



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTIÓN EMPRESARIAL E
INFORMÁTICA

CARRERA DE TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADA EN TURISMO

TEMA:

PROPUESTA DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
EN LOS PROCESOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL
ASADERO “RICO POLLO” UBICADO EN EL CANTÓN MONTALVO PROVINCIA DE
LOS RÍOS, ECUADOR. AÑO 2024

AUTORA:

KARLA FIORELA ALVARADO MACIAS

DIRECTORA:

LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA

PAR ACADÉMICO:

LIC: JOHANA GARCÍA

ECUADOR- GUARANDA

AÑO-2024

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Propuesta de aplicación de buenas prácticas de manufactura en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo” en el cantón Montalvo provincia de Los Ríos, Ecuador. año 2024.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi profundo agradecimiento a Dios, quien ha sido testigo de cada paso que he dado, infundiéndome fortaleza y sabiduría para seguir mis sueños y alcanzar mis metas. Reconozco a la Universidad Estatal de Bolívar por brindarme una formación integral en el campo del turismo, donde he adquirido los conocimientos necesarios para mi desarrollo profesional. Mi gratitud se extiende especialmente a mi padre y hermanos, quienes han sido mi principal apoyo y motivación en este viaje, animándome a superar los desafíos y preservar en la búsqueda de mis metas. También quiero reconocer el inquebrantable respaldó de mi pareja, quien ha estado a mi lado en las buenas y en las malas, alentándome a seguir adelante en mi camino académico. Y no puedo dejar de agradecer a mis docentes, quienes a lo largo de mi trayectoria académica han compartido su conocimiento y brindado su apoyo, ofreciéndome valiosos consejos que me han inspirado a no desistir en mi camino hacia el éxito profesional.

DEDICATORIA

A mi amado padre, cuyo incansable esfuerzo y dedicación han sido mi mayor inspiración en este viaje académico, a mis queridos hermanos, cuyo apoyo incondicional y animo constante me han dado las fuerzas para seguir adelante en los momentos más difíciles, a mi amado novio, cuya presencia reconfortable y respaldo absoluto, siempre alentándome alcanzar mis sueños. A mi madre que, aunque ya no está físicamente conmigo, su amor y sabiduría siguen iluminando mi camino desde el cielo, a mis abuelitos y mi tío, cuyo cariño y aliento han sido un faro de esperanza en los momentos de duda y desafío. Y a ti, mi dulce y tierna Amy mi fiel compañera de estudio y de vida, cuyas travesuras alegran mis jornadas y cuyo amor incondicional me recuerda el verdadero propósito de cada esfuerzo.

Esta investigación está dedicada a cada uno de ustedes, porque han sido mi refugio, mi inspiración y mi motivo para seguir adelante. Que estas palabras reflejen la gratitud profunda que siento por su presencia en mi vida y la influencia invaluable que han tenido en mi camino. ¡Gracias por ser mi familia mi apoyo y mi motivación constante en esta travesía hacia el conocimiento y crecimiento profesional!

CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN



UNIDAD DE TITULACIÓN
CARRERA DE TURISMO

FACULTAD DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS,
GESTIÓN EMPRESARIAL
E INFORMÁTICA

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN

LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA , LIC. JOHANA GARCÍA en su orden Director y Par Académico del Trabajo de Titulación "PROPUESTA DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ASADERO "RICO POLLO" UBICADO EN EL CANTÓN MONTALVO PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. AÑO 2024." desarrollado por el estudiante KARLA FIORELA ALVARADO MACÍAS.

CERTIFICAN

Que, luego de revisado el Trabajo de Titulación en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la **Carrera Turismo**.

Guaranda, julio 2024

Lic. María Fernanda Quintana
Director Académico

Lic. Johana García
Par Académico

DERECHOS DE AUTOR

DERECHOS DE AUTOR

Yo **KARLA FIORELA ALVARADO MACIAS** portador de la Cédula de Identidad No **1206850487** en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales

del Trabajo de Titulación: **PROPUESTA DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ASADERO "RICO POLLO" UBICADO EN EL CANTÓN MONTALVO PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. AÑO 2024.** Modalidad **presencial**, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedemos a favor de la Universidad Estatal de Bolívar, una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservamos a mí/nuestro favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Bolívar, para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Digital, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.



Karla Fiorela Alvarado Macias

Nombres y apellidos

ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
RESUMEN.....	4
ABSTRAC	5
CAPITULO I.....	6
FORMULACIÓN GENERAL DE DEL PROYECTO	6
Descripción del problema	6
Formulación del problema	7
Preguntas de investigación.....	7
Justificación	8
Objetivos:	9
Objetivo general.....	9
Objetivos específicos	9
Idea a defender	9
CAPITULO II	10
MARCO TEÓRICO	10
Antecedentes	10

Marco científico	13
Marco conceptual.....	15
Marco legal	19
Marco georreferencial	27
CAPÍTULO III.....	30
METODOLOGÍA.....	30
Tipo de investigación	30
Investigación descriptiva	30
Investigación exploratoria.....	30
Investigación de campo.....	31
Investigación bibliográfica.....	31
Enfoque de la investigación	32
Enfoque cualitativo	32
Método de investigación	32
Método deductivo	32
Técnicas e instrumentos para la aplicación de datos	33
Universo, población y muestra	33
Procesamiento de la información.....	34
CAPITULO IV	34

RESULTADOS Y DISCUSION	34
Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados.....	34
Análisis de ficha de observación.....	45
CAPITULO V.....	46
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIONES DE	
ALIMENTOS	46
PLAN DE CAPACITACIÓN.....	79
CONCLUSIONES.....	91
RECOMENDACIONES	92
BIBLIOGRAFÍA.....	94
ANEXOS.....	102

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Ficha de Observación.....	39
Tabla 2 Actividades a Realizar	81
Tabla 3 Cronograma de Capacitación	87
Tabla 4 Registro de la Capacitación	89
Tabla 5 Presupuesto de Capacitación.....	90
Tabla 6 Cronograma Tentativo	102
Tabla 7 Presupuesto para el Proyecto	106
Tabla 8 Guía de entrevista al Propietario del Asadero.....	108

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cantón Montalvo.....	28
Figura 2 Mapa de la Provincia de los Ríos.....	29

INTRODUCCIÓN

La aplicación de las buenas prácticas de manufacturas de (BPM) en restaurantes y cafeterías, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redunda en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos. (Padilla, 2019)

La presente investigación titulada “Propuesta de aplicación de buenas prácticas de manufactura en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo” ubicado en el cantón Montalvo provincia de Los Ríos, Ecuador. Año 2024” surge de la necesidad imperante de mejorar los estándares de calidad en la manipulación de alimentos en dicho establecimiento. Se identifica una falta de conocimientos en estas áreas, lo que pone en riesgo la inocuidad de los alimentos desde su adquisición hasta su procesamiento y almacenamiento, con el consiguiente riesgo de transmisión de enfermedades. Por ende, es vital implementar normas que garantice la calidad e inocuidad de los alimentos, asegurando así un servicio de calidad para los clientes.

A través de un exhaustivo análisis realizado en el asadero “Rico Pollo”, que incluyo observación directa y entrevista al propietario y personal, se identificaron las causas y efectos de los problemas existentes. Esto permitió comprender el impacto crítico de la información de calidad en la toma de decisiones basándose en estas observaciones y conclusiones, se elaboró una propuesta de aplicación de buenas prácticas de manufacturas en los procesos de higiene y manipulación de alimentos, enfocada en mejorar la manipulación de la materia prima y el uso

adecuado de los instrumentos. Esto garantizará la producción de alimentos confiables y seguros, manteniendo estándares de calidad constantes.

A continuación, se presenta la estructura detallada del proyecto de investigación:

Capítulo I: El primer capítulo aborda la formulación general del proyecto, incluyendo la descripción del problema derivado de la atención de un manual de buenas prácticas de manufactura, se transforma este problema en preguntas de investigación alineadas con los objetivos del estudio y se justifica la relevancia de implementar tales prácticas en el asadero “Rico Pollo”. Además, se estableció el objetivo general y los objetivos específicos para sustentar la investigación.

Capítulo II: El segundo capítulo se enfoca en el marco teórico, donde se presentan los antecedentes investigativos relacionados con las causas de la falta del manual de buenas prácticas de manufactura. Este apartado también comprende el marco científico, exponiendo las teorías que respaldan el tema de estudio, así como el marco conceptual, que proporciona definiciones clave para comprender el trabajo. Asimismo, se aborda el marco legal, que describe la normativa relevante, y el marco georreferencial, que detalla la ubicación y características del cantón Montalvo, provincia de Los Ríos.

Capítulo III: El tercer capítulo describe detalladamente la metodología empleada en la investigación, que incluye enfoques descriptivos, exploratorios, de campo y bibliográficos, con un énfasis cualitativo y un método deductivo, se aplicó las técnicas e instrumentos utilizados para la recolección de datos, así como la determinación de universo poblacional y la muestra todo en concordancia con los objetivos establecidos.

Capitulo IV: En el cuarto capítulo se lleva a cabo el análisis, interpretación y discusión de los resultados obtenidos a través de entrevistas realizadas al propietario y empleados, así como la observación directa en el asadero “Rico Pollo”.

Capitulo V: El quinto capítulo se centra en la propuesta del manual de buenas prácticas de manufactura para el establecimiento del asadero “Rico Pollo”, junto con un plan de capacitación destinado a todo el personal que labora en el lugar.

RESUMEN

El objetivo principal en este proyecto de investigación fue la creación de un manual de buenas prácticas de manufactura para mejorar los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”, situado en el cantón Montalvo. Este enfoque busca directamente garantizar la seguridad alimentaria para los clientes del establecimiento. La metodología utilizada se basó en un enfoque cualitativo, con antecedentes metodológicos que incluyen el método deductivo y una gran investigación descriptiva, exploratoria, tanto de campo como bibliográfica.

Durante el desarrollo del proyecto, se observó que el asadero no estaba aplicando adecuadamente las medidas necesarias en la manipulación de alimentos, lo que resultaba una falta de higiene alimentaria y una mala conservación. Esto se debía, en parte al incorrecto manejo de los desechos sólidos, lo que generaba contaminación en los productores y aumentaba el riesgo de enfermedades en los consumidores.

Es importante destacar que la implementación de un manual de buenas prácticas de manufactura en los procesos de higiene y manipulación de alimentos es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente que se establezca un seguimiento riguroso en los procedimientos de saneamiento y control de la materia prima en el establecimiento.

Palabras clave: Buenas prácticas de manufactura, proceso de higiene, manipulación de alimentos, seguridad alimentaria, calidad, inocuidad.

ABSTRAC

The main objective of this research project was the creation of a Good Manufacturing Practices Manual to improve higiene and food handling processes at the Rico Pollo roastery, located in the Montalvo cantón. This approach directly seeks to guarantee food safety for the establishment's customers. The methodology used was based on a qualitative approach, with methodological background that includes the deductive method and extensive descriptive, exploratory research, both field and bibliographic.

During the development of the Project, it was observed that the roastery was not adequately applying the necessary measures in food handling, which resulted in a lack of food higiene and por conservation. This was due, in part, to incorrect management of solid waste, which generated contamination for producers and increased the risk of illness for consumers.

It is important to highlight that the implementation of a Good Manufacturing Practices Manual in food hygiene and and handling processes is essential to guarantee food safety and producto quality. Therefore, it is strongly recommended that rigorous monitoring be established in the sanitation and control procedures for raw materials in the establishment.

Keywords: Good manufacturing practices, hygiene, process, food, handling, food safety, quality, safety.

CAPITULO I

FORMULACIÓN GENERAL DE DEL PROYECTO

Descripción del problema

El progresivo avance tecnológico, en conjunto con el mundial, han colocado a la industria alimentaria bajo mucha presión, siendo la disponibilidad y el acceso de los alimentos claves para el entorno comercial. La exigencia y la alta competitividad del siglo XXI generan nuevas tendencias y la cadena agroalimentaria no se queda atrás, ya que en la última década los Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se han aplicado para mejorar la calidad de los productos disponibles en el mercado.

Como lo menciona Rodríguez Palleres et al., (2022) Las enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAs) son un síndrome originado a partir de la ingesta de agua o alimentos contaminados a través de la contaminación cruzada, donde el alimento actúa como transporte de microorganismo patógenos afectando la salud de las personas, principalmente como transporte de macroorganismos patógenos afectando la salud de las personas, principalmente producto de las malas prácticas en el manejo de los alimentos por desconocimiento de una correcta manipulación y por los cambios en los hábitos alimentarios de la población.

En el Ecuador se inicia la implementación de los sistemas de inocuidad de los alimentos en el año 1997 en la producción de productos pesqueros en la que se aplicó la normativa americana 21 CFR 123, concerniente al sistema HACCP de la FDA.

La investigación se centrará en desarrollar un manual de buenas prácticas de manufactura para el asadero “Rico Pollo” en el cantón Montalvo. Este enfoque se debe a la necesidad de cumplir

con las normas sanitarias, especialmente en la manipulación de alimentos, requisito esencial para asegurar un servicio de calidad en todo establecimiento comercial.

Dentro de este contexto el asadero “Rico Pollo” se pudo determinar mediante conversaciones informales con el propietario del negocio que no poseían procedimientos para la elaboración de los alimentos, por tal razón se pretende diseñar un manual de buenas prácticas de manufactura que aporte tanto al dueño como a los empleados, conocimientos y lineamientos claves que permitan manejar correctamente los alimentos y los utensilios a través de procedimientos de operación y registros específicos, con la intención de establecer una cultura de buen manejo y preparación de alimentos para garantizar el consumo de productos inocuos, libres de contaminantes patógenos que no afecten la salud del consumidor final y con estándares de calidad, para mejorar la higiene manipulación de alimentos, que lo diferenciara de la competencia ya que obtendrá reconocimiento por parte de los clientes, lo cual garantizara un crecimiento el negocio por la calidad que oferta en sus procesos y servicio.

Formulación del problema

¿La elaboración de una propuesta de buenas prácticas de manufacturas contribuirá a mejorar los procesos de higiene y manipulación de alimento en el asadero “Rico Pollo” ubicado en el cantón Montalvo, provincia de Los Ríos Ecuador, Año 2024?

