



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

**“GESTIÓN OPERATIVA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO
DE ALIMENTOS EN EL BAR COMEDOR DE LA UNIDAD
EDUCATIVA COMBATIENTES DE TAPI. 2014”.**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

CRISTHIAN WADIMIR TIERRA TIERRA

RIOBAMBA-ECUADOR

2015

CERTIFICACION

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Lcda. Jessica Robalino V.

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACION

Los miembros de la tesis certifican que la investigación titulada “GESTIÓN OPERATIVA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL BAR COMEDOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA COMBATIENTES DE TAPI. 2014”, de responsabilidad del señor Cristhian Wadimir Tierra Tierra, ha sido revisada, y se autoriza su publicación.

Lcda. Jessica Robalino V.

DIRECTORA DE TESIS

Ing. Franklin Proaño M.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 12 de agosto de 2015

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, y en especial a la Escuela de Gastronomía, que dejan atrás celos y egoísmos para llenar de sabiduría y conocimientos.

En manera especial un agradecimiento eterno para el Lcda. Jessica Robalino Directora de Tesis y al Ing. Franklin Proaño Miembro de Tesis, por su tolerancia y continuo aporte académico para la culminación del presente trabajo

DEDICATORIA

Dedico con mucho cariño este trabajo a mis padres y hermanos, quienes con sus consejos y apoyo me encaminaron para estudiar arduamente y poder cumplir la meta propuesta al inicio de esta etapa estudiantil.

Resumen

La presente investigación “Gestión operativa de recepción y almacenamiento de alimentos en el bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi. Se desarrolló tomando en cuenta las características de una investigación de tipo descriptivo no experimental. Mediante las encuestas dirigidas al Gerente, Administrador y personal de servicio, se identificó los puntos críticos en el área de recepción y almacenamiento, dando como resultado la falta de áreas de recepción, área de almacenamiento, estanterías, economato, cuartos fríos, cuyos resultados observados, proporcionaron información luego de la tabulación, análisis, e interpretación de datos. Se determinó la aplicación de procesos estandarizados para la gestión operativa del área de recepción y almacenamiento de alimentos mediante un manual de procedimientos. Se concluye que el objetivo principal del manual es aportar con información importante y necesaria para que el personal encargado del área de recepción y almacenamiento, conozca sobre las generalidades que debe tomar en cuenta para el correcto manejo de los alimentos. Se recomienda utilizar este manual para tener un mejor desenvolvimiento en la recepción y manejo en general en los alimentos que se reciben en este bar.

ABSTRACT

This research "Operational management of reception and storage of food in the dining room bar Fighters Tapi Education Unit. It was developed taking into account the characteristics of an experimental research not descriptive. Through surveys directed to the Manager, Administrator and service personnel, critical points identified in the reception area and storage, resulting in the lack of reception areas, storage area, shelves, commissary, cold rooms, the results observed They then provided information tabulation, analysis, and interpretation of data. The implementation of standardized processes for the operational management of the reception and storage of food is determined by a manual of procedures. It is concluded that the main objective of the manual is to provide important and necessary for the staff responsible for receiving and storage area, learn about the generalities to be taken into account for proper food handling information. We recommend using this manual for a better development in the reception and general management in the food we received at this bar.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN	13
-----------------------	----

II. OBJETIVOS	14
A. GENERAL	14
B. ESPECÍFICOS	14
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	15
3.1. GESTIÓN	15
3.1.2. Gestión Operativa	15
3.2. COMPRAS	17
3.3. RECEPCIÓN	18
3.4. ALMACENAMIENTO	19
3.4.2. Cuarto frío	19
3.4.3. Economato	19
3.4.4. Factores a tener en cuenta	21
3.5. INVENTARIO	22
3.5.1. Definición	22
3.5.2. Tipos de inventarios	23
3.5.2.3. Método PEPS o FIFO	23
3.5.2.4. Método UEPS o LIFO	24
3.6. BARES ESCOLARES	25
3.6.1. Definición	25
3.6.2. Clasificación	26
3.6.3. Características	27
3.6.4. Generalidades	27
3.7. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES MÍNIMAS DE LOS BARES ESCOLARES	28
3.7.1. Organización y Saneamiento Ambiental	28
3.8. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS	30
3.8.1. ALIMENTOS	30
3.8.2. BEBIDAS	31
3.8.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS	31
3.9. HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE SERVICIO ...	31
3.10. REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN	33
IV. METODOLOGÍA	36
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN	36

B.	TIPO, DISEÑO E INSTRUMENTOS DE ESTUDIO	37
C.	VARIABLES	37
VI.	CONCLUSIONES.....	61
VII.	RECOMENDACIONES	62
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	64
	ANEXOS	66
IX.	ENCUESTA.....	67
C.	PROPUESTA	69

INDICE DE TABLAS

TABLA N° 1: Frecuencia de compras

TABLA N° 2: Espacios de almacenamiento

TABLA N° 3: Control de productos perecibles y no perecibles

TABLA N° 4: Almacenamientos PEPS

TABLA N°5: Condiciones organolépticas productos perecibles

TABLA N° 6: Verificación del producto solicitado

TABLA N° 7: Espacios de recepción

TABLA N° 8: Cadena de frio adecuado

TABLA N° 9: Temperaturas adecuadas de almacenamiento

INDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1: Frecuencia de compras

GRÁFICO N° 2: Espacios de almacenamiento

GRÁFICO N° 3: Control de productos perecibles y no perecibles

GRÁFICO N° 4: Almacenamientos PEPS

GRÁFICO N°5: Condiciones organolépticas productos perecibles

GRÁFICO N° 6: Verificación del producto solicitado

GRÁFICO N° 7: Espacios de recepción

GRÁFICO N° 8: Cadena de frio adecuado

GRÁFICO N° 9: Temperaturas adecuadas de almacenamiento

I. INTRODUCCIÓN

La recepción y almacenamiento de alimentos en los bares de los establecimientos educativos, representa el pilar fundamental como parte de la calidad en la alimentación estudiantil, ya que si es utilizada de una manera apropiada este proceso garantiza un producto adecuado para el consumo humano, y ayuda al éxito del establecimiento.

El trabajo investigativo realizado y expuesto a continuación permitió diagnosticar en gran parte de los errores hallados en la recepción y almacenamiento de productos, de esta manera se pudo determinar actividades y aplicar acciones con la finalidad de mejorar cada uno de los procesos que deben llevar a cabo en el Bar de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi, logrando de esta manera ampliar la información que tendrá el personal para interactuar de una manera más eficiente al momento de recibir la materia prima, aumentando así la productividad y rentabilidad del bar.

Se espera que al aplicar la gestión expuesta se maneje de mejor manera la materia prima, evitando pérdidas que se generan en el bar, con esta finalidad se ha estudiado cada proceso pensando en las necesidades del bar. El satisfacer de una mejor manera dichas necesidades se conllevan a ofrecer productos de calidad a los estudiantes, personal administrativo y docentes de la Institución logrando así la satisfacción de los mismos.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Desarrollar el plan de gestión operativa de recepción y almacenamiento de alimentos en el bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi.

B. ESPECÍFICOS

- Determinar la gestión operativa de la recepción y almacenamiento que se realiza actualmente en el bar comedor.
- Establecer puntos críticos del área de recepción y almacenamiento de alimentos.
- Proponer procesos estandarizados para la gestión operativa del área de recepción y almacenamiento de alimentos mediante un manual de procedimientos.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. GESTIÓN

3.1.2. Gestión Operativa

La gestión operativa es un proceso por el cual se orienta, se previene, se emplean los recursos y esfuerzos para llegar a una meta, un fin, un objetivo o a resultados de una organización todas estas obtenidas por la secuencia de actividades además de un tiempo requerido.(Correa, 2012)

(ARNOLETO, 2009) Se entiende por gestión operativa o “gestión hacia abajo” la que realiza el directivo público hacia el interior de su organización para aumentar su capacidad de conseguir los propósitos de sus políticas. Abarca los cambios en la estructura de la organización y en el sistema de roles y funciones, la elección de personal directivo y asesor de mediano nivel, los procesos de capacitación del personal de planta permanente, la mejora continua del funcionamiento de la organización con su actual tecnología y la introducción de innovaciones técnicas y estratégicas acordes con los proyectos en curso. Sus principales tareas son:

- **Análisis de los servicios:** Fundamentalmente se refiere al análisis de la concordancia entre los servicios ofrecidos o que se piensa ofrecer y los requerimientos de los ciudadanos. También se refiere al cumplimiento de las especificaciones técnicas propias de cada producto o servicio, y a las pruebas de su correcto funcionamiento.
- **Análisis de los procesos:** Se refiere a los procesos técnicos y administrativos, y a su encuadre legal, que se utilizan o van a utilizarse para la realización de

proyectos, prestación de servicios, etc., tanto en lo referente a la relación con el público destinatario como a la relación con otras organizaciones de la administración pública.

- Revisión de los modos de diseñar y dirigir: El enfoque estratégico de la administración pública entraña, a diferencia del enfoque burocrático, un permanente proceso de búsqueda de procedimientos más eficientes para la realización de proyectos y la prestación de servicios, tratando de lograr resultados acordes con los requerimientos de la gente sin malgastar los recursos públicos disponibles.

La tarea esencial de la gestión operativa es el despliegue de recursos y capacidades para obtener resultados concretos. Requiere objetivos acertados (acordes con los requerimientos sociales), capacidad de conseguir recursos y lograr implantar sistemas, procedimientos y personal en forma acorde con lo que se quiere conseguir.

Según una visión estratégica de la gestión operativa, los directores son responsables del uso que hacen del poder y del dinero público, en una actuación que debe ser imparcial, creando organizaciones adaptables, flexibles, controlables y eficientes.

La visión convencional del funcionamiento del sector público lo considera un caso especial de creación de valor en condiciones de pocos cambios y conflictos, con innovaciones mínimas, manteniendo a la capacidad operativa contenida dentro del sistema de la organización misma. La nueva visión estratégica aparece como realmente necesaria cuando hay muchos cambios y conflictos y,

por ende, necesidad de innovar para asumir los nuevos desafíos con posibilidades de éxito.

3.2. COMPRAS

El éxito de un restaurante o de cualquier otro establecimiento dedicado a ofrecer servicio de comidas y bebidas se puede lograr contando con unas materias primas o productos de calidad que garanticen, desde el principio, lo que va a consumir el cliente.

El responsable de comprar, sea el propietario, directivo o jefe de un departamento debe tener un verdadero conocimiento de todo aquello que va a intervenir en la elaboración de los platos, las bebidas que puedan acompañarlos, aperitivos, inficciones, productos frescos o congelados y un largo etcétera de alimentos sean en estado original o transformados, lo que hoy llaman convenience food o de tercera, cuarta o quinta generación, que son los platos que sólo necesitan ponerlos en temperatura o “retermalizarlos” y situarlos de forma adecuada en los platos.

Es fundamental conocer las especificaciones de calidad que deben tener cada una de las compras que se van a efectuar, tenemos que conocer las denominaciones de origen nacionales o extranjeras que aseguren la bondad del producto o materia prima que se necesita y no podemos olvidar que la cantidad y calidad siempre tiene referencias que se pueden medir (peso neto, limpio o entero, fecha de caducidad, envase, tamaño, forma, origen, fresco, refrigerado o congelado, etc.).

Hoy los mercados, con toda clase de materias primas y alimentos, están tan cerca que basta concurrir a uno de ellos para ver que la globalización es una realidad que cada día se acentúa más.(Gallegos, 2012)

3.3. RECEPCIÓN

El control de la entrada de mercancías en el establecimiento es una tarea fundamental que forma parte del proceso de gestión de compras. Se trata de comprobar y verificar cada uno de los pedidos que hemos efectuado a los proveedores. Esta revisión se hace sobre el transporte utilizado por el proveedor, la cantidad, la calidad y el precio, es decir, sobre las condiciones pactadas con el proveedor. Para llevar a cabo esta labor hay que definir:

- La persona responsable de la recepción de mercancías.
- La información que debe tener la persona responsable de la recepción de mercancías, respecto a lo que se espera recibir.
- Los horarios para recibir mercancías, de tal forma que siempre se encuentre en el establecimiento la persona responsable que asuma esta función.

