÍSTICA DE LA CARNE	ACEPTAR	RECHAZAR
Color	Res: rojo brillante Cordero: rojo Puerco: rosa pálido Grasa: blanca	Verdoso o café oscuro Descolorida Grasa amarillenta
Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o pegajosa al tacto
Olor	Ligero característico	Mal olor fuerte
Temperatura	Refrigerada: a 2 °C o menos. Congelada: a -18 °C o menos.	Sin refrigerar o a más de 2 °C. A más de -18 °C y con signos de descongelación



(SENDONI, 2004)

Figura 31

Alimentos de bajo y alto riesgo
Elaborado por: Edwin Quijozaca

8

Cereales

ACEPTAR	RECHAZAR
Los que presenten la coloración característica de cada especie.	Los que tiene tierra o elementos extraños.
Los que estén libres de fertilizantes plaguicidas.	Los que tienen insectos, parásitos y hongos.
	Los que presenten humedad.
	Los que fueron dañados por medios mecánicos al recogerlos o encajonarlos, por medios físicos como las cintas que aprietan los manojos, o al cultivarlos.



(SENDONI, 2004)

CARACTERÍSTICAS	ACEPTAR	RECHAZAR
Apariencia	Carne blanca sin decoloración, blanca amarillento ha ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amarata, con manchas y diferencias de color.
Textura	Firme, húmeda. Sin hemorragias. Compruebe que las patas sean flexibles.	Pegajosas bajo las alas o entre la piel y la carne. Los pollos congelados que presenten "quemaduras" en la piel por haber tomado contacto directo con el hielo.
Olor	El pavo no tiene ninguno.	Pavo con color.
Temperatura	Fresco: de 0 a 2 °C como o menos.	Sin refrigerar y más de 2 °C.
Entrega	Limpas y paquetes íntegros.	Paquetes con rasgaduras. Rastros de golpes o plumas en la piel.



(SENDONI, 2004)

CARACTERÍSTICA	ACEPTAR	RECHAZAR
Cáscara	Limpas y enteras.	Quebradas, manchadas con excrementos adheridos.
Peso	Debe sentirse lleno y pesado.	Si al agitarlo da sensación de tener algún vacío y parece más liviano de lo normal.
Yema	Si se ubica en el centro de la clara y luce compacta.	Cuando tiende a separarse o se ubica en un costado.
Clara	Si está consistente	Cuando se ve aguada.



(SENDONI, 2004)

Figura 32

Alimentos perecederos
Elaborado por: Edwin Quijozaca

9

¿Cuándo compramos frutas y hortalizas que debemos tener en cuenta?



(SENDONI, 2004)

ACEPTAR	RECHAZAR
Las que se hallan en estado de maduración completa, con aroma y color propio de cada especie.	Las que tienen parásitos, mohos, insectos o larvas.
Las que presentan la humedad exterior adecuada de cada especie.	Las machucadas, golpeadas y con su cáscara o piel rasgada.
Las que están libres de fertilizantes y plaguicidas.	Las que están excesivamente maduras.
	Las que están mojadas.
	Las que fueron dañadas por medios mecánicos al recogerlas o encajonarlas, o por medios físicos como las cintas que aprietan los manojos, o por químicos al cultivarlas.



(SENDONI, 2004)

ACEPTAR	RECHAZAR
Las que no presenten golpes o machucos.	Las que presente manchas extrañas o decoloración.
Las de olor esperable.	Las que tengan parásitos, insectos o larvas, exceso de tierra o elementos extraños.
Las que llegaron a la maduración completa, con aroma y color propio de cada especie.	Las que se hallen mojadas (la humedad exterior debe ser la adecuada).
Las que estén libres de fertilizantes o plaguicidas, detalle que podremos saber conociendo su procedencia.	Las que presenten signos de haber sido dañadas por medios físicos como las cintas que aprietan los manojos, o por químicos al cultivarlas.

EMBOTELLADOS Y ENLATADOS

ACEPTAR	RECHAZAR
Frascos o botellas con fecha de elaboración y vencimiento y rotulado legible.	Latas abolladas, oxidadas, enmohecidas, hinchadas o picadas ya que esto puede perjudicar la conservación adecuada del producto.
Botellas con cubierta interna protectora intacta y adherida correctamente.	Latas o botellas que presenten derrames o escurrimientos, señal de que no están selladas herméticamente, lo cual puede afectar la conservación del alimento.
Latas, frasco y botellas con líquido de cobertura transparente y que cubre la totalidad del producto alimenticio.	Latas, frascos y botellas en las que el líquido presenta burbujas, elementos extraños o en suspensión.



