



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

TEMA:

**“IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA PARA EL RESTAURANTE LE PETIT DE LA
CIUDAD DE BAÑOS”**

FRANCISCO SAÚL PADILLA MUÑOZ

Riobamba – Ecuador

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Lcdo. Ronald Zurita
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de investigación que lleva por título, “IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL RESTAURANTE LE PETIT DE LA CIUDAD DE BAÑOS, 2013” de responsabilidad del Sr. Francisco Saúl Padilla Muñoz, una vez revisado y analizado su contenido autorizamos su presentación.

Lcdo. Ronald Zurita

DIRECTOR DE TESIS

Dra. Janeth Fonseca

MIEMBRO DE TRIBUNAL

Riobamba 06/08/2015

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública y Escuela de Gastronomía, por brindarme una formación académica de primer nivel con docentes capacitados y acorde a las necesidades de cada uno de los estudiantes y de la sociedad en general, dicha formación servirá para que podamos ser serviciales en el ámbito laboral.

Quiero expresar un agradecimiento especial a Dios por brindarme la vida, salud y sabiduría en todo momento y brindarme fuerzas cuando he sentido decaer, a mis padres que con su esfuerzo y constancia han motivado para que yo pueda tener una formación profesional y poder superarme, a mis familiares que de diferentes maneras han sabido brindarme apoyo.

De manera especial quiero expresar un agradecimiento al Lcdo. Ronald Zurita y a la Dra. Janeth Fonseca quienes con sus conocimientos profesionales supieron guiarme en la elaboración de la investigación.

Agradezco a el Sr. Víctor Ortiz, gerente propietario del restaurante LE PETIT por haberme abierto las puertas de su prestigioso restaurante y brindado todas las facilidades para poder desarrollar la investigación, y confiar en las capacidades que he adquirido en las aulas universitarias.

Francisco Saúl Padilla Muñoz

AUTOR

DEDICATORIA

A Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más, con todo mi cariño y mi amor para las personas que hicieron todo en la vida para que yo pudiera lograr mis sueños, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba, a ustedes por siempre mi corazón y mi agradecimiento. A mi madre por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional que ha velado por mí durante este arduo camino para convertirme en un profesional y a mi padre quien con sus consejos ha sabido guiarme para culminar mi carrera.

Francisco Saúl Padilla Muñoz

AUTOR

RESUMEN

La presente investigación es implementar Buenas Prácticas de Manufactura en el restaurante Le Petit de la ciudad de Baños, mediante capacitaciones y cursos de dietas y manejo de productos alimentarios. Se aplicó una investigación cualitativa y cuantitativa. En la investigación de campo se recopiló datos aplicando fichas de observación, de diseño cuasi experimental a los clientes ya que no tenemos control sobre las variables independientes. Este estudio se realizó en el área de cocina y en la bodega de alimentos de este restaurante y se pudo determinar que existen falencias en el manejo de los productos, en la recepción y utilización del personal en los distintos procesos alimenticios tanto en la parte teórica como en la parte práctica. Al realizar nuestra evaluación final nos dio como resultados una mejora del 40.3% en el cumplimiento de las buenas Prácticas de manufactura estableciendo el mejoramiento de los procesos gastronómicos en el restaurante. De esta forma recomendamos realizar capacitaciones permanentes a todo el personal con el fin de mantener al día los conocimientos teórico-prácticos para el mejor desenvolvimiento en el área del trabajo por el prestigio y la buena atención en este establecimiento solo así aseguramos la buena salud y nutrición de la humanidad.

SUMMARY

The present research is to implement Good Manufacturing Practices in the restaurant Le Petiit of the city of Banos, through training and workshops diets and handling of food products. Qualitative and quantitative research was applied. In the field research data using observation sheets, quasi-experimental design to customers since we have no control over the independent variables was compiled. This study was conducted in the area of kitchen and food in the cellar of this restaurant and it was determined that there are shortcomings in the handling of products in the receipt and use of personnel in various food processes both in the theoretical part as in the practical part. In making our final evaluation gave as a result an improvement of 40.3% in compliance with good manufacturing practices by establishing improvement processes in the gastronomic restaurant. Thus we recommend ongoing training to all staff in order to keep up to date theoretical and practical for the best development in the area of work for prestige and good service at this knowledge so only ensure good health and nutrition of the humanity.

INDICE GENERAL

PORTADA.....	1
CERTIFICADO.....	2
AGRADECIMIENTO	4
DEDICATORIA.....	5
RESUMEN	6
SUMMARY.....	7
INDICE GENERAL.....	8
ÍNDICE DE TABLAS	10
ÍNDICE DE GRÁFICOS	12
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	14
ÍNDICE DE ANEXOS	14
I. INTRODUCCIÓN	15
II. OBJETIVOS	17
A. OBJETIVOS GENERALES	17
B. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	17
III. MARCO TEÓRICO	18
A. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	18
B. MARCO CONCEPTUAL	44
C. MARCO TEÓRICO LEGAL.....	46
D. PREGUNTAS DE INVESTIGACION.....	48
IV. METODOLOGIA	49
A. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	49
B. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	50
C. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	51
D. LOCALIZACION Y TEMPORAZLIZACION	52
E. VARIABLES	54
1. Identificación	54
a. Variable dependiente	54
b. Variable Independiente	54
2. OPERACIONALIZACIÓN	
TABLA 12: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	55
A. OBJETO DE ESTUDIO.....	57

B.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	57
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	59
A.	GUIA DE OBSERVACIÓN	59
E.	ANALISIS DE FORTALEZAS Y DEBILIDADES	80
VI.	CONCLUSIONES	103
VII.	RECOMENDACIONES	104
	PROPUESTA.....	105
VIII.	ANEXOS.....	154

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	HIGIENE DEL PERSONAL /Reglas generales	26
TABLA 2	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS /Reglas generales	28
TABLA 3	INSTALACIONES/Reglas generales	29
TABLA 4	EQUIPOS Y UTENSILIOS/Reglas generales	32
TABLA 5	RECEPCIÓN DE MERCADERIA/Reglas generales	33
TABLA 6	ALMACENAMIENTO/Reglas generales	34
TABLA 7	LIMPIEZA Y DESINFECCION/Reglas generales	36
TABLA 8	CONTROL DE PLAGAS/Reglas generales	37
TABLA 9	MANEJO DE DESECHOS/Reglas generales	38
TABLA 10	MANEJO DE DESCHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	40
TABLA 11	LOCALIZACIÓN	53
TABLA 12	OPERACIONALIZACIÓN	55
TABLA 13	INSTALACIONES	60
TABLA 14	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	61
TABLA 15	TEMPERATURAS	62
TABLA 16	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	63
TABLA 17	COMTROL DE PLAGAS	64
TABLA 18	HIGIENE DEL PERSONAL	65
TABLA 19	INSTALACIONES	66
TABLA 20	EQUIPOS Y UTENSILIOS	67

TABLA 21	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	68
TABLA 22	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	69
TABLA 23	ALMACENAMIENTO	70
TABLA 24	MANEJO DE DESECHOS	71
TABLA 25	HIGIENE DEL PERSONAL	72
TABLA 26	INSTALACIONES	73
TABLA 27	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	74
TABLA 28	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	75
TABLA 29	RESULTADO DEL ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	76
TABLA 30	RESULTADO DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	77
TABLA 31	RESULTADO DEL ÁREA DE SERVICIO	78
TABLA 32	RESULTADO ANTES DE LA APLICACIÓN DE BPM	79
TABLA 33	RESULTADO DESPUES DE LA APLICACIÓN DE BPM	81
TABLA 34	RESUMEN DE LOS TOTALES	82
TABLA 35	PROGRAMA DE DESINFECCIÓN	126

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	57
GRÁFICO 2	INSTALACIONES	60
GRÁFICO 3	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	61
GRÁFICO 4	TEMPERATURAS	62
GRÁFICO 5	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	63
GRÁFICO 6	CONTROL DE PLAGAS	64
GRÁFICO 7	HIGIENE DEL PERSONAL	65
GRÁFICO 8	INSTALACIONES	66
GRÁFICO 9	EQUIPOS Y UTENSILIOS	67
GRÁFICO 10	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	68
GRÁFICO 11	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	69
GRÁFICO 12	ALMACENAMIENTO	70
GRÁFICO 13	MANEJO DE DESECHOS	71
GRÁFICO 14	HIGIENE DEL PERSONAL	72
GRÁFICO 15	INSTALACIONES	73
GRÁFICO 16	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	74
GRÁFICO 17	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	75
GRÁFICO 18	RESULTADO DEL ÁREA DE RECEPCIN Y ALMACENAMIENTO	76
GRÁFICO 19	RESULTADO DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	77
GRÁFICO 20	RESULTADO DEL ÁREA DE SERVICIO	78

GRÁFICO 21	RESULTADO ANTES DE LA APLICACIÓN DE BPM	79
GRÁFICO 22	RESUMEN DE LOS TOTALES	81
GRÁFICO 23	PROCESOS DE BPM	94
GRÁFICO 24	PROCESOS DE PRODUCCIÓN	11
GRÁFICO 25	PROCESO DE ÁREA DE SERVICIOS	117

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1	MAPA DEL LUGAR	53
ILUSTRACIÓN 2	RESTAURANTE LE PETIT	92
ILUSTRACIÓN 3	HIGIENE DEL PERSONAL	95
ILUSTRACIÓN 4	LAVADO DE MANOS	99
ILUSTRACIÓN 5	UNIFORME DE COCINA	100
ILUSTRACIÓN 6	UNIFORME DE SERVICIO	100
ILUSTRACIÓN 7	AREA DE RECEPCION Y ALMACENAMIENTO	101
ILUSTRACIÓN 8	ALMACENAMIENTO EN EL REFRIERADOR	109
ILUSTRACIÓN 9	AREA DE PRODUCCION	110
ILUSTRACIÓN 10	AREA DE SERVICIOS	116
ILUSTRACIÓN 11	LIMPIEZA Y DESINFECCION	124
ILUSTRACIÓN 12	DIFERENCIA ENTRE LIMPIEZA Y DESINFECCION	125
ILUSTRACIÓN 13	CONTROL DE PLAGAS	127
ILUSTRACIÓN 14	MANEJO DE DESECHOS	129
ILUSTRACIÓN 15	CLASIFICACION DE DESECHOS	130

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO Nº 1	FICHAS DE OBSERVACION	153
ANEXO Nº 2	GALERÍA FOTOGRÁFICA	166

I. INTRODUCCIÓN

La modernidad ha provocado en la sociedad cambios profundos en la familia, en los modos de producción, en el ritmo de trabajo, en la calidad de vida, lo que ha hecho que, la visión prospectiva de emprendedores también cambien y con ella busquen alternativas para brindar a las familias y visitantes la posibilidad de descansar y servirse alimentos con un servicio de calidad.

En este contexto, IMPLEMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, forma parte de un trabajo investigativo que se realizó en el restaurante LE PETIT de la ciudad Baños y que surgió por la gran preocupación de sus administradores y colaboradores ya que se requiere adquirir mayores conocimientos técnicos que permitan ofrecer mejores servicios gastronómicos que satisfagan las necesidades de los visitantes.

Con este enfoque, el propósito de la investigación es demostrar que las Buenas Prácticas de Manufactura, es un tema propicio que se puede implementar como herramienta con la que se pretende satisfacer en alto nivel a los clientes que llegan al lugar.

El contenido global de este trabajo se materializa en el enfoque sobre las Buenas Prácticas de Manufactura que en adelante se denomina (BPM), y que constituyen normas básicas para conservar la calidad e inocuidad alimentaria dentro de toda la cadena de producción, desde la recepción, almacenamiento, elaboración, hasta el suministro al consumidor; lo que garantiza un control eficaz y adecuado en la higiene y manipulación de alimentos, con la finalidad de evitar consecuencias perjudiciales en la salud del cliente y, la empresas que cumplen con estos principios, han conseguido un alto reconocimiento y confianza de los usuarios de servicio.

El Restaurante “Le Petit” de la ciudad de Baños, es un referente de calidad e inocuidad pues cumplen con BPM como higiene de alimentos aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización, la higiene

personal, instalaciones adecuadas, manejo de equipos y utensilios, almacenamiento de materia prima y producto terminado, control de plagas, limpieza y desinfección de instalaciones; sin embargo se observa el requerimiento de orientaciones básicas para que el servicio sea óptimo.

Consecuentemente, tener una ventaja competitiva del producto con respecto a los demás competidores en el mercado es muy necesario, por ello, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y el análisis de peligro y Control de Puntos Críticos como sistema de calidad, permiten ofrecer un producto que cumpla con los estándares de calidad y esté acorde con las exigencias de los clientes, lo que significa para “Le Petit” mantener su buena carta de presentación y seguir manteniendo su alta referencia como restaurante de calidad de la ciudad de Baños.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVOS GENERALES

- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en el Restaurante Le Petit de la Ciudad de Baños.

B. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un diagnóstico de Buenas Prácticas de Manufactura del restaurante “Le Petit”
- Diseñar un manual de Procesos de Buenas Prácticas de Manufactura para el Restaurante “Le Petit”
- Capacitar al personal utilizando el manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura del Restaurante “Le Petit”

III. MARCO TEÓRICO

A. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1.1. Visión general

En el ámbito de las industrias las herramientas de calidad han sido el soporte básico para que hayan salido adelante pues lo que ofertan contienen cualidades que les permite responder a las demandas y requerimientos de sus clientes.

Dentro de este contexto, las Buenas Prácticas de Manufacturas, en gran medida, son las responsables de aportar con estos beneficios a la industria porque son el punto de partida para la implementación de otros procedimientos que aseguran la calidad del servicio que la industria oferta. (LinkedIn Corporation, 2010)

1.2. Enfoque conceptual

Existen muchas deficiones de lo que son las Buenas Prácticas de Manufactura, pero se parte de lo dicho por el Ministerio de Salud Pública del Ecuador quien en su recordatorio para las industrias y medianas industrias alimenticias del país para certificación en BPM, publicado el 26 de marzo de 2013, pág. 3.

La importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP por sus siglas en inglés) radica en que las medicinas de mala calidad no solamente ponen en peligro la salud (ya sea conteniendo sustancias tóxicas que pudieran haber sido agregadas no intencionalmente, o bien careciendo del efecto terapéutico previsto si la cantidad de los ingredientes demandados es diferente que la debida), sino que además son una pérdida de dinero para los gobiernos y los consumidores individuales.

Por ello, la instrumentación de las buenas prácticas de manufactura es de suma importancia para permanecer en el negocio, y además, constituyen un fuerte impulso cuando se busca crecer, dado que las oportunidades de exportación de fármacos dependen mucho de estas GMP, puesto que la mayoría de los países aceptan solamente la importación y venta de medicinas que han sido fabricadas con base en prácticas de manufactura internacionalmente aceptadas. (Quiminet, 2003)

Por su parte, (Tablado, C. F. 2004) Dice: “Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y su aptitud, para evitar su adulteración”.

En cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura para restaurantes que abarca el caso de “Le Petit” es una herramienta práctica y eficaz para desarrollar las tareas básicas de entrenamiento como fuente fundamental de información sobre estas buenas prácticas como apoyo para la calidad del servicio que ofrece este negocio, sobre todo para ofrecer un servicio excelente y con la seguridad de superar las necesidades y expectativas de los turistas y clientes que en calidad de consumidores acuden a este atractivo lugar.

Con esta perspectiva se ha pensado implementar las BPM a través de la capacitación a los administradores y empleados que colaboran en el Restaurante Le Petit para que adquieran nuevos conocimientos sobre cómo desenvolverse en sus puestos de trabajo a la hora de procesar y manipular alimentos para los clientes.

1.3. Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura

Para (Global Food Safety, 2012) Tradicionalmente el control de los alimentos se centraba en la inspección de los productos finales. En los últimos años se percibe una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena agroalimentaria, puesto que

muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos pueden tener su origen en la producción primaria. Este enfoque implica para la industria alimentaria la aplicación de procesos prácticos estandarizados como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) que permiten optimizar la producción y generar una nueva cultura de inocuidad de los alimentos. Coherentemente con lo anterior, el Codex Alimentarius dentro de su Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, abarca las BPM y las directrices para la implementación del HACCP en la producción de alimentos

1.4. Reglamento de las Buenas Prácticas de Manufactura

El Ministerio de Salud Pública, por medio de la Dirección Nacional de Vigilancia y Control Sanitario, informa que de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de las Buenas Prácticas de Manufactura que contempla el Decreto Ejecutivo N° 3253, publicado en el Registro Oficial N° 696 de noviembre de 2002, las empresas procesadoras de alimentos deben Certificarse y ratificada con Acuerdo publicado en el registro Oficial N° 839 del 27 de noviembre de 2012, se establece que deben certificar sus actividades de buenas prácticas como requisito obligatorio para su funcionamiento.

Lo que representa que, por parte del Estado existe la preocupación de garantizar el Buen Vivir a través del consumo sano de alimentos en los lugares que funcionan con este objetivo como los restaurantes, paraderos, cafeterías, entre otros.

1.5. Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos

La (Revista Médica Nº 21. PROCHILE 2007) Considera que son una herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo, saludable y sano, es necesario que los establecimientos en sus procedimientos cumplan este objetivo. Para ello, deben cumplir con una serie de recomendaciones como la atención personal en la que se incluye el vestuario, vestimenta de trabajo, higiene personal, salud personal, atención a las instalaciones, estados de salud, el cuidado de los alimentos, entre otros.

En Ecuador, como en todos los países, según el Ministerio de Salud Pública, según publicación del 26 de marzo de 2013, recuerda que es necesario realizar trámites para la obtención de certificaciones que les permita garantizar que los alimentos fabricados o que se procesen sean seguros para el consumo humano. Esta certificación sirve para comprobar el cumplimiento de los principios básicos de sanidad y de disminución de riesgo de contaminación durante la producción de manipulación de los alimentos. Además, se solicita que este proceso se realice de manera ordenada y a tiempo a fin de que las empresas obtengan el Permiso de Funcionamiento.

1.6. Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes

Como se describe en el los párrafos anteriores, el servicio de alimentación es fundamental en un restaurante porque las nuevas formas de hacer turismo en el Ecuador ha avanzado mucho ya que desde el Estado a través del Gobierno de Rafael Correa impulsan su crecimiento como parte del Buen Vivir, tanto para generar empleo como para fortalecer el derecho del consumidor a servirse alimentos sanos y cuidadosamente preparados.

En este sentido, las buenas prácticas de manufactura en los restaurantes juegan un rol importante para fortalecer su actividad económica, competir con los otros y sobre todo para el bienestar el visitante.

Frente a esta necesidad de garantizar un servicio de calidad a través de su gastronomía, el restaurante, sus administradores y personal que laboran, deben

poseer conocimientos sobre estas buenas prácticas para ofrecer alimentos ricos, nutritivos, alejados de cualquier contaminación para que su servicio sea de calidad y, como no siempre están preparados en este campo del saber, se propone para Le Petit la capacitación para que su servicio gastronómico sea de calidad, pues ellos son el pilar fundamental de las operaciones que se realizan dentro del entorno del este restaurante.

1.7. Ventajas de las Buenas Prácticas de Manufactura

(Tablado, 2004) considera que las ventajas que ofrece BPM son las siguientes:

- Como primer aspecto minimizan los riesgos de contaminación contribuyendo a la calidad y seguridad alimentaria.
- De la misma manera, son el fundamento para la calidad de la empresa
- También apoya a la supervisión en la exigencia de un trabajo adecuado y seguro.

Con esas ventajas se espera que los administradores y personal de Le Petit colaboren con entusiasmo para que el proceso de capacitación se lleve a cabo conforme lo planificado.

1.8. Importancia de la implementación de BPM en los restaurantes

Además de las ventajas que se enfocó, cabe destacar la importancia se tiene su implementación ya que, además de ser obligatorias porque así lo dispone el Reglamento y demás disposiciones del Ministerio de Salud Pública, llevan a mejoras y algunas de ellas no requieren de inversión y capital, en especial cuando se habla del orden, la higiene y la capacitación del personal que en este caso corre de cuenta del investigador. Estos factores permiten mantener la calidad y contribuyen a asegurar la inocuidad sin aumentar, desde luego, los costos de producción y venta, lo que le resulta desde el punto de vista económico, de mucha importancia para Le Petit.

Además, la inocuidad en los alimentos que ofrece el restaurante será resultado de una serie de medidas implementadas a lo largo de toda la cadena de preparación de los alimentos que bien pueden evaluarse permanentemente y de manera planificada para que validen sus acciones ejecutadas en el control del proceso, lo que, desde luego, le llevará al éxito del servicio que ofrece y a mayores ganancias económicas.

1.9. Cómo lograr el cumplimiento de las BPM

Con el compromiso y disposición de todos porque solo quien está dispuesto a luchar sabe del compromiso de trabajar.

Con esta frase se trata de sintetizar que todos los involucrados en el negocio del restaurante, en este caso Le Petit, desde el gerente, administrador, personal de cocina, de servicio, entre otros, tienen la responsabilidad aprender y comprender los procedimientos que se señalen en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, sobre todo los nuevos que se van incorporando a la empresa tiene que recibir los conocimientos, para ello la empresa, a través de quien lo direcciona, facilitará la educación continuada por medio de conferencias, talleres, círculos de calidad o cualquier otro mecanismo de participación que crea conveniente, lo importante es que se sientan parte del negocio y trabajen para ofrecer servicios de calidad.

2. PARTES QUE INCLUYE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Para que la empresa garantice seguridad alimentaria, se contemplan las siguientes partes que incluyen las Buenas Prácticas de Manufactura:

2.1. Higiene Personal

Para comenzar, en todo tipo de procesamiento u operación de manejo de alimentos, (Quenta, L. 2010) dice que las consideraciones principales en la

inocuidad de alimentos son las personas porque son quienes establecen las reglas, siguen las reglas y también rompen las reglas de higiene.

Entonces, como primer aspecto se señala la higiene personal y dentro de ella el baño corporal diario como un factor fundamental para la seguridad de los alimentos. La empresa es quien debe fomentar este hábito dotando de vestidores con duchas, jabón y toallas. No se debe permitir trabajar a empleados que no estén aseados, aunque son ellos lo que deberían tener actitud para cumplir con el trabajo manteniendo su higiene personal como primer aspecto.

Rodríguez, G. (2009) considera que son “Normas y disposiciones que deben cumplir los trabajadores del Centro de Acopio o Planta de Proceso, entre las que se pueden mencionar, la salud personal, lavado de manos, uso de uniformes o ropas protectoras y demás hábitos de higiene personal”.

En el cuadro siguiente se detallan las reglas generales que Tablado y Gallego (2004) sugieren para cada aspecto importante que abarca la higiene personal, es decir para manos y piel; boca, nariz, oídos y cabello; ropa de trabajo y las disposiciones a tener en cuenta para la salud, así también como tratar cortes y heridas, según el reglamento de higiene personal.

TABLA N° 1: HIGIENE PERSONAL

REGLAS GENERALES
- Lavarse las manos antes de iniciar su jornada y al terminar o cada vez que las circunstancias lo requiera.
- Lavarse las manos tras manipular alimentos crudos o residuales, siempre que se pase zonas sucia y limpia.
- No lavarse las manos en el fregadero, usar el lavamanos
- Las uñas deben mantenerse limpias y cortas y sin barniz.
- Usar uniformes limpios y solo dentro del área de cocina
- Cubrir el cabello con un gorro

- No hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas mientras manipula los alimentos
- No usar los limpiadores de cocina para secarse las manos
- No toser ni estornudar ni hablar sobre los alimentos.
- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz, lavarse las manos
- No escupir mientras manipula los alimentos
- No fumar, beber, o masticar chicle mientras estás en el área laboral.
- No probar alimentos con los dedos. Utilizar una cucharilla previamente desinfectada
- Utilizar el vestuario para cambiarse de ropa
- No utilizar accesorios como aretes, collares, pulseras, anillos, entre otros, mientras manipula alimentos
- Lavar e higienizar las vajillas antes y después de usar
- Cualquier persona que sufra una herida durante el trabajo, será retirada de éste, hasta que la herida haya sanado.
- Cubrir con vendajes, gasas esparadrapo, debe protegerse con un apósito impermeable (guantes plásticos desechables o débiles etc.)
- No tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes.
- Disponer de un botiquín de primeros auxilios
- El empleado debe estar sano físicamente para la elaboración de los productos alimenticios.
- Exigir a los empleados su documentación sanitaria actualizada y en orden (pulmones, enfermedades venéreas etc.).
- Los manipuladores deben completar un cuestionario de salud y un examen médico antes de ser contratados y de forma periódica.
- Los manipuladores deben notificar al gerente del Gerente si sufren cualquier síntoma de intoxicación alimentaria o enfermedad infecciosa.

FUENTE: Tablado, F. Gallego F. "Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería."

ELABORADO: Padilla, Francisco

Cabe señalar un aspecto importante en la higiene personal, los visitantes, que pueden ser internos y externos. Se les recomienda cubrir sus cabellos, además de usar ropas adecuadas antes de entrar en las áreas de proceso.

No deberán presentar síntomas de enfermedad o lesiones, tampoco deberán comer, fumar, masticar o escupir durante el tránsito por las áreas de producción. Deben existir letreros que adviertan la prohibición de la entrada y tránsito de visitantes sin batas o vestimenta apropiada a las áreas en donde se lleva a cabo la manipulación de alimentos o producción.

2.2. Higiene de los alimentos

Es la base fundamental en la aplicación de las BPM por lo que toda persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes, equipos y utensilios, entre otros, deberá observar las indicaciones anotadas en el listado que se detalla en las tablas elaboradas para el efecto.

Al respecto, (Tablado, Carlos F. y Gallego, Jesús F. 2004) destacan que la higiene y seguridad alimentaria se relacionan estrechamente con la hostelería por lo que, el eje central del negocio de restaurantes, al manipular comidas y bebidas, exige riesgos para los consumidores si no se adoptan todas aquellas medidas que contribuyen a prevenir y evitar contaminaciones, intoxicaciones, enfermedad, entre otras, que se derivan de la falta de educación, formación y práctica en el tema de higiene de los alimentos, por lo tanto es necesario considerar las reglas generales que se detallan:

TABLA N° 2: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

REGLAS GENERALES
- Manipular los alimentos en forma higiénica, lavarse las manos con frecuencia
- Cocinar bien los alimentos
- Inmediatamente de cocinados los alimentos, consumirlos
- Guardar adecuadamente los alimentos cocinados
- Recalentar suficientemente los alimentos cocinados
- Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
- Limpiar y desinfectar las superficies, equipos y utensilios de trabajo
- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y demás animales

- | |
|-------------------------|
| - Utilizar agua potable |
|-------------------------|

FUENTE: Tablado, F. Gallego F. "Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería.

ELABORADO: Padilla, Francisco.