Por otra parte la recepción de mercancías debe ser completo, un control rígido sobre calidad y cantidad, ya que el precio puede volver a ser revisado al no efectuar normalmente el pago al contado. El peso de los productos tiene que comprobarse antes de cualquier confirmado. No se deben confundir los pesos brutos con los netos, sobre todo con productos que vienen en cajas cuyo peso hay que descontar, éste es el caso de frutas y hortalizas. También hay que verificar los pescados que en muchas ocasiones se piden limpios o preparados. (Gallegos, 2012)

3.4. ALMACENAMIENTO

3.4.1. Cámaras

Es el área donde se conservan los géneros perecederos de uso no inmediato. Las cámaras se deben encontrar cerca de la cocina, con fácil acceso de mercancías. Deben estar dispuestas en el siguiente orden: antecámara (frutas y verduras), cámaras de refrigeración (si es posible diferentes cámaras para huevos y productos lácteos +6 a +8 °C, pescados 0 a +2 °C, carnes

3.4.2. Cuarto frío.

Es el centro distribuidor de la cocina, por estar bajo su responsabilidad y control las cámaras. Su misión consiste en el despiece, la limpieza y el racionamiento de carnes y pescados. Además, en el cuarto frío, se elaboran los platos de chacinería y los llamados platos fríos. Se divide en dos zonas: zona de limpieza y racionado de géneros y zona de elaboración de platos. Él área se debe encontrar cerca de las cámaras de almacenamiento y de la cocina caliente y el personal de sala debe poder acceder también de forma directa.

3.4.3. Economato

El servicio de almacén o economato-bodega centralizara todos los pedidos a distribuidores externos, a petición del resto de departamentos de la empresa, recibirá la mercancía, y la distribuirá entre sus locales de almacenamiento para ponerla a disposición de los mismos.

Es una tarea compleja, con muchos aspectos organizativos, administrativos de gestión. Por este motivo, es necesario que el establecimiento pueda disponer de unos espacios adecuados y suficientes que permitan compartimentar y

almacenar la mercancía en función de su propia naturaleza, una serie de documentos y herramientas informáticas, y suficiente personal.

En la organización del economato se requieren las siguientes condiciones básicas:

- Instalación adecuada y suficiente número de locales y tamaño de estos.
- Orden establecido para ubicar la mercancía en los lugares más adecuados.
- Instrumentos contables y de control. Herramientas informáticas.

Para que se pueda realizar una correcta gestión de compras, además de conocer muy bien la empresa y sus objetivos, se deben tener en cuenta tres aspectos fundamentales:

- ✓ El producto o productos que ofrece la empresa hostelera
 - Capacidad
 - Categoría
 - Tipos de clientes
 - Diversificación de la oferta
 - Estandarización
 - Estacionalidad
- ✓ Posibilidades económico-financieras de la empresa hostelera
 - La compra debe estar ligada a la administración del establecimiento y a la liquidez disponible en cada momento.
 - Hay que negociar las cantidades, condiciones de pago.
- ✓ Objetivos de la empresa hostelera

- Las compras deben ir unidas a la producción, al servicio, a la comercialización y a la administración; por ello han de formar parte de los objetivos de la empresa.

3.4.4. Factores a tener en cuenta

Siempre que el departamento de bar tenga que hacer el pedido, tanto si es directamente a los distribuidores, como si pasa por el jefe de compras, habrá que tener muy presente varios factores que condicionaran la elección final del producto.

Es aquí donde se necesita mayor coordinación entre los departamentos y las personas que intervienen en la elaboración de los pedidos, ya que habrá que tener pactado tanto el presupuesto, como la forma de trabajar de cada uno de ellos, y los causes por los que exista comunicación fluida entre los responsables de cada sección.

De forma esquemática podemos establecer los factores más importantes a tener en cuenta como sigue:

- Ofertas de los distribuidores

Hay que aprovechar el bajo precio de un producto que se suele consumir, y hacer acopio de él.

- Consumo

Debemos saber que producto se consumen en mayor medida, y hacer una compra más abultada de ellos, pudiendo acceder así a un mejor tramo en el precio.

- Cartas / menú

Las compras variarán dependiendo de la forma en que se elabore la oferta, y de la asiduidad de los cambios en las cartas.

- Reservas / Pedidos especiales

Para hacer frente a estos, habrá que tener la materia disponible al menos con unos días de antelación. Además abra que adaptarlos a los días de entrega del distribuidor.

- Preferencias de los clientes

La experiencia adquirida en un establecimiento durante los años que permanezca abierto, debe ir incorporando nuevos productos a su oferta, o abriendo líneas que lleven a buscar los productos preferidos por los clientes.

- Novedades en el mercado

Siempre habrá que estar alerta sobre las novedades que vayan surgiendo, e incorporarlas si pueden ser del gusto de los clientes.(Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, 2010)

3.5. INVENTARIO

3.5.1. Definición

Es el valor de todas las mercancías que están dentro de la empresa y se encuentran en diferentes grados de acabado o proceso; incluyen desde materia prima hasta productos terminados.

3.5.2. Tipos de inventarios.

3.5.2.1. Inventario inicial

Es equivalente a lo que había en el almacén y se obtiene contando todos los productos que se encuentran dentro de éste y multiplicándolos por su costo unitario de compra, sin incluir el impuesto al valor agregado.

Las compras son equivalentes a la mercancía que entro a precio de costo y se cuantifica sumando todas las facturas de los productos que se compraron en el periodo del cual se quiere conocer el costo.

Los materiales disponibles se obtienen de la suma de lo que había (inventario inicial) mas lo que entró (compras).

3.5.2.2. Inventario final

Es lo que quedó de mercancía en el almacén. El mismo se obtiene de igual manera que el inicial sólo que al final del periodo. Cabe destacar que este inventario final servirá de inicial para el siguiente ejercicio.

3.5.2.3. Método PEPS o FIFO

(LUISEIRAR, 2009) Aplicándolo a los artículos significa que las existencias que primero entran al inventario son las primeras en salir del mismo, esto quiere decir que las primeras que se compran, son las primeras que se venden. En una economía inflacionaria esto quiere decir que el costo de las mercancías o productos vendidos se determina con base en los precios más antiguos y, en consecuencia, las utilidades presentadas van a ser artificialmente más altas, aunque los inventarios no vendidos queden registrados, en el balance, a los precios más próximos o actuales.

Este método de valoración de inventarios se emplea para efectos contables más no para propósitos tributarios, pues a mayor utilidad también mayor impuesto a pagar.

El ajuste por inflación no produce ningún efecto en la utilidad, por cuanto el crédito que se registra en la cuenta de corrección monetaria (ingreso) se ve compensado por el mayor valor del costo de ventas, producto, precisamente, de dicho ajuste por inflación. Y esto se debe a que los inventarios más antiguos — que producen el mayor ajuste por inflación— son los que se toman como base para el cálculo del costo de la mercancía vendida.

3.5.2.4. Método UEPS o LIFO

Este método tiene como base que la última existencia en entrar es la primera en salir, o sea que los últimos artículos adquiridos son los primeros que se venden.

(LUISEIRIRAR, 2009) El método UEPS es el inverso del método PEPS porque éste, contrario a aquél, parte de la suposición de que las últimas unidades en entrar son las que primero se venden y, en consecuencia, el costo de ventas quedará registrado por los precios de costo más altos, disminuyendo así la utilidad y el impuesto a pagar, pero subvaluando el monto monetario de los inventarios, que aparecerá valorizado a los precios más antiguos.

Bajo éste método la valorización de los inventarios finales y el costo de ventas arrojará resultados diferentes según se lleve sistema periódico o permanente. Y esto ocurre porque, en tanto que en el sistema periódico las últimas entradas corresponderán a fechas cercanas al último día del período que se esté valorizando, en el sistema permanente cada vez que ocurra una venta se

tomarán los últimos costos sólo hasta esa fecha. Lo que significa que durante el período que se esté valorizando habrá liquidaciones parciales de inventarios, si se lleva sistema permanente; lo que no ocurre bajo sistema de inventarios periódicos.

El método UEPS fue creado con el claro propósito de crear mayores valores al costo de la mercancía vendida y disminuir así la base para el cálculo del impuesto sobre la renta. Por éste motivo, muchas empresas empleaban PEPS o promedio ponderado para sus informes contables y UEPS para la declaración de impuesto sobre la renta, generando una diferencia entre lo fiscal y lo contable, que se subsanaba mediante la creación de una partida denominada "provisión UEPS" (o LIFO por sus siglas en inglés), la cual se encuentra ahora expresamente prohibida en nuestro país, lo cual significa que, para el caso de los inventarios, no pueden existir diferencias entre los valores declarados y los contabilizados.

3.5.2.5. Costo

El costo es equivalente a lo que falta, y se obtiene sumando lo que había más lo que entro y restando a esto lo que quedó.(Cuevas, 2002)

3.6. BARES ESCOLARES

3.6.1. Definición

(Educacion, 2010) Los bares escolares son locales que se encuentran dentro de las instituciones educativas, autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados, que brindan una alimentación nutritiva, inocua, variada y suficiente.

3.6.2. Clasificación

(Educacion, 2010) Los bares escolares, según su dimensión y el servicio que prestan, se clasifican en:

4.1.2.1 Punto de expendio

Local de reducidas dimensiones con una superficie no mayor a 6 metros cuadrados, autorizado para el expendio de alimentos preparados o procesados en el interior de los establecimientos educativos. Dependiendo de la naturaleza de los alimentos que expendan deberá disponer de una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de los mismos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control de la autoridad de salud correspondiente

4.1.2.2. Bar escolar simple:

Local cerrado, con una superficie no mayor a 16 metros cuadrados, en el cual pueden prepararse alimentos para el expendio, siempre y cuando cumplan con las condiciones apropiadas para el efecto que se encuentran descritas en el presente reglamento; en estos locales pueden expendirse también alimentos procesados, cumpliendo las condiciones normativas vigentes.

4.1.2.3. Bar escolar comedor

Local cerrado, cuyas dimensiones superan los 16 metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa, tanto para la preparación de alimentos como para el servicio de los mismos en sus propias instalaciones; de contar con servicios higiénicos y lavamanos, estos estarán aislados físicamente de las áreas de elaboración y servicio de los alimentos.

3.6.3. Características

(Educación, 2010) Todas las instituciones educativas del país, sin importar su financiamiento, ubicación o tamaño, deben generar espacios saludables, confortables y seguros para el consumo de alimentos al interior de sus instalaciones, adecuando, de ser el caso, recesos y recreos en función de que permitan a sus estudiantes disponer del tiempo suficiente para asearse, adquirir los alimentos e ingerirlos, además de realizar actividades de recreación; se implementarán medidas especiales, como horarios diferenciados o filas preferenciales, para facilitar el acceso a los bares escolares a estudiantes con discapacidades o de los grados y cursos inferiores.

Se incentivará al estudiantado a observar normas higiénicas y sanitarias, y a establecer, en todo momento, prácticas democráticas y valores como el respeto, la solidaridad y la generosidad, en el marco de aplicación del buen vivir.

3.6.4. Generalidades

a) Los bares escolares deben estar ubicados a mínimo diez metros de los servicios higiénicos y lavabos que proporcione la institución educativa, los mismos que observarán un buen estado físico y de higiene. Todos los bares escolares contarán, al menos, con lavaderos y agua segura.

b) Los bares escolares deben ubicarse en lugares accesibles, tomando en especial consideración a las personas discapacitadas; deben estar en ambientes independientes de las baterías sanitarias y/o instalaciones de aguas servidas, alejados de cualquier foco de contaminación y malos olores, y mantenerse en todo momento en buenas condiciones higiénicas y sanitarias.

c) Los bares escolares deben ser contruidos, adecuados o readecuados de conformidad con las normas de construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti-inflamables, anticorrosivos, recubiertos hasta el techo con superficies lisas y de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar. Su diseño debe permitir el desplazamiento interior del personal de servicio, la ubicación de equipos, además de una superficie para la preparación adecuada de alimentos y bebidas, su exhibición y expendio, dependiendo del tipo de bar escolar.

d) Los bares escolares deben contar con iluminación y ventilación suficientes, de preferencia de fuentes naturales, deberán tener acceso formal a los servicios públicos con los que contare la institución educativa, como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos, y observar todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

3.7. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES MÍNIMAS DE LOS BARES ESCOLARES

Todos los bares educativos procesadores de alimentos que funcionen en el territorio nacional deberán contar con el respectivo permiso de funcionamiento.