Figura 33

Estado de alimentos
Elaborado por: Edwin Quijozaca

10

UNIDAD III

El ser humano como fuente de contaminación



Higiene del personal
(Yuraima acosta, 2011, párr.4) El manipulador es portador de microorganismos, los que a su vez son los que contaminan los alimentos, las manos son la principal vía de transmisión de microorganismos.

Reglas básicas
Lavarse las manos con abundante agua y jabón, evitar estornudar y toser sobre los alimentos, no tocarse la nariz mientras se prepara o manipula los alimentos.

Lavarse las manos antes y después de
(OMS, 2010,)
Antes de la manipulación de alimentos y bebidas
Después de ir al baño
Cuando cambiamos la actividad
Después de tocarse el pelo, nariz y boca

Figura 34

Unidad III

Elaborado por: Edwin Quijozaca

11

Después de manipular alimentos crudos como carnes y mariscos.

Lavado de manos



Desinfección de manos



Figura 35

Desinfección de manos

Elaborado por: Edwin Quijozaca

12

Uniforme y auxiliares par el trabajo



Uniforme

La ropa de uso diario se contamina con, polvo, grasa, gérmenes, etc. Estos pueden transportarse a los alimentos, es cuando entra en acción el manipulador portando la vestimenta indicada y exclusiva para realizar sus actividades.

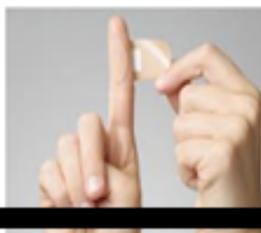
Condiciones

- *Debe estar limpio*
- *Debe ser de color claro*
- *Con tejidos que absorban rápidamente la transpiración.*
- *Preferentemente sin bolsillo ni cremalleras*
- *Zapatos antideslizantes*

Cabello

Este por sobre todo es el que más rápido atrapa la suciedad, mugre y polvo, se debe procura no tocarse el cabello para que no tenga contacto con los alimentos.

En caso de hacerlo debe lavarse las manos antes de volver a tomar contacto con los alimentos.



Cortes y heridas

Figura 36

Desinfección de manos

13

Los cortes en la piel son vías perfectas para la contaminación y desarrollo de bacterias. Para prevenirlas hay que cubrir con gasas, esparadrapos o vendajes, y esto evitar que se contaminen los alimentos.

UNIDAD IV

Asepsia y desinfección de los medios físico



(ENTOLUX, 2006, párr. 1.2.3.) POES es un sistema de normas de saneamiento, que se emplean para la resguardar la higiene en el proceso de alimentos.

Recordar que cuando realizamos la limpieza de la cocina o el área de trabajo no estamos eliminando a los gérmenes o bacterias.

Lo que estamos haciendo, es trasladando las a un sitio diferente.

Mediante la desinfección es donde efectivamente las estamos liquidando.

Limpieza

- 1. De suelos, paredes, mesas se realizara con detergentes y agua caliente.*
- 2. De hornos, freidoras y parrillas su limpieza será después que concluya cada tarea.*
- 3. De utensilios portátiles se procederá a su desinfección diaria.*
- 4. De cepillos, limpiones e implementos serán desinfectados periódicamente. (no usar los mismos implementos para cada área de la cocina).*

Desinfección

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 37

Unidad IV

14

- ❖ *Aplicar productos hipocloritos de sodio.*
- ❖ *Aplicar energía térmica es decir agua caliente a altas temperaturas.*
- ❖ *Aplicar vapor*

Beneficios

- *Reducido riesgo con la contaminación de alimentos.*
- *Prolongación de la vida útil de los equipos y utensilios.*
- *Acorta la invasión por plagas.*
- *Aumenta la vida útil de producto.*
- *Merma la presencia de microorganismos contaminantes.*

Limpieza y desinfección de pisos

INICIO	Realizar estos pasos, todos los días después de cada servicio y siempre que sea necesario.
BARRER	Barrer todas las áreas, verificar que no queden residuos, mover los objetos que impidan nuestra labor.
RECOGER	Recoger toda la basura en fundas, y colocarlos en los respectivos contenedores en la zona de desechos.
PREPARAR SOLUCION DE DETERGENTE	En un balde con agua incorporar detergente de acuerdo con las instrucciones del producto a usar.
RESTREGAR	Restriegue la solución detergente con un cepillo de cerdas duras hasta remover la grasa o mugre.
ENJUAGAR	Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca el jabón.