2.3. Instalaciones

El énfasis de las prácticas de higiene y sanidad en todo lo relacionado a las instalaciones de una planta procesadora se centra en que ninguna de las áreas circundantes o el propio edificio favorezca a la contaminación del producto. Se incluyen lineamientos tanto para el interior como para el exterior de los edificios. Con ello se busca garantizar que ninguno sea un foco de contaminación o que propicie el desarrollo de plagas (Bejar, 2009)

El reglamento de instalaciones tienen las siguientes especificaciones:

TABLA N° 3: INSTALACIONES

REGLAS GENERALES
<p>Suelos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Los suelos deben ser de materiales impermeables, absorbentes, lavables y antideslizantes.- No deben de agrietarse y ser fáciles de limpiar y desinfectar.- Los líquidos conviene escurrir hacia las bocas de los desagües.- Los drenajes han de estar sellados con mallas o rejillas.- Las uniones de los suelos con las paredes deben ser redondeadas.- Los materiales serán resistentes a la penetración de grasas o aceites.- En las áreas de alta temperatura es necesario colocar planchas de acero (fogones).- Utilizar el yeso liso pintado en los almacenes de productos.- Las instalaciones de gas y agua se colocarán a 50mm de la pared para que pueda limpiarse alrededor y detrás de las tuberías. <p>Paredes:</p>

- Conviene que estén construidas de tal manera que puedan mantenerse limpias y en buenas condiciones.
- Han de obligarse que tengan azulejos de color blanco
- Las paredes detrás de fogones pueden estar cubiertas por planchas de acero
- Las paredes exteriores pueden ser de: ladrillos o bloques de concreto que confieren superficies duras, libres de polvo, drenajes sin huecos que puedan dar lugar al refugio de plagas.

Techos:

- De preferencia serán techos blancos
- Deben estar contruidos de tal manera que se facilite el desprendimiento y con él la limpieza.
- La superficie interior debe ser lisa y no absorbente.

Ventanas:

- Estarán protegidas por telas metálicas para evitar el ingreso de insectos voladores y que puedan quitarse fácilmente para su limpieza.
- Los zócalos de las ventanas deben estar en pendientes.
- Evitar, en las zonas donde se almacenan y prepara alimentos, que tengan ventanas orientadas al sur o este.

Puertas:

- Serán obligadamente de superficie lisa y absorbente con cierre automático y ajustado
- Las puertas de acceso a las instalaciones y las distintas áreas dentro del ambiente de producción deben contar con cortinas de aire para evitar contaminación exterior.
- Las partes internas de las puertas de la cocina deben ser lisas y estar pintadas con pintura de brillo.

Áreas de trabajo

- Han de ser impermeables, lisas y fáciles limpieza
- Las mesas de trabajo y estanterías serán de acero inoxidable
- Usar tablas de corte de polietileno

- No se debe utilizar accesorios de madera

Lavaderos.

- Los lavaderos dotados de agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido (a ser posible bactericida) y toallas de un solo uso.
- Los fregaderos serán de material resistente e inalterable, con capacidad suficiente, provista de rejillas protectoras en los desagües.
- Estarán diferenciados para el lavado de alimentos y para el lavado de equipos cuando el volumen de preparación de comidas lo demande.

Sanitarios

Los servicios sanitarios deben estar bien iluminados y perfecto estado de funcionamiento, apartados de las zonas donde se manipulan los alimentos.

- Poseer dispensadores de toallas desechables, papel higiénico, jabón líquido y gel desinfectante. Así como recipientes para basura, de fácil limpieza
- Lavamanos con disponibilidad de agua fría y caliente
- Ser independientes para hombres y mujeres
- En las proximidades de los lavamanos deben colocarse avisos sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios sanitarios y antes de reiniciar las labores de producción.
- Poseer secadores eléctricos de manos.
- Los inodoros y lavamanos deben ser de material cerámico para su fácil limpieza y desinfección y deben contener agua caliente y fría.

Vestuario:

- Contar con lugares para que el personal pueda cambiarse y guardar la ropa de la calle.
- Deben ser independientes para cada sexo, bien iluminados y ventilados con extractores que arrojen el aire hacia el exterior
- Los casilleros han de ser de metal o madera y contarán con colgadores para facilitar al personal el cambio y colocación de su ropa.

Las duchas se mantendrán en perfecto estado de limpieza, funcionamiento y mantenimiento, evitando que existan fugas de agua por los grifos o regaderas.

FUENTE: Tablado, C. Gallegos, J. 2004.

ELABORADO: Padilla, Francisco.

3. Equipos y utensilios.

El equipo y los tencillos utilizados en el proceso de la elaboración del producto deben fabricarse de materiales que no presenten un riesgo a la salud. El acero inoxidable es uno de los materiales más utilizados en la elaboración de equipos y utensilios puesto que tiene una superficie con pocas imperfecciones y esto evita la adherencia de bacterias y otros microorganismos. (Bejar, 2009)

TABLA Nº 4: EQUIPOS Y UTENSILIOS

REGLAS GENERALES
<ul style="list-style-type: none">- Las mesas de trabajo han de ser de acero inoxidable y adecuadas para industria alimentaria y obligadamente se darán mantenimiento regular- Las puertas de las cámaras de refrigeración o congelación tendrán cierres sellados- Los equipos han de limpiarse y desinfectarse con regularidad- Serán colocados en lugares con bajo riesgo de contaminación- Los equipos dañados deben ser reparados rápidamente- Serán de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar.- Lavar todos los utensilios, vajilla y cubiertos, antes y después de preparar los alimentos.- Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.- Se utilizarán utensilios diferentes para cada etapa de la preparación de los alimentos.- Desechar o deshacerse de todos los utensilios que no sean reutilizables.

- Los equipos se deben lavar y desinfectar regularmente y no deben alterar las características organolépticas del alimento.

FUENTE: Armendáris, J. 2006

ELABORADO: Padilla, Francisco

4. Normas para elaboración de los alimentos

Realizar el proceso en condiciones sanitarias que eviten la contaminación cruzada: esto implica mantener las áreas de proceso limpias y libres de materiales extraños al proceso, incluyendo objetos personales y cuidando que no se genere polvo ni salpicaduras. Las materias primas o producto en proceso se deben proteger para evitar su contaminación con el ambiente. (Bejar, 2009)

4.1. Recepción de mercancías

Es uno de los procesos de almacenamiento que corresponde al punto de transferencia de propiedad entre un proveedor y un cliente. Para la empresa (Vanderlande Industries S.A. 2009) es una etapa de control importante para garantizar la conformidad de la mercadería antes de su integración en la existencia de la empresa, en este caso del restaurante Le Petit, por ello en la tabla N° 5 se observa el reglamento para la recepción de mercadería:

TABLA N° 5: RECEPCION DE LAS MERCADERÍAS

REGLAS GENERALES
<ul style="list-style-type: none">- Se utilizan proveedores debidamente autorizados y acreditados.- Todos los alimentos recibidos deben tener un tiempo de vida útil.- Cualquier alimento que este dañado, o deteriorado deben ser rechazados.- Los alimentos deben tener un código de identificación claro de la fecha de elaboración y vencimiento- Devolver productos que no cumplan con los requisitos específicos, productos sellados al vacío que estén rotos, con abolladuras o con tapas hinchadas.

- Los tiempos de traslado deben ser acotados para no romper la cadena de frío.
- En el etiquetado deben constar: Ingredientes, peso neto, nombre, modo de empleo, en el caso de licores, el grado alcohólico.
- Las conservas no deben presentar golpes o deformaciones porque pueden ser signo de desarrollo microbiano.
- Para productos no envasados como las frutas y verduras se deben realizar controles visuales y organolépticos.
- Las empresas proveedoras deben garantizar la inocuidad del producto por medio de resultados de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- Serán guardados en un lugar determinado, evitando el contacto directo con el suelo, aunque estén envasados.
- Su recepción será controlada por el personal del establecimiento

FUENTE: Armendáris, J. 2006

ELABORADO: Padilla, Francisco.

4.2. Almacenamiento

Cuando hablamos de un almacenamiento en seco, nos referimos al almacenamiento de productos q no necesitan conservarse a temperatura regulada, es decir, no necesita utilizarse para su conservación el frío o el calor. (gallego, 2004)

TABLA N° 6: ALMACENAMIENTO

REGLAS GENERALES
<p>Almacenamiento de alimentos en seco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El almacén para productos secos ha de ser seco, fresco, bien ventilado, iluminado, amplio, limpio y mantenido adecuadamente. • Los alimentos secos tales como harinas, arroz, azúcar, así como de los cartones o cajas de embalaje originales, se retirarán de su envase original para guardarse en recipientes de materiales fácilmente lavables y provistos de tapas herméticas. • Todos los alimentos deben tener fecha de caducidad.

- No debe existir ningún producto químico cerca de estos alimentos.
- Serán almacenados en estructuras móviles de fácil limpieza; se debe reemplazar cualquier unidad dañada.
- Se hará una inspección semanal de las fechas de caducidad de los productos.

Almacenamiento en refrigeración o congelación:

- Después de recibidos los alimentos serán almacenados de forma correcta dentro de los primeros 15 minutos de recepción.
- Las cámaras de refrigeración deben operar entre 0 y 3°C, con buena iluminación
- Las cámaras frigoríficas deben operar entre los 18°C a 20°C.
- Se recomienda que los refrigeradores para carnes operen entre -1 y +1°C.
- Corresponde registrar la temperatura de las cámaras dos veces al día.
- La capacidad frigorífica será suficiente en relación con el volumen de producción.
- Los alimentos serán protegidos en envases herméticos y etiquetados.

Descongelación

- Eliminar todo tipo de peligro de contaminación cruzada.
- Tapar los alimentos durante el proceso de descongelación.
- Descongelar en una cámara de descongelación a máximo 10°C
- Rotular los alimentos que se van a descongelar con la fecha y hora de inicio de descongelación
- Usar el alimento dentro de las 72 horas después de haberse completado el ciclo de descongelación.

Rotación de mercancías

El método de control de mercancías estará basado en el más eficaz, el FIFO (first in, first out; es decir, lo primero que entra es lo primero que sale), por lo que al recibir los alimentos se debe colocar fechas y percharlos detrás de las existencias más antiguas.

- Todos los productos tendrán fecha de caducidad visible, los terminados se etiquetaran
- Etiquetar todos los alimentos transferidos a nuevos envases.
- Obligadamente se realizará una inspección visual diaria
- Descartar cualquier alimento sin etiqueta o con fecha de caducidad excedida

FUENTE: Armendáris, J. 2006

ELABORADO: Padilla, Francisco.

5. Limpieza y desinfección

Cuando hablamos de la higiene de los alimentos, siempre estamos hablando de unas tareas relacionadas con la prevención, es decir, prevenir la contaminación y el crecimiento de bacterias en los alimentos. Generalmente las bacterias se pueden destruir con bastante rapidez con temperaturas superiores a los 60°C, aunque algunos componentes de los alimentos las protegen y algunas especies de bacterias forman esporas resistentes. (gallego, 2004)

El procedimiento se observa en el cuadro N° 7

TABLA N° 7: LIMPIEZA Y DESINFECCION

REGLAS GENERALES
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar un programa de limpieza sistemático y documentado para todas las áreas. - Los productos de limpieza utilizados deben ser de un proveedor garantizado. - Las superficies que tengan contacto con las manos y los alimentos serán desinfectados regularmente en una rutina. - En áreas de alimentos se debe “limpiar sobre la marcha” - Dentro de los trabajos de limpieza y desinfección diaria al finalizar la jornada de trabajo se incluye para su desinfectado: <ul style="list-style-type: none"> - Cocina y comedores - Sanitarios del personal como de clientes. - Paredes pisos, techos de cocina, equipos y utensilios entre otros - Cámaras frigoríficas y congeladores. - Cuarto de basuras, cubos contenedores de basura - Mantener ropa de trabajo y paños de cocinas de forma separada.

FUENTE: Armendáris, J. 2006

ELABORADO: Padilla, Francisco.

5.1. Control de plagas

Existen otros peligros derivados de animales o insectos no deseados que dependen en gran medida de los alimentos humanos para su nutrición. Estamos hablando de roedores e insectos (de distintos tipos) que de forma agrupada formaran plagas. (gallego, 2004)

TABLA N° 8: CONTROL DE PLAGAS

REGLAS GENERALES
<ul style="list-style-type: none">- Elegir correctamente una empresa proveedora de servicios de control de plagas.- La empresa debe estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas/Biocidas.- Eliminar los restos de alimentos que pudieran haber sobre utensilios, equipos, ropas o zapatos.- Arreglar mangueras, llaves de agua (grifos) o tuberías que goteen.- Realizar inspecciones periódicas según el MSP y elaborar informes escritos.- Instalar equipos complementarios contra las plagas.- Mantener mallas o tela metálica (mosquiteros) de puertas y ventanas en buen estado para evitar que ingresen insectos.- Eliminación y destrucción de los insectos, roedores, ratones, en la planta de producción y los alrededores.- Evitar materiales y basura amontonados en rincones y pisos.- No dejar residuos de comida en ningún lugar de la planta.- Evitar la acumulación de polvo y suciedad en los muebles, así como la permanencia de trapos sucios y húmedos expuestos al ambiente.- Contra las cucarachas: insecticidas piretroides y del grupo fosforados (únicos autorizados para uso industrial).- Eliminar aberturas en las paredes y cielos rasos que permiten la entrada de pájaros.- Colocar redes para que no puedan penetrar los pájaros.- Realizar inspecciones viduales con regularidad.

FUENTE: Armendáris, J. 2006

ELABORADO: Padilla, Francisco.

5.2. Manejo de desechos

En nuestra tarea diaria se van generando y acumulando muchos residuos o desperdicios de diverso origen. Por ello se debe disponer de un número suficiente de cubos de basura y contenedores, los cuales deberán ser estancos de cierre hermético y su apertura nunca se debe realizar con las manos. (gallego, 2004)

En la tabla N° 9 se indica el procedimiento para la eliminación y tratamiento de desechos.

TABLA N° 9: MANEJO DE DESECHOS

REGLAS GENERALES
<ul style="list-style-type: none">- En cuanto a la basura debe estar aislado del área de alimentos, estar ventilado, idealmente refrigerado, cerrado y con un sistema de limpieza.- Los contenedores de basura deben ser de materiales de fácil limpieza, con tapas de cierre hermético y pedal.- Se debe vaciar frecuentemente los contenedores, no sobrecargarlos.- Los desperdicios estarán ubicadas en la zona de acarreo (alimento para cerdos).- Utilizar tapa bocas para evitar contaminarse.- Los tachos o recipientes deben ser canecas azules con tapas para la lavazas.- Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.- Desechar de inmediato los guantes con roturas, no deben reutilizarse.- Disponer de escobas para limpiar el lugar de almacenaje.- Mantener limpia el área de basura y los contenedores. <p>Importante: El personal que manipula los alimentos tiene que lavarse las manos cada vez que manipula basura.</p> <p>Manejo de desechos sólidos:</p>

- Clasificar los desechos sólidos orgánicos e inorgánicos en diferentes contenedores. Dependiendo del material.
- Los tachos deben estar dotados con bolsas plásticas industriales
- Mantener los recipientes debidamente tapados.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección.
- Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado.
- Recogedor de basura metálica o de plástico para evitar el contacto con las manos.
- Detergentes, Cloros y Desinfectantes para los tachos o recipientes.

Manejo de desechos líquidos

El almacenamiento de los residuos líquidos será temporal, se limitará simplemente al periodo necesario para la recolección programada para el traslado al lugar de tratamiento y disposición final de los mismos.

FUENTE: Tablado, F. Gallego, F. (2004).Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería. Madrid.

ELABORADO: Padilla, Francisco

TABLA Nº 10: MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Agua sucia con jabón, desinfectantes y grasas	Diaria	Sifones en cada área, lavamanos y lavaplatos. Trampa atrapa grasas.	Al lavar las áreas de la empresa, los sifones deben tener la capacidad suficiente para facilitar el frenado del agua. La trampa atrapa grasas será limpiada mensualmente para garantizar que no se obstaculice el paso del agua ni que se genere arrancamiento de las grasas formando malos olores.
RECOLECCIÓN Y RESIDUOS ORGÁNICOS Residuos de grasas, cáscaras de plátano y otros residuos de la producción.	Diaria, al inicio y al final de cada producción.	Recipiente plástico con tapa, por dentro se forrará con bolsas plásticas para facilitar la recolección.	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos clasificándolos en recipientes separados y ubicados cerca del área de producción, almacenamiento y bodega. Al final de la producción se llevará a los recipientes más grandes que están alejados del área de producción. Lavar los recipientes con agua, jabón y desinfectante.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS Empaques, cajas, etiquetas, latas, botellas, vidrios, bolsas plásticas			

FUENTE: Toapanta, Jorge. (2012) "Desechos orgánicos e inorgánico en el ámbito educativo". Quito.

ELABORADO: Padilla, Francisco.

6. CAPACITACIÓN

El Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP 2013) considera que la capacitación es un proceso que posibilita al capacitando la apropiación de ciertos conocimientos, capaces de modificar los comportamientos propios de las personas y de la organización a la que pertenecen. La capacitación, enfatiza la Revista Educ@cción (octubre de 2012) que es una herramienta que posibilita el aprendizaje y por esto contribuye a la corrección de actitudes del personal en el puesto de trabajo.

Por su parte, Dolán, S. (2010) dice: “La capacitación es un conjunto de actividades que tienen como propósito mejorar el rendimiento presente o futuro, aumentando su capacidad a través de la mejora de sus conocimientos, habilidades y actitudes”

Con estos criterios se propone capacitar a los administradores y empleados del restaurante de la ciudad de Baños Le Petit para que mejoren mucho más la calidad del servicio que ofrecen y sobre todo que, su prestigio internacional se mantenga dentro de este ámbito gastronómico competitivo que existe en la ciudad de Baños.

Desde esta perspectiva, la dirección de la empresa debe tomar medidas para que todo el personal que manipula alimentos, tanto de nuevo ingreso, como antiguo, reciba capacitación continua en materia de higiene personal, hábitos higiénicos, educación sanitaria y de primeros auxilios, con el único propósito de que el personal adopte las debidas precauciones para evitar la contaminación de los productos y no poner en peligro la salud de los consumidores para quienes el restaurante Le Petit garantiza atención de calidad.

Partiendo de este enfoque, para esta investigación es necesario profundizar sobre el tema de la capacitación en el espacio gastronómico del país.

6.1. La capacitación dentro del ámbito de la gastronomía

El Ministerio de Salud de Ecuador, asegura que en la actualidad la inocuidad de los alimentos se ha convertido en un punto de referencia mundial para los gobiernos, los productores y consumidores de alimentos, ya que es un factor determinante para ser competitivos en los mercados mundiales que demandan productos de consumo humano, así mismo, los consumidores exigen productos seguros e inocuos y una adecuada manipulación y manejo de alimentos.

A la luz de estos criterios, se vuelve necesario y fundamental que los restaurantes, como sitios que manipulan alimentos, su personal se capacite para que su servicio gastronómico sea competitivo ya que todo programa de capacitación contribuye a cambiar la imagen del establecimiento, además implica brindar nuevos conocimientos a los empleados y colaboradores que laboran en él, lo que les permite desarrollar su labor con una gran capacidad de resolver problemas que se le van presentando durante su jornada de trabajo.

También la capacitación repercute en el trabajador porque mejora su nivel de vida ya que con los conocimientos que adquiere en el proceso de capacitación, puede asumir con mayor seguridad su trabajo y afrontar su futuro con mayor optimismo y con su trabajo más productivo ayuda a mejorar el servicio que ofrece su establecimiento.

Es así que la capacitación en el ámbito de la gastronomía ayuda a descubrir el mundo del arte culinario, y sus secretos, tanto de la gastronomía ecuatoriana como la internacional, además de técnicas para crear el propio servicio de alimentación con texturas, sabores y colores inimaginables que es lo que precisamente se propone para Le Petit porque es un sitio muy conocido y prestigioso de la ciudad de Baños donde acuden clientes nacionales y extranjeros y que por estar posesionado con una buena imagen, calidad y servicio, merece estar a la altura de los grandes restaurantes nacionales y extranjeros.

6.2. Principios de la capacitación

La participación: Es fundamental que todos los capacitando participen en forma activa de las acciones que se desarrollan en los cursos. Por ello, además de exposiciones magistrales, es necesario que todas las capacitaciones tengan un espacio programado para permitir la participación de todos los integrantes del curso.

La responsabilidad: Los participantes de una capacitación deben reflejar responsabilidad. Esto es para quien capacita y para quien es capacitado. Una actitud irresponsable de quien imparte la capacitación dará a quienes reciben la capacitación una imagen de poca importancia a los temas que se traten, una actitud irresponsable de los participantes dará la imagen de poca importancia que dan estos al tema.

Este principio de responsabilidad debe darse en todos los aspectos, entre los que se puede mencionar:

Puntualidad, organización, material a entregar, actitud positiva, tanto del que capacita como del que participa de ella, el mensaje debe ser claro y motivado, los ejemplos deben partir de la vida cotidiana del participante para que se sienta involucrado y su participación sea comprometida hacia el cambio de actitud.

Con estos principios, se espera que la propuesta de capacitación para los administradores y empleados, se lleve a cabo y exista la predisposición para aprovechar los conocimientos que irán en beneficio especial de Le Petit.

La capacitación es el conjunto de medios que se organizan de acuerdo a un plan, para lograr que un individuo adquiera destrezas, valores o conocimientos teóricos, que le permitan realizar ciertas tareas o desempeñarse en algún ámbito específico, con mayor eficacia. Se requiere la existencia de un potencial que se trata de transformar en acto. (De conceptos, 2013)

Pasos para elaborar un programa de capacitación:

Primer paso: detección de necesidades

Segundo paso: clasificación y jerarquización de las necesidades de capacitación

Tercer paso: definición de objetivos

Cuarto paso: elaboración del programa

Quinto paso: ejecución

Sexto paso: evaluación de resultados

Para elaborar un programa de capacitación el primer paso es detectar las necesidades de la empresa. Aplicar técnicas adecuadas para este fin elimina las pérdidas de tiempo.

El segundo paso es clasificar y jerarquizar esas necesidades. Es decir, se tienen que clasificar y ordenar para decidir cuáles son las más urgentes, o más importantes, o cuáles requieren atención inmediata y cuáles se tienen que programar a largo plazo.

El tercer paso es definir los objetivos de capacitación, es decir, motivos de llevar adelante el programa. Estos objetivos tienen que formularse de manera clara, precisa y medible para más adelante, después de aplicar el programa, poder evaluar los resultados.

El cuarto paso es elaborar el programa de capacitación. En este momento se determina qué (contenido), cómo (técnicas y ayudas), cuándo (fechas, horarios), a quién (el grupo), quién (instructores), cuánto (presupuesto).

El quinto paso es ejecutar el programa, es decir, llevarlo a la práctica.

El sexto paso es evaluar los resultados del programa. Esto debe hacerse antes, durante y después de ejecutarlo. (Empleare.com, 2000)

7. SERVICIO GASTRONÓMICO

Según (Chais & Gonzáles, 2011) La industria de los servicios de alimentos y bebidas al igual que otras se mantienen en un constante cambio cíclico que permite mejorar sus productos y servicios, de acuerdo con las exigencias de los clientes. Nuevas ideas, conceptos y reformas han hecho que la restauración moderna sea cada vez más cambiante utilizando nuevas tecnologías y desarrollando productos y servicios novedosos y vanguardistas.

Actualmente, por el incentivo del turismo que existe en el país, la gastronomía, que de manera general se relaciona muy estrechamente con todos los elementos que conforman la elaboración de alimentos y bebidas, así como el servicio para la oferta de los mismos a los clientes, busca constantemente mejorar tanto en el desempeño y profesionalidad de los trabajadores de cada área específica que se separa en especialidades de cocina y servicio gastronómico, así como el lugar, que buscan sea acogedor, limpio y que haga sentir como estar en el propio hogar.

A partir de estos enfoques, han surgido diversas conceptualizaciones que en unas más que otras se trata de englobar todo lo que ella representa. Unos se centran en la preparación de una buena comida, otros toman en cuenta otras habilidades como crear, conocer, experimentar, vincular, entre otros, ya que se debe relacionar el simple hecho básico de alimentarnos con la riqueza de la cultura humana.

En fin, saber valorar y apreciar en toda su plenitud la comida y la bebida así como el servicio utilizado para el ofrecimiento de la misma hacen de una persona un buen profesional de la gastronomía.

Por otra parte, en lugares donde se prepara y ofrecen productos para comer y beber, la situación se basa fundamentalmente en que es lo que el cliente desea y espera, por lo que hoy la gastronomía no solo satisface las necesidades de alimentación de estos, sino que también es tomada como una oportunidad para escapar de una sociedad cada día más estresante, donde el comensal puede sentirse a gusto disfrutando cada momento, tanto por la calidad y presentación de la comida, como por las características del entorno. Aunque muchas instalaciones buscan volver a las ofertas y servicios tradicionales, otras por su parte están enfrascadas en buscar el desarrollo continuo de servicio, tecnología y oferta a la par del desarrollo de la sociedad moderna. Sin duda alguna las nuevas tecnologías, la industrialización y el corto tiempo necesario para la elaboración y servido de los productos ha influido en el desarrollo de nuevas tendencias en instalaciones de todo tipo.

B. MARCO CONCEPTUAL

Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de instrucciones operativas o procedimientos operacionales que tienen que ver con la prevención y control de la ocurrencia de peligros de contaminación. Todos ellos formarán el Manual de las BPM

Tiene que ver con el desarrollo y cumplimiento de nuevos hábitos de Higiene y de Manipulación, tanto por el personal involucrado en los procesos, como en las instalaciones donde se efectúa el proceso, en los equipos que se utilizan para hacer un producto, en la selección de los proveedores, etc. (ASOCIADOS, 2010)

Calidad

La calidad de un producto o servicio es la percepción que el cliente tiene del mismo, es una fijación mental del consumidor que asume conformidad con dicho producto o servicio y la capacidad del mismo para satisfacer sus necesidades. (wikipedia, 2014)

Cliente

Un cliente es aquella persona que recibe cierto servicio o bien, a cambio de alguna compensación monetaria o cualquier otro objeto de valor. La palabra proviene del latín cliens.