3.7.1. Organización y Saneamiento Ambiental

Los bares educativos procesadores de alimentos, deberán cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

a) Sus alrededores se mantendrán limpios, libres de hacinamientos de cualquier naturaleza.

b) El edificio o instalaciones serán de construcción sólida debidamente protegidos del medio exterior por cerramiento y dispondrán de espacio suficiente para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones que involucre la elaboración del producto.

c) Los locales deberán estar debidamente protegidos para evitar el ingreso de roedores e insectos.

d) Los pisos de las diferentes áreas serán construidos con materiales resistentes que cumplan con las siguientes características; lisos, impermeables lavables, no resbaladizos, con pendiente mínima del 2% que permita un buen drenaje hacia los sifones de desagüe, que se conserven en buen estado de mantenimiento e higiene.

e) El cielo raso debe ser liso, construido con materiales que no se agrieten ni desprendan partículas al ambiente, de color claro y mantenerse limpios, debe evitarse los techos falsos por el riesgo que tienen de convertirse en albergue de roedores y otros animales.

f) Las paredes serán de material impermeable, no poroso, lavable, lisas y pintadas de color claro, revestidas con material de superficie vitrea hasta la altura de 1.80 metros cuando el proceso lo requiera. Las uniones entre las paredes y el piso, y entre las paredes y el techo, deberán ser redondeadas.

g) Las ventanas y otras aberturas serán en número suficiente y protegidas con malla de dieciséis hiladas por pulgada cuadrada. El alféizar de las ventanas deberá estar en pendiente para que no se use como estante y se facilite la limpieza.

h) Tendrán una adecuada iluminación, con luz natural siempre que sea posible, y cuando se necesite luz artificial, ésta será lo más semejante a la luz natural que garantice que el trabajo se lleve a cabo eficientemente.

i) Las instalaciones eléctricas estarán empotradas o protegidas convenientemente.

j) Dispondrán de un adecuado abastecimiento de agua potable así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento. Todas las instalaciones deberán estar convenientemente distribuidas y en estado satisfactorio.

k) Dispondrán de un adecuado sistema de recolección, almacenamiento, protección y eliminación de basuras.

s) Contarán con un adecuado sistema de protección contra incendios.”

Los extinguidores se colocarán en las proximidades de los lugares de mayor riesgo y en sitios de fácil acceso.

3.8. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS

3.8.1. ALIMENTOS

(Educacion, 2010) Los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares y que sean preparados en los mismos, deben ser naturales, frescos y nutritivos, con características de inocuidad y calidad, a fin de que no se constituyan en riesgo para la salud de los que los consuman; el proveedor del servicio de bar escolar y su personal expenderán alimentos aplicando medidas de higiene y protección. Se deberá promover el consumo de agua segura y de alimentos ricos en fibra.

Los alimentos y bebidas preparados en el bar y/o procesados industrialmente deben cubrir el 15 por ciento de las recomendaciones nutricionales para la edad.

3.8.2. BEBIDAS

(Educacion, 2010) Es responsabilidad del prestador del servicio evitar la descomposición prematura o vencimiento de los alimentos antes de su expendio, se aplicará el método PEPS ("Lo primero que entra es lo primero que sale"); la materia prima para la preparación, así como los alimentos y bebidas procesados, semi-elaborados y elaborados, deben conservarse en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios y con tapa, dependiendo de las características del producto, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico. Se debe evitar la exposición inadecuada de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio.

3.8.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS

(Educacion, 2010) Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos deben ser de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar; los utensilios serán almacenados en vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para su manipulación, preparación y expendio; el aseo y mantenimiento del menaje se hará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En todo momento se evitará tocar con los dedos la superficie de la vajilla y utensilios que entre en contacto con los alimentos.

3.9. HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE SERVICIO

(Educacion, 2010)Art. 15.- En concordancia con la normativa sanitaria nacional, el personal que labore en los bares escolares deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional que otorga el Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente, sin perjuicio de aplicación de programas de medicina preventiva.

Art. 16.- En caso de conocer o sospechar que el personal que trabaje en los bares escolares padezca de una enfermedad infecciosa, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no debe manipular alimentos.

Art. 17. El personal que labore en los bares escolares observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso a personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos;
- b) Usar delantal de color claro, limpio, en buen estado de conservación;
- c) Mantener las manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas;
- d) Llevar en todo momento el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado de conservación;
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos; y,
- f) Lavarse las manos con agua circulante, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.

Art. 18.- Todo local debe contar con un desinfectante para el uso permanente de quienes manipulen los alimentos.(Educacion, 2010)

3.10. REGLAMENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN

(Educacion, 2010) Considerando:

Que, la Constitución de la República del Ecuador, en el Título II, Capítulo II, hace referencia a los derechos del buen vivir, y el Art. 13 ordena: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria";

Que, la Carta Suprema, dispone en su Art. 44: "El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos; y se atenderá al principio de su interés superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás personas";

Que, la Ley Orgánica de Salud, manda en su Art. 16: "El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por

deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios";

Que, la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Art. 27 indica: "Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos; y la coordinación de las políticas públicas";

Que, la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Art. 28 establece: "Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de estos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritario. El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos. Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como la promoción de alimentos de baja calidad a través de los medios de comunicación.

La presente Ley tiene como objeto fijar los principios y fines generales que deben inspirar y orientar la educación, establecer las regulaciones básicas para el gobierno, organización y más funciones del sistema educativo, y determinar las

normas fundamentales que contribuyen a promover y coordinar el desarrollo integral de la educación";

Que, el Plan Decenal de Educación en su política 6 establece el "Mejoramiento de la calidad y equidad de la educación e implementación de un sistema nacional de evaluación y rendición social de cuentas";

Que, el Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013, objetivo 2, expresa que es responsabilidad del

Estado "Mejorar las capacidades y potencialidades de la población" y, en la política 2.1, "Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales"; y el objetivo 3 en la política 3.1, dispone "Promover prácticas de vida saludable en la población"; con sus literales c), d) y f);

Que, de acuerdo a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud 2008 es necesario regular la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a niños, niñas y adolescentes, porque estas representan un riesgo para el desarrollo de las enfermedades crónicas no transmisibles a escala mundial;

Que, en el marco de la cooperación interministerial de los ministerios de Educación y de Salud

Pública se ha visto la necesidad de perfeccionar el "Reglamento que regula el funcionamiento de bares escolares del sistema educativo nacional", expedido mediante Acuerdo Interministerial 0001-10 del 14 de abril del 2010, publicado en el Registro Oficial 200 del 26 de mayo del 2010 ; y, En uso de las atribuciones

que les confieren los Arts. 151 y 154 numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, y el Art. 17 del Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva.(Educacion, 2010)

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en Ecuador, en la provincia de Chimborazo, ciudad de Riobamba, parroquia Lizarzaburu, en el bar de la Unidad

Educativa Combatientes De Tapi. Tuvo una duración de seis meses aproximadamente.

B. TIPO, DISEÑO E INSTRUMENTOS DE ESTUDIO

La presente investigación es de tipo descriptivo no experimental. Descriptiva debida a que se toma en cuenta las características del bar escolar de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi.

El diseño de la investigación es no experimental porque existen modelos ya establecidos.

Guía de observación: es un instrumento útil para registrar de una manera directa los procesos que se aplican con respecto a la recepción y almacenamiento de alimentos que oferta el bar.

C. VARIABLES

1. Identificación

Independiente

- Manual de procedimientos

Dependiente

- Gestión operativa de recepción y almacenamiento de alimentos

2. Definición

Gestión operativa de recepción y almacenamiento de alimentos

La gestión operativa que se realiza en la recepción y almacenamiento de alimentos, es importante y actualmente constituye un elemento básico para el éxito o fracaso de muchas empresas, permitiendo una mejor organización dentro del establecimiento con normas que permitan realizar estas operaciones de forma adecuada y así poder ofrecer un producto de calidad.

3. Operacionalización

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
----------	------------------	-----------

<p>Manual de procedimientos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de inventarios - Calidad sanitaria de alimentos - Proceso de almacenamientos - Recepción del producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Adecuado • Poco adecuado • Inadecuado • Excelente • Muy bueno • Bueno • Malo • Correcto • Incorrecto • Muy buena • Buena • Mala • regular • Adecuadas
---------------------------------	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Temperaturas de almacenamiento - Características organolépticas del producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Inadecuadas • Excelente • Muy buena • Buena • Mala
<p>Gestión de recepción y almacenamiento de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cotización de precios de proveedores - Selección de proveedores - Adquisición de producto - Capacitación del persona 	<ul style="list-style-type: none"> • Alto • Bajo • Muy bueno • Bueno • Malo • Mensual • Semanal • Diario • Semana • Quincenal • Mensual • Anual

	- Satisface necesidades de los estudiantes	<ul style="list-style-type: none"> • Completamente satisfecho • Medianamente satisfecho • Insatisfecho •
--	--	--

D. OBJETO DE ESTUDIO

El objeto de estudio es el bar de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi en dos áreas: Recepción y Almacenamiento. Las personas que prestan sus servicios en el bar de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi son: un Gerente, Administrador y personal de servicio que suman un total de 6 personas.

PERSONAL	NÚMERO DE PERSONAS
Gerente	1
Administrador	1
Chef	1
Ayudante de cocina	1
Bodeguero	2
TOTAL	6

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Los procedimientos que se utilizaron fueron en base a las siguientes etapas:

1. Diseño de un cuestionario para establecer la situación real del área de recepción y almacenamiento.
2. Aplicación
3. Tabulación
4. Análisis de los resultados obtenidos.
5. Determinar la necesidad de estructurar procesos para la gestión operativa de las áreas destinadas a la recepción y almacenamiento.
6. Diseño del modelo según el precio, producto y condiciones de entrega

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Pregunta 1: ¿Con qué frecuencia se realiza la compra de materia prima para el bar comedor?

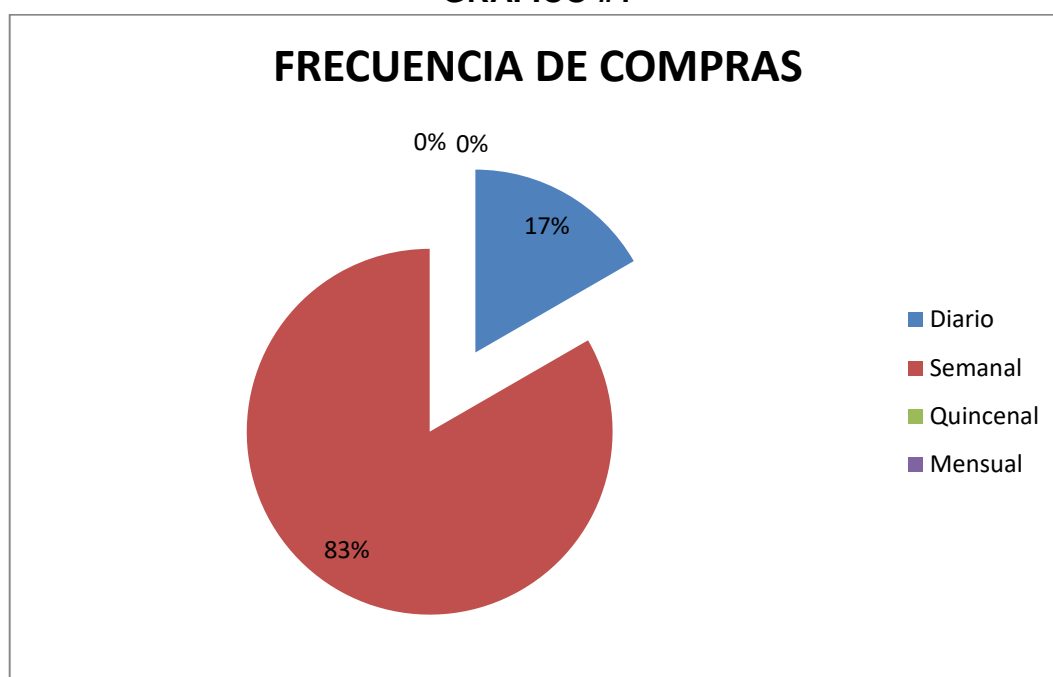
Tabla #1

DETALLE	#PERSONAS	PORCENTAJE
DIARIO	1	17%
SEMANAL	5	83%
QUINCENAL	0	0%
MENSUAL	0	0%
TOTAL	6	100%

FUENTE: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #1



Análisis: En establecimientos de alimentos y bebidas el proceso de gestión de compras juega un papel importante en la calidad del producto final. La gestión

de compras no es un proceso muy complicado y debido a su importancia es necesario contar con un modelo generalizado en donde contenga una lista de proveedores para obtener beneficios como realizar una comparación de precios, calidad, marca y condiciones de entrega entre un proveedor y otro.

