

# UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA  
BASADAS EN ELABORACIÓN DE MARISCOS Y CARNES EN  
PICANTERÍA EL ARENAL, PTO JELÍ.

DIOSES RAMON KARLA BRIGITTE  
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

MACHALA  
2018



# UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y  
TURISMO

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA  
BASADAS EN ELABORACIÓN DE MARISCOS Y CARNES EN  
PICANTERÍA EL ARENAL, PTO JELÍ.

DIOSES RAMON KARLA BRIGITTE  
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y  
TURISMO

MACHALA  
2018



# UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y  
TURISMO

EXAMEN COMPLEXIVO

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA BASADAS EN  
ELABORACIÓN DE MARISCOS Y CARNES EN PICANTERÍA EL ARENAL, PTO  
JELÍ.

DIOSES RAMON KARLA BRIGITTE  
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

AGUILAR GONZALEZ FREDDY ERNESTO

MACHALA, 13 DE JULIO DE 2018

MACHALA  
13 de julio de 2018

**Nota de aceptación:**

Quienes suscriben, en nuestra condición de evaluadores del trabajo de titulación denominado PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA BASADAS EN ELABORACIÓN DE MARISCOS Y CARNES EN PICANTERÍA EL ARENAL, PTO JELI., hacemos constar que luego de haber revisado el manuscrito del precitado trabajo, consideramos que reúne las condiciones académicas para continuar con la fase de evaluación correspondiente.



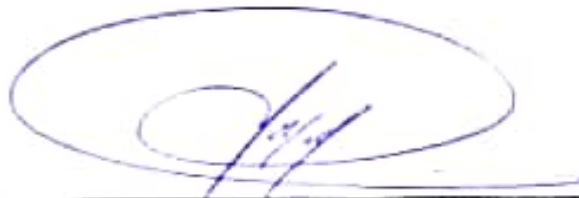
---

**AGUILAR GONZALEZ FREDDY ERNESTO**  
103768024  
TUTOR - ESPECIALISTA 1



---

**CASTILLO FLORES RAQUEL**  
0703747881  
ESPECIALISTA 2



---

**QUINCIÉ LAVANDA DARWIN JEOVANNY**  
1103825905  
ESPECIALISTA 3

Fecha de impresión: viernes 13 de julio de 2018 - 14:26

## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** DIOSES RAMON KARLA BRIGITTE\_PT-010518.pdf (D40218619)  
**Submitted:** 6/16/2018 11:13:00 PM  
**Submitted By:** titulacion\_sv1@utmachala.edu.ec  
**Significance:** 1 %

### Sources included in the report:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5515857>  
<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>  
<http://dx.doi.org/10.12961/aprl.2015.18.4.03>

### Instances where selected sources appear:

3

## CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

La que suscribe, DIOSES RAMON KARLA BRIGITTE, en calidad de autora del siguiente trabajo escrito titulado PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA BASADAS EN ELABORACIÓN DE MARISCOS Y CARNES EN PICANTERÍA EL ARENAL, PTO JELÍ., otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

La autora declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

La autora como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 13 de julio de 2018



DIOSES RAMON KARLA BRIGITTE  
0707058566

**PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA  
BASADAS EN ELABORACIÓN DE MARISCOS Y CARNES EN PICANTERÍA  
EL ARENAL, PTO JELI.**

**RESUMEN**

La conformación de brigadas en los restaurantes por lo general es mínima, debido a que los empresarios consideran que estas atraerán gastos para la empresa; lo que les imposibilita arriesgarse a implementarla. Pero se debe considerar que si la gestión es bien planificada y organizada les generará enormes beneficios que pueden asegurarle el éxito a estos establecimientos. Asumiendo la problemática de aquellos restaurantes que presencian una precaria organización en su cocina, se plantea proponer una brigada de cocina basada en la preparación de mariscos y carnes de cocina aplicada a la Picantería El Arenal, ubicada en Puerto Jelí, cantón Santa Rosa; con el fin de conocer sus beneficios y que logre asegurar el mejoramiento de calidad en servicio y estandarización del producto, realizándose a través de la identificación de las instalaciones del establecimiento, la distribución de actividades, tiempo de preparación de platos, etc., mediante el uso de una entrevista con preguntas abiertas y cerradas dirigidas al propietario de la picantería, dando como resultado una buena gestión pero que en sí no es la adecuada, ya que existe una desorganización en distribución de las áreas de la cocina.

