



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

SEDE
ESMERALDAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

TESIS DE GRADO

**ANÁLISIS DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL
RESTAURANTE “LAS REDES” EN LA PLAYA
TONSUPA, PROVINCIA ESMERALDAS, EN BASE AL
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA (BPM).**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO
EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y
TURÍSTICAS**

AUTOR

LUIS DAVID PINO ZAMBRANO

ASESOR

MGT. JOSÉ DONOSO VARGAS

ESMERALDAS, ENERO 2019

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS.

Presidente Tribunal de Graduación

Mgt. Marco Salazar Donoso

Lector 1

Mgt. Marco Salazar Donoso

Lector 2

Lic. Alexandra Márquez

Director de Tesis

Mgt. José Donoso Vargas

Director de Escuela

Mgt. José Donoso Vargas

Fecha: Esmeraldas,..... de 2019

AUTORIA

Yo, Luis David Pino Zambrano, portador de la cedula de ciudadanía N° 080392858-9, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi propia autoría, respetando las diferentes fuentes de información, realizando las debidas citas correspondientes.

Luis David Pino Zambrano

CI: 080392858-9

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de Tesis a mis amados padres Sr. Pino Vera Luis David y Sra. Zambrano Vaca Biviana Vespertina, al igual que a mi esposa la Srta. Luzuriaga Malagón Sunny Michelle, quienes son mi mayor motivo de vida y la razón que me ha llevado a seguir con este deseo de superación en medio de tantos sacrificios. Unido a ellos de manera muy especial a toda mi familia en general que me ha apoyado en toda mi formación académica.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi primer agradecimiento a Dios; por haberme brindado la sabiduría para llegar a este punto de mi vida, además de brindarme salud y vida para poder llegar a culminar mis estudios con éxito.

Agradezco profundamente a mis padres, que nunca dejaron de valorar y aconsejarme en cada momento de mi vida, y estar siempre a mi lado apoyándome en todos esos momentos vividos en la universidad y en mi vida.

Agradezco a mi esposa Sunny Michelle Luzuriaga Malagón, por haberme apoyado toda la carrera universitaria por estar a mi lado en todos los momentos de felicidad y de tristeza apoyándome incondicionalmente.

A mis profesores universitarios; José Donoso, Marcos Salazar, Alexandra Márquez, Isabel Maldonado, a mis compañeros y a todas aquellas personas que en algún momento me brindaron su apoyo incondicional.

A mi Asesor de Tesis, quien brindó valiosos momentos dentro de sus funciones, para ser guía de este proceso.

A todos:

MUCHAS GRACIAS

ÍNDICE

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN	II
AUTORIA.....	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
ÍNDICE	VI
LISTA DE FIGURAS.....	VII
RESUMEN / PALABRAS CLAVES	VIII
ABSTRACT/ KEYWORDS.....	IX
INTRODUCCIÓN	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO	6
1.1. Bases teóricas – científicas.....	6
1.1.1. BPM	6
1.1.2. Manuales de buenas prácticas de manufactura	7
1.1.3. Importancia de las BPM	7
1.1.4. Ventajas de las BPM.....	8
1.1.5. Inocuidad Alimentaria	9
1.1.6. Puntos críticos de control.....	12
1.1.7. La calidad en las BPM	15
1.2. Antecedentes	17
1.3. Marco legal.....	20
Constitución de la República del Ecuador (2008).....	20
Ley de turismo de Ecuador (2014)	20
Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria	21
Ley del ARCSA.....	22
CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS	23
2.1. Tipo de estudio.....	23
2.2. Definición conceptual y operacionalización de las variables.	23
2.3. Métodos	25
2.4. Técnicas e Instrumentos	26

2.5. Población y Muestra.....	26
2.6. Análisis de Datos	27
CAPITULO III: RESULTADOS	28
CAPITULO IV: DISCUSIÓN.....	35
CAPITULO V: CONCLUSIONES.....	39
CAPITULO VI: RECOMENDACIONES	41
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA.....	42
ANEXOS	45
CHECKLIST DE BPM ECUATORIANA.....	45
CHECKLIST DE BPM ECUATORIANA.....	47

LISTA DE FIGURAS

Figura1: Inocuidad.....	31
Figura2: Puntos críticos.....	34

RESUMEN / PALABRAS CLAVES

La presente investigación se realizó en el cantón Atacames, establecido como objetivo general Analizar los procesos de elaboración y manipulación de alimentos en el restaurante las Redes en la playa Tonsupa, Provincia Esmeraldas, en base a un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Uno de los objetivos específico fue Conocer el manejo inocuo de los alimentos en el restaurante Las REDES. La inocuidad alimentaria se puede entender como la implementación de medidas que reducen los riesgos de contraer cualquier tipo de enfermedades como salmonella, intoxicaciones entre otras (Avendaño, 2006). Ante lo cual se logró recopilar información relevante en cuanto al manejo de los alimentos en el área de cocina, donde se ha observado sus técnicas de manejo, además de su falta de experiencia, se ha notado que las personas fueron preparadas para trabajar bajo normas técnicas, aunque no tengan el conocimiento o los estudios previos para este tipo de trabajo.

Además en su segundo objetivo específico, evaluar puntos críticos en los procesos de manufactura en el restaurante Las Redes. Se logró identificar cuáles eran los puntos críticos con la utilización de un checklist, en el restaurante Las Redes, de esa manera poder realizar una revisión correspondientes a dos puntos; Inocuidad y Puntos Críticos, donde los resultados fueron específicos debido que a su falta de experiencia fue reflejada en la revisión, además corresponden con un buen porcentaje de cumplimiento en los puntos críticos.

En el restaurante las Redes a pesar de no haber tenido porcentajes altos en fallas, se recomendaron que se cumplan con las normas técnicas que establecen las BPM ecuatoriana para que su cumplimiento, sea el adecuado en sus áreas de trabajo.

PALABRAS CLAVE. Analizar, inocuidad, buenas prácticas de manufactura, puntos críticos, técnicas.

ABSTRACT/ KEYWORDS

The present investigation was carried out in the parish of Tonsupa, Atacames canton, province of Esmeraldas, established as a general objective Analyze the processes of elaboration and manipulation of food in Las Redes restaurant in Tonsupa beach, Esmeraldas Province, based on a manual of Good Manufacturing Practices (BPM)

One of the specific objectives was to know the innocuous handling of food in the REDES restaurant. Food safety can be understood as the implementation of measures that reduce the risk of contracting any type of diseases such as salmonella, poisoning, among others. Given that it was possible to collect relevant information regarding the management of food in the kitchen area, where it has observed their management techniques, in addition to their lack of experience, it has been noted that people were prepared to work under technical standards, even if they do not have the knowledge or the previous studies for this type of work.

Also, in its second specific objective, evaluate critical points in the manufacturing processes in the REDES restaurant. It was possible to identify which were the critical points that the restaurant has in its actuality and in that way to be able to carry out a checklist of revision, where the results were specific due to their lack of experience was reflected in the review, in addition they correspond with a good percentage of compliance in the critical points.

In the restaurant networks despite not having high percentages of faults, it was recommended that they comply with the technical standards established by the Ecuadorian BPM so that compliance is appropriate in their work areas.

KEYWORDS. Analyze, innocuousness, good manufacturing practices, critical points, techniques.

INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia, la humanidad ha tenido que perfeccionar todos aquellos procesos que conllevan al manejo de alimentos, para la elaboración de los diferentes platos. Por ende las personas se han visto en la necesidad de implementar un reglamento y procedimiento certificado por organismos nacionales e internacionales, que les permitan tener un control en la preparación de diferentes recetas culinarias.

Debido a los aspectos antes mencionados surge la aplicación de las BPM, como un manual de las buenas prácticas de manufactura que permite reducir significativamente los riesgos de toxi-infecciones para que se pueda mantener la seguridad de los consumidores, y así poder protegerlas desde la adquisición del producto hasta la entrega.

Las BPM aparte de tener un control en el manejo de alimentos también tienen control con los equipamientos del lugar. Es decir, que tienen que ver con el diseño del establecimiento, para que se puedan ofrecer con mayor calidad los productos manufacturados en el lugar.

Surgiendo de esta manera en el turismo, tiene una importancia en el desarrollo social y económico de los países latinoamericanos, por lo que es necesario dentro de la actividad turística la implementación de metodologías para minimizar los riesgos, que surjan en la obtención y preparación de los alimentos para reducir los riesgos toxi-infecciosos.

Todos los reglamentos son necesarios, debido a que los turistas en la actualidad son exigentes en la obtención de alimentos procesados o no procesados, que por su naturaleza de ser viajeros necesitan seguridad en los lugares que visiten para consumir alimentos, ya sean restaurantes, kioscos de comida o restaurantes informales.

Las BPM como base son importantes debido a las normas y reglas que se deben seguir en el área de cocina, por ende un buen manejo de los diferentes manuales de buenas prácticas es indispensable para el mejoramiento de los establecimientos de preparación de alimentos.

En todo proceso en el que se preparan alimentos se deben determinar aquellas operaciones que necesitan mantenerse bajo control para asegurar que el producto final cumpla con las especificaciones microbiológicas y sensoriales que le han sido Establecidas. (Alustiza, et al. 2004, p. 20).

Las personas a nivel mundial buscan alimentos en primer orden, es por eso la importancia de la implementación de las BPM.

El restaurante teniendo conocimientos en las BPM puede llegar hacer reconocido como un lugar seguro de alimentación, los turistas en situación de viajeros consumen alimentos procesados con mayor confiabilidad, los cuales necesitan la seguridad de tener un lugar donde aplican las BPM.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad las BPM han tomado gran importancia en el Ecuador, las personas que poseen restaurantes o negocios de comida, han optado por implementar las BPM en sus negocios. Se están capacitando y certificando en la obtención de este tipo de certificación internacional que les permite tener un mayor control en sus procesos de manufactura.