Un cliente puede ser catalogado en dos categorías principales: como cliente final, que es el que adquiere el producto por el simple deseo de poseerlo y utilizarlo, o como cliente intermedio, que es el que compra el producto con el fin de venderlo para obtener una ganancia. (rodolfo, 2012)

Contaminación cruzada

Se da cuando un alimento limpio entra en contacto directo con un alimento contaminado. La contaminación cruzada es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras. (wikipedia, 2014)

Desinfección

La desinfección tiene por principal objetivo la limpieza de superficies o espacios en los cuales seres humanos y animales estarán viviendo o con las cuales tendrán contacto. De este modo se evita la presencia de bacterias o virus que pueden causar infecciones de diverso tipo así como también enfermedades, alergias o condiciones de salud serias. La desinfección se puede realizar tanto

en espacios públicos y abiertos como en espacios privados y cerrados. (definicion abc, 2007)

HACCP

El concepto HACCP describe métodos sistemáticos para detectar todos los puntos críticos, o sea, etapas o procedimientos peligrosos del proceso de producción de alimentos, así como métodos para inspeccionarlos y controlarlos, de forma que los riesgos para la salud de los consumidores puedan evitarse en la medida de lo posible. (IREKS, 2013)

Higiene

La higiene es una rama de las Ciencias Médicas cuyo objetivo es preservar la salud a través de la limpieza, tanto personal, como de la ropa, utensilios y vivienda, que debe permanecer no solo limpia y desinfectada, sino también aireada, ya que la suciedad y la falta de sol, son fuente de enfermedades. El baño diario, mantener las uñas cortas y limpias, lavarse las manos antes de comer, antes de cocinar o tocar los alimentos, y luego de ir al baño, son normas mínimas de higiene personal. (De conceptos, 2013)

Instalación

La palabra instalación hace referencia a una estructura que puede variar en tamaño y que es dispuesta de manera particular para cumplir un objetivo específico. Siempre que se hable de instalación se está haciendo referencia a elementos artificiales y no naturales, creados y dispuestos de tal manera por el hombre. (definicion abc, 2013)

Inocuidad Alimentaria

Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, las organolépticas, y las comerciales componen la calidad de los alimentos. (Erika, 2014)

Límite crítico

Es el valor mínimo o máximo, en el que un parámetro biológico, químico o físico se debe encontrar en un punto crítico de control para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables la incidencia del peligro identificado en la seguridad de los alimentos. Límite extremo en condiciones de ser medido y verificado que no debe superarse para asegurar que los procesos se encuentren bajo control y sin peligro. (SENASA, 2000)

Limpieza

Por lo tanto la limpieza se puede relacionar con la higiene o aseo personal, o sea las técnicas que realiza toda persona para limpiar el cuerpo por medio del lavado. Esto se realiza para la eliminación de todo microorganismo que pueda afectar la salud. Tiene la misma intención cuando se emplea en objetos o lugares. (Quees.la, 2013)

Manipulación de Alimentos

En materia de seguridad e higiene de los alimentos, se considera manipulación de alimentos cualquier actividad empresarial en la que personas intervengan en aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de productos alimenticios destinados al consumidor. (Consumoteca, 2013)

Manipulador de Alimentos

El término Manipulador de Alimentos se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. (wikipedia, 2014)

Peligro

Un peligro es una cosa o hecho que tiene la posibilidad de causar un daño físico o moral a una cosa inerte, o a un organismo vivo. Un peligro real es cuando la capacidad de daño está en condiciones de provocar efectos de inmediato; y un peligro potencial es cuando está latente, esperando que se den las condiciones para efectivizarse. (Deconceptos, 2013)

Plaga

La definición está fuertemente relacionada con la noción de abundancia o número elevado de individuos. Pero el concepto de plaga está más bien atado al efecto nocivo que ciertos organismos provocan en la actividad humana. (TERMITEK, 2007)

Procedimiento

Básicamente, el procedimiento consiste del seguimiento de una serie de pasos bien definidos que permitirán y facilitarán la realización de un trabajo de la manera más correcta y exitosa posible. (definicion abc, 2013)

C. MARCO TEÓRICO LEGAL

La base legal del trabajo investigativo se fundamenta en lo siguiente:

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ECUADOR

Sección primera: Agua y alimentación

Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.

Sección séptima: Salud

Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir

Otro fundamento legal se ampara en el Ministerio de Salud Pública: Resolución del Sistema Nacional de la Calidad publicada en Registro Oficial N° 839 del 27 de noviembre del 2012, Art. 131, establece que el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, entre otras, almacenamiento y distribución será controlado y certificado por la Autoridad Sanitaria Nacional.

El **Art. 129** de la Ley Orgánica de Salud establece que el cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatoria 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.

Del **TÍTULO VI: RÉGIMEN DE DESARROLLO**, Capítulo primero Principios generales se menciona los siguientes fundamentos legales:

Art. 275.- El régimen de desarrollo es el conjunto organizado, sostenible y dinámico de los sistemas económicos, políticos, socio-culturales y ambientales, que garantizan la realización del Buen Vivir, del Sumak Kawsay.

El Estado planificará el desarrollo del país para garantizar el ejercicio de los derechos, la consecución de los objetivos del régimen de desarrollo y los principios consagrados en la Constitución. La planificación propiciará la equidad social y territorial, promoverá la concertación, y será participativa, descentralizada, desconcentrada y transparente.

El Buen Vivir requerirá que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades gocen efectivamente de sus derechos, y ejerzan responsabilidades en el marco de la interculturalidad, del respeto a sus diversidades, y de la convivencia armónica con la naturaleza.

Los demás documentos legales de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo aplicado en la carrera de licenciatura en Gestión Gastronómica.

D. PREGUNTAS DE INVESTIGACION

1. ¿Qué técnica e instrumento se puede utilizar para diagnosticar el cumplimiento de BPM.

2. Cuáles son los beneficios obtenidos al tener un manual de BPM.
3. Cuál es el beneficio al capacitar del personal en el funcionamiento de BPM.
4. Para qué sirve el evaluar periódicamente el cumplimiento de las BPM.

IV. METODOLOGIA

A. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Se va a aplicar una investigación cualitativa ya que la misma está basada desde los directivos hasta los empleados de la empresa, y a la vez también es cuantitativa ya que está basada en los procedimientos numéricos con los cuales analizaremos e interpretaremos el estado del restaurante.

Tipos de estudios de investigación

- **Investigación de campo**

La recolección de datos de la empresa la realizaremos mediante la investigación de campo, donde aplicaremos diferentes técnicas como la observación, entrevistas y encuestas que se aplicarán a los empleados y propietarios del restaurante Le Petit.

Investigación documental o bibliográfica

A fin de que la investigación sea sustentada bibliográficamente utilizaremos la recolección de bases teóricas y conceptuales, las mismas que aportarán un direccionamiento de la investigación hacia la resolución del problema.

- **Investigación descriptiva**

Se aplicara en la presente investigación ya que por medio de esta nos permite acceder a los datos necesarios para poder sustentar, profundizar y solucionar las causas y efectos del problema.

B. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

- **Cuasi Experimental**

La investigación no es considerada como experimental ya que no se tiene control sobre las variables independientes que determinan por qué han ocurrido los hechos.

- **Transversal**

La investigación es transversal ya que la información fue obtenida mediante la elaboración de fichas de observación.

- **Longitudinal**

Se analizará el desarrollo y los resultados de cada indicador que sean objeto de nuestro estudio.

C. MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

MÉTODOS

Para la realización de la presente investigación se utilizarán los siguientes métodos:

- **Método inductivo**

Lo que se va a determinar es la observación de los hechos para poder clasificarlos y registrarlos para poder realizar un estudio de los mismos lo que nos dará como resultado llegar a una generalización de la información.

- **Método deductivo**

Por medio de este método podremos identificar y analizaremos las variables que afectan al Restaurante Le Petit, con la finalidad de determinar los efectos que ocasionan en la misma.

- **Método Descriptivo**

La investigación se realizará de forma descriptiva ya que este método permite especificar aspectos con los cuales se puede desarrollar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

TÉCNICAS

- **La Observación**

Se realizó un amplio trabajo de campo fundamentalmente de observación del entorno, lo que nos ayudó a diseñar el proyecto, poder estructurar la

investigación y determinar puntos de vista relevantes para la elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

INSTRUMENTOS

- **Fichas de observación**

Por medio de la aplicación de fichas de observación, se pudo registrar la descripción detallada de puntos de atención que fueron parte de la investigación, en el caso de lugares y focos de atención se describe por medio de fotografías donde se sustenta lo observado de manera precisa.

D. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

La presente investigación se llevó a cabo en el área de cocina iniciando con una evaluación para obtener el grado de cumplimiento de BPM, continuando con una

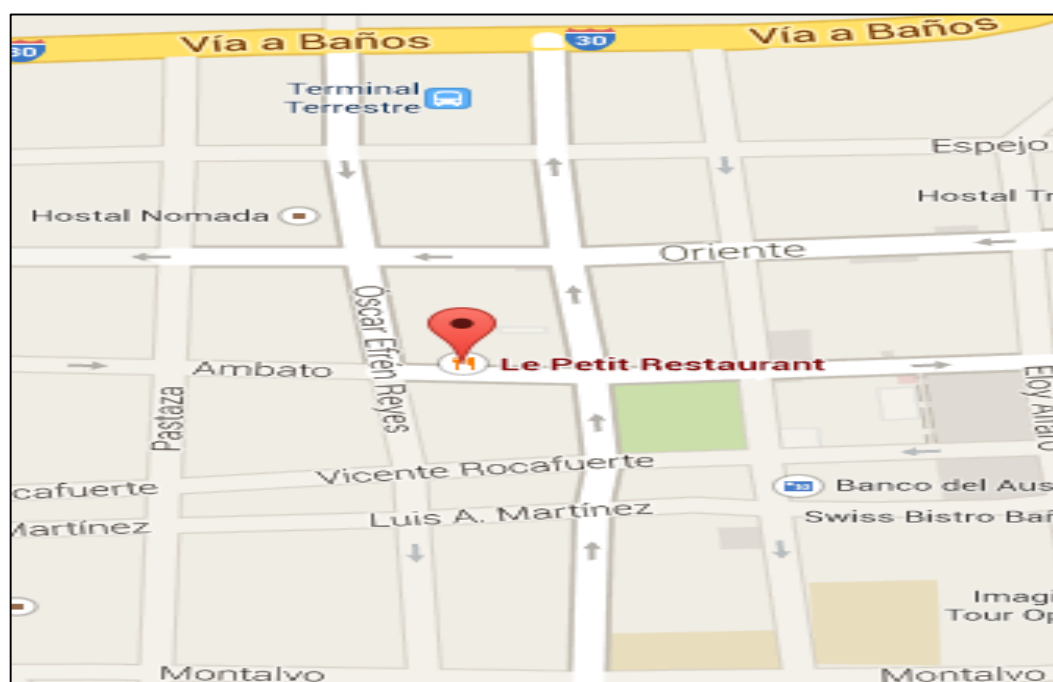
capacitación y una nueva evaluación mostrando los resultados obtenidos en el restaurante Le Petit de la ciudad de Baños, Provincia de Tungurahua, y tuvo una duración de seis meses.

TABLA 11: LOCALIZACIÓN

PAIS:	ECUADOR
PROVINCIA:	TUNGURAHUA
CIUDAD:	BAÑOS DE AGUA SANTA
PARROQUIA:	BAÑOS
DRIRRECCIÓN:	16 DE DICIEMBRE 240 Y MONTALVO
DURACIÓN:	6 MESES

ELABORADO POR: Padilla, Francisco

ILUSTRACIÓN 1: MAPA DEL LUGAR



Fuente: <http://www.ubica.ec/ubicaec/lugar/p470534781>

E. VARIABLES

1. Identificación

a. Variable dependiente

Implementación de BPM para el Restaurante Le Petit.

b. Variable Independiente

Diagnóstico de BPM del Restaurante Le Petit.

2. OPERACIONALIZACIÓN

TABLA 12: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Diagnosticar las Buenas Prácticas de Manufactura	<p>ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones - Alimentos perecederos y no perecederos - Temperaturas - Limpieza y desinfección - Control de plagas <p>ÁREA DE PRODUCCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Higiene del personal - Instalaciones - Equipos y utensilios - Higiene de alimentos - Limpieza y desinfección - Control de plagas - Manejo de desechos <p>ÁREA DE SERVICIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Higiene del personal - Instalaciones - Higiene de alimentos - Limpieza y desinfección 	<p>Cumple () No Cumple ()</p> <p>Cumple () No Cumple ()</p> <p>Cumple () No Cumple ()</p> <p>Cumple () No Cumple ()</p>
Implementación de BPM para el Restaurante "Le Petit"	<p>CAPACITACION DE AREAS</p> <p>ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO</p> <p>ÁREA DE PRODUCCIÓN</p> <p>ÁREA DE SERVICIO</p>	<p>Horas ()</p> <p>Semanas (2 semanas)</p> <p>Mes ()</p>

Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura	AREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	Cumple () No Cumple ()
	- Instalaciones	
	- Alimentos perecederos y no perecederos	Cumple () No Cumple ()
	- Temperaturas	
	- Tiempos	
	- Limpieza y desinfección	Cumple () No Cumple ()
	- Control de plagas	
	ÁREA DE PRODUCCIÓN	
	- Higiene del personal	Cumple () No Cumple ()
	- Instalaciones	
	- Equipos y utensilios	
	- Higiene de alimentos	
	- Limpieza y desinfección	
	- Control de plagas	
	- Manejo de desechos	
	AREA DE SERVICIO	
	- Higiene del personal	
	- Instalaciones	
	- Higiene de alimentos	

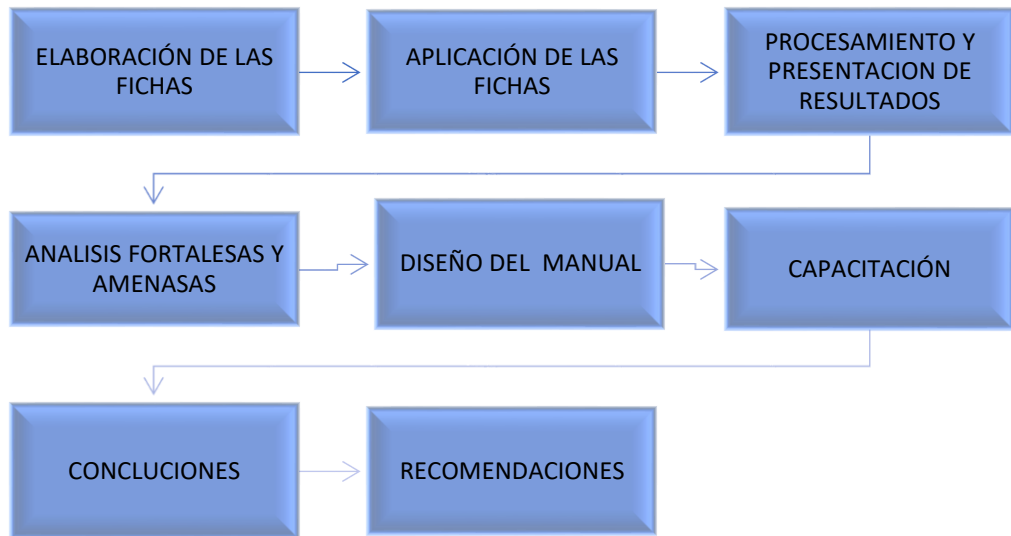
LABORADO POR: Padilla, Francisco

A. OBJETO DE ESTUDIO

El objeto de estudio en la presente investigación fue el Restaurante Le Petit, se analizaron las áreas de recepción y almacenamiento, producción, servicio mediante la observación directa del restaurante.

B. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

GRAFICO 1: DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



ELABORADO POR: Padilla, Francisco

ANÁLISIS

- La elaboración de los instrumentos fue una guía de verificación en base a las normas BPM que se deben aplicar en todas las áreas de alimentos procesados.
- La aplicación del instrumento se la hizo definidas en tres áreas (recepción, almacenamiento, producción).
- El proceso de la información se realizó mediante los resultados obtenidos con la observación directa, analizando cada detalle de las preguntas propuestas para realizar el proceso.

- Analizar sus Fortalezas Oportunidades Debilidades y Amenazas.
- La elaboración de la guía se basa en la deficiencia que tiene el restaurante Le Petit, a esto se aplicara medidas y normas generales que deben cumplir el personal en sus diferentes áreas.
- Con la capacitación buscamos actualizar los conocimientos y procedimientos.
- Concluimos que el personal de Le Petit cuenta con predisposición para poner en práctica el manual de BPM.
- Se recomienda que el personal tenga una capacitación continua para optimizar al máximo sus capacidades obteniendo así un mejor desempeño.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. GUIA DE OBSERVACIÓN

La elaboración de la guía de observación se basó en las normas Buenas Prácticas de Manufactura, que se observaron en cada área propuesta dentro del restaurante mediante una ficha de observación aplicada directamente al establecimiento, donde se determinaron las siguientes variables:

- Instalaciones
- Equipos y utensilios

- Personal
- Materias primas e insumos
- Operaciones de producción
- Envasado y etiquetado
- Almacenamiento
- Manejo de desechos

Sobre estas variables se pudo observar y encontrar los siguientes resultados:

ÁREA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 13

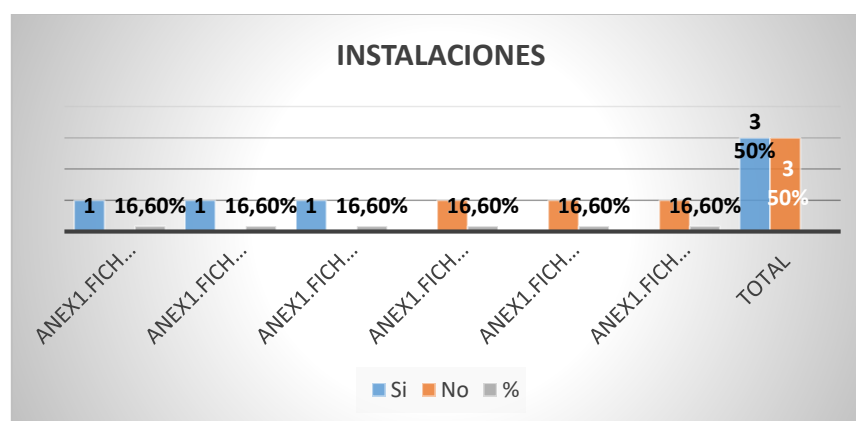
INSTALACIONES	Si	No	%
ANEX1.FICHA.1: Espacios	1		16,6%
ANEX1.FICHA.2: Pisos y paredes	1		16,6%
ANEX1.FICHA.3: Áreas críticas	1		16,6%
ANEX1.FICHA.4: Comunicación		1	16,6%
ANEX1.FICHA.5: Iluminación		1	16,6%

ANEX1.FICHA.6: Circulación aire		1	16,6%
Total	3	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 2



Fuente: Datos de la tabla Nº 13

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que en cuanto a **instalaciones**, el Restaurante “Le Petit” **50%** **sí** dispone de una construcción sólida, con espacios suficientes para movimiento del personal, pisos, paredes y techos evidencian limpieza.

En relación a sistemas de protección, iluminación y aberturas para circulación del aire, **no cumple** en un **50%** con las normas establecidas.

Lo que significa que es necesario capacitar a sus propietarios con respecto a la importancia de cumplir con todas las normas de instalaciones.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 14

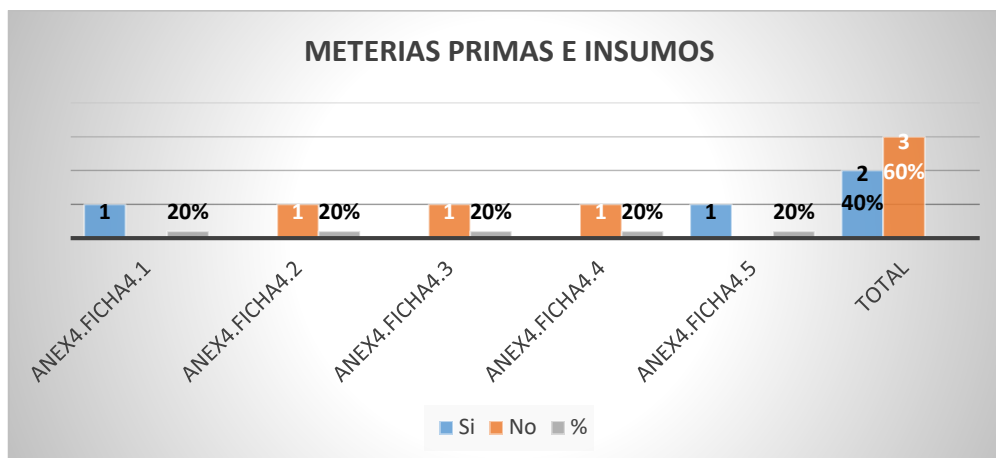
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Si	No	%
ANEX1.FICHA.7: Descomposición	1		20%
ANEX1.FICHA.8: Evitar contaminación		1	20%
ANEX1.FICHA.9: Evitar deterioro		1	20%
ANEX1.FICHA.10: Envases		1	20%
ANEX1.FICHA.11: Agua potabilizada	1		20%

Total	2	3	100%
--------------	----------	----------	-------------

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 3



Fuente: Datos de la tabla 14

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante "Le Petit" el **60%** de las **materias primas e insumos**, la recepción de los mismos se **recibe de manera inadecuada** porque existe contaminación, ya que las áreas de recepción no están separadas de las áreas de producción, lo mismo sucede en su almacenamiento y en los recipientes que se los guarda. A diferencia del **40%** que **sí** cumplen con las normas porque cuidan el estado en el que reciben, utilizan agua para limpiar las superficies donde se almacena las materias primas e insumos que reciben, a lo mejor es necesario un proceso de capacitación para que mejoren la forma y cuidado de recibir las materias primas e insumos.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

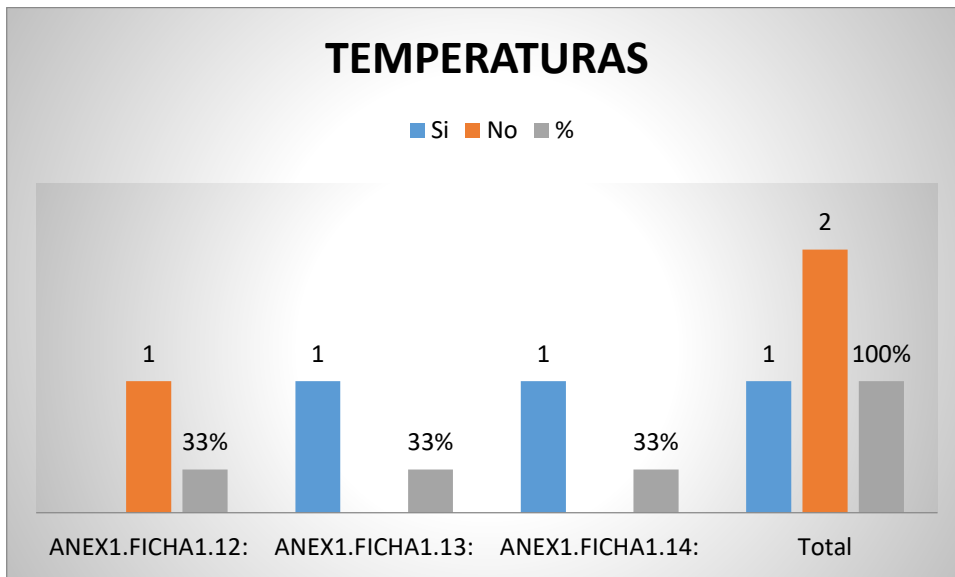
TABLA 15

TEMPERATURAS	Si	No	%
ANEX1.FICHA.12: Frutas y verduras		1	33.33%
ANEX1.FICHA.13: Congelación		1	33.33%
ANEX1.FICHA.14: Refrigeración		1	33.33%
Total	0	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 4



Fuente: Datos de la tabla 15

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, el **100% no** cumplen con las normas en cuanto a sus temperaturas no intervienen en el correcto proceso, es decir, las temperaturas no son las adecuadas ya que las frutas y verduras no se almacenan en los 6°C_12°C ni la congelación es de -18°C_20°C para el almacenamiento de los alimentos.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 16

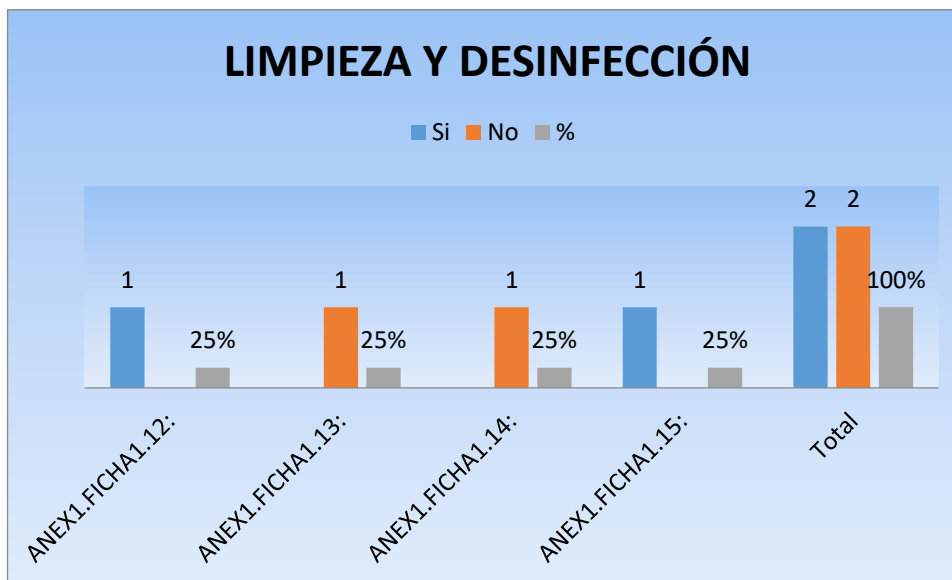
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Si	No	%
ANEX1.FICHA.15: Orden	1	0	25%
ANEX1.FICHA.16: Substancias utilizadas	0	1	25%
ANEX1.FICHA.17: Condiciones Ambientales	0	1	25%
ANEX1.FICHA.18:Material	1	0	25%

Total	2	2	100%
--------------	----------	----------	-------------

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 5



Fuente: Datos de la tabla 16

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **50%** de las normas de limpieza y desinfección, **se realiza de manera inadecuada** es decir que las sustancias utilizadas para la limpieza no estas aprobadas por el MSP. A diferencia del **50%** que **sí** cumplen con las normas ya que la limpieza es prioritaria y los mesones están construidos de material inoxidable para mantener una buena limpieza y desinfección evitando así contaminaciones asía los productos.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 17

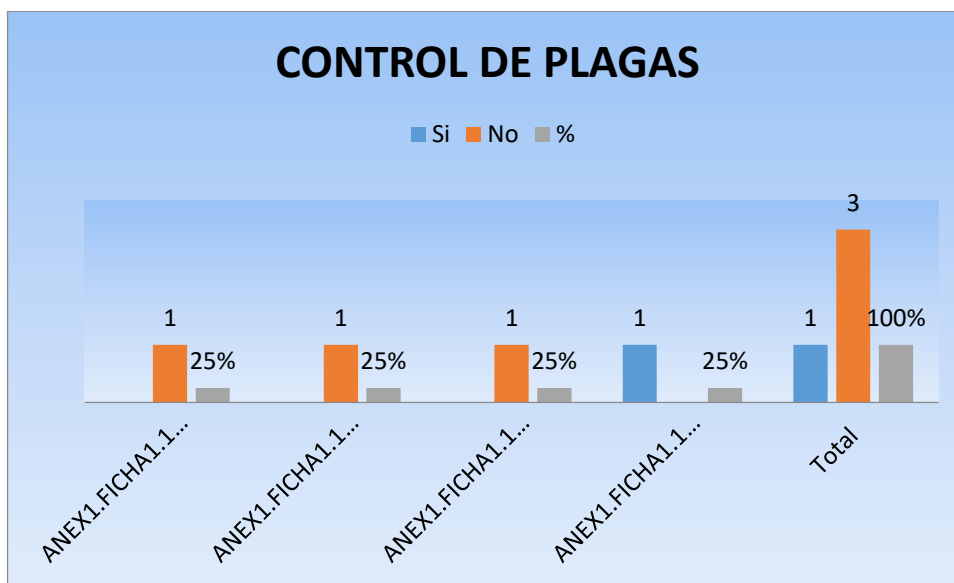
CONTROL DE PLAGAS	Si	No	%
ANEX1.FICHA.19: Estaciones de control		1	25%
ANEX1.FICHA.20: Zonas verdes		1	25%
ANEX1.FICHA.21: Sellado		1	25%

ANEX1.FICHA.22:Acumulacion	1		25%
Total	1	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 6



Fuente: Datos de la tabla 18

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **75%** de las normas para el control y ubicación de las estaciones de control de roedores no están ubicadas, el sellado de puertas ventanas tiene fugas y no cuentan con la planificación de zonas verdes, las mismas que afectan de manera constante al establecimiento al no cumplirlas correctamente. A diferencia del **25%** que nos muestra que cumplen con la correcta manipulación de desecho evitando así su acumulación.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

TABLA 18

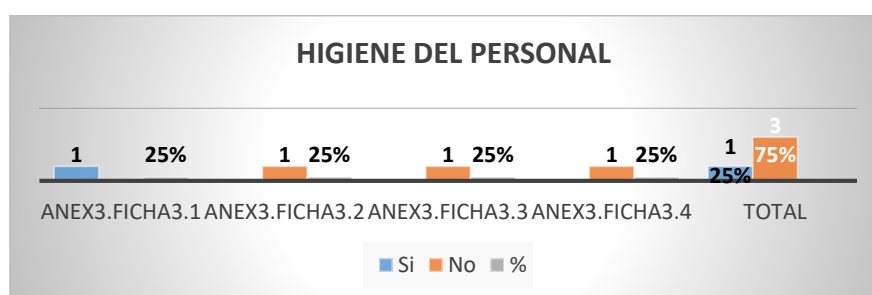
HIGIENE DEL PERSONAL	Si	No	%
ANEX2.FICHA1: Reconocimiento médico	1		25%
ANEX2.FICHA2: Uniformes		1	25%

ANEX2.FICHA3: Lavado de manos		1	25%
ANEX2.FICHA4: Fumar y consumir alimentos		1	25%
Total	1	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 8



Fuente: Datos de la tabla 18

Interpretación: Los resultados de la Tabla muestran que el 75% del **personal** del Restaurante “Le Petit” **no** cuentan con uniformes adecuados para la preparación y manipulación de alimentos, tampoco existe el cuidado necesario en el lavado de las manos con agua y jabón antes de comenzar su tarea diaria, asimismo fuman y consumen alimentos en las áreas de cocina, quizás se deba a que desconocen las normas por lo que, urgente, requieren de capacitación. Solo el 25% del personal se someten a reconocimiento médico, quizás es el área que requiere de mayor capacitación por la importancia de uniformarse y asearse para acercarse a preparar alimentos y así garantizar la salud de los clientes del lugar, además deben saber que está prohibido fumar. Beber y consumir alimentos mientras trabajan.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

TABLA 19

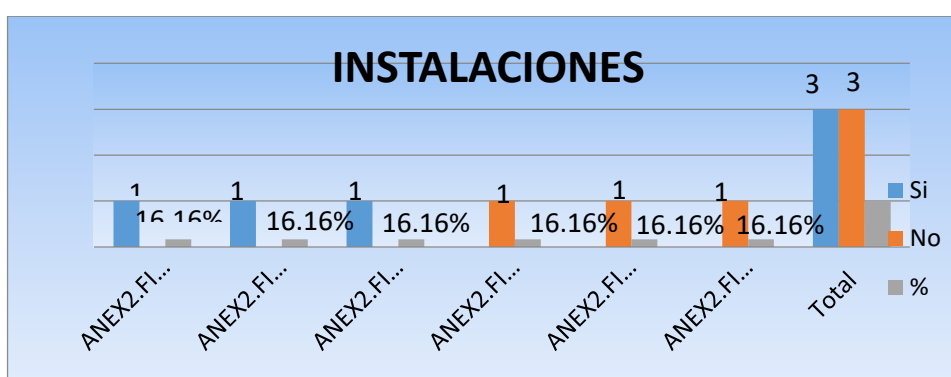
INSTALACIONES	Si	No	%
ANEX2.FICHA5: Espacio	1		16.66%
ANEX2.FICHA6: Fácil limpieza	1		16.66%

ANEX2.FICHA7: Uniones cóncavas	1		16.66%
ANEX2.FICHA8: Sistemas de protección		1	16.66%
ANEX2.FICHA9: Luz natural		1	16.66%
ANEX2.FICHA10: Circulación de aire		1	16.66%
Total	3	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 8



Fuente: Datos de la tabla 19

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que en cuanto a **instalaciones**, el Restaurante “Le Petit” **50% sí** dispone de una construcción sólida, con espacios suficientes para movimiento del personal, pisos, paredes y techos evidencian limpieza.