Según el 83% de las personas encuestadas señalan que la adquisición de materia prima se las realiza semanalmente, en cambio el 17% indica que dichas compras se las realiza diariamente.

Con este resultado se puede determinar que en el bar comedor de la Unidad Educativa “Combatientes de Tapi” la adquisición de materia prima se la realiza de manera frecuente, gracias al espacio físico de la bodega, con este facilita la adquisición de la materia prima evitando de esta manera el desabastecimiento o a su vez la pérdida de la misma por descomposición o vencimiento.

Pregunta 2: ¿Cuenta con espacios adecuados de almacenamiento para cada producto?

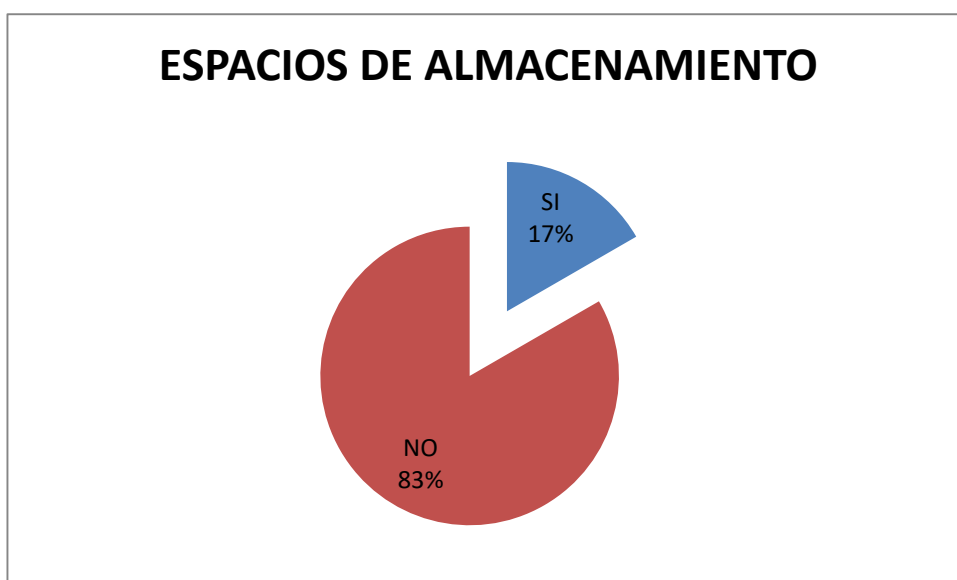
TABLA #2

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
SI	1	17%
NO	5	83%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #2



Análisis:

“Según la campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en el Manual de capacitación para manipuladores de alimentos indica qué”: El almacenaje es el conjunto de actividades que se realizan para guardar y conservar artículos en condiciones óptimas para su utilización desde que son producidos hasta que son requeridos por el usuario o el cliente.

Entre estas principalmente: Los productos una vez inspeccionados, deben ser cuanto antes colocados fuera de la zona de peligro, es decir fuera de las temperaturas entre 5 y 60°C, dependiendo de la naturaleza del alimento. En las áreas destinadas a este fin, solamente deben almacenarse alimentos y nunca se deberán almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, nunca se almacenarán alimentos en los baños, vestuarios, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados.

Un 83% de los encuestados revelan que no se cuenta con espacios adecuados de almacenamiento para cada producto, en cambio el 17 % restante indica que los productos cuentan con espacios adecuados para su almacenamiento. Esto es importante debido a que con estos espacios se garantiza la calidad del producto final conservando las características organolépticas de los mismos.

Pregunta 3: ¿Realiza una lista de productos perecibles y no perecibles que necesita adquirir?

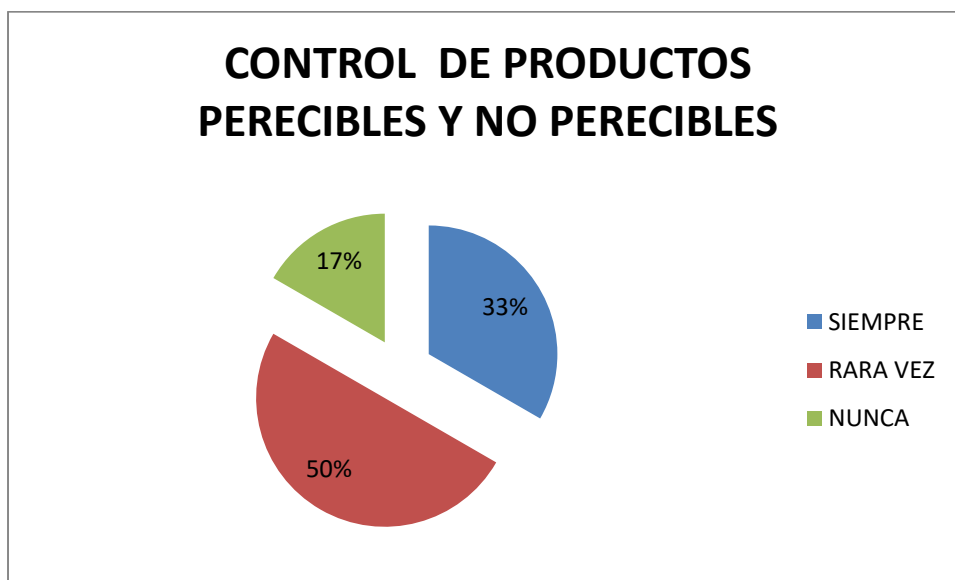
TABLA #3

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
SIEMPRE	2	33%
RARA VEZ	3	50%
NUNCA	1	17%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #3



Análisis:

“Según Paola Salas en SAUCIR DE COCINA el sábado 9 de febrero del 2013. Indica que”: La perecibilidad es el tiempo que tarda un alimento en comenzar a degradarse perdiendo sus propiedades nutrimentales. Se le conoce también como caducidad. De acuerdo a ese tiempo de duración, los alimentos se clasifican en perecibles que son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Y los alimentos no

perecibles no se deterioran como ninguno de los factores anteriores, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

El 50% de la población encuestada manifiesta que rara vez se realiza una lista de productos perecibles y no perecibles para adquirir, el 33% manifiesta que siempre y apenas el 17% que nunca dando como resultado que no se maneja adecuadamente una lista para el control de estos alimentos esto puede ser perjudicial para el establecimiento debido que el contar con una lista de producto perecibles y no perecibles permite controlar de mejor manera la conservación de productos, fechas de caducidad, calidad del producto y principalmente mantener los mismos en stock.

Pregunta 4: ¿Cuenta con un sistema de almacenamiento PEPS (Primeros en entrar Primeros en Salir) de productos en el bar comedor?

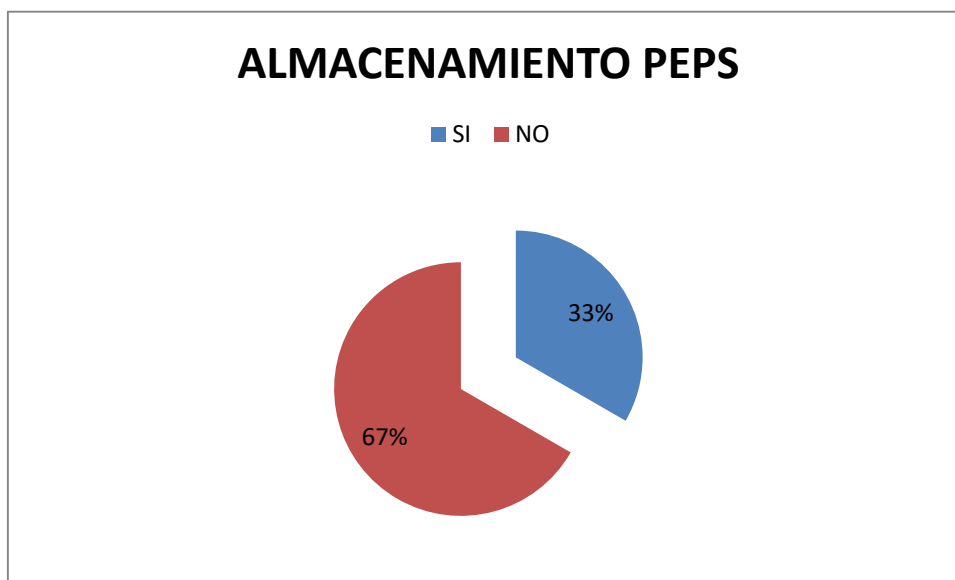
TABLA #4

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
SI	2	33%
NO	4	67%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #4



Análisis:

PESP (Primero en Entrar, Primero en Salir), en ingles FIFO (first in, first out), es el sistema adecuado para los productos perecibles, consiste en almacenarlos de forma adecuada y ordenada ya que el producto que ingreso primero a la bodega debe ser el primero en salir para ser procesado.

“Según la campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en el Manual de capacitación para manipuladores de alimentos indica qué”: Cada establecimiento tiene una amplia variedad de productos que

necesitan almacenamiento y algunas reglas generales pueden ser aplicadas para diferentes situaciones.

La correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio de “Lo Primero que Entra, es lo Primero que Sale”, lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. El manipulador almacenará entonces los productos con la fecha de vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana.

Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida.

En el caso del bar comedor de la Unidad Educativa “Combatientes de Tapi” el 67% de los encuestados señalan que no se cuenta con un sistema adecuado de almacenamiento PEPS de productos en el bar comedor, es decir que a los productos no se les realiza una adecuada rotación.

Mientras que el restante 33% indican que si se maneja una sistema de rotación adecuada de productos dentro del bar comedor.

La Institución demuestra que no aplica en su totalidad el sistema de almacenamiento PEPS, de esta manera se puede evidenciar falta de control sobre la rotación de los alimentos, es por este que no existe una garantía de alimentos ya que se estos sufrirán descomposición de los alimentos, provocando pérdidas económicos.

1. **Pregunta 5:** ¿Cuáles son las condiciones organolépticas de productos perecibles que se recibe?

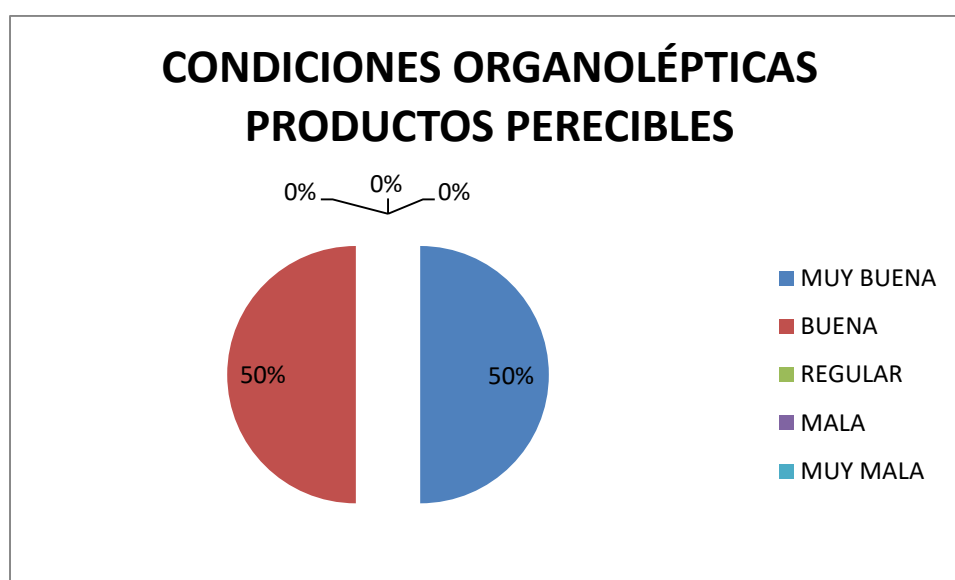
TABLA #5

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
MUY BUENA	3	50%
BUENA	3	50%
REGULAR	0	0%
MALA	0	0%
MUY MALA	0	0%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #5



Análisis:

Las propiedades organolépticas de los alimentos, materias primas alimentarias tienen un efecto determinante sobre su consumo y éxito comercial de aquí la necesidad de estudiar, definir y evaluarlas correctamente.