Preguntas de investigación

¿Cuáles son los procesos actuales de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”?

¿Cuáles son las instrucciones que se deben incorporar en un manual de buenas prácticas de

manufactura en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”?

¿Cuál es la propuesta de capacitación y concienciación dirigido al personal del asadero “Rico Pollo”?

Justificación

La importancia de garantizar la seguridad alimentaria ha llevado a una creciente conciencia sobre los riesgos asociados con la manipulación inadecuada de alimentos. La presente investigación busca abordar y mejorar los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”.

El actual análisis es relevante debido a que la observación de los procesos actuales de higiene y manipulación de alimentos en el asadero permitirá identificar áreas de mejora cruciales para garantizar la seguridad alimentaria. Esta evaluación es esencial en un entorno gastronómico, donde la calidad e inocuidad de los alimentos son fundamentales para la salud pública y la satisfacción del cliente.

Este estudio es trascendental porque va más allá de la mejora inmediata de los procesos en el asadero “Rico Pollo”. El análisis detallado de los procesos de higiene y manipulación de alimentos sienta las bases para elevar los estándares no solo en este establecimiento, sino potencialmente en la industria alimentaria en general.

La implementación de buenas prácticas de manufacturas no solo asegura la calidad de los alimentos, sino que también minimiza los riesgos de contaminación, lo que se traduce en la construcción de una sólida imagen de confianza. A nivel interno, esto puede redundar en una

mayor retención de clientes, incremento de ventas y la consolidación de una ventaja competitiva sostenible en el mercado local.

Objetivos:

Objetivo general

“Elaborar una propuesta de buenas prácticas de manufacturas en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo” ubicado en el cantón Montalvo provincia de Los Ríos, Ecuador. Año 2024.

Objetivos específicos

- Analizar los procesos actuales de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”
- Elaborar un manual de buenas prácticas de manufacturas en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”
- Realizar una propuesta de capacitación y concienciación dirigido al personal del asadero “Rico Pollo”

Idea a defender

A través de la investigación elaborar un manual de buenas prácticas de manufactura en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo” incide significativamente en la seguridad alimentaria para los clientes, las posibilidades de crecimiento del negocio.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes

A lo largo de esta investigación, se consultaron documentos confiables y se recurrió a un manual acordado de buenas prácticas de manufactura en los procesos de manipulación de alimentos. Esto permitió identificar información veraz y detallada en varios temas relevantes del estudio.

De acuerdo a Flor et al., (2019) con su tema de investigación, la evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo, con el objetivo general, identificar el número total de emprendimientos gastronómico, en el cual se caracterizó los emprendimientos que eran dirigidos por profesionales en gastronomía y aquellos que no y además el grado de satisfacción de los clientes en conclusión los inicios de la cocina se remota a través de la época no se trata de utilizarla como una solución para satisfacer las necesidades orgánicas de las personas, sino como un arte en el que se combinan una variedad de colores y sabores y como un medio difusor de las culturas.

Según Casas et al., (2023) en su tema de investigación, diseño de un plan de buenas prácticas de manufactura para las cabañas restaurantes en el cantón general Villamil playas, con el objetivo de incrementar un manual de buenas prácticas de manufactura para el mejoramiento de la calidad de inocuidad de alimentos que son expendidos en las cabañas ubicadas en general Villamil playas se realizó una investigación exploratoria para diagnosticar el uso de las buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos el cumplimiento de las normativas de la agencia regulación y control de la normativa y vigilancia sanitaria de Ecuador por lo cual se determinó que

el 96% de las cabañas no cumplieron con las condiciones de calidad y manipulación adecuada de alimentos da como conclusión que el manual de buenas prácticas de manufactura es imprescindible en un restaurante para asegurar la inocuidad alimentaria.

De igual forma Jácome-Lara, (2022) en su trabajo investigación sobre las , aplicaciones de un manual de buenas prácticas de manufactura en la industria alimenticia, se planteó como objetivo general la elaboración de dicho manual de la planta de Molinos Miraflores S.A. para garantizar la inocuidad alimentaria en la línea de producción de harina de trigo, la metodología incluyo un diagnóstico inicial de las condiciones higiénicas sanitarias, seguido de la elaboración de un plan de acciones correctivas y la implementación de un sistema de gestión documental de BPM, los resultados relevaron la importancia de monitorear, controlar y verificar el cumplimiento de las BPM, así como la implementación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en conclusión , la investigación establece que gracias al desarrollo del manual de buenas prácticas de manufacturas la empresa ahora cumple con todos los requisitos documentales para auditorías internas y externas, además esta con condiciones de obtener la certificación de BPM en el futuro cercano, subrayando la efectividad de la implementación del manual de la mejora de la inocuidad alimentaria en Molinos Miraflores S.A.

Al respecto Ríos et al., (2020) en su tema de investigación manual de buenas prácticas de manufactura para cosecha y procesamiento de miel de abeja (*Melipona beecheii*) por productos de

Meredón Cortés, Honduras con el objetivos general diagnosticar la situación actual de la cosecha y del procesamiento de miel de Meliponas en la cordillera del Meredón, Cortés, Hondura y desarrollar un manual de buenas practica de manufactura acorde con la realidad de estos agricultores y su metodología se realizaron evaluaciones diagnósticas y se realizaron evaluaciones diagnósticas y se revisó literatura especializada, para identificar las secciones necesarias del manual, resultados, el manual resultante proporciona a los productos de la Cordillera de Meredón Cortés, Honduras una serie de lineamientos para realizar un procesamiento inocuo de la miel de abeja sin aguijón. Esto incluye la implementación de registros durante la cosecha y procesamiento de asegurar la higiene y calidad de alimentos. Como conclusión se termina que las buenas prácticas de fabricación son una serie de lineamientos que se utilizan como guía para obtener alimentos inocuos y aptos para el consumo humano. La documentación y registros durante la cosecha y procesamientos de la miel son fundamental para asegurar la higiene y calidad de alimentos.

El investigador Rueda Carlos, (2018) con su tema de Buenas prácticas de manufactura (BPM) en el procesamiento de alimentos con el objetivo de garantizar que los productos se fabrican en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyen en los riesgos inherente a la producción dio como resultados en el Ecuador (BPM) es una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, se centralizan en la higiene y la forma de manipulación de los alimentos contribuyen a la producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo

humano, constituyen un conjunto de principios básicos y concluye el objetivo de garantizar que los productos alimenticios que se fabriquen, se lo haga en condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo riesgos hasta llegar al consumidor final.

De acuerdo a Fariñas Rojas, (2021) las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) han obligado al ser humano a crear disciplina para lograr y mantener la higiene de los alimentos a través de la constantes revisión y el control de los diferentes aspectos relacionados con la inocuidad calidad de ellos, por lo que ha tenido que unir esfuerzos basados en investigaciones científicas para llegar a acuerdos que permitan regular todo lo referente a mantener la higiene de los alimentos, y es en el siglo XX cuando se comienza a crear instituciones a nivel internacional para formalizar vía reglamentos dicha inocuidad y calidad.

Marco científico

En esta investigación, se explorarán diversas teorías vinculadas a la restauración y las buenas prácticas de manufacturas. Se considerarán las perspectivas de varios autores para establecer un marco sólido y comprensivo.

Viera Manzo et al (2020) menciona que el desarrollo cada vez más del turismo a nivel mundial exige de restaurantes ajustados a un cliente que en igual medida demanda excelencia. Se aprecia variedad de restaurantes, que por estudios de mercado poseen una ubicación aceptada por

consumidores. Sin embargo, otras variables del servicio de un restaurante que no se pueden generalizar son iluminación y ambientación. Esto tiene que ver en gran medida con los recursos de quienes son propietarios, o es también una variable a la que no se le ha dado la debida atención por desconocimiento. Todo de manera directa incide en la satisfacción de los clientes.

Haro Sosa et al (2019) señala que la gastronomía es el arte de preparar una buena comida considerando las buenas prácticas de manufactura y la calidad de los productos y del servicio generando así un turismo gastronómico, el servicio de alimentos y bebidas busca satisfacer las necesidades y expectativas del cliente desde el momento que ingresa al establecimiento hasta el momento que lo abandona.

Andrés et al (2021) señala que las enfermedades por alimentos, se constituye en uno de los principales problemas de salud pública en el mundo. La falta de vigilancia, capacitación y correcta manipulación de los alimentos provoca enfermedades en la población, que pueden llevar a la muerte. Para prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos se deben tener lugares limpios para su manipulación, alimentos almacenados en lugares debidamente acondicionados, agua de consumo segura, además de personal con conocimientos en manejo de alimentos y salubridad.

Garcinuño Martínez (2017) en su artículo menciona que el control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas permite constatar la necesidad de implementar sistemas de higiene y desinfección en área y productos generando beneficios considerables en la inocuidad de alimentos, un eficiente examen de la calidad de los alimentos basados en criterios de aceptabilidad o rechazo, los que garantiza un producto final inocuo.

Santa Bárbara, et al (2020) señala que la elaboración del Manual de BPM y su aplicación en empresas de alimentos constituye una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos.

Marco conceptual

En el marco conceptual de esa investigación, se analizarán las dimensiones teóricas de la restauración y las buenas prácticas de manufactura, explorando sus conexiones intrínsecas.

Buenas prácticas de manufacturas: Es un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.(Rueda Carlos, 2018)

Manual: Es un conjunto de instrucciones operativas o procedimientos operativos estándar relacionadas con la prevención de la contaminación física, química o microbiológica de los alimentos destinados al consumo humano.(SERPYME, 2018)

Capacitación: Las capacitaciones brindan las competencias necesarias para lograr sentar las bases de un buen servicio, partiendo de la idea de que un empleado insatisfecho genera clientes insatisfechos. (Atziri Pamela, 2022)

Manipulación: La manipulación de alimentos incluye el contacto directo con los alimentos durante la preparación, producción, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Al manipular el producto durante estas etapas, es importante tomar precauciones adicionales para evitar accidentes y enfermedades, los manipuladores de alimentos deben controlar las fechas de caducidad y desechar los productos caducados, además, se debe vigilar la higiene y limpieza de los lugares donde se almacenan los alimentos .(Manipulador de alimentos, 2017)

Bacterias: Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión binaria muchas de las cuales son saprofitas, otras son beneficiosas y el hombre las utiliza para la producción de sustancias en su beneficio (yogur, antibióticos) pero existe un grupo de ellas que causan enfermedades y se las denomina bacterias patógenas. Las bacterias para poder ejercer su agresión necesitan alimentarse y multiplicarse y esto lo hacen a expensas de las sustancias que componen los alimentos o las células del organismo. (OPS, 2019a)

Enfermedades: Son síndromes originados por la ingestión de alimento o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor en nivel individual o en grupos de población. Los principales síntomas son caracterizados por: diarrea,

vómitos, náuseas, dolores abdominales, dolores musculares, dolores de cabeza, fiebre. ETA es la sigla que se utiliza tanto para el singular como para el plural. (Salud pública de México, 2020)

ETA: Es la sigla que se usa para las enfermedades transmitidas por los alimentos.(Bengoa, 2019)

Higiene: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, distribución, comercialización y hasta la preparación culinaria de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.(Larrañaga Juan et al., 2021)

Infecciones: Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos, tales como bacterias virus, hongos, parásitos que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas invadir la pared intestinal, y desde allí puede alcanzar otros aparatos o sistemas.(OPS, 2019b)

Inocuidad: Es la garantía de que un alimento no causara daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine (OPS, 2019b)

Limpieza: Remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable. (García María, 2018)

Producto alimentario: Toda materia no nociva, en sentido absoluto o relativo, que sin valor nutritivo(o que si lo tiene su uso no depende de esta cualidad) puede utilizarse en la alimentación o tener relación con los alimentos o con las vías de entrada de los mismo en el organismo .Bajo esta denominación se engloban los aditivos, los materiales de embalaje , envases

, detergentes , desinfectantes , así como materiales de construcción de maquinaria, cisternas , cintas transportadas , instalaciones , vehículos de transporte , utensilios , instalaciones , etc., de uso en industrias y otro comercios (González-Vaqué, 2019)

Saludable: Es algo que sirve para conservar la salud. El que un alimento sea saludable, depende intrínsecamente de sus propiedades nutritivas, pero también existen factores extrínsecos (clima, aspectos psicológicos p fisiológicos de los consumidores, de disponibilidad de los alimentos, etc.) que lo harán más o menos saludables. La consideración generalizada que todos los alimentos son saludables hace difícil difundir el conocimiento que los alimentos, no inocuos, también pueden producir enfermedades. Vea las diferencias del concepto entre inocuo, sano y saludable. (Velásquez de Correa, 2021)

Contaminación cruzada: La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas (Signorini Marcelo, 2019)

Desinfección: La desinfección, consiste en la eliminación de los microorganismos de superficie y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración (Higiene Ambiental, 2018)

Procedimientos de saneamientos: Son procedimientos y prácticas de higiene que los establecimientos de alimentos deben desarrollar e implementar para prevenir la contaminación directa o adulteración de los producidos, manipulados, procesados/o vendidos en ellos. En otras palabras, es aquel que garantiza la higiene durante la dispensación, envío, venta o transporte de

alimentos, por ende, se deben aplicar a todas las empresas alimentarias y vehículos de transporte de alimentos alimentos.(POES, 2023)

Marco legal

A continuación, conceptos propios del marco legal se da conocer las principales normativas en las funciones de la investigación.

CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUAOR

La constitución de la república del Ecuador, 2008 tiene un Decreto Legislativo 0 y un registro oficial 449 de 20-oct.-2008 su última modificación: se realizó el 25-ene.-2021 y se encuentra en estado reformado.

Art.13.-Las personas 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.

En el Art.281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblo y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimento sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado.

7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.

12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo al acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberían afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13.Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbres sobre sus efectos.

Art.282.- El estado normara el uso y acceso a la tierra que debería cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierra, establecido por la ley, regulara el acceso equitativo de campesinos y campesinas a la tierra.

Se prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra, así como el acaparamiento o privatización del agua y sus fuentes.

El Estado regulará el uso y manejo del agua de riesgo para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental.