En relación a sistemas de protección para la circulación del aire no cuenta con las mallas de protección, iluminación natural no es la necesaria. y aberturas para la comunicación al exterior no tiene su sistema de protección, **no cumple** en un **50%** con las normas establecidas.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

TABLA 20

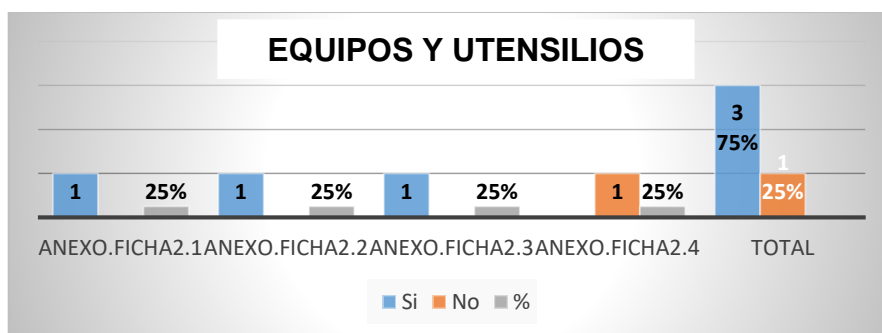
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Si	No	%
ANEX2.FICHA11: Superficies de contacto	1		25%
ANEX2.FICHA12: Evitar uso de madera	1		25%

ANEX2.FICHA13: Recubierto de pintura	1		25%
ANEX2.FICHA14: Superficies exteriores		1	25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 9



Fuente: Datos de la tabla 20

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, el **75% sí** cumplen con las normas en cuanto a sus **equipos y utensilios** no intervienen en el proceso de preparación, es decir, las superficies evitan el uso de materiales que puedan contaminar porque están debidamente cuidadas para la preparación de los alimentos.

Sin embargo, el **25% no** cumplen con las normas, porque las superficies donde se manipulan los alimentos no son de fácil limpieza, lo que expresa que se requiere de capacitación para que ese 25% que no cumple con las normas, adquieran conocimientos sobre la importancia de contar con equipos y utensilios que garanticen inocuidad en la preparación de alimentos.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

TABLA 21

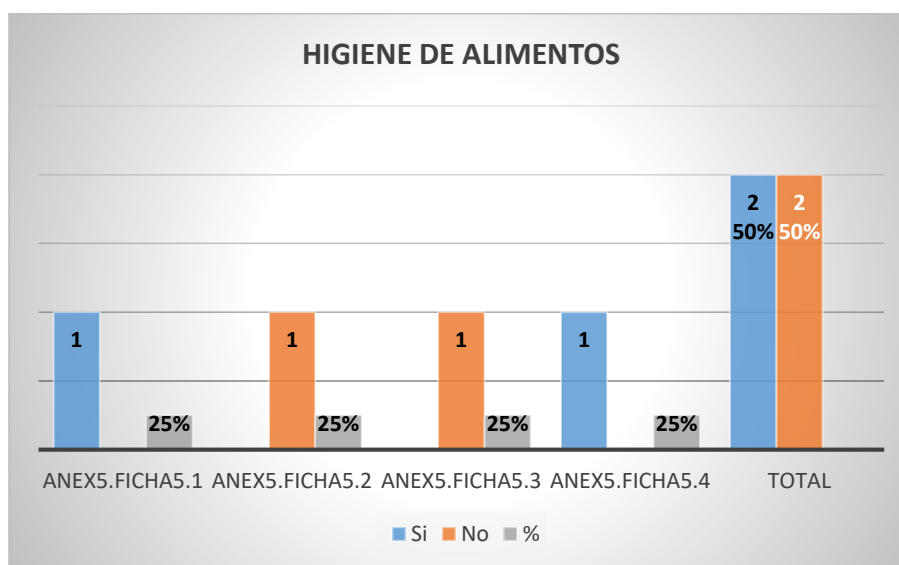
HIGIENE DE ALIMENTOS	Si	No	%
ANEX2.FICHA15: Limpieza y orden	1		25%
ANEX2.FICHA16: Desinfección garantizada		1	25%

ANEX2.FICHA17: Condiciones ambientales		1	25%
ANEX2.FICHA18: Cubiertas e mesa	1		25%
Total	2	2	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 10



Fuente: Datos de la tabla 21

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que el 50% de los indicadores se cumplen manteniéndolos en su respectivo orden, envasados y desinfectados correctamente. El 50% que no se cumple son los equipos de manipulación que no cuentan con un recubrimiento adecuado para la manipulación de los alimentos obteniendo así una contaminación de productos.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

TABLA 22

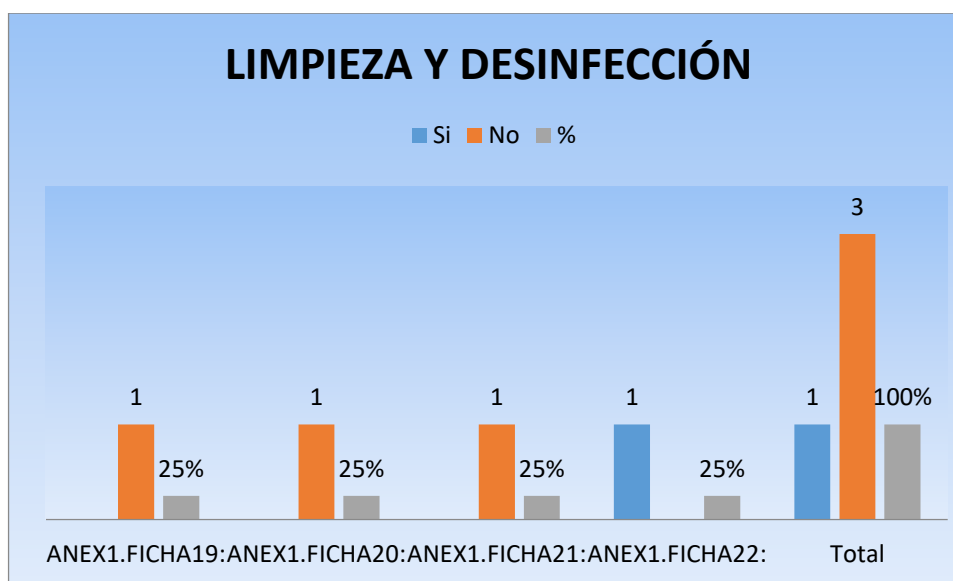
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Si	No	%
ANEX2.FICHA19: Superficies		1	25%

ANEX2.FICHA20: Maquinaria		1	25%
ANEX2.FICHA21: Desmontables		1	25%
ANEX2.FICHA22: Agua caliente	1		25%
Total	1	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 11



Fuente: Datos de la tabla 22

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante "Le Petit", muestran que el **75% no cumplen** con las normas establecidas para **operaciones de producción**, es decir limpieza y orden de las mesas y superficies donde se manipula y prepara alimentos, no son de un material impermeable y antioxidante que facilita su limpieza, no obstante, el otro **25%** en el aseo y limpieza se cumple ya que su desinfección se la realiza manualmente utilizando agua caliente para la misma.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

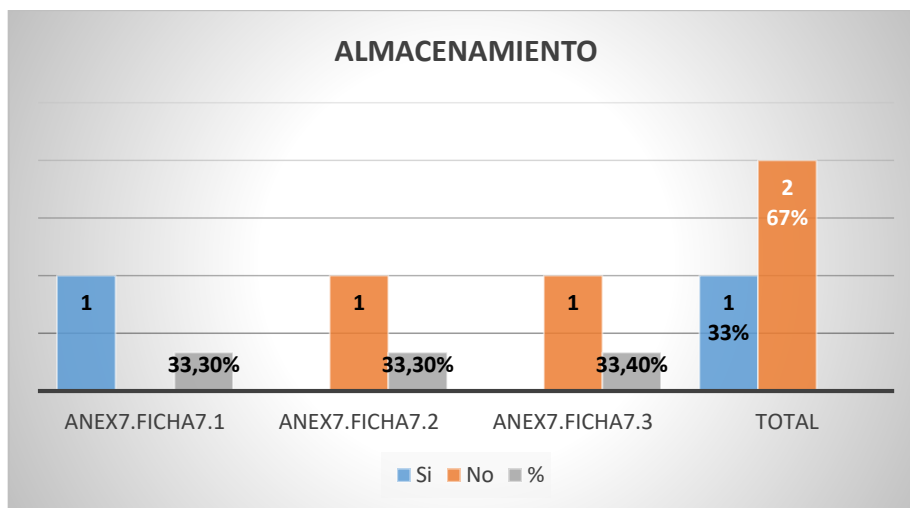
TABLA 19

ALMACENAMIENTO	Si	No	%
ANEX2.FICHA23: Colocación de alimentos	1		33,3%

ANEX2.FICHA.24: Alimentos almacenados		1	33,3%
ANEX2.FICHA.25: Refrigeración		1	33,4%
Total	1	2	

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.
Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 12



Fuente: Datos de la tabla 23

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que en el almacenamiento cumplen con el 33.33% ya que se coloca los alimentos de forma adecuada y a la altura indicada del piso. El 66.66% de las normas no se cumplen ya que los insumos no se almacenan de forma adecuada ya que no permiten el libre ingreso del personal, existen alimentos que por su naturaleza requieren almacenajes específicos como la temperatura y humedad y estos parámetros no se cumplen.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

TABLA 24

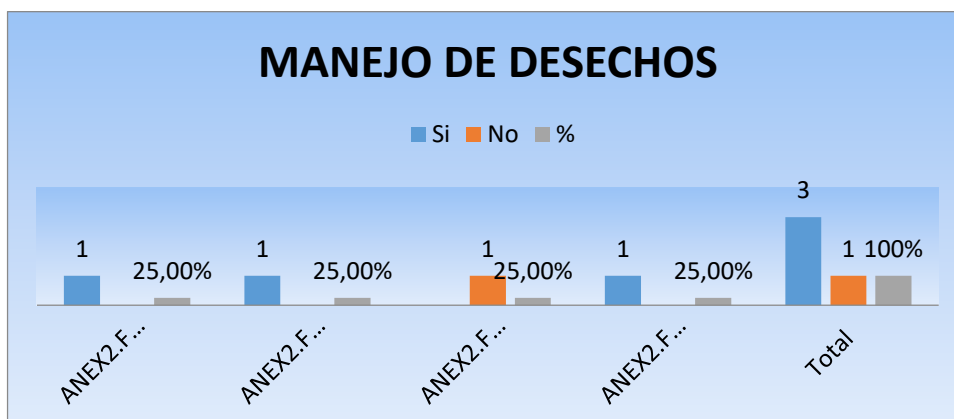
MANEJO DE DESECHOS	Si	No	%
ANEX2.FICHA.26: Contenedores	1		25%

ANEX2.FICHA.27: Recolección	1		25%
ANEX2.FICHA.28: Reutilizar		1	25%
ANEX2.FICHA.29: Desechos derramados	1		25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 13



Fuente: Datos de la tabla 24

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que un 75% se cumple con las normas establecidas ya que cuentan con los respectivos contenedores, se retira la basura de las áreas de producción, retirando los desechos rápidamente del suelo. En un 25% no se cumplen las normas porque el sistema de separación de basura no se lo realiza adecuadamente ni la campaña de reutilización.

ÁREA DE SERVICIOS

TABLA 25

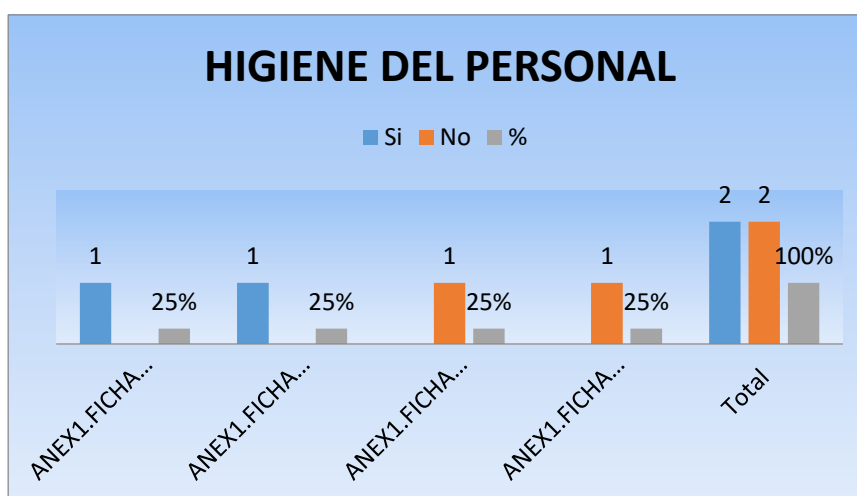
HIGIENE DEL PERSONAL	Si	No	%
ANEX3.FICHA1: Reconocimiento médico		1	25%

ANEX3.FICHA2: Uniformes		1	25%
ANEX3.FICHA3: Lavado de manos	1		25%
ANEX3.FICHA4: Fumar y consumir alimentos	1		25%
Total	2	2	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 14



Fuente: Datos de la tabla 25

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante "Le Petit", muestran que el 50% del personal no cuentan con uniformes adecuados para la preparación y manipulación de alimentos, tampoco existe el cuidado necesario, el personal no se somete a reconocimiento médico necesario para la manipulación de alimentos. El 50% del personal cumple con el lavado de las manos con agua y jabón antes de comenzar su tarea diaria, acatando así las normas de prohibición de fumar, consumir alimentos dentro del área de producción.

ÁREA DE SERVICIOS

TABLA 26

INSTALACIONES	Si	No	%
---------------	----	----	---

ANEX2.FICHA5: Espacio	1		16.66%
ANEX2.FICHA6: Fácil limpieza	1		16.66%
ANEX2.FICHA7: Uniones cóncavas		1	16.66%
ANEX2.FICHA8: Sistemas de protección		1	16.66%
ANEX2.FICHA9: Luz natural		1	16.66%
ANEX2.FICHA10: Circulación de aire		1	16.66%
Total	2	4	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 15



Fuente: Datos de la tabla 25

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que el 33.33% de las normas se cumplen contando con un espacio para el traslado de materiales o alimentos, los pisos, techos, paredes son de fácil limpieza y se mantienen en buenas condiciones. El 66.66% de las normas no se cumple las uniones en las paredes, pisos no son cóncavas para evitar la acumulación de suciedad, el sistema a prueba de insectos no es efectivo, y no se cuenta con una iluminación adecuada.

ÁREA DE SERVICIOS

TABLA 27

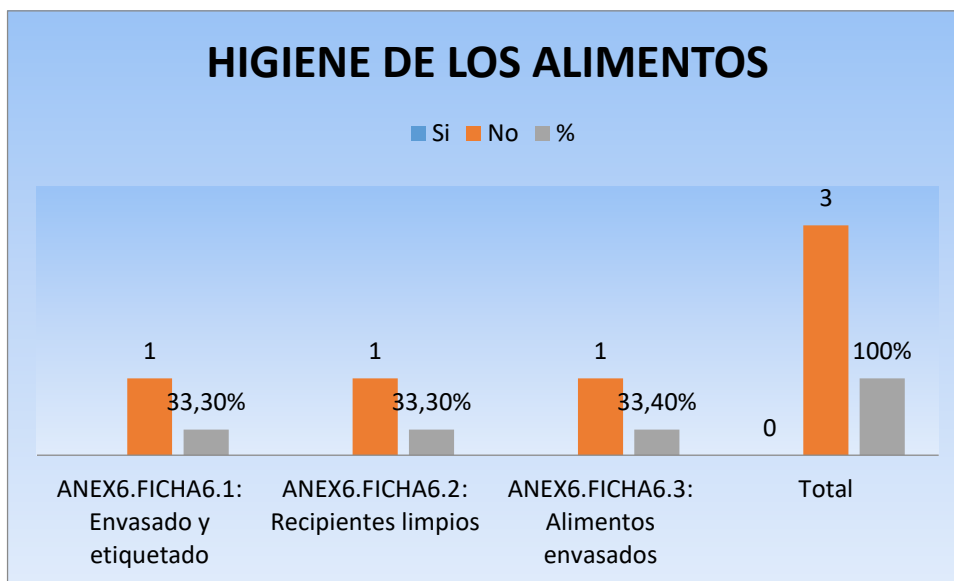
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Si	No	%
ANEX3.FICHA.5: Envasado y etiquetado		1	33,3%

ANEX3.FICHA.6: Recipientes limpios		1	33,3%
ANEX3.FICHA.7: Alimentos envasados		1	33,4%
Total	0	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO



Fuente: Datos de la tabla 27

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que el **100%** de las normas de higiene de los alimentos no se cumplen como los recipientes para el empaclado no se rigen a las normas técnicas y los alimentos ya etiquetados convenientemente no están separados de los que no lo están debidamente elaborados.

ÁREA DE SERVICIOS

TABLA 28

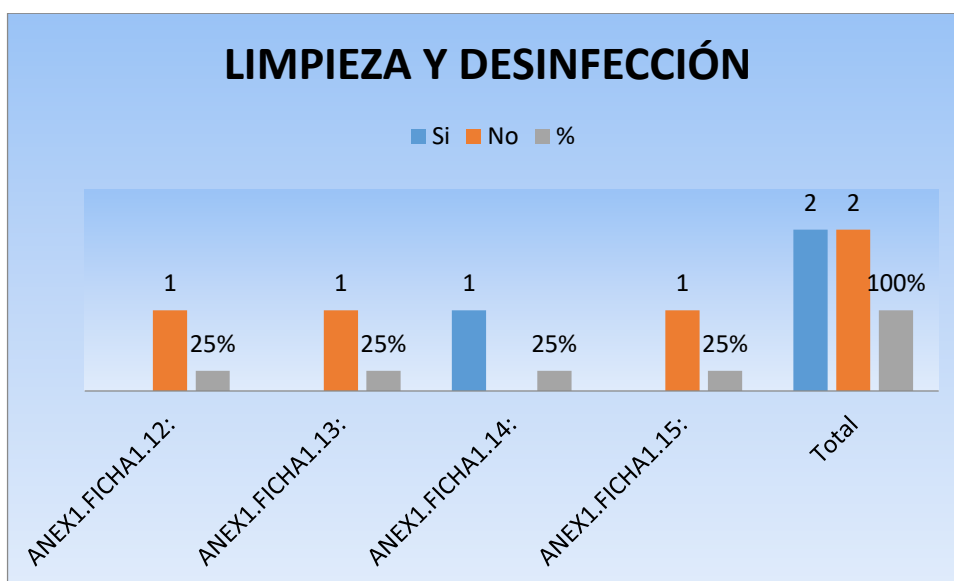
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Si	No	%
ANEX3.FICHA.8: Detergentes		1	25%
ANEX3.FICHA.9: Equipo		1	25%

ANEX3.FICHA.10: Lavado minucioso	1		25%
ANEX3.FICHA.11:Desinfectar utensilios		1	25%
Total	1	3	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 17



Fuente: Datos de la tabla 27

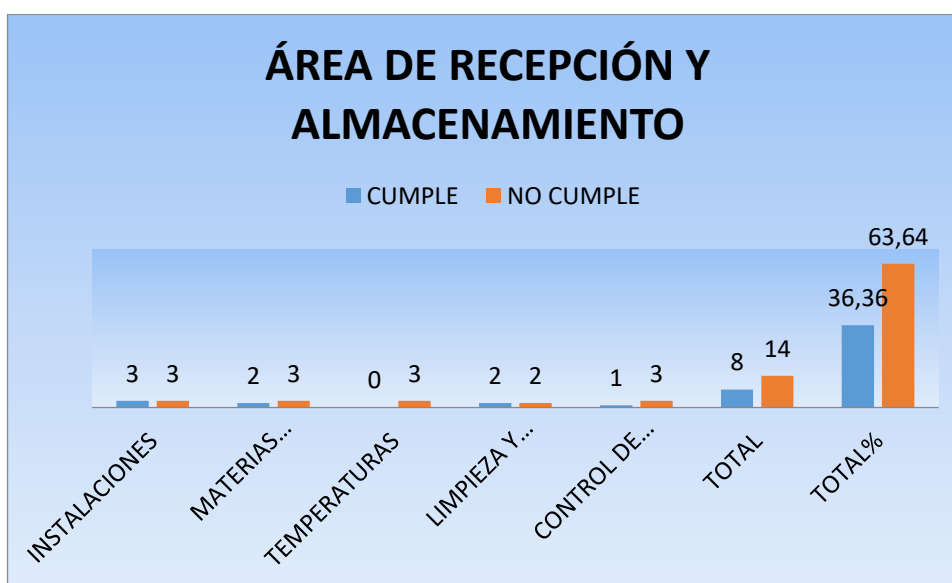
Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **75%** de estas normas no se cumple ya que las superficies no se limpian con desinfectantes autorizados, los equipos no son desinfectados después de cada día de labores ni se esteriliza los diferentes utensilios.

RESULTADO DE LAS DIFERENTES ÁREAS ANTES DE LA APLICACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

TABLA 29

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	%
INSTALACIONES	3	3	27,27
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	2	3	22,73
TEMPERATURAS	0	3	13,64
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2	2	18,18
CONTROL DE PLAGAS	1	3	18,18
TOTAL	8	14	100

GRÁFICO 18



Fuente: Datos de la tabla

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” en el área de recepción y almacenamiento mostramos que las normas se cumplen en un 36.36% estableciendo una inmediata intervención para así incrementar el cumplimiento de las normas. El 63.64% que muestra el incumplimiento de las normas nos permite evidenciar los puntos débiles del restaurante, las temperaturas, materias primas e insumos, siendo estos los principales puntos de intervención.

TABLA 30

ÁREA DE PRODUCCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	%
HIGIENE DEL PERSONAL	1	3	14,29
INSTALACIONES	3	3	21,43

EQUIPOS Y UTENSILIOS	3	1	14,29
HIGIENE DE ALIMENTOS	0	3	10,71
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	3	14,29
ALMACEMAMIENTO	1	2	10,71
MANEJO DE DESECHOS	3	1	14,29
TOTAL	12	16	100

GRÁFICO 19



Fuente: Datos de la tabla 30

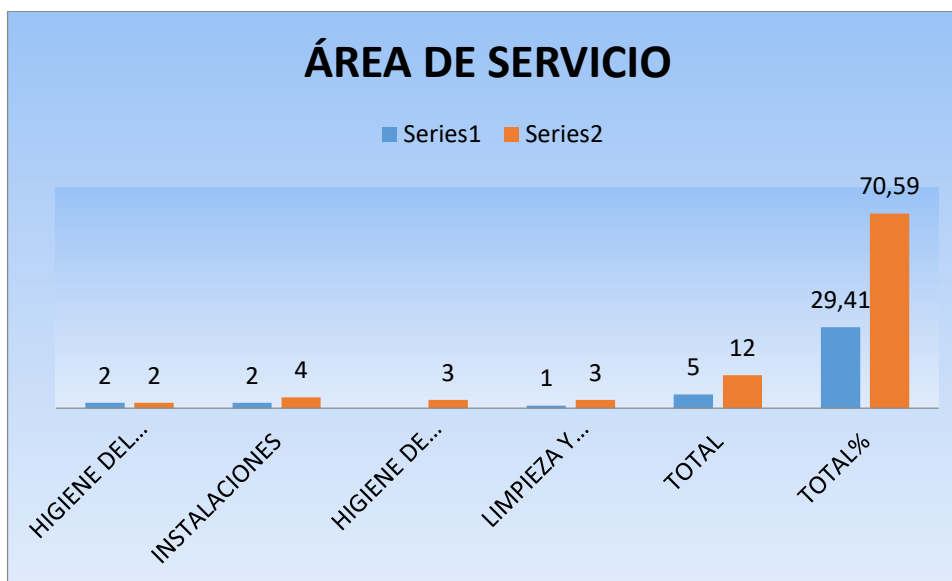
Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” en el área de producción mostramos que las normas se cumplen en un 42.86%. El 63.64% que muestra el incumplimiento de las normas nos permite evidenciar los puntos débiles del restaurante como son la higiene de los alimentos, limpieza y desinfección, siendo estos los principales puntos de intervención.

