



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**TEMA: PROPUESTA DE UN MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL
RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA AYALIR, UBICADA
EN EL CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO,
PROVINCIA DE PICHINCHA.**

AUTORA: MARÍA BELÉN JARAMILLO REVELO

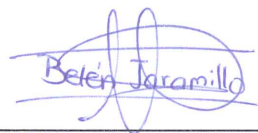
DIRECTOR: ING.FAUSTO GONZÁLEZ.

QUITO

2018

DERECHOS DE AUTOR

Del contenido del presente trabajo de investigación titulado: "Propuesta de un manual de buenas prácticas de manufactura para la hostería Ayalir, ubicada en el cantón Pedro Vicente Maldonado, provincia de Pichincha". Se responsabiliza la autora Srta. María Belén Jaramillo Revelo.



María Belén Jaramillo Revelo

©Universidad Tecnológica Equinoccial. 2017

Reservados todos los derechos de reproducción

AUTORÍA

Manifiesto que la siguiente tesis fue realizada en su totalidad con el esfuerzo e investigación de la autora, sin ningún tipo de material o información plagiado.



Belén Jaramillo

María Belén Jaramillo Revelo

CI: 1721367504

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Certifico que el contenido del siguiente proyecto ha sido realizado en su totalidad por: María Belén Jaramillo Revelo

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Fausto González', is written above a horizontal line.

Ing. Fausto González

DEDICATORIA

Dedico esta tesis principalmente a Dios por haberme dado vida y permitirme llegar hasta este momento tan importante de mi formación profesional, a mis padres por ser un pilar fundamental, que a pesar de la distancia han sido testigos de mi esfuerzo, mis logros y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más. A mi madre por ser mi apoyo incondicional y demostrarme siempre su cariño, a mi padre que gracias a sus consejos, hoy culmino una etapa más en mi vida.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres por las enseñanzas impartidas, las mismas que han marcado mi camino, por el esfuerzo permanente que han venido realizando a lo largo de su vida para brindarme un mejor futuro, y por el invaluable regalo que me dejan que es el estudio.

Un agradecimiento a mis profesores, especialmente a mi tutor Ing. Fausto González quien más allá de ser mi guía y mi maestro ha sabido compartirme su conocimiento técnico así como también sus críticas constructivas las cuales han fortalecido las bases de mi futuro profesional.

A la Hostería Ayalir y su propietario Dr. Jorge Rubio que me abrieron sus puertas y me proporcionaron la información necesaria para poder realizar este trabajo, que hoy por hoy se forja un futuro y éxito empresarial en el restaurante de la Hostería Ayalir.

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO
PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1721367504
APELLIDO Y NOMBRES:	JARAMILLO REVELO MARÍA BELÉN
DIRECCIÓN:	SOLANDA SECTOR 3 CALLE LORENZO FLORES S19-04 Y DOMINGO VELANDIA
EMAIL:	belen_17jp@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	022-392-160
TELÉFONO MOVIL:	<u>099-818-8182</u>

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“PROPUESTA DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL RESTAURANTE DE LA HOSTERÍA AYALIR, UBICADA EN EL CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO, PROVINCIA DE PICHINCHA.”
AUTOR O AUTORES:	JARAMILLO REVELO MARÍA BELÉN
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	04 de julio del 2018
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	ING. FAUSTO GONZÁLEZ
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	En el presente trabajo, se desarrollará la propuesta de un manual de Buenas

Prácticas de Manufactura, para el restaurante de la Hostería Ayalir, el mismo que permitirá identificar y corregir procedimientos como manipulación, elaboración, preparación y almacenamiento de alimentos con el fin de mejorar la calidad del producto final, implementando parámetros y estándares de calidad que garanticen el consumo de un producto inocuo.

Al indagar los reglamentos y normas tanto a nivel nacional como internacional de Seguridad Alimentaria, se pudo investigar y analizar los posibles problemas, que puede implicar el manejo empírico en todos los procedimientos de manufactura, desde la recepción de materia prima hasta producto elaborado.

Como parte complementaria de este trabajo, se realizó un diagnóstico del estado situacional con la ayuda de las hojas de control del Ministerio de Salud Pública, dando como resultado un 71% de cumplimiento, además se aplicaron encuestas tanto al personal de servicio como administrativo, para poder determinar con mayor precisión los problemas puntuales en las

	<p>instalaciones y el debido programa a implementarse, dentro del establecimiento en cuanto a la capacitación del personal.</p> <p>Para las falencias encontradas durante toda la investigación, se propone realizar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, con la respectiva capacitación al personal, con el mismo que se prevé hacer cambios en las instalaciones y producción, mismas que sugieren ser atendidas con prioridad.</p> <p>Finalmente se elaboró un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, con los Procedimientos Operativos Estandarizados de saneamiento (POES) pertinentes y las hojas de control para el trabajo eficiente, de todo el personal que forma parte del restaurante de la Hostería Ayalir.</p>
PALABRAS CLAVES:	<p>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Manual, Inocuidad, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).</p>
ABSTRACT:	<p>ABSTARCT:</p> <p>In the present work, the proposal of a manual of Good Manufacturing Practices will be developed for the</p>

restaurant of Hostería Ayalir, which will allow to identify and correct procedures such as handling, preparation, preparation and storage of food in order to improve the quality of the final product, implementing parameters and quality standards that guarantee the consumption of an innocuous product.

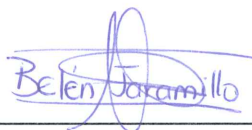
When investigating the regulations and norms as much at national level as international of Food Security, it was possible to investigate and analyze the possible problems, that can imply the empirical handling in all the procedures of manufacture, from the reception of raw material to elaborated product.

As a complementary part of this work, a diagnosis of the situational state was made with the help of the control sheets of the Ministry of Public Health, resulting in 71% compliance, and surveys were applied to both the service and administrative personnel, be able to determine more precisely the specific problems in the facilities and the appropriate program to be implemented, within the establishment in terms of staff training.

For the shortcomings found during the entire investigation, it is proposed to

	<p>make a Manual of Good Manufacturing Practices, with the corresponding personnel training, with the same that is expected to make changes in the facilities and production, which suggest to be addressed with priority.</p> <p>Finally, a Manual of Good Manufacturing Practices was elaborated, with the pertinent Standard Operating Procedures for sanitation (POES) and the control sheets for efficient work, of all the personnel that forms part of the restaurant of the Hostería Ayalir.</p>
<p>KEYWORDS</p>	<p>Good Manufacturing Practices (GMP), Manual, Safety, Standardized Operating Procedures for Sanitation (POES).</p>

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.



f: _____

JARAMILLO REVELO MARÍA BELÉN

1721367504

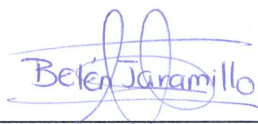
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **JARAMILLO REVELO MARÍA BELÉN**, CI 1721367504 autora del proyecto titulado: Propuesta de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para el restaurante de la Hostería Ayalir, ubicada en el cantón Pedro Vicente Maldonado, provincia de Pichincha previo a la obtención del título de **Administrador Gastronómico** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 04 de julio de 2018

f. _____



JARAMILLO REVELO MARÍA BELÉN

1721367504



Hosteria Ayalir

Km. 114 Vía Calacalí - La Independencia
Pedro V. Maldonado - Pichincha - Ecuador
Telf.: (593) 2-2392733 Fax.: (593) 2-2392801
www.hosteria-ayalir.com
email: h_ayalir@hotmail.com

Pedro Vicente Maldonado, 05 Abril del 2015

AUTORIZACIÓN

Yo, Ana Lucia Nieto, Gerente de la "HOSTERIA AYALIR" permito a la Srta. **María Belén Jaramillo Revelo**, con C.I. 172136750-4, estudiante de la carrera de gastronomía de la **Universidad Técnica Equinoccial**, el acceso a la información necesaria para llevar a cabo su trabajo académico para la elaboración de su **Tesis de Grado**.

Entendiendo que este es un proyecto académico de la Universidad, y que el estudiante lo realizará de una manera profesional dentro del restaurante, le haré saber de esto al personal de trabajo para facilitar la labor del estudiante.

Esta autorización expide una vez concluida su **Tesis de Grado**.

Atentamente,

Sra. Ana Lucia Nieto
GERENTE HORTERIA AYALIR

ÍNDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

ÍNDICE

ABSTRACT

INTRODUCCIÓN	I
Planteamiento del Problema:	I
Formulación del Problema	III
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	III
Objetivo General:	III
Objetivos Específicos:	IV
JUSTIFICACIÓN	V
CAPÍTULO I	1
1 MARCO TEÓRICO	1
1.1 Propuesta	1
1.2 Manual	1
1.2.1 Tipos de manuales	2
1.3 Contaminación alimentaria:	2
1.4 Tipos de contaminantes	3
1.4.1 Contaminación química:	3
1.4.2 Contaminación física:	4
1.4.3 Contaminación cruzada:	5
1.4.4 Contaminación biológica	5
1.5 Buenas Prácticas de Manufactura	6
1.5.1 En las zonas de manipulación de alimentos:	7
1.5.2 Equipo y utensilios	9
1.5.3 Del establecimiento	9
1.5.4 Limpieza y desinfección	10
1.5.5 Programa de inspección de la higiene	10
1.5.6 Subproductos	11
1.5.7 Almacenamiento y eliminación de desechos	11
1.5.8 Prohibición de animales domésticos	12
1.5.9 Lucha contra las plagas	12

1.5.10 De la higiene y sanidad del personal	12
1.5.11 Requisitos aplicables a la materia prima	15
1.5.12 Prevención de la contaminación cruzada	15
1.6 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control / Hazard Analysis Critical Control Point (APPCC / HACCP)	16
1.7 Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	17
1.7.1 Infecciones alimentarias	19
1.7.2 Intoxicaciones alimentarias.....	19
1.7.3 Toxiinfecciones alimentarias.....	19
1.8 Seguridad alimentaria	21
1.9 Codex Alimentarius	21
1.10 Prácticas Operativas Estandarizados de Saneamiento (POES)	22
1.11 Condiciones Sanitarias del restaurante.....	23
1.12 Provincia de Pichincha	24
1.13 Historia del cantón Pedro Vicente Maldonado	24
1.14 Marco Legal	27
1.14.1 FAO Y OMS.....	27
1.14.2 Constitución de la República del Ecuador	27
1.14.3 Plan Nacional del Buen Vivir	28
1.14.4 Ministerio de Salud Pública	28
1.14.5 ARCSA	29
1.15 LAS HOSTERIAS.....	30
CAPÍTULO II	33
2. DIAGNÓSTICO	33
2.1 HOSTERIA AYALIR	33
2.2 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	34
2.2.1 Tipo de investigación	34
2.2.2 Método de Investigación.....	35
2.3 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	36
2.3.1 Fuentes secundarias	37
2.3.2 Fuentes primarias	37
2.3.3 Encuesta.....	37
2.3.4 Cuestionarios y entrevistas.....	38
2.3.5 Fundamentación teórica	38

2.3.6 Diagnóstico de la investigación	39
2.4 PROPUESTA A SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	39
2.5 POBLACIÓN MUESTRA.....	39
2.6 DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN	39
2.7 CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA	40
2.8 RECOLECCIÓN DE LOS DATOS	40
2.8.1 Técnicas e instrumentos de investigación	40
2.9 PROCESO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	42
2.10 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	45
2.11 DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES ACTUALES DE LA HOSTERÍA AYALIR.....	58
2.11.1 Ubicación, servicios básicos y espacio.....	58
2.11.2 Infraestructura física y requisitos básicos.....	59
2.11.3 Área de recepción de materia	61
2.11.4. Área de limpieza, lavado y secado	62
2.11.5 Área de almacenamiento	63
2.11.6 Área de preparación de alimentos	64
2.11.7 Área de presentación de platos.....	65
2.11.8 Área de servicio de mesas, atención al cliente y administración	65
2.11.9 Área de servicios sanitarios	66
2.11.10 Área de evacuación de desechos sólidos y materiales de limpieza	67
2.11.11 Personal de trabajo	68
2.11.12 Programas de limpieza.....	69
2.11.13 Prácticas correctas de manufactura.....	70
2.11.14 Prácticas correctas de almacenamiento.....	72
2.11.15 Prácticas correctas de preparación de alimentos.....	74
2.12 RESULTADO TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	76
2.12.1 Evaluación de la Hostería Ayalir	76
2.12.2 Plan de mejoras	77
2.12.2.1 Corto plazo	77
2.12.2.2 Mediano plazo.....	77
2.13 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).....	78

CAPITULO III	84
3. PROPUESTA.....	84
3.1 INTRODUCCIÓN A LA PROPUESTA.....	84
3.2 PORTADA DE PROPUESTA DEL MANUAL	85
BIBLIOGRAFIA	125
Net grafía	126
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	130
CONCLUSIONES	130
RECOMENDACIONES	132
GLOSARIO	134
ANEXOS	137
Carta de Compromiso de la Institución que acoge la investigación.	137
Anexo 2.- Fotos de la carta	137
Fotografías de la carta	138
Fotografías del establecimiento	142

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: Principales causas que contribuyen a la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos	18
Gráfico N° 2: Patogénesis en el organismo	19
Gráfico N° 3: Gérmenes Patógenos.....	20
Gráfico N° 4 ¿Conoce o ha escuchado sobre el sistema HACCP, BPM, Codex Alimentarius?	45
Grafico N°5 ¿Conoce o ha aplicado Buenas Prácticas en el manejo de alimentos?.....	46
Grafico N° 6 ¿Se ha capacitado en técnicas de Preparación y Elaboración de	47
Grafico N° 7 ¿Compra materias primas e insumos aplicando procedimientos de seguridad y calidad?	48
Grafico N° 8 ¿Cuida y mantiene el orden y limpieza de las instalaciones y su entorno en forma adecuada?	49
Grafico N° 9 ¿Ha recibido capacitación sobre Buenas Prácticas de higiene y manipulación de alimentos?.....	50
Grafico N° 10 Conoce al Análisis de Riesgos aplicado a los alimentos?	51
Grafico N° 11 ¿Cuida de los equipos de elaboración de alimentos?	52
Grafico N° 12 ¿Qué tema de interés vinculado a higiene y seguridad alimentaria le gustaría conocer y profundizar?	53
Grafico N° 13 ¿Qué capacitación se brinda al personal nuevo que ingresa al restaurante?.....	54
Grafico N° 14 ¿Qué tipos de insumos de limpieza y desinfección utiliza?	55
Grafico N° 15 ¿Cuál de las siguientes capacitaciones se brinda la personal permanente?	56
Gráfico N°16 Evaluación de la Hostería Ayalir	76

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 ¿Conoce o ha escuchado sobre el sistema HACCP, BPM, Codex Alimentarius?	45
Tabla N° 2 ¿Conoce o ha aplicado Buenas Prácticas en el manejo de alimentos?	46
Tabla N° 3 ¿Se ha capacitado en técnicas de Preparación y Elaboración de Alimentos?	47
Tabla N° 4 ¿Compra materias primas e insumos aplicando procedimientos de seguridad y calidad?	48
Tabla N° 5 ¿Cuida y mantiene el orden y limpieza de las instalaciones y su entorno en forma adecuada?	49
Tabla N° 6 ¿Ha recibido capacitación sobre Buenas Prácticas de higiene y manipulación de alimentos?	50
Tabla N° 7 Conoce al Análisis de Riesgos aplicado a los alimentos?	51
Tabla N° 8 ¿Cuida de los equipos de elaboración de alimentos?	52
Tabla N° 9 ¿Qué tema de interés vinculado a higiene y seguridad alimentaria le gustaría conocer y profundizar?	53
Tabla N° 10 ¿Qué capacitación se brinda al personal nuevo que ingresa al restaurante?	54
Tabla N° 11 ¿Qué tipos de insumos de limpieza y desinfección utiliza?	55
Tabla N° 12 ¿Cuál de las siguientes capacitaciones se brinda la personal permanente?	56
Tabla N°13: Estudio y análisis de la ubicación, disponibilidad y entorno del establecimiento.	58
Tabla N°14: Análisis de la infraestructura y requisitos básicos del establecimiento	59
Tabla N°15: Análisis del área de recepción de materia prima.....	61
Tabla N°16: Análisis del área de limpieza, lavado y secado	62
Tabla N°17: Análisis del área de almacenamiento.....	63
Tabla N°18: Análisis del área de preparación de alimentos.....	64
Tabla N°19: Análisis del área de presentación de platos	65

Tabla N°20: Análisis del área de servicio de mesas, atención al cliente y administración.....	65
Tabla N°21: Análisis del área de servicios sanitarios.....	66
Tabla N°22: Análisis de la evacuación de desechos sólidos y materiales de limpieza.....	67
Tabla N°23: Análisis del perfil de los trabajadores del establecimiento	68
Tabla N°24: Revisión de los procedimientos de limpieza.....	69
Tabla N°25: Estudio y análisis de las prácticas de manufactura que realizan en el establecimiento	70
Tabla N°26: Análisis de los procesos de almacenamiento de materia prima ...	72
Tabla N°27: Análisis de los procesos dentro del área de preparación de alimentos.....	74

RESUMEN

En el presente trabajo, se desarrollará la propuesta de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura, para el restaurante de la Hostería Ayalir, el mismo que permitirá identificar y corregir procedimientos como manipulación, elaboración, preparación y almacenamiento de alimentos con el fin de mejorar la calidad del producto final, implementando parámetros y estándares de calidad que garanticen el consumo de un producto inocuo.

Al indagar los reglamentos y normas tanto a nivel nacional como internacional de Seguridad Alimentaria, se pudo investigar y analizar los posibles problemas, que puede implicar el manejo empírico en todos los procedimientos de manufactura, desde la recepción de materia prima hasta producto elaborado.

Como parte complementaria de este trabajo, se realizó un diagnóstico del estado situacional con la ayuda de las hojas de control del Ministerio de Salud Pública, dando como resultado un 71% de cumplimiento, además se aplicaron encuestas tanto al personal de servicio como administrativo, para poder determinar con mayor precisión los problemas puntuales en las instalaciones y el debido programa a implementarse, dentro del establecimiento en cuanto a la capacitación del personal.

Para las falencias encontradas durante toda la investigación, se propone realizar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, con la respectiva capacitación al personal, con el mismo que se prevé hacer cambios en las instalaciones y producción, mismas que sugieren ser atendidas con prioridad.

Finalmente se elaboró un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, con los Procedimientos Operativos Estandarizados de saneamiento (POES) pertinentes y las hojas de control para el trabajo eficiente, de todo el personal que forma parte del restaurante de la Hostería Ayalir.

ABSTRACT

In the present work, the proposal of a manual of Good Manufacturing Practices will be developed for the restaurant of Hostería Ayalir, which will allow to identify and correct procedures such as handling, preparation, preparation and storage of food in order to improve the quality of the final product, implementing parameters and quality standards that guarantee the consumption of an innocuous product.

When investigating the regulations and norms as much at national level as international of Food Security, it was possible to investigate and analyze the possible problems, that can imply the empirical handling in all the procedures of manufacture, from the reception of raw material to elaborated product.

As a complementary part of this work, a diagnosis of the situational state was made with the help of the control sheets of the Ministry of Public Health, resulting in 71% compliance, and surveys were applied to both the service and administrative personnel, be able to determine more precisely the specific problems in the facilities and the appropriate program to be implemented, within the establishment in terms of staff training.

For the shortcomings found during the entire investigation, it is proposed to make a Manual of Good Manufacturing Practices, with the corresponding personnel training, with the same that is expected to make changes in the facilities and production, which suggest to be addressed with priority.

Finally, a Manual of Good Manufacturing Practices was elaborated, with the pertinent Standard Operating Procedures for sanitation (POES) and the control sheets for efficient work, of all the personnel that forms part of the restaurant of the Hostería Ayalir.

INTRODUCCIÓN

Planteamiento del Problema:

El cantón Pedro Vicente Maldonado ubicado al noroccidente de la Provincia de Pichincha, actualmente es considerado como una alternativa turística y gastronómica, gracias al trabajo de la comunidad en conjunto con la municipalidad. (González Daniel, 2014) Para conseguirlo los establecimientos de Alimentos y Bebidas tienen que cumplir con normas, requisitos y estándares de calidad en el producto final siendo estos aptos para el consumo humano. Uno de estos establecimientos es la Hostería “Ayalir” la misma que brinda servicios de alojamiento, áreas recreativas y alimentación, cuenta con un restaurante que tiene una capacidad para 120 personas y oferta un menú variado con platos a la carta de tipo nacionales e internacionales, donde la cocina cumple con las condiciones mínimas de salubridad e higiene además posee un personal poco capacitado en el área de manipulación de alimentos.

El problema radica en la falta de conocimiento en el manejo del área de alimentos y bebidas por parte de los propietarios del establecimiento el Dr. Jorge Rubio y la Sra. Ana Nieto, por lo que el personal que trabaja en el área de cocina no ha tenido una formación ni el conocimiento técnico para desarrollar las funciones delegadas dentro de su área. El problema se evidencia al momento contratar personal capacitado en el área de manejo de alimentos y bebidas en la zona, en donde surge la necesidad de capacitar a todo el personal que muchas veces opta por este tipo de empleo de manera temporal y no permanente, convirtiéndose en un gasto y no en una inversión, de igual manera no hay una persona capacitada que esté controlando permanentemente el desempeño de cada uno de los empleados.

Si se mantiene el mismo sistema operativo dentro del restaurante, es necesario que exista un manual y que intervenga una persona con conocimientos técnicos para que sirva de lineamiento, evitando que el personal trabaje empíricamente, ya que el propósito no es solo llevar el producto terminado a la mesa, sino manejar procedimientos adecuados en cuanto a la correcta

manipulación de alimentos, temperaturas, almacenamiento, técnicas, etc. Tomar decisiones claves en el momento oportuno, puede evitar que se agudice el problema omitiendo factores que podrían generar posibles riesgos para la salud.

Una vez identificado el problema, se sugiere tomar medidas correctivas para mejorar los procesos, por lo tanto es necesario crear un manual de buenas prácticas de manufactura, que ayude al personal a mejorar la calidad del producto terminado bajo estrictos estándares de calidad, almacenamiento y producción.

Para lo cual se necesita una persona con conocimientos técnicos, que sepa instruir y capacitar de manera correcta al personal, optimizando los procedimientos y utilizando los recursos necesarios, los mismos que se reflejarán en un producto terminado inocuo y confiable apto para el consumo humano, teniendo como resultado un cliente satisfecho. Cumpliendo con lo estipulado en el “Decreto Ejecutivo N°. 3253, publicado en el Suplemento del Registro Oficial N°. 696 del 4 de noviembre del 2002 se promulga el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos (BPM), con el propósito de que el país cuente con una normativa que permita a los fabricantes de alimentos procesar sus productos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria, en beneficio de la salud de los consumidores, y del incremento del comercio internacional”. (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Ediciones Legales), 2013, p. 1).

Siendo esto un precedente del cual quieran formar parte otros establecimientos de Alimentos y Bebidas que hagan uso de un manual de buenas prácticas de manufactura.

Formulación del Problema

Pregunta General:

- ¿Qué herramienta permitirá la implementación de acciones integrales para mejorar las condiciones alimenticias y evitar contraer enfermedades por alimentos elaborados?

Preguntas Específicas:

- ¿Qué conceptos, criterios o fundamentos permitirán la elaboración de un Manual de Buenas prácticas de Manufactura para un establecimiento?
- ¿Cuáles son todos los procesos, parámetros o variables que se requieren en el restaurante “Ayalir” para la correcta manipulación de alimentos?
- ¿Qué medidas correctivas se deben implementar en el restaurante “Ayalir” para mejorar los procesos de almacenamiento y producción de alimentos?

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo General:

- Elaborar un manual de Buenas prácticas de manufactura para el restaurante de la hostería “Ayalir”, que permita la implementación de acciones integrales para un mejoramiento de los procesos de manejo de alimentos, evitando posibles enfermedades transmitidas por alimentos elaborados.

Objetivos Específicos:

- Explorar todas las leyes, fundamentos o normativas establecidas para la correcta elaboración de un manual de Buenas prácticas de Manufactura para un establecimiento de Alimentos y bebidas.
- Diagnosticar los puntos críticos de control y manejo que se encuentran en el restaurante “Ayalir”, y permita la medición de estándares de calidad para la elaboración de un manual de Buenas prácticas de manufactura aplicado al restaurante de la hostería Ayalir.
- Proponer un manual de Buenas prácticas de manufactura para el restaurante “Ayalir” ubicado en el cantón Pedro Vicente Maldonado, Provincia de Pichincha; el mismo que permitirá procedimientos para mejorar la calidad del producto final que será degustado por el cliente.

JUSTIFICACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas o principios básicos que se emplean en la industria de alimentos, en cuanto a procedimientos como manipulación, elaboración, preparación y almacenamiento de alimentos. La implementación de las BMP generan ventajas en términos de reducción de pérdidas de producto y contribuyen a mejorar el posicionamiento de sus productos en el mercado.

Esta propuesta servirá para poner en práctica los conocimientos adquiridos y así otorgar un marco de apoyo al mejoramiento tanto de las instalaciones de producción, almacenamiento, conservación, e higiene y seguridad, con el fin de elaborar y vender alimentos inocuos, aptos para el consumo humano bien elaborados, para un consumidor cada día más exigente; además, estar abiertos a escuchar otros puntos de vista y sugerencias que permitan detectar posibles fallas, estableciendo un adecuado sistema de feedback, el mismo que permita lograr la satisfacción y el bienestar tanto de los clientes como de los propietarios.

La elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura permitirá a todo el personal, saber cómo actuar de manera técnica en caso de inasistencia de uno de los jefes de cada estación, o falta de conocimiento técnico, problema que se suscita de manera permanente ya que la mayoría de personas que ingresan a trabajar en servicio y cocina son personas que lo hacen de manera empírica.

El costo beneficio de contar con un manual de buenas prácticas de manufactura hace que se minimice la inversión económica en la elaboración del mismo razón por la cual es factible la propuesta teniendo como guía una persona capacitada en el tema y este deberá plantear de manera sistemática y específica todo lo que conlleva manejar las buenas prácticas de manufactura.

En este proceso los beneficiarios directos o clientes podrán consumir alimentos inocuos en el restaurante, convirtiéndose en beneficiarios indirectos los propietarios del establecimiento que podrán controlar y guiar al personal

de cocina y servicio, actuar de manera eficaz y mejorar el entorno de trabajo y servicio.

La elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura es un aspecto relevante para cualquier establecimiento de alimentos y bebidas. En nuestro caso el restaurante "Ayalir" se beneficiaría, el personal va a tener lineamientos técnicos los cuales deben seguirse para obtener un alimento sano e inocuo apto para el consumo humano, desde la recepción de la materia prima hasta el producto final.

Toda esta propuesta dará como resultado un impacto económico, ya que si los comensales se sienten satisfechos con el servicio, mejorarán las ventas y por ende la utilidad del local; por otro lado ayudaremos a preservar el medio ambiente, porque el manual también incluirá normas de sustentabilidad para el manejo de desechos, otros productos contaminados como aceite y grasas, logrando así una responsabilidad social. Todo esto se reflejará al final en la afluencia de clientes al restaurante y la generación de una mayor rentabilidad.

CAPÍTULO I

1 MARCO TEÓRICO

1.1 Propuesta

La palabra propuesta tiene varios usos, siendo uno de los más comunes una proposición o invitación que se la realiza a un individuo con la intención de llevar a cabo un objetivo o actividad en común, por otra parte la palabra propuesta también suele emplearse para presentar una idea o un plan con el fin de obtener un resultado concluyente. *(ABC, Definición)*

1.2 Manual

El término manual despliega dos designaciones diferentes que coinciden en que ambas son ampliamente usadas por el común de la gente. Por un lado este término hace referencia a todo aquello que se realiza o produce con las manos, ya sean trabajos manuales como pintura, tejido, gastronomía, también en el caso de un operario en una fábrica donde realiza el trabajo sin necesidad de utilizar una máquina.

También es considerado como un folleto, libro, carpeta, etc. en los que de una manera fácil de manejar se concentran en forma sistémica, una serie de elementos administrativos para un fin concreto: orientar y uniformar la conducta, que se presenta entre cada grupo humano en la empresa. *(Reyes Ponce A. , 2002)*

Por otro lado la palabra manual nos da otra connotación, refiriéndose a aquel libro que almacena lo esencial y elemental de determinada materia o producto.

1.2.1 Tipos de manuales

1.2.1.1 Manuales académicos.- este tipo de manual hace referencia al contenido básico y elemental de una materia como historia, geografía en términos estrictamente académicos.

1.2.1.2 Manuales técnicos o explicativos.- los manuales explicativos generalmente se encuentran en artefactos electrónicos como televisores, celulares, lavadoras entre otros, este manual se encarga de orientar como es el correcto funcionamiento y cada una de las funciones principales de cada uno de estos artefactos.

1.2.1.3 Manuales de procedimientos.- es un elemento muy común en las organizaciones ya que contiene la descripción detallada de todas las actividades, instrucciones y responsabilidades a ser tomadas en cuenta al momento de la realización de las funciones ya sea de una unidad administrativa o varias. *(Definición ABC)*

1.3 Contaminación alimentaria:

La contaminación alimentaria se define como la presencia de materia anormal en el alimento que comprometa su calidad e inocuidad para el consumo humano. *(Elika, 2009)*

- **Riesgo:**

“Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.” *(Comision del Codex Alimentarius, 2005, pág. 50)*

- **Peligro:**

“Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.”
(Comision del Codex Alimentarius, 2005, pág. 50)

1.4 Tipos de contaminantes

En la producción de alimentos, para que estén libres de contaminantes no solo dependerá del lugar de su elaboración, sino de los correctos procesos de manipulación y transformación además de las personas que se encuentren en contacto con los mismos.

En todo el proceso de la cadena alimentaria los productos pueden ser contaminados desde su cosecha, elaboración hasta su consumo, las etapas implicadas en la cadena de alimentación son:

1. Recepción, almacenaje y conservación de la materia prima.
2. Preparación culinaria de alimentos.
3. Higiene del personal.
4. Higiene de las instalaciones, materiales, utensilios, que estén en contacto directo con el personal y los alimentos. (*Dietética y manipulación de alimentos, 2005, pág. 33*)

1.4.1 Contaminación química:

La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, los mismos que pueden repercutir nocivamente ya sea a corto, mediano o largo plazo. (Elika, 2009). Existen varios tipos de contaminantes entre los más relevantes están:

- Contaminantes tóxicos naturales: como pescados o vegetales que producen toxinas perjudiciales y no aptas para el consumo humano en

algunos casos si son sometidas al calor estas no se destruyen en su totalidad pero disminuye su toxicidad.

- Contaminantes tóxicos ambientales: este tipo de contaminantes están presentes en el aire, y por malas prácticas de manipulación pueden ser transmitidas a los alimentos. Los más comunes son:

Dioxinas.- presentes en productos petrolíferos

PCBs.- utilizados como líquidos hidráulicos, aislantes eléctricos.

Cadmio.- usado en pigmentos, baterías, pinturas.

Mercurio.- presente en pinturas, plaguicidas y fungicidas.

Arsénico.- presente en medicamentos, preservantes de madera.

- Contaminantes tóxicos agrícolas:

Plaguicidas.- organoclorados

Fertilizantes con nitrógeno.- nitratos y nitritos

Contaminantes ganaderos.- factores de crecimiento, biocidas.

- Migración de los compuestos de los envases:

Envases hojalata.- pueden transmitir metales.

Envases plásticos.- pueden transmitir diferentes moléculas y aditivos.

La tinta de impresión de un envase puede ser transmitida hacia los alimentos. (Elika, 2009)

1.4.2 Contaminación física:

Se considera que hay una contaminación física cuando existe la presencia de un objeto que no deba encontrarse ahí, y sea capaz de provocar una enfermedad a quien consuma este alimento. (Elika, 2009, *pág. 5*)

Presencia de

Huesos, espinas.

Cristales porcelana.

Pedazos de madera, metal. (*Elika, 2009, pág. 5*)

1.4.3 Contaminación cruzada:

“Es el tipo de contaminación que se produce a través de los utensilios o manos del manipulador y que como consecuencia traslada de un alimento a otro microorganismos causantes de enfermedades alimentarias.” (*Nutrición e Higiene Alimentaria, 2006, pág. 16*)

Los microorganismos se dividen en 2 grandes grupos:

- Patógenos: causante de enfermedades alimentarias.
- No patógenos: Inocuos o bien útiles para la industria alimentaria por ejemplo la levadura comúnmente utilizada en la panificación.

1.4.4 Contaminación biológica

Los contaminantes biológicos son microorganismos como bacterias, virus y parásitos, que intervienen atacando los alimentos tales como huevos, carne, pescados, productos lácteos, pastas etc. Son muy sensibles los contaminantes biológicos debido a su alto contenido proteico, provocando la mayoría de infecciones e intoxicaciones alimentarias.

El origen más común de contaminación por bacterias es el hombre debido a su falta de higiene personal, ya que este es portador de alguna enfermedad que en ocasiones serán visible los síntomas pero en otras no.

1.4.4.1 Bacterias

Las bacterias son ubicuas y desempeñan un papel elemental en la naturaleza y en el hombre, ya que la presencia de flora bacteriana normal es indispensable, aunque también existen bacterias (gérmenes) que resultan

patógenas, y además causantes de enfermedades humanas, tales como intoxicaciones ya sean por el consumo de alimentos contaminados de una inadecuada manipulación.

1.4.4.2 Virus

“Los virus son una entidad infecciosa microscópica que sólo pueden multiplicarse dentro de las células de otros organismos, y tienen una alta capacidad infectiva.” (*Elika, 2009, pág. 2*)

Generalmente estos son de origen fecal y llegan a los alimentos por medio de aguas contaminadas, de igual manera la falta de higiene en el personal que tenga contacto con los alimentos es un motivo para una posible contaminación.

1.4.4.3 Parásitos

Los parásitos son organismos que habitan sobre un organismo huésped o en su interior, este suele ser más grande. Por lo general estos ingresan a través de la boca por el consumo de alimentos contaminados, albergándose dentro del organismo y posteriormente ser la causa de algún daño en un órgano. (*Elika, 2009*)

1.5 Buenas Prácticas de Manufactura

En el Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002 del Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados conceptualiza que las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.):

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en

condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Los ejes principales son las técnicas utilizadas para el control de materia prima, equipos, higiene del personal, instalaciones, utensilios entre los más importantes (*Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2013*).

La implementación de las B.P.M genera ventaja en términos de reducción de pérdidas de producto y contribuyen a mejorar el posicionamiento de sus productos, mediante el reconocimiento de su marca relacionada a sus atributos positivos tanto de calidad como de salubridad. “En conclusión las BPM es una filosofía de trabajo enfocada a optimizar recursos y a mejorar la calidad del producto final para el consumidor” (*Crifood, 2009, pág. 1*).

Las buenas prácticas de manufactura se aplican en todos los proceso de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos, además de ser fundamentales para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de riesgos y Puntos Críticos de Control) o cualquier otro sistema de gestión de calidad e inocuidad.

Cumplir con los reglamentos de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura implica un cambio en el desempeño del personal tanto del área administrativa como de cocina, el resultado se verá reflejado en el producto final ya que la competitividad de hoy en día obliga a satisfacer una demanda más exigente.

1.5.1 En las zonas de manipulación de alimentos:

- Los pisos, cuando así proceda, se construirán de materiales impermeables, inabsorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.

- Las paredes, cuando así proceda, se construirán de materiales impermeables, inabsorbentes, lavables, atóxicos y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los suelos, y entre las paredes y los techos deberán ser abovedados y herméticos para facilitar la limpieza.
- Los techos, deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación, la formación de mohos y costras; deberán ser fáciles de limpiar.
- Las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de persianas, las cuales deberán poder quitarse fácilmente para su limpieza y buena conservación. El alféizar de las ventanas deberá estar en pendiente para que no se use como estante.
- Las puertas deberán ser de superficie lisa e inabsorbente y, cuando así proceda, deberán ser de cierre automático y ajustado.
- Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos. Las rampas deberán construirse con rejillas de limpieza.
- En la zona de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán instalarse de manera que se evite la contaminación directa o indirecta del alimento y de la materia prima por condensación y goteo, y no se entorpezcan las operaciones de limpieza. Deberán aislarse, cuando así proceda, proyectarse y construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y costras.
- Los alojamientos, los servicios higiénicos y los establos deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de

alimentos y no tendrán acceso directo a éstas. Deberán ser de fácil limpieza.

- Cuando así proceda, los establecimientos deberán estar dotados de medios para controlar el acceso a los mismos.
- Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que se sepa a ciencia cierta que su empleo no constituirá una fuente de contaminación. (*INEN, 2009, págs. 6,7*)

1.5.2 Equipo y utensilios

- Materiales. Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea inabsorbente, no corrosible, capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas, estar exentas de hoyos y grietas. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes metales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto. (*INEN, 2009, pág. 10*)

1.5.3 Del establecimiento

- Conservación. Los edificios, equipo, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado y en forma ordenada. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor y agua sobrante. (*INEN, 2009, pág. 10*)

1.5.4 Limpieza y desinfección

- La limpieza y la desinfección deberán ajustarse a los requisitos de este Código.
- Para impedir la contaminación de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.
- Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir que el alimento sea contaminado cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con soluciones de desinfectantes. Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y permitidos por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua, antes de que la zona o el equipo vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.
- Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.
- Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales, y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.
(INEN, 2009, págs. 10,11)

1.5.5 Programa de inspección de la higiene

- Deberá instituirse para cada establecimiento un calendario de limpieza y desinfección permanente, con objeto de que estén debidamente limpias todas las zonas y de que sean objeto de

atención especial las zonas, el equipo y el material más importantes. La responsabilidad de la limpieza del establecimiento deberá incumbir a una sola persona, que de preferencia deberá ser miembro permanente del personal del establecimiento y cuyas funciones deben ser independientes de la producción. Esta persona debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña. Todo el personal de limpieza deberá estar bien capacitado en técnicas de limpieza. (INEN, 2009, pág. 11)

1.5.6 Subproductos

- Los subproductos deberán almacenarse de manera que se evite la contaminación de los alimentos. Deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sean necesarias y, por lo menos, una vez al día. (INEN, 2009, pág. 11)

1.5.7 Almacenamiento y eliminación de desechos

- El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario, por lo menos una vez al día. Inmediatamente después de la evacuación de los desechos, los receptáculos utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse. (INEN, 2009, pág. 11)

1.5.8 Prohibición de animales domésticos

- Deberá impedirse la entrada en los establecimientos de todos los animales no sometidos a control que puedan representar un riesgo para la salud. *(INEN, 2009, pág. 12)*

1.5.9 Lucha contra las plagas

- Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación.
- En caso de que alguna plaga invada los establecimientos, deberán adoptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto. Tales medidas se aplicarán de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.
- Solo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipo y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos. *(INEN, 2009, pág. 12)*

1.5.10 De la higiene y sanidad del personal

- Enseñanza de higiene. La dirección del establecimiento deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos

reciban una instrucción adecuada y continua en la materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

- Examen médico. Las personas que entran en contacto con los alimentos en el curso de su trabajo deberán haber pasado un examen médico antes de asignarles tal empleo. El examen médico deberá efectuarse periódicamente, si el organismo competente, fundándose en el asesoramiento técnico recibido, así lo considere necesario, sea por razones epidemiológicas, sea por la naturaleza del alimento preparado en un determinado establecimiento. El examen médico deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas, historia médica de la persona o epidemiológicas.
- Enfermedades contagiosas. La dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita trabajar bajo ningún concepto, en cualquier zona de manipulación de alimentos a personas que se sepa, o sospeche, que padecen o son vectores de una enfermedad susceptible, de transmitirse por los alimentos, o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, debido a las cuales haya probabilidad de contaminación directa o indirectamente de los alimentos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la dirección su estado físico.
- Heridas. Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando alimentos ni superficies en contacto con alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de primeros auxilios.
- Lavado de las manos. Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un preparado

conveniente, y con agua corriente caliente. Dicha persona deberá lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades. Deberá mantener sus uñas cortas y no barnizadas. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber una inspección adecuada para garantizar el cumplimiento de este requisito.

- Limpieza personal. Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada limpieza personal mientras esté de servicio, y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, inclusive un cubre cabeza y calzado; todos estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables, y mantenerse limpios de acuerdo con la naturaleza del trabajo que desempeña la persona. No deberán lavarse sobre el piso los delantales y artículos análogos. Durante los períodos en que se manipulan los alimentos a mano, deberá quitarse de las manos todo objeto de adorno.
- Conducta personal. En las zonas en donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda resultar en contaminación de los alimentos, como comer, fumar, masticar (por ejemplo, goma, nueces, maní, etc.) o prácticas antihigiénicas, tales como escupir.
- Guantes. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.
- Visitantes. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras.

- Supervisión. La responsabilidad del cumplimiento, por parte de todo el personal de todos los requisitos señalados en las secciones deberá asignarse específicamente a personal supervisor competente. (INEN, 2009, págs. 13,14)

De la elaboración

1.5.11 Requisitos aplicables a la materia prima

- El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente si se sabe que contiene parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.
- Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten la putrefacción, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.
- En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones; para lo cual, las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, deberán efectuarse ensayos de laboratorio. (INEN, 2009, págs. 14,15)

1.5.12 Prevención de la contaminación cruzada

- Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.
- Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no

deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora sucia, y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia.

- Si hay probabilidad de contaminación, habrá que lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.
- Todo el equipo y utilería que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar en contacto con productos terminados. (*INEN, 2009, pág. 15*)

1.6 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control / Hazard Analysis Critical Control Point (APPCC / HACCP)

El APPCC o HACCP nace con el objetivo de desarrollar sistemas que proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos y de sustituir los sistemas de control de calidad de la época basados en el estudio del producto final que no aportaban demasiada seguridad. Al principio su aplicación no tuvo demasiado éxito y el impulso dado por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) no tuvo repercusión. En los años 80 instituciones a nivel mundial impulsaron su aplicación, entre otros la Organización Mundial de la Salud (*Pro Ecuador Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones, 2013*).

Es un sistema basado en el aseguramiento de la calidad, que pretende que sean los establecimientos, a través de su propio autocontrol, “los que garanticen la seguridad alimentaria, identificando en cada industria los puntos más débiles o sensibles al riesgo sanitario, creando los oportunos registros para su vigilancia” (*Tablado & Gallego, 2004*).

Los peligros o puntos críticos de control se identifican a través de tres vías: los estándares, las fases de producción, los productos a elaborar.

El sistema APPCC puede aplicarse a lo largo de la cadena alimentaria, por lo tanto implica el seguimiento del flujo de los alimentos, desde que la materia prima cruda entra al establecimiento hasta que el producto terminado queda listo para ser servido al consumidor, pues este sistema permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos (*Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura FAO, 1997*).

1.7 Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las ETA son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos las mismas que constituyen uno de los problemas sanitarios más habitual en toda América del Sur, estas son provocadas por el consumo de alimentos y bebidas que están contaminados, es importante destacar que si bien el responsable directo de una “ETA es el microorganismo que contamina el alimento o bebida, la responsabilidad indirecta está en las manos de quien los manipula, elabora y conserva”. En este país, las enfermedades más frecuentes son las producidas por Salmonella y E. Coli, generalmente presentes en alimentos crudos de origen animal, como carne, aves, leche y huevos (*I. Municipalidad de Guayaquil, 2008, pág. 9*).

Si los microorganismos encuentran condiciones favorables de temperatura, humedad y nutrientes, pueden desarrollarse en los alimentos. Algunos pueden producir toxinas que causan enfermedades, como la infección e intoxicación alimentarias.

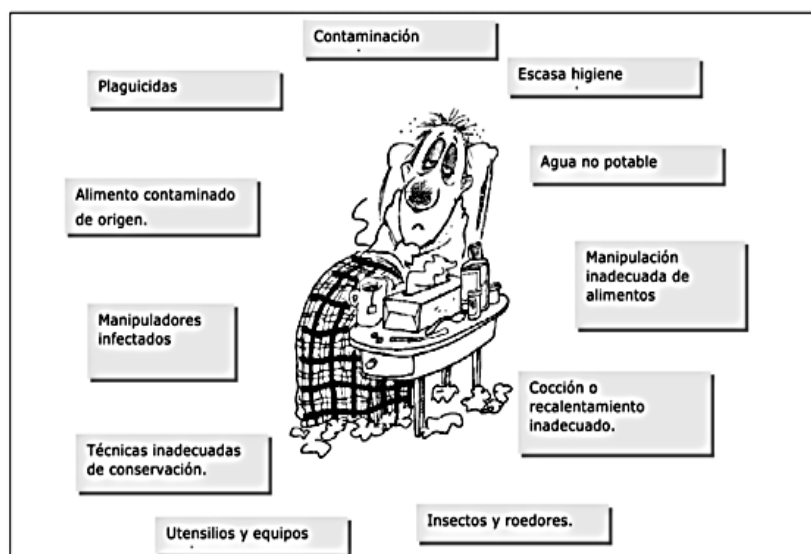
La conservación de los alimentos evita que se contaminen con microorganismos patógenos, después de su elaboración, y que a futuro produzca un brote bacteriano. (*Dietética y manipulación de alimentos, 2005, pág. 49*)

Las principales causas de contaminación son:

- Enfriamiento inadecuado.

- Preparación o elaboración con demasiada anticipación de consumo.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación de alimentos potencialmente peligrosos a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente.
- Higiene el personal deficiente.
- Contaminación cruzada.

Gráfico N° 1: Principales causas que contribuyen a la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos



Fuente: (*Dietética y manipulación de alimentos, 2005, pág. 28*)

Para garantizar el bienestar de una población, la cadena alimentaria debe ser controlada desde su producción hasta su elaboración y posteriormente su consumo, por ende cada establecimiento debe mantener un control en cada una de sus fases para que no se vea afectado el producto.

- Producción
- Recolección
- Transformación
- Conservación
- Distribución
- Almacenamiento
- Exposición y venta

- Preparación culinaria
- Consumo

(*Dietética y manipulación de alimentos, 2005, pág. 27*)

1.7.1 Infecciones alimentarias

Se producen por la ingestión de alimentos contaminados, con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos.

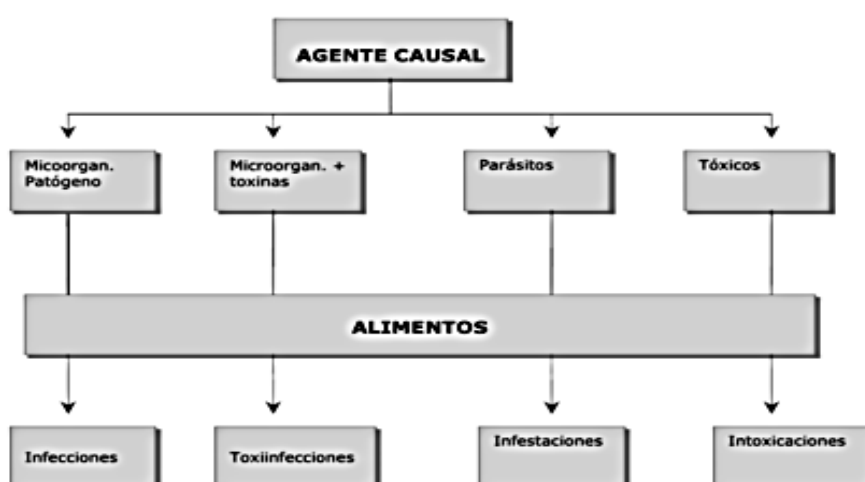
1.7.2 Intoxicaciones alimentarias

Ocasionadas por consumo de alimentos que contienen sustancias tóxicas tales como pesticidas o productos tóxicos formados por la descomposición del propio alimento.

1.7.3 Toxiinfecciones alimentarias

Se origina por la presencia de gérmenes patógenos en lo alimentos que a más de reproducirse, producen toxinas. (*Asturias, Seguridad Alimentaria, 2015*)

Gráfico N° 2: Patogénesis en el organismo



Fuente: (*Dietética y manipulación de alimentos, 2005, pág. 5*)

Gráfico N° 3: Gérmenes Patógenos

GÉRMENES PATÓGENOS			
Nombre	Efectos	¿Dónde encontrarlos?	Alimentos
Salmonella (Salmonelosis)	Fiebre alta, dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos e incluso la muerte.	<ul style="list-style-type: none"> - Intestino de las personas y animales. - Superficie de los huevos. - Verduras regadas con aguas residuales. - Piel y patas de ratas, ratones e insectos. 	Huevos, carne de ave, pasteles, leche y productos lácteos. 
Estafilococos (Intoxicación estafilocócica)	Náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea, sin fiebre. Calambres musculares, escalofríos, estados de shock.	<ul style="list-style-type: none"> - Nariz, garganta y piel de las personas. - Cortes, arañazos, granos, orzuelos... - Animales. 	Natas, cremas, salsas, quesos. 
Clostridium botulinum (Botulismo)	Trastornos nerviosos (debilidad, vértigo, alteraciones de la visión, fallo respiratorio) e incluso muerte.	<ul style="list-style-type: none"> - Sobre todo en la tierra. - Intestinos de peces. 	Conservas caseras, productos cárnicos envasados. 
Listeria Listeriosis	Fiebre, dolor de cabeza, a veces meningitis, aborto, coma, muerte.	<ul style="list-style-type: none"> - Tierra. - Aguas no potables. - Algunas personas. - Animales. 	Leche cruda, quesos frescos, productos cárnicos, verduras y hortalizas. 
E. coli	Vómitos, dolores abdominales, diarreas, insuficiencia renal.	<ul style="list-style-type: none"> - Tubo digestivo de los animales y las personas. - Aguas no potables. 	Carne, productos lácteos, frutas y verduras, pescados ahumados, almejas. 

Elaborado por: (Asturias, Seguridad Alimentaria, 2015, pág. 7)

1.8 Seguridad alimentaria

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

De acuerdo con los conceptos que aporta la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el término de seguridad alimentaria engloba cuatro acepciones básicas: la disponibilidad física de los alimentos para todo el mundo, que dependerá de las existencias; el acceso a los alimentos que garantiza el diseño de políticas para alcanzar los objetivos de la seguridad alimentaria; el uso de los alimentos la manera en que los distintos nutrientes de los alimentos serán aprovechados por el cuerpo; por último la estabilidad del acceso a los alimentos, esto se refiere a la disponibilidad de alimentos seguros, en este campo influyen condiciones climáticas y factores económicos (*Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2007*).