LEY DE TURISMO

Este reglamento Ley de Turismo, (2014) tiene un Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002 y su última modificación: se realizó el 29-dic.-2014.

Art.5.- Se consideran actividades turismo las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la presentación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades.

- a) Alojamiento;
- b) Servicio de alimentos y bebidas;

- a. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquilar de vehículos para este propósito;
- b. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- c. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- d. Casinos. salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Art.6.- Los actos y contratos que se celebran para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetas a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Art.7.- Las personas jurídicas que no persigan fines de lucro no podrán realizar actividades turísticas para beneficio de terceros.

Art.8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

LEY ORGANICA DE SALUD

La Ley orgánica de salud, (2015), tiene un Registro Oficial Suplemento 423 de 22-dic.-2006, y su última modificación se realizó el 18-dic.-2015.

Art.129 “El cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatorio para todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen

actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos de uso y consumo humano”

Art.132 “Las actividades de vigilancias y control sanitario incluyen las de control de calidad, inocuidad y seguridad de los productos procesados de uso y consumo humano, así como la verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, comercialización, importación y exportación de los productos señalados”

REGLAMENTO TURISTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Este Reglamento turístico de Alimentos y Bebidas, (2018) tiene un Acuerdo Ministerial el acuerdo ministerial 53, y se estable un Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct.-2018 y se encuentra en Estado Vigente

Art.4.- Definiciones. -Para la aplicación del presente reglamento se deberán observar las siguientes definiciones:

1. Alimento preparado: Producto elabora, semi elaborado o crudo, destinado al consumo humano que requiera o no mantenerse caliente, refrigerado o congelado, y se expende de forma directa al público para su consumo inmediato.

6. Comida rápida: Modalidad en la que toda la oferta de alimentos y bebidas se encuentra lista para su consumo o requiere de un tiempo reducido de terminación, y donde lo habitual es que la toma de comanda, facturación y la retirada del pedido por el consumidor se realicen en el mostrador.

8. Contaminación cruzada: Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por: corriente de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos; que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento.

13. Manipulación de alimentos: Todas las operaciones realizadas por el manipulador de alimentos como recepción de ingredientes, selección, elaboración, preparación, cocción, presentación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, servicio, comercialización y consumo de alimentos y bebidas.

Art.5.- Derechos del usuario o consumidor. – Los usuarios del establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán los siguientes derechos:

- a) Recibir los servicios acordes en naturaleza y calidad a la clasificación y categoría otorgada
- b) Ser informados de forma clara y precisa sobre la oferta de alimentos y bebidas y los precios de acuerdo a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.
- c) Recibir el servicio conforme lo ofertado por el establecimiento;
- d) Recibir la factura correspondiente por el servicio de alimentos y bebidas.
- e) Tener a su disposición instalaciones y equipamiento en buen estado, con una correcta higiene, sin signos de deterioro, accesibles para todas las personas y en correcto funcionamiento.
- f) Comunicar las quejas al establecimiento de alimentos y bebidas, a través del libro de reclamos.
- g) Recibir los servicios acordes en naturaleza y calidad a la clasificación y categoría otorgada

- h)* Ser informados de forma clara y precisa sobre la oferta de alimentos y bebidas y los precios de acuerdo a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.
- i)* Recibir el servicio conforme lo ofertado por el establecimiento;
- j)* Recibir la factura correspondiente por el servicio de alimentos y bebidas.
- k)* Tener a su disposición instalaciones y equipamiento en buen estado, con una correcta higiene, sin signos de deterioro, accesibles para todas las personas y en correcto funcionamiento.
- l)* Comunicar las quejas al establecimiento de alimentos y bebidas, a través del libro de reclamos.

Art.7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas. – Los prestadores de servicios turismo de alimentos y bebidas gozaran de los siguientes derechos y obligaciones

- h)* Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para alimentación y otras normas, determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quien ejerza sus funciones;
- i)* Contar con por lo menos el 50% del personal que acredite su capacitación, formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas;
- j)* Mostrar el listado de precios de un lugar visible para el usuario;
- k)* Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú pudiendo estar o no desglosado en el precio final;
- l)* Mantener la vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estados óptimos de limpieza y desinfección, sin roturas o rayaduras;

- o) Mantener las instalaciones, infraestructura, mobiliario, insumo y equipamiento del establecimiento en condiciones de limpieza y funcionamiento;
- p) Utilizar mecanismo de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina.
- r) Garantizar la no acumulación de los olores dentro del establecimiento;
- s) Cumplir con los servicios ofrecidos al consumidor.
- t) Otorgar información veraz del establecimiento al consumidor.

DISPOSICION GENERAL

VEGESIMA SEXTA. – La Autoridad Nacionalidad de turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado competente podrá de oficio, previo informe técnico motivado, declarar como no turismo al establecimiento al alimentos y bebidas tomando en cuenta condiciones de buenas prácticas de manipulación ubicación, servicio o infraestructura.

REGLAMIENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS

Mediante el Reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados, (2002) del Decreto Ejecutivo 3253, cuenta con un Registro Oficial 696 de 04-nov-2002, y se encuentra en estado vigente

Este reglamento es aplicable tanto para las empresas que opten por la obtención del Registros Sanitario, a través de la certificación de buenas prácticas de manufactura, como para las actividades de vigilancia y control señaladas.

Capítulo IX del Reglamento y Control Sanitario, publicado en el Registro Oficial No. 349, Suplemento del 18 de junio de 2001.

El Reglamento de Registro y control Sanitario, en su artículo 15, numeral 4, establece como requisito para la obtención del Registro Sanitario, entre otros documentos, la presentación de una certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura.

Cada tipo de alimento podrá tener una normativa específica guardando relación con estas disposiciones. es importante que el país cuente con una normativa actualizada para que la industria alimentaria elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, las que facilitaran el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización, así como el comercio internacional, acorde a los avances científicos y tecnológicos, a la integración de los mercados y a la globalización de la economía.

Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos

El Ministerio de salud pública, (2016) Resolución 67, cuenta con un Registro Oficial Suplemento 681 de 01-feb.-2016, y su última modificación se realizó el 29-sep.-2016, y se encuentra en estado reformado.

Se expidió la normativa técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimiento de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva con el propósito de que las plantas procesadoras de alimentos se sujeten a la normativa, para garantizar la inocuidad del producto a lo largo de la cadena alimentaria, en beneficios de salud de los consumidores y del incremento del comercio internacional.

Marco georreferencial

La investigación se llevó a cabo en el restaurante “Rico Pollo”, ubicado en el cantón Montalvo, este establecimiento cuenta con un solo local operativo, donde se sirven almuerzos y meriendas. Su especialidad culinaria es el pollo asado, y se lo puede encontrar abierto todos los días de la semana, desde las 9:30 am hasta las 9:30 pm.

Cantón Montalvo

Es una ciudad ecuatoriana, cabecera del cantón Montalvo, provincia de Los Ríos en la región costa a 35km de la capital provincial de Babahoyo y a 54m sobre el nivel del mar, su población es de 16 248 habitantes, la principal actividad económica es la agricultura y turismo. (Ministerio de Turismo, 2021)

Dentro de este cantón se encuentra el asadero “Rico Pollo” situado en la Av., 25 de abril y Juan Celio, comenzó en el año 2018 y ha obtenido gran aprobación por los clientes, es conocido en su cantón por la exquisitez de su sabor.

Figura 1

Cantón Montalvo



Fuente: 1Ministerio de Turismo (Ministerio de Turismo, 2021)

Ubicación

La cabecera cantonal se encuentra ubicada al Sur Este de la provincia de Los Ríos a 35km de la capital provincial de Babahoyo, a 72 metros sobre el nivel del mar, su extensión territorial alcanza los 364, 4 km² (36440 hectáreas).

Clima

El cantón está dentro del clima tropical monzón, el periodo de lluvias comprende de diciembre a mayo, y la estación seca de junio a diciembre, con lluvias conspicuas en forma de garúa que cae en periodo seco.

Hidrología

Los principales ríos de la zona son Chaguil y Cristal, afluentes del río Las Juntas y el río La Mona, este último conocido también con los nombres de Santa Rosa, Potosí y Telimbela, cada uno de los cuales construye un sistema hidrográfico alimentado por pequeños esteros.

Política y gobierno.

La ciudad y el cantón Montalvo, al igual que las demás localidades ecuatorianas, se rige por un gobierno municipal según lo estipulado en la constitución política nacional. El gobierno municipal de Montalvo es una entidad de gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno nacional.

Figura 2

Mapa de la Provincia de los Ríos



Fuente: Dirección de Planificación - GPP

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

Tipo de investigación

Se utilizó los tipos de investigación descriptiva, exploratoria, de campo y bibliográfica.

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho fenómeno, individuo o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamiento, los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos. (Arias, 2012a)

La investigación descriptiva proporciona una comprensión profunda de la realidad del establecimiento, actuando como base sólida para la formulación de un plan específico de buenas prácticas de manufactura.

Investigación exploratoria

La investigación exploratoria es aquella que se afecta sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir un nivel superficial de conocimientos. (Arias, 2012b)

La elección de la investigación exploratoria se justifica en la necesidad de identificar y comprender de manera más precisa los elementos clave relacionados con las buenas prácticas de manufactura en el asadero “Rico Pollo”. Dada la limitada disponibilidad de información sobre este tema en dicho establecimiento, este enfoque permitió explorar diversas perspectivas y posibles

enfoques, sirviendo como una fase inicial esencial para la posterior formulación de estrategias y la conducción de investigación más detalladas.

Investigación de campo

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios) sin manipular o controlar variable alguna, es decir el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes, de allí su carácter de investigador no experimental. (Arias, 2012b)

Se utilizó la investigación de campo para recopilar datos directos y específicos en el entorno real del asadero la que brindo la oportunidad de observar directamente los procesos de manipulación de alimentos, así como interactuar con el personal, esto facilitó la obtención de información para comprender la situación del establecimiento.

Investigación bibliográfica

La revisión de la literatura consiste en detectar, obtener y consultar la bibliografía y otros materiales que pueden ser útiles para los propósitos del estudio donde se debe extraer la información relevante y necesaria que atañe a nuestro problema de investigación. (Sampieri Hernández, 2014)

La investigación bibliográfica surge de la necesidad de contextualizar y fundamentar la propuesta de aplicación de buenas practica de manufactura en el asadero, este enfoque me permitió acceder a normativas, estudios y experiencias previas relevantes, garantizando una sólida base teórica para abordar los aspectos específicos de higiene y manipulación de alimentos en el contexto localizado del cantón Montalvo.

Enfoque de la investigación

El siguiente enfoque de investigación será el cualitativo.

Enfoque cualitativo

El estudio cualitativo busca comprender el fenómeno de estudio en el ambiente natural como vive, se comporta y actúa la gente, el sujeto investigativo y el investigador. Establece una relación sujeto-sujeto, existe una interrelación entre la teoría y la realidad más que explicación de fenómenos es una interpretación que conduce a la búsqueda de intervenciones y transformaciones de esa realidad. (Cueto Edith, 2020)

Mediante la investigación cualitativa se implementó debido a su naturaleza una profunda y detallada información empleado entrevistas como método primordial. El foco de esta entrevista fue el dueño del asadero, siendo este un componente crucial para analizar y mejorar los procesos relacionados con la higiene y seguridad alimentaria en dicho establecimiento.

Método de investigación

Para el desarrollo de esta investigación se aplicó un método deductivo.

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 de aplicación universal y de comprobada validez para aplicarlos a soluciones o hechos particulares.(Sampieri Hernández, 2014)

Se optó por el método deductivo, el cual implica la formulación de hipótesis basadas en principios previamente establecidos, seguido por la verificación de su aplicabilidad a través de la observación directa en el entorno del asadero “Rico Pollo”.

Técnicas e instrumentos para la aplicación de datos

Para el cumplimiento del primer objetivo “Analizar los procesos actuales de higiene y manipulación de alimentos en el asadero Rico Pollo” la técnica fue la observación directa a través de una ficha de campo a su vez la entrevista dotó la información actual del establecimiento.

Para el segundo objetivo “Elaborar un manual de buenas prácticas de manufacturas en los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero Rico Pollo” se implementó la técnica exploratoria y bibliográfica para revisar fuentes académicas, normativas y literatura relevante sobre buenas prácticas de manufactura. Higiene y manipulación de alimentos en establecimientos similares al asadero “Rico Pollo”.

Para el tercer objetivo “Realizar una propuesta de capacitación y concienciación dirigido al personal del asadero Rico Pollo” se diseñó un plan de capacitación enfocado en mejorar las prácticas laborales, optimizando el uso de técnicas e instrumentos de recopilación y análisis de datos asegurando un impacto positivo en el desempeño del equipo de trabajo.

Universo, población y muestra

En esta investigación cualitativa, el enfoque recae en entrevistar al propietario del asadero “Rico Pollo”, siendo el administrador el actor central, al delimitar el universo al dueño, la población se focalizó en este protagonista clave de las decisiones administrativas, la muestra se

obtuvo a través de entrevistas priorizando la participación del administrador, proporcionando así una visión profunda de los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el establecimiento.