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 38

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

Limpieza y desinfección de pisos

15

DESINFECTAR	Después del enjuague, preparamos la solución desinfectante por cada litro de agua agregue 6ml de hipoclorito de sodio al 5.25%, dejar actuar por 15 min, humedecer el trapero y pasar por toda la área que está limpia.
FIN	Dejar secar

(Maciel.Mendoza, 2015)

Limpieza y desinfección de menaje

INICIO	Realizar estos pasos, todos los días después de cada servicio y siempre que sea necesario.
LIMPIAR	Retire los residuos grandes de los platos y demás utensilios deposítelos en una bolsa de basura. Usar guante de protección.
PREPARAR SOLUCION	Prepara tres recipientes, uno con solución detergente disuelta en agua y de acuerdo a las instrucciones del envase, otro con agua limpia para enjuagar y uno tercero con solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25% por cada litro de agua agregue 3 ml y deje actuar 10 min.
RESTREGAR	Sumerja los utensilios o la vajilla en el recipiente con detergente, empiece por los que tienen menos grasa, restriegue con un paño abrasivo hasta retirar la grasa y escórralo.

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 39

Limpieza y desinfección de menaje

16

ENJUAGAR	<i>Passar los utensilios o la vajilla que se ha restregado al recipiente con agua limpia y retire el exceso de detergente.</i>
DESINFECTAR	<i>Ahora pasamos los utensilios previamente restregados al recipiente con desinfectante dejar actuar y secar.</i>
FIN	<i>Colocar los utensilios o las vajillas en los lugares correspondientes.</i>

Personal de limpieza

Para poder obtener los resultados deseados con la limpieza del sitio de trabajo, se debe delegar a una persona o a varias para que cumplan con el programa de limpieza.



Gracias al programa POES el personal posee el conocimiento requerido e información adecuada para proceder a la limpieza y desinfección, estos incluyen:

- ❖ Métodos de limpieza
- ❖ Productos a utilizar (desinfectante, cloro, limpiadores etc.)
- ❖ Medidas de seguridad
- ❖ Procedimientos
- ❖ Criterios de limpieza
- ❖ Puntos críticos de control



Reciclaje

(información, 2017) La basura debe ser clasificada en dos categorías orgánica e inorgánica además es imprescindible contar con contenedores donde se separen la basura.

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 40

Personal de limpieza

17

GRIS cascara de frutas, sobra de comidas, cabello, pasto y hojas

AZUL papeles, revistas, comercios, etc.

VERDE botellas de vidrio y tarros de cristal (sin líquido vacío)

AMARILLO envases metálicos y botellas plásticas

UNIDAD V



Control de plagas

(Seguridad Alimentaria del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2017) Dentro de los más comunes tenemos las cucarachas, moscas y ratas estas son portadoras de varias enfermedades, las mismas que al tener contacto con los alimentos ya los contaminan.

Además si tenemos cualquier indicio de la presencia de estas plagas, está considerado como una falta grave dentro del código de salud.

¿Cómo evitarlos?

- a) Cerrando herméticamente todas las posibles vías de acceso.
- b) Colocar toldos o mallas en las puertas y ventanas.



Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 41

Unidad V

18

c) Localizar puertas de auto cerrado y cortinas de aire.
d) Inspeccionar la materia prima o productos recibidos.



PLAGAS MAS COMUNES

Insectos, tales como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos...

Rodedores, tales como ratas y ratones.

Pájaros como palomas o gorriones.

¿Cómo impedir su reproducción?

a) Sellar los espacios o aberturas entre equipos, muebles y estanterías.
b) Almacenar los alimentos en superficies altas fuera del suelo.
c) Eliminar áreas donde se concentre el alimento por que no provea de beneficio para las plagas.
d) Procurar mantener los alimentos sellados.
e) Contenedores de basura bien cerrados (de preferencia metálicos por que no se deterioran con facilidad y no sean vulnerados por las plagas o animales grandes).
f) Limpieza en general.

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 42

Limpieza de plagas

19

UNIDAD VI

```

graph TD
    A[Recepción de materias Primas] --> B[Almacenamiento]
    B --> C[Preparación]
    C --> D[Consumir]
    E[Operaciones Intermedias] --> B
    F[Almacenamiento producto final] --> G[Recalentar]
    G --> D
    H[Exhibir] --> D
    
```

Figura n° 2
Manejo higiénico en el proceso de elaboración de los alimentos.
(www.fao.org)

Proceso y control
(Daniela Pérez, 2014) Para que un alimento sea adecuadamente servido en condiciones de calidad e higiene, es necesario llevar un control de los procesos en todas las etapas de la cadena Desde la recepción producto envasado y servicio.

Equipos y utensilios
(Valeria Ramírez, 2016) Se dividen en equipo mayor y menor. El mayor son instrumentos para que llevar agua, guardar o que se lleve un proceso de cocción dentro de la misma.