**PALABRAS CLAVES:**

- ✓ Brigada
- ✓ Cocina
- ✓ Calidad
- ✓ Servicio
- ✓ Organización

## **ABSTRACT**

The conformation of brigades in the restaurants in general is minimal, since the businessmen think that these will attract expenses for the company; what disables them to risk implementing it. But it is necessary to consider that if the management is planned well and organized it will generate enormous benefits that can assure the success of these establishments. Assuming the problematics of those restaurants that attend a precarious organization in his kitchen, it considers to propose a brigade of kitchen based on the preparation of seafood and meats of kitchen applied to the Arenal Picantería, located in Port Jelí, Santa Rosa; in order to know his benefits and that manages to assure the quality improvement in service and standardization of the product, being realized across the identification of the facilities of the establishment, the distribution of activities, time of preparation of plates, etc.,

By means of the use of an-interview with opened and closed questions directed the owner of the picantería, giving like proved a good management but that in yes is not the suitable one, since a disorganization exists in distribution of the areas of the kitchen.

## **KEY WORDS:**

- ✓ Brigade
- ✓ Kitchen
- ✓ Quality
- ✓ Service
- ✓ Organization



## INDICE

INTRODUCCIÓN .....	5
DESARROLLO .....	7
LA RESTAURACIÓN Y SUS ÁREAS .....	7
LA COCINA Y SU ORGANIZACIÓN .....	8
BRIGADA DE COCINA .....	9
SEGURIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA... 10	
Carnes.....	11
DESCRIPCIÓN DE EMPRESA DE ESTUDIO PARA LA APLICACIÓN DE LA PROPUESTA DE BRIGADAS EN COCINA.....	12
INSTALACIONES .....	13
RESULTADOS .....	14
PROPUESTA.....	14
Brigada de mariscos (primer piso).....	17
Brigada de carnes (segundo piso).....	19
CONCLUSIÓN.....	21
BIBLIOGRAFÍA .....	23

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Zonas de cocina .....	9
<b>Figura 3</b> Organigrama de la empresa .....	12
<b>Figura 4</b> Fachada de la picantería “El Arenal” .....	13
<b>Figura 5</b> Salón.....	13
<b>Figura 6</b> Medidas adecuadas de mobiliario de cocina .....	16
<b>Figura 7</b> Distribución de brigada para mariscos.....	17
<b>Figura 8</b> Distribución e imagen de cocina actual .....	18
<b>Figura 9</b> Distribución de zonas de cocina con brigada .....	18
<b>Figura 10</b> Distribución de brigada de carnes.....	19
<b>Figura 11</b> Distribución de zonas de brigada de carnes .....	20

## LISTA DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> descripción de zonas de un restaurante.....	7
<b>Tabla 2</b> Clasificación de mariscos según el código alimentario .....	10
<b>Tabla 3</b> Clasificación de la carne según su valor nutritivo.....	11
<b>Tabla 4</b> Formas de conservación de las carnes rojas .....	11
<b>Tabla 5</b> Funciones del personal de la Picantería.....	13
<b>Tabla 6</b> Resultado de aplicación de entrevista.....	14
<b>Tabla 7</b> Aspectos importantes a considerarse en la brigada .....	14
<b>Tabla 8</b> Propuesta de brigada de mariscos. ....	17
<b>Tabla 9</b> Propuesta de brigada de carne.....	19

## **INTRODUCCIÓN**

En la actualidad los establecimientos de restauración enfrentan dificultades y problemas para lograr realizar un buen sistema de control, seguridad, calidad y prevención; y en algunos casos debido al obsoleto conocimiento, se da al origen de deficiencias que da lugar al comienzo de inconvenientes y complicaciones durante el procedimiento y proceso de elaboración del producto culinario.

De ese modo, hay que tener claro que, para lograr un correcto control, y una debida organización en la cocina hay que hacer uso de una estandarización con una correcta manufactura, que permita delimitar criterios para que todos los procesos de elaboración de platos o productos sea el mismo en todo; es decir, que independientemente de quien se encuentre en el área de cocina el producto final sea el mismo en sabor, calidad y presentación.