Procesamiento de la información

El proceso de datos en esta investigación se llevó a cabo conforme a los objetivos establecidos, en primer lugar se utilizó la técnica directa de la observación mediante una ficha de campo , continuación la entrevista proporcionó información actualizada sobre el establecimiento , posteriormente se empleó la técnica bibliográfica exploratoria para revisar fuentes académicas normativas y literatura relacionada con las buenas prácticas de manufactura , finalmente se concluye con el plan de capacitación al personal que trabaja en el asadero “Rico Pollo”, buscando así mejoras significativas sus prácticas laborales.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSION

Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados

El establecimiento de asado se destaca por su firme compromiso *nos dedicamos a asegurar la calidad y seguridad alimentaria mediante practicas esenciales*, desde la selección de ingredientes frescos hasta la cocción segura. La atención meticulosa a la higiene y la prevención de riesgo alimentarios no solo garantiza la confianza del cliente, sino que también consolida la reputación del lugar como referente de excelencia en la industria gastronómica. Los hallazgos de investigación realizada en EL Salvador, muestran similitudes con los resultados propios del restaurante, destacan la importancia de la confiabilidad en la cadena alimentaria y la inocuidad de

los alimentos. La manipulación de los alimentos por parte del personal que los prepara y hacer un énfasis del alimento para el consumidor. (Pérez Marleny et al., 2023)

El establecimiento otorga prioridad a proveedores que ofrecen productos frescos, *nos aseguramos de que el pollo llegue puntual, en condiciones óptimas, sin descomposición ni congelación*. Se lleva a cabo una evaluación constante de la responsabilidad de los proveedores, asegurado la calidad y la integridad de los ingredientes utilizados en la preparación, lo que contribuyen a mantener los estándares exigentes del establecimiento. Los resultados obtenidos de APONTE MARTÍNEZ et al., (2023) ilustran los desafíos potenciales que podría enfrentar con el proveedor, la empresa podría enfrentar dificultades para destacar si no puede ofrecer productos únicos o diferenciados. Si la empresa depende en gran medida de un solo proveedor o de materias primas específicas, los cambios en la disponibilidad o los precios pueden afectar negativamente la producción y los costos.

El establecimiento ha adoptado medidas para garantizar condiciones salubres en las áreas de preparación. Se lleva a cabo una desinfección regular, uso de utensilios limpios, frecuente lavado de manos, control de plagas y *mantenimiento constante para asegurar áreas de preparación en condiciones salubres*. La atención constante se dirige también hacia el mantenimiento regular de todas las instalaciones y equipo, asegurando así que los estándares de higiene sean consistentes y se cumplan de manera efectiva en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos. En base a los resultados adquiridos de Marleny Pérez De Jurado et al., (2023) corroboran que la higiene y limpieza son factores claves en todos los aspectos de muestras vidas, en especial nuestra seguridad alimentaria. Los microorganismos, como bacterias y virus, se encuentran en el suelo, el agua, los animales y las personas. Y se pueden transmitir a través del

contacto y el restaurante esta propenso a adquirirlo ya sea al mismo personal que manipula los alimentos como a sus clientes.

El establecimiento se enfoca en la seguridad alimentaria durante la manipulación y cocción, garantizando temperaturas seguras, *siendo vigilantes durante la preparación para prevenir cualquier riesgo potencial*. Esta práctica constante y real refuerza la garantía de productos seguros y de calidad, consolidando la reputación del establecimiento como un lugar comprometido con estándares elevados en cada etapa de preparación de alimentos. El artículo de (Buenas Prácticas Para la Manipulación de Alimentos, 2023) muestra los procedimientos más eficaces para eliminar residuos de cocción, para eliminar las bacterias es la cocción a una temperatura mínima de 72°C. Por otro lado, en métodos de cocción como el hervido se alcanza temperaturas de hasta 100°C mientras que en frituras las temperaturas oscilan entre los 180 y los 300°C.

La supervisión en el establecimiento se lleva a cabo a través de cámaras. Donde el propietario despliega una atención cuidadosa. Utilizando este medio, se emiten recordatorios para asegurar una limpieza constante en las áreas de trabajo. *Aunque aún no se ha implementado una capacitación formal para el personal*, el propietario, al estar pendiente de las operaciones, se asegura a mantener altos estándares de higiene y seguridad. La ausencia de una capacitación formal se complementa con una gestión activa por parte del propietario, quien, al intervenir directamente, fomenta prácticas que sostienen la integridad sanitaria del establecimiento. La investigación de Flores (2024.) resalta la importancia crucial de la falta de capacitación, el desarrollo del personal no solo se trata de asegurar que los empleados cuenten con una capacitación adecuada, sino que también se debe incentivar a la persona, para que pueda aplicar sus habilidades, conocimientos y capacidades obtenidas por lo cual esto favorece al personal.

En el establecimiento, se implementan medidas efectivas para prevenir la contaminación cruzada, *aseguramos la separación de alimentos crudos y cocidos, desinfectamos las manos y utilizamos utensilios distintos durante la preparación.* Esta atención detallada y sistemática refuerza la seguridad alimentaria, asegurando la prevención de posibles riesgos. La investigación realizada por FOOD TRUCKS et al., (2021) confirma lo fundamental que debe ser que los alimentos se almacenen adecuadamente, ya que existe una zona de peligro, entre 5 y 60°C, en la cual muchos microorganismos patógenos o no, están en condiciones óptimas para su multiplicación y podrían ocasionar deterioro de los productos alimenticios, o contaminarlos con agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos.

A pesar de la ausencia de una política formal, el establecimiento se esmera en la gestión de desechos, priorizando la prevención de la contaminación. *Diariamente, el recolector recoge los residuos de manera adecuada,* contribuyendo así a mantener un entorno limpio y saludable. Aunque aún no se haya implementado una política específica, el compromiso evidente con la gestión de residuos en las operaciones diarias del establecimiento. A diferencia de los resultados derivados de la investigación realizada en Colombia revelan como muchos del restaurante que ejercen su actividad económica en Ibagué no cumplen con los estándares básicos para el manejo, recolección y tratamiento de residuos orgánicos; esta cuestión ha generado un impacto directo sobre el medio ambiente y la salud pública. (Galindo, 2021)

El establecimiento realiza una exhaustiva revisión de la calidad de sus productos, incluyendo pollo y verduras frescas, *para garantizar que lleguen en óptimas condiciones.* Esta práctica es fundamental para ofrecer a los clientes productos frescos y de alta calidad, consolidando la reputación del establecimiento como un proveedor comprometido con la excelencia. La atención

especial a la inspección de la frescura y calidad de los ingredientes utilizados contribuye a la satisfacción del cliente. En los resultados obtenidos de (Bryan et al.,2020.) contribuye menciona que controlar la temperatura de los productos congelados y refrigerados en un restaurante de la ciudad de Guayaquil es un reto ya que estos productos deben llegar a una temperatura adecuada, por lo que necesitan un sistema más ágil y escalable, que les permita medir las condiciones de arribo durante el proceso de abastecimiento de congelados y refrigerados.

El establecimiento busca no solo cumplir con estándares sino super expectativas para ofrecer productos excepcionales, su objetivo es *diferenciarnos en buenas prácticas de manufacturas* y establecer un estándar más elevado en la industria local. Este compromiso se traduce en productos distintivos y seguros, construyendo una sólida reputación en el cantón y generando confianza y preferencia entre sus clientes. Sarmiento Anabel, (2021.) Sugiere la capacitación de las “buenas prácticas de manufactura” en los mercados sobre todo para las personas que preparan alimentos, las cuales deberán ser un requisito indispensable para la venta y producción de alimentos.

La disposición del establecimiento a implementar *cambios y mejoras en nuestros procesos actuales* destaca un compromiso activo con el fortalecimiento de buenas prácticas de manufactura. Esta apertura evidencia una mentalidad progresista y una atención continua hacia la mejora de la calidad de los productos ofrecidos a los clientes. La voluntad de ajustar procesos actuales sugiere una adaptabilidad consciente a las mejores prácticas, buscando constantemente elevar los estándares. En el resultado obtenido por Díaz Isaac, (2023)muestra como actualmente estamos inmersos en un mercado cada vez más exigente. Dentro del cual las personas buscan productos que cumplan ciertos estándares de calidad y que contribuyan a mantener una buena salud, es por

esa razón que, en el caso de los productos alimenticios, deben satisfacer este tipo de expectativas y necesidades del consumidor, referentes al campo nutricional como al de la inocuidad alimentaria, por lo que, para cumplir con esto, aparecen como opción las buenas prácticas de manufactura (BPM).

Tabla 1

Ficha de Observación

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del asadero: Rico Pollo

Nombre del propietario del asadero: Sr. Julio César Santana Murillo

Correo electrónico: cesarsant9418@gmail.com

Teléfono: 093 936 8473

Localidad: Av. 25 de abril y Juan Celio

RUBRO	PROCEDIMIENTO OBSERVADO	SI	NO	COMENTARIOS
	Suelo de material liso impermeable	X		
	Paredes en buen estado	X		

	Puertas y ventanas en buen estado	X	
	Estructuras elevadas en buen estado	X	
INSTALACIONES	Área de trabajo suficientemente amplia	X	
	Mesas de trabajo de acero inoxidable		X
	Mesón de hormigón con cerámica	X	
	Estanterías de acero inoxidable		X
	Iluminación adecuada	X	
	Ventilación adecuada	X	
	Fregaderos para alimentos y menaje separados		X
	Sanitarios para el personal	X	
	Vestuarios para el personal		X
	Sistema de evacuación de aguas residuales	X	
	Zona de desechos		X
	Área de recolección y clasificación de basura alejada del área de preparación de alimentos		X
	Provisión de toallas de papel de un solo uso		X

	Dispensador de jabón líquido y gel antibacterial	X
	Estanterías acero inoxidable para menaje y vajilla	X
	Almacenamiento seco en buenas condiciones	X
CONDICIONES DE ESTABLECIMIENTO	Cámaras de refrigeración en buenas condiciones	X
	Cámaras de congelación en buen estado	X
	Control de la temperatura en refrigeración y congelación	X
	Almacenamiento de alimentos en envases herméticos	X
	Etiquetas en los alimentos	X
	Separación de alimentos en congelación	X
	Presentan un estado de salud sin heridas ni síntomas de enfermedad.	X

	Utiliza el uniforme limpio sin muestra de suciedad visible.	X
HIGIENE PERSONAL	Labora sin maquillaje y perfumes intensos.	X
	Labora sin joyería anillos pulseras cadenas aretes reloj.	X
	Posee uñas cortas limpias y sin esmalte.	X
	Tiene el cabello recogido adecuadamente con malla.	X
HIGIENE Y	Se lava las manos de manera correcta durante la preparación de alimentos.	X
MANIPULACIÓN DE	Toma las medidas adecuadas al toser o estornudar durante la preparación de alimentos.	X
ALIMENTOS	El área de trabajo se encuentra limpia y ordenada.	X
	Protege los alimentos de insectos roedores y otros animales.	X
	Los alimentos se almacenan y se rotulan de manera adecuada con fecha y nombre.	X

	Los alimentos se encuentran cubiertos.	X	
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Los alimentos se almacenan en contenedores y lugares apropiados.	X	
	Almacena los alimentos crudos y cocidos por separado y de forma adecuada.	X	
	Se utilizan las tablas de picar por colores según el tipo de alimento	X	
PRODUCCIÓN	Se lavan y desinfectan correctamente después de cada uso.	X	Aunque las tablas de picar no sean por colores, las que utilizan se lavan y desinfectan después de cada uso
	Prueba los alimentos preparados siguiendo el método adecuado.	X	
	Conserva los alimentos en recipientes separados y tapados para evitar contacto entre crudos y cocidos.	X	

	Vajilla limpia desinfectada y seca.	X
	Rejillas y lavaderos limpios y en buen estado.	X
	Cubiertos limpios desinfectados y secos.	X
	Equipos limpios desinfectados y en buen estado.	X
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Mantiene los paños o esponjas de limpieza que utiliza en una solución desinfectante.	X
	Piso limpio, paredes y techo sin grasa y desinfectadas.	X
	Toma los platos y fuentes por los bordes cubiertas por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.	X
	Vacía los basureros en el momento oportuno.	X
RECOLECCIÓN DE DESECHOS.	Las bolsas de basura son sacadas del área y mantenidas en recipientes herméticos fuera de la cocina.	X

Cuenta con basureros para la clasificación de los desechos.	X
---	---

Contenedores de residuos limpios y ubicados lejos de la zona de preparación de alimentos.	X
---	---

Nota: Ficha de observación de manual de buenas prácticas de manufacturas

Análisis de ficha de observación

En el establecimiento “Rico Pollo”, las instalaciones presentan condiciones positivas con infraestructuras bien mantenidas áreas de trabajo equipadas. Los aspectos destacados incluyen sanitarios, almacenamiento y cámaras de refrigeración. La higiene personal y manipulación de alimentos son adecuadas. A pesar de estos puntos fuertes, se señalan áreas de mejora, como la falta de etiquetas en alimentos y una gestión más adecuada del almacenamiento. Además, la implementación de basureros para clasificación de desechos es esencial. Atender estos aspectos será clave para mantener la excelencia en seguridad alimentaria y practicas higiénica.

CAPITULO V

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS



ÍNDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	50
OBJETIVO DEL MANUAL.....	51
DIRECTRICES.....	51
RECEPCIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	51
CALIDAD E HIGIENE EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	61
Lavado de manos:	62
Condiciones del personal que manipula alimentos:.....	64
Hábitos deseables:.....	65
Hábitos indeseables:.....	66
INSTALACIONES	67
Tablas de corte	68
IV DIAGRAMA DE FLUJO.....	69
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.....	72
Normas básicas para el almacenaje de los productos	76
Clasificación General de los Residuos Solidos.....	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Materia Prima	53
Tabla 2 Tipo de Carne.....	56
Tabla 3 Tipos de carbohidratos.....	57
Tabla 4 Tipos de vegetales.....	58
Tabla 5 Tipo de Legumbre.....	60
Tabla 5 Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	73
Tabla 7 Contaminación Alimentaria.....	75



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Alimentación	51
Figura 2 Alimentos Preparados.....	52
Figura 3 Alimentos Peligrosos.....	52
Figura 4 Higiene Alimentaria	61
Figura 5 Higiene Personal.....	61
Figura 6 Pasos para Lograr un buen Lavado de Manos.....	63
Figura 7 Tablas de Corte por Colores.....	68

INTRODUCCIÓN

Para lograr el objetivo de obtener un producto inocuo, toda empresa de alimentos debe contar con un programa de buenas prácticas de manufactura (BPM), que es la base esencial para asegurar dicha calidad de los alimentos.