En el 2016, la filial de Club-BPM en Ecuador ha realizado una amplia labor de Certificación Profesional, Consultoría y Divulgación en Gestión, Automatización e Inteligencia de Procesos (BPM).

Principales acciones: Implantación exitosa de Metodología Ágil BPM: RAD® en PRONACA, empresa líder del sector alimentación, y tres (3) proyectos BPM en marcha.

Más de 300 alumnos capacitados en Ecuador en Fundamentos BPM y Metodología Ágil BPM: RAD® 125 alumnos de Ecuador en proceso de Certificación Profesional Internacional BPM: RAD®-C (Club-BPM, 2017)

En la Provincia de Esmeraldas se encuentra la Parroquia Tonsupa, donde se sitúan un sin número de establecimientos de venta de alimentos y bebidas preparadas. Teniendo como principal problema la manipulación y preparación de alimentos procesados y no procesados, que tienen que ver con las BPM, donde se encuentran reglamentos y disposiciones que se deben llevar a cabo para las buenas prácticas de manipulación.

El restaurante Las Redes está ubicado en la Parroquia Tonsupa en el sector “Huertos Familiares del Club del Pacífico “ inicio su actividad de alimentación en el año 2009, sus dueños son extranjeros, el administrador es ecuatoriano el señor Carlos Acosta, el restaurante presta los servicios de restauración y bar, además cuenta con una amplia cocina y una sub cocina para la preparación de los alimentos antes de usar la materia prima, el establecimiento está construido para efectuar un buen proceso de preparación de alimentos que pueda ayudar al mejor funcionamiento al momento de cocinar, además cuenta con tres colaboradores, dos cocineras y un mesero que se encarga del servicio y del bar, la capacidad máxima del establecimiento es alrededor de 40 personas, este restaurante ofrece platos a la carta al igual que platos típicos esmeraldeños, en el bar ofrecen batidos, cocteles, bebidas alcohólicas además de diferentes snacks. Su horario de atención es de martes a domingo de 8:00 am hasta 6:00 pm y en feriado extienden su horario de atención.

Las BPM como reglamentos pueden ser utilizados por los restaurantes, encontrándose una variedad, entre los que están los de hoteles, kioscos de comida informales que pertenecen a alguna asociación y comedores no legalizados, algunos de ellos no manejan las BPM, debido que las autoridades no realizan controles mensuales o anuales es por eso que los restaurantes no usan las BPM.

Teniendo en cuenta la problemática descrita, se formula la siguiente pregunta científica para dar respuesta en la investigación: ¿El restaurante Las Redes, en la playa Tonsupa, Provincia Esmeraldas, ¿desarrolla su práctica operativa de elaboración de alimentos y bebidas sobre la base de un manual de buenas prácticas de manufactura?

Para dar respuesta a la pregunta científica detallada se presenta el siguiente objetivo general: Analizar los procesos de elaboración y manipulación de alimentos en el restaurante las Redes en la playa Tonsupa, Provincia Esmeraldas, en base a un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Para dar cumplimiento al objetivo general se trazaron como específicos, los siguientes:

- Conocer el manejo inocuo de los alimentos en el restaurante Las REDES
- Evaluar puntos críticos en los procesos de manufactura en el restaurante Las REDES

La justificación de este proyecto investigativo parte de las exigencias de los turistas, son muchos los restaurantes que se ven en la necesidad de competir con los hoteles en el servicio de alimentación de calidad, preparando platos que marquen la estadía del turista en el lugar visitado. Por esto es por lo que la Parroquia de Tonsupa, es visitada y es diferenciada su gastronomía según la región geográfica.

Debido a las exigencias de los turistas en la actualidad, al visitar el balneario de Tonsupa, es importante que los restaurantes del lugar implementen las BPM para mejorar su calidad en su línea de producción de alimentos y la buena adecuación de sus instalaciones.

La implementación de las BPM va a contribuir a la imagen y calidad que tiene el restaurante las redes, esto genera un menor gasto y pérdida de productos que se puedan desaprovechar por la falta de conocimiento.

Una vez que se implementen las BPM, el restaurante comenzará a ver un cambio en la obtención de la materia prima para el proceso de manipulación y elaboración de alimentos y bebidas preparadas.

Además, los turistas se beneficiarán con un producto de calidad manejado, con altos estándares de calidad en las buenas prácticas de manufactura en alimentos.

Es necesario minimizar los errores que puedan cometer el personal del restaurante, que pueden ser involuntariamente, pero que pueden ser controlados con capacitaciones o refuerzo laboral al comienzo del trabajo.

La contribución por parte de los colaboradores podrá mejorar el funcionamiento del establecimiento.

Esto contribuirá a los habitantes de los alrededores del restaurante Las Redes, en la afluencia de turistas que sean nacionales y extranjeros para una reactivación económica en conjunto con bienes y servicios.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Bases teóricas – científicas

1.1.1. BPM

Las 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. 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. La implementación de las BPM apunta a asegurar la inocuidad y la salubridad de los alimentos. (De Longo, 2001).

Las BPM son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y su aptitud, y para evitar su adulteración. También se les conoce como las “Buenas Prácticas de Elaboración” (BPE) o las “Buenas Prácticas de Fabricación” (BPF). Buenas Prácticas de Manufactura / 11 Históricamente, las Buenas Prácticas de Manufactura surgieron en respuesta a hechos graves relacionados con la falta de inocuidad, pureza y eficacia de alimentos y medicamentos. (Díaz, Uría 2009 p. 10,11)

Según estos autores las buenas prácticas de manufactura se refieren a que en los diferentes ámbitos laborales existen muchas variaciones en la utilización de las BPM, además de existir diferentes manuales de buenas prácticas, es clave la utilización de las mismas, esto resuelve que ciertos productos sean alterados y lleven un registro de inocuidad alimentaria. Además en los manuales de buenas prácticas, llevan un sin número de reglamentos y documentación que puede ayudar en el ámbito de producción como en la capacitación del personal que trabaja con los diferentes tipos de procesos, el mejoramiento de los espacios de trabajo, así como buena gestión de inocuidad alimentaria.

1.1.2. Manuales de buenas prácticas de manufactura

Díaz, Uría (2009) “En su manual de buenas prácticas Manufactura Una guía para pequeños y medianos agro empresarios” realizaron un manual de BPM, con temas que abordan una amplia gama de conocimiento tanto en el tratamiento de alimentos, procesos, inocuidad alimentaria etc. Además de incluir conceptos de cómo implementar las BPM en negocios, desde sus fases primarias hasta sus fases finales donde se podrá observar cómo tiene que ser llevada la documentación que las BPM exigen al momento de ser aplicadas en los diferentes negocios.

Existen una gran variedad de manuales que aplican a las “buenas prácticas” los cuales pueden derivarse para el tipo de aplicación que sea necesaria, están pueden variar por el objetivo del proyecto que se quiera realizar, los cuales pueden ser (BPM) Buenas prácticas de manufactura, (BPA) Buenas prácticas agrícolas, (BPE) Buenas prácticas de elaboración, (BPF) Buenas prácticas de fabricación entre otros. Los cuales llevan a un solo objetivo que se cumplan normas y reglas que permitan un mejor funcionamiento y control de los productos que sean producidos o manejados por empresas o personas que manejen un local de preparación de alimentos.

1.1.3. Importancia de las BPM

La utilización de las BPM en los restaurantes es fundamental para el buen manejo de productos que se vallan a preparar, la importancia del uso del manual son un sin número de procedimientos y normas que tiene para que un establecimiento pueda ser certificado por las mismas, es primordial que cuente con estas reglas y normas.

Por ende, las BPM son importantes para que las empresas puedan crecer con una mayor rentabilidad, ya sea económica o con sus empleados. Ante la situación económica del país, los restaurantes están optando por capacitarse para poder

competir en el mercado nacional, aplicando las BPM, el restaurante va a mejorar en obtención y producción de materia prima. Además de ofrecer un producto seleccionado para sus clientes con garantía y certificación de las BPM, claramente comprendiendo aspectos de higiene y sanidad aplicadas en diseños y aplicación en los diferentes segmentos que cuenta un restaurante.

1.1.4. Ventajas de las BPM

En la actualidad las empresas se encuentran definiendo como objetivos principales nuevas metas para poder potenciar su nivel de profesionalismo. Uno de los mayores retos es ir a la par con los nuevos métodos que se están utilizando en el mercado laboral, además una empresa eficiente, no es aquella que más beneficios tiene. Si no una empresa que sea eficiente y eficaz en su trabajo al momento de producir un producto. Por ende, las BPM son importantes para que las empresas puedan crecer con una mayor rentabilidad, ya sea económica o con sus empleados. Ante la situación económica del país, los restaurantes están optando por capacitarse para poder competir en el mercado nacional, aplicando las BPM, el restaurante va a mejorar en obtención y producción de materia prima. Los métodos de las BPM son ventajosos para aligerar los procesos que se realizan en los restaurantes.

Ventajas.

- Mejorar los sistemas de calidad.
- Mejorar el proceso de adquisición del producto
- Mejorar el proceso de producción
- Reducir tiempos de ejecución
- Establecer puntos críticos
- Mejorar la comunicación interna y externa

- Ayudar al cumplimiento de las normas de las BPM
- Monitoreo de los procesos
- Optimización de recursos

García francisco Javier (2011) BPM: VENTAJAS DE SU IMPLEMENTACIÓN

1.1.5. Inocuidad Alimentaria

Según la organización mundial de salud (OMS) las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud. Miles de personas se enferman y muchas pueden hasta morir por consumir alimentos insalubres o mal preparados. Los Estados Miembros, seriamente preocupados, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos abarca acciones y reglas encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos desde su obtención hasta su distribución. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción hasta el consumo. (OMS)

La inocuidad alimentaria en los restaurantes es estricta debido al sin número de enfermedades que se puede ocasionar por el mal manejo de los alimentos esta pueda ser en la adquisición, manejo o producción de las misma, por eso la OMS resalta un Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.