- Estos deberán estar fabricados con materiales que no tengan efectos tóxicos.
- Materiales de acero inoxidable
- Fáciles de limpiar y desinfectar

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 43

20

Optimización de servicio

El diseño sanitario de la planta debe planearse de tal manera que faciliten las operaciones de producción inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. La distribución del flujo de proceso forma un parte muy importante ya que debe ser adecuado para disminuir la contaminación cruzada

Iluminación y ventilación

Lamparas con protección par evitar que en caso de rotura, caigan pedazos de vidrio a los alimentos



Materiales de construcción

Los materiales de pisos techos paredes deben ser lisos par evitar que los alimentos se adhieran a los mismos, en el momento de la limpieza facilitar el trabajo y reducir el tiempo.

Diseño de las instalaciones

Debe estar alejado de los contenedores de basura, de los sanitarios, areas que tengan presencias de sustancias toxicas o cualquier agente contaminante que pueda alterar el producto que se este preparando.



Unidad VI
Elaborado por: Edwin Quijozaca

Figura 44

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

Optimización de servicio
Elaborado por: Edwin Quijozaca

CAPÍTULO VI

6.00 Aspectos administrativos

6.01 Recursos

Tabla 21 Recursos

RECURSOS	DETALLE
RECURSOS MATERIALES	Encuesta, Libreta, Revista, Manual, Catálogos, Libros, Proforma y esfero gráfico.
RECURSOS HUMANOS	Administradora Sra. Cecilia Guerra Investigador Sr. Edwin Quijozaca Tutor Ing. Frikzia Catherine Mendoza Lectora Lcda. Sylvia Mera
RECURSOS TECNOLÓGICOS	Web, pen drive, Celular, Cámara, Escáner, Copiadora y computadora.
RECURSOS FINANCIEROS	\$230

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

El capítulo seis se presentan aspectos administrativos y recursos, dentro de la tabla numero 22 recursos como principales tenemos a recursos y detalle, debajo de recursos tenemos los recursos materiales tales como encuesta la misma que se la realizo en el instituto cordillera la misma se encuentra reflejada en el capítulo 5 en análisis de información, tenemos a libreta para llevar apuntes y recabar información proporcionada por los administradores y seguimos con las revistas, estas nos proporcionan información de estudios de mercado y relacionada con manipulación de alimentos, de la misma manera se presenta el manual el mismo puede estar en

físico como los que se hallan en la biblioteca del instituto o digital como es en la mayoría de los manuales de donde se ha podido recabar información para poder servirnos de la misma y poner a disposición de los lectores, por supuesto los libros son de gran aporte la mayoría de donde se extrajo información fueron digitales de donde se recopiló valiosos datos, tanto como actuales y pasados.

Se presenta a demás recursos humanos son de gran vitalidad e importancia para el desarrollo y ejecución de este proyecto

6.02 Presupuesto

Tabla 22 Presupuesto

Detalle	Valor
Internet mensual	\$ 40
Movilización	\$ 60
Empastado	\$ 20
Anillado	\$ 15
Resmas papel bond	\$ 16
Impresión color	\$ 19
Impresiones b/n	\$ 21
Tesis	\$39
Total	\$ 230

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Mediante la siguiente tabla de presupuestos se muestra el dinero invertido en la propuesta, el mismo se refleja en cuadro de presupuestos como primer dato el internet utilizado mensualmente por el investigador este comprende de un valor de

\$22, mensuales si a esto le multiplicamos por el semestre completo desde que se inició con el proyecto nos arroja un valor de \$ 136 durante el proceso que consta de 6 meses posteriormente se presenta la movilización este valor se obtuvo desde el inicio del periodo del semestre durante los 6 se meses el valor del pasaje es de \$0.025 ctv. En todo el periodo es de \$60 hasta que se culminó con el periodo académico el mismo finalizo en él, mes de marzo.

6.03 Cronograma

ACTIVIDAD		OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PRESENTACION TEMA																									
APROBACION TEMA																									
CAPITULO I	-Antecedentes	x																							
	-Contexto		x																						
	-Justificación			x																					
	-Matriz T				x																				
CAPITULO II	- Mapeo de involucrados						x																		
	-Matriz de análisis de involucrados								x																
CAPITULO III	-Árbol de problemas										x														
	-Árbol de objetivos											x													
CAPITULO IV	-Matriz de análisis de alternativas											x													
	-Matriz de análisis de impacto de los objetivos												x												
	-Diagrama de estrategias													x											
	-Matriz de marco lógico														x		x								
CAPITULO V	-Antecedentes / análisis FODA																x								
	-Investigación de mercados/ instrumentos de investigación																x	x							
	-Población y muestra																	x							
	-Descripción																		x						
	-Formulación																			x					
CAPITULO VI	-Recursos																				x				
	-Presupuesto																								
	-Cronograma																							x	
CAPITULO VII	-Conclusiones																								x
	-Recomendaciones																								x
SUSTENTACION PROYECTO																									

Figura 45

Cronograma

Elaborado por: Edwin Quijozaca

Análisis:

Mediante la tabla del cronograma podemos evidenciar el avance en cada capítulo y

el monitoreo del mismo, se puede decir que el cronograma ha cumplido con las

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL

UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA

MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

expectativas establecidas y la entrega de la tesis en el final de la fecha de marzo está terminada con un avance del 100%.