Existe una corriente claramente favorable hacia los alimentos que conservan sus propiedades sensoriales más puras.

Las propiedades descritas como organolépticas son: Gusto, olor, color, textura.

El 50% de la muestra encuestada indica que las condiciones organolépticas en la recepción de los productos son muy bueno, mientras que el otro 50% afirma que las condiciones de estos productos son buenas.

Lo más importante en la adquisición en productos perecibles son las condiciones organolépticas en las que se recibe la materia prima, es una gran responsabilidad, para la persona encargada, realizar un control exhaustivo y comunicar en el caso de que los productos no estén en excelentes condiciones con el fin de garantizar un producto final de calidad para los comensales.

Pregunta 6: ¿Verifica que el precio, peso y calidad de sus producto este acorde con lo solicitado?

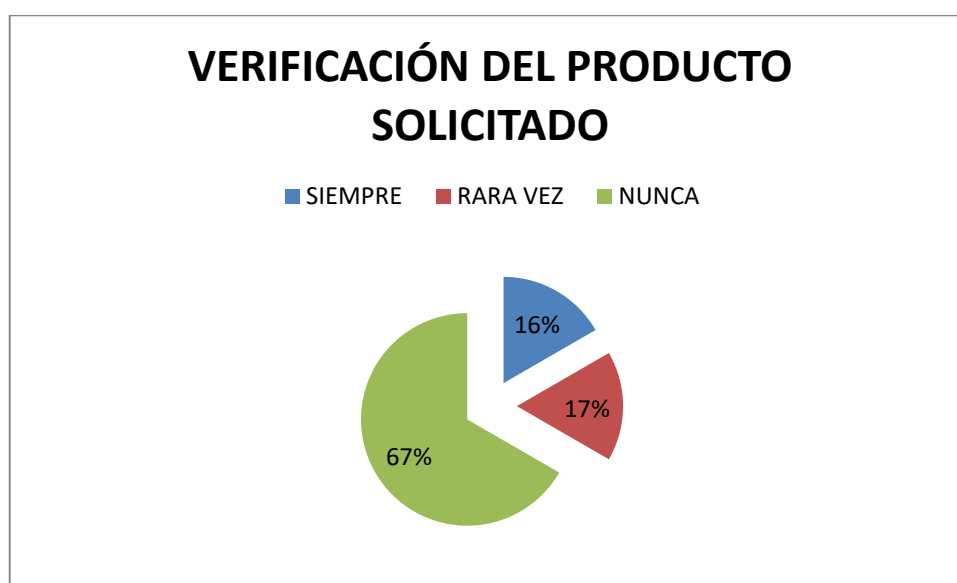
TABLA #6

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
SIEMPRE	1	16%
RARA VEZ	1	17%
NUNCA	4	67%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #6



Análisis:

En las empresas de alimentos y bebidas debe contar con información sobre el precio, peso y calidad de productos que desee adquirir en comparación de la oferta del proveedor y de la oferta del mercado, se debe tomar en cuenta los elementos que pueden afectar esta variable, como condiciones climáticas, movimientos micro y macroeconómicos de la industria y aumento o disminución.

El 67% del total de los encuestados responden a que nunca se verifica los pedidos en cuanto a precio, peso y calidad, en cambio el 17% señala que este

control se lo realiza rara vez, mientras tanto que el 16% indica que siempre se verifican los pedidos.

Es de suma importancia realizar un control al momento de la recepción de los productos, así el establecimiento garantiza un producto de calidad en cuanto al precio peso y calidad del mismo.

Pregunta 7: ¿Cuenta con espacio de recepción de mercadería para el control del mismo?

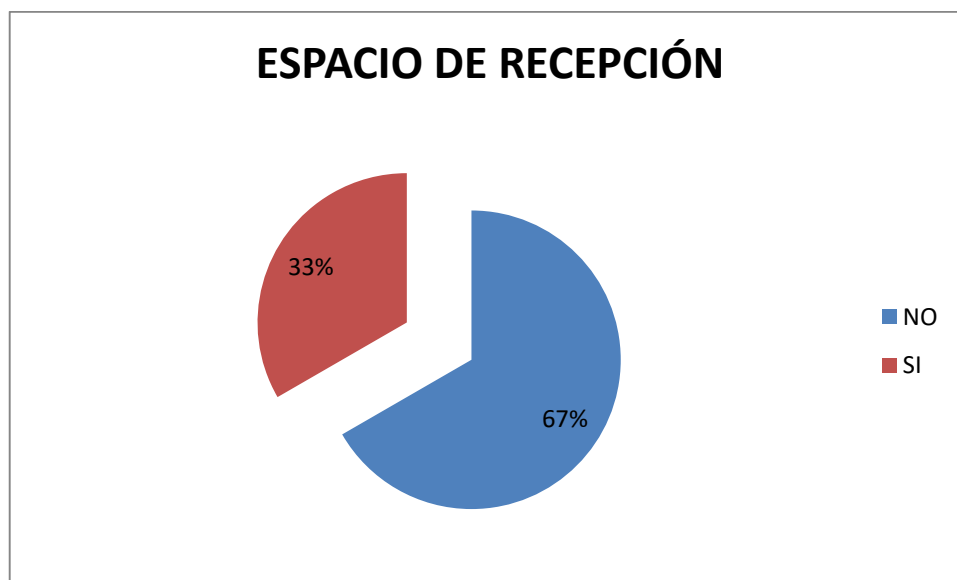
TABLA #7

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
NO	1	67%
SI	5	33%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #7



Análisis:

“Según la campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en el Manual de capacitación para manipuladores de alimentos indica qué”: El contar con espacios de recepción de mercadería permite una forma adecuada de control para los productos asegurando un lugar disponible para almacenarlos. De esta manera facilitará la verificación de las características como olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto; verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las

pautas para su conservación en congelación, refrigeración o en caliente, entre otros.

El 83% de los encuestados demuestran que no se cuenta con espacios de recepción para el control de los productos, mientras que el 17% atribuye que si se cuenta con dichos espacios para el control.

Estos resultados indican que se puede estar perdiendo al momento de la adquisición de los productos ya que no se cuenta del todo con espacios de recepción para el control de los productos.

Es de suma importancia contar con espacios destinados para el control del producto que se adquiere, para así obtener productos de buena calidad y a la vez ofrecer a los consumidores un producto terminado de calidad.

Pregunta 8: ¿La cadena de frío que se maneja en el establecimiento es la adecuada para la conservación de alimentos perecibles?

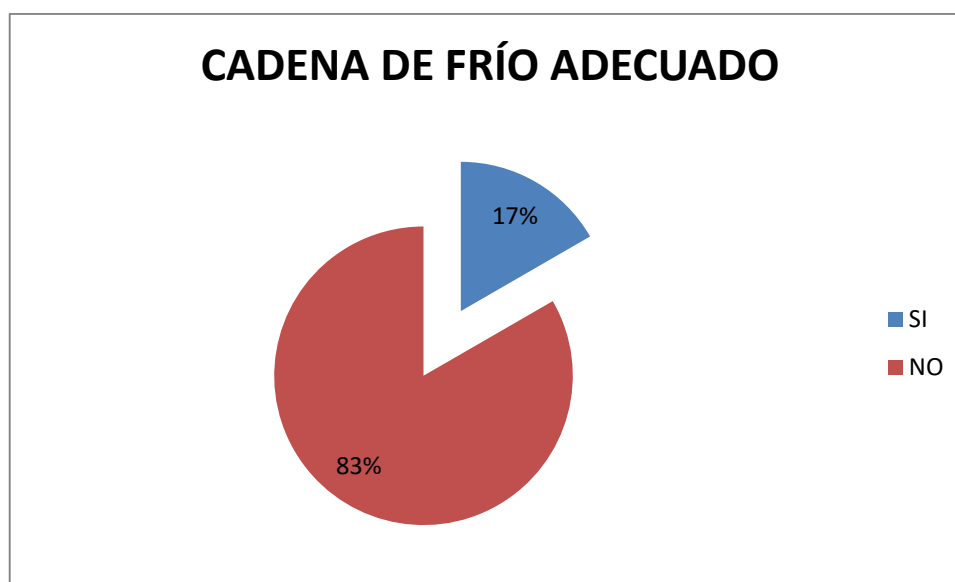
TABLA #8

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
SI	1	17%
NO	5	83%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #8



Análisis:

Se utiliza para mantener allí alimentos de alto riesgo, los cuales deben estar a temperatura por debajo de los 5°C, como la mejor medida para evitar la multiplicación de las bacterias. La temperatura ideal dependerá no obstante del tipo de alimento, así por ejemplo, las frutas y vegetales se congelarían si se almacenan a las temperaturas que son ideales para mantener el pescado. Esta

es la razón por la cual, es recomendable tener refrigeradoras separadas para los diferentes tipos de productos para poder mantenerlos en la temperatura óptima.

En caso de no ser posible esto, tratar de almacenar la carne, el pollo, el pescado y los productos de la leche en la parte más fría del equipo, retirados de la puerta.

El colocar alimentos calientes en el refrigerador, puede dar lugar a que el interior del equipo se caliente al punto que los demás alimentos entren en la zona de temperatura de peligro, lo mismo puede suceder si el equipo es sobrecargado, ya que se impide la circulación del aire frío y el contacto de este con los alimentos en refrigeración.

El 83% de las personas encuestadas alegan que en el bar comedor no maneja una cadena de frío adecuada para la conservación de los alimentos perecibles, mientras que el 13% restante afirma que la cadena de frío que se maneja en el bar comedor es el adecuado.

Los productos perecibles deben contar con un sistema adecuado para su conservación, y así evitar pérdidas en el establecimiento, es así que el 100% del personal afirma que cuenta con una correcta cadena de frío para la conservación de los mismos.

Pregunta 9: ¿Se maneja temperaturas adecuadas de almacenamiento?

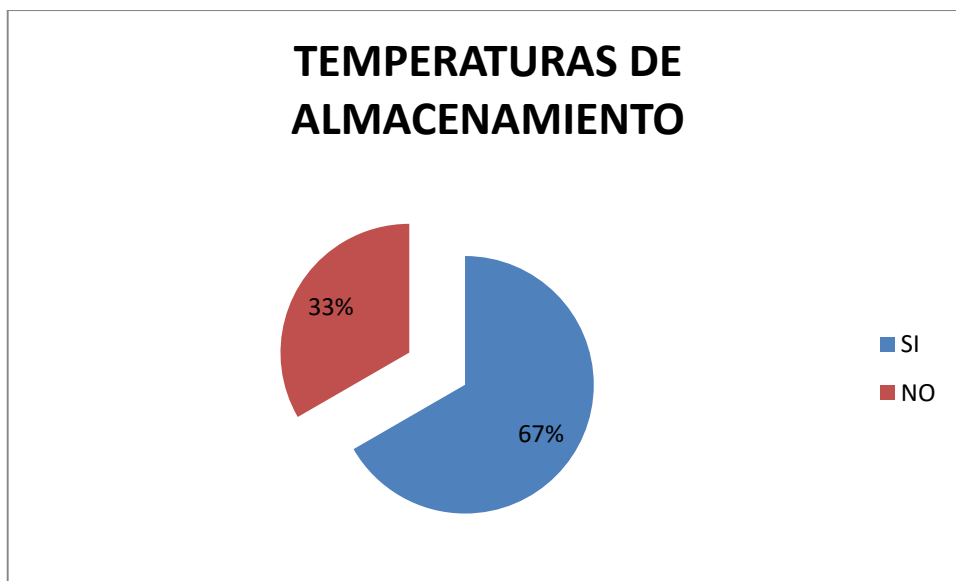
TABLA #9

DETALLE	# PERSONAS	PORCENTAJE
SI	2	33%
NO	4	67%
TOTAL	6	100%

Fuente: Encuesta realizada al personal del bar comedor de la unidad educativa Combatientes de Tapi.