Con lo anterior dispuesto, se plantea como objetivo principal de esta investigación el mejorar la calidad de servicio y estandarización del producto mediante **LA IMPLEMENTACIÓN DE BRIGADAS DE COCINA BASADAS EN LA ELABORACIÓN DE CARNES Y MARISCOS APLICADA A LA PICANTERÍA EL ARENAL**

Relacionado a los objetivos específicos que son el impulsar hacia el servicio de calidad y buenas prácticas, lograr delegar responsabilidades adecuadamente; para que las tareas asignadas sean desarrolladas de manera más normalizada, y obtener buenos resultados que logren potenciar, y fortalecer el servicio de la picantería.

Generando lograr mejoras productivas como en el departamento de cocina (proporcionando en gran aumento y la variedad de platos), potenciando, fortalecer, impulsando e innovando el crecimiento del restaurante con un servicio de calidad (rápido) y buenas prácticas.

Para lo cual se describirá aspectos teóricos referentes a lo que son brigadas, la organización de áreas de cocina, lo que concierne al manejo, manipulación e higiene dentro del lugar de trabajo; así como aspectos generales sobre los mariscos y carnes.

Posteriormente se enfocará la relación de la empresa donde se propondrá la brigada, detallando técnicas ergonómica, mise in place y distribución de funciones para cada brigada, seguido finalmente de sus propias conclusiones.

Para la presente investigación se hizo uso del método exploratorio, documental, bibliográfico basado en investigaciones con similares conceptos, de los cuales se tomó como referencia para la elaboración del escrito. Del mismo modo se aplicó la técnica de observación directa en la picantería, se hizo uso de una entrevista a base de cuestionario con preguntas abiertas y cerradas dirigido al propietario del establecimiento, con la finalidad de conocer cómo se llevan los procesos de preparación, limpieza y elaboración de alimentos, también se consideró las funciones del personal en la elaboración para seguidamente proceder a la propuesta de implementar brigadas.

## DESARROLLO

Es importante iniciar señalando, el principal factor que hace posible que existan procesos sistematizados dentro de una cocina que engloba todo en cuanto a preparación, montaje - decoración, y servido a la mesa, es la gastronomía; misma que es entendida dentro del campo culinario como una combinación y maridaje de ingredientes, fórmulas, habilidades, métodos y tecnologías empleados para la elaboración y preparación de comida (Ayora, 2014). Incluyendo una variedad de recetas que pueden ser preparadas en el área denominada cocina de un establecimiento.

Pero, hay que mantener claro que lo anterior descrito no cubre lo que en realidad representa la gastronomía ya que su concepto es mucho más amplio que incluye hábitos alimentarios, prácticas, tradiciones, métodos, estilos de vida que se desarrollan en el entorno de esta (Clemente, Hernández, & López, 2014). Considerándose como una ciencia que abarca más allá de una simple preparación de un plato; puesto que, engloba desde la recolección de los materiales, el proceso de limpieza, la cocción, misma que contiene las técnicas utilizadas por cada cultura de una región, siendo esta una parte que describe la identidad de los pueblos o lugares.

## LA RESTAURACIÓN Y SUS ÁREAS

Los restaurantes por lo general están compuestos por múltiples áreas; dependiendo de cada establecimiento; distribuyéndose generalmente en zonas para almacenamiento, servicio y producción detalladas a continuación:

*Tabla 1 descripción de zonas de un restaurante*

Zonas	Descripción	Distribución	Detalle
Almacenamiento	El espacio de esta zona suele ser reducido, ya que algunas veces no se almacenan productos en cantidades grandes	Almacenamiento de productos de limpieza	Como su nombre lo indica, van almacenados todos los materiales para limpieza
		Economato	Suele ser donde se almacenan materias primas no perecederas como salsas, conservas, enlatados, etc.
		Zona de cámaras	Aquí se encuentran los artefactos de refrigeración y congelación
Servicio	Este espacio concierne a las zonas donde se realiza la atención al cliente, es decir donde se mantiene un contacto directo.	Mostrador	Representado por el lugar donde el cliente puede realizar y hacer pago de un pedido, en algunos casos suele presentarse decoración mobiliaria para depositar los pedidos que dejan los meseros
		Salón	Es el lugar más amplio del restaurante debido a que se

			destinada para la atención y servicio al cliente
		Lobby	Es conocida por caracterizarse como un lugar de espera para los clientes.
Producción	Corresponde al lugar donde se elaboran, procesan y preparan sean bebidas o alimentos	Barra	Lugar donde se procede a la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
		Cocina	Es el lugar donde se manipula y preparan los alimentos, disponibles para el servicio de los comensales