CAPÍTULO VII

7.00 Conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

El estudio que se llevó a cabo en el Bar Cordillera Brasil el mismo que se encuentra ubicado en la parte interior del Instituto Cordillera de la Carrera de Administración Turística y Hotelera tuvo resultados positivos al aplicar el proyecto de elaboración del manual de manipulación de alimentos se han aceptado las sugerencias y recomendaciones para mejorar el servicio que se brinda en el bar.

El manual que será entregado al propietario del bar para su inmediata aplicación, previa a la capacitación respectiva, misma que permitirá aplicar las mejoras de servicio e inocuidad con la entrega de sus alimentos a los estudiantes, beneficiando así su servicio y la salud de los consumidores.

La propagación de conocimientos e información es fundamental lo importante es orientar a los distintos bares del Cordillera para que ellos puedan hacer uso del manual de acuerdo a las necesidades particulares de esta forma el beneficio no solo sería para la Carrera de Turismo sino también para el ITSCO en general.

Se ha concluido con éxito la entrega del manual al bar Cordillera Brasil y además se reconoce la apertura que tuvieron los propietarios para el desarrollo del mismo quedando satisfechas ambas partes.

7.02 Recomendaciones

Se recomienda gestionar con las autoridades competentes del ITSCO para la ampliación del bar o ubicación del mismo lejos de los baños y las aulas. Todo esto con el fin de facilitar el flujo peatonal y comodidad de los trabajadores del bar y por seguridad.

Se recomienda usar fichas técnicas que proporcionarán la información adecuada de la elaboración de productos terminados como: salchipapas, motes y chocho para que siempre obtengan producto de calidad.

Se sugiere la implementación de canceles (armarios) para separar su ropa de calle con la del trabajo con el objetivo de mantener el orden y aseo.

Se sugiere no expender producto o artículos que son de bazar, en el mismo lugar que se expenden los alimentos.

Se sugiere aumentar paulatinamente productos naturales e ir eliminando los productos de consumo masivo como la comida chatarra.

Implementar botones de pánico en caso de producirse un incendio

Implementar personal de servicio para la jornada tanto como la matutina y la vespertina con el fin de mejorar la atención.

ANEXOS

Anexo 1

Carta de Auspicio



TECNOLÓGICO SUPERIOR
CORDILLERA

Quito, 17 de Abril del 2018

Señores

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA

Presente.

De mi consideración:

Me permito emitir el siguiente certificado al Señor Quijzaca Caisaguano Edwin Gerardo con C.I. 1721945689 ya que ha culminado el estudio correspondiente a la entrega e implementación de un **Manual de Manipulación de Alimentos para el Bar Cordillera Brasil ubicado en la ciudad de Quito, Provincia de Pichincha, con la finalidad de ofrecer un mejor servicio a los estudiantes, a cumplido con los requisitos solicitados por parte de nuestra institución.**

Esté manual aportará para fortalecer y garantizar la higiene y seguridad en los alimentos que se expende en el Bar de la Institución.

Es todo lo que puedo decir en honor a la verdad.

Atentamente,



Asm. Turística y Hotelera

Lcda. Marlene Andrade

**COORDINADORA PROYECTOS
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

CAMPUS 1 - MATRIZ	CAMPUS 2 - LOGROÑO	CAMPUS 3 - BRACAMOROS	CAMPUS 4 - BRASIL	CAMPUS 5 - YACUAMBI
Av. de la Prensa N45-268 y Logroño Teléfono: 2255460 / 2269900 E-mail: instituto@cordillera.edu.ec Pág. Web: www.cordillera.edu.ec Quito - Ecuador	Calle Logroño Oe 2-84 y Av. de la Prensa (esq.) Edif. Cordillera Telfs: 2430443 / Fax: 2433649	Bracamoros N15 - 103 y Yacuambi (esq.) Telf: 2262041	Av. Brasil N46-45 y Zanara Telf: 2246036	Yacuambi Oe2-36 y Bracamoros. Telf: 2249994

Anexo 2

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.