Según el manual de inocuidad la primera clave habla sobre mantener la limpieza, una de las razones más importante en la limpieza que se debe tener en el lugar de trabajo ya sea desde el lugar como tal hasta los materiales que se van a utilizar en las preparaciones. Los empleados tienen sus normas de vestimentas y limpieza.

Clave #1

Aquí se van a nombrar algunas normas que se deben seguir:

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007, pág. 12)

Clave #2

Separación de los alimentos crudos y cocinados en los cuartos fríos o vitrinas:

- Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos.
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados.

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007, pág. 15)

Clave #3

Cocine completamente los productos a servir:

- Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado.

- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse de que han alcanzado los 70°C. En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de un termómetro.
- Recaliente completamente los alimentos cocinados.

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007, pág. 16)

Clave #4

- Mantener los alimentos a temperaturas seguras:
- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C).
- Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir.
- No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007, pág. 17)

Clave #5

- Use agua y materias Primas segura y de buena calidad:
- Use agua segura o trátela para que lo sea.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada.
- Lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas.

- No utilice alimentos caducados.

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007, pág. 18)

Gracias al manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, se podrá verificar, si el restaurante está llevando un control a acorde a las cinco claves que dicta el manual, la importancia de utilizar las cinco claves es poder llegar a una excelencia de trabajo, ya sea como para la empresa y los clientes por su calidad de producción alimentaria. Dicho manual establece la correcta utilización de las normas ya mencionadas; ya que la inocuidad alimentaria es un deber que debe de llevar los locales que adquieren y producen alimentos, ya sean procesados y no procesados. Además de explicar la importancia de tener en buen estado los cuartos fríos se puede pensar en capacitar al personal en control de calidad, inocuidad alimentaria, nutrición y conservación de alimentos, para que puedan manejar de mejor manera los alimentos que se obtiene y se producen en el restaurante.

1.1.6. Puntos críticos de control

La determinación de los puntos críticos de control se define como una fase en donde se tiene que aplicar un debido control, ya que es esencial para prevenir y eliminar cualquier peligro relacionado con la inocuidad alimentaria, también sirve para reducir el nivel de contaminación.

La determinación de puntos críticos dentro de la cocina de un restaurante se puede ver facilitado por la aplicación de un árbol de decisiones, ya que se puede ayudar a mejorar la manera de cómo se maneja los alimentos dentro de una cocina.

1.1.6.1. Los Siete Principios De Las Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)

Existen siete principios básicos en que los que se fundamentan las bases del Appcc.

Los cuales deben de ser analizados y ejecutados acorde a las diferentes áreas con las que se cuenta en hostelería, a continuación los principios de las APPCC.

Principio 1: Análisis De Los Peligros

Tras realizar un análisis de nuestro local comercial de venta de alimentos y bebidas preparados, debemos analizar todos los peligros potenciales que puedan aparecer en nuestro proceso de manufactura, y se deberán tomar medidas preventivas.,

Principio 2: Identificar Lo Puntos De Control Critico

una vez realizado el estudio y ya conocidos los peligros existentes en la cocina, se debe determinar las acciones a tomar en caso de cada etapa en donde se hallan encontrado estos peligros, ya sea en la producción, envasado, almacenamiento, distribución o ya sea personal.

Principio 3: Establecer los límites críticos

Se deberá establecer para cada PCC los puntos críticos de las medidas de control, que contrastaran la diferencia entre lo seguro y lo inseguro. En este punto se tendrá que incluir un parámetro de medición así como lo es la temperatura u otro indicativo.

Principio 4: establecer un sistema de vigilancia de los PCC

Se deberá establecer acciones para revisar si el proceso que se está llevando a cabo esta bajo condiciones de control que se han fijado.

Principio 5: establecer acciones correctoras

Establecer acciones que corrijan cuando el sistema de vigilancia este fallando y no se encuentre bajo un control estricto, es útil especificar que las acciones que se tomaran es a la personas responsable de los límites que se hallan establecidos.

Principio 6: establecer unos sistemas de verificación

Confirmar si el sistema Appcc está funcionando correctamente, si el sistema está identificando los problemas que encuentren en algún proceso, esto reducirá los peligros existentes que se pueden dar en el alimento.

Principio 7: Crear un sistema de documentación

Este puede ser aplicado por el gerente del lugar ya que debe llevar un conocimiento de lo que está sucediendo en el lugar de trabajo, puede ser los empleados, adquisición de alimentos o manipulación de los mismos.

1.1.6.2. Los 8 puntos críticos en una cocina.

La sociedad en la actualidad se ha vuelto más exigente en materia de inocuidad alimentaria y al parecer esta ya es una tendencia que va en aumento, y es preciso que profesionales en el tema se hagan responsables, esta quiere decir que la limpieza en las cocinas debe de ser diaria y semanal a profundidad, para mantener una cocina higienizada y limpia.

El correcto mantenimiento de la cocina y sus diferentes áreas, (superficies de trabajo, equipos, suelos, paredes, etc...) estas actividades resultan fundamental para que el proceso que se lleva a cabo en la cocina sea correcto y no pueda haber ningún problema al momento que los productos lleguen a ser preparados.

Por ende debemos seguir una serie de procesos y tareas que van ayudar a que los procesos sean correctos, se debe de llevar un control de puntos críticos a la hora de tener en buen estado las instalaciones, aquí se señalizaran los 8 puntos en tener en cuenta en una cocina para PUNTOS CRITICOS.

El cual debe de ser analizado antes de actuar con la limpieza y así poder identificar cuál de estos 8 puntos críticos están en mayor riesgo de causar una infección bacteriana.

1.1.6.3. Puntos críticos a los que se les tiene que prestar mayor atención

- Zonas de fogones
- Campanas y conductos de extracción.
- Sumideros y desagües.
- Ruedas y patas de mesas.
- Manillas e interruptores.
- Encimeras y tablas de trabajo.
- Suelos, juntas y esquinas.
- Juntas, cierres, bajos y laterales de mobiliario.

Todo profesional de la hostelería tiene que seguir un principio básico a la hora de ejercer la actividad en las cocinas comerciales, industriales y colectivas: ‘La higiene es el primer ingrediente en la cocina, los puntos ya resaltados muestra los ocho puntos críticos que debemos tener en cuenta al momento de ingresar a una cocina, se tiene que mantener limpias, estas pueden ser limpiadas por personal de cocina como también por personal especializados en estas áreas.

1.1.7. La calidad en las BPM

El término “calidad” ha evolucionado a lo largo del tiempo. Algunas de las definiciones recopiladas más representativas son las siguientes:

“Constitución, con la cual la mercadería satisface el empleo previsto” [Asociación Alemana para la Calidad, DGQ, 1972]; el cual cumple con altos estándares de calidad el cual va a satisfacer al cliente final.

“Conjunto de propiedades y características de un producto o servicio, que confiere su aptitud para satisfacer las necesidades dadas” [Instituto Alemán para la Normalización, DIN 55 350-11, 1979]; definición que constituye que el producto realizado esta echo bajo altos estándares de satisfacción, cumpliendo con normativas que ayudan a entregar un artículo o servicio que satisfaga al cliente.

“La totalidad de las características de una entidad que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas” [Instituto Centroamericano de Tecnología Industrial – Comisión Panamericana de Normas Técnicas – Organización Internacional de Normalización ICAITI-COPANT-ISO 8402, 1995].

Miranda (2012, p. 8) citando a David Garvín “el cual agrupa a diversas definiciones de calidad en cinco tipos de enfoques”.

Enfoque trascendente: las empresas aspiran en alcanzar una excelencia, en la que se ve representado en el producto o servicio a brindar. Para ello, es el compromiso de toda empresa para lograr mejores componentes, gestión y procesos sostenibles.

Enfoque basado en el producto: las empresas identifican la calidad base a una función de una variable específica y medible, para reflejar la diferencia de acuerdo a la cantidad.

Enfoque basado en el cliente, esta definición de calidad externa, se basa o se centra directamente desde el punto de vista del cliente. Esta determinado si satisface o excede las expectativas del consumidor.

Enfoque basado en la producción, está ligado en cuanto a la calidad que es lograr la conformidad de acuerdo a los requisitos y especificaciones establecidas. Al cumplir la condición recién se podrá considerar como válido.

Enfoque basado en el valor, se indica que la calidad como el precio debe tenerse en cuenta para un mercado competitivo, el producto y/o servicio será de calidad si es tan útil como los de la competencia por algo inferior o comparable con ellos y ofrecer mejores ventajas.

La calidad en la alimentación es prioritaria ya que por medio de la calidad alimentaria podemos evidenciar el proceso que llevan los alimentos en una cadena de ejecución y preparación, las cuales son desde la adquisición del producto y toda la cadena de preparación que lleva el mismo hasta la llegada al consumidor final que es nuestro cliente.

La calidad en restauración se basa en todo el proceso que se lleva a cabo de la preparación de productos que son consumidos por los clientes y para poder compararlos con la calidad en la inocuidad podemos decir que se trata de asegurar el producto en su limpieza y esterilización, además de que las dos se complementan ya que la una es en la preparación y la otra es el manejo que se lo lleva en la cocina y poder servirlo al cliente final.