*Elaboración propia*  
*Fuente: Luján (2014)*

## LA COCINA Y SU ORGANIZACIÓN

La cocina es el área o departamento donde se dan los procesos de elaboración, conservación y distribución, donde la principal finalidad es dar un resultado de lo que se ha designado. De ese modo; Mejía, Hernández & Mejía (2013), sostienen que cada técnica utilizada se reorganiza con la finalidad de adaptarse a los cambios que sufre la sociedad, mismo que al momento de ofrecer este servicio quede representado como un símbolo de energía y belleza.

Por ello, los productos de la tierra y las cocinas comparten particularidades debido a que en su conjunto hacen referencia a la práctica de técnicas vivas, que representan lazos efectivos, preferencias gustativas de las identidades de un pueblo o región (Medina, 2017). Dando a relucir que el producto que se obtiene de la tierra al pasar por la cocina sufre una transformación que le permite ser parte de la alimentación, por ende; se convierte en un servicio listo para satisfacer una necesidad.

La cocina es un departamento que pertenece ya sea a una instalación de un restaurante, hotel, complejos, etc., por tal razón es necesario que este se encuentre bien organizado y distribuido de modo que represente una adecuada seguridad a la hora de trabajar. Además, hay que mantener presente que para que esto ocurra debe existir sinergia en relación con el funcionamiento de otros elementos tales como la ventilación, la temperatura, la energía, el buen acondicionamiento, ubicación de los materiales y equipos a utilizarse, para que de ese modo puedan evitarse riesgos o accidentes dentro del área.

Dada la dificultad que representa el trabajo llevado a cabo en la cocina, resulta necesario, el realizar una división por zonas o partidas de esta; con el fin de prevenir malos ratos y que prevalezca la seguridad para quienes participan del trabajo de cocina.

*Figura 1 Zonas de cocina*

<b>CUARTO FRIO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• En esta zona se hace la comprobación de peso y temperatura de los alimentos perecederos, dando paso a su limpieza, fraccionado y reparto o distribución de estos. Además, se realiza todo aquello que tenga relación con el enfriamiento como ensaladas frías, adobos, salsas, aperitivos, etc.</li></ul>
<b>ENTREMETIER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aquí se realiza lo que tiene que ver con la preparación de mariscos; como su cortado, y posterior preparación ya sea hervido, al vapor, a la plancha, frito, dependiendo del lugar en el que se ofrece.</li></ul>
<b>SALSERO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Es en donde se elaboran todos los platos con carne, aves, pescados, animales de caza, que pueden ser hechos a la parrilla, asados, estofados, etc., acompañados de sus salsas y guarniciones.</li></ul>
<b>PASTELERIA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Como su nombre lo indica, es el lugar donde se elaboran productos dulces como postres, helados, etc., que algunas veces viene compuesto por un área fría para su elaboración y otra caliente para la preparación de biscochos, masas, galletas, entre otros.</li></ul>

*Elaboración: propia*

En la **Figura 1** se representan las Partidas más usuales en la organización de una cocina que todo establecimiento debería poner en práctica con el fin de mejorar los procesos con la optimización de recursos y tiempo, para que el resultado de la elaboración final del producto sea la esperada.

## **BRIGADA DE COCINA**

La brigada de cocina es aquella que se encuentra al mando del chef, misma que está conformada por los ayudantes de cocina, cocineros, auxiliares, aprendices en algunos casos, y su existencia permite un mejor funcionamiento de la cocina que con una debida organización y planificación anticipada permitirá una preparación de platos de calidad y apropiada.

Estos equipos de trabajo pertenecen a una distribución jerárquica que consiente el cumplimiento de cada tarea asignada de modo que permita la eficiencia al momento de ejecutar una actividad designada, dando paso al uso de normas estandarizadas que conlleven a alcanzar la calidad en el producto. Así se constata que estas brigadas en casos regulares están conformadas por el jefe de cocina o chef, segundo jefe de cocina,

el jefe de partida, el cocinero, ayudante de cocina, auxiliar de cocina, mismos que tienen delegadas funciones y responsabilidades a cumplirse durante su jornada de trabajo.