La higiene de los alimentos se preocupa de las actividades tendientes a que los alimentos reúnan requisitos de inocuidad, salubridad y que conserven sus características nutritivas. Los trabajadores del área alimentaria y todas las personas que de alguna manera manipulan o trabajan con alimentos, influyen en la salud de la comunidad. En gran parte es su responsabilidad que la comida que preparan y sirven este en óptimas condiciones para su consumo. Es necesario tomar medidas higiénicas en cada paso de la operación, en la elección del lugar donde se compran los alimentos, en la recepción, en el almacenamiento adecuado, durante la preparación y luego en la distribución y entrega a los consumidores finales. La consonancia con este enfoque preventivo, se aborda de manera exhaustiva la importancia de implementar medidas específicas durante cada fase del proceso alimentario. Desde la selección y recepción de materias primas hasta la etapa final de distribución, se subraya la necesidad de seguir protocolos precisos que contribuyan a la integridad y pureza de los productos. Este enfoque holístico busca no solo cumplir con estándares regulatorios, sino también elevar los estándares internos, promoviendo así una cultura de responsabilidad y cuidado a cada miembro del equipo.

Manual destaca la relevancia de la formación continua y la actualización constante del personal involucrado en los procesos alimentarios. Al fomentar un ambiente de aprendizaje y mejora continua, se fortalece la capacidad del asadero para anticipar y abordar eficazmente los desafíos relacionados con la manipulación de alimentos, consolidando así su posición como referente en calidad y seguridad alimentaria.

OBJETIVO DEL MANUAL

Ofrecer un manual orientativo a los trabajadores del asadero “Rico Pollo” con el objetivo de instruirlo sobre la aplicación adecuada de prácticas de higiene y manipulación durante la elaboración de alimentos, buscando así salvaguardar la salud de quienes consumen dichos productos.

DIRECTRICES

RECEPCIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

¿Qué es alimentación?

La alimentación es la forma de proporcionar al cuerpo los alimentos que le son indispensables. Como se trata de un acto consciente, puede ser modificable a través de la educación. Por su parte, los alimentos son productos naturales o elaborados que, ingeridos a diario, proveen energía y sustancias nutritivas al organismo. (Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, 2024.)



Figura 1: Alimentación

¿Qué son los alimentos preparados?



Figura 2 Alimentos Preparados

Los alimentos preparados son productos alimenticios que han sido sometidos a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico-químico como calores húmedos o seco, de fritura, enfriamiento o congelación, antes de ser consumidos. Estos alimentos se han vuelto cada vez más populares debido a su conveniencia y facilidad de consumo. (Ortiz-Sánchez, 2023)

¿Cuáles son los alimentos “potencialmente peligrosos”?

Los alimentos potencialmente peligrosos (carnes, lácteos, pasta cocinada, arroz cocinado, sopas, salsa, etc.) deben ser mantenidos a 41°F o más caliente (Salud Global; 2023.)



Figura 3 Alimentos Peligrosos

Recepción

Para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano, es esencial prevenir la adulteración, evitar el estado de putrefacción y protegerlos contra cualquier forma de contaminación. Por lo tanto, es de vital importancia que todos los alimentos proporcionados en el asadero “Rico Pollo” provengan de proveedores de confianza.

Tabla 1

Materia Prima

Aspectos clave para verificar en la recepción de materia prima

Cuestiones organizativas	<p>Es fundamental tener planificadas las estrategias de materia prima e insume y programe las estrategias de alimentos en las horas de menor movimientos, permitiendo realizar una inspección adecuada.</p> <p>Antes de comenzar tener disponible: las especificaciones correspondientes (de ser necesario) órdenes de compra, registro de recepción, termómetros calibrados, balanzas u otros elementos, de medición, lapiceras etc.</p> <p>Es necesario que el proveedor cumpla con todos los requisitos referentes para asegurar que su mercadería es segura y de calidad.</p> <p>El sitio que se dispone para la recepción de alimentos debe contar con un lugar para que el personal se lave las manos (con agua segura, jabón, liquido, toallas de papel)</p> <p>El sitio que se dispone para la recepción de alimentos debe contar con balanza, material y utensilios para la limpieza y desinfección de termómetros.</p> <p>Es indispensable mantener el orden y limpieza del lugar</p> <p>Verificar que los pasillos de los depósitos estén libres antes del comienzo de las actividades.</p>
--------------------------	--

Al momento de la materia prima o insumo controlar la factura o el remito.

Transporte

En caso de que el proveedor no cumpla algunos de los requisitos (calidad u otros) no se recibe la mercadería y asienta en el registro de recepción de materias prima y se informa al supervisor correspondiente.

Una vez aceptada la mercadería se lleva a su depósito correspondiente y se ubica de acuerdo a sus características y lugar asignado.

Verificar que las características de los alimentos que recibe sean acordes a lo pactado nuevamente con el proveedor.

Verificar la temperatura llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en congelación refrigeración o en calentamiento.

Control de la materia prima e insumo

Realizar una evaluación de los productos según sus características organolépticas, tales como su apariencia, olor, color, textura y de ser posible sabor.

Revisar el rotulo de todos los productos que reciba. Al fin de verificar las fechas de vencimiento de estos.


Verificar el peso y la calidad del producto recibido, de manera que corresponda al solicitado al proveedor de manera previa.

Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno. (Recepción de Materia Prima,2024.)

Nota. Aspectos clave para verificar en la recepción de materia prima

Tabla 2



Tipo de Carne

Nombre de la carne	Anexo Fotografía	Características de carne fresca	Temperaturas		Característica de carne en mal estado
			Fresco	Congelado	
Pollo		La carne tiene que ser de color claro con piel amarilla o blanca, no tiene olor desagradable y la carne es firme y elástica	5°C	-18°C	Ostenta pegajosidad en las articulaciones, carne blanda, color violáceo o verdoso, decoloración verde alrededor del cuello, puntas de las alas ennegrecidas o cualquier olor sospechoso.

Nota. Tipo de Carne

Tabla 3



Tipos de Carbohidratos

Nombre del carbohidrato	Anexo Fotografía	Características frescas	Temperaturas		Característica en mal estado
			Fresco	Congelado	
Arroz		Se almacena mejor en lugares frescos y secos.	(10-15°C)	-18°C	El arroz en mal estado puede presentar mal olor, cambio de color o presencia de moho.
Papa		Las temperaturas ideales son frescas.	(7-10°C)	X	Las papas en mal estado pueden mostrar brotes verdes, olores desagradables y textura suave

Nota. Tipos de carbohidratos

Tabla 4

Tipos de vegetales

Nombre de los vegetales	Anexo Fotografía	Características Frescas	Temperaturas		Característica en mal estado
			Fresco	Congelad o	
Lechuga		La lechuga, rica en vitaminas y fibra, se debe mantener la lechuga en un lugar bien ventilado para prevenir la humedad.	0-2°C	X	Cuando está en mal estado, la lechuga muestra hojas marchitas, decoloración y un olor desagradable.
Tomates		Guárdalos a temperatura ambiente si aún no están maduros y en la nevera una vez maduros.	7-10°C.	X	Cuando están en mal estado, los tomates pueden presentar decoloración, arrugas y un olor desagradable.

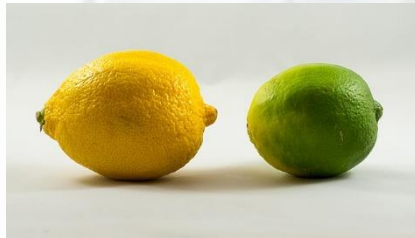
Cebolla



Las cebollas frescas tienen 0-4 °C X una textura firme, piel seca y coloración uniforme. Se almacenan mejor a temperaturas frescas.

las cebollas pueden presentar mal olor, textura viscosa, manchas mohosas o signos de descomposición.

Limón



Los limones frescos tienen 7-10 °C. X una piel brillante y firme, y su color puede variar entre verde y amarillo intenso.

Los limones pueden mostrar moho, decoloración, arrugas excesivas o un olor desagradable.

Cilantro




El cilantro tiene hojas 0 °C. X verdes vibrantes, tallos firmes y un aroma característico.

El cilantro puede mostrar hojas marchitas, decoloración o un olor desagradable.

Nota. Tipos de Vegetales

Tabla 5

Tipo de Legumbre

Nombre de la legumbre	Anexo Fotografía	Características Frescas	Temperaturas		Característica en mal estado
			Fresco	Congelado	
Frijoles		Los frijoles canarios, también conocidos como frijoles amarillos, son una excelente fuente de proteínas y fibra.	X	X	Cuando están en mal estado, los frijoles pueden presentar decoloración, mal olor y textura desagradable.

Nota. Tipo de legumbre

CALIDAD E HIGIENE EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Asegurar la calidad e higiene en la manipulación de alimentos en un asadero es esencial para garantizar la seguridad de alimentaria. Esto implica practicas cuidadosas desde la recepción hasta la preparación y servicio, con el fin de prevenir la contaminación y proporcionar producto seguros y saludables a los clientes.



Figura 4 Higiene Alimentaria

Higiene personal

Mantener una estricta higiene personal en la manipulación de alimentos es crucial para asegurar la seguridad alimentaria en un asadero. El personal debe seguir practicas rigurosas, como lavado frecuente de manos, uso de ropa limpia y protector capital. El objetivo es prevenir la transferencia de gérmenes y contaminantes a los alimentos. El uso adecuado de guantes y otros equipos de protección personal también es esencial. Estas medidas no solo cumplen con estándares



Figura 5 Higiene Personal

sanitario, sino que también contribuyen a la confianza de los clientes al garantizar la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos en el establecimiento (Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos 2024.)

Además, se debe evitar el uso de joyas que podrían ser portadoras de contaminantes. La formación regular del personal en prácticas de higiene refuerza la conciencia sobre la importancia de mantener un entorno limpio y seguro. La responsabilidad individual en la higiene personal es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Las normas de limpieza y desinfección deben aplicarse tanto en las áreas de preparación como en los espacios de servicio al cliente. En conjunto, estas medidas no solo cumplen con regulaciones sanitarias, sino que también fomentan un estándar elevado de calidad y confianza en el asadero.



Lavado de manos:

- La higiene de manos es probablemente la forma más efectiva de controlar la contaminación.
- Garantizar una higiene de manos rigurosas se rige como la estrategia más eficaz para controlar la contaminación en la manipulación de alimentos.
- El lavado adecuado, con agua y jabón, elimina gérmenes y patógenos que podrían afectar la seguridad alimentaria.
- La aplicación de desinfectante de manos refuerza esta medida, especialmente en situaciones donde no es posible acceder a instalaciones de lavado. La concienciación del personal sobre la importancia de esta práctica, respaldada por una disponibilidad adecuada

de productos de higiene, es esencial para mantener un entorno seguro y cumplir con los estándares de



Figura 6 Pasos para Lograr un buen Lavado de Manos

Fuentes:(Salud Publica ,2020)

Cuando lavarse las manos:

- Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- Después de tocar superficies contaminadas, como basura o dinero.

- Luego de utilizar el baño o cambiar pañales.
- Tras estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Después de manipular alimentos crudos, especialmente carne, aves o pescado.
- Antes y después de llevar a cabo actividades de limpieza.
- Después de tocar el cuerpo, la cara, el cabello o cualquier parte del cuerpo que pudiera ser fuente de contaminación.
- Tras atender a personas enfermas o lesionadas.
- Luego de fumar o usar productos de tabaco.
- Después de manejar productos químicos o sustancias peligrosas.

Condiciones del personal que manipula alimentos:

- **Higiene personal:** El personal debe mantener una higiene rigurosa, incluyendo el lavado frecuente de manos y el uso adecuado de uniformes y equipos de protección personal.
- **Salud:** Los empleados deben someterse a exámenes médicos regulares para asegurar que no presenten riesgos de transmisión de enfermedades. Se deben reportar cualquier síntoma de enfermedad.
- **Formación en seguridad alimentaria:** El personal debe recibir capacitación regular en prácticas seguras de manipulación de alimentos, incluyendo procedimientos de limpieza y desinfección.
- **Vestimenta adecuada:** El uso de uniformes limpios y apropiados, así como la restricción de joyas, contribuye y evita la contaminación de los alimentos.

- **Condiciones de salud mental:** Un estado mental saludable es vital para mantener la concentración y tomar decisiones adecuadas durante la manipulación de alimentos.
- **Conciencia sobre alergias e intolerancias:** El personal debe estar informado sobre posibles alergias e intolerancias alimentarias para evitar contaminaciones cruzadas inadvertidas.
- **Evitar hábitos perjudiciales:** El personal debe abstenerse de fumar, masticar chicle o realizar otras actividades que puedan comprometer la higiene durante la manipulación de alimentos.

Hábitos deseables:

Además de seguir procedimientos de higiene personal y vestimenta, es esencial que los Manipuladores conozcan de manera constante:

- **Limpieza regular:** Los utensilios deben ser limpiados de manera frecuente y adecuada para prevenir la acumulación de residuos o contaminantes.
- **Desinfección:** Además de la limpieza, es importante desinfectar los utensilios, especialmente aquellos que entran en contacto con alimentos crudo.
- **Almacenamiento adecuado:** Los utensilios deben guardarse en condiciones que eviten la contaminación, alejados de sustancias nocivas y de manera que se facilite su secado.
- **Reemplazo o reparación:** Utensilios dañados o desgastados deben ser reparados o sustituidos para evitar posible riesgo de contaminación.

- **Dedicación específica:** Cada utensilio debe asignarse a un propósito específico, evitando la contaminación cruzada entre distintos tipos de alimentos.
- **Control de calidad:** Implementar revisiones periódicas para asegurar que los utensilios estén en condiciones óptimas y cumplan con los estándares de higiene y seguridad.

Hábitos indeseables:

Es necesario prevenir ciertos comportamientos no deseados

- **Acumulación de residuos:** Evitar que los utensilios presenten acumulación de restos de alimentos o suciedad, lo que podría facilitar la proliferación de bacterias.
- **Uso incorrecto:** Utilizar los utensilios para propósitos no destinados, lo que podría generar contaminación cruzada o daño a los alimentos.
- **Limpieza insuficiente:** Descuidar la limpieza adecuada de los utensilios, permitiendo la presencia de gérmenes o residuos que podrían afectar la seguridad alimentaria.
- **Almacenamiento inadecuado:** Guardar utensilio en condiciones que favorezcan la contaminación, como en áreas expuesta a polvo o cerca de productos químicos no alimentarias.
- **Reparaciones improvisadas:** Hacer reparaciones no autorizadas o improvisada en utensilios dañados, lo que podría comprometer la seguridad y la higiene.
- **Falta de rotación:** No rotar los utensilios de manera adecuada puede llevar al uso prolongado de algunos, aumentando de riesgo de desgaste y contaminación.