Autor: Cristhian Tierra

GRÁFICO #9



Análisis:

“Según la campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en el Manual de capacitación para manipuladores de alimentos indica qué”: La vigilancia de la temperatura de los alimentos debe realizarse a intervalos de tiempo, como acción clave durante el almacenamiento, para lo cual se tomará al azar la temperatura de los alimentos almacenados en el equipo. No olvide también que la temperatura del equipo debe ser chequeada con frecuencia y que conviene anotar las lecturas obtenidas.

El 67% de los encuestados afirman que no se manejan temperaturas adecuadas en el almacenamiento de materia prima, mientras tanto el 13 % expresa que las temperaturas si son las adecuadas para éste fin.

En el almacenamiento de materia prima dentro del bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi se manejan temperaturas adecuadas ayudando a la conservación del producto, permitiendo ofrecer a los estudiantes y personal administrativos alimentos óptimos para el consumo y así garantizar el bienestar y la salud de los consumidores.

VI. CONCLUSIONES

- En el presente trabajo de investigación se concluye que el desarrollo de la gestión operativa, garantiza una buena recepción y almacenamiento de la materia prima, por ende certifica un proceso óptimo durante el proceso de producción hasta garantizar un producto final inocuo apto para el consumo humano. En el Bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi la gestión operativa de recepción y almacenamiento de alimentos no se la realiza adecuadamente, debido a que no cuenta con procedimientos estandarizados para su mejor desempeño, a su vez no se cuenta con espacios destinados para el almacenamiento de alimentos provocando su descomposición y deterioro.
- Tomando en cuenta los puntos críticos del área de recepción y almacenamiento del bar comedor es evidente concluir que cuenta con espacios limitados para la recepción y almacenamiento del producto, además no cuenta con una cadena de frío óptimo, rotación del producto provocando de esta manera la pérdida de propiedades organolépticas de los productos.
- La falta de un proceso estandarizado provoca un mal manejo de la gestión operativa de la recepción y almacenamiento de la materia prima lo que puede dar como resultado una pérdida económica para el propietario, es por esto que se hace necesaria la estandarización a través de un **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS** en la recepción y almacenamiento del bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi.

VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a los propietarios de bares escolares proporcionar un manual de procedimientos de recepción y almacenamiento de materia prima, ya que este ayudará al correcto desempeño de los trabajadores y el debido control de productos y de esta manera satisfacer las necesidades del consumidor.
- Es indispensable contar con espacios adecuados destinados para la recepción y almacenamiento de productos, que garanticen que la materia prima mantenga sus propiedades organolépticas adecuadas para la elaboración del producto.
- Para obtener un producto de calidad es indispensable contar con todas las garantías para la recepción y almacenamiento de los alimentos es por esto que se recomienda contar con espacios físicos como: áreas de recepción, áreas de almacenamiento, estanterías, economato, cuartos fríos, de esta manera podremos ofrecer productos de calidad y aptos para el consumo humano, además de certificar que el producto se lo ha realizado bajo estricto control de calidad durante todo el proceso.
- La aplicación del manual de procedimientos para la recepción y almacenamiento de productos en donde se indica la estandarización de procesos dentro de la gestión operativa del área de recepción y almacenamiento con el objetivo de controlar de mejor manera los

productos que ingresan al establecimiento, de esta manera se evitará pérdidas económicas y reducción de costos; por ende incremento de la utilidad.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

BARES ESCOLARES (DEFINICION)

<http://instituciones.msp.gob.ec>

2014-02-20 (1)

BARES ESCOLARES (CLASIFICACION)

<http://instituciones.msp.gob.ec>

2014-02-15 (2)

Arnoletto, E.J. Diaz, A. C. Un aporte a la Gestión Pública: hacia nuevos enfoques en la gestion organizacional de la administración publica.

Cordoba: Pearson Education. 2000 [en linea]

<http://gestionoperativadelasorganizaciones.blogspot.com>

2014-06-12

Gallegos, J. *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes.* España : Paraninfo, 2012.

Cuevas. *Control de Costos y Gastos en Los Restaurantes.* Mexico : Limusa , 2002.

Ecuador: Ministerio de Salud Pública. Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación. Quito: MSP. 2010. [en linea]

GESTION (CONCEPTO)

<http://www.slideshare.net>

2014-04-22

GESTION (CONCEPTO)

<http://gestionoperativadelasorganizaciones.blogspot.com>

2014-05-23

GESTION (CONCEPTO)

<http://www.eumed.net>

2014-04-25

ANEXOS

IX. ENCUESTA

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA



ENCUESTA

La presente encuesta va dirigida al personal que labora en el bar comedor de la Unidad Educativa “Combatientes de Tapi”

Objetivo: El objetivo de la presente encuesta es recopilar información sobre la gestión de recepción y almacenamiento de materia prima en el bar comedor de la Unidad Educativa “Combatientes de Tapi”

Instructivo: Subraye una sola respuesta, según corresponda

1. **¿Con qué frecuencia se realiza la compra de materia prima para el bar comedor?**

Diario Semanal Quincenal Mensual

2. **¿Cuenta con espacios adecuados de almacenamiento para cada producto?**

Si no

3. **¿Realiza una lista de productos perecibles y no perecibles que necesita adquirir?**

Siempre Rara vez Nunca

4. **¿Cuenta con un sistema de almacenamiento FIFO (Primeros en entrar Primeros en Salir) de productos en el bar comedor?**

Si No

5. ¿Cuáles son las condiciones organolépticas de productos perecibles que se recibe?

Muy buena Buena Regular Mala Muy mala

6. ¿Verifica que el precio, peso y calidad de sus productos este acorde con lo solicitado?

Siempre Rara Vez Nunca

7. ¿Cuenta con espacio de recepción de mercadería para el control del mismo?

Si No

8. ¿La cadena de frio que se maneja en el establecimiento es la adecuada para la conservación de alimentos perecibles?

Si No

9. ¿Se maneja temperaturas adecuadas de almacenamiento?

Siempre Rara Vez Nunca

Gracias por su colaboración.

C. PROPUESTA

10.1. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

10.2. JUSTIFICACIÓN

El bar comedor de la Unidad Educativa “COMBATIENTES DE TAPI” cuenta con una infraestructura limitada por tratarse de un bar comedor pequeño, lo que dificulta o no permite realizar una adecuada técnica de recepción y almacenamiento de los alimentos, cabe indicar que en estos procesos juega un papel muy importante para el producto final por lo que se debe contar con parámetros establecidos técnicamente para la recepción y almacenamiento de estos alimentos dentro del bar comedor.

La finalidad del presente manual es brindar una herramienta al administrador como al personal que labora actualmente y a su vez, permitirá dar información a futuros empleados que se desempeñen en el establecimiento con estándares que mejorarán el proceso de recepción y almacenamiento.

Esta información incluirá temas necesarios sobre estándares y procedimientos con el fin de efectuar la gestión operativa de recepción y almacenamiento de alimentos.

Para que la recepción y almacenamiento de alimentos del bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi tenga el cambio que se requiere es indispensable el cumplimiento de los procesos especificados en el presente manual, cuyo contenido es una guía de procedimientos para el personal que se encuentra involucrado en el área de recepción y almacenamiento del bar comedor.

OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

- Aportar con información importante y necesaria para que el personal encargado del área de recepción y almacenamiento conozca sobre las especificaciones que se deben tomar en cuenta para la correcto manejo de los alimentos.

B. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procesos para la recepción y almacenamiento de alimentos.
- Estandarizar procedimientos de recepción y almacenamiento.
- Proporcionar métodos y herramientas adecuadas para la recepción y almacenamiento de alimentos en el bar comedor.

10.3. ALCANCE

Este manual está dirigido específicamente al personal del bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi, el contenido y aplicación del mismo se basa de acuerdo al funcionamiento y necesidad del establecimiento.

10.4. Participantes

- Administrador
- Encargado de la cocina
- Ayudantes de cocina

MANUAL
GESTIÓN OPERATIVA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE
ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN

La alimentación es una necesidad básica de todos los seres humanos, el proceso de preparación de los mismos debe contener ciertos parámetros de cuidado para mantener la inocuidad y calidad del producto final, la recepción y almacenamiento de la materia prima son procesos fundamentales dentro del proceso de producción

En el manual se establece procesos y herramientas necesarias para la correcta recepción y almacenamiento de alimentos, así como también la debida gestión para la adecuada aplicación del los métodos de recepción y almacenamiento de los alimentos.

La información que se detalla en el siguiente manual se basa de acuerdo a las necesidades que presenta el bar comedor de la Unidad Educativa Combatientes de Tapi, en dicho manual consta la información necesaria para el cumplimiento de la gestión de recepción y almacenamiento de alimentos mediante la aplicación del mismo. Se propone tareas específicas dirigidas a cada uno de los empleados del establecimiento como son: Administrador, encargado de la cocina, Ayudantes de cocina y encargados de las compras con el fin de garantizar la satisfacción al cliente por medio del servicio prestado en el bar comedor.

2. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Adquisición.- acto o hecho en virtud del cual una persona obtiene el dominio o propiedades de un bien o servicio o algún derecho real sobre éstos

Refrigeración.- Eliminar calor natural de los alimentos para retardar procesos de transformación, cambio y mantener por cortos tiempos condiciones de conservación mediante rango de temperatura de 0°C a 4°C.

Congelación.- Mantener almacenados alimentos por periodos de conservación largos mediante rangos de temperatura de 12°C a 18°C.

Comprar.- del latín vulgar **comperare** o latín **comparare** donde **com:** colectivamente, mutuamente; **parare:** preparar u obtener.

Demanda: es la cantidad de bienes y servicios que un comprador puede adquirir o desea hacerlo en un periodo de tiempo dado y a diferentes preciosos.

Estandarización: es el proceso de elaborar, aplicar y mejorar las normas que se aplican a distintas actividades científicas, industriales o económicas con el fin de ordenarlas y mejorarlas.

Gestión.- del latín **gestío**, el concepto de gestión hace referencia a la acción y a la consecuencia de administrar o gestionar algo. Al respecto, hay que decir que gestionar es llevar a cabo diligencias que hacen posible la realización de una operación comercial o de un anhelo cualquiera.

Gestión de compras.- actividades y acciones destinadas a la adquisición conforme de bienes y/o contratación de servicios a través de la definición de

directrices encaminadas al cumplimiento o mejoramiento de las condiciones de calidad, precio y tiempos de entrega.

Almacenamiento.- Mantener en un lugar cierta cantidad de mercancía para su custodia, conservación y despacho.

Propiedades organolépticas.- son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, color y olor.

Recepción.- Acción de recibir, Es el proceso de aceptar o admitir material dentro de una bodega o almacén.

Contaminación.- Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminante.- Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.