Botiquín
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Uniforme
Elaborado por: Edwin Quijozaca

Anexo 3

Fotografías



Comedor
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Comedor
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Comedor y pasillos
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Comedor
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Comedor y pasillo
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Comedor y pasillo
Elaborado por: Edwin Quijozaca



Comedor y pasillo
Elaborado por: Edwin Quijozaca

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Referencias Bibliográficas

Alimentos de alto y bajo riesgo microbiológico

Observatorio.escoladealimentacion.es Enero (2016)Marta Chavarrías Ferràs Pág. 1, 2.

<http://observatorio.escoladealimentacion.es/entradas/innovacion-alimentaria/alimentos-de-alto-y-bajo-riesgo-microbiologico>

ARCSA Manual de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos en restaurantes/ cafeterías Agosto (2015) Pág. 18, 20, 23, 24

<http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>

Alimentos contaminados (2014) Guillermo Pérez Pág. 1, 2, 3, 4.

http://www.muydelgada.com/wiki/Alimentos_contaminados/

Agencia Nacional De Regulación, Control Y Vigilancia Sanitaria

Febrero (2017) Pág. 17.

http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/03/IE-D_2_2-PF-02_V2.0_Instructivo-Descriptivo-de-Establecimientos-1.pdf

BPM En la industria de alimentos Pablo Javier Bastidas Enero (2008) Pág., 1.

<http://pablojavierbastidas.blogspot.com/2008/01/bpm-en-la-industria-de-alimentos.html>

Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de Alimentos que tienen socios de comedores populares, distrito de comas Jessira Patricia Walde Garro Perú (2014) Pág. 45, 46, 47.

http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/cybertesis/3672/Walde_gj.pdf;jsessionid=0C8A73DE66570B1A571404E8D9F90A09?sequence=1

Cámara de Comercio de Bogotá CCB Manejo Adecuado De Residuos Sólidos Y Procesos De Reciclaje (2012) Pág. 1, 2, 3, 5 ,6.

<https://blogvillapinzon.wordpress.com/2012/12/10/manejo-ade-cuado-de-residuos-solidos-y-procesos-de-reciclaje-2/>

Conociendo Los Hábitos De Higiene Personal Yuraima Acosta (2011) Pág. 1 ,2.

<http://yuraima-acosta.blogspot.com/2011/06/principales-habitos-de-higiene-personal.html>

Conocimientosweb.net la divisa del nuevo milenio Control de plagas en la cocina (2013) junio Pág. 1.

<http://www.conocimientosweb.net/dcmt/ficha5409.html>

Certificado de manipulación de alimentos ARCSA Pág. 1.

<http://www.controlsanitario.gob.ec/expendio-de-alimentos-bares-escolares/>

Capacitación de limpieza y desinfección, (2014), recuperado de

<https://www.youtube.com/watch?v=KT1pXnD3LGY>

Conceptos Básicos En Buenas Prácticas De Manipulación De Alimentos, Frank Oliver Chigne Rivas, (2012). Pág. 61, 62,63.

http://www.oliver-rodes.com/wp-content/uploads/2018/01/FIC101_Industria-alimentaria.-Higiene-y-manipulaci%C2%A2n-de-alimentos.pdf

Conocimientos Y Prácticas Sobre Higiene En La Manipulación De Alimentos Que Tienen Las Socias De Comedores Populares, Distrito De Comas Año (2013), Jessira Patricia Walde Garro.

Pág. 41, 42,43,45 ,47,48,49,50.

http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/cybertesis/3672/Walde_gj.pdf;jsessionid=3D5FBE84B95D2187AC4D15C732BE7507?sequence=1

Control de Alimentos y Bebidas en Cocina y Almacén (2014) Daniela Perez

ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR CORDILLERA BRASIL

UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA CON LA FINALIDAD DE OFRECER UNA

MEJOR ATENCIÓN A LOS ESTUDIANTES.

Recuperado en Diciembre de 2016

<https://prezi.com/ejkse7tjexhu/control-de-alimentos-y-bebidas-en-cocina-y-almacen/>

Etiquetado De Productos Cayambe Rafael Vizcarra (2014)

Pág. 33, 36,37

<https://es.scribd.com/document/332932529/4-Rafael-Vizcarra-CIL-Ecuador-Etiquetado-de-productos-lacteos-pdf>

Equipos Y Utensilios Utilizados En La Cocina (2016) Valeria Ramirez Cardona

Recuperado el 23 de Diciembre de 2016

<https://prezi.com/qybtljmmy27e/equipos-y-utensilios-utilizados-en-la-cocina/>

El Turismo En La Economía Ecuatoriana: La Situación Laboral Desde Una Perspectiva De Género CEPAL. Ordóñez Andrade, Martha (2001) Pág. 1, 2.

<https://repositorio.cepal.org/handle/11362/5876Repositorio.cepal.org>

Escuela superior politécnica del litoral “plan de mejoras técnicas para la manipulación y conservación de alimentos en el mercado municipal de Durán (sector nave 2)” Carmen Bejarano (2011) Pág. 31, 46, 49.