INSTALACIONES

Aberturas: Deben impedir la entrada de animales (domésticos, roedores, insecto) y otros contaminantes de aire (humo, polvo etc.). Las protecciones deberán ser fácil limpieza y conservación.



Pisos: Deben ser materiales impermeables y antideslizantes resistentes al tránsito continuo, deberían tener una pendiente que permita que los líquidos se escurran hacia las rejillas.



Paredes: Deben estar construidas con materiales lavables y de colores claro.



Puertas: Deben ser material no absorbente y de fácil limpieza.

El espacio: Deben ser amplio y los empleados deben saber que operación se realiza en cada sección.

Los insumos, materias primas y productos terminados: Deben estar ubicados sobre estantes separados para permitir la higienización de la zona.



Los equipos y los utensilios: Deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores.

Iluminación: Pueden ser natural y/o artificial. Los artefactos que estén ubicados sobre el área de manipulación deben estar protegidos contra rupturas.



Ventilación: Tiene como objetivo evitar el calor excesivo, la condensación y el ingreso de aire contaminado.

Los sanitarios y vestuarios del personal: Deben estar separados de la zona de elaboración, entre un lugar y otro debe haber un lavamanos equipado.



Tablas de corte

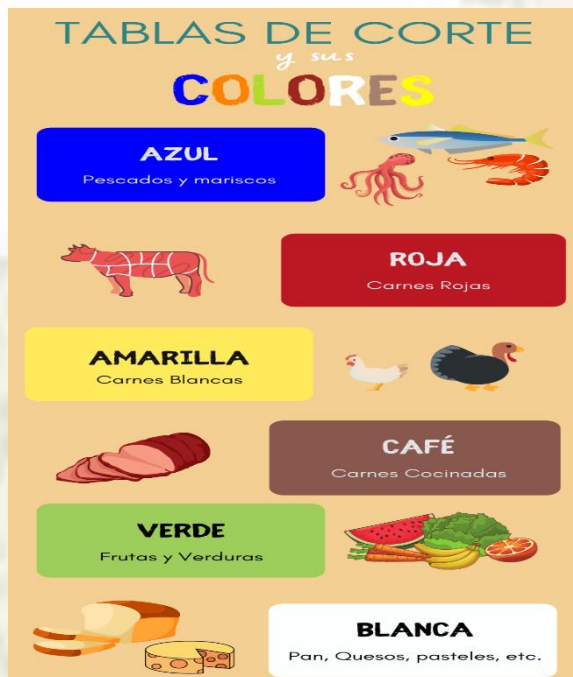


Figura 7 Tablas de Corte por Colores

Por medidas de higiene y seguridad en restauración el uso que se dé a cada tabla de corte según su color es el siguientes:

Blanco: pan, quesos, pastas, bollería.

Verde: Frutas y verduras.

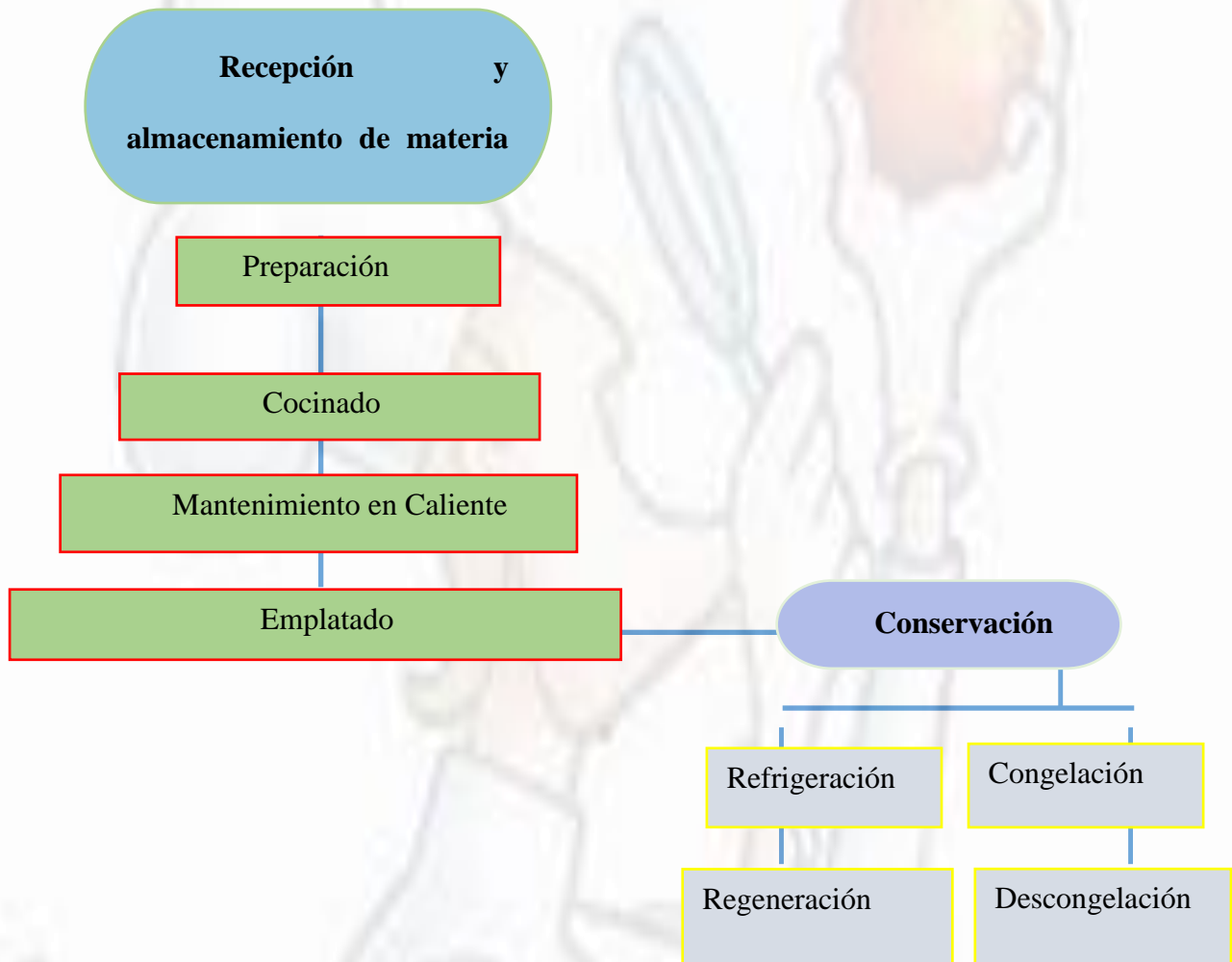
Amarillo: carnes blancas (pavo, pollo, conejo,).

Rojo: carnes rojas (cordero, ternera,).

Azul: pescado y marisco.

Marrón: Fiambres y carnes cocinadas. (Ganiveteria Roca, 2024)

IV DIAGRAMA DE FLUJO



PELIGROS ALIMENTARIOS

Clasificación de los peligros alimentarios por origen

En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:

1. Peligros biológicos: Bacterias, parásitos, virus, toxinas.

2. Peligros químicos: Metales pesados, pesticidas o cualquier otra sustancia o compuesto con efectos sobre la salud

3. Peligros físicos: Trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquiera otra sustancia ajena al alimento.

Peligros de origen biológico

Los microorganismos están ampliamente extendidos, son prácticamente ubicuos, pese a ello solo una pequeña parte son capaces de producir enfermedades en el ser humano. En este punto es necesario distinguir entre los microorganismos que alteran y aquellos patógenos que son capaces de provocar enfermedades de transmisión alimentaria.



Peligros alimentarios de origen químico

La lista de peligros químicos que se podrían encontrar en los alimentos es muy amplia. La mayoría de ellos están directamente relacionados con la contaminación o con el uso inadecuado de productos fitosanitarios.



Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores, las políticas públicas se centran en prevenir las concentraciones ambientales de estas sustancias bajo niveles que no puedan afectar negativamente a la salud para todas aquellas sustancias consideradas carcinogénicas genotóxicas o que son capaces de causar grandes daños a la salud.

Peligros alimentarios de origen físico

Los peligros físicos se corresponden con aquellos materiales extraños que pueden llegar de manera accidental a los alimentos y que pueden causar daño a la salud de los consumidores. Se trata de fragmentos de material que deberían estar en el alimento: han sido añadidos accidentalmente, se trata de una parte del alimento que se suponía que se había eliminado (huesos, cascaras de frutos secos, etc.), o que presenta una textura diferente al resto del producto (terrones solidos de productos en polvo).



Para identificar y evaluar los peligros físicos de un producto es necesario conocer si dicho producto en sí mismo es susceptible de incorporar un peligro físico por un procesamiento inadecuado o incompleto, o bien si se trata de cualquier otro material procedente de las instalaciones de procesado o de las tareas. (Peligos

Alimentarios,2024)


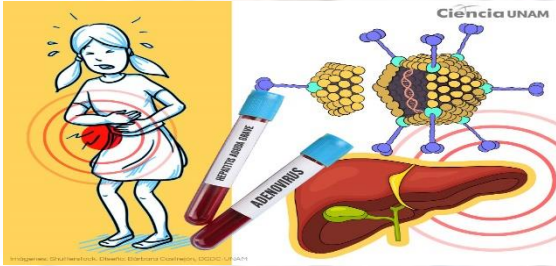
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

La Organización Mundial de la Salud (OMS), se definen las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) como el conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua, alimentos que contengan agentes biológicos o no biológicos en cantidad tales que afectan la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o de grupo de personas.

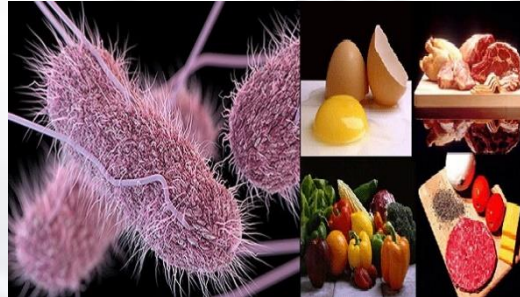
Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) comprenden varias dolencias y constituyen un problema de salud pública a nivel mundial, la contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental, contaminados por bacterias, virus, parásitos, productos químicos y toxinas ya sea del agua, la tierra o el aire, la manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos.

Tabla 6

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Las enfermedades más comunes transmitidas por alimentos		
Nombre de las enfermedades	Fotografía	Causas
Intoxicaciones alimentarias bacterianas		La intoxicación alimentaria puede ocurrir después de comer o beber cualquier alimento preparado por alguien que no se lave las manos adecuadamente.
Hepatitis A		La hepatitis es una inflamación al hígado debido al virus de la hepatitis A (VHA) que se propaga principalmente cuando una persona no infectada y no vacunada ingiere agua o alimentos

Infección debida
a salmonella



contaminados por heces de una persona infectada.

La salmonella se puede encontrar en varios alimentos, como en las carnes de pollo, res, cerdo, huevos, frutas, vegetales y hasta en los alimentos procesados.

Fiebre tifoidea



La fiebre tifoidea es una enfermedad infecciosa potencialmente mortal causada por la bacteria salmonella, Typhi, que suele transmitirse a través del agua y los alimentos contaminados.

Fuente:(MSP,2021)

Tabla 7

Contaminación Alimentaria

Tipos de contaminación en los alimentos	
Contaminación primaria o de origen	Ocurre en los procesos de producción primaria de alimentos. Por ejemplo: cosecha, faena, ordeño, pesca. Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.
Contaminación directa	Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.
Contaminación cruzada	Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículos superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con otro cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.

Fuente.(MANIPULADORES DE ALIMENTOS, 2019)

Normas básicas para el almacenaje de los productos

- Los productos para ser se debe verificar el peso, calidad, frescura, olor y color.
- Una recibidos se firmará la ficha para que existe constancia que el producto llevo de forma adecuada.
- Los productos no deberían colocarse nunca sobre el suelo, deben estar en estanterías a una altura mínima de 15 cm. Del piso.
- Debe existir la suficiente separación entre los productos para que exista una buena circulación de aire.
- Nunca se deben colocar las mercancías recién recibidas sobre las que llevan más tiempo.
- Se debe separar los productos por su naturaleza.
- Comprobar los envases y verificar la fecha de elaboración.
- Los productos de limpieza se almacenarán físicamente por separado.
- Los alimentos no pueden estar expuestos a la luz del sol.
- Los empaques no deben estar rotos ni húmedos.

Normas para el almacenaje de productos refrigerados:

- Mantener una temperatura de 4°C o menos, para evitar el crecimiento bacterias.
- Se debe revisar diariamente la temperatura del refrigerador.
- Se debe almacenar los productos de manera que la circulación del aire sea la correcta.
- Se debe cubrir los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Las puertas del refrigerador deben permanecer cerradas la mayor parte del tiempo posible.

Normas para el almacenaje de productos congelados:

- Comprar en la zona de recepción sin han sido trasportados de manera correcta.
- Pasarlos rápida y directamente al congelador.
- La temperatura del congelador es de -18°C .
- Poner la fecha de recepción.
- Asegurar la rotación de los productos congelados
- Revisar la temperatura del congelador a diario.(Molina, 2021)

Clasificación General de los Residuos Solidos

El color azul se utiliza para los residuos reciclables, es decir, aquellos materiales que pueden ser reutilizando o reciclados, como el vidrio, plástico, papel, cartón, entre otros.



EL color negro su utiliza para los residuos no reciclables, es decir, aquellos que no pueden ser reutilizados o reciclados como colillas de cigarro, residuos sanitarios, papel encerado y papel y metalizado. Estos residuos deben ser depositados en un contenedor de basura común.

El color verde se utiliza para los residuos orgánicos, es decir, aquellos de origen biológico como restos de comida, cascaras de fruta, verduras, hojas, pasto, entre otros. Estos residuos son susceptibles de ser aprovechados, por lo que es importante separarlo para su posterior compostaje.



En el contenedor marrón deben depositar los restos de comida, como pieles y restos de frutos y verduras crudas o cocinadas, así como restos de carne cocinada, de pescados y marisco, de pastas y arroces, cascaras de huevos, posos de café y té, bolsitos de infusiones, pan, palillos, hierbas y plantas, servilletas y papel de cocina usados.