1.9 Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius es el organismo más alto a nivel internacional en materia de normas de alimentación, esta entidad está abierta a todos los países que son miembros o miembros asociados de la OMS y la FAO, este código fue creado con el fin de proteger la salud de los consumidores, actualmente cuenta con 165 países miembros de esta entidad que les permite participar en la formulación de normas alimentarias de uso internacional y contribuir a la elaboración de códigos de prácticas de higiene para la elaboración de recomendaciones relativas al cumplimiento de normas.

De ese modo, ha aumentado en sumo grado la conciencia de la comunidad mundial acerca de la inocuidad de los alimentos y ha pasado a ser en

consecuencia el único punto de referencia internacional, de importancia decisiva para los adelantos asociados con las normas alimentarias. El Codex Alimentarius contiene más de 200 normas, las cuales son una base sólida que asegura la inocuidad alimentaria (*Tablado & Gallego, 2004*).

Uno de los propósitos generales del Código es la preparación de las normas de alimentación, son generalmente recomendaciones para el etiquetado de los alimentos (*Codex Alimentarius Ecuador, 2010*).

1.10 Prácticas Operativas Estandarizados de Saneamiento (POES)

POES es uno de los tres sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria en la alimentación, junto con BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y APPCC (Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control), establecen las bases fundamentales para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Por definición, “las POES son un conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el proceso productivo de alimentos, que deben aplicarse antes, durante y después de las operaciones” (*Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador, 2012*).

En general un establecimiento debería disponer en él mínimo los siguiente POES: saneamiento de manos por parte del personal antes de empezar a realizar las actividades delegadas, saneamiento de áreas de recepción en este caso la bodega como depósito de materias primas, saneamiento de bandejas, campanas extractoras y ductos de entrada y salida de aire, saneamiento de frigoríficos, congeladores, saneamiento de lavaderos, saneamiento de pisos, lavabos, desagües, saneamiento de superficies que estén en contacto permanente con alimentos como balanzas, tablas, utensilios, contenedores, etc., saneamiento del comedor del personal.

1.11 Condiciones Sanitarias del restaurante

Es indispensable verificar la construcción y funcionamiento del lugar, también se considera importante que el propietario o en su defecto la persona asignada a realizar esta función, debe comprobar que las despensas, refrigeradores, lugares donde se almacenan, preparan y sirven alimentos, el material que se emplee y las personas que estén en contacto con los alimentos estén libres de cualquier tipo de contaminación (*Comblence, 1999*).

Los lugares de almacenamiento y expendio de alimentos, deben contar con un permiso de funcionamiento otorgado en este caso por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) donde se estable “que, en el reglamento de Alimentos vigente, en su artículo 41 establece que la autoridad de salud competente otorgará el permiso de funcionamiento al establecimiento que cumple con las buenas prácticas de manufactura” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador , 2013), previo cumplimiento de requisitos establecidos como cumplir con las condiciones físicas, higiénico-sanitarias que permitan conservar la calidad de los productos, así como también deberán disponer de adecuada ventilación e iluminación. Se debe destinar un área exclusiva para almacenar los alimentos, para la distribución de los productos se debe utilizar vitrinas o estanterías.

El personal que trabaja en este tipo de establecimientos, debe contar con el respectivo certificado de salud, no debe presentar heridas infectadas o enfermedades infectocontagiosas.

Los utensilios y equipos utilizados en el expendio de alimentos, deben estar en buenas condiciones sanitarias y de mantenimiento, en caso de no cumplir con estas normas al momento de realizar la inspección por parte de la entidad encargada, se emitirá un informe el mismo que determinará si se le otorga o no el permiso de funcionamiento correspondiente. (*Ministerio de Salud del Ecuador , 2013*)

1.12 Provincia de Pichincha

Oficialmente llamada Provincia de Pichincha, es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador. Se encuentra ubicada al norte del país, en la región geográfica conocida como sierra. La ciudad de Quito es capital del Ecuador y de la provincia de Pichincha, además es la ciudad más poblada de su región.

Su nombre se debe al volcán activo Pichincha ubicado al centro norte de Quito.

La provincia es administrada por el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Pichincha desde su capital. Es la segunda más poblada del Ecuador, tras la provincia del Guayas, ya que tiene una población de 2.576.287 según los datos estadísticos del último censo poblacional realizado en el año 2010 (*Censo población y vivienda 2010, 2010, pág. 2*)

Límites de la Provincia

Norte: Provincia de Imbabura

Sur: Provincia de Cotopaxi

Este: Provincias de Sucumbios y Napo

Oeste: Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

(*GAD Provincia de Pichincha, 2015*)

1.13 Historia del cantón Pedro Vicente Maldonado

En el año 1950 se inicia en la provincia de Pichincha la colonización del Noroccidente liderado por Teodoro Arrieta acompañado de un grupo de ciudadanos, saliendo desde la parroquia Nono hacia Tandayapa y Mindo, llegando a San Miguel de Los Bancos, donde permanecieron durante su explotación.

En 1993 se logra legalizar y crear la primera y más grande cooperativa llamada “Jhon F. Kennedy”, para el año de 1995 en el Km 111 se construye la primera casa comunal delimitando de esta manera la creación del centro poblado,

ubicado entre los Kilómetros 115y 116 de la actual vía Calacalí- La Independencia.

“San Miguel de los Bancos” logra su parroquialización el 29 de Septiembre de 1972 lo que represento deslindarse de la antigua parroquia “Mindo”, y surge jurídicamente el recinto Pedro Vicente Maldonado perteneciente a la Parroquia de San Miguel de los Bancos.

El 30 de agosto de 1978 se aprueba la Ordenanza de creación de la Parroquia número treinta y seis del Cantón Quito, desmembrándose territorial y administrativamente de la Parroquia San Miguel de los Bancos. Luego de la aprobación del H. Consejo Provincial, se publica la resolución en el Registro Oficial número 665 del 06 de septiembre de 1978. De esta manera, constituye sus límites políticos y administrativos de la siguiente forma:

Al Norte.- El curso del río Guayllabamba, hasta su unión con el río Pachijal.
Al Sur.- El río Abundancia hasta su unión con el río Sábalo, siguiendo su curso aguas arriba hasta, su origen y de este punto una línea recta hacia el norte hasta, encontrarse con el río Guayllabamba.

Al Este.- Río Pachijal, aguas arriba, hasta su unión con la quebrada Gume, de esta unión, una línea recta, hasta los orígenes del río Abundancia.
Al Oeste.- Puerto Quito.

El Cantón, Pedro Vicente Maldonado tiene como cabecera cantonal la ciudad de Pedro Vicente Maldonado, ubicado en el corazón del noroccidente de la Provincia de Pichincha, sobre las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, circundada por las siguientes jurisdicciones políticas:

LÍMITES DE CANTÓN

Norte: Provincia de Imbabura.- Límite interprovincial.- Río Guayllabamba.
Sur: Cantón San Miguel de los Bancos y la Provincia de Santo Domingo delos Tsáchilas.

Este: Cantón San Miguel de los Bancos y el Distrito Metropolitano de Quito.
Oeste: Cantón Puerto Quito. *(Gobierno Autónomo Descentralizado municipal del cantón Pedro Vicente Maldonado, 2009)*

A partir del 9 de Noviembre de 1987, con la dirección del señor Hugo Pérez, Primer Presidente del Comité de Cantonización y una vez completados los requisitos y formalidades legales, se daba inicio al estudio del proyecto de cantonización de la Parroquia Pedro Vicente Maldonado. Patricio León Arévalo, Diputado por la Provincia de Morona Santiago, fue quien solicitó directamente al Ministerio de Gobierno, emita el informe referente al Proyecto de Cantonización de Pedro Vicente Maldonado. Algunos diputados del bloque de la Democracia Popular, particularmente de la Provincia de Azuay, auspiciaron nuestra aspiración de Cantonización, pidiendo a la Presidencia de la "CELIR", emita el informe correspondiente a fin de que este Proyecto entre a discusión en el Honorable Congreso Nacional. Los días 21 y 22 de Junio de 1991, siendo Francisco Cueva Sarango, Presidente del Comité Pro-Cantonización; Héctor Borja Urbano, Presidente de la Junta Parroquial; y la entusiasta población, recibieron la visita de los directivos de la "CELIR" para que efectuaran la inspección de campo.

El 14 de enero de 1992, el Plenario de las Comisiones Legislativas tenía previsto discutir en segundo y definitivo debate del proyecto de Ley de Creación del Cantón Pedro Vicente Maldonado de la Provincia de Pichincha, para lo cual, el pueblo, organizado por la Junta Parroquial, apoyados por el padre Josué Izaguirre y dirigido por el Comité de Cantonización decidió movilizarse multitudinariamente al H. Congreso Nacional en la ciudad de Quito. Ante la suspensión de la sesión decidida por el Dr. Fabián Alarcón, Presidente del H. Congreso Nacional, el pueblo Pedro Vicentino se mantuvo en pie de lucha y pernoctó en la ciudad de Quito, para cuyo efecto el Dr. Pablo Martínez, prestó las instalaciones de la Dirección de Higiene Municipal para albergar a los concurrentes quienes de una u otra forma aspiraban la Cantonización. Al reinstalarse la Sesión del H. Congreso Nacional, a las 17 horas del 15 de enero de 1992, las voces del pueblo Pedro Vicentino alentaban, "Por justicia y por

razón Pedro Vicente será Cantón”. El Plenario de las Comisiones Legislativas expide la Ley de creación del cantón "Pedro Vicente Maldonado" el 15 de enero de 1992, misma que se promulga el 24 de enero del mismo año, y se publica en el suplemento del Registro Oficial N° 862, el 28 de enero de 1992.

Hoy, Pedro Vicente Maldonado, crece vertiginosamente con el trabajo y esmero de su comunidad, en esta próspera tierra. La población Pedro Vicentina, está compuesta por emigrantes de diferentes provincias, e incluso de ciudadanos colombianos y peruanos, que por su tierra y clima, se han radicado y han hecho de este singular sector, su nuevo hogar. *(Gobierno Autónomo Descentralizado municipal del cantón Pedro Vicente Maldonado, 2009)*

1.14 Marco Legal

1.14.1 FAO Y OMS

La FAO y la OMS han determinado que el desarrollo de la capacidad en materia de preparación y planificación de una respuesta frente a una emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos es un elemento fundamental para prevenir las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y mitigar sus efectos socioeconómicos y en salud pública. Se elaboró un marco relativo a la planificación de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos con el fin de ayudar a los países en la formulación y la aplicación de planes de respuesta ante situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos. *(FAO.OMS, 2012, pág. 9)*

1.14.2 Constitución de la República del Ecuador

Uno de los grandes problemas que aquejan a nuestro país es la calidad de la alimentación, es por eso que la Ley Orgánica de Salud conviene:

“Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente

producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.” (*Asamblea Nacional Constituyente, 2008*).

1.14.3 Plan Nacional del Buen Vivir

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son fundamentales para el correcto funcionamiento de establecimientos de alimentos y bebidas, de igual manera para el desarrollo de procesos y productos, por esto el propósito del Estado es fomentar y garantizar tanto la salud individual como colectiva para mejorar la calidad de vida de la población, por medio de la seguridad alimentaria como está determinado en uno de los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir.

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población:

“3.2 Ampliar los servicios de prevención y promoción de la salud para mejorar las condiciones y los hábitos de vida de las personas”

“3.2 .a. Diseñar e implementar mecanismos integrales de promoción de la salud para prevenir riesgos durante todo el ciclo de vida, con énfasis sobre los determinantes sociales de salud.”

“3.2 .f. Implementar acciones integrales para la disminución de la morbilidad y la mortalidad por enfermedades transmisibles y crónicas no transmisibles o degenerativas de alta prioridad, y enfermedades evitables y desatendidas, por consumo de alimentos contaminados y por exposición a agroquímicos u otras sustancias tóxicas.” (*Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013-2017*).

1.14.4 Ministerio de Salud Pública

Asegurar la inocuidad de los alimentos es un elemento fundamental de la salud pública y un factor determinante para el comercio de los mismos y el

Ministerio de Salud Pública por medio de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) estipula:

Que, la Ley Orgánica de Salud en su artículo 6, numeral 18 manda al Ministerio de Salud Pública a regular y realizar control sanitario de las diversas etapas del ciclo producción consumo así como los sistemas y procedimientos que garanticen inocuidad, seguridad y calidad de los productos que se ofrecen a los consumidores; (*Ministerio de Salud Pública del Ecuador , 2013*)

“Que, el artículo 131 de la Ley Orgánica de Salud establece que el cumplimiento de las buenas prácticas, entre otras, de manufactura, almacenamiento y distribución será controlado y certificado por la autoridad sanitaria nacional;” (*Ministerio de Salud Pública del Ecuador , 2013*).

1.14.5 ARCSA

Actualmente los establecimientos que almacenan, procesan y preparan alimentos se han dado cuenta de la importancia que implica asegurar la calidad de los productos siguiendo la cadena alimentaria desde su producción primaria hasta el consumo final, basándose en la implementación de una manual de Buenas Práctica de Manufactura y el uso de normas y decretos vigentes que están estipulados en la constitución y en las diferentes entidades adyacentes al gobierno.

El dar cumplimiento a las disposiciones que rigen para los establecimientos de alimentos y bebidas, fomentarán a tomar medidas correctivas para mejorar la calidad del producto terminado, y de esta manera le acreditará el respectivo permiso de funcionamiento, como está determinado en la normativa vigente de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

Decreto Ejecutivo N°. 3253, publicado en el Suplemento del Registro Oficial N°. 696 del 4 de noviembre del 2002 se promulga el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos (BPM), con el propósito de que el

país cuente con una normativa que permita a los fabricantes de alimentos procesar sus productos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria, en beneficio de la salud de los consumidores, y del incremento del comercio internacional.

“Que, en el Reglamento de Alimentos vigente, en su artículo 41 establece que la autoridad de salud competente otorgará el permiso de funcionamiento al establecimiento que cumple con las buenas prácticas de manufactura,” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador , 2013, pág. 1)

1.15 LAS HOSTERIAS

La actividad hotelera se remonta a tiempos antiguos cuando hombres se arriesgan a salir por primera vez de sus viviendas primitivas, para ello no había donde hospedarse por lo que armaban sus carpas donde deseaban, los primeros viajeros intercambiaban hospedaje por mercancías, indudablemente la hospitalidad fue uno de los primeros servicios a cambio de dinero. (*Janneth Johana Medina, 2010*)

Las posadas ofrecían un poco más que una cama en el rincón de un establo donde los viajeros compartían los cuartos con ganado y caballos. La mayoría de estos establecimientos eran propiedades privadas que ofrecían alojamiento a extraños por tarifas razonables. (*Janneth Johana Medina, 2010*)

Ya en el siglo XVIII a inicios de la revolución industrial, es cuando las tabernas en Europa empiezan a combinar lo que es hospedaje con comida y bebida a pesar que hubo descuido en lo que refiere a la higiene, ya que los viajeros tenían que compartir cama y habitación con otras personas por un costo elevado. En vista de que las posadas y tabernas no estaban en condiciones para recibir aristócratas, se realizaron estructuras más lujosas las mismas que consistían en cuartos privados y saneamiento. (*Janneth Johana Medina, 2010*)

Según el decreto N° 3400 aprobado por el Presidente Constitucional de la Republica Gustavo Noboa Bejarano decreta:

Que la hostería es todo establecimiento hotelero, ubicado fuera del núcleo urbano, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que mediante precio se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de 6 habitaciones.

Según el acuerdo ministerial 24 con Registro Oficial Suplemento 465 de 24-mar.-2015

El Ministerio de Turismo Considerando:

Que la constitución de la República en sus artículos 24 y 66 reconoce y garantiza a las personas el derecho a una vida digna que asegure, entre otros, el descanso y ocio, así como el derecho al esparcimiento, los cuales pueden ser ejercidos a través de las distintas actividades turísticas establecidas conforme a la ley.

Que, el turismo ha sido declarado por el Gobierno Nacional como una política de Estado, encaminada a la conservación del Buen Vivir a través de la generación de empleo, cadenas productivas, divisas, redistribución de la riqueza e inclusión social.

Que, el artículo 43 del Reglamento a la Ley de Turismo determina que: “se entiende por alojamiento turístico, el conjuntos de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje”.

Dentro del ámbito general según:

Art. 3.- Definiciones.- Para la aplicación del presente reglamento se deberá tomar en cuenta los siguientes términos y definiciones:

1. Actividad turística de alojamiento o alojamiento turístico: El alojamiento es una actividad turística que puede ser desarrollada por personas naturales o jurídicas, que consiste en la prestación remunerada del servicio de hospedaje no permanente, a huéspedes nacionales o

extranjeros, para lo cual se considerarán los requisitos correspondientes a su clasificación y categoría, determinados en el presente reglamento.

Art 12.- Clasificación de alojamiento turístico y nomenclatura.- Los establecimientos de alojamiento turístico se clasifica en:

- a) Hotel H
- b) Hostal HS
- c) Hostería HT
- d) Hacienda Turística HA
- e) Lodge L
- f) Resort RS
- g) Refugio RF
- h) Campamento Turístico CT
- i) Casa de huéspedes CH

c.1. Hostería.- Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

En la actualidad este tipo de establecimientos (hostería) como afines se encuentran perfectamente reglamentados en cuya esencia se prioriza la comodidad y el confort del usuario, es decir, disponer de lo básico y otros elementos de acuerdo a la categoría.

Considerando que actualmente el turismo es política de estado, conlleva a un mayor compromiso de las partes involucradas para dar una excelente atención al usuario.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO

2.1 HOSTERIA AYALIR

El Resort Hostería “Ayalir” está ubicado en el Km. 114 de la carretera Calacalí – La Independencia, 500 metros antes de la “Y” de ingreso a Pedro Vicente Maldonado fue fundada el 21 de Abril del 2004, actualmente dispone de 28 habitaciones y un amplio restaurante y cafetería con una capacidad para 120 personas, donde se puede degustar una amplia combinación de especialidades gastronómicas, posee un ambiente sobrio y acogedor, el comensal puede acceder a una variedad de platos que conjugan diversidad de sabores y productos como pastas, carnes, pollo, mariscos, la carta también cuenta con ensaladas y guarniciones que despertarán su apetito y lo llevarán a disfrutar de todas las sugerencias del chef en especial su plato insigne que es el ceviche de palmito.

Como bebidas están los jugos naturales, cafés, cócteles y postres, los cuales deleitarán su paladar llevándolo a disfrutar un momento de sosiego en compañía de buena música y el calor hospitalario de su gente, cuenta con un gran equipo de trabajo el mismo que está constituido por 4 personas en el área de cocina y salón distribuidos de la siguiente manera, 1 chef, 1 ayudante de cocina, 2 meseros y en el área administrativa consta de 3 personas.

Los propietarios del establecimiento son El Dr. Jorge Rubio y la Sra. Ana Nieto, el restaurante cuenta con 30 mesas y un total de 120 sillas, tiene un promedio de venta de 40 personas en el día y 30 en la noche, la cantidad de consumidores puede variar dependiendo la época del año por ejemplo los feriados donde tiende a aumentar.

El establecimiento cuenta con los permisos pertinentes de funcionamiento, bomberos, SRI, licencia del Ministerio de Turismo, registro único de

proveedores, impuesto predial, patente municipal, permiso del Ministerio de Salud, comprobante pago de Captur entre otros, con el fin de garantizar un mejor servicio en el restaurante y hospedaje.

Este establecimiento no cuenta con un sistema (manual de buenas prácticas de manufactura) que le permita controlar y disminuir los problemas de inocuidad alimentaria al igual que mejorar los procesos de producción por lo que lleva al establecimiento a plantear varios problemas como poner en riesgo a los comensales con enfermedades de transmisión alimentaria las cuales se pueden reflejar como pérdidas económicas para el establecimiento (*Restaurante Ayalir, 2015*).

2.2 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.2.1 Tipo de investigación

Para el desarrollo del presente trabajo el tipo de investigación a la cual se rige es descriptiva.

[...] el método tiene que ver con la metodología que, de acuerdo con Cerda (2000), se examina desde dos perspectivas: a) como parte de la lógica que se ocupa del estudio de los métodos que, en palabras de Kaplan (citado por Buendía, et al. 2001), es “el estudio (descripción, explicación y justificación) de los métodos de la investigación y no de los métodos en sí”; y b) la metodología entendida como el conjunto de aspectos operativos del proceso investigativo, y que es la concepción más conocida en el ambiente académico en general. Por ello, cuando se alude a la investigación es usual referirse a la metodología como a ese conjunto de aspectos operativos indispensable en la relación de un estudio. (*Bernal, 2010, p.59*)

2.2.2 Método de Investigación

En esta investigación se emplearan los siguientes métodos:

Método deductivo: Este método de razonamiento consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etc., de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares (Bernal, 2010, págs. 58-60).

Este método servirá para analizar los conceptos y estatutos referentes al manual de buenas prácticas de manufactura también se utilizará en el diagnóstico situacional del restaurante ya que de una conclusión general se podrá obtener explicaciones de algún problema en particular y a su vez encontrar las posibles soluciones.

Método analítico sintético: Estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran esas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis).

Este método será utilizado al momento de estudiar cada proceso, desintegrando el sistema en general de tal manera que se pueda investigar uno por uno los procesos que se realizan en el restaurante y así obtener el resultado de manera completa.

Métodos de investigación cualitativa y cuantitativa: Otra forma reciente de caracterizar métodos de investigación es la concepción de métodos cimentada en las distintas concepciones de la realidad social, en el modo de conocerla científicamente y en el uso de herramientas metodológicas que se emplean para analizarlas. Según esta concepción,

el método de investigación suele dividirse en los métodos cuantitativos, o investigación cuantitativa, y cualitativo o investigación cualitativa:

- Método cuantitativo o método tradicional: Se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente a problema analizado, una serie de postulados que expresan relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva. Este método tiende a generalizar y normalizar los resultados.
- El método cualitativo o método no tradicional: De acuerdo con Bonilla y Rodríguez (2000), se orienta a profundizar casos específicos y no generalizar.

Su preocupación no es prioritariamente medir, sino cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada.

Los investigadores que utilizan el método cualitativo busca entender una situación social como un todo, teniendo en cuenta sus propiedades y su dinámica. En su forma general, la investigación cuantitativa parte de los cuerpos teóricos aceptados por la comunidad científica, en tanto que la investigación cualitativa pretende conceptuar sobre la realidad, con base en la información de la población o las personas estudiadas.

Tomado de: (Bernal, 2010, pág. 58 a 60)

Aplicando estos métodos podemos llegar a obtener conclusiones, que permitan desarrollar la investigación con una fundamentación teórica y de manera metódica, dando lugar a corregir ciertos procedimientos en los que el personal tenga falencias y así rectificar a tiempo.

2.3 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de este trabajo se basará en fuentes secundarias y primarias.

2.3.1 Fuentes secundarias

Toda investigación implica recurrir a este tipo de fuentes, que proporcionan información elemental. Está disponible en bibliotecas, libros, periódicos y otro tipo de documentos como tesis de grado, enciclopedias, diccionarios, etc. *(Méndez, 2001, pág. 153)*

2.3.2 Fuentes primarias

Es viable que durante el avance de la investigación propuesta dependa del investigador recopilar la información de forma directa, lo cual implica utilizar técnicas y procedimientos que suministren información adecuada.

(Méndez, 2001, pág. 153)

2.3.3 Encuesta

La recolección de información mediante la encuesta se hace a través de formularios, los cuales tienen aplicación a aquellos problemas que se pueden investigar por métodos de observación, análisis de fuentes documentales y demás sistemas de conocimiento. La encuesta permite el conocimiento de las motivaciones, las actitudes y las opiniones de los individuos con relación a su objeto de investigación.

La encuesta tiene el peligro de traer consigo la subjetividad y, por tanto, la presunción de hechos y situaciones por quien responda; por tal razón, quien recoge la información a través de ella debe tener en cuenta tal situación.

La finalidad de utilizar esta técnica es recopilar la información necesaria sobre la manipulación de alimentos, sanidad y capacitación que le proporcionan al personal.

2.3.4 Cuestionarios y entrevistas

El cuestionario supone su aplicación a una población bastante homogénea, con niveles similares y problemáticas semejantes. Se puede aplicar colectivamente, por correo o a través de llamadas telefónicas. En cambio, la entrevista supone en su aplicación una población no homogénea en sus características y una posibilidad de acceso diferente.

La aplicación de formularios y d encuestas supone que el investigador diseñó el cuestionario; éste es el instrumento para realizar la encuesta y el medio constituido por una serie de preguntas que sobre un determinado aspecto se formulan a las personas que consideran relacionadas con el mismo.

La formulación de estas preguntas depende de la índole del problema que quiere estudiar y los aspectos por formular.

El empleo de la encuesta supone la definición por parte del investigador del universo de investigación (población cuyas características específicas la constituyen en objeto de investigación). Si el universo de investigación es muy amplio, debe definir una muestra representativa del mismo. Para ello, ha de acudir a las diferentes técnicas y procesos de muestreo.