TABLA 31

ÁREA DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE	%
HIGIENE DEL PERSONAL	2	2	23,53
INSTALACIONES	2	4	35,29

HIGIENE DE ALIMENTOS	0	3	17,65
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	3	23,53
TOTAL	5	12	100

GRÁFICO 20



Fuente: Datos de la tabla

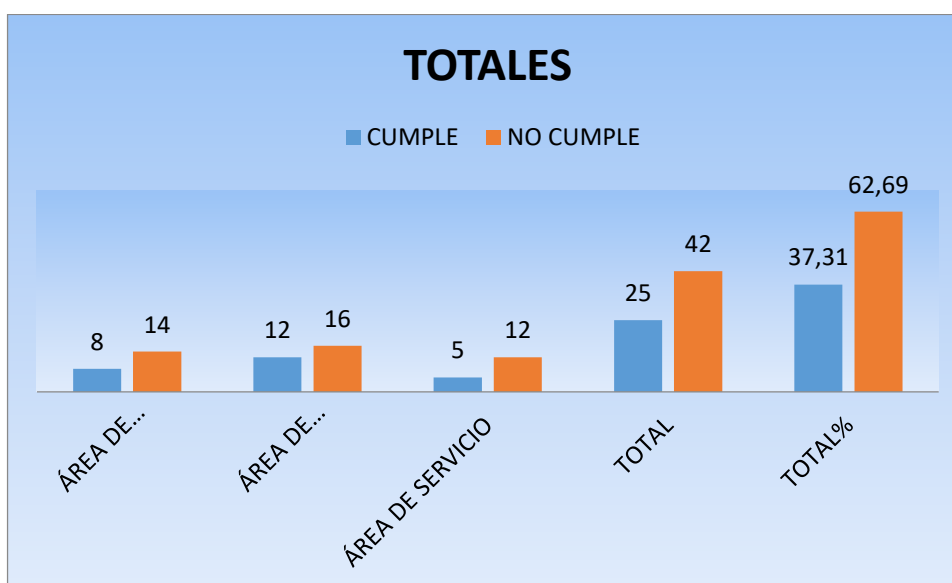
Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” en el área de servicio mostramos que las normas se cumplen en un 29.41% estableciendo una intervención para así incrementar el cumplimiento de las normas. El 70.59% que muestra el incumplimiento de las normas nos permite evidenciar los puntos débiles del restaurante, instalaciones, higiene de alimentos, limpieza y desinfección, siendo esta el área con más falencias presentes en el establecimiento.

TABLA DE RESULTADOS ANTES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

TABLA 32

BPM	CUMPLE	NO CUMPLE	TOTAL%
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	8	14	32,84
ÁREA DE PRODUCCIÓN	12	16	41,79
ÁREA DE SERVICIO	5	12	25,37
TOTAL	25	42	100

GRÁFICO 21



Fuente: Datos de la tabla

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” en las diferentes áreas mostramos que las normas se cumplen en un 37.31% estableciendo una inmediata intervención para así incrementar el cumplimiento de las normas elevando los estándares de calidad para el establecimiento. El 62.69% que muestra el incumplimiento de las normas nos permite evidenciar los puntos débiles en las áreas del restaurante, estableciendo las falencias en cada área para intervenir y así invertir las estadísticas mostradas.

E. ANALISIS DE FORTALEZAS Y DEVIDIDADES

- **FORTALEZAS**

- Predisposición de parte del personal del establecimiento para obtener una mejoría de las BPM en los procesos de producción para obtener una calidad en el establecimiento.
- El establecimiento al contar con una infraestructura propia podemos implementar cambios estructurales como cuartos fríos, vestidores, plataforma de desembarque.
- Asignación presupuestaria por parte de la administración para la readecuación de parte del establecimiento como pisos del área de cocina, implementación de suministros, vestidores para el personal.

DEBILIDADES

- El establecimiento cuenta con un buen personal, pero lamentablemente no está debidamente capacitado en el control de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Al contar con una desinformación sobre las BPM se está provocando una pérdida de materia prima en el establecimiento, por lo cual generamos una pérdida económica.
- Al no contar con una maquinaria adecuada a las necesidades del establecimiento impulsamos un desorden de materia prima y por ende es más propensa a una contaminación cruzada.

TABLA DE RESULTADOS DESPUES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ÁREA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 33

INSTALACIONES	Si	No	%
ANEX1.FICHA.1: Espacios	1		16,6%
ANEX1.FICHA.2: Pisos y paredes	1		16,6%
ANEX1.FICHA.3: Áreas críticas	1		16,6%
ANEX1.FICHA.4: Comunicación	1		16,6%
ANEX1.FICHA.5: Iluminación	1		16,6%
ANEX1.FICHA.6: Circulación aire		1	16,6%
Total	5	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 22



Fuente: Datos de la tabla 33

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que en cuanto a **instalaciones**, el Restaurante "Le Petit" **83.33% sí** dispone de una construcción sólida, con espacios suficientes para movimiento del personal, pisos, paredes y techos evidencian limpieza.

En relación a sistemas de protección, iluminación y aberturas para circulación del aire, **no cumple** en un **16.66%** con las normas establecidas.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 34

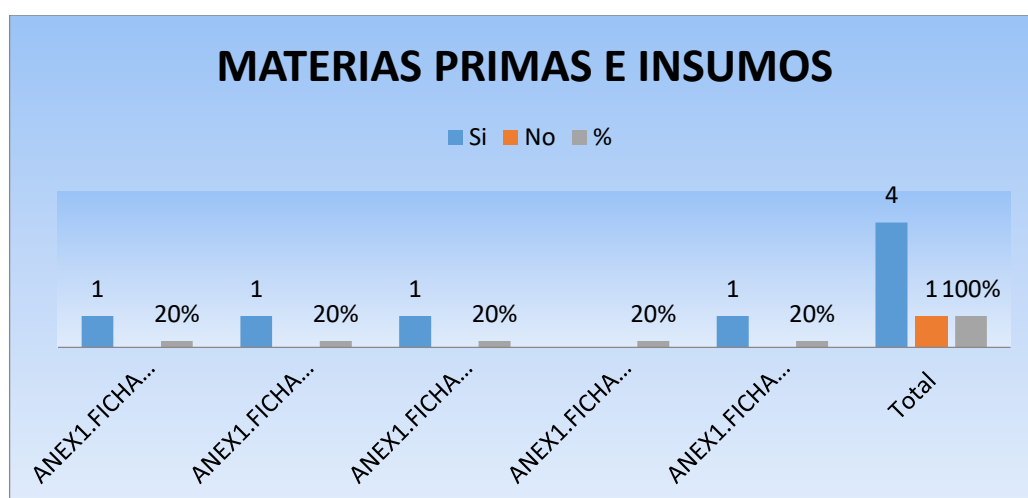
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Si	No	%
ANEX1.FICHA.7: Descomposición	1		20%

ANEX1.FICHA.8: Evitar contaminación	1		20%
ANEX1.FICHA.9: Evitar deterioro	1		20%
ANEX1.FICHA.10: Envases		1	20%
ANEX1.FICHA.10: Agua potabilizada	1		20%
Total	4	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 23



Fuente: Datos de la tabla N° 16

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **80%** de las **materias primas e insumos**, la recepción de los mismos se **recibe de manera adecuada** porque no existe contaminación, ya que las áreas de recepción están separadas de las áreas de producción, lo mismo sucede en su almacenamiento y en los recipientes que se los guarda. A diferencia del **20%** que **no** cumplen con las normas porque no cuidan el estado en el que reciben la materia prima, no utilizan agua suficiente para limpiar las superficies donde se almacena las materias primas e insumos que reciben.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 35

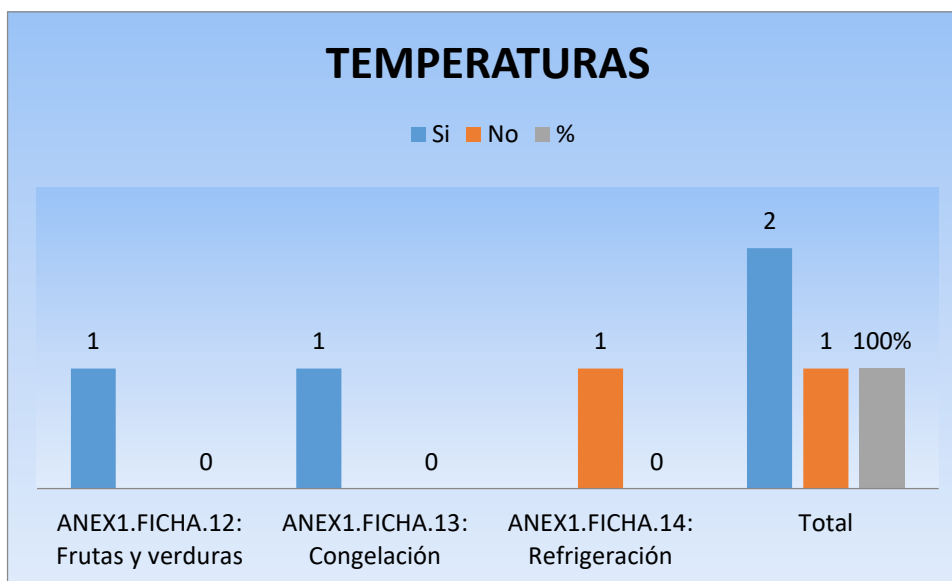
TEMPERATURAS	Si	No	%
ANEX1.FICHA.12: Frutas y verduras	1		33.33%

ANEX1.FICHA.13: Congelación	1		33.33%
ANEX1.FICHA.14: Refrigeración		1	33.33%
Total	2	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRAFICO 23



Fuente: Datos obtenidos de la tabla 35

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, el **66.66%** cumplen con las normas en cuanto a sus temperaturas intervienen en el correcto proceso, es decir, las temperaturas son las adecuadas para la congelación es de -18°C_20°C para el almacenamiento de los alimentos. En el 33.33% no se cumple ya que las frutas y verduras no se almacenan en los 6°C_12°C como debería hacerlo.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

TABLA 36

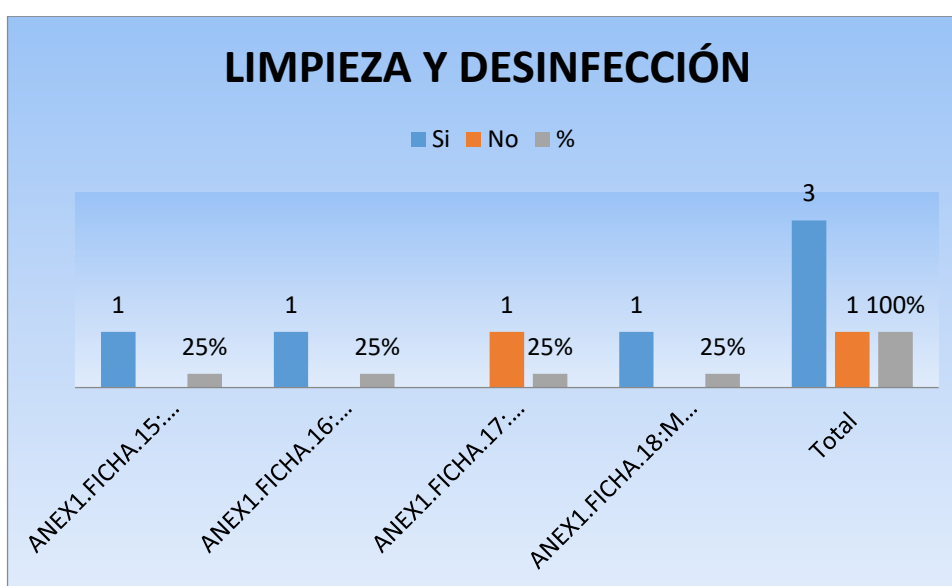
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Si	No	%
-------------------------	----	----	---

ANEX1.FICHA.15: Orden	1		25%
ANEX1.FICHA.16: Substancias utilizadas	1		25%
ANEX1.FICHA.17: Condiciones Ambientales		1	25%
ANEX1.FICHA.18:Material	1		25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 24



Fuente: Datos obtenidos de la tabla 35

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **25%** de las normas que se no se cumplen son las referentes a los alimentos que se deben mantener a temperatura ambiente. A diferencia del **75%** que **sí** cumplen con las normas ya que la limpieza es prioritaria y los mesones están contruidos de material inoxidable para mantener una buena limpieza y desinfección evitando así contaminaciones asía los productos.

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

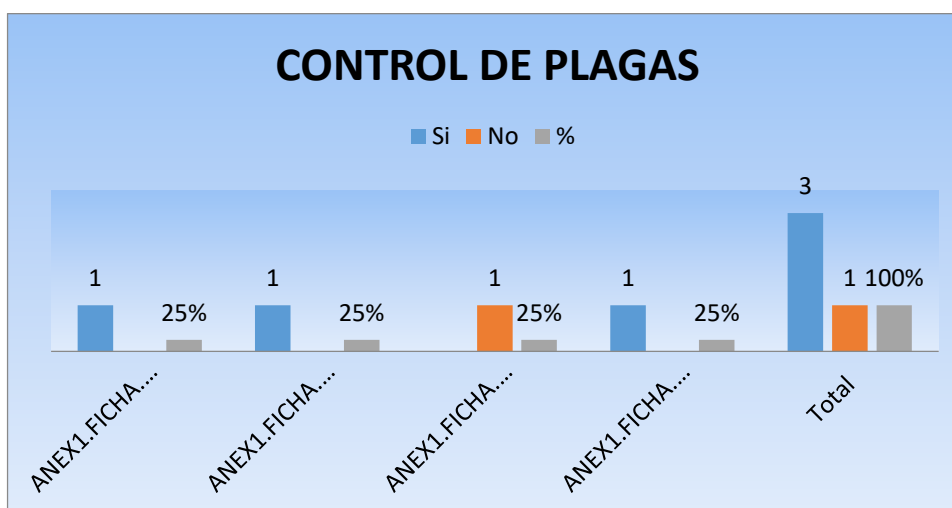
TABLA 37

CONTROL DE PLAGAS	Si	No	%
ANEX1.FICHA.19: Estaciones de control	1		25%
ANEX1.FICHA.20: Zonas verdes	1		25%
ANEX1.FICHA.21: Sellado		1	25%
ANEX1.FICHA.22:Acumulacion	1		25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 25



Fuente: Datos obtenidos de la tabla 35

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **75%** de las normas para el control y ubicación de las estaciones de control de roedores están ubicadas, etiquetadas según el plano establecido, el sellado de puertas ventanas no tiene fugas y cuentan con la planificación de zonas verdes, las mismas que no afectan de manera constante al establecimiento al cumplirlas correctamente. A diferencia del **25%** que nos muestra que no cumplen con el correcto sellado de los desechos que se manejan en el establecimiento.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

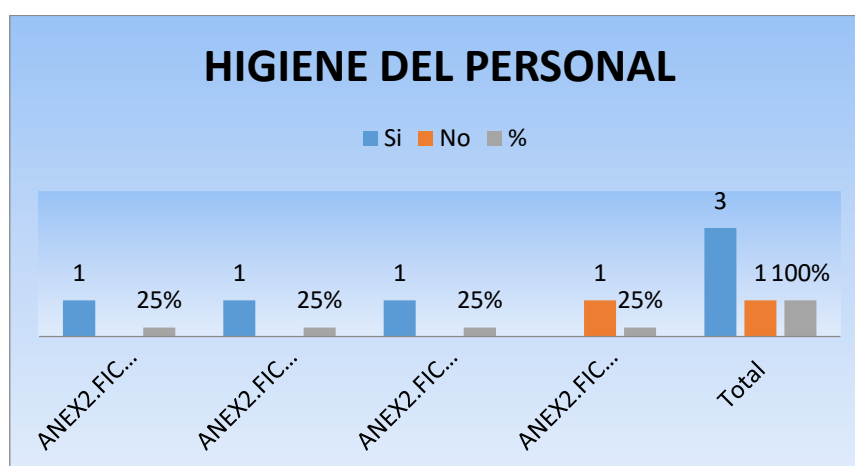
TABLA 38

HIGIENE DEL PERSONAL	Si	No	%
ANEX2.FICHA1: Reconocimiento médico	1		25%
ANEX2.FICHA2: Uniformes	1		25%
ANEX2.FICHA3: Lavado de manos	1		25%
ANEX2.FICHA4: Fumar y consumir alimentos		1	25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 26



Fuente: Datos de la tabla 38

Interpretación: Los resultados de la Tabla muestran que el 75% del personal del Restaurante "Le Petit" cuentan con uniformes adecuados para la preparación y manipulación de alimentos, existe el cuidado necesario en el lavado de las manos con agua y jabón antes de comenzar su tarea diaria El 25%, que no se cumple es porque no cuidan las normas de no fumar y consumir alimentos en las áreas de cocina.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Tabla 39

INSTALACIONES	Si	No	%
---------------	----	----	---

ANEX2.FICHA5: Espacio	1		16.66%
ANEX2.FICHA6: Fácil limpieza	1		16.66%
ANEX2.FICHA7: Uniones cóncavas	1		16.66%
ANEX2.FICHA8: Sistemas de protección	1		16.66%
ANEX2.FICHA9: Luz natural	1		16.66%
ANEX2.FICHA10: Circulación de aire		1	16.66%
Total	5	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 27



Fuente: Datos de la tabla 39

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que en cuanto a **instalaciones**, el Restaurante “Le Petit” **83.33% sí** dispone de una construcción sólida, con espacios suficientes para movimiento del personal, pisos, paredes y techos evidencian limpieza.

En relación a sistemas de protección para la circulación del aire no cuenta con las mallas de protección, iluminación natural no es la necesaria. y aberturas para la comunicación al exterior no tiene su sistema de protección, **no cumple** en un **16.66%** con las normas establecidas.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

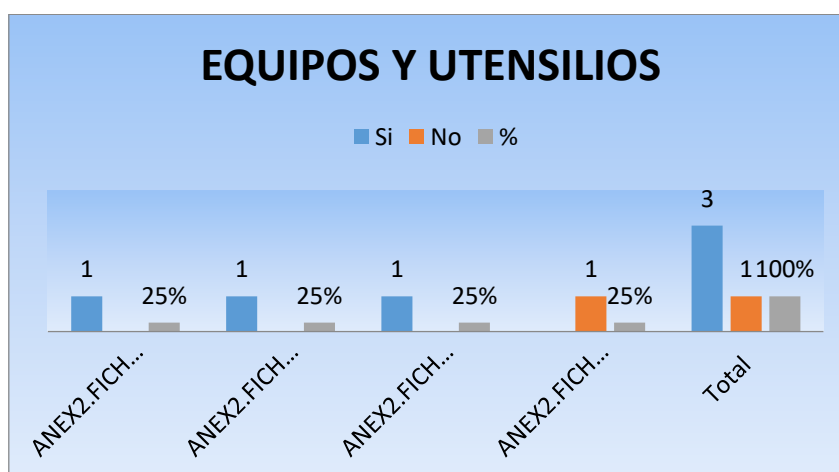
TABLA 40

EQUIPOS Y UTENSILIOS	Si	No	%
ANEX2.FICHA11: Superficies de contacto	1		25%
ANEX2.FICHA12: Evitar uso de madera	1		25%
ANEX2.FICHA13: Recubierto de pintura	1		25%
ANEX2.FICHA14: Superficies exteriores		1	25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 28



Fuente: Datos de la tabla 40

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, el **75% sí** cumplen con las normas en cuanto a sus **equipos y utensilios** no intervienen en el proceso de preparación, es decir, las superficies evitan el uso de materiales que puedan contaminar porque están debidamente cuidadas para la preparación de los alimentos.

Sin embargo, el **25% no** cumplen con las normas, porque el contacto con las superficies exteriores tiene inconvenientes con la colocación de mallas para prevenir el acceso de insectos al área de producción.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

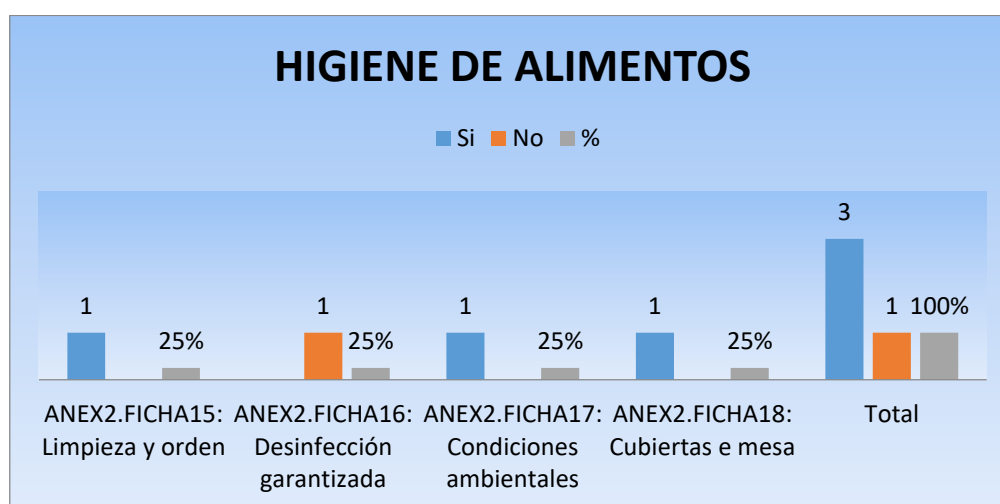
TABLA 41

HIGIENE DE ALIMENTOS	Si	No	%
ANEX2.FICHA15: Limpieza y orden	1		25%
ANEX2.FICHA16: Desinfección garantizada		1	25%
ANEX2.FICHA17: Condiciones ambientales	1		25%
ANEX2.FICHA18: Cubiertas e mesa	1		25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 29



Fuente: Datos de la tabla 41

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante "Le Petit", muestran que el 75% de los indicadores se cumplen manteniéndolos en su respectivo orden, envasados y desinfectados correctamente. Cumpliendo con la correcta manipulación de los equipos que cuentan con un recubrimiento adecuado para la manipulación de los alimentos obteniendo así un producto de calidad.

El 25% que no se cuenta con una desinfección garantizada ya que el personal no se acostumbra a trabajar con las soluciones de cloro establecidas.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

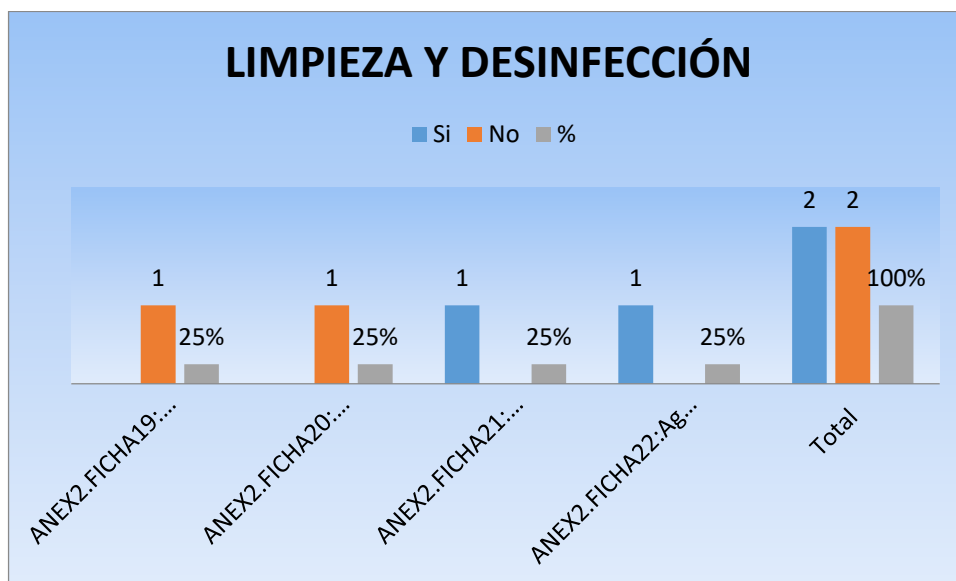
TABLA 42

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Si	No	%
ANEX2.FICHA19: Superficies		1	25%
ANEX2.FICHA20: Maquinaria		1	25%
ANEX2.FICHA21: Desmontables	1		25%
ANEX2.FICHA22: Agua caliente	1		25%
Total	2	2	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 30



Fuente: Datos obtenidos de la tabla 42

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que el **50% no cumplen** con las normas establecidas para **operaciones de producción**, es decir limpieza y orden de las mesas, superficies donde se manipula y prepara alimentos, no son de un material impermeable y antioxidante que facilita su limpieza, no obstante, el otro **50%** en el aseo y limpieza se cumple ya que su desinfección se la realiza manualmente utilizando agua caliente para la misma.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

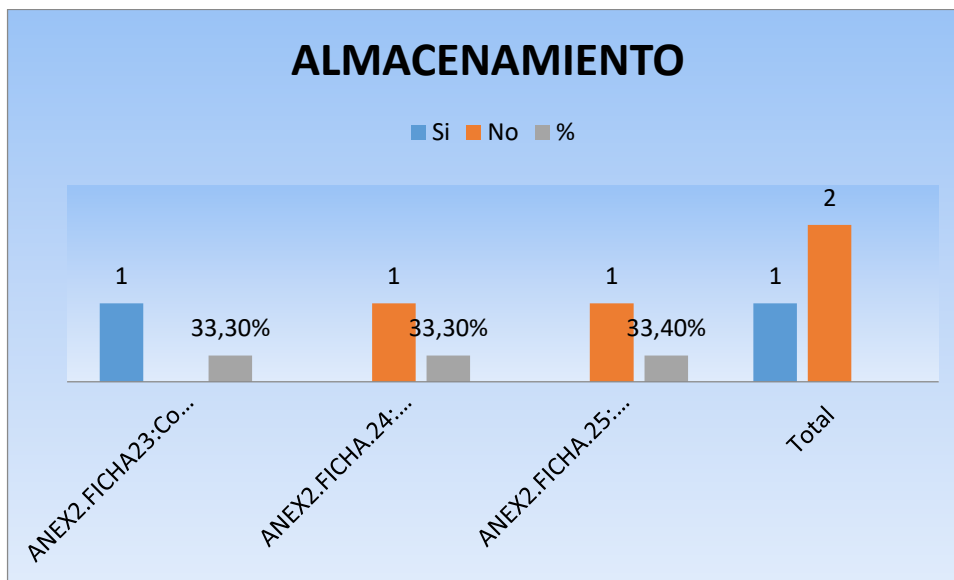
TABLA 43

ALMACENAMIENTO	Si	No	%
ANEX2.FICHA23:Colocación de alimentos	1		33,3%
ANEX2.FICHA.24: Alimentos almacenados		1	33,3%
ANEX2.FICHA.25: Refrigeración		1	33,3%
Total	1	2	

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 31



Fuente: Datos de la tabla 43

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que en el almacenamiento no cumplen con el 66.66% ya que se coloca los alimentos de forma inadecuada y a una altura no adecuada del piso. El 33.33% de las normas se cumplen ya que los insumos se almacenan de forma adecuada permitiendo el libre ingreso del personal, existen alimentos que por su naturaleza requieren almacenajes específicos como la temperatura y humedad y estos parámetros se cumplen.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

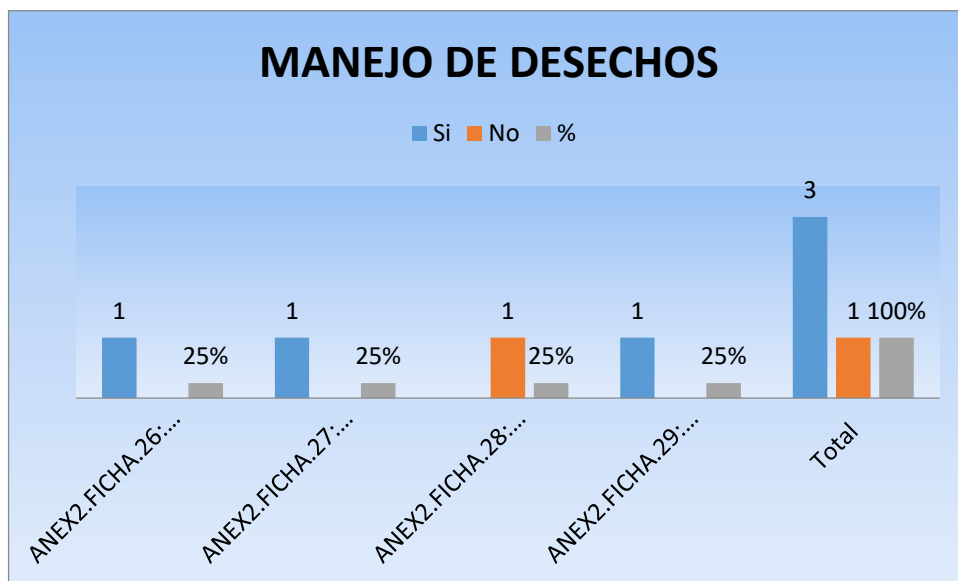
TABLA 44

MANEJO DE DESECHOS	Si	No	%
ANEX2.FICHA.26: Contenedores	1		25%
ANEX2.FICHA.27: Recolección	1		25%
ANEX2.FICHA.28: Reutilizar		1	25%
ANEX2.FICHA.29: Desechos derramados	1		25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 32



Fuente: Datos de la tabla 44

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que un 75% se cumple con las normas establecidas ya que cuentan con los respectivos contenedores, se retira la basura de las áreas de producción, retirando los desechos rápidamente del suelo. En un 25% no se cumplen las normas porque el sistema de separación de basura no se lo realiza adecuadamente ni la campaña de reutilización.