El color rojo utiliza para los residuos peligrosos, es decir, aquellos que contienen sustancias toxicas o peligrosas para el medio ambiente o la salud pública. Estos residuos deben ser manejados de manera especial y depositados en contenedores.



PLAN DE CAPACITACIÓN

El siguiente plan de capacitación está dirigido al propietario y personal del asadero “Rico Pollo” que se encuentra ubicado en el cantón Montalvo.

Objetivo: Fortalecer los conocimientos de los trabajadores acerca de la higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos con el fin de brindar un mejor servicio a los clientes del asadero “Rico Pollo”.

Lugar de capacitación: Asadero Rico Pollo

Duración de la capacitación: 40 horas

Perfil del capacitador: La persona encargada de realizar la capacitación debe ser un profesional competente que conozca a profundidad sobre las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.

Características del capacitador:

- Liderazgo
- Responsabilidad
- Creatividad
- Compromiso
- Habilidades comunitarias
- Tiempo disponible
- Dominio y conocimiento de las BPM

Actividades: Para la ejecución de estas actividades dentro de la capacitación se tomaron temas que fueron elegidos mediante la entrevista al propietario la misma que se llevará a cabo a través de actividades de aprendizaje con la parte teórica haciendo uso de material de apoyo como diapositivas video libro etc.

Tabla 2*Actividades a Realizar*

Actividades a realizar				
Tema	Subtemas	Objetivos de aprendizaje	Materiales	Tiempo
Orientación general de la capacitación	<ul style="list-style-type: none">• Los manipuladores de alimentos.• Salud, higiene e inocuidad de los alimentos.• Capacitación e higiene básica para manipuladores de alimentos.	Introducir a los participantes en el desarrollo de la capacitación proporcionar los conocimientos necesarios sobre las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos correctos de limpieza y desinfección.	<ul style="list-style-type: none">• Diapositivas• Folletos• Videos• Registro de asistencia	4 horas

Los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Definiciones Informar a los manipuladores • Características de los de alimentos sobre la alimentos importancia de la inocuidad • Métodos de de los alimentos para protección de los preservar la salud de la alimentos población. • Inocuidad de los alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Folletos • Videos • Talleres de retroalimentación • Registro de asistencia 	6 horas
Cadena alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Alimento contaminado Capacitar a los manipuladores de alimentos • Cadena alimentaria sobre las fases que recorren • Modificaciones que los alimentos antes de ser sufren los alimentos consumidos y sus • Tipos de implicaciones en la salud de contaminantes que la población. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Folletos • Videos • Talleres de retroalimentación • Registro de asistencia 	6 horas

	afectan la inocuidad		
	de los alimentos.		
Higiene de los alimentos, equipos utensilios y el sitio de manipulación	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene de los alimentos • Higiene del sitio donde se van a manipular los alimentos • Higiene de los utensilios y equipos a emplear 	<p>Capacitar al manipulador de alimentos en las medidas higiénicas para brindar un alimento libre de contaminación.</p> <p>Conocer las características y condicione sanitarias del sitio de preparación e identificar la higiene correcta de los utensilios, sitios y equipos utilizados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Lluvia de ideas • Videos • Talleres de retroalimentación • Registro de asistencia <p>4 horas</p>
Higiene personal del manipulador de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de higiene 	<p>Fortalecer los conocimientos y prácticas de higiene personal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Lluvia de ideas • Videos <p>4 horas</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene personal del manipulador de alimento • Procedimiento del lavado de manos 		<ul style="list-style-type: none"> • Folletos registro de asistencia
Desinfección	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfecciones • Agentes desinfectantes • Métodos primarios para evitar el crecimiento de bacterias 	<p>Brindar información acerca de los agentes desinfectantes físicos y químicos para evitar el crecimiento y desarrollo de microbios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas 4 horas • Lluvia de ideas • Video • Folletos • Registro de asistencia
Medidas de bioseguridad	<ul style="list-style-type: none"> • Bioseguridad • Procedimientos 	<p>Reconocer y evaluar los riesgos a la salud de las personas al ingerir alimentos alterados o contaminados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas 4 horas • Videos • Registro de asistencia

	<ul style="list-style-type: none"> • Estandarizados de las operaciones de saneamiento 	
Enfermedades relacionadas con los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Definiciones • Microbios • Tipos de enfermedades de origen alimentario. • Otras enfermedades causadas por alimentos contaminados. • Entrega de certificado 	<p>Dar a conocer a los manipuladores que microorganismos son los causantes de las enfermedades cuando un alimento está contaminado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Lluvia de ideas • Videos • Folletos registro de asistencia <p>4 horas</p>

<p>Enfermedades asociadas con los utensilios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). • Tipos de enfermedades de origen alimentario. • Otras enfermedades causadas por alimentos contaminados. • Entrega de certificado 	<p>Identificar los riesgos al que está expuesto un alimento por una inadecuada alimentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Lluvia de ideas • Videos • Folletos registro de asistencia 	<p>4 horas</p>
--	--	--	--	----------------

Nota. Actividades a Realizar en la Capacitación

Tabla 3*Cronograma de Capacitación*

Cronograma de capacitación												
Temas a tratar	Fecha	Hora	Día									
			Inicio	Finalización	1	2	3	4	5	6	7	8
Orientación general de la capacitación				X								
Los alimentos					X							
Cadena alimentaria						X						
Higiene de los alimentos, equipos, utensilios y el sitio de manipulación							X					
Higiene personal del manipulador de alimentos								X				
Desinfección									X			
Medidas de bioseguridad										X		

Enfermedades	X
relacionadas con los alimentos	
Enfermedades asociadas con los alimentos,	X
Entrega de certificado	

Nota. Cronograma de Capacitación

Tabla 4

Registro de la Capacitación

Registro para la asistencia a la capacitación

Tema tratado					
Fecha:		Hora de inicio:		Hora de finalización:	
Número de cédula	Nombres	Apellidos	Teléfono/Celular	Cargo que ocupa en el local	Firma

Nota. Registro de Capacitación

Tabla 5*Presupuesto de Capacitación*

Presupuesto			
Detalle	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Capacitador	1	\$450.00	\$ 450.00
Folletos	4	\$10.00	\$40.00
Carpetas	4	\$1.00	\$4.00
Esferos	4	\$0.50	\$2.00
Impresiones	1	\$30.00	\$30.00
Pizarrón	1	\$30.00	\$30.00
Marcadores	2	\$1.00	\$2.00
Total, de presupuesto			\$558.00

Nota. Presupuesto de Capacitación

CONCLUSIONES

Mediante el análisis se evidencio la importancia de evaluar y mejorar continuamente los procesos de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo” identificando áreas de mejora y puntos críticos en los procesos lo cual es fundamental para poder garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción al cliente, al abordar estos aspectos, se fortalece la confianza del consumidor y se asegura la conformidad con los estándares regulatorios y las expectativas de calidad.

La creación de un manual de buenas prácticas de manufacturas es una herramienta invaluable para optimizar los procesos de manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”, el cual sirve como guía para el personal, asegurando el cumplimiento de los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, y servir como un recurso accesible y de referencia constante, el manual facilitara la coherencia en la aplicación de prácticas seguras en todas las operaciones del asadero, promoviendo así la eficacia y la confiabilidad en la producción y servicio de alimentos, fortaleciendo la reputación y la viabilidad a largo plazo del asadero “Rico Pollo” en el servicio alimentario.

La propuesta de capacitación y concienciación dirigida al personal del asadero “Rico Pollo” es una estrategia clave para poder promover la adopción de prácticas seguras y responsables en la manipulación de alimentos, brindando información adecuada y fomentando la cultura de la seguridad alimentaria entre los empleados para garantizar la excelencia en el servicio y la protección de la salud pública.

RECOMENDACIONES

En base a los hallazgos de la investigación se sugiere implementar un sistema de monitoreo continuo en los procesos de manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo” mediante instalaciones de punto de control crítico y la asignación de responsabilidades claras a los miembros del equipo además se recomienda establecer un protocolo de retroalimentación periódico donde se revisan y discutan regularmente los resultados del monitoreo para identificar oportunidades de mejora.

Para asegurar la efectividad el manual de buenas prácticas de manufactura, se recomienda involucrar activamente al personal en su desarrollo, se sugiere que el manual sea visualmente atractivo y de fácil acceso para todos los miembros del equipo, con instrucciones claras y ejemplos prácticos que ilustren cada procedimiento. Además, se debe planificar una sesión de lanzamiento del manual, donde se explique su importancia y su aplicación práctica en el día a día del trabajo. Esto ayudara a crear un sentido de propiedad y responsabilidad entre el personal, aumentando así la probabilidad de que las practicas descritas en el manual se implementen de manera efectiva en el asadero “Rico Pollo”.

Con el fin de maximizar el impacto de la propuesta de capacitación y concienciación, se sugiere adoptar un enfoque integral que abarque diferentes modalidades de aprendizaje. Además de sesiones de capacitaciones presenciales, se podrían desarrollar materiales educativos interactivos, como videos instructivos y juegos de capacitación en línea, que permitan al personal aprender de manera autodidacta y a su propio ritmo. Asimismo, se recomienda organizar actividades prácticas, como simulacros de crisis y ejercicios de manejo de alimentos, que brinden a los empleados la oportunidad de poner en práctica lo aprendido en un entorno controlado.

Por último, se sugiere establecer un programa de seguimiento y evaluación continua, donde se monitoree regularmente el conocimiento y la adopción de las prácticas seguras por parte del personal, se realicen ajustes en la capacitación según sea necesario. Esto garantizará que la propuesta de capacitación y concienciación tenga un impacto duradero en el comportamiento y las actitudes de los empleados de asadero “Rico Pollo”.

BIBLIOGRAFÍA

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos* | 2024. (n.d.). Retrieved January 7, 2024, from <https://manipulador-de-alimentos.com/higiene-alimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/>
- Adriana, C., & Molina, C. (2014). *Manual de Procedimientos Operativos para Restaurantes de Comida Rápida Autoras: Verónica Patricia Bermeo Méndez.*
- Andrés, C., Quinto, G., Fernando, D., & Gallego, O. (2021). *Análisis de las estrategias de prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos: Scoping review 2005 - 2020.* <https://bibliotecadigital.udea.edu.co/handle/10495/22482>
- APONTE MARTÍNEZ, D. B., GOMEZ RAMIREZ, A. A., RAMIREZ LEON, Z. Y., VILLAREAL ARCHILA, S. M., Restrepo Tellez, F. J., & Jure Sandoval, V. (2023). *innovación - Innovación Colaborativa: Potenciando el Éxito a través de la Caja de Sugerencias en la empresa RYCTEL S.A.S.* <http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/14289>
- Arias. (2012a). *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica.*
- Arias. (2012b). *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica.*
- Atziri Pamela. (2022). *La importancia de la capacitación en la industria restaurantera* | MVS Noticias. <https://mvsnoticias.com/economia/2022/2/15/la-importancia-de-la-capacitacion-en-la-industria-restaurantera-543049.html>
- Bengoa, F. (2019). Fundación Bengoa informa. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 24(1), 47–47. http://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev_avn/article/view/23546

Bryan, J., Murillo, G., Joel, J., Anchundia, A., & Espinoza Bazán, I. F. (n.d.). *TUTOR*.

Casas, V. E. G., Duque-Aldaz, F. J., & Calle, M. C. (2023). Diseño de un plan de buenas prácticas de manufactura para las cabañas restaurantes en el cantón General Villamil Playas. *Magazine de Las Ciencias: Revista de Investigación e Innovación*, 8(4), 58–76.
<https://doi.org/10.33262/RMC.V8I4.2957>

CASOS DE ETAS REPORTADOS A NIVEL NACIONAL ECUADOR 2017-2021 1. Organización Mundial de la Salud SUBSISTEMA DE VIGILANCIA SIVE-ALERTA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR AGUA Y ALIMENTOS ECUADOR Cólera** 1** 0 2** 0 0 Fuente: Sistema de Vigilancia (SIVE-ALERTA). Elaborado por: Dirección Nacional Vigilancia Epidemiológica. 2021* Información obtenida hasta la SE 18 *Datos sujetos a variación ** Cepa no toxigénica. (n.d.).*

¿Cuál es el concepto de alimentación, nutrición, alimentos y nutrientes? - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. (n.d.). Retrieved January 4, 2024, from <https://www.mspbs.gov.py/portal/26004/iquestcual-es-el-concepto-de-alimentacion-nutricion-alimentos-y-nutrientes.html>

Cueto Edith. (2020). *Investigación Cualitativa*.

Entre otros temas.... (n.d.). Retrieved January 17, 2024, from <http://administracionpsicologiaeingenieriaindustrialplus.mex.tl/http://administracionpsicologiaeingenieriaindustrialplus.comhttp://administracionpsicologiaeingenieriaindustrialplus.comhttp://administracionpsicologiaeingenieriaindustrialplus.com>

- Fariñas Rojas, F. A. (2021). Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del sistema APPCC. *Turismo y Sociedad*, 30, 71–92. <https://doi.org/10.18601/01207555.N30.04>
- Flor, E., Bravo, O., Alexandra, J., & Vallejo, R. (2019). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *TURYDES: Revista Sobre Turismo y Desarrollo Local Sostenible*, ISSN-e 1988-5261, Vol. 11, N°. 24, 2018, 11(24), 6. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7845413&info=resumen&idioma=ENG>
- García María. (2018). *Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108 - María García Hurtado* - Google Libros. https://books.google.es/books?hl=es&lr=lang_es&id=v00pEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=limpieza+en+la+industria+alimentaria&ots=TKwzzLMhZx&sig=59O2jQhguXsquZC_215XrZDmWhs#v=onepage&q=limpieza%20en%20la%20industria%20alimentaria&f=false
- Garcinuño Martínez, R. M. (2017). Contaminación de los alimentos durante los procesos de origen y almacenamiento. *Aldaba*, 36, 51–64. <https://doi.org/10.5944/ALDABA.36.2012.20530>
- González-Vaqué, L. (2019). *Productos alimenticios y alimentarios: ¡viva la diferencia!* <https://www.researchgate.net/publication/276294774>
- Haro Sosa, G., Naranjo Vaca, M., Naranjo Herrera, J., & Chávez García, E. (2019). *El marketing mix en los establecimientos de restauración gastronómica de la ciudad de Riobamba*. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/13749>

Higiene Ambiental. (2018). *Limpieza y desinfección en la industria alimentaria ¿cuál es la diferencia?* | *Higiene Ambiental*. <https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria-cual-es-la-diferencia>

Juan Larrañaga, Coll Julio Carballo Fernández María del Mar Rodríguez Torres José Ángel Fernández Sainz, I. M., York, N., Juan, S., Bogotá, S. DE, & Paulo, S. (2021). *CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS*.