Tomado de: (Méndez, 2001, pág. 153 a 156)

2.3.5 Fundamentación teórica

En este capítulo se tomará como tema principal el significado de las Buenas Prácticas de Manufactura, las consecuencias y riesgos que conlleva las malas prácticas de manufactura, también se identificará las vías de contaminación cruzada que existe al mezclar los alimentos, exponiendo su manipulación y cortes sobre una misma tabla, los tipos de contaminación que existen, y finalmente sobre los tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

2.3.6 Diagnóstico de la investigación

Aquí se va a constatar y evidenciar la existencia del problema, de falta de manejo de BPM's en el restaurante de la Hostería Ayalir antes mencionado, para esto se va a realizar una investigación de campo, aplicando técnicas y métodos necesarios para la recolección de datos, con el fin de verificar en que está fallando el personal.

2.4 PROPUESTA A SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En este capítulo se sugiere tomar medidas correctivas para mejorar los procesos, por lo tanto es necesario crear un manual de buenas prácticas de manufactura, que ayude al personal a mejorar la calidad del producto terminado bajo estrictos estándares de calidad, almacenamiento y producción.

2.5 POBLACIÓN MUESTRA

Para el proyecto de investigación que se está desplegando en el km 114 de la vía Calacalí – La Independencia en el Cantón Pedro Vicente Maldonado, se ha tomado como fuente de estudio al personal de trabajo del restaurante Ayalir ya que este es el establecimiento de estudio.

Por lo tanto vamos a tener una población finita debido a que se tiene conocimiento del número de individuos que la conforman.

2.6 DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN

Restaurantes

Los establecimientos que conforman la población sujeto de estudio para la presente investigación, son aquellos que se acoplan al concepto de restaurante, el cual se considera como tal a los establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que sirvan al público comidas y bebidas, mediante un precio fijado las mismas que serán consumidas en el local o su vez a domicilio.

Por consiguiente la población de estudio de restaurantes en Pedro Vicente Maldonado está conformada por cinco establecimientos. En este caso, la información ha sido facilitada por los respectivos propietarios, administradores y empleados de cada uno de estos establecimientos.

Personal

El personal que ha sido objeto de estudio para la presente investigación son aquellas personas que trabajan en los restaurantes y preparan los productos brindados. No se consideran para el estudio aquellos que acuden solamente a realizar caminatas por los senderos de los restaurantes.

2.7 CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

Para realizar el cálculo del tamaño de la muestra no ha sido necesario emplear una fórmula estadística porque la población con la se va a trabajar ya está delimitada, en este caso el personal que trabaja en el restaurante Ayalir.

RESTAURANTE	PERSONAL	NÚMERO
Ayalir	Cocina	2
	Servicio	1
	Administrador	1
	TOTAL	4

2.8 RECOLECCIÓN DE LOS DATOS

2.8.1 Técnicas e instrumentos de investigación

a) TÉCNICAS

La técnica a ser empleada en la investigación es la siguiente:

Encuesta

En la encuesta se obtiene información sistematizada a través de las preguntas que pueden ser estas personales, email o vía telefónica. Es uno de los métodos utilizados ampliamente como procedimiento de investigación, permite adquirir información de fuentes primarias de manera rápida y eficaz ya que se la realiza directamente a las personas implicadas.

La encuesta ha sido realizada a los propietarios, personal de servicio y cocina del establecimiento, con el propósito de establecer el nivel de conocimientos técnicos que poseen actualmente.

b) INSTRUMENTOS

Para la técnica utilizada en la investigación se ha manejado el siguiente instrumento:

Cuestionario

El cuestionario está constituido por una serie de preguntas diseñadas particularmente para proporcionar la información necesaria que va de acuerdo a los objetivos que se plantea en la investigación, recopilando los datos precisos.

Es un conjunto de preguntas con relación a una o más variables que se quieren evaluar en transcurso de la investigación, es un medio útil para obtener información en un tiempo establecido. En su planteamiento pueden suscitarse preguntas de abiertas, cerradas o mixtas en este caso se utilizara preguntas cerradas.

Está dirigida a individuos o grupos y puede aplicarse estando presente el investigador o a su vez puede ser enviada por correo a las personas que se desea realizar el cuestionario, para la investigación que se está ejecutando se lo hará de forma directa y personal a cada empleado.

Entre las ventajas más representativas se puede destacar las siguientes: tiene un costo bajo, tiene la facilidad de ser adquirida cuantificada y analizada.

A continuación se describe como se efectúa la estructura de las preguntas cerradas.

Preguntas cerradas:

Son aquellas en las que ya están definidas las posibles respuestas, pueden variar desde una alternativa donde la opción a elegir es solo una respuesta o la de opción múltiple donde se puede escoger entre varias alternativas.

Los cuestionarios están conformados por las siguientes partes:

- Solicitud de cooperación
- Indicaciones
- Datos de clasificación
- Cuerpo del cuestionario
- Agradecimientos
- Datos del encuestador

El cuestionario elaborado para el personal del restaurante consta de doce preguntas, en su mayoría son cerradas.

Se verificó que las preguntas sean claras, concisas de fácil comprensión, de tal manera que el personal no tenga problema alguno al momento de responder.

2.9 PROCESO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Una vez establecidos los instrumentos de investigación, se procede a realizar la encuesta al personal del restaurante. Cuando estén llenos los cuestionarios, se procede a realizar la tabulación con el análisis e interpretación pertinente de la información conseguida en cada pregunta.

Encuesta

El siguiente cuestionario está dirigido para el personal que forma parte del restaurante de la Hostería Ayalir.

El propósito de este cuestionario que ha sido elaborado por una estudiante universitaria, es determinar el cumplimiento de las BPM's y el conocimiento que posee el personal, en algunas preguntas pueden haber más de 1 respuesta.

1. ¿Conoce o ha escuchado sobre el sistema HACCP, BPM, Codex Alimentarius?

SI NO

2. ¿Conoce o ha aplicado Buenas Prácticas en el manejo de alimentos?

SI NO

3. ¿Se ha capacitado en técnicas de Preparación y Elaboración de Alimentos?

SI NO

4. ¿Compra materias primas e insumos aplicando procedimientos de seguridad y calidad?

SI NO

5. ¿Cuida y mantiene el orden y limpieza de las instalaciones y su entorno en forma adecuada?

SI NO

6. ¿Ha recibido capacitación sobre Buenas Prácticas de higiene y manipulación de alimentos?

SI NO

7. ¿Conoce al Análisis de Riesgos aplicado a los alimentos?

SI NO

8. ¿Cuida de los equipos de elaboración de alimentos?

SI

NO

9. ¿Qué tema de interés vinculado a higiene y seguridad alimentaria le gustaría conocer y profundizar?

a) Temperaturas de cocción

b) ETA

c) Peligros de contaminación cruzada

d) Ninguno

10. ¿Qué capacitación se brinda al personal nuevo que ingresa al restaurante?

a) Operación de máquinas y equipos.

b) Métodos de higiene y manipulación de alimentos

c) Instrucción del puesto

d) Ninguno

11. ¿Qué tipos de insumos de limpieza y desinfección utiliza?

a) Soluciones cloradas

b) Detergente

c) Desengrasante

d) Soluciones jabonosas

12. ¿Cuál de las siguientes capacitaciones se brinda la personal permanente?

a) Atención al cliente

b) Higiene del personal

c) Manipulación de alimentos

d) Ninguno

Muchas gracias por su participación en la encuesta.

2.10 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Se procede a realizar la tabulación con el respectivo análisis y porcentaje de cada una de las preguntas.

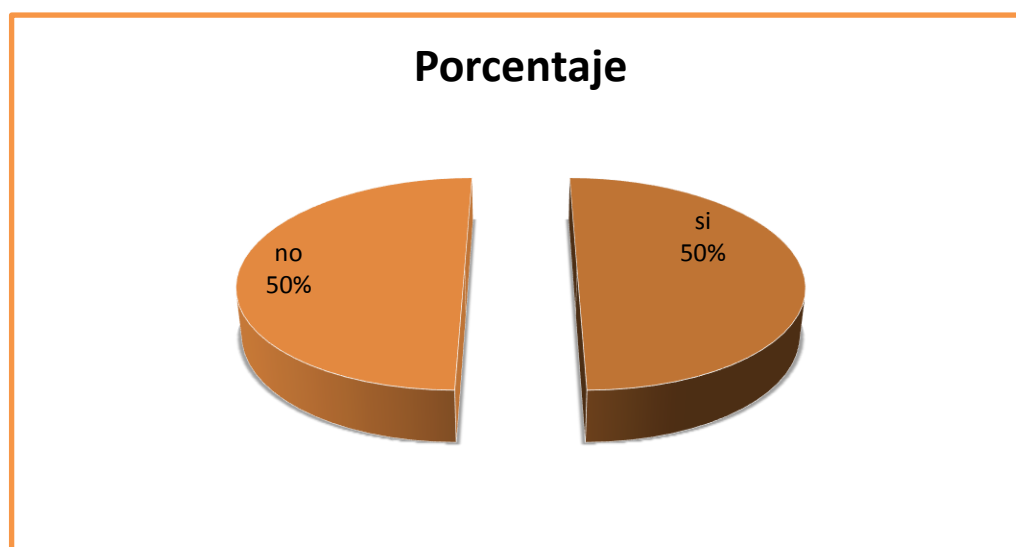
1. ¿Conoce o ha escuchado sobre el sistema HACCP, BPM, Codex Alimentarius?

Tabla N° 1

RESPUESTA	RESULTADO
SI	2
NO	2
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Gráfico N° 4



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Una vez planteada la pregunta respectiva al personal de servicio y luego diagnosticar el conocimiento respecto de la misma, el resultado nos arroja que la mitad del personal conoce del tema pero de manera inexacta a tal punto de no poder explicar en detalle en que consiste cada uno de ellos.

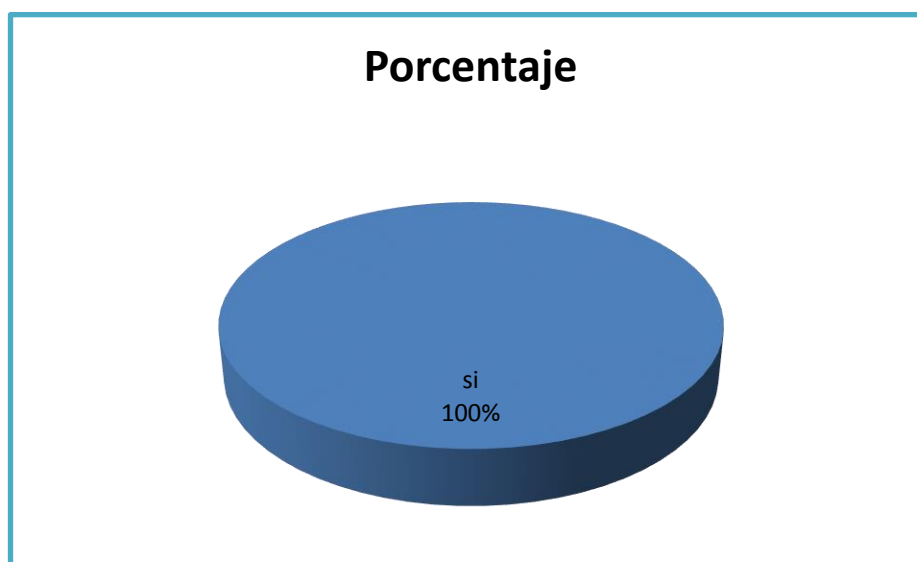
2. ¿Conoce o ha aplicado Buenas Prácticas en el manejo de alimentos?

Tabla N° 2

RESPUESTA	RESULTADO
SI	4
NO	-
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Gráfico N° 5



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

El correcto procedimiento y aplicación de buenas prácticas de manufactura en el manejo de alimentos, es indispensable al momento de manipular cualquier producto, en este caso se puede probar que todo el personal tiene conocimiento en base a este tema.

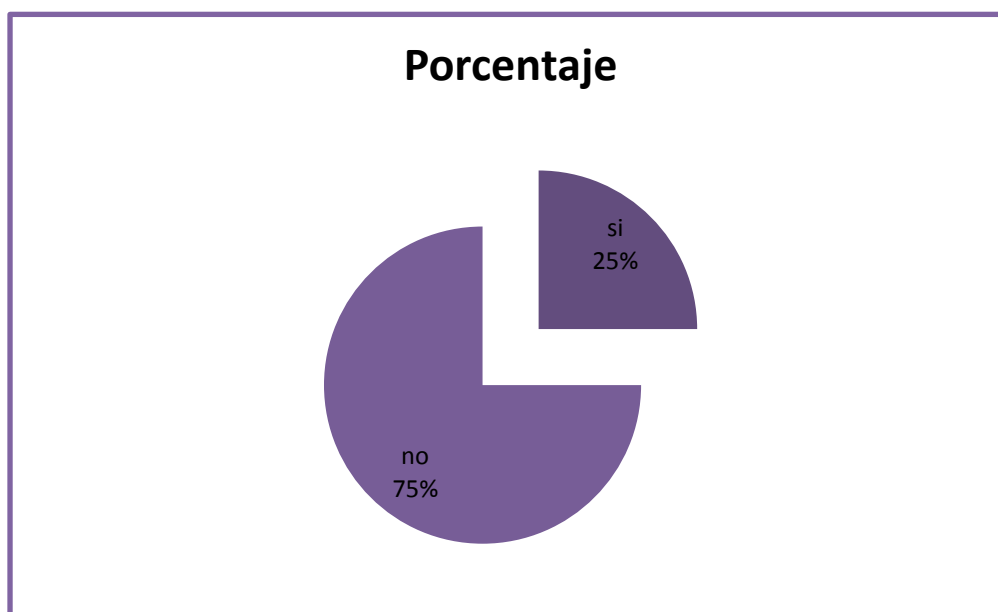
3. ¿Se ha capacitado en técnicas de Preparación y Elaboración de Alimentos?

Tabla N° 3

RESPUESTA	RESULTADO
SI	1
NO	3
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Gráfico N° 6



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

La falta de capacitación en técnicas de preparación y elaboración de alimentos que se ve reflejada directamente tanto a los clientes como al establecimiento, por lo cual es indispensable una formación en este tema para el personal.

4. ¿Compra materias primas e insumos aplicando procedimientos de seguridad y calidad?

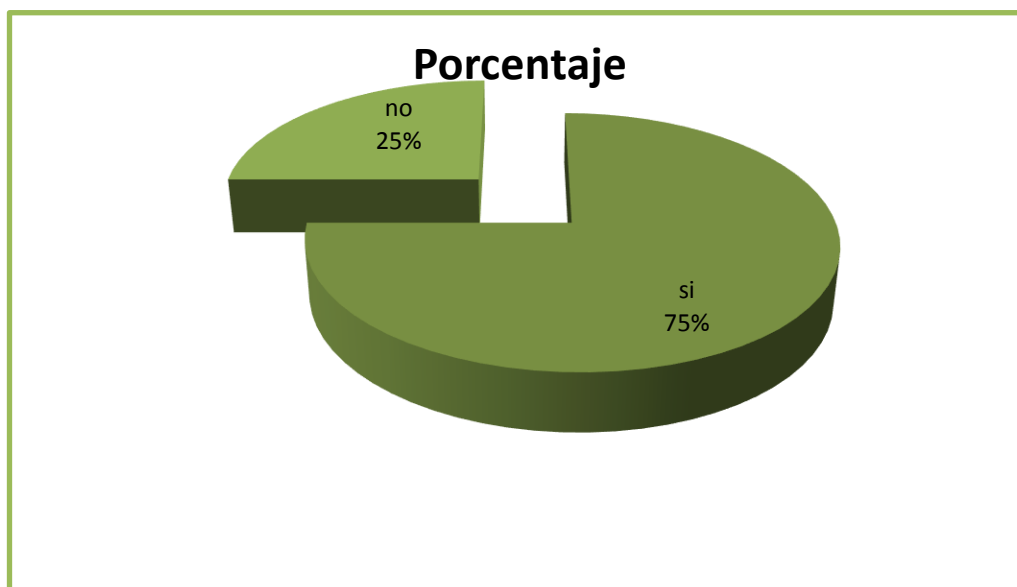
Tabla N° 4

RESPUESTA	RESULTADO
SI	3
NO	1
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 7



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Un alto porcentaje muestra que la compra de materia prima, se realiza empleando procedimientos de calidad, para obtener productos frescos e inocuos.

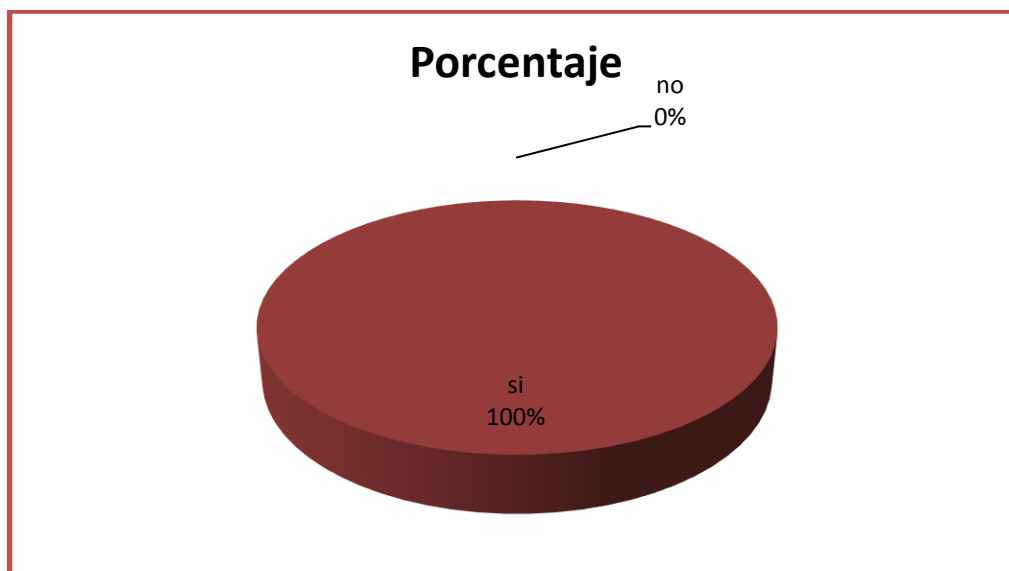
5. ¿Cuida y mantiene el orden y limpieza de las instalaciones y su entorno en forma adecuada?

Tabla N° 5

RESPUESTA	RESULTADO
SI	4
NO	-
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 8



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Se puede comprobar que el personal mantiene el debido orden y limpieza que requieren las instalaciones, además de cuidar su respectiva estación o área de trabajo donde desempeña sus funciones.

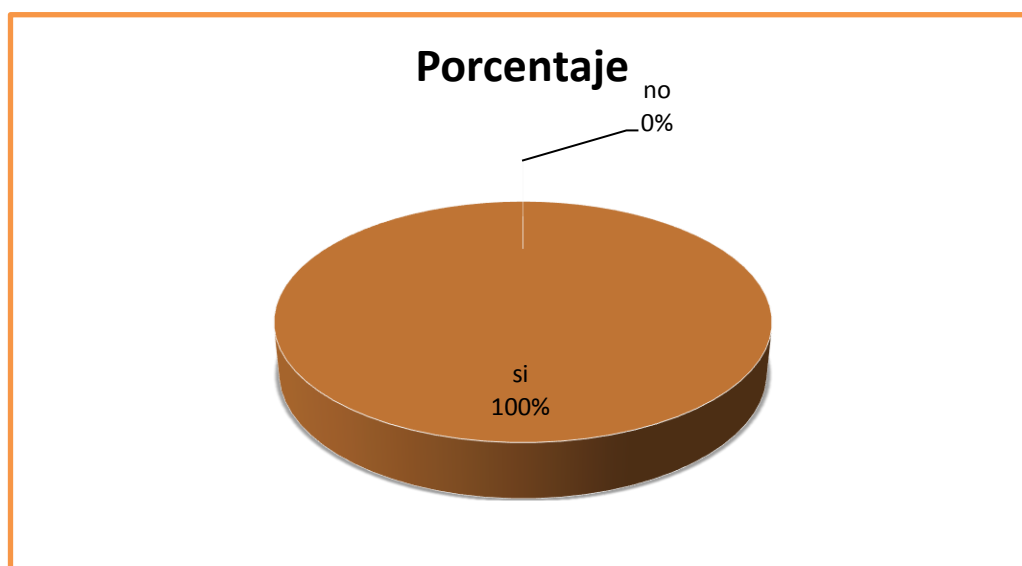
6. ¿Ha recibido capacitación sobre Buenas Prácticas de higiene y manipulación de alimentos?

Tabla N° 6

RESPUESTA	RESULTADO
SI	4
NO	-
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 9



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Ante la pregunta es evidente que todo el personal ha recibido capacitación referente a las Buenas Prácticas de higiene y manipulación de alimentos, ya que se considera una prioridad enfatizar en este tema al momento de realizar la producción.

7. Conoce al Análisis de Riesgos aplicado a los alimentos?

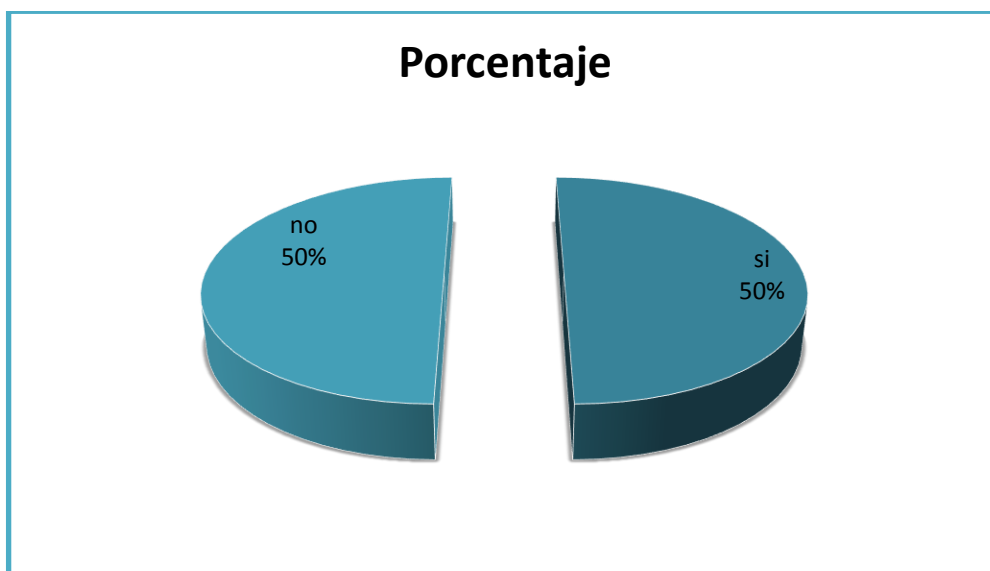
Tabla N° 7

RESPUESTA	RESULTADO
SI	2
NO	2
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 10



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Es indudable que la falta de información y capacitación, generan un peligro al desconocer el análisis de riesgos aplicado a los alimentos, esto puede ser motivo para una mala manipulación de los productos.

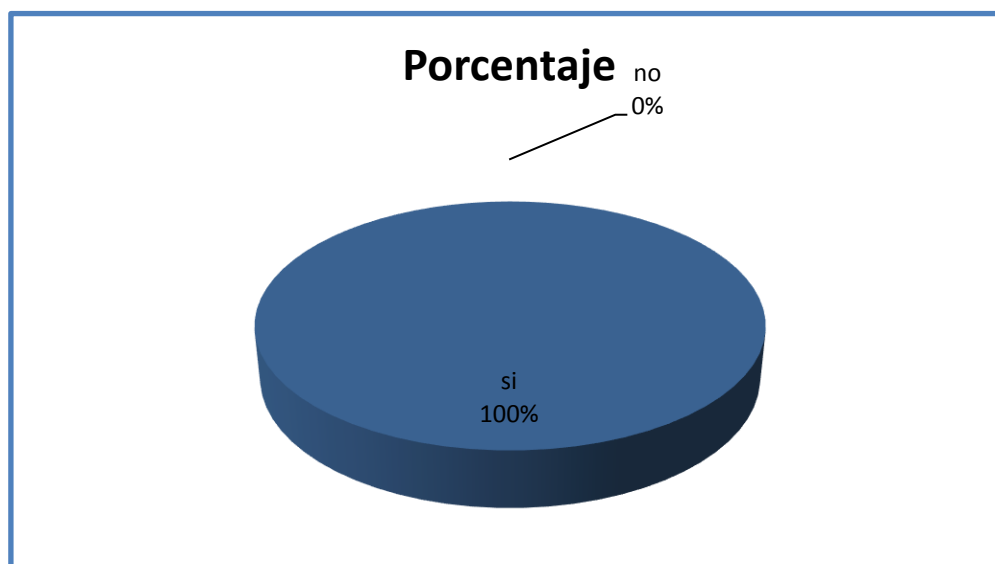
8. ¿Cuida de los equipos de elaboración de alimentos?

Tabla N° 8

RESPUESTA	RESULTADO
SI	4
NO	-
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 11



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Como resultado se observa que el personal, está consciente que debe cuidar y mantener en perfectas condiciones sus herramientas de trabajo, las mismas con las que va a trabajar, que en este caso le servirán para la elaboración de alimentos.

9. ¿Qué tema de interés vinculado a higiene y seguridad alimentaria le gustaría conocer y profundizar?