Higiene de los alimentos.- Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Idoneidad de los alimentos Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

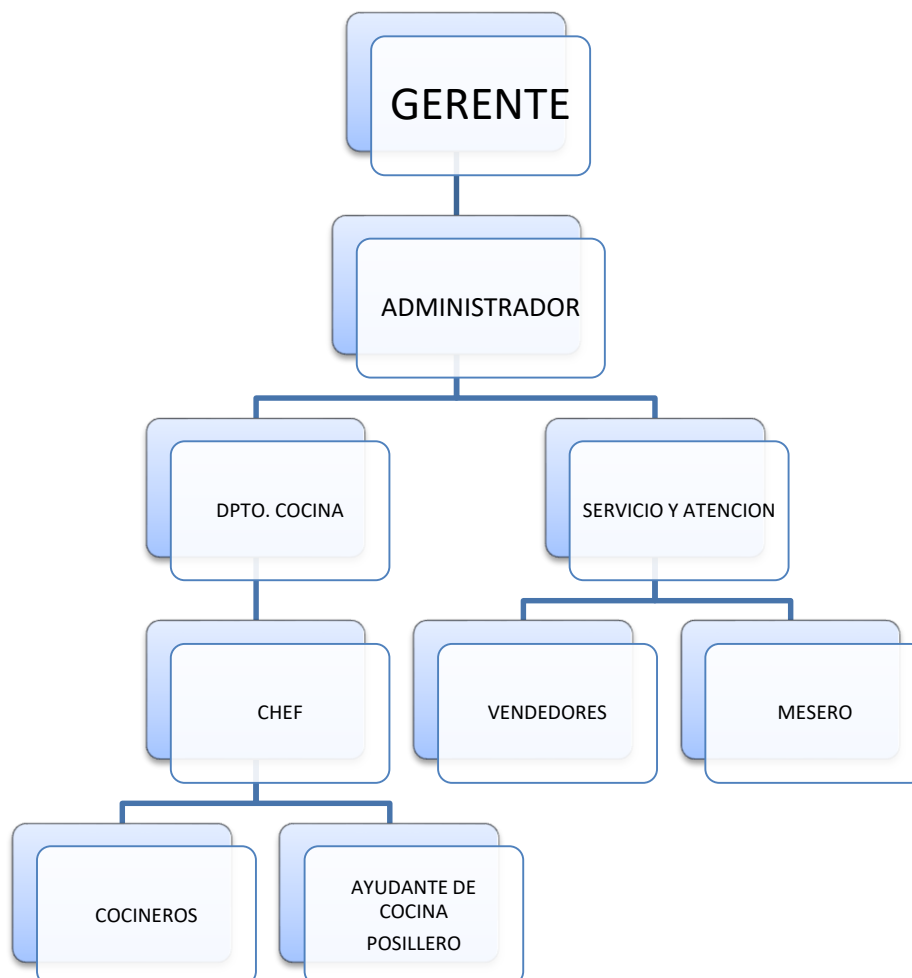
Inocuidad de los alimentos.- Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Instalación.- Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

Limpieza.- Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no deseables.

Manipulador de alimentos.- Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

ORGANIGRAMA FUNCIONAL DEL BAR COMEDOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA “COMBATIENTES DE TAPI”



ELABORADO POR: Cristhian Tierra

GERENTE: El bar comedor de la Unidad Educativa “Combatientes de Tapi” debe poseer un Gerente; mismo que será responsable de la toma de decisiones como la contratación del personal, motivación del empleado, selección de proveedores, pago del personal, asignación de tareas, etc. Será el líder en la organización, guiando y llevando a la empresa al cumplimiento de su objetivo.

ADMINISTRADOR: Su función básica y primordial será el manejo de cuentas, cuadro de caja al final de la jornada, cobro de las mismas, manejo de tarjetas de crédito o débito y relación con proveedores, es decir esta persona maneja el capital y las utilidades de la organización como tal.

CHEF: Persona encargada del área de producción, creación de recetas, estandarización de las mismas, requisición, recepción y almacenamiento de la materia prima, además del montaje de platos entre otras. Se debe recordar que en el bar la carta no es tan amplia como en un restaurante por lo que esta área no será de mucho movimiento, sin embargo al establecimiento ofertar comida rápida y picadas por lo que deberá ser un departamento que se maneje con la seriedad del caso.

AYUDANTE DE COCINA: Personal encargado de la producción propiamente dicha, asistirá al chef en todo lo que se le ofrezca, sus funciones principales: poner a punto el mise en place, producción de géneros y preparaciones en sí, además de la limpieza del área de producción. Debe ser hábil y eficiente para poder sacar la producción a tiempo, se debe recordar que el tiempo de espera del cliente debe ser el mínimo posible.

MESERO: Lleva una relación directa con el cliente ya que será quien le proporcione al cliente lo que necesite o desee y el establecimiento posea.

Deberá estar muy bien informado a cerca de la carta y cada una de las preparaciones que en ella constan, una cualidad que debe poseer es facilidad de palabra y el buen trato que oferte, siempre ser amable, cortés y lo más importante servicial pues él será quien de una buena o mala impresión en el cliente de acuerdo al trato que reciba de su parte.

AUXILIAR DE SERVICIO: Apoyará en todas las tareas al personal es un cargo poli funcional que socorre al empleado del establecimiento

PROCESOS

Compras



(Carrion) Este tipo de operaciones se lleva a la práctica a través del comprador y el vendedor, sabiendo que el mercado es muy importante para el comprador informal, quien deberá comparar precios, calidad y cantidad antes de hacer la realizar la adquisición

FUENTE: (VOCTORINOX)

El comprador siempre deberá identificar cual es el nivel de inventario de los productos que debemos tener a mano siempre (par stock), para mantener el abastecimiento entre el día de una entrega y la otra.

REGISTRO DE MATERIA PRIMA INVENTARIO

PRODUCTO:					PERIODO/MES					
GRUPO DE INVENTARIO:					METODO DE VALORACION					
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			INVENTARIO/ STOCK		
		Unidades	Precio Unitario	Precio Total	Unidades	Precio Unitario	Precio Total	Unidades	Precio Unitario	Precio total

Fuente: Gerencia de Alimentos y Bebidas

El comprador indica la calidad y precio del producto que desea comprar en la orden de compra.

Recepción de alimentos

El propósito de recibir la mercadería o productos, es verificar la cantidad, calidad y el precio de lo que estamos comprando en la orden de compra.

ORDEN DE COMPRA

PROVEEDOR: _____ ORDEN DE COMPRA N°: _____

FECHA DE PEDIDO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

REQUISICIÓN: _____ SOLICITANTE: _____

FECHA DE PAGO: _____ TEL: _____

CANTIDAD	CONCEPTO	PRECIO	IMPORTE

OBSERVACIONES:

SUBTOTAL: _____

IVA: _____

TOTAL: _____

Es muy importante designar una persona como responsable del recibo de la mercadería. La mercadería que se recibe deberá ser pesada y contada para determinar cantidades y observada para asegurarse de la calidad de los productos que hemos pedido en la orden estándar de especificaciones.

Solo cuando el responsable de recibir la mercadería ha controlado todos los aspectos de la factura y la orden pueden entonces aceptar la entrega sellando la factura.




Requisitos de calidad Sanitaria de Productos Frescos

Alimento	Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
<p>Pescados</p>  <p>Fuente: (PERCEBEIRO)</p>	<p>Ojos prominentes y brillantes, agallas rojas y húmedas, escamas firmemente adheridas; carne suave al tacto, olor característico marino.</p>	<p>Ojos hundidos, opacos, agallas pálidas, verdosas o grises; escamas se desprenden fácilmente; carne friable, olor ácido u ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).</p>
<p>Crustáceos: camarones, langostinos, cangrejos, etc.</p>  <p>Fuente: (COSEMAROZONO)</p>	<p>Deben estar vivos. Color gris o verde azulado, olor suave, característico; carne firme y elástica; deben estar íntegros. En los camarones la cola debe replegarse bajo el tórax.</p>	<p>Crustáceos muertos. Color rojizo por efectos del calor, olor, fuertemente amoniacal; carne fofa, blanda. En los camarones la cola se desliga del tórax y permanece suelta. Presencia de parásitos.</p>
<p>Moluscos bivalvos: conchas de abanico, choros, machas, almejas, mejillones, etc.</p>  <p>FUENTE: (ALLBIZ)</p>	<p>Deben estar vivos, pesados; las valvas deben estar, cerradas o cerrarse al tocarlas. Sonido macizo al entrechocarlos, olor fresco marino, movilidad del manto al tocarlo.</p>	<p>Valvas abiertas, no responden a la excitación del manto, olor ácido a pútrido.</p>

<p>Cefalópodos: pulpo, calamar, pota</p>  <p>Fuente: (Bienestar)</p>	<p>Piel suave y húmeda; ojos brillantes, olor marino, color característico según la especie, carne firme y elástica, tentáculos bien adheridos al cuerpo.</p>	<p>Piel pegajosa, opaca, olor pútrido, los tentáculos se desprenden del cuerpo.</p>
<p>Gasterópodos: caracol</p>  <p>Fuente: (GASTERÓPODOS)</p>	<p>Deben estar vivos, bien adheridos a su caparazón, opérculo, cerrado, movilidad a la excitación, olor fresco, marino. Desprenden sustancia líquida viscosa transparente.</p>	<p>Secos, se desprenden fácilmente de la caparazón, no presentan movilidad a la excitación, olor ofensivo, pútrido.</p>
<p>Pescado Seco Salado (Bacalao)</p>  <p>Fuente: (AS)</p>	<p>Superficies completamente seca, olor característico, alto contenido de sal</p>	<p>Superficie húmeda, con manchas rojas o negras, olor anormal</p>

Fuente: <http://www.minsa.gob.pe>

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes Frescas

Alimento	Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
<p>Carne de Res</p>  <p>Fuente: (MERCAENLÍNEA)</p>	<p>Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta.</p>	<p>Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blando al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).</p>
<p>Carne de Cerdo</p>  <p>Fuente: (RAZASPORCINAS)</p>	<p>Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico ó masa muscular sin presencia de granulaciones (quistes).</p>	<p>Superficie pegajosa. Color oscuro y viso verdoso, blanda al tacto, olor ofensivo ó masa muscular con quistes o larvas.</p>
<p>Carne de Pollo</p>  <p>Fuente: (AVIPECUARIA)</p>	<p>Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.</p>	<p>Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo.</p>


Fuente: <http://www.minsa.gob.pe>(15ma)



Fuente: (SMITH,

2014)

Requisitos de calidad Sanitaria de Huevos Frescos


Alimento	Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
<p>Huevos</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>	<p>Superficie limpia; color y forma según raza y/o especie de ave, cáscara íntegra. No se debe notar la cámara de aire.</p>	<p>Superficie rugosa, rajada o rota, débil y de aspecto anormal. Cámara de aire notoria, no debe sobrepasar los 15 mm. Presencia de excrementos o rasgos sanguinolentos. Olor fétido, muy característico. La clara o yema con puntos de turbidez, colores o pigmentos extraños.</p>



Fuente: (MINISTERIO DE SALUD)









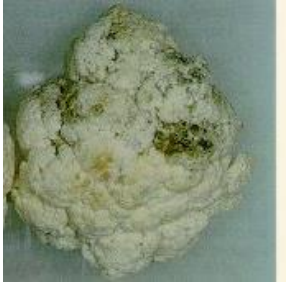





Fuente: (SMITH, 2014)












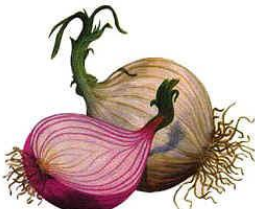
Requisitos de Calidad Sanitaria de Otros Productos













Alimento	Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
<p data-bbox="240 1346 488 1373">Alimentos Enlatados</p>  <p data-bbox="240 1682 461 1709">Fuente: (UNIFEM)</p>	<p data-bbox="746 1346 1086 1525">Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y fecha de expiración vigente, además de composición del producto, nombre y dirección del fabricante.</p>	<p data-bbox="1109 1346 1326 1733">Envases con deformaciones, hinchados, abolladuras, u oxidaciones. Cuando al abrir se aprecian gases u olores desagradables. Fecha de expiración vencida o sin registro sanitario.</p>

<p>Embutidos y Carnes Curadas</p>  <p>Fuente: (SANA)</p>	<p>Color y sabor propios y uniformes. Las carnes curadas deben mostrar superficies secas, brillantes, olor y sabor característicos. Deben tener registro sanitario y fecha de expiración vigente.</p>	<p>Con superficie húmeda y pegajosa, con exudación de líquido o cambios de coloración. Zonas flácidas a la palpación, con indicios de putrefacción o fermentación. Con manchas parduscas o verdosas. Fecha de expiración vencida o sin registro sanitario.</p>
<p>Bebidas Embotelladas o Envasadas</p> 	<p>Envases íntegros, rotulados con registro sanitario y cuando corresponda, con fecha de expiración vigente.</p>	<p>Sin materias extrañas en su interior. Las tapas no deben estar violadas. Ausencia de gas en bebidas carbonatadas.</p>