## **SEGURIDAD, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA**

Reinoso et al. (2015) manifiesta que, a nivel práctico la mayoría de las empresas optan por primar los esfuerzos para poder prevenir y evitar posibles riesgos o accidentes en los lugares de trabajo. Donde éstas cada vez se encuentran más obligadas a emplear sistemas más eficaces que resalten y enfatizan en cuanto a la prevención de fallos (González, Andudi, & Martell, 2015). Por ello es importante elaborar un buen plan de prevención que consienta la buena utilización de equipos, materiales, y que se detallen las formas de utilización, colocación correcta para un apropiado uso de los empleados.

Otra variable importante es la higiene, ya que es aquí donde se acoplan las formas de manipulación de los alimentos dentro de la cocina, y hay que poner atención en cuanto al uso de las materias primas, y a la supervisión de los ingredientes que se encuentren almacenados, ya que se debe tener en cuenta que éstos tendrán que conservarse en condiciones adecuadas con el fin de protegerlos contra la contaminación, evitando así que se dé un nocivo deterioro y detrimento.

Jacobi, Rigoni, Müller, & D'Alessandro (2017), consideran que para que se garantice una inocuidad de los alimentos, se deben implantar sistemas que aseguren la calidad como por ejemplo las buenas prácticas de manufactura, misma que establece requisitos de manipulación e higiene que todo establecimiento inmerso en la alimentación debe cumplir.

*Tabla 2* Clasificación de mariscos según el código alimentario

<b>Pescado fresco</b> No ha sufrido ninguna operación de conservación desde su captura	<b>Mariscos frescos</b> No ha sufrido ninguna operación de conservación desde su captura, excepto al uso de hielo en trozos o refrigeración
<b>Pescados congelados</b> Hace referencia a aquellos que han sido sometidos al frío	<b>Mariscos congelados</b> Son aquellos que se destina en un lapso de 2 horas una temperatura que pase de 0 grados a -5 °C., y el resto del tiempo se mantendrán a temperatura de -23° o inferior nunca superior a esa temperatura
<b>Pescados salados</b> Son los que han sido sumergidos en sal para lograr una variedad	
<b>Pescados ahumados</b> Sumergidos y sometidos a sal o salmuera, para su posterior secado y acción de ahumado en madera	<b>Mariscos deshidratados o liofilizados</b> Han sido privados del agua hasta un 5 por 100 como máximo para luego realizar su empaque al vacío



<b>Pescados desecados</b>	<b>Mariscos cocidos</b>
Han sido sometidos a aire seco	Son los que han entrado en contacto con el vapor de agua para su cocción

*Elaboración: propia*

*Fuente: Editorial C.S. (2010)*

**Carnes.** - al hacer enfoque a la cocina, se tomará referencia de aquellas carnes que son aptas para el consumo humano, pudiéndose encontrar las siguientes: carnes rojas y carnes blancas

**Tabla 3** Clasificación de la carne según su valor nutritivo

<b>CARNES ROJAS</b>	<b>CARNES BLANCAS</b>
Carne de vacuno, cordero, cerdo, ternero, cabra, etc.; y son denominadas así debido a la presencia de un elevado nivel de grasa; siendo preferiblemente consumirlas en estado casi sangrante a excepción de la carne de cerdo	Representadas por aves de caza y de corral en su mayoría, existiendo una gran variedad que sirve para uso alimentario; siendo los más comunes el pollo, pavo, pato, gallina, conejo, codornices.

*Elaboración: propia*

*Fuente: Editorial C.S. (2010)*

Cabe recalcar que existe una variedad en carnes, pero aquí solo se ha resumido los tipos estimados de consumo masivo.