Podemos decir que la calidad en las BPM es importante, basados en estudios e investigaciones para poder realizar la verificación de las BPM en un local comercial o de restauración se debe aplicar la calidad, ya sea en la adquisición de materias primas hasta la misma construcción del lugar de trabajo.

Los cinco enfoques de J. Miranda son relevantes debido que usando los cinco enfoques se puede garantizar una mejor calidad en el producto, se diferencia de las anteriores definiciones por compleja descripción de enfoques que van desde el interior del producto hasta el exterior incluyendo la satisfacción del cliente.

1.2. Antecedentes

Las siguientes investigaciones, se han tomado como referencia, debido que presentan aspectos similares a este proyecto, por la importancia y relevancia en temas como las (BPM), en aplicación y funcionamientos de los reglamentos en restaurantes, e inocuidad de alimentos procesados y no procesados.

Olmedo (2017), en su estudio titulado “Análisis de la gestión de inocuidad alimentaria sobre los peligros y puntos críticos de control (APPCC) para los proveedores de alimentos preparados en la PUCESE.” analizo la gestión de

inocuidad alimentaria sobre puntos críticos de control para los proveedores de alimentos preparados en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas. Investigación desarrollada en los predios de la PUCESE, en el área de la cocina de los campers y restaurantes. Se realizó una investigación descriptiva, donde se realizó una detallada descripción de los puntos críticos que tienen los bares, campers y restaurantes a la hora de la preparación alimentaria. Investigación explicativa permitió explicar cuáles eran las condiciones donde se encontraban los sitios a investigar. Investigación bibliográfica se basó en libros, folletos, artículos de periódico, artículos científicos, tesis maestras y revistas electrónicas. Además de realizarse entrevistas a los bares, campers y restaurantes de la universidad. Después de los estudios realizados se obtuvo resultados importantes evidenciando que los bares, campers y restaurantes en sus puntos críticos existen manipulación de los alimentos, adquisición de la materia prima, refrigeración de la materia prima, almacenamiento de los productos, limpieza y mantenimiento de la infraestructura o espacios físicos

Villacís (2015) en su investigación titulada “Diseño y propuesta de un sistema de inocuidad alimentaria basado en BPM (buenas prácticas de manufactura) para Destiny Hotel de la Ciudad de Baños” diseño y propuso un sistema de inocuidad alimentaria basada en las BPM. Investigación desarrollada en la ciudad de Baños de Agua Santa. Para llevar a cabo este estudio realizó una investigación de campo donde se obtuvo información y documentación de la organización y sus empleados además de esta recolección de datos, se aplicaron encuestas y entrevistas tomando una muestra de 11 empleados de restauración para determinar si cuentan con la debida documentación en estructura externa y está en pleno funcionamiento de acuerdo a las (BPM). Este estudio reflejó resultados importantes considerando que Destiny Hotel cuenta con una documentación mínima básica de las BPM por ser un hotel nuevo. Respecto a alimentación consta con un 23.43% de cumplimiento en el control de la limpieza y sanidad de los alimentos procesados y no procesados.

Aguas (2014) en su investigación titulada “Seguridad Calidad y Conservación alimentaria: manual de buenas prácticas de manufactura para el Restaurante Verde y Carbón” implementara un sistema basado en las BPM en el restaurante verde y carbón, aunque el restaurante cuenta con un sistema denominado “justo a tiempo” el cual consiste en preparar y adquirir los productos alimentarios el día que se van a preparar, para obtener un mejor producto ya sea fresco o de mejor calidad. La investigación fue realizada en la Ciudad de Quito. En el proyecto de los resultados obtenidos se beneficiaran la empresa, los clientes y los proveedores. Además se realizaron encuestas al gerente y al personal del restaurante VERDE Y CARBON, la cual obtuvo información valiosa para la empresa concluyendo que la empresa al querer mejorar en la aplicación del manual de buenas prácticas de manufactura logra una mejoría, uno de los lugares que tiene mayor control es la cocina con su higiene en pisos, utensilios de cocina y la correcta vestimenta del personal, además de seguir en una formación continua y capacitación de los empleados en su mejoramiento en el uso de las BPM.

Rojas (2011) “Control de calidad, diagnóstico, implementación y refuerzo de las buenas prácticas de manufactura en las cocinas y restaurantes del Hotel DANN CARLTON MEDELLIN” La investigación está basada en un control de calidad, diagnóstico, implementación y refuerzo de las BPM. La cual se realiza en Caldas (ANTIOQUIA), se revisara minuciosamente el funcionamiento de la cocina y el restaurante para identificar los problemas que puedan tener y poder poner un control de calidad, el diagnóstico está basado en ambas áreas para observar problemas que puedan ser ocasionados por partes interiores o exteriores. Una vez realizado el diagnóstico se ejecutara la implantación y refuerzo de las BPM. Para poder actuar se hubo que revisar leyes y decretos que estén enfocados al mejoramiento y cumplimiento de las BPM. Los resultados obtenidos por el diagnóstico antes realizado se definen en 7 puntos los cuales solo uno no se puede realizar mejoras por su presupuesto, aunque otros resultantes denotaron una mejora en su implementación de dotaciones ya sea de uniformes y productos de aseo y limpieza para pisos y personal. Además mediante esta investigación se

pudo evidenciar una mejora en el personal ya que se lo capacito y están tomando correcciones en todos los procesos que se están realizando en el hotel.

1.3. Marco legal

A continuación se indica los documentos oficiales con sus respectivos artículos que son utilizados en la actualidad, de referencia normativa para el desarrollo de las actividades turísticas en Ecuador. Estas leyes cumplen con el objetivo de establecer las funciones que las entidades, públicas y privadas, relacionadas con las actividades turísticas, deben desempeñar.

Constitución de la República del Ecuador (2008)

El Artículo 53 menciona que se deben incluir sistemas de medición de satisfacción del cliente además de incluir sistemas de reparación y atención. Además este artículo está ligado al Artículo 54 propone que las personas o entidades se responsabilicen por los productos que se están ofreciendo que puede ser responsabilidad civil o penal por la deficiencia de sus servicios y productos defectuosos y coloquen publicidad engañosa, como lo dictamina el artículo 6 de ley orgánica de defensa al consumidor Publicidad Artículo 6. Prohibida.- Quedan prohibidas todas las formas de publicidad engañosa o abusiva, o que induzcan a error en la elección del bien o servicio que puedan afectar los intereses y derechos del consumidor

Ley de turismo de Ecuador (2014)

En el Artículo 3, uno de los principios de la actividad turística es; el fomento de los servicios básicos nacional y la mejora de los servicios públicos esenciales para que garantice la satisfacción de los turistas al momento de visitar un lugar.

Según el Artículo 15, se refiere a las atribuciones del Ministerio de Turismo entre ellas la número 1. Preparar las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional.

Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria

Art. 24. Finalidad de la sanidad. La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto iniciar una apropiada alimentación y protección de la salud de las personas; y advertir, excluir o reducir el acontecimiento de enfermedades que puedan ser causadas por el consumo de alimentos contaminados.

Capítulo I reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados. Decreto ejecutivo 3253, registro oficial 696 de 4 de noviembre del 2002.

PERSONAL

Art. 10.- CONSIDERACIONES GENERALES: Durante la fabricación de alimentos, las personas que estén en continuo contacto con los alimentos deberán:

1. Mantener la higiene y el cuidado personal.
2. Comportarse y operar de la manera descrita en el Art. 14 de este reglamento.

Capítulo II DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Art. 9.- MONITOREO DE LOS EQUIPOS: Condiciones de instalación y funcionamiento.

El funcionamiento de los equipos considera además lo siguiente: que todos los elementos que conforman el equipo de cocina o limpieza y que estén en contacto con los productos de ingreso y alimentos que se encuentren en proceso de preparación deben limpiarse a fin de evitar contaminación cruzada.

Capítulo III MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Art. 24.- Las materias primas o productos pre-cocidos conservados por congelación que soliciten ser descongeladas previo al uso, se deberían descongelar bajo situaciones controladas y adecuadas (tiempo, temperatura,

otros) dependiendo de la materia prima que corresponda para evitar desarrollo de microorganismos e infecciones a los alimentos.

Cuando exista riesgo microbiológico, las materias primas e insumos descongelados no podrán ser re-congeladas. Para evitar daños por congelación a los alimentos delicados al frío constante.

Capítulo IV DEL ACTA DE INSPECCION DE BPM

Art. 79.- trata sobre una Acta de Inspección de BPM es el documento en el que, sobre la base de lo observado durante la inspección, los responsable de la investigación realizan una valoración de cómo y cuándo se están utilizando las BPM en el establecimiento, y servirá para el autorización del certificado de operaciones respectivo según el Reglamento de Registro y Control Sanitario. Art. 80.- dicho artículo consta una vez realizada el acta correspondiente para su debida revisión a profundidad y valorara la inspección previa.

Ley del ARCSA

La ley de arcsa se basa en la LEY DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA la cual establece un sin número de reglamentos que van dirigidos al manejo de alimentos y la prevención de enfermedades toxi-infecciosas, además de que al igual que REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS, llevan un control a nivel nacional por establecimientos y sus respectivas certificaciones, permisos de funcionamiento, la empresa o establecimiento no cumple con las normativas del manual de las BPM el arcsa como ente regulatoria debe de clausurar dicho local o no otorgar el permiso correspondiente.

Las leyes mencionadas anteriormente son importantes de acuerdo a sus lineamientos para el debido control de procesos y la formación de los análisis críticos para productos alimenticios, al igual de las funciones que se debe tener en el área de cocina en un restaurante además, la Ley de Turismo influye en el comportamiento de los restaurantes referente a atención y servicio al cliente.

CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo de estudio

La presente investigación según los objetivos se clasifica en aplicada por que busca conocer los puntos críticos y conocimientos de los trabajadores y realizar un análisis para poder intervenir de acuerdo con la información obtenida.

Sin embargo según la naturaleza de la información el presente estudio se clasifica en:

Cuantitativa – cualitativa (mixta)

La investigación según su naturaleza se clasifica como mixta ya que se van a realizar preguntas a los trabajadores y también se podrá observar en trabajo, funcionamiento y aplicación de las BPM.

Descriptiva

Según la investigación se pretende describir el lugar y como es el trabajo que se está efectuando en el restaurante las redes, para poder evidenciar, si están aplicando las BPM en su trabajo diario, además de observar si el personal está capacitado en las normativas que tiene el manual.

2.2. Definición conceptual y operacionalización de las variables.

En la presente investigación se estudiará la variable de Buenas Prácticas de Manufactura, la definición conceptual de la misma que sustentará teóricamente la presente investigación corresponde a que:

La definición conceptual asumida para la presente investigación es la expresada por el Reglamento De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados (2002). El mismo expresa que:

Los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para

consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (p.3)

La definición operacional de la variable anteriormente definida se expresa en la tabla a continuación.

Tabla 1: Definición operacional de la variable BPM

Variable	Dimensiones	Indicadores
BPM	Inocuidad	<ul style="list-style-type: none">• Adquisición de los alimentos• Control de limpieza• Uso de equipos y utensilios• Higiene del personal• Análisis de peligros• Temperatura puntos de control en los alimentos• Contaminación cruzada.• Medidas preventivas• Manejo adecuado de la materia prima.

	Puntos críticos	Zona de fogones Campanas y conductores de extracción Sumideros y desagües Ruedas y patas Manillas e interruptores. Encimeras y tablas de trabajo. Suelos, juntas y esquinas. Juntas, cierres, bajos y laterales de mobiliario.
--	-----------------	---

Fuente: Elaboración propia

2.3. Métodos

Esta investigación sobre el correcto manejo de los alimentos en el restaurante las redes Tonsupa, será utilizado el método analítico, ya que usaremos el manual de buenas prácticas de manufacturas (BPM) donde se encontrará información relacionada con inocuidad alimentaria y puntos críticos, además de investigar el manejo y conocimientos de sus colaboradores al momento de estar en contacto con los alimentos. También se usará el método sintético, dado que al conocer que manual se va a utilizar y que dimensiones hemos tomado podremos saber cuál es el proceso que tiene el restaurante en la adquisición de productos, control de limpieza. Temperatura y puntos de control, además se podrá observar la situación actual que tiene el restaurante las redes.

2.4. Técnicas e Instrumentos

El presente trabajo de investigación utilizó las siguientes técnicas:

Observación estructurada - registro o guía de observación

Dicho instrumento se utilizará para poder evidenciar el manejo de la cocina, dado que se podrá observar como es el manejo de la inocuidad alimentaria que se maneje en la parte operativa del lugar de trabajo, donde se encuentran dos áreas, la zona fría y la zona caliente, estas áreas son las más importantes debido a que todo el proceso de preparación ocurre aquí desde el inicio hasta la finalización del producto, la aplicación de este instrumento será beneficioso para obtener resultados de otro punto de vista el cual ayudara al mejor manejo o uso de las áreas operativas y el control de las BPM.

Entrevista

Además, se realizará una entrevista al propietario del establecimiento para corroborar la información que se obtenga de la lista de verificación, esta entrevista será realizada en base a ciertos criterios que se han puesto en valor por las dimensiones y los indicadores los cuales se pueden encontrar en la tabla 1, una vez tabulada la información, se podrá realizar las preguntas para la entrevista que arrojará información valedera que puede ayudar a mejorar el uso de las BPM en el Restaurante Las REDES.

2.5. Población y Muestra

En la presente investigación como resultado del conocimiento se ha decidido no seleccionar una muestra porque su población es pequeña y se podrá trabajar únicamente con el dueño del establecimiento ya se realizó una ficha de observación, mediante la cual según los resultados obtenidos se le realizó una entrevista al dueño del Restaurante “Las Redes”.

2.6. Análisis de Datos

Los datos, fueron obtenidos mediante la utilización de fichas técnicas acorde a los parámetros de inocuidad y puntos críticos ya antes mencionados.

CAPITULO III: RESULTADOS

Según los datos obtenidos por el checklist realizado en el Restaurante “Las Redes” el día 30 de noviembre del 2017 arroja la siguiente información:

Las normas de las BPM en el Ecuador se rigen a normas técnicas y certificaciones a nivel nacional que son otorgadas por Instituciones Públicas o Privadas, la exigencia de las BPM en los restaurantes tiene relación con los siguientes ítems: Adquisición de Alimentos, Control de Limpieza, Equipos y Utensilios, Medidas Preventivas y Requisitos de las Instalaciones de Cocina.

A continuación se detallan los resultados obtenidos en el checklist de inocuidad alimentaria:

- **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS**

Se han obtenido resultados positivos y negativos, ya que el restaurante cuenta con un único proveedor de productos como; vegetales, cárnicos y mariscos, una de las desventajas de tener un solo proveedor es que si este llega a no cumplir con el pedido por algún motivo aparte no se tendrían los productos y esto conlleva a que no funcione correctamente el requerimiento del restaurante o en el peor de los casos el local no pueda abrir por falta de insumos. Lo que se puede rescatar es que el manejo del producto por parte del proveedor no es el adecuado, debido que no cuentan con un sistema de control para realizar entregas a restaurantes. Es decir que no es una empresa que se especializa en la entrega de productos de consumo.

- * Manejo con Materias Primas.

Cuenta con un sistema de rotación periódica de materia prima o con la norma “First In First Out” (FIFO). La norma FIFO es bien aplicada, el restaurante usa esta norma internacional, debido a que la norma se basa en los primeros productos en ser adquiridos, son los primeros productos en salir, esto evita una contaminación cruzada con los productos nuevos que van ingresando, además de que es

adecuada para llevar un buen control de inventario, para así no poder caer en el mal manejo de alimento y poder tener una mejor inocuidad alimentaria y no tener pérdidas por descomposición de alimentos.

* Manejo de los Insumos o Materia Prima

El restaurante no cuenta con un área en la cual se pueda descongelar los alimentos esto provoca un alto riesgo de contaminarse, como el restaurante se encuentra en una zona turista obtiene su materia prima fresca y es vendida el mismo día por la alta afluencia de turistas en feriado, esto provoca que esta materia prima no entra a congelación y no corre el riesgo de dañarse o caducar.

• **CONTROL DE LIMPIEZA**

La limpieza comienza antes de abrir el negocio y después de cerrar, es decir antes y después de vender los productos, esto ayuda a que la cocina, áreas de trabajo, lugares de almacenamiento estén limpios durante su jornada. La higiene y cuidado personal al momento de vestir, su indumentaria es adecuada con la utilización de gorros de cocina, chaquetas, pantalones de tela, mandil, zapatos cubiertos. En caso de tener síntomas de cualquier enfermedad estacional no asisten al trabajo y acuden al médico, esto es importante para preservar la salud del empleado/a y de sus compañeros/as de trabajo, además de precautelar por la seguridad alimentaria de los consumidores de sus productos.

Una de los fallos es que no cuentan con un programa de capacitación basado en las BPM y que no se documentan las capacitaciones que se han dado o se dieron en su momento, esto no permite llevar un control de capacitaciones de los empleados.

* El Personal es Apto para la Preparación y Manipulación de Alimentos.

Lo más rescatable del checklist fue que el estado de salud de sus trabajadores es controlado periódicamente, además de tener medidas preventivas para poder evitar una contaminación con el ambiente de trabajo y los productos.

El comportamiento del personal es muy ordenado al igual ellos tienen algunas prohibiciones que deben cumplir por obligatoriedad para que así no pueda ocurrir algún problema, ya sea con el mismo personal o pueda ser de contaminación con el área de trabajo, su indumentaria de trabajo es lavada día a día después de trabajar el cual garantiza una mejor limpieza en el área de trabajo.

- **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Son monitoreados periódicamente para que su mantenimiento no afectó al proceso que se lleva a cabo en la cocina, también todas las superficies son de fácil limpieza y desinfección.

Además de su control periódico para los equipos y utensilios realizan una limpieza profunda cada tres semanas para mantener el área de trabajo, los utensilios y equipos son desinfectados con cloro u otros desinfectantes para evitar futuras contaminaciones por residuos que queden en ranuras u otras partes.

Las mesas de trabajo son de acero inoxidable también se rigen por el semáforo de colores para el uso de las tablas y son de fácil limpieza.

El restaurante no cuenta con un adecuado sistema de control de temperatura y humedad lo cual puede afectar a la actividad laboral e incluso a la seguridad alimentaria.

- **MEDIDAS PREVENTIVAS**

Cumplen con todos los reglamentos que exige la ley con sus respectivas coberteras y se identifica el flujo de corriente con colores.

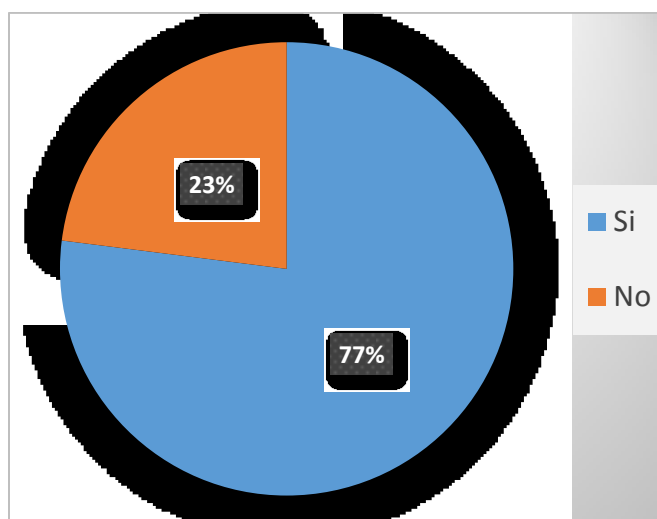
Por lo general las conexiones eléctricas no se encuentran cerca del área de cocina para evitar que se llenen de grasas y esto provoque algún corto circuito o daño al tomacorriente.