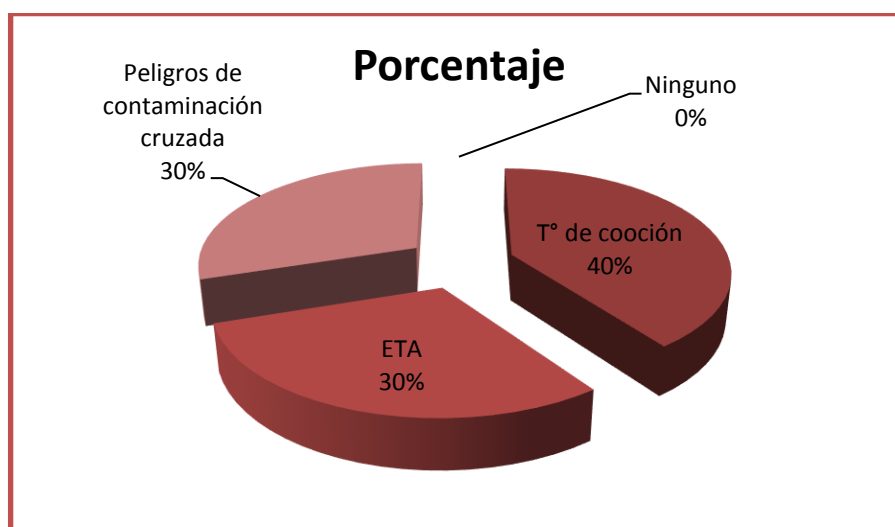
Tabla N° 9

RESPUESTA	RESULTADO
Temperaturas de cocción	4
ETA	3
Peligros de contaminación cruzada	3
Ninguno	-
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 12



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Se puede valorar que gran parte del personal, tiene mayor interés en conocer sobre las temperaturas de cocción, no obstante hay también interés en lo que concierne a los peligros de contaminación cruzada y las ETA (Enfermedades transmitidas por alimentos), temas de suma importancia que sugieren ser atendidos con prontitud.

10. ¿Qué capacitación se brinda al personal nuevo que ingresa al restaurante?

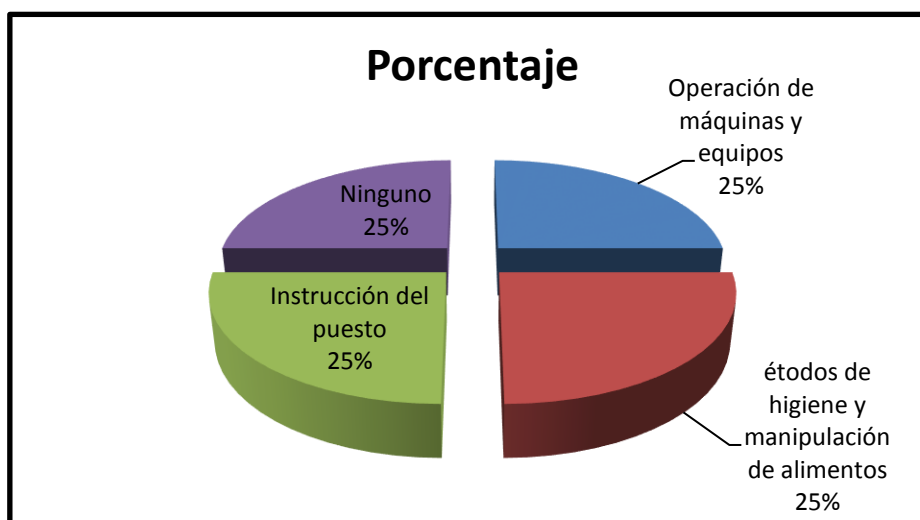
Tabla N° 10

RESPUESTA	RESULTADO
Operación de máquinas y equipos	2
Métodos de higiene y manipulación de alimentos	2
Instrucción del puesto	2
Ninguno	2
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 13



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

Los resultados obtenidos demuestran que el personal nuevo que ingresa a trabajar al restaurante si ha recibido capacitación tanto en la operación de máquinas y equipos, como higiene manipulación de alimentos e instrucción del puesto lo que los hace aptos para desempeñarse en el área de trabajo asignada.

11. ¿Qué tipos de insumos de limpieza y desinfección utiliza?

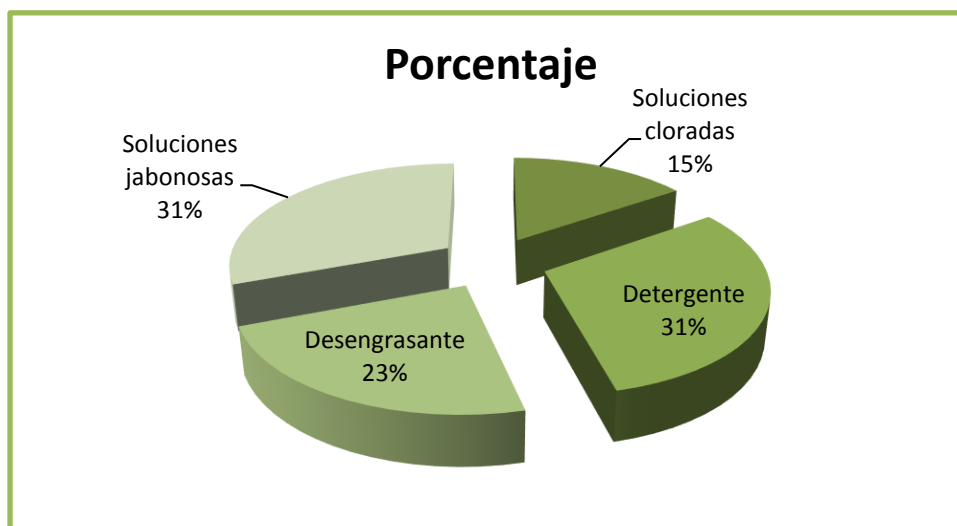
Tabla N° 11

RESPUESTA	RESULTADO
Soluciones cloradas	2
Detergentes	4
Desengrasante	3
Soluciones jabonosas	4
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Gráfico N° 14



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

El resultado evidencia que el personal en su mayoría utiliza detergente y soluciones cloradas en la limpieza y desinfección del área de la cocina e insumos de trabajo, como utensilios, vajilla, cubertería.

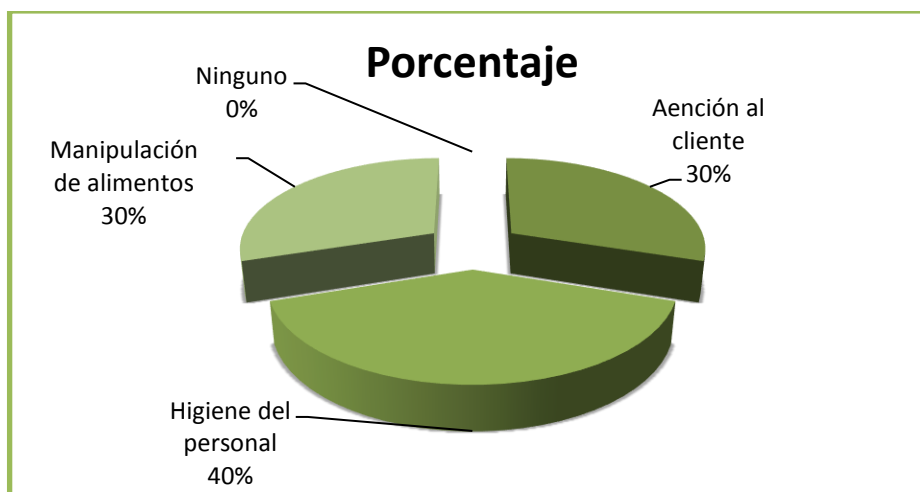
12. ¿Cuál de las siguientes capacitaciones se brinda la personal permanente?

Tabla N° 12

RESPUESTA	RESULTADO
Atención al cliente	3
Higiene del personal	4
Manipulación de alimentos	3
Ninguno	-
Total encuestados	4

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Grafico N° 15



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Análisis

En base al resultado en esta pregunta se puede constatar que existe una capacitación permanente en lo que respecta a la higiene del personal, de igual manera sin quedar atrás esta la atención al cliente y manipulación de alimentos.

CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA

Después de tabular y analizar los resultados obtenidos en cada una de las preguntas se concluye lo siguiente:

- Las capacitaciones que el personal recibe frecuentemente, fomenta a cumplir el propósito de brindar un mejor servicio, teniendo una formación continua en cuanto a buenas prácticas de manufactura.
- El personal aplica procedimientos de seguridad y calidad al momento de realizar la compra de materia prima, pero no lo hace basándose en los fundamentos de las Buenas Prácticas de manufactura, sino empíricamente, es decir, se fija la apariencia física del producto.
- La falta de conocimiento acerca del análisis de riesgos en los alimentos, generan un peligro en la manipulación y el consumo de los mismos, por lo cual es inminente proporcionar la información necesaria.

2.11 DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES ACTUALES DE LA HOSTERÍA AYALIR

2.11.1 Ubicación, servicios básicos y espacio

Tabla N°13: Estudio y análisis de la ubicación, disponibilidad y entorno del establecimiento.

1	¿El establecimiento reúne los requisitos mínimos Indispensables?	SI	NO	Parcial
1	¿Reúne los requisitos de ubicación, servicios básicos y entorno?			
1	¿Vías de ingreso de superficie dura apta para el tráfico?	x		
	- Permiso municipal	x		
	- Permiso ambiental	x		
	- Permiso de bomberos	x		
2	¿Servicios básicos?	x		
	- Agua potable	x		
	- Energía eléctrica	x		
	- Alcantarillado	x		
	- Selección y recolección municipal de desechos sólidos	x		
3	Entorno libre de fuentes de contaminación	x		
2	¿Reúne las condiciones y áreas mínimas para la preparación y servicio de alimentos?			
1	Dispone de puerta principal de cierre automático		x	
2	Área de recepción		x	
3	Área de limpieza, lavado y secado	x		
4	Área de almacenamiento acorde a la categoría	x		
5	Área de preparación de alimentos y bebidas	x		
6	Área de preparación de platos y bebidas	x		
7	Área de servicio de mesas	x		
8	Área de atención al cliente o administración	x		
9	Área de servicios sanitarios por género para la colectividad y separado para empleados	x		
10	Lugar apartado para evacuación de desechos sólidos	x		
		ITEMS	%	
	CUMPLE SATISFAC.	18	90%	
	NO CUMPLE	2	10%	
	CUMPLE PARCIAL	0	0%	
	TOTAL ITEMS	20	100%	

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 10% debido a la falta de un área de recepción amplia y adecuada para la materia prima, además no cuenta con una puerta de cierre automático ya que es de madera y manual.

2.11.2 Infraestructura física y requisitos básicos

Tabla N°14: Análisis de la infraestructura y requisitos básicos del establecimiento

3	¿La infraestructura física del edificio reúne los acabados sanitarios requeridos?	SI	NO	Parcial
1	¿El edificio está diseñado para impedir el ingreso de toda clase de animales y contaminantes?		X	
2	¿Tiene una distribución de áreas apropiadas para evitar la contaminación?	X		
3	¿Tiene espacio suficiente para el desarrollo de todas las operaciones?	X		
4	¿Los acabados sanitarios son los exigidos?	X		
	A El piso es duro	X		
	- Impermeable	X		
	- Lavable	X		
	- Sin grietas o hendiduras	X		
	- Fácil limpieza	X		
	- Color claro	X		
	- Antideslizante	X		
	- Tiene 2% de inclinación hacia el desagüe			X
	B Paredes de material duro	X		
	- Color claro	X		
	- Impermeable	X		
	- Sin grietas y/o cuarteaduras	X		
	- Lisas mínimo hasta 180 cm de altura			X
	C Techo de material duro y compacto	X		
	- Color claro	X		
	- Impermeable	X		
	- Liso	X		
	- Lavable	X		
	- Sin vías de acceso a plagas	X		
	- De fácil limpieza	X		
	- Sin rajaduras	X		
	D Ventanas u otras claraboyas proporcionan luz suficiente	X		
	- Bordillo inferior inclinado		X	
	- Ventanas con apertura, protegidas con malla a prueba de insectos	X		
	E Puertas de material inoxidable	X		
	- Lavable	X		
	- Lisa	X		
	- Color claro o traslúcidos sin rajaduras		X	
	- De fácil limpieza	X		
	F Coladeras con rejillas sin estancamientos y en buen estado	X		

		G	Sistema de ventilación natural o forzada en dirección de área limpia y área sucia	X		
		H	Extractor de olores o campana	X		
		I	En caso de ascensor de bandejas, en acero inoxidable		X	
	5		Instalaciones de lavado en acero inoxidable en el área de lavado y desinfección	X		
		-	Con agua potable	X		
		-	En número suficiente	X		
		-	De fácil limpieza	X		
		-	Conexión sifonada hacia la red evacuación de efluentes	X		
	6		Tiene extintor con líquido vigente	X		
	7		En caso de gradas, ubicadas donde no sean fuente de contaminación y protegido de plagas		X	
	8		Los recolectores de basura alejados del establecimiento y protegido de plagas	X		
	9		Iluminación artificial suficiente	X		
		-	Conexiones internas o protegidas con canaletas	X		
		-	Lámparas protegidas		X	
		-	La luz mantiene los colores	X		
	4		¿Reúne los requisitos básicos por áreas?			
	1		¿Basureros en acero inoxidable, con tapa de palanca al piso correctamente identificado?		X	
	2		¿La superficie de equipos, maquinaria y muebles de cocina que entra en contacto con los alimentos es de acero inoxidable?	X		
		-	Lisa	X		
		-	Color claro			X
		-	Lavable	X		
		-	Resistentes a la desinfección	X		
		-	Libre de hendiduras y hoyos	X		
		-	De fácil limpieza	X		
		-	En buen estado	X		

	ITEMS	%
CUMPLE SATISFAC.	48	83%
NO CUMPLE	7	12%
CUMPLE PARCIAL	3	5%
TOTAL ITEMS	58	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 12% debido a:

- La falta de protección que tienen las lámparas genera vulnerabilidad a un foco de infección, de igual manera los basureros no son de acero inoxidable sino de plástico material propenso a la propagación de algún tipo de plaga.
- El edificio no está diseñado para impedir el ingreso de plagas como insectos o roedores ya que algunas partes no cuentan con suficiente protección y revestimiento.

El 7% cumple parcialmente debido a:

- No todas las superficies que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable ya que también hay mesones recubiertos con cerámica por lo tanto no todos son de color claro.

2.11.3 Área de recepción de materia

Tabla N°15: Análisis del área de recepción de materia prima

5	¿El área de control de recepción de ingredientes e insumos cuenta con lo indispensable?		SI	NO	Parcial
1	Espacio para recibir ingredientes e insumos provistos de mesón, tarimas de 15 cm de altura		X		
	Medidor de peso y volumen	recipiente	X		
2	Registro de proveedores seleccionados con base a especificaciones de ingredientes e insumos		X		
3	Especificaciones convenidas: físicas, organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas				X
4	Cuenta con termómetro de escala de medición de - 20°C a 100°C, calibrado y desinfectado			X	
5	Computadora para registro de controles de ingreso de ingredientes e insumos o libro de anotaciones				X
			ITEMS		%
			CUMPLE SATISFAC.		3 50%
			NO CUMPLE		1 17%
			CUMPLE PARCIAL		2 33%
			TOTAL ITEMS		6 100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 17% debido a:

- La falta de un termómetro, herramienta indispensable en el área de cocina debidamente calibrado y a la vez desinfectado para su uso frecuente.

Existe un cumplimiento parcial del 33% debido a:

- El registro de las especificaciones convenidas no es de manera minuciosa al momento de ser receptada la materia prima.
- El sistema que se maneja dentro del establecimiento no es puesto en marcha de manera continua.

2.11.4. Área de limpieza, lavado y secado

Tabla N°16: Análisis del área de limpieza, lavado y secado

6	¿El área de limpieza, lavado y secado de ingredientes e insumos cuenta con lo necesario?	SI	NO	Parcial
	- Lavabos de acero inoxidable con agua potable		X	
	- Accesorios de limpieza (cepillo, jabón líquido)	X		
	- Mesón, gavetas, recipientes y manteles	X		
		ITEMS		%
		CUMPLE SATISFAC.		2 67%
		NO CUMPLE		1 33%
		CUMPLE PARCIAL		0 0%
		TOTAL ITEMS		3 100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 33% debido a:

- El lavabo no es de acero inoxidable sino recubierto con cerámica.

2.11.5 Área de almacenamiento

Tabla N°17: Análisis del área de almacenamiento

7	¿El área de almacenamiento tiene la infraestructura física necesaria?	SI	NO	Parcial
1	Tarimas de 15 cm de altura desde el piso	X		
2	Mueblería con divisiones y puertas para guardar ingredientes secos por separado o bodega	X		
3	Cuenta con refrigeradora, frigorífico o cuartos fríos con puerta hermética, funcionando	X		
	- Termómetro de escala para medir -4°C, calibrado		X	
	- En el caso de cuartos fríos, persianas lavables al ingreso		X	
4	Congelador o cámaras de congelación con puertas herméticas, funcionando	X		
	- Termómetro de escala para medir -18°C, calibrado		X	
5	Recipientes con tapa en gavetas, sobre tarimas	X		
6	Computadora para controles de almacenamiento, tiempos de vida útil y temperaturas		X	
		ITEMS		%
CUMPLE SATISFAC.		5		56%
NO CUMPLE		4		44%
CUMPLE PARCIAL		0		0%
TOTAL ITEMS		9		100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 44% debido a:

- La ausencia de un termómetro calibrado y desinfectado correctamente para su uso.
- Posee un sistema de control pero no lo utiliza el personal.

2.11.6 Área de preparación de alimentos

Tabla N°18: Análisis del área de preparación de alimentos

8	¿Dispone del área con la infraestructura para preparar alimentos y/o bebidas?	SI	NO	Parcial
	1 La distribución de espacios que facilita la limpieza y evita la contaminación cruzada			X
	2 El cliente puede observar la preparación y los ingredientes utilizados, mientras espera su orden para establecimientos nuevos		X	
	3 Fuente de calor en acero inoxidable /cocina, horno, parrilla	X		
	4 Tiene equipos, electrodomésticos y utensilios para la preparación de alimentos	X		
	5 Dispone de mueblería de cocina	X		
	6 Dispone de utensilios de cocina apropiados para el trabajo que realiza	X		
	7 Cuenta con campana o extractor de olores	X		
	8 En caso de aire acondicionado la tubería está libre de vapor condensado		X	
		ITEMS		%
		CUMPLE SATISFAC.		5 62%
		NO CUMPLE		2 25%
		CUMPLE PARCIAL		1 13%
		TOTAL ITEMS		8 100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 25% debido a:

- El área de producción es cerrada por lo cual no es visible la preparación de alimentos para los clientes.
- No posee aire acondicionado, por lo que las tuberías se condensan por la falta de salida de aire y la campana no abastece.

Existe un cumplimiento parcial del 13% debido a:

- El espacio reducido existente en esta área de manipulación de alimentos dificulta realizar una buena limpieza.

2.11.7 Área de presentación de platos

Tabla N°19: Análisis del área de presentación de platos

9	¿Cuenta el área de presentación de platos con lo necesario?		SI	NO	Parcial
1	Cuenta con muebles de cocina/bar		X		
2	Dispone de electrodomésticos		X		
3	Utensilios para presentar los platos como pinzas	Bandejas	X		
4	Toallas desechables	Limpiones	X		
			ITEMS	%	
			CUMPLE SATISFAC.	4	100%
			NO CUMPLE	0	0%
			CUMPLE PARCIAL	0	0%
			TOTAL ITEMS	4	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

- El área de presentación de platos si cumple satisfactoriamente al 100% con todos los requisitos establecidos para la estación correspondiente en cuanto a utensilios, menaje, electrodomésticos.

2.11.8 Área de servicio de mesas, atención al cliente y administración

Tabla N°20: Análisis del área de servicio de mesas, atención al cliente y administración

10	¿Dispone del área con la infraestructura para preparar alimentos y/o bebidas?		SI	NO	Parcial
1	Espacio suficiente		X		
2	Muebles para el servicio (mesas, sillas)		X		
3	Se exhibe los platos y bebidas del menú		X		
	En cartelera o pizarra	En carta o menús	X		
4	En caso de autoservicio se exhibe el nombre de cada preparado			X	
5	Los basureros son de acero inoxidable y con tapa de palanca al piso, de fácil acceso			X	
11	¿El área de atención al cliente o administración cuenta con un mostrador para toma de órdenes?				
-	Caja registradora para emisión de facturas	RISE	X		

	-	Cuenta con un sistema de medición de la satisfacción del consumidor		X	
				ITEMS	%
				CUMPLE SATISFAC.	5 63%
				NO CUMPLE	3 37%
				CUMPLE PARCIAL	0 0%
				TOTAL ITEMS	8 100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 37% debido a:

- No dispone de autoservicio.
- Los basureros que se encuentran en esta área, no son de acero inoxidable sino de plástico, tienen su respectiva funda de basura con tapa manual.
- No cuenta con un sistema de medición de satisfacción del cliente.

2.11.9 Área de servicios sanitarios

Tabla N°21: Análisis del área de servicios sanitarios

12	¿El área de servicio de mesas cuenta con espacios suficientes y condiciones necesarias?	SI	NO	Parcial
	- Agua potable	X		
	- Los servicios sanitarios están fuera de las áreas de manipulación de alimentos	X		
	- El ingreso-salida a los servicios sanitarios es indirecto al área del servicio de mesa	X		
	- Los servicios sanitarios para la colectividad son de salida indirecta al área de servicio de mesas	X		
	- Los servicios sanitarios para los empleados poseen duchas, vestuarios, tapete, desinfectante, casillero	X		
	- Los servicios sanitarios están separados por género y cuentan con:	X		
	- Puerta principal automática		X	
	- Equipos sanitarios correspondientes	X		
	- Surtidor de papel	X		
	- Lavamanos	X		
	- Dispensador de jabón líquido y gel desinfectante	X		
	- Toallas desechables	X		

		-	Basureros en acero inoxidable con palanca al piso		X	
		-	Iluminación suficiente	X		
		-	Dispone de cartelera para avisos de higienización		X	
					ITEMS	%
				CUMPLE SATISFAC.	12	80%
				NO CUMPLE	3	20%
				CUMPLE PARCIAL	0	0%
				TOTAL ITEMS	15	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 20% debido a:

- La puerta principal no es automática debido a que la infraestructura del establecimiento corresponde a una hostería por lo tanto la puerta es de madera.
- Los basureros que se dispone en esta área son de plástico sin palanca al piso para poder ser destapados.
- No cuenta con una cartelera que contenga información suficiente sobre higienización.

2.11.10 Área de evacuación de desechos sólidos y materiales de limpieza

Tabla N°22: Análisis de la evacuación de desechos sólidos y materiales de limpieza

	13	¿Dispone del área de evacuación de desechos sólidos?		SI	NO	Parcial
		-	En caso de contenedores están protegidos contra plagas	X		
		-	Los basureros tienen fundas plásticas	X		
	14	¿Dispone de un lugar para materiales de limpieza y desinfección, restringido?		X		
					ITEMS	%
				CUMPLE SATISFAC.	3	100%
				NO CUMPLE	0	0%
				CUMPLE PARCIAL	0	0%
				TOTAL ITEMS	3	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

- Se cumple satisfactoriamente el 100% de todo el proceso en cuanto a la evacuación de desechos sólidos y los requisitos establecidos en cuanto a materiales de limpieza.

2.11.11 Personal de trabajo

Tabla N°23: Análisis del perfil de los trabajadores del establecimiento

15	¿El personal tiene el perfil o requisitos mínimos para la manipulación higiénica de alimentos?	SI	NO	Parcial
1	El personal tiene buenos hábitos de higiene	X		
2	Dispone de mínima capacitación en higiene y manipulación de alimentos			X
3	El cocinero/a conoce de la tecnología gastronómica	X		
	- Conoce sobre diagrama de flujo e identificación de peligros y contaminación cruzada para el siguiente año de vigencia		X	
	- Manejo de tiempos y temperaturas / límites críticos			X
	- Conoce sobre enfermedades transmitidas por alimentos	X		
4	El personal dispone del certificado de que goza de buena salud	X		
	- Conoce la importancia del estado de salud en la manipulación de los alimentos y bebidas	X		
		ITEMS		%
CUMPLE SATISFAC.		5		63%
NO CUMPLE		1		12%
CUMPLE PARCIAL		2		25%
TOTAL ITEMS		8		100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 12% debido a:

- El personal desconoce sobre los diagramas de flujo e identificación de peligros de una posible contaminación cruzada, ya que la mayoría del personal no tiene una formación académica, sino conocimiento empírico.

Existe un cumplimiento parcial del 25% debido a:

- La falta de capacitación continua en higiene y manipulación de alimentos, pueden constituir un peligro constante para los clientes con consecuencias impredecibles.
- La ausencia de conocimiento en cuanto al manejo de temperaturas y el correcto control de puntos críticos, genera situaciones delicadas que puede conllevar a pérdidas humanas.