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/18984/1/D-91728.pdf>

Edualimentaria.com Educación en Alimentación y Nutrición (2015) Escrito por Mabel Araneda pág. 1, 2,3 Recuperado en Enero 2017

<http://www.edualimentaria.com/los-alimentos>

FoodWorkersManual Washington state departamento of Mayo (2013) Pág. 4, 9, 14, 20.

http://www.co.thurston.wa.us/health/ehfood/pdf/FoodWorkersManual_sp.pdf

Gestión De Hoteles Una Nueva Visión, Jesús .Felipe Gallegos (2002) S.A. Ediciones Paraninfo Pág. 91, 92,93.

<https://www.casadellibro.com/libro-gestion-de-hoteles-una-nueva-vision/9788428328425/831223>

Google.com.ec

https://www.google.com.ec/search?rlz=1C1SAVA_enEC519EC519&espv=2&biw=710&bih=736&tbm=isch&sa=1&btnG=Buscar&q=Enfermedades+de+transmisi%C3%B3n+alimentaria++definicion#imgrc=XsjzIZYgkMaqDM:

Google.com.ec

https://www.google.com.ec/search?q=alimentos+contaminados+++definicion&rlz=1C1SAVA_enEC519EC519&espv=2&biw=710&bih=736&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5qJ6s6vzRAhUK5iYKHeB0CmcQ_AUICCGB#tbm=isch&q=alimentos+contaminados+++&imgrc=BJLGh7n8SH4ylM:

Google.com.ec

https://www.google.com.ec/search?q=desinfeccion+ce+alimentos&rlz=1C1SAVA_enEC519EC519&espv=2&biw=1165&bih=753&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiUpafm2ZTSAhVTzWMKHUisD48Q_AUIBigB#tbm=isch&q=de+clasificacion+e+alimentos&imgrc=-CssJwcPBkbURM:

Google.com.ec

https://www.google.com.ec/search?q=SENDON%2CSF%2C2004&rlz=1C1SAVA_enEC519EC519&oq=SENDON%2CSF%2C2004&aqs=chrome..69i57.1141j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=sendon+i.+manual+de+higiene+y+manipulacion+de+alimentos+2004

Google.com.ec

https://www.google.com.ec/search?q=frutas+hablando+o+leyendo&rlz=1C1SAVA_enEC519EC519&biw=1600&bih=794&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwims6-cyFzRAhVP2mMKHYOdAl4Q_AUIBigB#tbm=isch&q=lavado+de+manos+&imgrc=zlfXzLgWhh0mkM:

Google.com.ec

https://www.google.com.ec/search?q=manipulador+de+alimentos+definicion&rlz=1C1SAVA_enEC519EC519&espv=2&biw=710&bih=736&source=lnms&tbm=isch&sa=X&sqi=2&ved=0ahUKEwiw-6K65_zRAhWD5SYKHbsRBucQ_AUIBigB&dpr=1#imgrc=f-CnJdnLroKujM:

Im Chef “HACCP, Una Manera Sencilla De Entender Este Sistema” (2015) Heinz Wuth Pág. 2, 3, 4, 5, 6.

<http://www.imchef.org/haccp-una-manera-sencilla-de-entender-este-sistema/>

Instituto nacional de aprendizaje Ina.ac.cr Pág. 1, 2, 3, 4, 5.

http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf

Konegui.com.ec Pág. 1

<http://konegui.com.ec/gestion-de-alimentos/buenas-practicas-de-manufactura-bpm>

La investigación de mercados Crece negocios Arturo junio (2014) Pág. 1, 3, 4, 5.

<http://www.crecenegocios.com/la-investigacion-de-mercados/>

Manual De Higiene Y Manipulación De Alimentos Sendon I. (2004) S.A. Ediciones Paraninfo Tablado Y Jesus Felipe Gallegos Pág. 21,22.

<https://www.casadellibro.com/libro-manual-de-higiene-y-seguridad-alimentaria-en-hosteleria/9788428328852/984160>

Modelo De Un Manual De Buenas Prácticas, Higiene Y Seguridad Alimentaria Para Los Bares Comedores De Las Parroquias Eclesiales Del Cantón Cuenca: Aplicado A La Parroquia Fátima. Anita Lucrecia Jara Campoverde, (2013) Pág. 45, 46,47.

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3300/1/TESIS.pdf>

Manual De Buenas Prácticas De Manipulación De Alimentos Para Restaurantes Y Servicios Afines. Melannie Fernández, Anita Riqueiros, Jhimena Charalla Y Rubí Briones (2014).Pág. 11, 12, 13,14.