Lo correspondiente a la iluminación y la calidad del aire y ventilación cuenta con una excelente iluminación para evitar problemas, también cuenta con luces de

emergencia que se activan al momento que se valla la luz eléctrica, además cuenta con una campana extractora de aire que ayuda a desfogar los olores de la cocina y vapores que se producen al momento de cocinar, aunque faltan lugares de ventilar como son los espacios de conservación de alimentos secos u otros.

El checklist de inocuidad alimentaria se cumple en un 77% en cumplimiento con lo establecido en la lista de verificación de BPM utilizada que se encuentra en el anexo 1 de este estudio.

Figura 1: Cumplimiento inocuidad



Inocuidad.

Debido al implemento se debe a varios factores que no permiten que el establecimiento llegue a su meta que es el 100%, los factores que se van a mencionar a continuación:

1. Proveedor no apto para la entrega de productos de consumo, además de no saber manipular cárnicos y mariscos.
2. Espacios de almacenamiento no cumplen con las normas establecidas en las BPM, esto se debe a que el restaurante aun no desea aplicar a un revisión o control de BPM debido que le resulta un coste demasiado alto para el

establecimiento, además existen ciertas falencia por parte del dueño o los colaboradores que no cumplen al 100% la labor de limpieza de tablas y ciertas áreas que no se observan a simple vista.

3. El manejo de los productos es escasa de acuerdo a medidas de seguridad aunque manejen procesos, este no garantiza una inocuidad del 100% ya que se deben regir a normas técnicas establecidas por instituciones que tengan una debida certificación.

A continuación se detallan los resultados obtenidos en el checklist de puntos críticos en la cocina:

- **REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES DE COCINA.**

Los requisitos que se exigen en la cocina son positivos ya que el establecimiento está protegido de focos de insalubridad, además que permite una apropiada limpieza y desinfección ya que sus neveras y cocinas se puede mover para ser limpiadas las áreas debajo de las mismas, los fogones de la cocina se puede remover para una limpieza más efectiva de la misma, la complicación es mover la cocina y la campana ya que estas se encuentran fijas al piso y al techo esto no permite que se puedan mover y es por eso que no se puede limpiar debajo de ellas.

- * El Diseño y Construcción

Permite a los trabajadores un trabajo fácil y ágil, además de ofrecer protección contra polvo, insectos y roedores, el establecimiento cuenta con una empresa especializada en control de plagas y realizan una revisión mensual al establecimiento para su debido permiso de funcionamiento.

Por el diseño de la cocina ellos realizan la limpieza diariamente a lo que se refiera a la campana y el área de cocina, se utiliza desinfectantes inoloros para evitar la contaminación con los alimentos no preparados y preparados, además de contar con desengrasante que no contaminan el medio ambiente exclusivo para la campana de cocina que es la que acumula más grasa en su interior, esta se

encuentra dentro de las normativas exigidas por las lista de verificación de las BPM.

Los correspondientes a los pisos, paredes, techos y drenajes fueron revisados y cumplen con lo estipulado en la revisión, ya que no se encontraron fisuras o falencias en cada uno de sus componentes, los pozos son limpiados dependiendo del uso que se les está dando por lo general es trimestralmente con una empresa que se encarga en la limpieza o extracción de solidos de los drenajes. Los pisos son de baldosa el cual ayuda a su fácil limpieza y son anti-deslizantes para evitar riesgos, las paredes han optado por utilizar un tipo de pintura especial anti-bacterial, los techos deben ser revisados con más detalle pero en el momento de la revisión cumplen con lo estipulado.

Estas áreas son de fácil limpieza y cuentan con una persona que se encarga una vez al mes de realizar una limpieza profunda a todas las áreas.

* Ventana, Puertas y Otras Aberturas

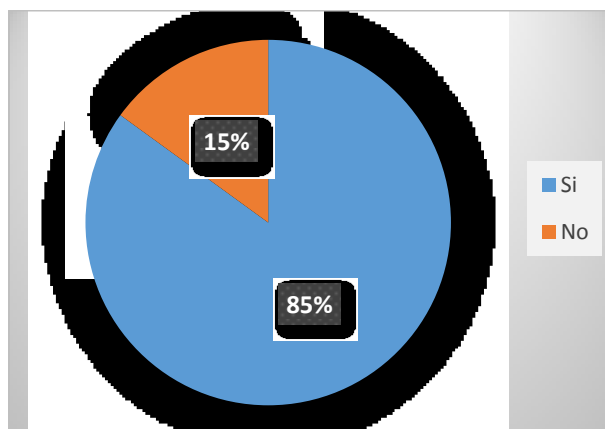
Negativamente cuenta con una ventana no adecuada al área de preparación y esto dificulta mantener los puntos críticos en la preparación de los alimentos, la ventana es de un material que atrapa el polvo y la suciedad esto provoca que los alimentos se encuentren en un potencial riesgo de contaminación, además se pudo observar otras aberturas que no están selladas y se encontraban contaminadas por moho, las puertas al igual que con la venta cuentan con un material no adecuado para una cocina o lugar de preparación de alimentos.

* Las Tablas de Trabajo y las Encimeras

Cumplen en todos los aspectos ya que son de acero inoxidable, de fácil limpieza además de contar con diferentes tablas para no caer en la contaminación cruzada, cuentan con un flujo de proceso de preparación de alimentos además de tener el área de pre-producción de fácil limpieza ya que cuenta con mesones de acero inoxidable.

El checklist de puntos críticos se cumple en un 85% en cumplimiento con lo establecido en una lista de verificación de BPM ecuatoriana.

Figura 2: Puntos Críticos



Puntos críticos.

Una vez realizada la revisión de los puntos críticos el establecimiento obtuvo un 15% de negatividad esto se debe a que tuvieron ciertas falencias en su aplicación unas de ellas fueron las puertas y ventanas que se encontraban con materiales no adecuados en el lugar de manipulación y preparación de alimentos preparados o no preparados, además de contar con puntos o aberturas que se encontraban sucias y abiertas esto provocaría un sinnúmero de enfermedades que se pueden transmitir hacia la comida o sus trabajadores.

CAPITULO IV: DISCUSIÓN

La presente investigación pretende analizar el cumplimiento de las BPM y su aplicación en el restaurante las Redes en la parroquia de Tonsupa Cantón Atacames.

Este análisis se situó en dos dimensiones. La primera en inocuidad alimentaria por la adquisición de alimentos, control de higiene entre otros, este análisis está presidido por una lista de verificación de BPM. La segunda dimensión se basó en puntos críticos el cual cuenta con lugares afectados por suciedad y los riesgos toxi-infecciosos, se realizó una lista de verificación para saber dónde se ubican los puntos críticos en la cocina del restaurante “Las Redes”.

Se obtuvieron varios datos, siendo estos relevantes para dar respuesta a la pregunta científica que conllevó a la realización de la investigación.

Previa a la revisión del restaurante se habló con el propietario, al cual, se le realizó una entrevista para observar como él, según su conocimiento, se encontraba el restaurante antes de realizar la lista de verificación para obtener mejores datos para esta investigación, el propietario del restaurante las Redes dio declaraciones; el restaurante fue construido bajo normas técnicas de construcción y la cocina siguió especificaciones para un restaurante y su cocina como tal.

En la investigación que realizó Olmedo (2017), con el tema “Análisis de la gestión de inocuidad alimentaria sobre los peligros y puntos críticos de control (APPCC) para los proveedores de alimentos preparados en la PUCESE.” analizó la gestión de inocuidad alimentaria sobre puntos críticos de control para los proveedores de alimentos preparados en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Esmeraldas. La realizó en el área de la cocina de los campers y restaurantes en la universidad ya mencionada. Él realizó una investigación descriptiva, donde ejecutó una detallada descripción de los puntos críticos a la hora de la preparación alimentaria. Esta investigación explicativa permitió revelar cuáles eran las condiciones donde se encontraban los sitios a investigar. De igual forma se basó en libros, folletos, artículos de periódico, artículos científicos, tesis maestras y

revistas electrónicas. Además de realizarse encuestas dirigidos a los bares, campers y restaurantes.

De otra forma Villacís (2015) en su investigación titulada “Diseño y propuesta de un sistema de inocuidad alimentaria basado en BPM (buenas prácticas de manufactura) para Destiny Hotel de la Ciudad de Baños”. Fue desarrollada en la ciudad de Baños de Agua Santa. Realizó una investigación de campo, obtuvo información y documentación de la organización y sus empleados aplicando encuestas y entrevistas con una muestra de 11 empleados de restauración para determinar si cuentan con la debida documentación en estructura externa y está en pleno funcionamiento de acuerdo a las (BPM). La investigación manifestó resultados considerando que Destiny Hotel cuenta con una documentación mínima básica de las BPM por ser una empresa nuevo.

La investigación de Olmedo (2017) se diferencia de la investigación de Villacís (2015) por que utilizaron técnicas diferentes para distintos negocios, la primera fue basada para negocios de menor afluencia de personas y por sus productos de consumo, ya que la realizó en campers y bares de comida rápida dentro de una institución universitaria, el tipo de alimentación es diferente a la de una cocina dentro de un restaurante de un hotel a lo que se refiera la segunda investigación, mientras Villacís la realizó en un restaurante que tiene mayor capacidad de carga por su afluencia de clientes y el tipo de alimentación, es más dificultoso de preparar además de utilizar espacios más grandes en diferencia de Olmedo.