ÁREA DE SERVICIOS

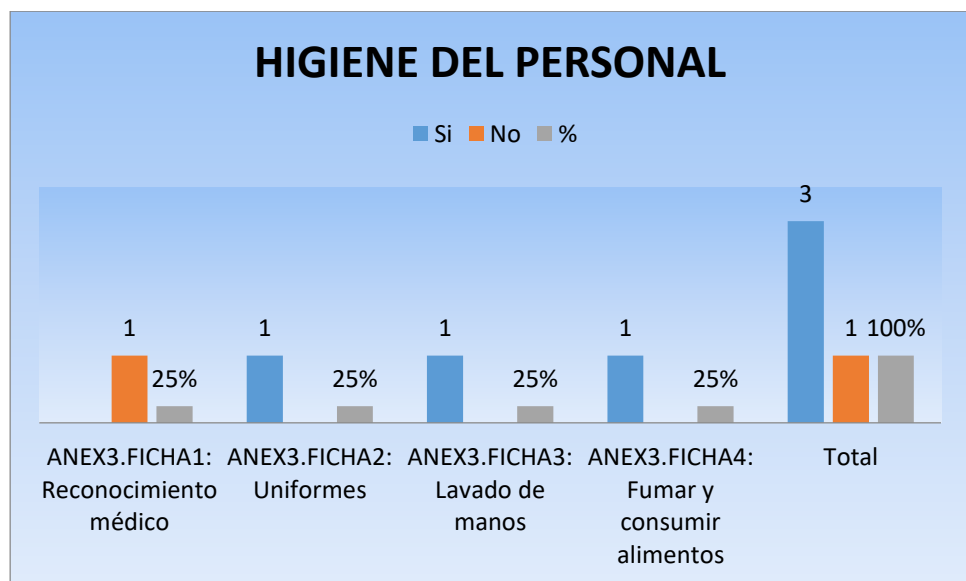
TABLA 45

HIGIENE DEL PERSONAL	Si	No	%
ANEX3.FICHA1: Reconocimiento médico		1	25%
ANEX3.FICHA2: Uniformes	1		25%
ANEX3.FICHA3: Lavado de manos	1		25%
ANEX3.FICHA4: Fumar y consumir alimentos	1		25%
Total	3	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 33



Fuente: Datos de la tabla 45

Interpretación: Los datos que se evidenciaron en la observación del Restaurante “Le Petit”, muestran que el 25% el personal no se somete a reconocimiento médico necesario para la manipulación de alimentos. El 75% del personal cumple con el lavado de las manos con agua y jabón antes de comenzar su tarea diaria, acatando así las normas de prohibición de fumar, consumir alimentos dentro del área de producción.

ÁREA DE SERVICIOS

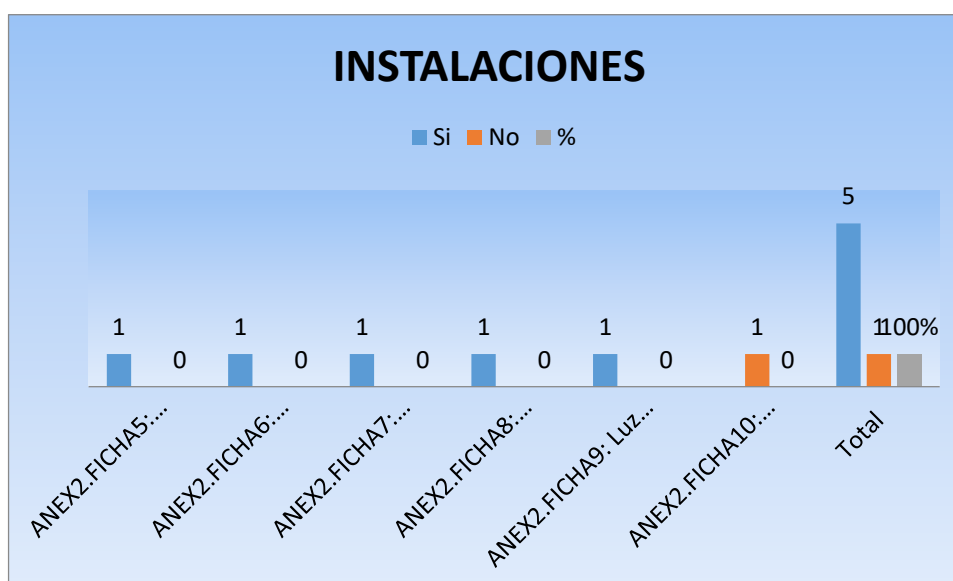
TABLA 46

INSTALACIONES	Si	No	%
ANEX2.FICHA5: Espacio	1		16.66%
ANEX2.FICHA6: Fácil limpieza	1		16.66%
ANEX2.FICHA7: Uniones cóncavas	1		16.66%
ANEX2.FICHA8: Sistemas de protección	1		16.66%
ANEX2.FICHA9: Luz natural	1		16.66%
ANEX2.FICHA10: Circulación de aire		1	16.66%
Total	5	1	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 34



Fuente: Datos de la tabla 46

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que el 83.33% de las normas se cumplen contando con un espacio para el traslado de materiales o alimentos, los pisos, techos, paredes son de fácil limpieza y se mantienen en buenas condiciones. El 16.66% de las normas no se cumple ya que el sistema a prueba de insectos colocado en las entradas de aire no es efectivo.

ÁREA DE SERVICIOS

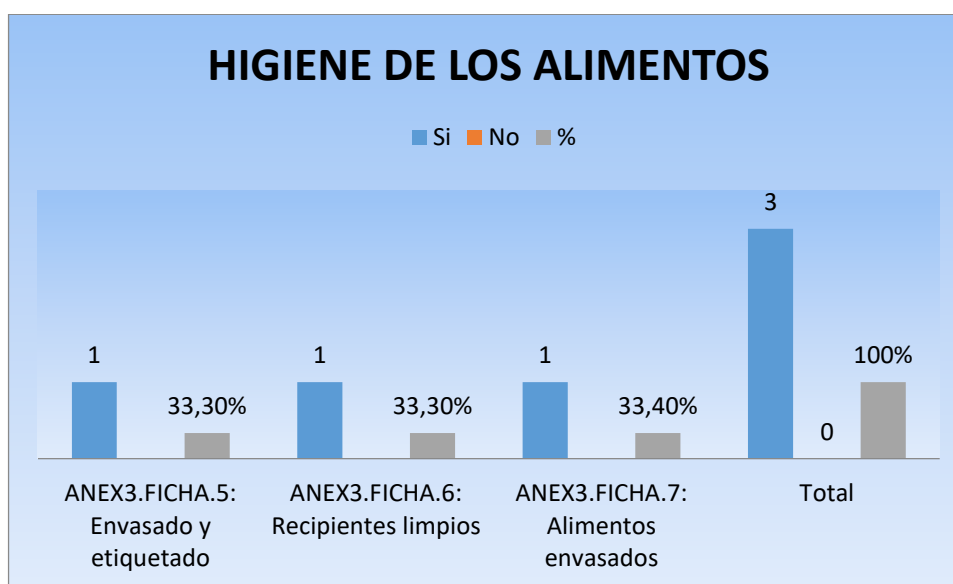
TABLA 47

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Si	No	%
ANEX3.FICHA.5: Envasado y etiquetado	1		33,3%
ANEX3.FICHA.6: Recipientes limpios	1		33,3%
ANEX3.FICHA.7: Alimentos envasados	1		33,4%
Total	3	0	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 35



Fuente: Datos de la tabla 47

Interpretación: Según datos obtenidos de la ficha de observación aplicada, se puede observar que el **100%** de las normas de higiene de los alimentos se cumplen como los recipientes para el empaçado, se rigen a las normas técnicas y los alimentos ya etiquetados convenientemente, están almacenados de forma correcta.

ÁREA DE SERVICIOS

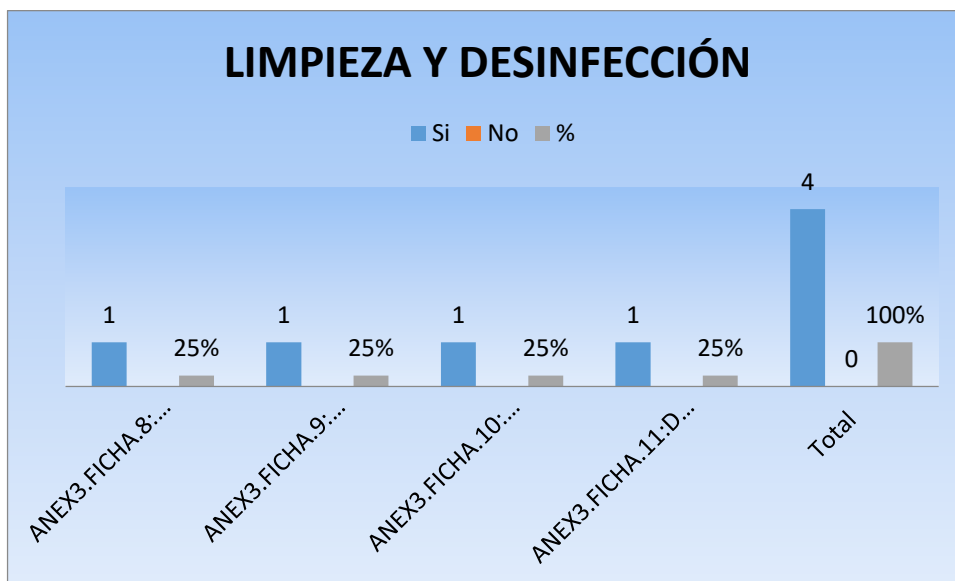
TABLA 48

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Si	No	%
ANEX3.FICHA.8: Detergentes	1		25%
ANEX3.FICHA.9: Equipo	1		25%
ANEX3.FICHA.10: Lavado minucioso	1		25%
ANEX3.FICHA.11:Desinfectar utensilios	1		25%
Total	4	0	100%

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 36



Fuente: Datos de la tabla 48

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observación llevada a cabo en el Restaurante “Le Petit” el **100%** de estas normas se cumple ya que las superficies se limpian con desinfectantes autorizados, los equipos son desinfectados después de cada día de labores, se esteriliza los diferentes utensilios utilizando el método de sumergirlos en agua caliente para así obtener una desinfección.

TABLA DE RESULTADOS DESPUES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

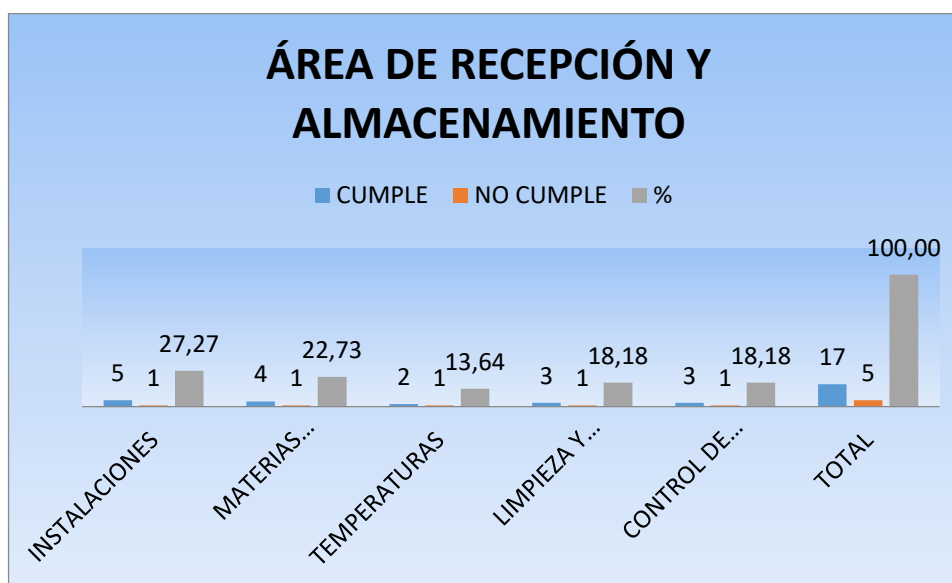
TABLA 49

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	%
INSTALACIONES	5	1	27,27
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	4	1	22,73
TEMPERATURAS	2	1	13,64
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	3	1	18,18
CONTROL DE PLAGAS	3	1	18,18
TOTAL	17	5	100,00

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 37



Fuente: Datos de la tabla 49

Interpretación: De acuerdo a los datos observados después de la aplicación de las BPM en el Restaurante “Le Petit” en el área de recepción y almacenamiento mostramos que las normas se cumplen en un 77.27% estableciendo una mejora en el cumplimiento de las normas. El 22.73% que muestra el incumplimiento de las normas nos permite evidenciar que debemos tener más énfasis en la circulación de aire hacia los exteriores, envases correctos para refrigeración, para así mejorar en su totalidad.

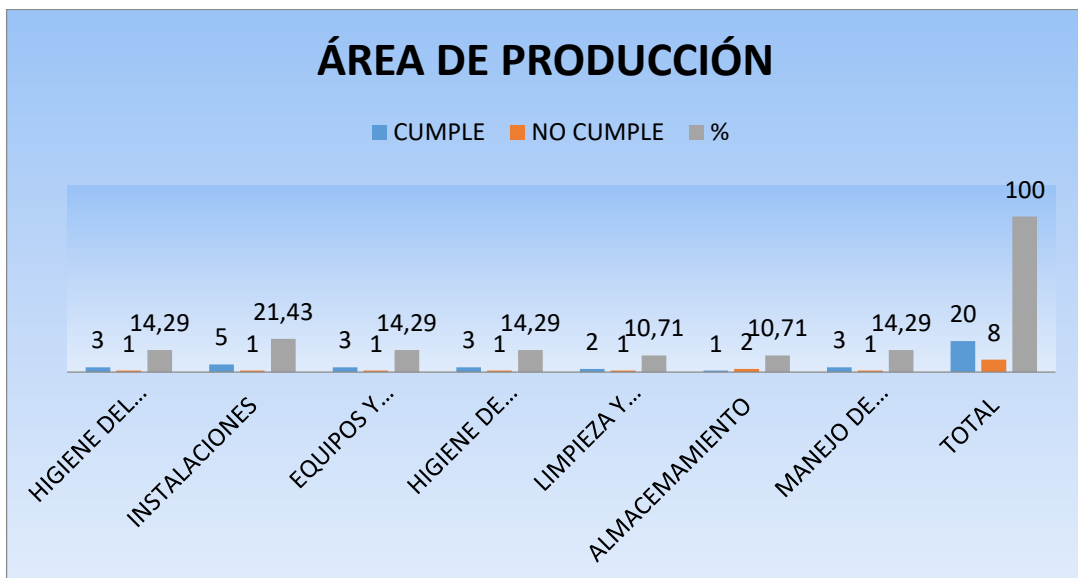
TABLA 50

ÁREA DE PRODUCCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	%
HIGIENE DEL PERSONAL	3	1	14,29
INSTALACIONES	5	1	21,43
EQUIPOS Y UTENSILIOS	3	1	14,29
HIGIENE DE ALIMENTOS	3	1	14,29
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2	1	10,71
ALMACENAMIENTO	1	2	10,71
MANEJO DE DESECHOS	3	1	14,29
TOTAL	20	8	100

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 38



Fuente: Datos de la tabla 50

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observados después de la aplicación de las BPM en el Restaurante “Le Petit” en el área de producción mostramos que las normas se cumplen en un 71.42% estableciendo una mejora notable en el cumplimiento de las normas. El 28.58% que muestra el incumplimiento de las normas nos permite ver que debemos tomar medidas correctivas en el hábito de fumar y consumir alimentos, la circulación de aire a superficies exteriores, temperaturas de refrigeración, tener evaluaciones permanentes para así optimizar en su totalidad el cumplimiento de las normas.

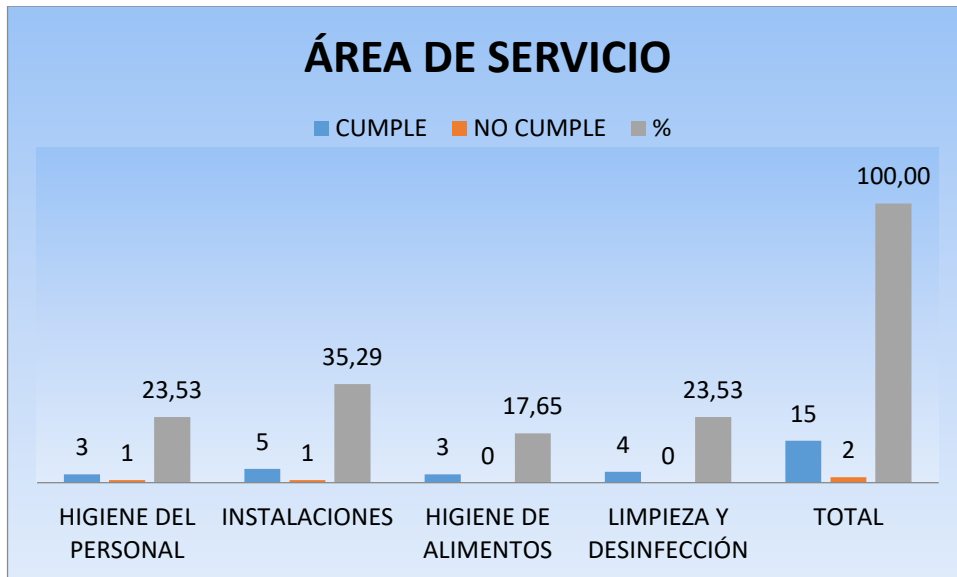
TABLA 51

ÁREA DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE	%
HIGIENE DEL PERSONAL	3	1	23,53
INSTALACIONES	5	1	35,29
HIGIENE DE ALIMENTOS	3	0	17,65
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	4	0	23,53
TOTAL	15	2	100,00

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 39



Fuente: Datos de la tabla 51

Interpretación: De acuerdo a los datos de la observados después de la aplicación de las BPM en el Restaurante “Le Petit” en el área de servicio mostramos que las normas se cumplen en un 88.23% estableciendo una mejora considerable en el cumplimiento de las normas. El 11.77% que muestra el incumplimiento del reconocimiento médico, circulación de aire, así nos permite evidenciar las falencias y tomar medidas correctivas.

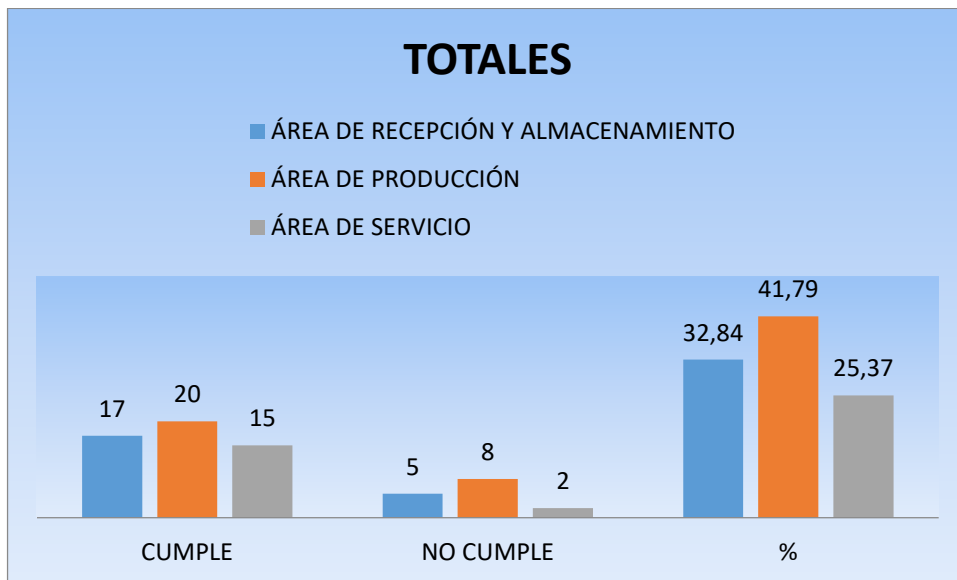
TABLA 52

BPM	CUMPLE	NO CUMPLE	%
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	17	5	32,84
ÁREA DE PRODUCCIÓN	20	8	41,79
ÁREA DE SERVICIO	15	2	25,37
TOTAL	52	15	100,00

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante “Le Petit” 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 40



Fuente: Datos de la tabla 52

Interpretación: De acuerdo a los datos observados después de la aplicación de las BPM en el Restaurante “Le Petit” evidenciamos una mejora en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las áreas del restaurante justificando así nuestra investigación.

RESUMEN DE TOTALES

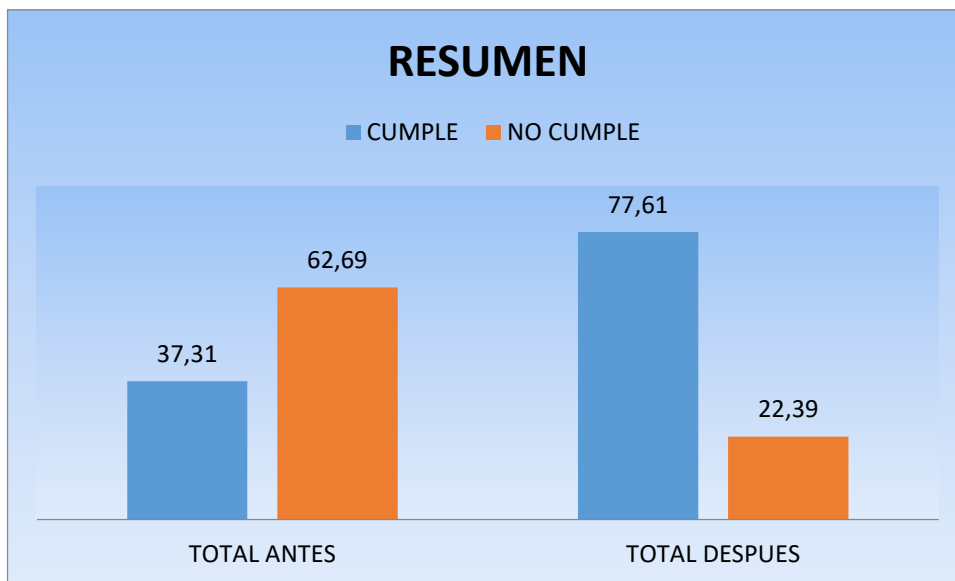
TABLA 53

BPM	CUMPLE	NO CUMPLE
TOTAL ANTES	37,31	62,69
TOTAL DESPUES	77,61	22,39

Fuente: Guía de observación instalaciones del Restaurante "Le Petit" 12/05/14.

Elaborado por: Francisco Padilla

GRÁFICO 41



Fuente: Datos de la tabla 53

Interpretación: Con los datos observados evidenciamos las mejoras en las áreas de recepción y almacenamiento, área de producción, área de servicio, mostrando un incremento del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en un 40.30% estableciendo mejoras, optimizando tiempos de producción y evitando pérdidas económicas.

VI. CONCLUSIONES

- Con el estudio realizado en el área de cocina del restaurante Le Petit se pudo determinar que existen falencias por parte de los empleados en los distintos procesos alimenticios tanto en la parte teórica como en la parte práctica.
- Al realizar un diagnóstico inicial del restaurante Le Petit se determinó que el 62.69%, es decir más de la mitad de normas observadas no se da cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, solo se lo hace en un 37.31%, significando que requiere la aplicación de procesos de capacitación a través de un Manual de BPM.
- Al Diseñar un manual de buenas prácticas de manufactura para implementarl en el restaurante, se lo hizo contemplando los resultados obtenidos con los que se procedió a elaborar con énfasis en las normas con mayor porcentaje incumplido como personal, materias primas e insumos, envasado y etiquetado y almacenamiento.
- Al implementar el manual BPM se profundizó el conocimiento del personal sobre la utilidad y los beneficios al manipular un producto o modificar las instalaciones, así como se implementó e impulsó la cultura de buenos hábitos de higiene personal y de limpieza, dentro del área de trabajo y durante el proceso de producción.
- Al realizar nuestra evaluación final determinamos que tenemos una mejora del 40.3% en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, estableciendo el mejoramiento de los procesos gastronómicos en el restaurante Le Petit.

VII. RECOMENDACIONES

- Realizar un estudio permanente en el área de cocina para poder seguir minimizando las falencias en los distintos procesos alimenticios tanto en la parte teórica como en la práctica con evaluaciones contantes.
- Realizar capacitaciones permanentes al personal con el fin de mantenerlos al día en los conocimientos teórico-prácticos para el mejor desenvolvimiento en el área de trabajo y así presentar mejoras constantes para el establecimiento.
- Desarrollar programas de salud ocupacional tales como protección personal, examen de salud, dotación, control de plagas, pruebas microbiológicas, entre otras.
- Verificar la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la cotidianidad del trabajo para así mantener el desarrollo ya establecido en el restaurante.

PROPUESTA



**ESCUELA SUPERIOR POLIÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



AUTOR:

Francisco Saúl Padilla Muñoz

DIRECTOR:

Lcdo. Ronald Zurita

RIOBAMBA-ECUADOR

ÍNDICE

Portada

Índice

Dedicatoria

Agradecimiento

Introducción

Justificación

Objetivos

IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL RESTAURANTE LE PETIT DE LA CIUDAD DE BAÑOS 2014.