2.11.12 Programas de limpieza

Tabla N°24: Revisión de los procedimientos de limpieza

16	¿Dispone de programas de limpieza 4D?	SI	NO	Parcial
	- Hay un responsable del manejo del programa de limpieza con sus registros		X	
	- Hay ausencia de alimentación, guaridas, criaderos y vías de acceso para plagas			X
	- Si el exterminio de plagas realiza otra empresa, dispone de permiso de funcionamiento	X		
	- Dispone de un programa de mantenimiento de equipos, maquinaria, instalaciones eléctricas	X		
	- La fuente de gas se encuentra a por lo menos 1,50m de la fuente de fuego	X		
		ITEMS		%
		CUMPLE SATISFAC.		3 60%
		NO CUMPLE		1 20%
		CUMPLE PARCIAL		1 20%
		TOTAL ITEMS		5 100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 20% debido a:

- No hay un responsable directo, que se encargue de llevar un registro detallado del proceso de limpieza que en este caso se lo realiza diariamente.

Existe un cumplimiento parcial del 20% debido a:

- La infraestructura del inmueble, especialmente las vías de acceso para los clientes no tiene una correcta protección, lo cual puede ser una posible vía de acceso de plagas.

2.11.13 Prácticas correctas de manufactura

Tabla N°25: Estudio y análisis de las prácticas de manufactura que realizan en el establecimiento

17	¿Dispone de práctica correcta de preparación y/o servicio de alimentos y bebidas?		SI	NO	Parcial
	1	¿Existe procedimientos e instrucciones sobre la higiene personal y buenas costumbres antes, durante y al final de la jornada?			
		- El personal conoce los procedimientos e instrucciones de higiene	X		
		- Se lleva un control de cumplimiento de los procedimientos e instrucciones de higiene personal		X	
		- El personal trabaja con la indumentaria y el equipo de trabajo correspondiente y limpio	X		
		- El personal trabaja con el cabello cubierto	X		
		- El personal trabaja sin objetos personales o adornos	X		
		Se exhibe un procedimiento de lavado de manos		X	
		El personal con cortaduras es removido a otra área hasta que pase el peligro	X		
		Se cuida que el personal no consuma alimentos mientras trabaja	X		
		Hay avisos, carteles con procedimientos e instrucciones de higiene en cada área		X	
		Se llevan registros del control médico anual y desparasitación del personal	X		
	2	¿Existen procedimientos e instrucciones para la limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones, Art.38?			
	1	Se cuida que en las áreas o terrenos del entorno no se acumulen residuos de alimentos y chatarras para criaderos de plagas	X		
	2	Las paredes del local están sin agujeros o aberturas	X		
	3	Las áreas del establecimiento se mantienen siempre limpias, desinfectadas, ordenadas y secas	X		
	4	Se lleva un registro de cumplimiento de las reglas del programa de control y métodos de trabajo diario		X	
	a	Se observa las mesas y pisos de todas las áreas sin alimentos e ingredientes derramados	X		

		b	Se llevan registros de lavado y limpieza profunda de pisos, techos, paredes, incluidos desagües		X	
		5	Usan fundas plásticas impermeables basureros e identificables por la clase de basura	X		
		6	Tiene control de plagas en el exterior y a las entradas del inmueble, mediante el uso de trampas numeradas	X		
		7	Los pisos de las áreas están secos y los techos libres de vapor condensado	X		
		8	Hay la prohibición del ingreso de animales, en lugar visible	X		
		9	Se tiene medidas para evitar la contaminación con parásitos	X		
		10	Se tiene instrucciones como uso de vestimenta para visitantes e inspectores		X	
	3	¿Se tiene instrucciones para la limpieza y mantenimiento de la higiene del equipamiento y utensilios Art.40?				
		1	Dispone de instrucciones para desarmar los electrodomésticos y equipos para lavarlos	X		
		2	La campana o extractor de humo y vapor se encuentran limpia y funcionando bien	X		
		3	Se lavan y desinfectan los utensilios que sirven para coger alimentos o bebidas (pinzas, cucharones)	X		
		4	Los manteles, limpiones y lienzos utilizados, están lavados y desinfectados	X		
		5	El refrigerador, congelador o cámaras de frío, internamente se encuentran limpios y protegidos	X		
		6	Todos los muebles de cocina están limpios y secos	X		
		7	Los equipos permiten la aplicación de las prácticas correctas de higiene	X		
		8	Se llevan registros de la limpieza y mantenimiento diario de los equipos y maquinarias		X	
		9	Hay programas de capacitación al personal para mejorar la higiene, arte culinario y mantenimiento de instalaciones maquinaria, se lleva un registro		X	
		10	Se retira la basura apenas se llena la funda plástica	X		
					ITEMS	%
				CUMPLE SATISFAC.	24	75%
				NO CUMPLE	8	25%
				CUMPLE PARCIAL	0	0%
				TOTAL ITEMS	32	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 25% debido a:

- No se lleva un control en cuanto al procedimiento de higiene personal de cada empleado.
- No hay una cartelera donde se pueda observar el procedimiento del correcto lavado de manos.
- No se muestra los procedimientos de higienización en cada área sin embargo se realiza la limpieza general de todas las áreas.
- Se maneja un control en cuanto al uso del uniforme por parte del personal, pero no dispone de un registro de la vestimenta adecuada para visitantes o inspectores.

2.11.14 Prácticas correctas de almacenamiento

Tabla N°26: Análisis de los procesos de almacenamiento de materia prima

18	¿Tiene prácticas correctas de recepción de ingredientes e insumos?		SI	NO	Parcial
	1	Se maneja registros con fechas e información de etiquetas de alimentos procesados		X	
	2	Los recipientes y gavetas con alimentos descansan sobre tarimas	X		
	3	Se lleva un control del estado de los ingredientes primarios y procesados en cuanto al tiempo de vida útil y presencia de gorgojos en granos secos		X	
	4	Se lleva un control de los alimentos enlatados (envase abombado)		X	
	5	Las cantidades grandes de ingredientes o alimentos preparados se refrigeran o congelan en porciones de uso diario	X		
	6	Se maneja registros de control de temperatura de refrigeración y congelación con termómetros calibrados		X	
	7	Se lleva registros de control de temperatura en la manipulación de alimentos cocidos fríos		X	
	8	Se lleva registros de la calibración de termómetros de los equipos de refrigeración y congelación		X	
	9	Se llevan registros de los controles periódicos de la limpieza y estado de empaque de las puertas en los equipos de refrigeración, congelación y cámaras frías	X		
	10	Se lleva registro de la limpieza de los equipos o cámara de refrigeración o congelación		X	
	11	Se tiene el procedimiento y se observa las prácticas correctas de refrigeración (4°C) o congelación de alimentos de alto riesgo epidemiológico	X		
	a	Se lleva registros de la conservación en refrigeración y congelación no por más de 3 días de alimentos preparados	X		

		b	Tiene un orden de ubicación de los ingredientes que no requieran alta refrigeración como las verduras en un refrigerador	X		
		c	Registros de la manipulación de alimentos pre cocidos y preparados después de enfriados se mantienen bajo 15°C		X	
		d	Tiene un orden de alimentos cocidos y crudos en un refrigerador o congelador	X		
	12		Tiene procedimientos y se aplica prácticas correctas de congelación	X		
		a	Se conserva los ingredientes como mariscos a -18°C, se dispone de alarma temperatura	X		
		b	Se lleva registros de controles de temperaturas de los alimentos dentro de la cámara de congelación		X	
		c	Se verifica diariamente las temperaturas de congelación de productos de alto riesgo	x		
				ITEMS		%
CUMPLE SATISFAC.				10		53%
NO CUMPLE				9		47%
CUMPLE PARCIAL				0		0%
TOTAL ITEMS				19		100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 53% debido a:

- El personal de cocina realiza las compras semanalmente de acuerdo a la necesidad requerida por el área de producción, por lo tanto no se lleva un registro en cuanto a fechas de recepción o caducidad.
- Regularmente se realiza revisión en la bodega para asegurarse de mantener los alimentos secos en buen estado o libre de alguna plaga.
- No se lleva un registro sobre alimentos enlatados como lo es el envase con algún tipo de abolladura.
- No se maneja un registro con las temperaturas de refrigeración y congelación debido a la falta de termómetros calibrados.
- Se realiza la respectiva limpieza de congeladores y refrigeradores pero no hay un registro donde refleje la frecuencia con la que se efectúa.
- Se colocan los alimentos designados que van al congelador pero no hay un control de la temperatura de los mismos.

2.11.15 Prácticas correctas de preparación de alimentos

Tabla N°27: Análisis de los procesos dentro del área de preparación de alimentos

19	¿Se observa prácticas correctas de preparación de alimentos y bebidas, Art 50?	SI	NO	Parcial	
	1	Tiene diagrama de flujo de los platos que preparan, para facilitar el análisis de riesgos		X	
	2	Tiene un proceso y se observa un manejo cuidadoso de los productos descongelados	X		
	3	Se lleva controles de las temperaturas internas por tiempos de cocción de las carnes y preparados con la misma		X	
	4	Se tiene registros de los controles de acidez, tiempo y temperatura durante la cocción		X	
	5	Se verifica la seguridad de los ingredientes que se usan crudos en platos combinados tales como frutas y verduras	X		
	6	Se revisa cuidadosamente las frutas y verduras lavadas, antes de usarlas	X		
	7	Se tiene un recipiente para desechar el aceite utilizado en frituras	X		
	8	En las preparaciones se utiliza la mayonesa industrial	X		
	9	Se tiene un procedimiento para el enfriado rápido de alimentos preparados que no serán consumidos de inmediato	X		
	10	En caso de utilizar hielo para enfriar botellas de bebidas se desecha el agua formada	X		
	11	Tiene un procedimiento para calentar los alimentos descongelados		X	
	12	Tiene un procedimiento para descartar los alimentos descongelados y calentados que no fueron consumidos		X	
	13	Tiene procedimientos para eliminar los alimentos que estuvieron fuera de refrigeración por más de dos horas		X	
	14	Tiene los procedimientos para revisar el interior de una fuente de calor como horno antes de encender		X	
	15	Se observa que los manteles que usan están limpios y secos	X		
	16	Para elaborar los jugos utilizan agua hervida	X		
	17	El hielo utilizado es de agua potable	X		
	18	En el caso de utilizar vapor vivo directamente en el alimento se realiza análisis de químicos		X	

	19	Tiene instrucciones de manejo de alimentos crudos, pre cocidos y cocidos en forma separada		X	
	20	Tiene procedimientos para evitar la contaminación cruzada		X	
	21	Tiene procedimientos para la descongelación correcta y el destino de los residuos de descongelación		X	
	22	Tiene procedimientos de enfriamiento para guardar alimentos cocidos que no se consumió el mismo día		X	
				ITEMS	%
CUMPLE SATISFAC.				10	45%
NO CUMPLE				12	55%
CUMPLE PARCIAL				0	0%
TOTAL ITEMS				22	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Existe un incumplimiento del 55% debido a:

- No dispone de un diagrama de flujo para evitar posibles riesgos en cada una de las preparaciones.
- No hay un control en el manejo de temperaturas internas de cocción, acidez, tiempos ya que la producción se realiza de acuerdo a conocimientos empíricos del personal.
- Al momento de descongelar los alimentos se procede a realizarlo de manera práctica, es decir, colocarlos en la parte de refrigeración sin tomar en cuenta los peligros que puede provocar.
- Para obviar el desperdicio, se porciona la cantidad necesaria a utilizar en las diferentes preparaciones así de esta manera se descongela lo justo por lo tanto no hay un procedimiento para eliminar los alimentos.
- No se maneja vapor vivo en las preparaciones, ni directamente sobre alimentos.
- No hay un procedimiento adecuado, por el cual se pueda verificar con precaución el interior de una fuente de calor en este caso del horno antes de encenderlo.
- No se lleva un registro en el que refleje los procedimientos del manejo correcto de alimentos crudos o cocidos en forma separada.
- Los procedimientos para evitar la contaminación cruzada son básicos como por ejemplo la utilización de tablas de colores según corresponda el tipo de alimento manipulado, al momento de la producción se lo realiza de manera empírica.

3.12 RESULTADO TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO

En base a la tabulación realizada de los 220 ítems en total, de los 15 puntos de control de las tablas del Ministerio de Salud se refleja los datos generales obtenidos en el siguiente cuadro.

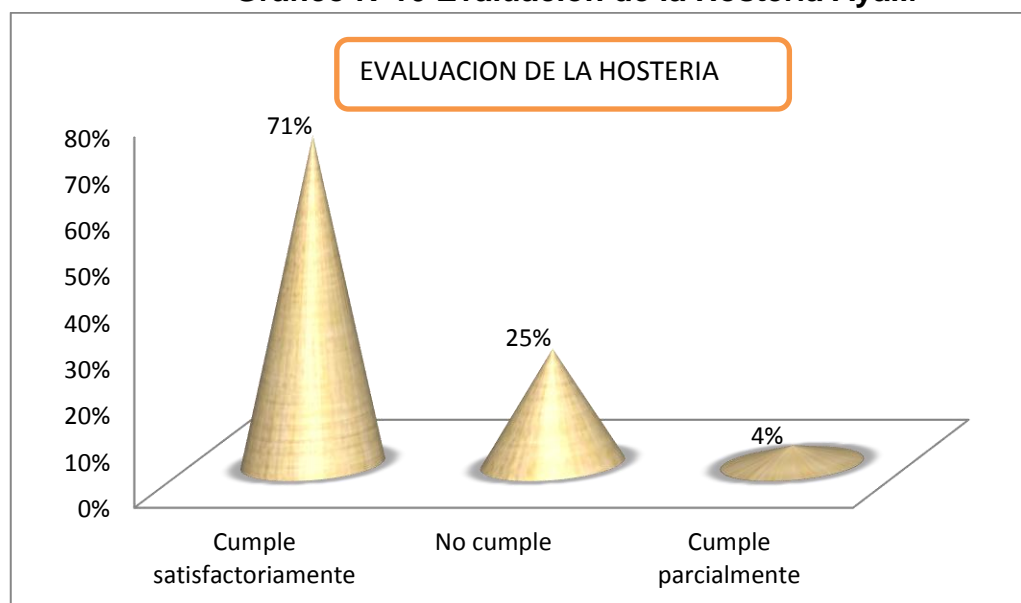
2.12.1 Evaluación de la Hostería Ayalir

	ITEMS	
CUMPLE SATISFACTORIAMENTE	157%	71%
NO CUMPLE	54	25%
CUMPLE PARCIALMENTE	9	4%
TOTAL ITEMS VALORADOS EN 15 PUNTOS	220	100%

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Gráfico N°16 Evaluación de la Hostería Ayalir



ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

Una vez recopilada toda la información con el respectivo análisis realizado se establece lo siguiente:

- La hostería Ayalir cumple satisfactoriamente con el 71%, no cumple con 25% y cumple parcialmente con el 4% en base a los check list del Ministerio de Salud Pública.

2.12.2 Plan de mejoras

2.12.2.1 Corto plazo

N°	Item	Costo	Total
2	Termómetro digital cooper -40°C / 232°C	\$32,72	\$65,44
1	Lavabo industrial 1 pozo en acero inoxidable	\$360,00	\$360,00
5	Vestimenta visitantes -Malla o gorro desechable -Mascarilla desechable -Mandil -Guantes desechables	\$0,25 \$0,25 \$15,00 \$0,80	\$81,50
4	Curso BPM (duración 32 horas)	\$299,00	\$1196,00
2	Basurero de acero inoxidable con palanca 15lt	\$29,03	\$58,06
4	Basurero de acero inoxidable con palanca 5lt	\$15,00	\$60,00
7	Lámparas con protección	\$18,00	\$126,00
1	Pintura (impermeabilizante)color claro para puerta	\$5,80	\$5,80
		TOTAL	1952,80

2.12.2.2 Mediano plazo

N°	Item	Costo	Total
2	Puerta cierre automático (brazo hidráulico hasta 70kg)	\$49,00	\$98,00
2	Bordillo inferior inclinado en ventana	\$20	\$40,00
		TOTAL	\$138,00

2.13. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Los procedimientos operativos que analizan los procesos de saneamiento como por ejemplo: limpieza y desinfección, al momento de aplicar deberán ser antes, durante y después de cada producción y elaboración de alimentos.

El saneamiento que se deberá aplicar mediante control de POES serán los siguientes:

- Vajilla, cubertería y utensilios de cocina.
- Estantes, mesas de trabajo, gavetas.
- Refrigerador y congelador.
- Basureros.
- Materiales de limpieza.
- Lavado de manos.
- Pisos, paredes, puertas y ventanas.

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 1
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.1 Lavavajilla, mesones y estanterías	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los residuos en seco con un paño limpio. - Remojar los equipos con agua. - Aplicar detergente desengrasante. - Fregar con una esponja y eliminar los excesos de grasa. - Enjuagar con abundante agua. - Sumergir los equipos en la solución de cloro y aplicar a los mismos con una esponja limpia y desinfectada. - Secar completamente y colocar los materiales en su lugar. 	
FRECUENCIA		
Diario		
MATERIALES A USAR		
Detergente Esponja abrasiva Escoba Trapeador Desinfectante, cloro Agua Recipiente		
SOLUCION		
700 ml detergente degrease en 10 lt de agua. 60 ppm=6 ml de cloro en 10 lt de agua		

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 2
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.2 Utensilios de cocina	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los residuos y sumergir en agua para remover suciedad. - Aplicar el detergente lavavajilla. - Fregar con una esponja y eliminar los excesos de residuos. - Enjuagar con abundante agua. - Sumergir los utensilios de cocina en la solución de cloro. - Secar con un limpión seco y limpio. - Colocar en la estantería según corresponda. 	
FRECUENCIA		
Diario		
MATERIALES A USAR		
Detergente Esponja abrasiva Limpión Desinfectante, cloro Guantes Delantal Agua		
SOLUCION		
250 ml detergente degrease en 1 lt de agua. 60 ppm=6 ml de cloro en 10 lt de agua		

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 3
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.3 Gavetas y cubetas	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los residuos. - Remojar cubetas y gavetas. - Aplicar detergente lavavajilla. - Fregar con una esponja y eliminar los excesos de residuos. - Enjuagar con abundante agua. - Sumergir en la solución de cloro. - Secar con un limpión seco y limpio. - Dejar secar por completo. 	
FRECUENCIA		
Diario		
MATERIALES A USAR		
Detergente Esponja abrasiva Limpión Desinfectante, cloro Guantes Delantal Agua		
SOLUCION		
250 ml detergente		

degrease en 1 lt de agua. 60 ppm=6 ml de cloro en 10 lt de agua		
--	--	--

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 4
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.4 Basureros y contenedores	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los residuos de basureros y contenedores. - Remojar basureros y contenedores. - Aplicar detergente lavavajilla. - Fregar con una esponja y eliminar los excesos de residuos grasa y manchas. - Enjuagar con abundante agua. - Sumergir en la solución de cloro y frotar los basureros y contenedores con una esponja limpia. - Enjuagar con abundante agua. - Dejar secar por completo. 	
FRECUENCIA		
Diario		
MATERIALES A USAR		
Detergente Esponja abrasiva Limpión Desinfectante, cloro Guantes Delantal Agua		
SOLUCION		
400 ml detergente degrease en 10 lt de agua. 200 ppm=20 ml de cloro en 10 lt de agua		

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 5
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.5 Refrigeradores y congeladores	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> - Retirar todos los productos alimenticios. - Apagar los equipos, retirar las rejillas y lavar aparte. - Retirar la suciedad y residuos que existan con una esponja limpia. - Remojar los equipos con cuidado. - Aplicar detergente. - Fregar con una esponja y eliminar los excesos de residuos grasa, manchas u otro objeto extraño. - Enjuagar con abundante agua. - Sumergir una esponja limpia en la solución desinfectante de cloro y aplicar en los equipos. - Con un palo limpio secar por completo los equipos. - Poner las rejillas previamente desinfectadas en su lugar y colocar los productos alimenticios. 	
FRECUENCIA		
Quincenal		
MATERIALES A USAR		
Detergente Esponja abrasiva Esponja limpiadora Limpión Desinfectante, cloro Guantes Delantal Agua		
SOLUCION		
400 ml detergente degrease en 10 lt de agua. 100 ppm=10 ml de cloro en 10 lt de agua		

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 6
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.6 Esponjas y paños limpiadores	Limpieza: <ul style="list-style-type: none"> - Enjuagar los limpiones. - Sumergir los limpiones en un recipiente con detergente. - Retirar los limpiones del recipiente y en un lugar limpio fregar con las manos, y con un cepillo plástico quitar todas las manchas y marcas. - Enjuagar con abundante agua. - Sumergir en otro recipiente con la solución 	
FRECUENCIA		
Diario		
MATERIALES A USAR		

Detergente Desinfectante, cloro Agua Recipiente	<p>desinfectante de cloro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar los limpiones del recipiente y escurrir hasta quedar sin agua. - Dejar secar por completo. - Colocar en la estantería según corresponda.
SOLUCION	
250 ml detergente degrease en 1 lt de agua. 60 ppm=6 ml de cloro en 10 lt de agua	

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 7
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.7 Limpieza de manos	<p>Limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mojar suavemente con agua manos antebrazo y codo. - Aplicar el jabón líquido presionando 2 veces. - Frotar las manos y entre los dedos hasta que forme espuma. - Usar el cepillo de uñas y pasar por el filo de las mismas. - Enjuagarse con abundante agua de manera que el agua corra desde los codos hacia la punta de los dedos. - Secarse las manos con papel toalla desechable. - Desinfectarse las manos con gel anti-bacterial presionando 2 veces el dispensador. - Frotarse las manos por 10 segundos dejando secar por completo. 	
FRECUENCIA		
Cuando sea necesario		
MATERIALES A USAR		
Jabón líquido de manos Cepillo de manos Gel anti-bacterial Agua Toallas desechables		
SOLUCION		
Jabón líquido de manos SOFT SOAP, uso directo Gel anti-bacterial, uso directo.		

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo
FUENTE: Hostería Ayalir

HOSTERÍA AYALIR	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO	POES 8
INSTALACIONES	PROCEDIMIENTOS	
2.13.8 Pisos, paredes y ventanas	Limpieza: Pisos	
FRECUENCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Retirar todos los residuos del piso con la ayuda de una escoba. - Aplicar detergente (solución de detergente 500ml en 10 lt de agua). - Eliminar todas las marcas de suciedad y grasa. - Enjuagar con abundante agua. - Remover el exceso de agua con una escoba. - Con un trapeador limpio sumergir en la solución desinfectante de cloro. - Dejar secar. 	
Pisos: diario Paredes: 1 vez por semana Ventanas: 2 veces por semana	<ul style="list-style-type: none"> - Remojar con agua las paredes. - Colocar el detergente, fregar con una esponja asegurándose de eliminar marcas de suciedad y enjuagar con abundante agua. - Sumergir una esponja limpia en la solución desinfectante de cloro y aplicar. - Dejar secar por completo. 	
MATERIALES A USAR	<ul style="list-style-type: none"> - Dejar secar. 	
Detergente Esponja abrasiva Escoba Trapeador Desinfectante, cloro Trapeador Agua recipiente	<ul style="list-style-type: none"> - Remojar con agua las paredes. - Colocar el detergente, fregar con una esponja asegurándose de eliminar marcas de suciedad y enjuagar con abundante agua. - Sumergir una esponja limpia en la solución desinfectante de cloro y aplicar. - Dejar secar por completo. <p>Ventanas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Remojar con agua las ventanas. - Aplicar con la esponja abrasiva el detergente DEGREASE, y fregar hasta eliminar marcas de suciedad, enjuagar con abundante agua. - Sumergir una esponja limpia en la solución desinfectante de cloro y aplicar. - Con un limpiador de vidrio retirar el exceso de agua y dejar secar. 	
SOLUCION		
500 ml de detergente DEGREASE en 10 lt de agua. 60 ppm = 6 ml de cloro en 10 lt de agua.		

ELABORADO POR: María Belén Jaramillo

FUENTE: Hostería Ayalir

CAPITULO III

3. PROPUESTA

3.1 INTRODUCCIÓN A LA PROPUESTA

En este capítulo se toma medidas correctivas en cuanto al manejo de BPM'S dentro del restaurante Ayalir, teniendo en cuenta que el personal del establecimiento son quienes están a cargo de la manipulación, elaboración, preparación y almacenamiento de alimentos y por ende tienen falencias en estos procesos, para lo cual es necesario la elaboración de una manual de buenas prácticas de manufactura, siendo una guía que ayude al personal a mejorar la calidad del producto desde su recepción, manejo, producción y elaboración bajo estrictos estándares de calidad.

Se debe tomar en cuenta que lo expuesto en el manual no debe ser modificado ya que en este se han propuesto lineamientos correctivos conforme a las fallas encontradas por parte del personal que son los responsables directos en el área del restaurante, evitando caer nuevamente en los mismos errores que suelen suscitarse al momento de empezar la producción.

Dado esto se puede concluir que el manual no es solo una pieza clave sino un aspecto relevante para cualquier establecimiento de alimentos y bebidas, en este caso el restaurante Ayalir se beneficiaría, el personal va a tener lineamientos técnicos los cuales deben seguirse para obtener un alimento inocuo apto para el consumo humano, de igual manera el personal sabrá cómo actuar de manera práctica ante la inasistencia de un compañero.