Los datos de Olmedo son diferente porque el obtuvo información de algunos negocios, manejados por distintas personas, en cambio la investigación de Villacís la realizó a un solo establecimiento que recién se estaba en funcionamiento de igual forma investigaron temas distintos pero que se necesitan en un negocio de restauración.

El objetivo de Olmedo era analizar los puntos críticos de control en los proveedores de alimentos de dicha institución universitaria al igual que Villacís era diseñar la gestión de BPM en el hotel Destiny estas dos investigaciones concuerdan con lo antes ya planteado en la presente investigación.

En el estudio realizado por Aguas (2014) en su investigación “Seguridad Calidad y Conservación alimentaria: manual de buenas prácticas de manufactura para el Restaurante Verde y Carbón” con la implementación de un sistema basado en las BPM en el restaurante investigado, aunque este cuenta con un sistema denominado “justo a tiempo” el cual consiste en preparar y adquirir los productos alimentarios el día que se van a preparar, para obtener un mejor producto ya sea fresco o de mejor calidad. La investigación fue realizada en la Ciudad de Quito. Con los resultados obtenidos se beneficiara la empresa, los clientes y los proveedores. Realizaron encuestas dirigidas al gerente y al personal del restaurante, concluyendo, uno de los lugares que tiene mayor control es la cocina con su higiene en; pisos, utensilios de cocina y la correcta vestimenta del personal, además de seguir en una formación continua y capacitación de los empleados en su mejoramiento en el uso de las BPM.

Rojas (2011) “Control de calidad, diagnostico, implementación y refuerzo de las buenas prácticas de manufactura en las cocinas y restaurantes del Hotel DANN CARLTON MEDELLIN” su investigación está basada en un control de calidad, diagnostico, implementación y refuerzo de las BPM. La cual se realiza en Caldas (ANTIOQUIA - COLOMBIA), se revisara el funcionamiento de la cocina y restaurante para reconocer los problemas que puedan tener e implementar un control de calidad.

El análisis está basado en las dos áreas para observar problemas que puedan ser ocasionados por partes interiores o exteriores. Una vez realizado el diagnostico se ejecutara la implantación y refuerzo de las BPM. Se revisó leyes y decretos que estén enfocados al mejoramiento y cumplimiento de las BPM. Los resultados obtenidos se definen en 7 puntos. Mediante esta investigación se pudo evidenciar una mejora en el personal.

Las investigaciones de Aguas (2014) y Rojas (2011) han utilizados diferentes métodos de investigaciones con distintos instrumentos, al igual que las investigaciones pasadas, una se basa en un restaurante realizando un investigación

sobre “Seguridad Calidad y Conservación alimentaria la cual está basada en las BPM y la segunda de Rojas está realizada en un hotel ejecutando un “Control de calidad, diagnóstico, implementación y refuerzo de las buenas prácticas de manufactura, la cual va a utilizar como base las BPM es decir las dos están basadas en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Dichas investigaciones que fueron revisadas minuciosamente y sirvieron para la elaboración de las mismas, las cuales ayudaron a determinar con algunas incógnitas que se presentaron como; en OLMEDO en su investigación colabora con información de “El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” (APPCC) donde se pudo identificar los puntos críticos que la cocina tiene como peligro y las cuales tienen que ser revisados además de que elaboró un revisión de algunos locales de ventas de comida rápida, Villacís en su investigación colaboró con un diseño para la inocuidad alimentaria donde se pudo evidenciar información que sirvió para resaltar puntos de peligro alimentario o manipulación de alimentos y almacenamiento, la información obtenida por esta investigación ayudo a realizar un checklist para identificar esas áreas que manejar los alimentos y cuáles son sus falencias al momento de manipular u obtener los productos.

Con las siguientes investigaciones se obtuvo más información para poder realizar un diagnóstico del establecimiento más minucioso y de esta manera se pudo realizar la entrevista al dueño del establecimiento, con esta información se va a poder realizar recomendaciones o sugerencia que quedaran para que puedan ser tomadas en cuenta al momento que quieran implementar las BPM en su local de una manera más técnica.

CAPITULO V: CONCLUSIONES

Las buenas prácticas de manufactura a lo largo de los tiempos los restaurantes las están aplicando para su mejora en calidad de servicios y productos, el restaurante las redes aunque no aplique de forma directa las BPM, las está empleando inconscientemente, esto se debe a su infraestructura y los procesos que tiene en el área de procesamiento de alimentos.

Con los checklist que se realizaron se obtuvieron datos importantes para observar si el restaurante cumple con normas técnicas de BPM, una de las revisiones que se le realizó fue de inocuidad alimentaria y arrojó resultados que están en un 77% según el Figura 1 el cual dice que el restaurante cumple en su mayoría con estas normativas de inocuidad.

En el punto uno que se refiere a Inocuidad, el restaurante Las Redes aunque no use estas normativas, está en su mayoría con un cumplimiento muy bueno; si aplicaran las normativas con todas sus normas y realizarán cambios, estarán llegando al 100% de cumplimiento, el cual les ayudaría a mejorar en su atención, calidad, productividad y sanidad.

En el punto dos con el checklist de puntos críticos, la revisión nos determinó que están en un cumplimiento del 85% en puntos críticos según el Figura 2, el cual refleja que el restaurante cumple casi en su totalidad en partes como limpieza, almacenamientos e infraestructura.

En su infraestructura está cumpliendo con las normativas de las BPM además con un poco de mejoras podrá alcanzar su totalidad, el restaurante cuenta con unas instalaciones que están basadas a cumplir procesos denominados “hacia adelante” el cual facilita las preparaciones que se lleven a cabo.

Lo que se puede concluir es que, el restaurante Las Redes cuenta con procedimientos que le ayudan a mejorar su productividad, la cual se le ha revisado con el checklist de BPM, que fue dividido en dos partes, este al igual que otros es

riguroso y minucioso donde se detallan procesos que deben cumplir los establecimientos de restauración para obtener una licencia de funcionamiento, el restaurante Las Redes en esta caso no necesita una, debido que no está aplicando a ella igual, realizado este proceso se presentaran las debidas mejoras o recomendaciones del caso para que puedan ser aplicadas.

Concluyo que una vez hecha las revisiones correspondientes de acuerdo a mi investigación y también de haber revisados estudios previos, puedo constatar que el restaurante las redes tiene una gran aprobación de un listado de verificación de normas técnica de las BPM el cual fue elaborado acorde al tipo de establecimiento que se fue visitado, aunque incumple en ciertas normas de la lista pueden ser mejoradas o reparadas para que en una futura revisión pueda pasar con éxito. Otras de las cosas que se pueden rescatar de las visitas que se realizaron, es su funcionalidad que tiene en el área operativa como lo es su proceso “hacia delante” el cual les facilita a su movilidad en la cocina y sus preparaciones como también en la limpieza de la misma, como es el mantenimiento de los equipos de cocina en su movilidad y su fácil limpieza, también cabe recalcar la limpieza de sus empleados cuentan con su propio uniforme que es lavado día a día además de cuando tienen síntomas de enfermedad ellos no ingresan al área de cocina si no son atendidos y estén en condiciones óptimas para poder laborar, esto ayuda al restaurante a mejorar en su aplicación de las BPM.

CAPITULO VI: RECOMENDACIONES

Es importante la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la actualidad para poder ganar más conocimientos y poder ayudar que el negocio pueda crecer también en su aplicación se mejora en la calidad de adquisición, procesamiento y distribución de productos procesados y no procesados.

Se recomienda al establecimiento una revisión integral y su aplicación acorde con la ficha técnica de las BPM en lo que tiene que ver con inocuidad alimentaria debería mejorar ese 23% que tiene de negativo revisando sus fallas al adquirir sus productos o en su manipulación de alimentos esto ayudara a su mejora en conseguir un proveedor que cumplir con mejores normas de salubridad al momento de entregar el producto final al restaurante, también se recomienda en adecuar el área de almacenamiento de sus productos secos, vegetales, legumbres y cárnicos.

También se recomienda al restaurante en lo que se refiera a los puntos críticos es indispensable realizar un nuevo control en sus puntos los cuales fueron sugeridos el día de la revisión esto ayudara más a su cumplimiento y de esta manera pueda llegar al 100% de aprobación.

El 15% que tiene de negativo la revisión se debe a que tiene ciertos puntos críticos demasiados vulnerables hacia los alimentos que aún no están procesados en este caso se recomienda el cambio rápido de la malla que se encuentra en la cocina trasera aunque no está a la vista de los clientes debe cumplir con sus normas técnicas y es necesario su cambio inmediato por la proliferación de bacterias, además debe de cubrir ciertos orificios que no están cubiertos y son un foco de insalubridad potencial el cual debe de ser rellenado con urgencia.

Las recomendaciones dadas pueden ser tomadas en cuenta para su implementación y de esta manera puedan mejorar y además puedan solicitar su licencia de BPM esto ayudara a la afluencia de clientes al restaurante debido que cumple con normas nacionales e internacionales.