Manipulador de alimentos. (2017). *MANIPULADORES DE ALIMENTOS*.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS. (n.d.).

María Jácome-Lara, A. I. (2022). *Aplicaciones de un manual de buenas prácticas de manufactura en la industria alimenticia Applications of a manual of good manufacturing practices in the food industry Aplicações de um manual de boas práticas de fabricação na indústria alimentícia*. 7, 250–267. <https://doi.org/10.23857/pc.v7i8>

Marleny Pérez De Jurado, N., Patricia, S., & Flores, C. (n.d.). *Tesis presentada por*.

Ministerio de Turismo. (2021). *MONTALVO, UN PARAÍSO ECOTURÍSTICO – Ministerio de Turismo*. <https://www.turismo.gob.ec/montalvo-un-paraiso-ecoturistico/>

MONTALVO, UN PARAÍSO ECOTURÍSTICO – Ministerio de Turismo. (n.d.). Retrieved January 16, 2024, from <https://www.turismo.gob.ec/montalvo-un-paraiso-ecoturistico/>

OPS. (2019a). *OPS/OMS | Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos*. https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educac

ion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-
alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0

OPS. (2019b). *OPS/OMS | Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos*.
https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0

Ortiz-Sánchez, J. P. (2023). Detección de plomo en alimentos preparados en utensilios de barro vidriado, un peligro latente para la salud pública. *Salud Pública de México*, 65(1, ene-feb), 106–107. <https://doi.org/10.21149/14190>

Padilla, D. (2019). *Recomendaciones para la aplicación de buenas prácticas de manufactura alimentaria (BPM) para restaurantes y cafeterías de los hoteles de la ciudad de Ibarra*.
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/717>

PELIGROS ALIMENTARIOS - Alimentando la inocuidad. (n.d.). Retrieved January 5, 2024, from <https://alimentandolainocuidad.com/peligros-alimentarios/>

POES. (2023). *DIRECCIÓN GENERAL Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES Contenido*.

Posgrado De La Facultad De Ingeniería Química, U. DE, & Calidad Desarrollo Humano, D. Y. (n.d.). *UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO ESCUELA DE POSGRADO*.

Recepción de Materia Prima | Buenas Prácticas de Manufactura. (n.d.). Retrieved January 12, 2024, from <https://bpmalimentos.wordpress.com/recepcion-de-materia-prima/>

Ríos, G. N., Escuela, H., Panamericana, A., & Honduras, Z. (2020). *Manual de buenas prácticas de manufactura para cosecha y procesamiento de miel de abeja (Melipona beecheii) por productores del Merendón, Cortés, Honduras.*

Rodríguez Palleres, X., Pino Astorga, C., Cancino Bascuñan, V., Salva Aspee, R., Rodríguez Palleres, X., Pino Astorga, C., Cancino Bascuñan, V., & Salva Aspee, R. (2022). Evaluación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en fundaciones sociales de la Región Metropolitana de Chile. *Memorias Del Instituto de Investigaciones En Ciencias de La Salud*, 20(1), 85–97. <https://doi.org/10.18004/MEM.IICS/1812-9528/2022.020.01.85>

Rueda Carlos. (2018). *BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.*

Salud Global: La nueva estrategia frente a la amenaza medioambiental - Gorka Orive, Elisa Pérez-Ramírez, Ignacio López-Goñi - Google Libros. (n.d.). Retrieved January 4, 2024, from <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=DgXLEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=%C2%BFCu%C3%A1les+son+los+alimentos+%E2%80%9Cpotencialmente+peligrosos+para+personas%E2%80%9D%3F+&ots=7ebZIEUfwp&sig=ic4XWwMfXLEIMnjqMEKgTVUWXg#v=onepage&q&f=false>

Salud pública de México. (2020). *ENFERMEDADES EMERGENTES.*

Salud Publica y +. (n.d.). Retrieved January 5, 2024, from <https://saludpublicaymas.wordpress.com/>

Sampieri Hernandez. (2014). *metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.*

San, D. E., De Jujuy, S., Salinas, E. R., Ledesma, C. E., & Flores, E. N. (n.d.). *FOOD TRUCKS: DESCRIPTION OF FOOD HANDLERS MANUFACTURING PRACTICES IN COMPLIANCE WITH THE CURRENT LEGISLATION IN SAN SALVADOR DE JUJUY CITY* Licencia: Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Santa Bárbara, El Corregimiento De Mondomo, A. E., & LAURA MELISSA URREA VERGARA Director, C. (2020). *ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA EMPRESA PRODUCTORA DE.*

SERPyme. (2018). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura* -. <https://www.consultoraserpyme.cl/nuestros-servicios/manual-de-buenas-practicas-de-manufactura/>

Signorini Marcelo. (2019). *Modelo de contaminación cruzada por Escherichia coli verocitotóxica durante la elaboración de hamburguesas caseras y evaluación cuantitativa de riesgos.* http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S0325-75412009000400008&script=sci_arttext

Tablas de corte: Usos y función por colores - Ganiveteria Roca. (n.d.). Retrieved January 30, 2024, from <https://www.ganiveteriaroca.com/blog/tablas-de-corte-usos-y-funcion-por-colores/>

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA SEDE GUAYAQUIL CARRERA DE INGENIERIA INDUSTRIAL. (n.d.).

Velasquez de Correa, Gladys. (2021). *Fundamentos de alimentacion saludable*.
https://books.google.com/books/about/Fundamentos_de_alimentaci%C3%B3n_saludable.html?hl=es&id=8eFgywpXq8EC

Viera Manzo, E., Bárbara, ", Sanabria, F., Daniel, ", Caballero, R., Caicedo, C. L., & Cabrera Chávez, A. (2020). *Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta* *Hygiene and food handling in Playita Mía restaurants in the city of Manta*. <https://orcid.org/0000-0001-7395-1980><http://orcid.org/>

ANEXOS

NOMBRE DEL TRABAJO

PROYECTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA. KARLA ALVARADO.pdf

AUTOR

Karla Alvarado

RECuento DE PALABRAS

18044 Words

RECuento DE CARACTERES

108279 Characters

RECuento DE PÁGINAS

119 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

2.8MB

FECHA DE ENTREGA

May 8, 2024 12:33 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

May 8, 2024 12:37 PM GMT-5

● 4% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 4% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 2% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir el Reporte de Similitud

- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 15 palabras)
- Material citado



Tabla 6*Cronograma Tentativo*

Cronograma			
N^a	Actividades	Fecha	Días
1	Socialización sobre el proceso de la modalidad, análisis de la denuncia del tema y asignación de director y pares académicos.	Del 17 al 20 de octubre de 2023	4
2	Corrección y entrega de la denuncia del tema.	Del 23 al 27 de octubre 2023	5
3	Revisión de la denuncia del tema con los directores y pares académicos y elaboración del anteproyecto según la estructura establecida.	Del 30 de Octubre al 14 de noviembre de 2023	10
4	Inscripción de estudiantes en la unidad de integración curricular, incluido el certificado de cumplimiento.	Del 15 al 17 de noviembre de 2023	3
5	Aprobación de los anteproyectos, director y pares académicos.	Del 20 al 24 de noviembre de 2023	5

6	Desarrollo del trabajo de integración curricular (proyecto), con asesoramiento de los pares académicos y del director.	Del 25 de noviembre al 23 de enero 2024	40
7	Recepción del proyecto con el correspondiente certificado de cumplimiento del 60% para la aprobación de la asignatura Trabajo de Titulación e Integración Curricular con la firma del director.	24 al 30 de enero de 2024	5
8	Inducción sobre la modalidad para la preinscripción del nuevo grupo (séptimo).	Del 31 de enero al 6 de febrero del 2024	5
9	Elaboración y entrega del informe preliminar (fin de periodo académico) referente al proceso de titulación del grupo correspondiente.	Del 5 al 9 de febrero del 2024	5

Nota cronograma tentativo

Tabla 7*Presupuesto para el Proyecto*

Presupuesto para el proyecto						
Cnt	Materiales	Descripción	Número de salidas			Total
			I	II	III	
Costos						
1	Resma de papel boom	Impresión y copias de: <ul style="list-style-type: none"> • Oficios • Convocatorias • Actas • Cronogramas 	\$4.00	\$4.00	\$4.00	\$12.00
2	Anillados	Anillados del folleto	\$4.00	0.00	\$10.00	\$14.00
1	Impresiones	Impresiones de proyecto, actas y oficios	\$3.00	\$3.00	\$3.00	\$9.00
1	Transporte	Costo de pasajes	\$6.00	\$6.00	\$6.00	\$18.00
1	Alimentación	Almuerzos	\$8.00	\$8.00	\$8.00	\$24.00
1	Libreta de apuntes	Toma de apuntes	\$1.25	0.00	0.00	\$1.25
1	Esfero grafico	Azul	\$0.50	\$0.50	\$0.50	\$1.50
1	Lápiz	HB	\$0.50	\$0.50	\$0.50	\$1.50

1	USB	Para grabar proyectos, oficios, fichas, actas y fotos	\$10.00	0.00	0.00	\$10.00
TOTAL						\$91.25

Nota: Presupuesto para el proyecto

Tabla 8

Guía de entrevista al Propietario del Asadero

Proyecto de investigación:	Propuesta de aplicación de buenas prácticas de manufacturas en los procesos de higiene y manipulaciones de alimentos en el asadero “Rico Pollo” ubicado en el cantón Montalvo provincia de Los Ríos, Ecuador. Año 2024.
Nombre del propietario:	Realizado por: Sr. Julio César Santana Murillo Karla Alvarado
Objetivo.1:	Analizar los procesos actuales de higiene y manipulación de alimentos en el asadero “Rico Pollo”
Introducción:	En esta entrevista, exploraremos temas claves, de la manipulación de alimentos para prevenir la contaminación cruzada en la preparación de los alimentos del asadero Rico Pollo ubicado en el cantón Montalvo.

N° Preguntas De La Entrevista

1 ¿Cuáles son los procesos que sigue su establecimiento para garantizar la calidad y seguridad alimentaria en la preparación de los alimentos?

En nuestro establecimiento, nos dedicamos a asegurar la calidad y seguridad alimentaria mediante prácticas esenciales. Esto incluye seleccionar ingredientes frescos, almacenar alimentos de manera apropiada, mantener una limpieza constante y llevar a cabo un proceso de cocción seguro.

2 ¿Cómo selecciona y evalúa a sus proveedores de materias primas para asegurar la calidad de los ingredientes utilizados en su asadero?

Damos preferencia a proveedores que suministran productos frescos. Nos aseguramos de que el pollo llegue puntual, en condiciones óptimas, sin descomposición ni congelación, evaluando así la responsabilidad de nuestros proveedores.

3 ¿Cuáles son las medidas de higiene y limpieza que implementa para la cocina y áreas de preparación en condiciones salubres?

Implementamos acciones como desinfección regular, uso de utensilios limpios, frecuente lavado de manos, control de plagas y mantenimiento constante para asegurar áreas de preparación en condiciones salubres.

4 **¿Cuáles son los controles de manipulación, cocción y temperatura que emplea durante la preparación de los alimentos para evitar riesgos alimentarios?**

En la manipulación y cocción, garantizamos temperaturas seguras, siendo vigilantes durante la preparación para prevenir cualquier riesgo potencial.

5 **¿Cuenta con capacitación y supervisión al personal en las áreas de higiene y manipulación en la preparación de alimentos?**

La supervisión se realiza mediante cámaras por parte del propietario atento a emitir recordatorios para garantizar la limpieza. Aunque aún no se ha implementado una capacitación formal para el personal.

6 **¿Qué medidas de manipulación de alimentos toma para prevenir la contaminación cruzada en la preparación de alimentos?**

Para prevenir la contaminación cruzada, aseguramos la separación de alimentos crudos y cocidos, desinfectamos las manos y utilizamos utensilios distintos durante la preparación, manteniendo así la seguridad alimentaria.

7 **¿Cuenta con políticas específicas para el manejo de residuos y desechos en el proceso de preparación de alimentos?**

Aunque no existe una política formal, nos esforzamos al máximo para gestionar los desechos y evitar la contaminación, Diariamente, el recolector recoge los residuos de manera adecuada.

8 **¿Cómo gestionan y monitorean la cadena de frío desde la recepción de los ingredientes hasta la entrega del producto final?**

Examinamos minuciosamente la calidad de los productos, como el pollo y las verduras frescas, para garantizar que lleguen en óptimas condiciones. Esto nos permite ofrecer a nuestros clientes productos frescos y de alta calidad.

9 **¿Como se diferencia en Buenas prácticas de manufacturas su asadero de otros establecimientos del cantón?**

Nos esforzamos por diferenciarnos en buenas prácticas de manufacturas en comparación con otros establecimientos del cantón, priorizando la calidad y seguridad.

10 **¿Estaría abierto a implementar cambios o mejoras en sus procesos actuales para fortalecer las buenas prácticas de manufactura en su establecimiento?**

Estamos abiertos a implementar cambios y mejoras en nuestros procesos actuales para fortalecer las buenas prácticas de manufactura y ofrecer productos de mayor calidad a nuestros clientes.

Nota. Guía de Entrevista al Propietario del Asadero

Productos en el refrigerador



Vegetales



Lechuga



Interior del asadero



Ollas



Interior de la cocina



Salsas y aliños



Ollas de cocina



Pollos



Mesón



Refrescos



Mesas del establecimiento



Carbón



Ventilación



Pollos Asados



Papas Frita



Entrevista con el trabajador