Por último, cabe recalcar que un buen producto es la carta de presentación para un restaurante, y contar con un manual no solo se obtendrá como resultado un impacto económico, sino que los comensales se sentirán satisfechos con el servicio y la plena seguridad de consumir un producto libre de impurezas apto para el consumo humano.

3.2 PORTADA DE PROPUESTA DEL MANUAL





Introducción

La administración de la hostería Ayalir pone a disposición del personal del restaurante, un manual de Buenas Prácticas de Manufactura, el mismo que constituye una guía para la correcta aplicación de las normas y procedimientos indispensables, para regular la recepción, producción, elaboración, control y almacenamiento de los alimentos.

Este manual cumple con las condiciones requeridas por el consumidor, de tal manera que el restaurante pueda satisfacer la demanda.

En la actualidad los nuevos hábitos de consumo han provocado un incremento explosivo de establecimientos de alimentos y bebidas, lo que ha exigido un refuerzo en los controles sobre el personal que trabaja en los mismos.

Objetivo general

Capacitar al personal del establecimiento mediante la implementación de un manual de buenas practicas de manufactura, para asegurar la inocuidad de los alimentos así como su calidad durante toda la cadena de proceso alimenticio.

Objetivos específicos

- Preparar alimentos aptos para el consumo humano, garantizando su salubridad.
- Implementar técnicas y lineamientos en la elaboración de alimentos expuestos en el siguiente manual.
- Proveer al personal el equipo necesario como utensilios, materia prima para su correcto desempeño en el área asignada.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

1. Higiene del personal.
2. Recepción
3. Almacenamiento
4. Envases
5. Prevención (para evitar contaminación cruzada)
6. Preparación
7. Elaboración
8. Cocinado-regeneración
9. Emplatado
10. Eliminación de residuos



1 Higiene Personal

¿Cómo lavarse las manos?

¿Lava las manos así cuando estás visiblemente sucio? Si no, utiliza la educación apropiada.

3 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



La higiene en el personal es un punto fundamental en la prevención de enfermedades alimentarias, por lo cual es indispensable que el manipulador reciba instrucción adecuada.

LAVADO DE MANOS

- El lavado de manos debe realizarse frecuente y minuciosamente, con agua templada, jabón y un cepillo para las uñas
- El secado se lo debe efectuar con toallas de papel desechables o un secador de manos.
- El lavado se debe ejecutar:
 - Al iniciar el trabajo
 - Después de haber usado el inodoro
 - Después de manipular material contaminado como basura, cajas, etc.
 - Cuando manipule alimentos crudos

- Debe lavarse y desinfectarse las manos después de manipular material que pueda transmitir enfermedades.
- Debe mantener sus uñas cortas, limpias y sin barniz.
- Ningún empleado que sufra una herida puede seguir manipulando alimentos, a menos que la proteja con una banda impermeable o un guante.
- Evitar el uso de pulseras, aretes, relojes, cadenas ya que pueden acumular suciedad y además hay el riesgo de una contaminación física
- El uniforme debe estar limpio y tener los suficientes para cambiarse a diario, no se lo utilizará para limpiarse o secarse las manos o utensilios.
- Esta estrictamente prohibido portar el uniforme de trabajo fuera de las instalaciones.

4

- El personal debe contar con un vestuario y a la vez un locker para guardar sus pertenencias.

Queda restringido el paso a las personas que no son parte de esta área de trabajo.

UNIFORME DE CHEF



5

NARIZ, OREJAS, BOCA

- Se recomienda utilizar una cuchara para probar los alimentos, la misma que debe ser lavada y desinfectada.
- Los manipuladores que padezcan un resfriado deben usar una mascarilla para protegerse.
- En caso de estornudar hacerlo con un pañuelo desechable, y lavarse correctamente las manos.
- Prohibido silbar, meter los dedos en la boca, masticar chicle mientras manipula alimentos.

PELO

- Los hombres deberán tener el cabello y barba cortos y las mujeres bien recogidos.
- Deben portar una red que recoja todo el cabello.
- Lavar el cuero cabelludo frecuentemente.

6

LOCIONES FUERTES PERFUMES

El personal no debe usar perfumes ni lociones fuertes ya que algunas alimentos con alto contenido graso pueden absorber estos olores.

FUMAR

- Queda terminantemente prohibido fumar.

ENFERMEDADES DEL PERSONAL

- Reportar si padece alguna enfermedad infecto contagiosa para tomar medidas correctivas.
- Proteger lesiones cutáneas, infecciones de heridas pequeñas, dar aviso si existe una enfermedad respiratoria o inicio de cuadro diarreico que pueden ser un riesgo susceptible de transmisión de gérmenes a los alimentos.
- Solicitar asistencia médica si no se encuentra en buen estado de salud.

7

- Las personas que entran en contacto con los alimentos deben pasar por un examen médico, el mismo que se lo realizará antes de darle el empleo y periódicamente cuando ya sea parte del establecimiento.

VISITANTES

- Se tomará precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las áreas donde se procede a la manipulación de estos.
- Se puede incluir el uso de ropa protectora

8

PERSONAL EVENTUAL

- El personal de apoyo que sea contratado deberá poseer su respectivo certificado de formación.
- o conocimientos en BPM y HACCP



9



- Para que el control de alimentos durante la recepción sea eficaz, es imprescindible que la cadena de garantía de calidad no sea interrumpida.
- El personal debe realizar un control visual verificando las características organolépticas propias de cada producto ya sea que no presenten signos de maltrato, golpes, suciedad y así puedan garantizar su calidad.
- Deben asegurarse que los proveedores sean calificados para que la materia prima sea confiable y segura.

CARNE FRESCA

- Cada pieza debe presentar características tales como el color rojo cereza brillante, aspecto fresco jugoso, firmeza, olor propio.
- Es importante tomar en cuenta los siguientes aspectos que deben estar presentes en las características organolépticas propias de cada producto como:
- Contacto visual: no presentar decoloraciones, ni colores verdes o pardos en su superficie.
- Olfato : sin olores rancios o putrefactos.
- Tacto: no debe estar la superficie pegajosa o blanda.

EMBUTIDOS

- Se descartarán los embutidos que tengan la presencia de hongos en la superficie.

11

- Tomar en cuenta la apariencia del jamón ya que puede presentar unas manchas blancas, las cuales pueden significar que ha tenido una larga maduración, o que haya estado congelado.

PESCADO

Al momento de adquirir este producto tomar en cuenta lo siguiente:

- Ojos brillantes y saltones.
- Agallas color parejo entre rosado y rojizo en tonos vivos, suaves y resbaladizas al tacto.
- La tela que cubre la cavidad abdominal debe ser suave, limpia y brillante.
- La carne debe ser firme y consistente, su color varia dependiendo la especie.
- Las escamas deben ser abundantes, su piel brillante y rígida.

12

- Tiene que oler a humedad o agua dulce, un pescado muy fresco tendrá el olor a algas marinas.
- Visualmente comprobar la ausencia de parásitos.
- Adquirirlos en piezas completas para calificar su apariencia.

CRUSTÁCEOS

- Su cuerpo debe estar completo es decir patas y cabeza.
- Olor fuerte pero a la vez agradable.
- Ojos y antenas deben ser brillantes, el color del caparazón debe ser uniforme en todo su cuerpo.

MOLUSCOS

- ❖ **Bivalvos**
- Al momento de su compra estos deben estar vivos, verificar que sus valvas se encuentren cerradas.

13

❖ Cefalópodos

- Piel lisa y húmeda, sin manchas.
- Carne blanca nacarada.
- Pigmentación fuerte.

LÁCTEOS Y DERIVADOS

- Estos productos deben tener su respectivo etiquetado en el mismo que se reflejara su fecha de elaboración y caducidad así como la tabla nutricional.

LEGUMBRES

- Libres de impurezas.
- Cáscara poco gruesa.
- Guardarlas en un lugar seco y fresco



14

FRUTAS Y HORTALIZAS

- Todas las frutas y hortalizas deben estar lavadas y desinfectadas sin residuos de tierra o suciedad.
- Color uniforme y brillante.
- Textura firme y blanda.
- Olor y sabor dulce colores vivos brillantes.

HUEVOS

- Deben presentar cáscara limpia e integra.
- No debe tener fisuras, ni deformaciones, rugosidades o imperfecciones tanto en el color como al tacto.
- Se desecharán los huevos sucios o rotos.

PRODUCTOS CONGELADOS

- Los agentes que denotan irregularidad en la cadena de frío son:

15

- Quemadura por frío reflejándose en la coloración anormal del producto ya sea oscurecimiento en carnes o amarillentos.
- Roturas o desgarros.
- Formación de escarcha.

MEDIDAS IMPORTANTES EN RECEPCIÓN

- Se verificará que coincida la materia prima receptada, con la nota de pedido realizado, de existir alguna observación notificarla.
- El transporte en el que llega la materia prima, debe contar con permisos y condiciones sanitarias adecuadas, para trasladar alimentos.

16



Cada establecimiento posee una amplia variedad de productos, que necesitan un correcto almacenamiento y algunas reglas generales, que sean aplicadas a diferentes situaciones.

El almacenaje debe realizarse de modo que permita limpiar adecuadamente y evitar la proliferación de plagas, creando un ambiente que impida el deterioro de los alimentos.

- o La correcta rotación de la materia prima consiste en aplicar el principio de “Lo primero que entra, es lo Primero que Sale”, lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. El manipulador almacenará entonces los productos con la fecha de vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana.
- o Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida.

18

- o Solicitar que las entregas se realicen en horas de menos movimientos, para poder realizar una inspección adecuada de los productos.
- o Verificar la temperatura en la que llegan los alimentos, de acuerdo a los lineamientos para su conservación en congelación, refrigeración o caliente.
- o Almacenar de inmediato, los alimentos en los lugares y condiciones indicados para cada uno de ellos.
- o Verificar las características organolépticas de los productos tales como olor, color, sabor, aroma y textura según corresponda.

19

- Las áreas de almacenamiento deben incluir las facilidades para conservar en frío (congeladores, heladeras), así como sectores secos para almacenar materias primas que pueden mantenerse sin refrigeración.



20

Almacenamiento en refrigeración / congelación

- Tanto en el almacenamiento en general, como en refrigeración se llevará a cabo un correcto mantenimiento y organización de las cámaras de frío.
- Los productos elaborados no se mezclarán con la materia prima, para evitar el riesgo de una contaminación cruzada, es recomendable cubrir con papel aluminio o plástico.
- Los alimentos congelados deben estar a una temperatura de -18°C , condición en la que no mueren los microorganismos pero se reduce su crecimiento.

21

- Los alimentos congelados deben ser utilizados lo mas pronto posible dentro de su fecha de vencimiento.
- Evitar sobrecargar los congeladores, porque esto reduce la circulación del frío y dificulta la limpieza del equipo.
- Los alimentos cocidos deben colocarse en la parte superior y los crudos en la parte inferior del refrigerador para evitar contaminación cruzada.
- Evitar la carga excesiva de alimentos en el congelador, ya que puede elevar la temperatura, descongelando parcialmente el resto de productos.

22

- La sobrecarga del congelador hace mas difícil la rotación y encontrar el producto deseado.
- Evitar guardar cantidades abundantes de alimentos calientes en grandes recipientes, porque esto hace que la temperatura, de la heladera suba hasta el punto de colocar otros alimentos dentro de la zona de peligro. Esta operación se puede facilitar, distribuyendo los alimentos en varios recipientes de poca profundidad, lo cual favorece su enfriamiento más rápido.
- Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente, productos que necesiten refrigeración.

23

- Para el correcto almacenamiento de huevos frescos se debe tomar en cuenta:
 - Deben estar en refrigeración.
 - Debe guardarse la etiqueta donde indica la fecha de caducidad, es recomendable colocar la etiqueta en la balda donde se encuentran los huevos.
 - Sacar de refrigeración únicamente los huevos que se van a utilizar para evitar cambios bruscos de temperatura si sacarán en exceso así no se verá afectada su calidad.
 - Si se almacena con otros productos evitar el contacto directo entre ellos.

24

- Los productos congelados que se vayan a descongelar, se los pasará a la cámara de refrigeración a una temperatura entre 2-6 °C hasta su utilización.
- Descongelar o eliminar el hielo periódicamente.
- Verificar que las puertas del refrigerador o congelador se mantengan cerradas herméticamente.
- Los alimentos que se conserven en congelación y no estén envasados pueden sufrir variaciones como "quemadura por congelación" cubriendo la superficie del alimento con una costra blanquecina.
- Emplear procedimientos de limpieza y desinfección, para evitar que este establecimiento sea fuente de contaminación de materias primas.

25

○ **Temperaturas / tiempos de almacenamiento**

Alimento	% de Agua	T° de Congelación recomendada (°C)	Tiempo Recomendado (t)
Frutas	87-95	-0,9 a -2,7	8 y 10 meses
Verduras	78-92	-0,8 a -2,8	10 meses
Pescado	65-81	-0,6 a -2,0	6 meses Pescado Blando 3 meses P. Azul Graso Mariscos
Carnes	55-70	-1,7 a -2,2	12 meses Vacuno 3 meses Salchichas Hamburguesas 6 meses Cerdo 8 meses Cordero
Huevos	74	-0,5	6 meses
Lácteos	87	-0,5	6 meses Mantequilla 3 meses Nata 8 meses Queso

26

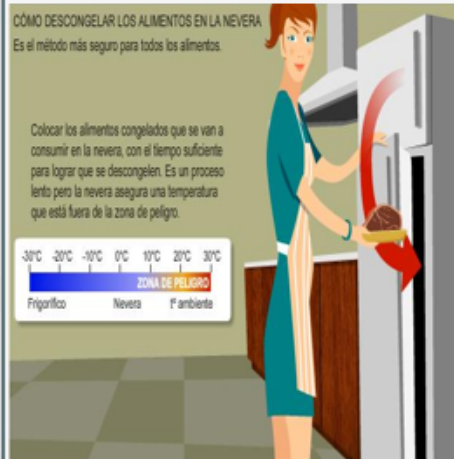
Descongelación

- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente, ya que se expone al producto a ser foco de reproducción de microorganismos, se recomienda hacerlo en refrigeración o microondas.
- Se puede utilizar agua potable, para descongelar los alimentos que están en un envase impermeable, este proceso no debe sobrepasar las 4 horas.
- Prohibido re congelar los alimentos estos deben ser utilizados en su totalidad.

27

- Descongelar los alimentos por completo antes de su elaboración.
- Descongelar solo las cantidades que se van a utilizar, para ello es recomendable porcionar el producto antes de congelarlo.
- Limpiar y desinfectar cuidadosamente, las bandejas donde se descongelan los alimentos, con el fin de evitar que haya contaminación por los fluidos restantes.

28



29



4. Envases



El uso de envases dentro de un establecimiento, es necesario para extremar las medidas de garantía de los alimentos, ya que conserva la permanencia de las características del producto durante la vida del mismo, además de proteger el contenido de alteraciones por la acción de agentes externos.

- Cerrar los envases una vez abiertos.
- En el caso de romperse un envase de vidrio se suspenderán, las actividades que se estén realizando en el área afectada, hasta recoger respectivamente todos los cristales.
- Se manipularán con cuidado, todo tipo de envases y así evitar cualquier tipo de contaminación en el área de manipulación de alimentos.
- En el caso de alimentos que tengan un empaque, retirarlos del mismo y desechar inmediatamente.

31

- Los empaques deben estar en óptimas condiciones, sin abolladuras, golpeados o rotos.



32

5. Prevención para evitar contaminación cruzada



Las practicas recomendadas a seguir por el personal son:

- Definir zonas para trabajar los distintos tipos de alimentos para no contaminar el producto.
- Mantener limpia la superficie de trabajo y el equipo apropiado para cada producto.
- Utilizar tablas de corte de diferentes colores para cada tipo de alimento.
- No colocar cajas u otro material sobre las mesas de trabajo.

- Mantener los equipos y utensilios de cocina limpios y desinfectados.
- Cuidar la higiene personal, realizar el lavado de manos de forma correcta y mantener la ropa de los manipuladores limpia.
- Los desperdicios de alimentos u otros desechos, deberán depositarse en contenedores provistos de cierre.
- No realizar la limpieza de la cocina mientras se están elaborando los productos, ya que se puede poner en peligro la salubridad de los alimentos.
- Utilizar limpiones, esponjas, paños para cada área de la cocina.

34



35



- La preparación de alimentos consiste particularmente en aplicar un técnica de cocción, para complementar o mejorar las cualidades nutritivas de cada uno, y a la vez potenciar su sabor.

- Todos los utensilios empleados en la elaboración de alimentos, deben tener su respectivo lugar de almacenamiento, donde no puedan estar expuestos a una posible contaminación.
- Los utensilios deben estar elaborados de materiales que estén certificados y cuenten con estrictos estándares de calidad, con su deterioro serán reemplazados posteriormente.
- En cada lavado de máquinas o utensilios, revisar cuidadosamente que sus partes se encuentren en buen estado, evitando una contaminación física por el contacto con una de sus piezas.

37

- Las personas que van a manipular los alimentos antes de su elaboración, deben lavarse correctamente las manos.
- El uniforme con el que trabajan debe permanecer limpio, caso contrario sustituir por uno limpio, en el caso de manipular alimentos como carnes es recomendable usar delantales.



38

Carnes y aves

- Después de manipular o racionar carnes de res, aves y caza, se debe lavar las manos antes de volver a manipular otro tipo de alimentos, o a su vez realizar otra operación como apertura de cámaras de frío.
- Se debe mantener la carne a temperatura ambiente el menor tiempo posible, mientras se la esté manipulando debido a la proliferación de microorganismos que esto genera, se puede utilizar guantes de látex desechables durante este proceso.

39

- Durante la recepción hasta llevar a la cámara de frío, puede transcurrir máximo una hora en la que se puede preparar o porcionar la carne.
- Para la manipulación de carnes se utilizará la tabla de color rojo, la misma que está destinada para este tipo de productos.
- Mantener las carnes en bandejas de acero inoxidable o de plástico pero con tapa para su correcta conservación.
- Se revisará que las bandejas se encuentren en buenas condiciones, limpias desinfectadas, sin daños o deterioros.

40

- Todos aquellos productos, que no se van a consumir de manera inmediata, se etiquetarán con su fecha de envasado y consumo correspondiente.
- Todas las aves son susceptibles a ser contaminados por salmonella, durante su manipulación, limpieza y despresado.

Pescados y mariscos

- La preparación de estos productos se lo debe realizar en un área específica.
- Su olor debe ser agradable como al agua de mar, siendo este uno de los factores que determinarán su frescura.

41

- Tomar en cuenta todas las características organolépticas ya antes mencionadas, en la etapa de recepción de productos.
- Para la manipulación de pescados se debe realizar en tabla de color azul.
- Una vez limpio y racionado el pescado, se procede a ubicar el producto en bandejas limpias y óptimo estado.
- Se revisará que el pescado este fresco sin ningún tipo de parásitos, controlar la presencia de peligros físicos tales como anzuelos.
- Su conservación será en congelación, cuando se hayan retirado escamas y vísceras.

42

Hortalizas, frutas, verduras

- Rechazar el producto si este se encuentra dañado o golpeado evitando que contamine el resto de alimentos sanos.
- Retirar las partes superficiales de las verduras como hojas, desechar inmediatamente en el basurero no dejarlos sobre la mesa de trabajo.
- Desinfectar el pozo o las cubetas, donde se van a lavar y limpiar las verduras.
- En el caso de las verduras como la lechuga lavar hoja por hoja y retirar exceso de tierra o insectos que tuviera.

43

Legumbres secas

- Se rehidratan las legumbres dejando en remojo durante aproximadamente 12-18 horas con agua potable en una cubeta.
- Se revisará antes de poner en la cubeta que estén libre de peligros físicos, como piedras o biológicos como insectos.



44



- Para el consumo de aquellos alimentos en crudo que para su elaboración, se requiere de la utilización de equipo apropiado como por ejemplo la cortadora de fiambre, se debe asegurar de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones de mantenimiento y limpieza.
- Se utilizarán zonas claramente diferenciadas, para la preparación de la materia prima y para la manipulación de productos elaborados.
- Refrigerar los alimentos que no van a servirse, inmediatamente después de su preparación.

**Buenas Prácticas
Manipulación
Enfriamiento rápido/
mantenimiento en
refrigeración/
congelación**

- Controlar tiempo y temperaturas de los productos, no pueden estar mas de media hora expuestos a temperatura ambiente.
- Las superficies de trabajo se deben mantener limpias y desinfectadas, para la preparación de alimentos y no contener productos en exceso sobre la misma, tampoco utensilios que puedan provocar una contaminación.

46

Salsas, mayonesa

- No almacenar en refrigeración alimentos que contenga mayonesa.
- Los alimentos sobre los que se va poner la salsa o mayonesa, deberán estar fríos para no elevar la temperatura de la salsa.
- Utilizar huevos pasteurizados, para los alimentos que se consuman sin calentar posteriormente.
- Las preparaciones con mayonesa mantener a -8°C protegido del aire, consumirlo preferiblemente dentro las 24 horas posteriores.
- Utilizar utensilios exclusivos y limpios para la manipulación de la mayonesa.

47

Medidas a tomar en cuenta para desechar una conserva

- Cuando muestran abombamiento.
- Cuando presentan partes con óxido.
- Cuando al abrirla salga un ligero gas.
- Cuando el líquido propio de la conserva sea turbio.
- Cuando al alimento tenga un color y olor extraño.
- Cuando la lata tenga abolladuras o hundimientos.

Antes de abrir las latas tener la precaución de limpiar primero la superficie, no conservar el producto en el mismo envase sino pasar todo a un contenedor limpio y tapar.

48



49



8. Cocinado-Regeneración



- La regeneración de alimentos es un procedimiento, en el que el propósito fundamental es conservar la calidad de los productos, logrando que los alimentos congelados (-18°C) y refrigerados (3°C) lleguen a una temperatura de servicio (65°C) para su consumo.

- No se debe regenerar o recalentar un alimento más de una vez, por eso se recomienda que su consumo sea inmediato, ya que es peligroso conservarlo nuevamente así sea en la cámara de frío.
- En cuanto a los aceites de fritura tomar en cuenta lo siguiente:
 - No sobrepasar la temperatura máxima de frito, por lo general la temperatura común es 180°C.
 - Realizar una limpieza profunda, en la freidora retirando el exceso de comida que haya quedado en el fondo.
 - No sobrepasar las veces que puede ser usado un aceite, cambiarlo constantemente por uno nuevo, se puede

51

Medir visualmente por el color, olor, residuos, viscosidad.

- Si se utiliza varias veces un aceite, se debe filtrar para evitar que queden residuos, que puedan generar un mal sabor en los alimentos que se vuelvan a freír.
- El procedimiento apropiado, para conocer cuando hay que desechar el aceite que se ha degradado, es haciendo pruebas con medidores digitales, los mismos que analizarán el contenido de compuestos polares, este dato proporciona al manipulador, el momento justo del cambio de aceite.

52

- Las mesas calientes se deben, precalentar con anticipación de tiempo, para garantizar la conservación del alimento a una temperatura adecuada, sin peligro de bacterias.
- Ninguna preparación se debe mantener más de 30 min, a temperatura ambiente después de su cocinado.
- Las mesas calientes se deben limpiar y desinfectar, antes y después de cada uso.
- Tanto los utensilios de cocina, como los recipientes deben ser de un material autorizado para el contacto con los alimentos, ya que pueden desprender metales en el alimento.

53

- Desechar aquellos utensilios, que se utilizan para preparar alimentos y estén deteriorados o en pésimas condiciones.
- Las carnes deben estar bien cocidas en su interior, para evitar la proliferación de gérmenes.
- Para utilizar huevos es necesario tomar en cuenta las siguiente medidas:
 - Utilizar huevos frescos, pasteurizados.
 - No batir los huevos, con mucha anticipación a su preparación, evitando la proliferación de alguna bacteria.
 - No manipular el recipiente, que se ha utilizado con ovoproductos crudos, para servir el alimento elaborado.

54





9. Emplatado



El emplatado y presentación es parte importante en el éxito de un plato, normalmente se entiende como decoración, ya sea sencilla o elegante dependiendo de cada establecimiento.

Al momento de emplatarse, se pueden adoptar distintas técnicas, que armonicen en cada plato y a su vez haya una simetría.

Hay emplatado

1.- Simétrico, 2.- Asimétrico, 3.- Rítmico, 4.- Oblicuo, 5.- En escala, 6.- Triangular, 7.- Cuadrado y 8.- Circular o lineal.

- Se utilizará bandejas térmicas para el emplatado, garantizando que su temperatura sea óptima hasta el momento del servicio.
- Se debe controlar que las bandejas térmicas donde van a colocarse los alimentos, tienen que estar correctamente desinfectadas para su uso.
- Después de la preparación de alimentos, estos se deben colocar en un coche para que se conserven calientes o a su vez en refrigeración, hasta el momento del emplatado.

56

- El montaje de los platos se los debe realizar con los utensilios indicados.
- Usar guantes de látex desechables pero nunca las manos.

Beneficios del emplatado

- Menos pérdida de alimentos.
- Controlar posible contaminación de los alimentos ya emplatados.
- Crear platos mas vistosos.