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Aguas (2014). Seguridad calidad y conservación alimentaria: manual de buenas prácticas de manufactura para el restaurante verde y carbón. Recuperado de: <http://www.dspace.cordillera.edu.ec/bitstream/123456789/860/1/1-TURISM-13-14-1726731944.pdf>

Alustiza Landa, A. Borde-Lekona, B. Fernández Crespo, J.C. García González, J. Herrero Alaña, G. Riber García, M.A. Rodríguez Fernández, E. Valcárcel Alonso, S. (2004), Estándar de referencia de los sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPCC/HACCP. (pp. 28-13). Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

Anónimo (s/f). ¿Qué es calidad? ISO 9001 calidad. Sistemas de Gestión de Calidad según ISO 9000. Recuperado de: <http://iso9001calidad.com/que-es-calidad-13.html>

Avendaño Belem (2006), La Inocuidad Alimentaria en México, Las Hortalizas Fresas de Exportación. (pp. 5), Librero Editor. Recuperado de: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=EVpULMmpHa4C&oi=fnd&pg=PA1&dq=definicion+de+inocuidad+de+alimentos&ots=f_eqHcC4B6&sig=UsLtAyJ3wLWxtpHIFQC62HHEKZU#v=onepage&q=definicion%20de%20inocuidad%20de%20alimentos&f=false

Campuzano (2015). Los ocho puntos críticos a los que prestar especial atención al higienizar la cocina. Restauración Colectiva. Recuperado de: <http://www.restauracioncolectiva.com/n/los-ocho-puntos-criticos-a-los-que-prestar-especial-atencion-al-higienizar-la-cocina->

Club BPM (2017). Exitoso 2016 de Club-BPM Ecuador y gran impulso al mercado. RECUPERADO DE <http://www.club-bpm.com/Contenido/Noticias/not-2017-001.htm>

Constitución de la República del Ecuador (2008). Sección novena, Personas usuarias y consumidoras pág.39. Recuperado de: www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

De Logo, G. (2001). Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos. Recuperado el 16 de Enero del 2015 de: http://www.academia.edu/6620011/Normas_BPM_POES_HACCP

Díaz Alejandra, Uría rosario (2009) buenas prácticas de manufactura una guía para pequeños y medianos agro empresarios. Recuperado de <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>

García francisco Javier (2011). BPM: VENTAJAS DE SU IMPLEMENTACIÓN. Recuperado de: <http://www.pfsgrupo.com/bpm-ventajas-de-su-implementacion/>.

García francisco Javier (2011). BPM: VENTAJAS DE SU IMPLEMENTACIÓN.

Ley del ARCSA (2015), Resolución ARCSA-de-067-2015-GGG. La dirección ejecutiva de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria Recuperado de: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf

Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria (2011). Recuperado de: <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>

Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos (2007, pág. 12, 15, 16, 18, 20)

Miranda, J. (2012). Introducción a la gestión de la calidad. Madrid, Delta, Publicaciones Universitarias. Recuperado de: <https://berscitea.firebaseio.com/28/Introduccion-A-La-Gestion-De-La-Calidad.pdf>

Olmedo (2017). Análisis de la gestión de inocuidad alimentaria sobre los peligros y puntos críticos de control (APPCC) para los proveedores de alimentos preparados en la PUCESE. Recuperado de: <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/983>

Reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 (2002). Recuperado de: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec046es.pdf>

Reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002.

Reglamento General a la Ley de Turismo (2008). Recuperado de: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Reglamento-General-Ley-de-Turismo.pdf>

Rojas (2011). Control de calidad, diagnóstico, implementación y refuerzo de las buenas prácticas de manufactura en las cocinas y restaurantes del hotel Dann Carlton Medellín. Recuperado de: <http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1030/1/CONTROL%20DE%20CALIDAD%2c%20DIAGNOSTICO%2c%20IMPLEMENTACI%C3%93N%20Y%20REFUERZO%20DE%20LAS%20BUENAS%20PR%C3%81CTICAS%20DE%20MANUFACTURA.pdf>

ANEXOS

CHECKLIST DE BPM ECUATORIANA

EMPRESA: _____

FECHA: _____

INOCUIDAD ALIMENTARIA:

ADQUISICION DE LOS ALIMENTOS		CUMPLE			OBSERVACIONES
Inspección de materias primas e insumos		SI	NO	N/P	
1	No se aceptan materias primas e ingredientes que comprometan la inocuidad del producto en proceso				
Recepción y almacenamiento de materias primas e insumos					
2	La recepción y almacenamiento de materias primas e insumos se realiza en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos.				
3	Se cuenta con sistemas de rotación periódica de materias primas				
Manejo de materias primas e insumos					
4	se realiza la descongelación bajo condiciones controladas				
5	Al existir riesgo microbiológico no se vuelve a congelar				
6	La dosificación de aditivos alimentarios se realiza de acuerdo a límites establecidos en la normativa vigente				
CONTROL DE LIMPIEZA					
Consideraciones Generales					
7	Se mantiene la higiene y el cuidado personal				
Educación y capacitación					
8	Se han implementado un programa de capacitación documentado, basado en BPM que incluye normas, procedimientos y precauciones a tomar				
9	El personal es capacitado en operaciones de fabricación				
Estado de Salud					
10	Se realiza reconocimiento médico periódico o cada vez que el personal lo requiere, y después de que ha sufrido una enfermedad infecto contagiosa				
11	Se toma las medidas preventivas para evitar que labore el personal sospechoso de padecer infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos				
Higiene y medidas de protección					
12	El personal dispone de uniformes que permitan visualizar su limpies, se encuentran en buen estado y limpios				
13	El uniforme es lavable o desechable y as operaciones de lavado se realiza en un lugar apropiado				
14	Se evidencia que el personal se lava las manos y desinfecta según procedimientos establecidos				
Comportamiento del personal					
15	El personal acata las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos y bebidas				

16	El personal de áreas productivas mantiene el cabello cubierto, uñas cortas, sin esmalte, sin joyas, sin maquillaje, barba o bigote cubiertos durante la jornada de trabajo				
17	Se prohíbe el acceso a áreas de proceso a personal no autorizado				
18	Se cuenta con sistema de señalización y normas de seguridad				
19	Las visitas y el personal administrativo ingresan a áreas de proceso con las debidas protecciones y con ropa adecuada				
EQUIPOS Y UTENSILLOS					
Monitoreo de los equipos					
20	Diseño y distribución está acorde a las operaciones a realizar				
21	Las superficies y materiales en contacto con el alimento, no representan riesgo de contaminación				
22	Se evita el uso de madera o materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente o se tiene certeza que no es una fuente de contaminación				
23	Los equipos y utensilios ofrecen facilidades para la limpieza, desinfección e inspección				
24	Las mesas de trabajo con las que cuenta son lisas, bordes redondeados, impermeables, inoxidable y de fácil limpieza				
Monitoreo de los equipos					
25	La instalación se realizó conforme a las recomendaciones del fabricante				
26	Provista de instrumentación e implementos de control adecuados				
MEDIDAS PREVENTIVAS					
27	Se dispone de mecanismos para controlar la temperatura y humedad del ambiente				
28	Es abierta y los terminales están adosados en paredes o techos en áreas críticas existe un procedimiento de inspección y limpieza.				
29	Se ha identificado y rotulado las líneas de flujo de acuerdo a la norma INEN				
30	Cuenta con iluminación adecuada y protegida a fin de evitar la contaminación física en caso de rotura.				
31	Se dispone de medios adecuados de ventilación para prevenir la condensación de vapor, entrada de polvo y remoción de calor				
32	Se evita el ingreso de aire desde un área contaminada a una limpia, y los equipos tienen un programa de limpieza adecuado.				
33	Los sistemas de ventilación evitan la contaminación del alimento, están protegidas con mallas de material no corrosivo				
34	Sistema de filtros sujeto a programas de limpieza				

CHECKLIST DE BPM ECUATORIANA

EMPRESA: _____

FECHA: _____

PUNTOS CRITICOS EN LA COCINA:

No	REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES FOGONES COCINA					
De las condiciones mínimas básicas y localización					
1	El establecimiento está protegido de focos de insalubridad				
2	El diseño y distribución de las áreas permite una apropiada limpieza, desinfección y mantenimiento evitando o minimizando los riesgos de contaminación y alteración.				
Diseño y Construcción					
3	Ofrece protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior				
4	La construcción es sólida y dispone de espacio suficiente para la instalación; operación y mantenimiento de los equipos				
5	Las áreas interiores están divididas de acuerdo al grado de higiene y al riesgo de contaminación.				
6	El área de cocina es desinfectada todo los días antes y después de ser utilizada				
7	La cocina o el área de fogones se limpia con anterioridad al uso cada día				
8	La campana de la cocina se limpia cada vez que se ha finalizado la jornada laboral				

Pisos, paredes, techos y drenajes					
9	Permiten la limpieza y están en adecuadas condiciones de limpieza				
10	Los drenajes del piso cuenta con protección				
11	En áreas críticas las uniones entre pisos y paredes son cóncavas				
12	Las áreas donde las paredes no terminan unidas totalmente al techo, se encuentran inclinadas para evitar acumulación de polvo.				
13	Los techos falsos techos y demás instalaciones suspendidas facilitan la limpieza y mantenimiento.				

3. Ventana, puertas y otras aberturas					
14	En áreas donde el producto esté expuesto, las ventanas, repisas y otras aberturas evitan la acumulación de polvo				
15	Las ventanas son de material no astillable y tienen protección contra roturas				
16	Las ventanas no deben tener cuerpos huecos y permanecen sellados				
17	En caso de comunicación al exterior cuenta con sistemas de protección a prueba de insectos, roedores, etc.				
18	Las puertas se encuentran ubicadas y construidas de forma que no contaminen el alimento, faciliten el flujo regular del proceso y limpieza de la planta.				

	TABLAS DE TRABAJO Y ENCIMERAS				
19	Usa el semáforo de colores en las tablas para identificar qué materia prima se utiliza en ellas				
20	Las tablas de picar son de fácil lavado y desinfección				
21	Las mesas de trabajo son de acero inoxidable				
22	El área de pre-producción es de fácil limpieza				