**Tabla 4** Formas de conservación de las carnes rojas

Carnes frescas	Su método de conservación adecuado es mantener una temperatura que no sea inferior a cero grados centígrados
Carnes refrigeradas	Su método de conservación adecuado es mantener una temperatura de -12 a -18 grados centígrados
Carnes congeladas	Su método de conservación adecuado es mantener una temperatura ligeramente superior

*Elaboración: propia*

*Fuente: Editorial C.S. (2010)*

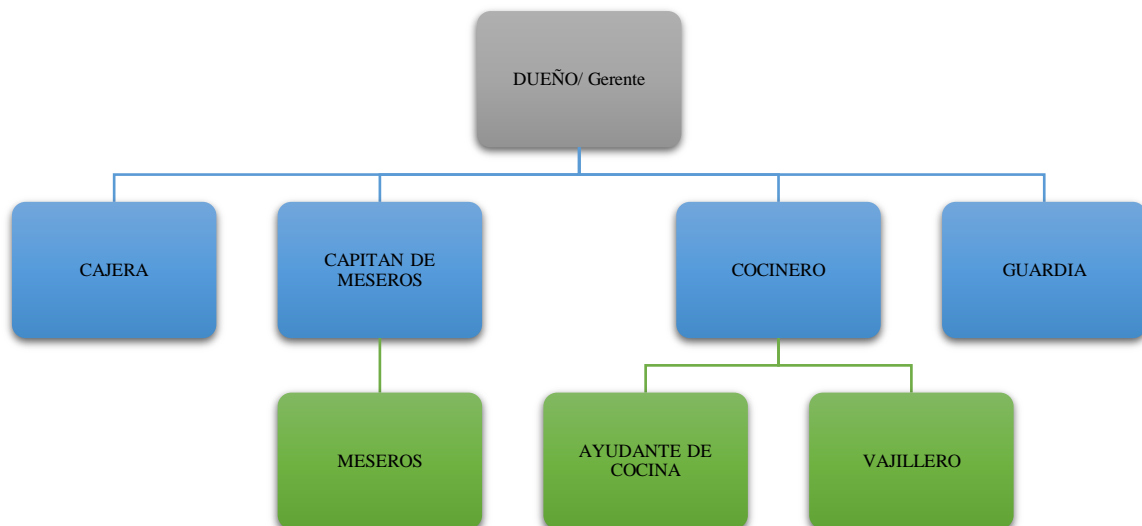
Lo anterior descrito como clasificación, y proceso de limpieza tanto de mariscos y carnes representan en parte al buen uso de prácticas de manufactura, que asegura el cumplimiento y aseguramiento de calidad en el producto independientemente de cómo se lo vaya a ofrecer. De modo que sirva para interpretar datos de composición de cada alimento, distinguida por la naturaleza (Bourges & Vargas, 2015). Dándose importancia a la elaboración de comida saludable con amplitud hacia una cocina moderna (Banerjee, 2015). Donde el consumidor se sienta seguro de comerla.

## DESCRIPCIÓN DE EMPRESA DE ESTUDIO PARA LA APLICACIÓN DE LA PROPUESTA DE BRIGADAS EN COCINA

La picantería el Arenal fue fundada en 2015, por Don Carlos Sánchez Valarezo y su esposa Grecia Castillo Cordero e inaugurada 30 de diciembre del 2015, e inmediato se han convertido en una picantería solididad y por supuesto muy conocida en Puerto Jelí y el Cantón Santa Rosa.

- **Misión.** – El Arenal es una picantería comprometida con la innovación, la creatividad, que satisface las expectativas de los clientes con una gama amplia de comida típica a base de mariscos propia de Puerto Jelí.
- **Visión.** - Ser reconocidos como una picantería única, sólida y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios a los clientes con productos de excelencia, que la hace altamente productiva, transformadora, competitiva y dedicada para la satisfacción y el placer de nuestros clientes.