57



10. Eliminación de residuos



- Todos los cubos de basura tendrán funda desechable y dispositivo de pedal para evitar el contacto directo, con las manos y una posible contaminación.
- Si se tiene contacto con los cubos de basura, lavar y desinfectar correctamente las manos.
- Todos los días de deben lavar los cubos de basura.
- Conocer el horario de los días que pasa el recolector de basura, para no acumular y evitar la proliferación de alguna plaga.
- Tener un lugar apropiado fuera del restaurante, como almacenamiento final de desechos.
- Clasificar los desechos orgánicos e inorgánicos respectivamente.

Temperaturas

- **T° congelación máxima**
-40°C = -40°F = 233°K
- **T° congelación óptima**
-20°C = -4°F = 253°K
-18°C = 10°F = 255°K
- **T° Elaboración, transporte, exhibición de helados**
-12°C = 10°F = 261°K
- **T° congelación mínima**
-1°C = 30°F = 272°K
- **T° refrigeración mínima**
0°C = 32°F = 273°K
- **T° refrigeración óptima**
5°C = 41°F = 278°K
- **T° almacenamiento, transporte, exhibición de huevos.**
7°C = 45°F = 280°K
- **T° almacenamiento frutas, verduras y vegetales**
8°C = 47°C = 281°K
- **T° de refrigeración máxima**
10°C = 50°F = 283°K
- **T° óptima de alimentos secos**
15°C = 59°F = 288°K
- **T° máxima de almacenamiento de alimentos secos**
21°C = 70°F = 294°K
- **T° óptima de reproducción de microorganismos benéficos (yogurt)**
40°C = 104°F = 313°K
38°C = 100°F = 311°K

59

60

Temperaturas

- T° exhibición de APP calientes (fritada, guatita, fanesca)
57°C = 135°F = 320/330°K
- T° interna mínima de cocción (mariscos, res, cordero, cerdo)
63°C = 145°F = 336°K
- T° interna mínima de cocción (carnes molidas, inyectadas, marinadas)
68°C = 155°F = 341°K
- T° interna mínima de cocción aves, carnes rellenas o APP rellenos
74°C = 165°F = 347°K
- T° recalentamiento en microondas
82°C = 180°F = 355°K
- T° ebullición del H2O en la sierra (Quito)
91°C = 196°F = 364°K
- T° ebullición del H2O en la costa (Guayaquil)
100°C = 212°F = 373°K
- T° pasteurización alta (U.H.T)
128°C = 262°F = 401°K
- T° frituras en aceite
Industria de alimentos
160°C = 320°F = 433°K
Industria gastronómica
180°C = 356°F = 453°K
- Punto de humo
Mínimo
220°C = 428°F = 493°K
Máximo
250°C = 482°F = 533°K

Estándares de uso de ppm de cloro

1. Tener un control Agua potable: **1ppm de cloro**
(Norma INEN 1108): 0,5 a 1,5 ppm de cloro

2. Piscinas públicas:
3ppm de cloro

3. Frutas, verduras, vegetales:

5ppm de cloro

4. Carnes:

20ppm de cloro

5. Instalaciones pisos, paredes, tenedores, cuchillos:

60ppm de cloro

6. Cámara frío / contenedores:

100ppm de cloro

7. Servicios higiénicos, botes basura, pediluvios, gavetas plásticas:
200ppm de cloro

*si se usa una concentración mayor a 200ppm , está considerado como una contaminación química

BIBLIOGRAFIA

- Anker, M. (1992). *Manejo básico de Restaurantes teoría y práctica*. México: Longman Group, U.K.
- Bernal. (2010).
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación (administración, economía, humanidades y ciencias sociales)*. Bogotá: Pearson.
- Comblence, L. L. (1999). *Alimentos y bebidas higiene, manejo y preparación*. México: Continental, S.A.
- De la Torre, O. (1980). *Turismo, fenómeno social*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Dietética y manipulación de alimentos. (2005). *Sanidad*. España: Vertice.
- I. Municipalidad de Guayaquil. (2008). *Curso de Higiene y manipulación de alimentos*. Guayaquil: Centro tutorial.
- I.Municipalidad de Guayaquil. (2008). *Curso de Higiene y manipulación de alimentos*. Guayaquil: Centro tutorial.
- INEN. (2009). *Código de práctica para manipulación de alimentos*. Recuperado el 23 de Febrero de 2016, de <http://cilec.ups.edu.ec/documents/4578433/4594388/C%C3%B3digo+de+pr%C3%A1cticas+para+manipulaci%C3%B2n+de+alimentos.pdf>
- Lundberg, D. (1986). *Manual de Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes*. España: Centrum.
- Martínez, H. (2008). *Diccionario de Hospitalidad*. Quito: Gráficas Cobo.
- Méndez, C. (2001).
- Méndez, C. (2001). *Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación*. Colombia: McGraw Hill.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.
- Posso Yépez, M. (2011). *Marco Lógico, Tesis y Proyectos - Planes e Informes de Investigación*. Quito: Noción.
- Reyes Ponce A. . (2002).

Tablado, C., & Gallego, J. (2004). *Manual de Higiene Y Seguridad Alimentaria en Hostelería*. Madrid: Thomson Paraninfo.

Net grafía

Gobierno Autónomo Descentralizado municipal del cantón Pedro Vicente Maldonado. (2009). Recuperado el 24 de Febrero de 2016, de <http://www.pedrovicentemaldonado.gob.ec/index.php/mi-canton/antecedentes>

ABC, Definición. (s.f.). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/social/propuesta.php>

Asamblea Nacional Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador 2008*. Obtenido de http://www.inocar.mil.ec/web/images/lotaip/2015/literal_a/base_legal/A._Constitucion_republica_ecuador_2008constitucion.pdf

Asturias, Seguridad Alimentaria. (2015). Recuperado el 26 de Febrero de 2016, de <http://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/basico02.pdf>

Censo población y vivienda 2010. (2010). *Resultados del censo 2010*. Recuperado el 19 de Marzo de 2016, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>

Codex Alimentarius Ecuador. (2010). *Comité Nacional del Codex Alimentarius*. Obtenido de <http://codex.inen.gob.ec/codex/paginasVarias/InformacionV.aspx>

Comision del Codex Alimentarius. (2005). *Manual de procedimiento*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=9cxmMX1IW9oC&pg=PA47&dq=definicion+de+manual+de+procesos+alimentarios&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi6peW4gorLAhVGKh4KHUjsDLYQ6AEIGjAA#v=onepage&q=definicion%20de%20manual%20de%20procesos%20alimentarios&f=false>

Crifood. (2009). *Las buenas prácticas de manufactura (BPM) ¿Una necesidad o un requisito para la Industria de Alimentos?* Obtenido de http://www.alimentosecuador.com/descargas/bt523dcb09ba209_BPM_Crifood.pdf

- Definición ABC. (s.f.). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/general/manual.php>
- Diccionario Real Academia Española. (2014). *Real Academia Española*. Recuperado el 03 de 06 de 2015, de <http://lema.rae.es/drae/?val=restaurante>
- Elika. (2009). *seguridad alimentaria*. Recuperado el 15 de Febrero de 2106, de http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
- Elika. (2009). *tipos de contaminación alimentaria*. Obtenido de http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
- FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (s.f.). *Depósito de documentos de la FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/007/y5488s/y5488s08.htm>
- GAD Provincia de Pichincha. (10 de Septiembre de 2015). Recuperado el 23 de Marzo de 2016, de <http://www.pichincha.gob.ec/pichincha/datos-de-la-provincia/item/13-informacion-general.html>
- González Daniel, G. M. (Diciembre de 2014). *Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Ingeniero Comercial*. Obtenido de <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7663/1/QT06449.pdf>
- Janneth Johana Medina. (31 de 05 de 2010). *Reseña Hotelera y Turística*. Recuperado el 05 de 05 de 2016, de <http://escuelagastronomicasenamelgar.blogspot.com/2010/05/historia-de-la-hoteleria.html>
- Juan, S., & Roussos, A. (Julio de 2010). *El focus group como técnica de investigación cualitativa. Documentos de Trabajo No. 256*. Recuperado el 14 de Octubre de 2013, de www.ub.edu.ar (Universidad de Belgrano): http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt_nuevos/254_Roussos.pdf
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador. (08 de 02 de 2012). *Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro*. Obtenido de <http://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/10/GUiA%20PORCiOLA.pdf>
- Ministerio de Salud del Ecuador . (2013). *Agencia Nacinal de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria*. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2014/09/R-de-ALIMENTOS-1988-y-reformas.pdf

Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto). (2002). *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/3253-DECRETO-BPM-ALIMENTOS.pdf>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador . (2013). *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/091-INSTRUCTIVO-PARA-LAS-INSPECCIONES-BPM.pdf>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Ediciones Legales). (2013). *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*. Obtenido de Normativa vigente: <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/091-INSTRUCTIVO-PARA-LAS-INSPECCIONES-BPM.pdf>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (07 de 01 de 2013). Obtenido de <http://www.salud.gob.ec/tag/reglamento-de-buenas-practicas-de-manufactura/>

Nutrición e Higiene Alimentaria. (2006). Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=9gpzIRG6L8cC&pg=PA11&dq=tipos+de+contaminacion+alimentaria&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjalOTPj4rLAhUGrB4KHb2KDUcQ6AEIlzAC#v=onepage&q=tipos%20de%20contaminacion%20alimentaria&f=false>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura FAO. (1997). *Anexo: Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) - Directrices para su aplicación*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/w6419s/w6419s0e.htm#TopOfPage>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (03 de 05 de 2007). *Conferencia Internacional sobre Agricultura Orgánica y Seguridad Alimentaria*. Obtenido de <http://www.fao.org/organicag/oa-specialfeatures/oa-foodsecurity/es/>

Pro Ecuador Instituto de Promoción de exportaciones e inversiones. (Mayo de 2013). *Dirección de Servicio de Asesoría Integral al Exportador (SAE) - Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones - PRO ECUADOR*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/GuiaHACCP.pdf>

- Restaurante Ayalir. (2015). *Hostería Ayalir*. Recuperado el 15 de 06 de 2015, de <http://hosteria-ayalir.wix.com/hosteria-ayalir#!restaurant/c1yrv>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013-2017. (s.f.). *Construcción del Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017*. Recuperado el 2015, de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-3.-mejorar-la-calidad-de-vida-de-la-poblacion#tabs2>
- Zavala, S. (Marzo de 2012). *Guía a la redacción en el estilo APA, 6ta edición*. Recuperado el 23 de Julio de 2013, de [www.ute.edu.ec: http://uio.ute.edu.ec/itt/INVESTIGACION/Guia_Redaccion_APA_6taEd.pdf](http://uio.ute.edu.ec/itt/INVESTIGACION/Guia_Redaccion_APA_6taEd.pdf)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Una vez concluida la investigación se establece que:

- El análisis de los procesos dentro del área de preparación de alimentos, tiene un 55% de incumplimiento, un porcentaje alto que sugiere tomar medidas correctivas necesarias, ya que esto se debe a la falta de procedimientos, instrucciones y procesos que deben ser aplicados en las distintas áreas durante la producción y ejecución de cada sistema de control.
- La ausencia de registros y control en los procesos de almacenamiento de materia prima, generan deficiencia y un mal manejo, esto se ve reflejado en el alto porcentaje de incumplimiento equivalente al 47%.
- El análisis del área de almacenamiento, evidencia que la falta de un termómetro es una falencia que impide, un manejo correcto de temperaturas óptimas para los alimentos y determinar los tiempos de vida útil de cada uno, por lo cual ha obtenido un 44% porcentaje alto de incumplimiento en esta área.
- El estudio y análisis de la ubicación, servicios básicos y espacio cumple satisfactoriamente con un 90%, es decir, la mayoría de los requisitos establecidos. De igual manera el área de presentación de platos cumple con un 100% de todo el proceso, esto es, que cuenta con todos los utensilios indispensables para armar el plato hasta que llega al cliente.
- El presente manual permite un control adecuado de las materias primas, manipuladores, equipos e instalaciones, para producir alimentos inocuos y seguros nutricionalmente que garantiza la salud de los consumidores.

- La evaluación del establecimiento evidencia la necesidad de crear un manual de BPM y confirmó la inminencia de aplicar dicho manual en todas las áreas del restaurante. De igual manera los empleados reflejaron deficiencias en la aplicación de medidas de higiene y seguridad alimentaria.
- Los procedimientos normalizados de higiene y desinfección permiten evitar contaminaciones cruzadas y un manejo correcto de los alimentos en sus diferentes fases de recepción, transporte, fabricación, almacenamiento y servicio al cliente.
- Los clientes satisfechos al consumir alimentos debidamente manejados, higiénicamente preparados y servidos bajo condiciones óptimas lograrán su fidelidad con el establecimiento.

RECOMENDACIONES

- Es necesario realizar capacitaciones y programas de entrenamiento específicos que incluyan normas, procedimientos y precauciones a tomar, para disminuir y corregir las falencias presentes en los procesos de producción y evitar posibles riesgos de contaminación.
- La implementación de registros es indispensable, para llevar un mejor control de la materia prima, facilitando la revisión y así mantener en orden los productos libres de plagas y en buen estado.
- Se plantea un plan de mejoras a corto plazo, abasteciéndose de los equipos necesarios como en este caso termómetros, así se garantiza y conserva las propiedades organolépticas de cada producto.
- Mantener en óptimas condiciones las instalaciones, seguirá creando clientes fieles, al igual que el servicio y la calidad de los productos generará clientes satisfechos.
- Se recomienda efectuar capacitaciones continuas sobre manipulación, higiene y buenas prácticas de manufactura a los empleados del restaurante, en especial al personal nuevo que se integra al establecimiento.
- Se sugiere hacer seguimiento de la implementación del manual de BPM's para evaluar los avances periódicamente, por parte de los dueños del establecimiento, de igual manera realizar la capacitación respectiva al personal acorde a su área de trabajo.
- La satisfacción del cliente depende de la inocuidad de los alimentos, para lo cual se recomienda un aislamiento de los productos, ya que la Hostería al encontrarse dentro de un clima tropical, los alimentos tienden a ser más susceptibles a la proliferación de bacterias.

- Se propone trabajar con excelencia en el servicio al cliente, ya que esto crea ambientes y experiencias agradables que construyen lealtad, así también beneficia a todos los involucrados, logrando de esta manera captar nuevos clientes y a la vez incrementar ventas y rentabilidad, consolidando la imagen de la empresa.

GLOSARIO

Ambiente: “Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 3).

Actividad Acuosa (Aw): Es la cantidad de agua disponible en el alimento, que favorece el crecimiento y proliferación de microorganismos. Se determina por el cociente de la presión de vapor de la sustancia, dividida por la presión de vapor de agua pura, a la misma temperatura o por otro ensayo equivalente (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 3).

Cadena de frío: “Mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad” (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1).

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: “Documento expedido por la autoridad de salud competente, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en el presente reglamento” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 3).

Código de prácticas: “Documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos” (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1)

Contaminante:

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria,

fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1).

Contaminaciones Cruzadas: “Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico, bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 4).

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): “Toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados” (I.Municipalidad de Guayaquil, 2008, pág. 9).

Diseño Sanitario: “Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 4)

HACCP: “Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento” (Tablado & Gallego, 2004, pág. 78).

Infestación: “Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 4).

Inocuidad: “Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 4).

Patógeno: “Cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos” (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1).

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): “Involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados” (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1).

Producción primaria: “Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca” (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1).

Punto Crítico de Control: “Es un punto en el proceso del alimento donde existe una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar, permitir o contribuir a un peligro o a la descomposición o deterioro del alimento final” (Ministerio de Salud Pública del Ecuador (Decreto), 2002, pág. 5).

Riesgo: “Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos” (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, pág. 1).

ANEXOS

Carta de Compromiso de la Institución que acoge la investigación.



Hosteria Ayalir

Km. 114 Vía Calacali - La Independencia
Pedro V. Maldonado - Pichincha - Ecuador
Telf.: (593) 2-2392733 Fax.: (593) 2-2392801
www.hosteria-ayalir.com
email: h_ayalir@hotmail.com

Pedro Vicente Maldonado, 05 Abril del 2015


AUTORIZACIÓN

Yo, Ana Lucia Nieto, Gerente de la "HOSTERIA AYALIR" permito a la Srta. María Belén Jaramillo Revelo, con C.I. 172136750-4, estudiante de la carrera de gastronomía de la Universidad Técnica Equinoccial, el acceso a la información necesaria para llevar a cabo su trabajo académico para la elaboración de su Tesis de Grado.

Entendiendo que este es un proyecto académico de la Universidad, y que el estudiante lo realizará de una manera profesional dentro del restaurante, le haré saber de esto al personal de trabajo para facilitar la labor del estudiante.

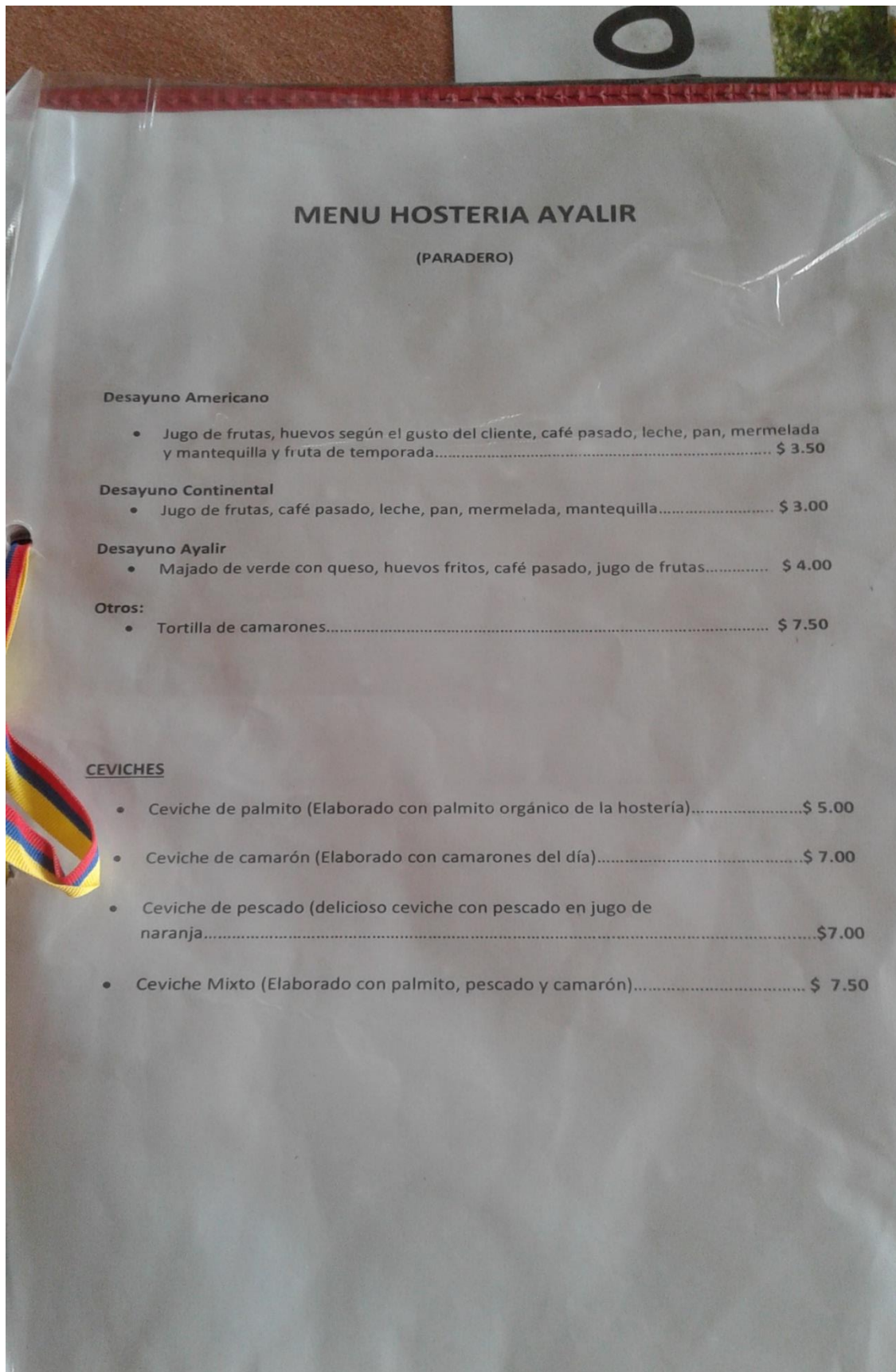
Esta autorización expide una vez concluida su Tesis de Grado.

Atentamente,



Sra. Ana Lucia Nieto
GERENTE HOSTERIA AYALIR

Fotografías de la carta



PASTAS**PIZZA CUATRO ESTACIONES**

Queso mozzarella, salsa napolitana, queso parmesano, orégano..... \$ 11.00

PIZZA VEGETARIANA

Queso mozzarella, champiñones, queso, aceitunas, verdura..... \$ 11.00

ESPAGUETTIS CON CAMARONES

Pasta con camarones, cebolla, ajo, vino blanco, aceite de oliva..... \$ 6.50

ESPAGUETTI A LA CARBONARA

Crema de leche, queso parmesano, jamón, huevo..... \$ 6.50

TORNILLO CON CAMARONES

Deliciosas pasta con camarón, ajo, vino blanco, ají, aceite de oliva..... \$ 7.00

ESPAGUETTIS POMIDOR

Pasta con tomate, jugo de tomate cebolla , ajo , aceite de olivo..... \$6.50

ESPAGUETTIS AL OLIO

Pasta en aceite de olivo.....\$6.00

AVES

- Pollo a la plancha..... \$ 5.50
- Pollo apanado..... \$ 5.50
- Pollo con champiñones..... \$ 5.50
- Pollo al ajillo..... \$ 5.50
- Pollo en salsa napolitana..... \$ 5.50
- Pollo en jugo de mango..... \$ 5.50
- Pollo al vino..... \$ 5.50
(Guarnición: arroz, ensalada, patatas al gusto ò patacones)

CARNES

LOMO FINO (Flameado con coñac, mostaza y crema. Guarnición de ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
LOMO CON CHAMPIÑONES (Lomo fino con rodajas de champiñones. Guarnición de ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
LOMO AYALIR (Lomo fino flameado en coñac con mostaza y crema. Guarnición de ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
LOMO A LA PIMIENTA (Lomo fino saboreado con pimienta y crema. Guarnición de ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
FILETE DE MIGÑON (Filete de carne rodeado en tocino saboreado con vino. Guarnición de ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
MILANESA DE LA CASA (Lomo apanado con mozzarella, salsa napolitana. Guarnición de ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 6.50
CHURRASCO (Escalopas de carne, huevo frito, patatas a la francesa, ensalada).....	\$ 6.50
SOLOMILLO EN SALSA DE NUEZ (Tajadas de solomillo, finas hierbas, vino tinto y salsa de nuez).....	\$ 6.00
SOLOMILLO AL OLOROSO (Solomillo salpimentadas, vino oloroso jerez y verduras).....	\$ 6.00
CHULETA A LA PLANCHA (Con salsa napolitana. Guarnición, ensalada, patacones ò patatas a elección).....	\$ 6.00

MARISCOS

Arroz con camarón.....	\$ 7.50
• Camarones al ajillo.....	\$ 7.50
• Camarones apanados.....	\$ 7.50
• Camarones a la plancha.....	\$ 7.50
• Provolone con camarón	\$ 7.50
(Guarnición: arroz, ensalada, patatas al gusto ò patacones)	

PESCADOS

CORVINA A LA PLANCHA (Filete de corvina aromatizada a la plancha. Guarnición, ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
CORVINA SALTEADA (Escalopas de corvina salteada en salsa rosada. Guarnición, ensalada, patacones, ò patatas al gusto).....	\$ 7.00
CORVINA APANADA (Filete de corvina apanada al grill. Guarnición, ensalada, patatas al gusto).....	\$ 7.00
CORVINA A LA ROQUEFORT (Filete de corvina acompañado con queso, nuez, pimienta (Guarnición, ensalada, patacones ò patatas al gusto).....	\$ 7.50
TILAPIA FRITA (Exquisita tilapia de la zona, guarnicion, ensalada, patacones).....	\$ 7.00
TILAPIA AL VAPOR (Exquisita tilapia entera al vapor, guarnicion, ensalada, patacones)	\$ 7.00
FILETE DE TILAPIA APANADA: guarnición: arroz, ensalada, patacones	\$ 6.00
FILETE TILAPIA A LA PLANCHA: guarnición: arroz, ensalada, patacones.....	\$ 6.00
FILETE TILAPIA A L VAPOR: guarnición: arroz, ensalada, patacones.....	\$ 6.00
ALMUERZOS Y CENAS EJECUTIVAS	\$ 4.50

Entrada: Sopa del día ò Crema

Plato Fuerte: Pollo ò carne. Guarnición, arroz, ensalada, patacones, patatas al gusto.

Bebida

Fotografías del establecimiento







HOSTERIA RESTAURANTE



Cascadas formadas por el río Cabuyal ubicadas en la propiedad



Confortables habitaciones y cabañas con T.V. cable



Area humeda: Piscina, sauna turco e hidromasaje.



Restaurante para toda clase de eventos sociales



Senderos y caminatas en el bosque húmedo tropical del Noroccidente de Pichincha



Informes y Reservas:
Teléfono: 2392-801 - 2392 733
0991372159 / 0984098038
Pedro Vicente Maldonado Km. 114
Pichincha - Ecuador
www.hosteria-ayalir.com