Datos informativos

Antecedentes de la propuesta

Gráfico de las Buenas Prácticas de Manufactura

HIGIENE PERSONAL

- a. Normas generales
- b. Uso de uniformes

ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

- a. Instalaciones: Contiene el Reglamento de instalaciones
- b. Almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos
- c. Método de control de stock
- d. Método FIFO o PEPS
- e. Método LIFO o UEPS

ÁREA DE PRODUCCIÓN

- a. Proceso de área de servicio e alimento

ÁREA DE SERVICIO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CONTRO DE PAGLAS

MANEJO DE DESECHOS

BIBLIOGRAFÍA

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación que forma parte del esfuerzo realizado, dedico a mis padres quienes me han guiado por el sendero de la constancia y la superación.

De manera muy especial a Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más, con todo mi cariño y mi amor para las personas que hicieron todo en la vida para que yo pudiera lograr mis sueños.

Francisco Saúl Padilla Muñoz

AGRADECIMIENTO

Dejo constancia de mi profundo reconocimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, a sus Autoridades y Cuerpo Docente, porque gracias a ellos, que sin limitar voluntades, dedicaron todo el tiempo necesario para orientarme en este trabajo de investigación.

Al Lcdo. Ronald Zurita, honorable profesional que en calidad de Tutor, con paciencia y sabiduría asesoró el presente trabajo previo a la obtención del Título de Licenciado en Gestión Gastronómica.

Por encima de todo, debo enfatizar mi reconocimiento al personal directivo, administrativo y colaboradores del Restaurante “Le Petit” de la ciudad de Baños, quienes apoyaron este proyecto con la gran predisposición de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura.

Francisco Saúl Padilla Muñoz

INTRODUCCIÓN

La modernidad ha provocado en la sociedad cambios profundos en la familia, en los modos de producción, en el ritmo de trabajo, en la calidad de vida, lo que ha hecho que, la visión prospectiva de emprendedores también cambien y con ella busquen alternativas para brindar a las familias y visitantes la posibilidad de descansar y servirse alimentos con un servicio de calidad.

En este contexto, IMPLEMENTAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, forma parte de un trabajo investigativo que se realizó en el restaurante LE PETIT de la ciudad Baños y que surgió por la gran preocupación de sus administradores y colaboradores ya que se requiere adquirir mayores conocimientos técnicos que permitan ofrecer mejores servicios gastronómicos que satisfagan las necesidades de los visitantes.

JUSTIFICACIÓN

Al realizar el diagnóstico situacional de las normas BPM que posee el Restaurante Le Petit, así como el diagnóstico de la investigación con la aplicación de una guía de verificación y tras el análisis de cada una de las áreas en las que se encontró deficiencia debido a su desconocimiento de temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, se proporciona la siguiente guía a través del Manual, que ayudara a proporcionar una mejora continua en el desarrollo del servicio que ofrece el restaurante y así representando una imagen impecable de la empresa.

La implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, garantiza alimentos inocuos elaborados bajo una seguridad alimentaria controlada por las áreas de recepción, almacenamiento, producción hasta el servicio que asegura la salud del consumidor.

Por lo general, el Manual de Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura tiene como propósito recopilar información básica para la aplicación correspondiente en todas las áreas por el personal que labora en el Restaurante Le Petit, de esta manera controlar y verificar la calidad de los alimentos procesados y del servicio que se presta.

OBJETIVOS

Objetivo General

Socializar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que facilite el control, vigilancia y cumplimiento de la calidad de los servicios y la eficiencia del personal que labora en el Restaurante Le Petit.

Objetivos Específicos

- Promover los procesos y los procedimientos que debe seguir el restaurante para la implementación de las BPM.
- Fortalecer el cumplimiento de la normativa para el funcionamiento del restaurante.
- Facilitar el Manual que contiene los procesos de calidad que garantice el funcionamiento y el desarrollo del restaurante Le Petit, con la preparación de alimentos libre de contaminación.

IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL RESTAURANTE LE PETIT DE LA CIUDAD DE BAÑOS 2014.

FOTO 2 RESTAURANTE LE PETIT



Fuente:

<http://www.google.com.ec/imgres?imgurl=http://www.vivatravelguides.com>

1. DATOS INFORMATIVOS

La implementación se realizó en el Restaurante Le Petit ubicado en la provincia Tungurahua en la ciudad de Baños, en la 16 de Diciembre 240 y Montalvo.

El restaurante Le Petit cuenta con un chef profesional que está en la capacidad de preparar excelente comida y presentarla de manera atractiva para el consumidor final, también cuenta con un ayudante de cocina y tres meseros; las instalaciones cuentan con tres áreas (recepción, almacenamiento y producción). Para su respectiva elaboración de alimentos y la atención al cliente.

2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

El Restaurante Le Petit empezó en la ciudad de Baños en 1994, plenamente convencidos de sus raíces culturales, costumbres y en especial su gastronomía, a través de estos largos 19 años de compromiso con la Sociedad, el país y el mundo entero, han permitido posicionarnos en el corazón y en el paladar de nuestros visitantes.

Escondido en los jardines tropicales, Le Petit Restaurant en Baños brinda un acogedor ambiente de chimenea y buena música, con la tradicional cocina francesa.

Ofrecemos una gran variedad de ensaladas y entradas, champiñones de Paris, alcachofas, espárragos y la tradicional sopa de cebollas francesa, además de cremas frescas.

La especialidad fondue beurgignone (de carne, ensaladas, acompañadas de 5 salsas caseras); fondue savoyarde y de chocolate con frutas tropicales, carnes con salsa, borregos y couscous.

3. PROCESOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

GRÁFICO 42 PROCESOS DE BPM



ELABORADO POR: Padilla, Francisco Saúl.

HIGIENE PERSONAL



Fuente: http://tecnologiadelainformacionycomunicacion.bligoo.com.mx/higiene-personal#.Va6_0-J_Oko

1. HIGIENE DEL PERSONAL

Sus objetivos son mejorar la salud, conservarla y prevenir las enfermedades o infecciones.

a. NORMAS GENERALES

Manos y piel:

- Lavarse las manos antes de iniciar su jornada de trabajo y cada vez que las circunstancias lo requiera.
- No hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas descubiertos.
- Lavarse las manos cada vez que manipules alimentos diferentes.

Nariz, Boca y Oídos:

- No toser ni estornudar ni hablar sobre los alimentos.
- No manipular alimentos o ingredientes con las manos en vez de usar utensilios.
- No fumar, beber, o masticar chicle mientras estás en el área laboral.
- Utilizar toallas desechables para secar el sudor e inmediatamente tirarlas en el bote de basura.
- Utilizar cubre bocas al tener contacto con los alimentos.

Cortes y Heridas:

- Cubrir con vendajes, gasas esparadrapo, se debe protegerse con un apósito impermeable (guantes plásticos desechables o débiles etc.)

- No tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes.

Cabello:

- No tocarse el cabello
- Mantener recogido el cabello o cubierto por un gorro o cubrecabezas
- Deberá lavarse el cabello con frecuencia para conservarlo limpio.

Ropa de Trabajo:

- Utilizar Gorros de cocineros.
- Utilizar Redecillas para evitar la caída de cabello en los alimentos.
- Utilizar Guantes (desechables) para procesar alimentos y Guantes de alta temperatura; para evitar quemaduras.
- Utilizar Chaqueta de chef color blanco que está diseñada específicamente para adaptarse al ambiente de alta intensidad y no deben tener bolsas ni botones para evitar contaminaciones.
- Utilizar Pantalón negro o gris; solo se debe utilizar dentro del área de trabajo para proteger la contaminación.
- Utilizar zapatos de color negro cerrados que incluya una suela antideslizante.
- Utilizar Mandil de plástico para operaciones que requieren de su protección.
- No utilizar el uniforme como paño para limpiar o secar

Mujeres:

- Mantener uñas limpias, cortadas al ras sin barniz.
- Mantener el cabello recogido y con malla o redecillas.
- No utilizar maquillaje en exceso y no utilizar accesorios (aretes, collares, pulseras, anillos, etc.)

- Presentarse con uniforme limpio y bien portado.

Hombres:

- Mantener el cabello corto con malla y afeitados sin bigote.
- No utilizar perfumes llamativos.
- Utilizar calcetines oscuros o neutros de acuerdo con el uniforme.

Salud:

- El empleado debe estar sano físicamente para la elaboración de los productos alimenticios.
- Si está enfermo, favor de reportarse con su supervisor.
- El cuidado de la salud debe extenderse a todo; personal operativo, administrativo, gerencia, vigilancia.
- Exigir a los empleados su documentación sanitaria actualizada y en orden (pulmones, enfermedades venéreas etc.).
- La empresa es responsable de que el empleado cumpla con el examen médico una o dos veces al año.
- El personal de la planta debe recibir cursos de capacitación sobre las principales enfermedades transmitidas, formas de contagio, síntomas y formas de prevención.

Botiquín de Primeros auxilios:

- Gasa de distintos tamaños.
- Esparadrapo
- Algodón
- Parches

- Almohadillas
- Tijera
- Termómetro
- Pinzas
- Guantes quirúrgico

ILUSTRACION N° 4 LAVADO DE MANOS

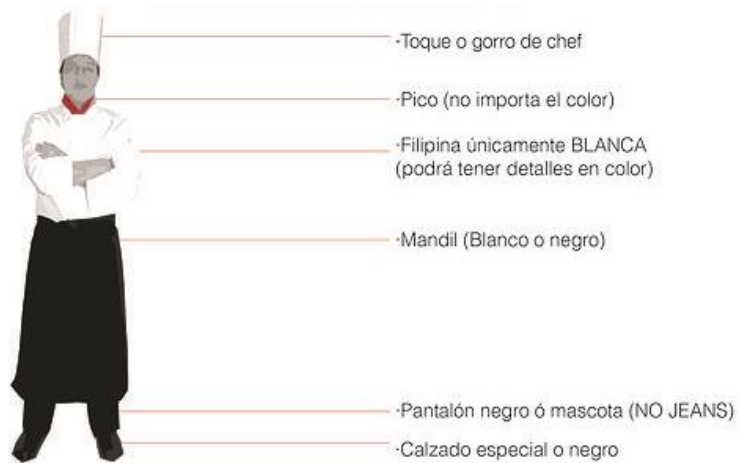


FUENTE: http://es.wikipedia.org/wiki/Lumbalgia#Normas_de_higiene

- Mojarse las manos y antebrazos con agua.
- Enjabonarse manos y antebrazos con jabón antibacterial ya sea líquido o de barra.
- Si no se dispone de un lavamanos con pedal de control se debe de cerrar el chorro con una toalla de papel.
- Secarse las manos con otra toalla de papel o mediante una secadora de manos.
- Aplicar gel antibacterial

b. USO DE UNIFORMES

ILUSTRACION N° 5 UNIFORME DE COCINA



Fuente: <http://www.chefsenmexico.com/#!portrait/c1han>

ILUSTRACION N° 6 UNIFORME DE SERVICIO



Fuente: <http://anyeepezsena.blogspot.com/2012/04/brigada-de-cocina.html>

- **NOTA:** Llevar los uniformes siempre limpios y presentables

AREA DE RECEPCIÓN Y ALMACANAMIENTO



Fuente: <http://www.menuspararestaurantes.com/control-de-costos-en-tu-restaurantes/>

1. INSTALACIONES

TABLA 54 REGLAMENTO INSTALACIONES

Pisos

- Ser de materiales impermeables, in absorbentes, lavables y antideslizantes.
- No deben de agrietarse y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Los líquidos deben escurrir hacia las bocas de los desagües.
- Los drenajes deben estar selladas con mallas o rejillas.

Paredes

- Se deben de construir de materiales impermeables, in absorbentes de color claro.
- En áreas de proceso y producción deben ser limpias y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.

Techos:

- Los techos deben ser abovedados y herméticos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de polvo, basura o residuos de todo tipo.
- La superficie inferior debe ser lisa y no absorbente, para prevenir la acumulación de polvo y vapores condensados.

Ventanas:

- Deben cumplir dos funciones principales; como son la iluminación natural y la ventilación.
- Las ventanas deben estar protegidas por cedazo, el cual debe quitarse fácilmente para su limpieza.
- Los zócalos de las ventanas deben estar en pendientes para que no se usen como estantes.

Puertas

- Deben ser de superficie lisa e in absorbente.
- Deben de ser de cierre automático y ajustado.
- Las puertas de acceso a las instalaciones y las distintas áreas dentro del ambiente de producción deben contar con cortinas de aire para evitar contaminación exterior.

Ventilación:

- La ventilación será suficiente para evitar el exceso de calor, la condensación de vapor y la contaminación del aire.
- Se instalaran sobre los elementos productores de calor, como fogones, planchas, freidoras, asadores, etc., campanas extractoras con suficiente potencia y capacidad dotadas de filtros de olores y decantadores de grasas.
- Estas campanas y sus conductos estarán contruidos de tal forma que su limpieza y mantenimiento sean fáciles de realizar.
- Los filtros deberán limpiarse y cambiarse con la frecuencia necesaria.
- La ventilación se realizará evitando que se formen corrientes de aire que vayan de las zonas sucias a las zonas limpias.

Iluminación:

- La iluminación, natural o artificial, será de una intensidad tal que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
- Los elementos de iluminación estarán protegidos con el fin de evitar la contaminación de los alimentos en el caso de rotura. (Instalación de pantallas protectoras).

- La iluminación no altere los colores de los alimentos.

Agua Potable:

- Se dispondrá de un suministro abundante de agua potable que deberá proceder de la red de abastecimiento municipal.
- Si esto no fuese posible, deberá establecerse un sistema de tratamiento del agua para su potabilización.

Lavaderos:

- Los lavaderos dotados de agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido (a ser posible bactericida) y toallas de un solo uso.
- Los fregaderos serán de material resistente e inalterable, con capacidad suficiente, dotados de agua fría y caliente y provista de rejillas protectoras en los desagües.
- Estarán diferenciados para el lavado de alimentos y para el lavado de equipos cuando el volumen de preparación de comidas lo demande.

Instalaciones sanitarias**Baños**

- Se deben instalar suficientes los servicios sanitarios en lugares apropiados y separados para hombres y mujeres.
- Deben estar separados de los vestidores.
- Los servicios sanitarios deben estar bien iluminados y no estar en zonas donde se manipulan los alimentos.
- Los inodoros y lavamanos deben ser de material cerámico para su fácil limpieza y desinfección y deben contener agua caliente y fría.

- Deben poseer dispensadores de toallas desechables.
- Dispensador de papel higiénico.
- Poseer secadores eléctricos de manos.
- Dispensadores de jabón líquido.
- Gel desinfectante.
- Recipientes para basura, de fácil limpieza.

Vestidores:

- Independientes para cada sexo bien iluminados y ventilados
- Deben poseer extractores que arrojen el aire hacia el exterior.
- Los casilleros o lockers deben ser de metal o madera.
- Deben existir bancas o tablonces de material plástico o de madera.
- Estos deben contar con colgadores para facilitar al personal el cambio y colocación de su ropa.
- Las duchas deben de mantenerse en perfecto estado de limpieza, funcionamiento y mantenimiento, evitando que existan fugas de agua por los grifos o regaderas.

Los establecimientos deben estar ubicados en lugares libres de cualquier fuente de contaminación como plagas, humos, polvo, malos olores e inundaciones.

Elaborado por: Padilla, Francisco

2. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

Almacenamiento:

- Las entradas de las áreas o plataformas de carga y descarga deben estar techadas, para evitar la luz solar y la entrada de lluvia.
- Los pisos deben de ser de material adecuado de fácil limpieza y resistente a la carga de tráfico diario.
- Los techos deben de estar libres de goteras y en perfecto estado.
- Las áreas de almacenaje deben de limitarse pintando en el piso una franja perimetral a 50cm. de las paredes para facilitar el almacenaje y re almacenajes de los productos.
- La limpieza, los recorridos de inspección, el acceso a equipos de seguridad deben ser regular.
- Se debe evitar sobrecargar la capacidad del local de almacenamiento.
- Los suelos, paredes y techos de los equipos frigoríficos deben ser lisos, resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

Almacenamiento de alimentos en refrigeración:

- Las cámaras frigoríficas deben estar dotadas de estanterías en cantidad suficiente, tal que se evite el tener que depositar alimentos directamente sobre el suelo.
- Las estanterías deben estar perforadas para facilitar la circulación del aire frío.
- Deben estar suficientemente iluminados, de manera que los alimentos puedan verse con claridad.

- Debe haber equipos en número suficiente, de tal modo que la capacidad frigorífica sea suficiente en relación con el volumen de producción.
- Proceder a la limpieza y desinfección de los equipos frigoríficos y estanterías de acuerdo con lo especificado en el programa de limpieza y desinfección.

Almacenamiento en seco:

- Los alimentos secos tales como harinas, arroz, azúcar, se les retira su envase original, deben guardarse en recipientes que deben ser de material fácilmente lavable y estar provistos de tapadera.
- Se depositarán sobre las estanterías y como mínimo a 10 cm. del suelo.
- Se deberá arreglar metódicamente los productos sin amontonarlos sobre estantes.

Frutas y hortalizas:

- Las frutas y hortalizas deberán ser retiradas de su envase original (cajas, jabas, cartones, etc.) y ser lavadas antes del almacenamiento.
- En el caso de las frutas y verduras, para evitar que se deterioren deben almacenarse a temperaturas de entre 6°C y 12°C.
- Algunos alimentos como papa, yuca, camote, plátano en si los tubérculos no requieren ser conservados en frío, por lo tanto, se deben almacenar en ambientes frescos, secos y ventilados.
- No debe almacenarse materia prima o alimentos en cajas de cartón, bolsas de plástico, costales, etc.
- Antes de utilizarlas, volver a lavar la verdura y la fruta.

- Para una mayor seguridad se le pone unas gotitas de lavandina al agua o se la acidula con jugo de limón o vinagre (el PH ácido mata a las bacterias).

Carnes:

- **Las carnes:** Si no se van a utilizar dentro de las 48 horas, se llevan al freezer (o al congelador), pero antes hay que eliminar la grasa.
- **Los lácteos y productos envasados (botellas, jugos, etc.):** El envase que los contiene debe lavarse con agua, secándolo antes de que ingrese a la heladera.
- **Las conservas enlatadas:** Verificar la fecha de elaboración y vencimiento. Una vez abierta la lata, hay que pasar el contenido a un recipiente plástico limpio. Las legumbres deben enjuagarse para quitarles el agua espumosa que tiene conservantes y aditivos.
- **Almacenar separadamente** los alimentos crudos y los cocidos con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.

3. ALMACENAMIENTO Y CONGELACION

- Los alimentos deben estar protegidos en envases herméticos y etiquetados.
- Las cámaras de congelación deben operar entre los 18°C a 20°C.
- Las refrigeradoras de carne deben mantener una temperatura entre -1y 1°C.
- Se deben registrar la temperatura de las cámaras dos veces al día.

ILUTRACIÓN 8 ALMACENAMIENTO EN EL REFRIFERADOR

COMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR		
Alimento y zona del refrigerador		Tiempo recomendado de refrigeración
 <p>Alimentos preparados, sobras</p> <p>Lácteos, huevos, embutidos</p>		Máximo: 12 horas
		<p>Huevos: 2 semanas</p> <p>Lácteos y embutidos: Según fecha de vencimiento</p>
 <p>Frutas</p> <p>Verduras y hortalizas</p>		Frutas: 2 días
		<p>Verduras de hoja: 2 días</p> <p>Apio, brócoli, pimentón: 4 días</p> <p>Zanahoria, cebolla cabezona, pepino, ajos: 1 semana</p>
 <p>Carnes rojas, Res, Cerdo.</p> <p>Pollo y otras carnes blancas</p> <p>Pescados y mariscos</p> <p>Separados y en bolsas o recipientes adecuados, siempre evitando que goteen</p>		Carnes rojas: 20 horas
		Pollo y aves: 15 horas
		Pescados y mariscos: 12 horas

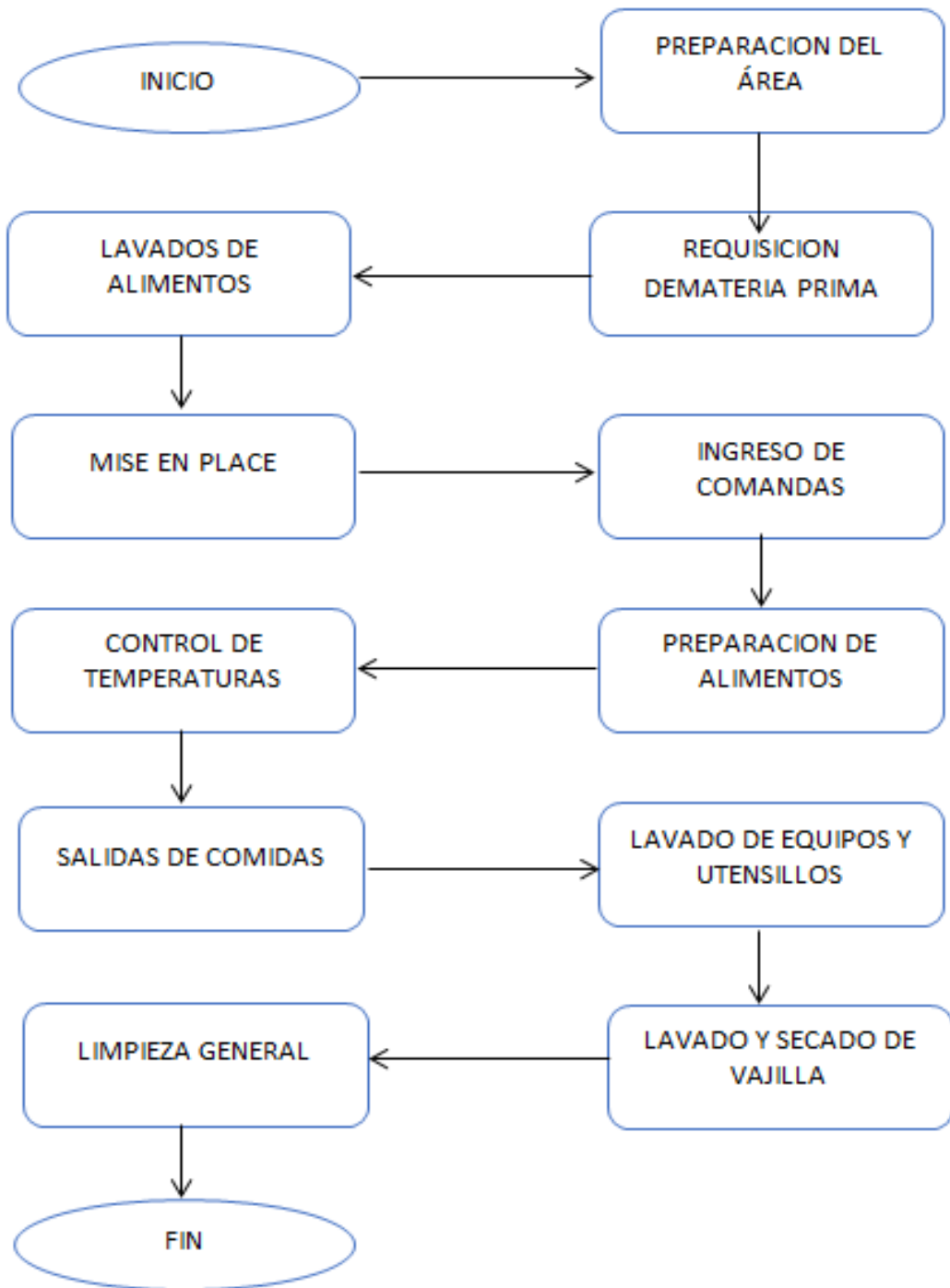
FUENTE: <http://es.slideshare.net/cvillalbaaleman/conservacion-de-los-alimentos-43925209>

ÁREA DE PRODUCCIÓN



Fuente: http://gtalentohumanohaydee.blogspot.com/2012_08_01_archive.html

Grafico 43 Proceso de Producción



Pisos

- Ser de materiales impermeables, in absorbentes, lavables y antideslizantes.
- No deben de agrietarse y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Los drenajes del piso deben tener la protección adecuada.
- Los líquidos deben escurrir hacia las bocas de los desagües.
- Los drenajes deben estar selladas con mallas o rejillas.

Paredes

- Se deben de construir de materiales impermeables, in absorbentes de color claro.
- En áreas de proceso y producción deben ser limpias y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.

Techos:

- Los techos deben ser abovedados y herméticos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de polvo, basura o residuos de todo tipo.
- La superficie inferior debe ser lisa y no absorbente, para prevenir la acumulación de polvo y vapores condensados.

Ventanas:

- Deben cumplir dos funciones principales; como son la iluminación natural y la ventilación.
- Las ventanas deben estar protegidas por cedazo, el cual debe quitarse fácilmente para su limpieza.
- Los zócalos de las ventanas deben estar en pendientes para que no se usen como estantes.

Iluminación:

- La iluminación, natural o artificial, será de una intensidad tal que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
- Los elementos de iluminación estarán protegidos con el fin de evitar la contaminación de los alimentos en el caso de rotura. (Instalación de pantallas protectoras).
- La iluminación no altere los colores de los alimentos.

Ventilación:

- La ventilación será suficiente para evitar el exceso de calor, la condensación de vapor y la contaminación del aire.
- Se instalarán sobre los elementos productores de calor, como fogones, planchas, freidoras, asadores, etc., campanas extractoras con suficiente potencia y capacidad dotadas de filtros de olores y decantadores de grasas.
- Estas campanas y sus conductos estarán contruidos de tal forma que su limpieza y mantenimiento sean fáciles de realizar.
- Los filtros deberán limpiarse y cambiarse con la frecuencia necesaria.
- La ventilación se realizará evitando que se formen corrientes de aire que vayan de las zonas sucias a las zonas limpias.

Agua Potable:

- Se dispondrá de un suministro abundante de agua potable que deberá proceder de la red de abastecimiento municipal.
- Si esto no fuese posible, deberá establecerse un sistema de tratamiento del agua para su potabilización.

Instalaciones sanitarias

Baños

- Se deben instalar suficientes los servicios sanitarios en lugares apropiados y separados para hombres y mujeres.
- Deben estar separados de los vestidores.
- Los servicios sanitarios deben estar bien iluminados y no estar en zonas donde se manipulan los alimentos.
- Los inodoros y lavamanos deben ser de material cerámico para su fácil limpieza y desinfección y deben contener agua caliente y fría.
- Deben poseer dispensadores de toallas desechables.
- Dispensador de papel higiénico.
- Poseer secadores eléctricos de manos.
- Dispensadores de jabón líquido.
- Gel desinfectante.
- Recipientes para basura, de fácil limpieza.