PRODUCTO	SIGNO DE CALIDAD	SIGNO DE DESCOMPOSICION
<p data-bbox="300 461 424 488">Manzanas</p>  <p data-bbox="150 775 485 801">Fuente: (Comida Saludable , 2015)</p>	<p data-bbox="692 461 935 488">Firmes, buen color</p>  <p data-bbox="601 786 936 813">Fuente: (Comida Saludable , 2015)</p>	<p data-bbox="1129 461 1366 488">Blandas, golpeadas</p>  <p data-bbox="1051 797 1310 824">Fuente: (Fernández, 2014)</p>
<p data-bbox="150 904 272 931">Zanahoria</p>  <p data-bbox="150 1167 277 1193">Fuente: (R.L)</p>	<p data-bbox="601 904 767 931">Lisas y firmes</p>  <p data-bbox="601 1144 729 1171">Fuente: (R.L)</p>	<p data-bbox="1051 904 1150 931">Blandas</p>  <p data-bbox="1051 1205 1278 1232">Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p data-bbox="150 1258 236 1285">Coliflor</p>  <p data-bbox="150 1641 491 1668">Fuente; (La cocina de Mona , 2015)</p>	<p data-bbox="601 1258 850 1285">Blanca, hojas verdes</p>  <p data-bbox="601 1635 943 1662">Fuente; (La cocina de Mona , 2015)</p>	<p data-bbox="1051 1258 1422 1285">Descolorido ,manchas oscuras</p>  <p data-bbox="1051 1610 1278 1637">Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p data-bbox="150 1711 204 1738">Apio</p>  <p data-bbox="150 1991 352 2018">Fuente:(Pablo, 2014)</p>	<p data-bbox="601 1711 783 1738">Firme, tallo liso</p>  <p data-bbox="601 1991 804 2018">Fuente:(Pablo, 2014)</p>	<p data-bbox="1051 1711 1339 1738">Marchitado, descolorido</p>  <p data-bbox="1051 1942 1262 1968">Fuente: (Hortet, 2014)</p>

<p>Pepinos</p>  <p>Fuente: (Taringa, 2015)</p>	<p>Firmes, color verde</p>  <p>Fuente: (Taringa, 2015)</p>	<p>Partes blandas</p>  <p>Fuente: (Catral)</p>
<p>Peras</p>  <p>Fuente: (Serrano)</p>	<p>Pesados, en su forma</p>  <p>Fuente: (Serrano)</p>	<p>Áreas blandas, sin brillo</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p>Uvas</p>  <p>Fuente: (Jaime, 2013)</p>	<p>Pegadas al racimo</p>  <p>Fuente: (Jaime, 2013)</p>	<p>Tallos secos, uvas goteando</p>  <p>Fuente: (Oña, 2012)</p>
<p>Limones</p>  <p>Fuente: (Timoteo)</p>	<p>Pesados, color amarillo</p>  <p>Fuente: (Timoteo)</p>	<p>Piel pegajosa, color opaco</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>

<p>Lechuga</p>  <p>Fuente: (Cetas)</p>	<p>Hojas crujientes, brillantes</p>  <p>Fuente: (Cetas)</p>	<p>Color marrón en las hojas</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p>Naranjas</p>  <p>Fuente: (Calorias)</p>	<p>Firmes, pesadas, brillantes</p>  <p>Fuente: (Calorias)</p>	<p>Cascara seca, esponjosa, azul</p>  <p>Fuente: (Cardoso, 2014)</p>
<p>Rábanos</p>  <p>Fuente: (Cualita, 2011)</p>	<p>Firmes, sin golpes</p>  <p>Fuente: (Cualita, 2011)</p>	<p>Golpeado, blandos</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p>Cebollas</p>  <p>Fuente: (Agencias)</p>	<p>Firmes, cuello pequeño</p>  <p>Fuente: (Agencias)</p>	<p>Húmeda, cuello blando</p>  <p>Fuente: Cristhian Teirra</p>

<p>Duraznos</p>  <p>Fuente: (Salud, 2010)</p>	<p>Ligeramente blandos</p>  <p>Fuente: (Salud, 2010)</p>	<p>Aguados, cuello blando</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p>Pimientos</p>  <p>Fuente: (Taringa, 2015)</p>	<p>Brillantes sin manchas</p>  <p>Fuente: (Taringa, 2015)</p>	<p>Cortes, manchas oscuras</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p>Piñas</p>  <p>Fuente: (Prozis, 2011)</p>	<p>Rama fácil de separar</p>  <p>Fuente: (Prozis, 2011)</p>	<p>Hojas marrones, golpeada</p>  <p>Fuente: Cristhian Tierra</p>
<p>Tomates</p>  <p>Fuente: Criethian Tierra</p>	<p>Suave, color rojo brillante</p>  <p>Fuente: Criethian Tierra</p>	<p>Con marcas, descoloridos</p>  <p>Fuente: Criethian Tierra</p>

Almacenamiento

Para mantener el control en el almacenado deben establecerse procedimientos estandarizados.

El mantenimiento de condiciones internas adecuadas incluye control de temperaturas, utilización de contenedores o recipientes para almacenamiento adecuado, estantes apropiados y una adecuada limpieza, no se debe dejar alimentos en contacto directo con el suelo, estos deben estar a una altura mínima de 10cm.



Un factor clave en el almacenamiento de comidas, especialmente las perecederas es la temperatura, si la temperatura se eleva por encima de los niveles especificados, el tiempo de almacenamiento de los productos se acorta vertiginosamente y la pérdida y descomposición se incrementa.

- Los almacenamientos en los refrigeradores oscilan entre temperaturas que van de 1°C a 7°C.
- El almacenamiento seco oscila entre 10°C y 24°C
- Los congeladores deben siempre conservarse a 18°C bajo cero.

Alimentos	Tiempo de refrigeración	Temperatura de refrigeración	Tiempo de congelación	Temperatura de congelación	Tiempo máximo de consumo
Aves	2 días	0 – 4 °C	1 año	-18 °C a 0°C	2 días refrigeración 45 días congelación
Mariscos	2 días	0 – 4 °C	6 meses	-18 °C a 0°C	2 días refrigeración 7 días congelación
Carne molida	2 días	0 – 2°C	4 meses	-18 °C a 0°C	2 días refrigeración 3 meses congelación
Vísceras	2 días	1 – 2°C	4 meses	-18 °C a 0°C	36 horas refrigeración 7 días congelación
Filetes de res	3 a 5 días	0 – 4°C	6 a 12 meses	-18 °C a 0°C	15 días refrigeración 6 meses congelación
Chuletas	3 a 5 días	0 – 4°C	4 a 6 meses	-18 °C a 0°C	10 días refrigeración 3 meses congelación
Embutidos	2 días	1 – 2°C	1 a 2 meses	-18 °C a 0°C	5 días refrigeración 10 días congelación
Productos cocidos	3 a 5 días	0 – 4°C	1 meses	-18 °C a 0°C	1 día refrigeración 5 días congelación
Vegetales	1 semana	2 – 4°C	-	-	2 a 4 días refrigeración
Hortalizas	1 semana	2 – 4°C	-	-	2 a 4 días refrigeración

Granos secos	-	Ambiente	-	-	6 meses en temperatura ambiente
Frutas	1 semana	2 – 8°C	10 meses	-18 °C a 0°C	2 a 4 días en refrigeración
Huevos	3 a 5 días	2 – 7°C	-	-	7 días en refrigeración
Leche	3 a 5 días	2 – 4°C	-	-	36 en refrigeración
Productos lácteos	7 días	2 – 4°C	-	-	3 días en refrigeración

Las comidas deben ser almacenadas en recipientes con tapas selladas herméticamente para evitar la pérdida de características organolépticas naturales y propias. Es importante proteger los alimentos en recipientes para evitar que algo ajeno al producto se introduzca en ellos y que contar con estanterías apropiadas.



Los estantes destinados a alimentos altamente perecederos deben estar en un lugar de máxima capacidad de recepción de aire circulante en la refrigeradora.

CONSERVACION DE ALIMENTOS

El crecimiento microbiano puede ocurrir en las comidas que están previamente hechas y conservadas en las mesas calientes por largos periodos de tiempo. La mejor política aplicable es la de no preparar alimentos con mucha anticipación.

Si esto no es posible, entonces deberá asegurarse de hervir los alimentos a altas temperaturas y conservarlos a 60°C por no más de 2 horas.

TIEMPOS DE ALMACENAMIENTO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS	
Carne Molida, Pollo Molido y Carne para Guisar	
Carne de res molida, pavo, ternera, cerdo, cordero	1-2 días
Carnes para guisar	1-2 días
Carne Fresca (Res, Ternera, Cordero y Cerdo)	
Filetes, chuletas, asados	3-5 días
Variedad de carnes (Lengua, riñones, hígado, corazón, menudo)	1-2 días
Pollo Fresco	
Pollo o pavo, entero	1-2 días
Pollo o pavo, pedazos	1-2 días
Menudo	1-2 días
Tocineta y Embutido (Salchichas)	
Tocineta	7 días
Embutidos (salchichas), de carne o pollo crudos	1-2 días
Salchichas de desayuno ahumadas, "patties"	7 días
Salchichas de verano etiquetadas "Mantenga Refrigeradas"	Sin abrir, 3 meses; Abierto, 3 semanas
Embutidos duros, peperoni, "jerky sticks"	2-3 semanas
Carnes de Deli y Productos Empacados al Vacío	

Huevos preparados en la tienda (o hechos en casa), pollo, tuna, jamón y ensaladas de macarrones	3-5 días
Cerdo pre-rellenado y chuletas de cordero y pechugas de pollo rellenas	1 días
Comidas cocidas en la tienda y entremeses	3-4 días
Comidas de marca comercial empacadas al vacío con el sello de inspección del USDA, sin abrir	2 semanas
Sobrantes de Carne Cocida, Pollo y Pescado	
Pedazos y cacerolas cocidas	3-4 días
Salsa y caldos, "patties" y "nuggets"	3-4 días
Sopas y guisados	3-4 días
Pescado fresco y Crustáceos	1-2 días
Huevos	
Frescos, en el cascarón	3-5 semanas
Yemas crudas, claras	2-4 días
Hervidos en el cascarón	1 semana
Huevos líquidos pasteurizados, sustitutos de huevos	Sin abrir, 10 días; Abierto, 3 días
Platos de Huevos Cocidos	3-4 días
Mayonesa, comercial	2 meses

Buenas prácticas de manufactura

El personal manipulador de los alimentos para iniciar a elaborar o trabajar con alimentos deberá estar Apto, en otras palabras deberá estar sano y evidenciarlo a través de exámenes médicos y/o carnet de sanidad.

El personal manipulador de los alimentos deberá contar con todas las herramientas necesarias para realizar su trabajo:

1. La indumentaria adecuada (uniforme).



2. Los mecanismos de prevención, como los guantes de látex de vinilo de nitrilo u otro que evita el contacto directo (evitar el uso en personas alérgicas), las mascarillas, el protector de cabello “toca”, gorros.

3. Deberá contar con los materiales limpios y desinfectados cada vez que inicie y finalice su trabajo.

4. Los materiales (cuchillos, tablas de picar, recipientes o contenedores, etc.) deberán ser almacenados en lugares que no presenten riesgos de contaminación.

RECOMENDACIÓN:

- Capacitación de forma constante, brindar seguimiento y llevar un programa de cada capacitación para reforzar los conocimientos impartidos al personal.
- Las instalaciones eléctricas estarán empotradas o protegidas convenientemente.
- Todas las instalaciones deberán estar convenientemente distribuidas y en estado satisfactorio.
- Dispondrán de un adecuado sistema de recolección, almacenamiento, protección y eliminación de basuras.

BIBLIOGRAFÍA

Carrion, E. texto básico de Gerencia de Alimentos y Bebidas.
2015-06-20

Fernández, N. Descomposición de una manzana: 2014 [en línea]
<http://www.redmagisterial.com>
2015-06-24

Smith. Alimentos saludables, Dieta equilibrada par bajar de peso: 2014
[en línea]
<http://trucosparaadelgazarrapido.com>
2015-06-24

Martín, "P. Alimentación Consiente, Jugo de Apio, Jengibre y Acelga: 2014 [en línea]
<http://blogs.infobae.com>
2015-04-23

Casal, J. La uva nutritiva y saludable. 2013 [en línea]

<http://cienciabio.com>

2015-05-22