<https://prezi.com/uuar68bbonkg/manipulacion-de-alimentos-para-restaurantes-y-servicios-afines/>

Manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines (2014) Melannie Fernández Pág. 11, 12, 14, 21, 25.

<https://prezi.com/uuar68bbonkg/manipulacion-de-alimentos-para-restaurantes-y-servicios-afines/>

Manual De Buenas Prácticas De Manipulación MTPE Ministerio De Trabajo Y Promoción Del Trabajo Prompyme Pág. 6, 31, 44, 45, 46.

http://ainchile.cl/Buenas_practicas_restaurantes.pdf

Manual de manejo higiénico de los alimentos Adriana Avila Franco (2011) Pág. 11, 12, 13,21 ,23.

https://issuu.com/yomero92/docs/manual_disitntivo_h

MEFCCA Ministerio de economía familiar comunitaria cooperativa y asociativa (2015) Pág.4, 6, 13, 18.

<http://agroindustria.economiafamiliar.gob.ni/wp-content/uploads/2015/08/MANUAL-BASICO-BPM-E-HIGIENE-REVDGA.pdf>

OMG Organización mundial de la salud (2017) Pág. 1.

http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/es/

Organización panamericana de la salud (2014) Manual manipuladores de alimentos Pág. 16, 17, 18, 22,23.

http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf

Organización Mundial De La Salud (2018) Pág.1.

http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/es/

Organización Panamericana de la Salud (2017) José Luis manzanares pág. 1,2 recuperado diciembre 2016 <http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/34346>

Propuesta De Mejoramiento Para La Seguridad Alimentaria En Los Restaurantes De La Ciudad De Otavalo. Gabriela Soledad Villagómez Bosmediano, 2011. Adrián Ávila Franco, (2014). Pág. 81, 82, 83,86.

<http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/53/1/UISRAEL-EC-ADMH-378.242-333.pdf>

Plan De Mejoras Técnicas Para La Manipulación Y Conservación De Alimentos En El Mercado Municipal Durán (Sector Nave 2), Carmen Isabel Landeta Bejarano, (2011). Pág.31, 35, 39,60.

<http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/16884/landeta%20bejarano.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Protocolos De Limpieza Y Desinfección En Cocina Agosto (2015) Pág. 1, 2.

<http://protocololimpiezaydesinfeccion.blogspot.com/>

Que es reciclaje Inforeciclaje.com (2018) Pág. 1, 2 ,3.

<http://www.inforeciclaje.com/que-es-reciclaje.php>

Seguridad E Higiene En La Manipulación De Alimentos, José Luis Armendáriz Sanz (2008) Editorial Paraninfo Pág.8, 9,10.

<https://books.google.com.ec/books?id=yVKpPuhgcLYC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>

Sie.mil.uy Pág. 6, 7, 8.

<http://www.sie.mil.uy/pdf/manual%20de%20buenas%20practicass.pdf>

Seguridad Alimentaria y APPCC Infoagro.com Pág. 1, 2, 3.

http://www.infoagro.com/instrumentos_medida/doc_aceites_calidad_compuestos_polaes_inspeccion_appcc.asp

Tematico8.asturias.es

https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/BUENAS_PRxCTICAS_HIGIxNICAS.pdf

Unicef Ecuador “UNICEF resaltó la necesidad de promover una alimentación saludable para combatir la obesidad y desnutrición infantil” Agosto (2014) Pág. 1, 2.

https://www.unicef.org/ecuador/media_27842.html



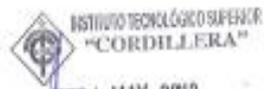


**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

ORDEN DE EMPASTADO

Una vez verificado el cumplimiento de los formatos establecidos en el proceso de Titulación, se AUTORIZA realizar el empastado del trabajo de titulación, del alumno(a) **QUIJUZACA CAISAGUANO EDWIN GERARDO**, portador de la cédula de identidad No. 1721945689 previa validación por parte de los departamentos facultados.

Quito, 19 de abril del 2013



19 de MAY 2013

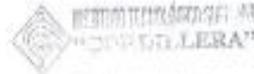
Sra. Mariela Balsaca
CAJA
VISTO FINANCIERO



CONSEJO DE CARRERA

Marlene Andrade
Adm. Turística y Hotelera

Lcda. Marlene Andrade
DELEGADO DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN



03 MAY 2013

9.05 OBS
COORDINACIÓN PRÁCTICAS

Ing. Samira Villalba
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES



Frikizia Mendoza J.
DIRECTORA DE CARRERA



Ing. William Parra
BIBLIOTECA



09 MAY 2013
Verónica Lara
Ing. Verónica Lara
SECRETARÍA ACADÉMICA