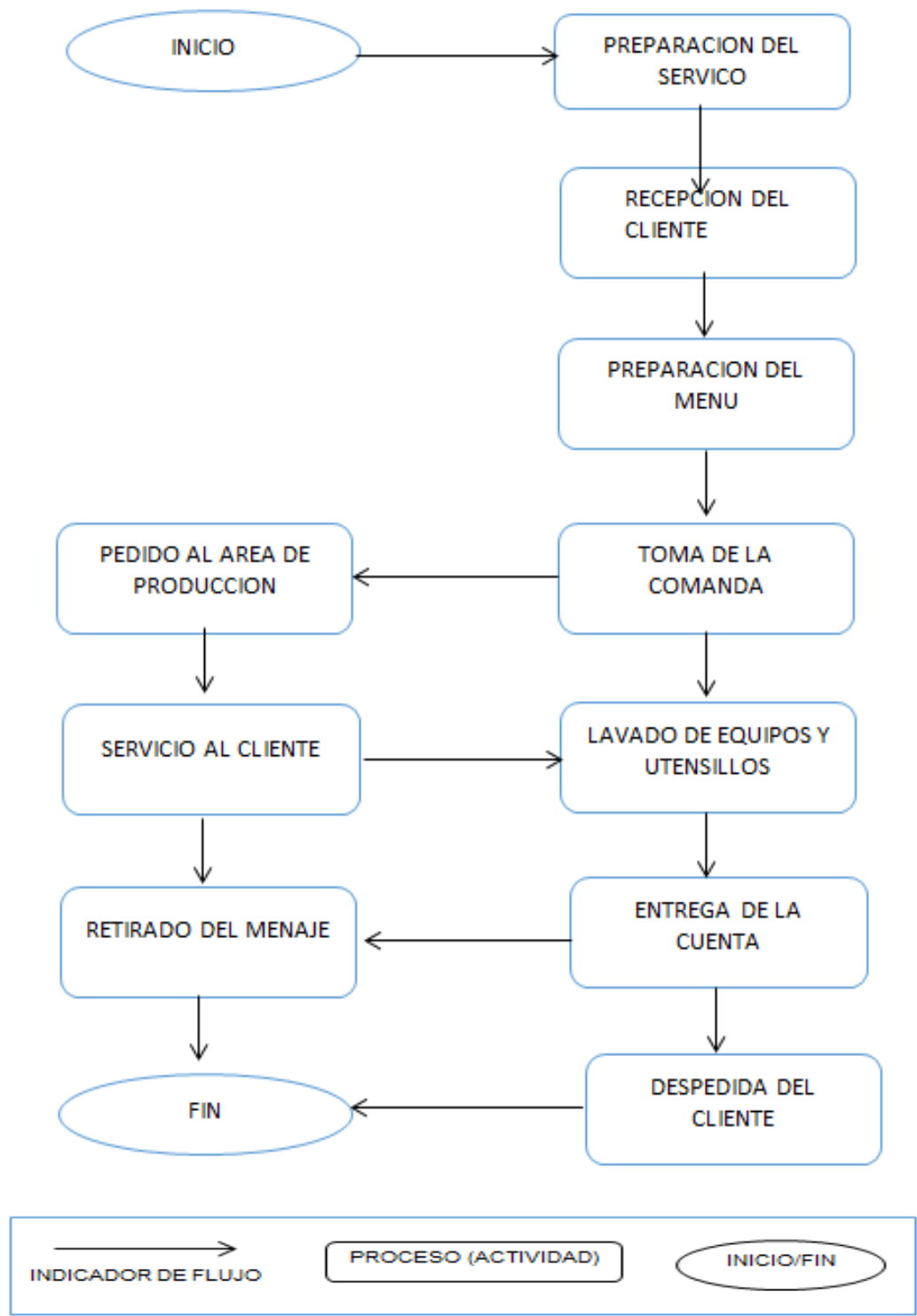
Lavaderos:

- Los lavaderos dotados de agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido (a ser posible bactericida) y toallas de un solo uso.
- Los fregaderos serán de material resistente e inalterable, con capacidad suficiente, dotados de agua fría y caliente y provista de rejillas protectoras en los desagües.
- Estarán diferenciados para el lavado de alimentos y para el lavado de equipos cuando el volumen de preparación de comidas lo demande.



Fuente: <http://www.aytosenadeluna.es/turismo-y-ocio/restaurantes/>

GRÁFICO 44 PROCESO DE ÁREA DE SERVICIO AL ALIMENTO



ELABORADO POR: Padilla, Francisco

Servicio de alimento:

- Es antihigiénico colocar el lápiz para tomar órdenes entre los cabellos sobre la oreja.
- Transportar los alimentos en charolas todos separados entre sí.
- Las charoles se debe colocar en mesitas plegadizas la junto a la mesa y tomar cada plato para servir.
- Al servir los platos se deben manejar solo por el borde nunca meter el dedo en la comida.
- Las mesas del restaurante deben tener mantel limpio.
- Los cuchillos, cucharas y tenedores no se deben poner sobre la superficie de las mesas, sino sobre el mantel o servilleta.
- Los meseros siempre deben manejar los cubiertos por el mango, y deben ser almacenados en cacerolas de acero inoxidable o plástico lavable.
- Los vasos siempre se debe manejar por la base y las tazas por las azas.
- Después de lavar vasos como tasas se debe almacenar boca abajo sobre papel absorbente limpio.
- Las cartas no se deben llevar sobre los platos que se van a servir.
- Una vez preparado los alimentos deben ser colocados en vajillas limpias.

Pisos

- Ser de materiales impermeables, in absorbentes, lavables y antideslizantes.

- No deben de agrietarse y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Los líquidos deben escurrir hacia las bocas de los desagües.
- Los drenajes deben estar selladas con mallas o rejillas.
- Las uniones de los suelos con las paredes deben ser redondeadas.
- Los materiales deben ser resistentes a la penetración de grasas o aceites.
- Los suelos o pisos debe ser colocados sobre un nivel recto y selladas al calor.

Paredes

- Se deben de construir de materiales impermeables, in absorbentes de color claro.
- En áreas de proceso y producción deben ser limpias y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.
- En las áreas de alta temperatura es necesario colocar planchas de acero (fogones).
- Utilizar el yeso liso pintado en los almacenes de productos.
- Las instalaciones de gas y agua deben colocarse a 50mm de la pared para que pueda limpiarse alrededor y detrás de las tuberías.

Techos:

- Los techos deben ser abovedados y herméticos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de polvo, basura o residuos de todo tipo.
- La superficie inferior debe ser lisa y no absorbente, para prevenir la acumulación de polvo y vapores condensados.
- Deben ser resistentes al fuego a condiciones de calor, vapor grasa.
- En caso de situar “falsos techos” para el paso de tuberías, cableado, estos tienen que ser revisados e inspeccionados con cierta regularidad.

Ventanas:

- Deben cumplir dos funciones principales; como son la iluminación natural y la ventilación.

- Las ventanas deben estar protegidas por cedazo, el cual debe quitarse fácilmente para su limpieza.
- Los zócalos de las ventanas deben estar en pendientes para que no se usen como estantes.
- Utilizar telas mecánicas en las ventanas para evitar entrada de insectos voladores.
- Evitar en las zonas donde se almacenan y prepara alimentos tengan ventanas orientadas al sur o este.

Puertas

- Deben ser de superficie lisa e in absorbente.
- Deben de ser de cierre automático y ajustado.
- Las puertas de acceso a las instalaciones y las distintas áreas dentro del ambiente de producción deben contar con cortinas de aire para evitar contaminación exterior.
- Las partes internas de las puertas de la cocina deben ser lisas y estar pintadas con pintura de brillo.
- Las puertas exteriores y los marcos deben estar a prueba de roedores.
- Todas las puertas que se abran al exterior deben tener tela de alambre en buen estado de limpieza y conservación.

Ventilación:

- La ventilación reduce la conservación de las bacterias en el aire. Elimina los olores e impide la condensación, en paredes y techos de la cocina, de grasa y otras sustancias.
- La ventilación será suficiente para evitar el exceso de calor, la condensación de vapor y la contaminación del aire.
- Se instalaran sobre los elementos productores de calor, como fogones, planchas, freidoras, asadores, etc., campanas extractora con suficiente potencia y capacidad dotadas de filtros de olores y decantadores de grasas.
- Estas campanas y sus conductos estarán contruidos de tal forma que su limpieza y mantenimiento sean fáciles de realizar.

- Los filtros deberán limpiarse y cambiarse con la frecuencia necesaria.
- La ventilación se realizará evitando que se formen corrientes de aire que vayan de las zonas sucias a las zonas limpias.
- El sistema de ventilación deberá tener una capacidad de extracción adecuada con abertura hacia el exterior.
- El nivel mínimo aceptable es 30 cambios de aire por hora, y si es exceso de frituras a 60 cambios por hora.

Iluminación:

- La iluminación, natural o artificial, será de una intensidad tal que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
- Los elementos de iluminación estarán protegidos con el fin de evitar la contaminación de los alimentos en el caso de rotura. (Instalación de pantallas protectoras).
- La iluminación no altere los colores de los alimentos.
- Las luces decorativas de las barras tienen que ser fáciles de limpiar.
- Todos los puntos de iluminación deben tener pantallas protectoras.

Áreas de trabajo y accesorios:

- Deberán ser lisas, impermeables y fáciles de limpiar.
- Las mesas de trabajo deben ser de acero inoxidable.
- No se puede utilizar madera pintada o madera que no esté tratada.
- Las estanterías deben ser de acero inoxidable o de plástico apto para su uso alimentario.
- El área de trabajo debe ser grande para separar los alimentos crudos de los cocinados durante su separación.
- No utilizar tablas de corte de madera.
- Utilizar tablas de corte de polietileno.

Agua Potable:

- Se dispondrá de un suministro abundante de agua potable que deberá proceder de la red de abastecimiento municipal.

- Si esto no fuese posible, deberá establecerse un sistema de tratamiento del agua para su potabilización.

Lavaderos:

- Los lavaderos dotados de agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido (a ser posible bactericida) y toallas de un solo uso.
- Los fregaderos serán de material resistente e inalterable, con capacidad suficiente, dotados de agua fría y caliente y provista de rejillas protectoras en los desagües.
- Estarán diferenciados para el lavado de alimentos y para el lavado de equipos cuando el volumen de preparación de comidas lo demande.

INSTALACIONES SANITARIAS

Baños

- Se deben instalar suficientes los servicios sanitarios en lugares apropiados y separados para hombres y mujeres.
- Deben estar separados de los vestidores.
- Los servicios sanitarios deben estar bien iluminados y no estar en zonas donde se manipulan los alimentos.
- Los inodoros y lavamanos deben ser de material cerámico para su fácil limpieza y desinfección y deben contener agua caliente y fría.
- Deben poseer dispensadores de toallas desechables.
- Dispensador de papel higiénico.
- Poseer secadores eléctricos de manos.
- Dispensadores de jabón líquido.
- Gel desinfectante.
- Recipientes para basura, de fácil limpieza.

Vestidores:

- Independientes para cada sexo bien iluminados y ventilados
- Deben poseer extractores que arrojen el aire hacia el exterior.
- Los casilleros o lockers deben ser de metal o madera.

- Deben existir bancas o tablones de material plástico o de madera.
- Estos deben contar con colgadores para facilitar al personal el cambio y colocación de su ropa.
- Las duchas deben de mantenerse en perfecto estado de limpieza, funcionamiento y mantenimiento, evitando que existan fugas de agua por los grifos o regaderas.

Los establecimientos deben estar ubicados en lugares libres de cualquier fuente de contaminación como plagas, humos, polvo, malos olores e inundaciones.

LIMPIEZA

Y DESINFECCIÓN



Fuente: <http://mulgeina.com/wp-content/uploads/2014/05/mulgeina-cocina-mant.jpg>

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ILUSTRACIÓN 12 DIFERENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpiar es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes.

Desinfectar consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes químicos.

Los desinfectantes más usados en los establecimientos donde se preparan alimentos, son:

- Cloro
- Yodo
- Amonio cuaternario



FUENTE: http://www.ina.ac.cr/industria_alimentaria/curso_manipulacion_alimentos.

- La limpieza de suelos, paredes, mesas y superficies de manipulación general se hará con agua caliente y detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua y dejando que sequen al aire.
- Los hornos, freidoras, parrillas y otras instalaciones las de la cocina deben limpiarse después de cada uso y desinfectar.
- Los elementos desmontables de las mismas se lavarán y desinfectarán todos los días al analizar el trabajo, realizándose un lavado más minucioso al menos una vez a la semana.
- Con respecto a los pisos, techos y paredes, se recomienda lavarlos con una solución de detergente, restregarlos con una escobilla o esponja, para luego enjuagarlos con abundante agua potable, secar y desinfectar.
- Desinfectar con agua caliente o vapor, si el proceso es manual se sumergen los utensilios en agua caliente.
- El agua esté a 77°C durante 30 segundos, dicha temperatura debe ser constante.
- Si hay una máquina de limpieza y desinfección, la temperatura que se recomienda para desinfectar debe estar entre 82°C y 90°C.

TABLA 55 PROGRAMA DE DESINFECCIÓN

Productos y Reas	Concentración	Agua	Dosis de cloro	Instrumentos
Verdura Frutas	50 ppm	1	1	10 gotas
Mesas restaurante Mesas de acero Inox. Lavaderos Franelas, secadores y esponjas	60p	1	1,5	12 gotas
Vajillas Utensilios Vasos Tablas de picar	100ppm	1	2	20 gotas
Tachos de basuras Pisos Paredes Inodoros lavamanos	200pmm	1	4	40 gotas

ELABORADO POR: Francisco Padilla

CONTROL DE PLAGAS



Fuente: <http://bagginis.blogspot.com/2015/07/sistema-haccp-o-appcc-parte-3.html>

1. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

- Asignar las responsabilidades de manejo del programa al equipo HACCP o a un comité independiente.
- En un plano de las instalaciones, definir la ubicación de las estaciones de control de roedores y plagas; incluyendo las bodegas de almacenamiento de materias primas, producto terminado y el producto en cuestión.
- Hacer un plan de mantenimiento de zonas verdes alrededor de la planta para evadir el crecimiento de malezas, arbustos y equipos obsoletos que sirvan de refugio y atracción de plagas.
- Se debe verificar el perfecto sellado de puertas, ventanas, sistemas de ventilación, techos, filtros, sistemas de desagüe de aguas residuales, cañerías, aguas lluvias, etc. que representen puntos potenciales de entrada de cualquier tipo de plaga.
- Establecer un programa de inspección y verificación de vehículos transportadores de materias primas para evitar contaminación cruzada.
- Para las cucarachas se utiliza pulverización de insecticidas.
- Evitar la acumulación de los desperdicios y la basura en los contenedores.
- Limpiar la grasa retenida en la zona de cocina.
- Limpiar el agua derramada o estancadas durante la elaboración.
- Efectuar inspecciones regulares de los inventarios, registros, fichas técnicas y documentación de los pesticidas utilizados incluyendo la(s) plaga(s) a controlar por cada uno y la licencia o permiso de aplicación de la persona encargada.

MANEJO DE DESECHOS



Fuente: https://jaredyalex.files.wordpress.com/2015/04/tachos_56.jpg

1. MANEJO DE DESECHOS

ILUSTRACIÓN N° 15 CLASIFICACION DE DESECHOS



Fuente: <http://www.imagui.com/a/basura-organica-e-inorganica-para-colorear-ixEbro6o6>

Reglas Generales

- Los contenedores estarán limpios y con sus respectivas fundas y tapas.
- La basura debe ser retirada del área donde se produce alimentos.
- Prevenir o reducir la producción y residuos peligrosos, incluidos los que afectan a la producción y distribución de productos.
- Organizar el transporte de residuos y limitar la distancia y el volumen.
- Mantener informado al público acerca de los efectos nocivos sobre el medio ambiente la salud pública en la producción y eliminación de desechos.

- Adopte un sistema de separación de la basura y una “campaña” por reutilizar lo que se pueda.
- Contra Roedores: trampas rodenticidas anticoagulante.
- Para eliminar moscas: trampas eléctricas de luz UV.
- Recoger lo antes posibles los desechos derramados en el suelo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- a. Tablado, Felipe, C. Gallego Felipe J. (2004).Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería, Madrid: Editorial Thomson Paraninfo.
- b. Armendáriz Sanz. Seguridad e Higiene en la manipulación de Alimentos; Gestión Ambiental y Prevención de Riesgos laborales en la Hostelería 1ra ed. 2008.
- c. De Esesarte Gómez, Esteban; Higiene en alimentos y bebidas, México: Editorial Trijillas. Quinta Edición 2002.
- d. Isabel García Fajardo; Alimentos seguros, España: Ediciones Díaz de Santos 2008.
- e. José Civera, J. Nuria Pérez. Proceso de Elaboración y conservación en cocina, España: Editorial SÍNTESIS.
- f. Rodríguez. Antón J.M. y Alonso Almeida M.M (2008): Organización y Dirección de Empresas hoteleras. Síntesis Madrid.
- g. Larrañaga, I. J. y otros (1999), Control e Higiene de los Alimentos. McGraw Hill, Madrid.
- h. S,J. Forsthe & P.R Hayes. Higiene de los alimentos, HACCP. 2da. Edición Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- i. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Procedural Manual, 6th edn. Rome,FAO/WHO.720p.
- j. MANOSALVAS,S. La Gestion de la Seguridad Alimentaria. Madrid.Ariel.2004. 813p.
- k. Gardea Bejar, Alfionso A. Buenas Practicas en la Producción de Alimentos, Mexico: Editorial Trillas,2009.459p.

Revistas y Documentos

- I.- Castelló X (2009): Seguridad de Higiene en la manipulación de alimentos, valencia Catálogo general de utillaje y maquinaria para pastelería y restauración Solé Graells, Barcelona.

m.- Quenta, Leticia. 2010. Gestión de calidad. Artículo de Revista. México: Revista "Familia y Nutrición" N° 31. Pág. 7.

n.- Sambola, R. y Mestres Soler, J.R. (2002) "Curso Técnicas de Organización en cocina" Escuela de Alta Dirección y Administración (EADA), Barcelona.

o.- Herrera, L & Troya, J. 2011 Manipulación de alimentos. 3ra Edición. Instituto Nacional de Aprendizaje. Atajuela, Costa Rica.

p.- Marrero Suarez, A 2007. Manual de Formación Básica para Manipuladores de Alimentos.

Páginas Web

CONCEPTO DE BMP (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

www.agenciassinc.es

08/06/15

APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA PRODUCCION

www.cocineros.info

10/06/15

BPM EN EL AREA DE RESTAURANTE

www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

11/07/15

TERRY G. R. ENFOCADO AL ESTUDIO Y ELABORACIÓN DE MANUALES

<http://www.adminguidefca.com>.

12/06/15

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (CALIDAD)

<http://es.scribd.com>

13/06/15

VIII. ANEXOS

FICHAS DE OBSERVACIÓN

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 1				
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO				
INSTALACIONES				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos.	X			Art.5_b
Los pisos, paredes y techos tienen que estar contruidos de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente, mantenerse limpios y en buenas condiciones.	X			Art.6-II_a
En las áreas críticas, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas para facilitar su limpieza	X			Art.6-II_d
En caso de comunicación al exterior, deben tener sistemas de protección a prueba de insectos, roedores, aves y otros animales.		X		Art.6-III_d
Las áreas tendrán una adecuada iluminación, con luz natural siempre que fuera posible, y cuando se necesite luz artificial, ésta será lo más semejante a la luz natural para que garantice que el trabajo se lleve a cabo eficientemente.		X		Art.6-VI
Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza.		X		Art.6-VI_d

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 1				
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO				
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
No se aceptarán materias primas e ingredientes que contengan parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas (tales como, metales pesados, drogas veterinarias, pesticidas), ni materias primas en estado de descomposición o extrañas y cuya contaminación no pueda reducirse a niveles aceptables mediante la operación.	X			Art. 18
La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado de producto final.		X		Art.20
Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.		X		Art.21
Los recipientes, contenedores, envases o empaques de las materias primas e insumos deben ser de materiales no susceptibles al deterioro o que desprendan sustancias que causen alteraciones o contaminaciones.		X		Art.22
El agua utilizada para la limpieza y lavado de materia prima, o equipos y objetos que entran en contacto directo con el alimento debe ser potabilizada o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales	X			Art.26-1_a

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 1				
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO				
TEMPERATURAS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
En el caso de frutas y verduras deberán almacenarse a temperaturas de 6°C a 12°C		X		Mbpm.1
Las cámaras de congelación deben operar entre los 18°C a 20°C		X		Mbpm.1
Las refrigeradoras deben mantener una temperatura de -1°C a 1°C		X		Mbpm.1

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 1				
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
La limpieza y el orden deben ser factores prioritarios en estas áreas	X			Art.29-1
Las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano.		X		Art.29-2
Se cumplan las condiciones ambientales tales como temperatura, humedad, ventilación.		X		Art.29-3
Las cubiertas de las mesas de trabajo deben ser lisas, con bordes redondeados, de material impermeable, inalterable e inoxidable, de tal manera que permita su fácil limpieza.	X			Art.29-4

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 1				
ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO				
CONTROL DE PLAGAS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
Definir la ubicación de las estaciones de control de roedores y de plagas.		X		Mbpm.1
Hacer un plan de mantenimiento de zonas verdes para evitar el crecimiento de malezas, arbustos que sirvan como refugio y atracción de malezas.		X		Mbpm.1
Se debe verificar el perfecto sellado de puertas, ventanas, techos, cañerías, etc. que representen puntos potenciales de entrada de cualquier tipo de plaga.		X		Mbpm.1
Evitar la acumulación de los desperdicios y la basura en los contenedores.	X			Mbpm.1

ICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
HIGIENE DEL PERSONAL				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
El personal manipulador de alimentos debe someterse a un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función.	X		Solo por requisito para el funcionamiento	Art.12-1
El personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar.		X		Art.13-1
Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada.		X		Art.13-3
El personal que labora en las áreas de proceso, envase, empaque y almacenamiento debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.		X		Art.14-1

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
INSTALACIONES				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos.	X			Art.5_b
Los pisos, paredes y techos tienen que estar contruidos de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente, mantenerse limpios y en buenas condiciones.	X			Art.6-II_a
En las áreas críticas, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas para facilitar su limpieza	X			Art.6-II_d
En caso de comunicación al exterior, deben tener sistemas de protección a prueba de insectos, roedores, aves y otros animales.		X		Art.6-III_d
Las áreas tendrán una adecuada iluminación, con luz natural siempre que fuera posible, y cuando se necesite luz artificial, ésta será lo más semejante a la luz natural para que garantice que el trabajo se lleve a cabo eficientemente.		X		Art.6-VI
Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza.		X		Art.6-VI_d

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
EQUIPOS Y UTENSILIOS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
Construidos con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación.	X			Art.8-1
Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación indeseable y no represente un riesgo físico.	X			Art.8-2
Todas las superficies en contacto directo con el alimento no deben ser recubiertas con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.	x			Art.8-5
Las superficies exteriores de los equipos, deben ser construidas de manera que faciliten su limpieza.		X	Están con grietas y presentan oxido.	Art.8-6

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
Todos los alimentos deben ser envasados, etiquetados y empaquetados de conformidad con las normas técnicas y reglamentación respectiva.		X		Art.41
Que los recipientes para envasado estén correctamente limpios y desinfectados, si es el caso.		X		Art.47-3
Los alimentos en sus envases finales, en espera del etiquetado, deben estar separados e identificados convenientemente.		X		Art.48

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
La limpieza de superficies de manipulación general se hará con agua caliente y detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua.		X		Mbpm.f2
Los hornos, freidoras, parrillas y otras instalaciones deben limpiarse después de cada uso y desinfectar.		X		Mbpm.f2
Los elementos desmontables se lavaran y desinfectaran todos los días al finalizar el trabajo realizando un lavado minucioso al menos una vez a la semana.		X		Mbpm.f2

Desinfectar con agua caliente o vapor, si el proceso es manual se sumergen los utensilios en agua caliente.	X			Mbpm.2
---	---	--	--	--------

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
ALMACENAMIENTO				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
Para la colocación de los alimentos deben utilizarse estantes o tarimas ubicadas a una altura que evite el contacto directo con el piso.	X			Art.54
Los alimentos serán almacenados de manera que faciliten el libre ingreso del personal para el aseo y mantenimiento.		X	No existe una organización adecuada.	Art.55
Para aquellos alimentos que por su naturaleza requieren de refrigeración o congelación, su almacenamiento se debe realizar de acuerdo a las condiciones de temperatura humedad y circulación de aire que necesita cada alimento.		X		Art.57

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 2				
ÁREA DE PRODUCCIÓN				
MANEJO DE DESECHOS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
Los contenedores estarán con sus respectivas fundas y tapas.	X			Mbpm.f2
La basura debe ser retirada del área donde se producen alimentos.	X			Mbpm.f2
Adopte un sistema de separación de la basura y una campaña por reutilizar lo que se pueda.		X		Mbpm.f2

Recoger lo antes posible los desechos derramados en el suelo.	X			Mbpm.f2
---	---	--	--	---------

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 3				
ÁREA DE SERVICIOS				
HIGIENE DEL PERSONAL				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
El personal manipulador de alimentos debe someterse a un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función.		X	Solo por requisito para el funcionamiento	Art.12-1
El personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar.		X		Art.13-1
Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada.	X			Art.13-3
El personal que labora en las áreas de proceso, envase, empaque y almacenamiento debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.		X		Art.14-1

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 3				
ÁREA DE SERVICIOS				
INSTALACIONES				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos.	X			Art.5_b
Los pisos, paredes y techos tienen que estar contruidos de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente, mantenerse limpios y en buenas condiciones.	X			Art.6-II_a
En las áreas críticas, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas para facilitar su limpieza		X		Art.6-II_d
En caso de comunicación al exterior, deben tener sistemas de protección a prueba de insectos, roedores, aves y otros animales.		X		Art.6-III_d
Las áreas tendrán una adecuada iluminación, con luz natural siempre que fuera posible, y cuando se necesite luz artificial, ésta será lo más semejante a la luz natural para que garantice que el trabajo se lleve a cabo eficientemente.		X		Art.6-VI
Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza.		X		Art.6-VI_d

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 3				
ÁREA DE SERVICIOS				
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
Todos los alimentos deben ser envasados, etiquetados y empaquetados de conformidad con las normas técnicas y reglamentación respectiva.		X		Art.41
Que los recipientes para envasado estén correctamente limpios y desinfectados, si es el caso.		X		Art.47-3
Los alimentos en sus envases finales, en espera del etiquetado, deben estar separados e identificados convenientemente.		X		Art.48

FICHA DE OBSERBACIÓN N° 3				
ÁREA DE SERVICIOS				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
	Indicadores			
	Cumple	No cumple	Observaciones	Código
La limpieza de superficies de manipulación general se hará con agua caliente y detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua.		X		Mbpm.f3
Los hornos, freidoras, parrillas y otras instalaciones deben limpiarse después de cada uso y desinfectar.		X		Mbpm.f3
Los elementos desmontables se lavaran y desinfectaran todos los días al finalizar el trabajo realizando un lavado minucioso al menos una vez a la semana.	X			Mbpm.f3
Desinfectar con agua caliente o vapor, si el proceso es manual se sumergen los utensilios en agua caliente.		X		Mbpm.f3

Fotografías



Área de Cocina Caliente



Área de Cocina Fría



Productos no perecederos

Congeladores



Horno



Refrigeración



Área de lavado



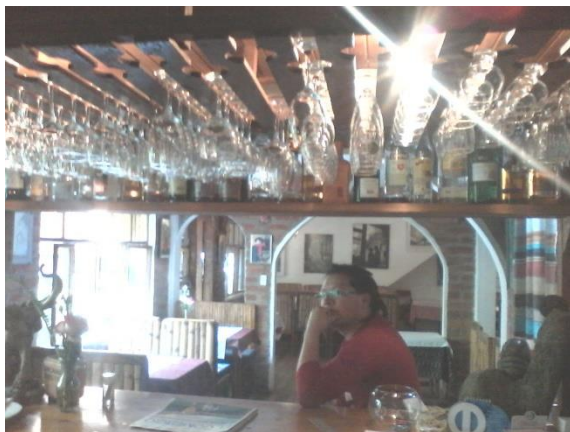
Lavadero de cristales



Barra #1



Barra #2



Barra #3

Restaurante #1



Restaurante #2

Restaurante #3



Restaurante #4



Capacitación #1



Capacitación #2

Capacitación #3



Capacitación #4