*Figura 2* Organigrama de la empresa



*Elaboración: propia*

### NUMERO DE PERSONAL

- 1 gerente
- 1 cajera
- 1 capitán De Meseros
- 2 cocineros

- 3 ayudantes de Cocina
- 1 Vajillero
- 1 guardia

*Tabla 5 Funciones del personal de la Picantería*

CHEF	AYUDANTE DE COCINA
⊖ Diseñar el menú	⊖ Organizar ante durante y después la cocina
⊖ Diseñar sugerencias semanalmente	⊖ Realizar las labores según los pedidos
⊖ Ordena los pedidos de acuerdo con las comandas entrantes	⊖ Alistar todos los acompañamientos de cocina
⊖ Organizar el personal de cocina para un buen desempeño en equipo	⊖ Asear la cocina
⊖ Mantener el inventario de cocina	⊖ Despachar los pedidos según las ordenes de pedido
⊖ Supervisar y controlar guarniciones	⊖ Hacer una correcta manipulación de alimentos
⊖ Delegar las tareas diarias	⊖ Utilizar en forma correcta y segura sus utensilios de trabajo
⊖ Informar al administrador los productos necesitados	⊖ Realizar tareas de apoyo
⊖ Controlar la calidad de los productos de cocina	⊖ Controlar las existencias e informar al cuando se necesite hacer más pedidos
COCINERO	VAJILLERO
⊖ elaboración de platos fuertes	⊖ Mantener limpio y organizados todos los implementos de cocina y parrilla
⊖ apoyo al chef	⊖ Lavar todos los utensilios que retornan a la cocina después de ser usados
⊖ preparar guarniciones	⊖ Mantener aseada su zona de trabajo
⊖ preparar salsas y ensaladas	⊖ Colaborar con las funciones de la cocinera
⊖ limpieza de materia prima	⊖ Sacar la basura
⊖ servir platos	
⊖ asigna tareas a los ayudantes	

*Elaboración: propia*

## INSTALACIONES

*Figura 3 Fachada de la picantería “El Arenal”*



*Fuente: observación directa*

*Figura 4 Salón*



Fuente: observación directa

## RESULTADOS

*Tabla 6 Resultado de aplicación de entrevista*

<b>Preguntas</b>	<b>Resultado</b>
Años de funcionamiento	2 años 6 meses
Medidas para preparación de cada plato	No
Sistema de manufactura	No
Dimensiones de la cocina	6mt de ancho y 6mt de largo
Buena Iluminación	Si
Buena Ventilación	Si
Suficiente abastecimiento de agua	Si
Canalizadores de calor	Si
Ubicación	Si

Los resultados (**tabla 6**) demuestran que la picantería cuenta con una adecuada instalación de luz artificial en todo el local, sobresaliendo la cocina debido a la necesidad que representa la visibilidad al momento de preparar los alimentos, en cuanto a su ventilación se presencia un clima relajador para los clientes; por la utilización de aire acondicionado de 24000 btu.

En cuanto al abastecimiento de agua la empresa cuenta con el suministro brindado por 3 cisternas que ayudan para la limpieza del local en general y para la preparación de alimentos. Por otro lado, para que exista una ventilación apropiada existen canalizadores de calor caracterizado por una campana extractora de humo debido a la concentración de calor dentro de cocina, mientras que la ubicación de la cocina en relación con otras áreas es funcional y unidireccional, con fácil acceso al salón, y mostrador.

## PROPUESTA

La brigada propuesta a continuación se enfoca a la adecuada distribución de tareas que estará determinada por el jefe de cocina o chef de partida, ofreciendo una mejor planificación en la preparación y entrega de los platos, encaminándose al mejoramiento del servicio optimizando recursos y tiempo. Para ello; se debe considerar aspectos importantes (**tabla 7**) para el correcto funcionamiento.

*Tabla 7 Aspectos importantes a considerarse en la brigada*

<b>Instalaciones</b>	La distribución de partidas es importante que se encuentren divididas de manera que no exista confusión o problema al momento de proceder a la preparación (partida de cuarto frio, partida de cuarto caliente, lavado de vajilla, almacenamiento, etc.), y lo más importante es que sean cómodas para trabajar.
----------------------	--

<b>Características del suelo</b>	Deben ser antideslizantes con fácil limpieza e inclinación para sumideros y de ese modo evitar posibles accidentes		
<b>Cámaras o zonas de enfriamiento</b>		<b>Temperatura</b>	<b>Humedad</b>
	<b>Carne</b>	De 1 a 2°C.	80-85%
	<b>Pescado</b>	De 1 a 2°C.	90-95%
<b>Tablones informativos</b>	Creados con el fin de informar y recordar diversos asuntos del trabajo para todo el equipo de cocina		
<b>Aspectos importantes para la brigada</b>	Mantener separados los cuartos fríos de los calientes		
	Proporcionar su propio lugar de almacenamiento de materias primas a cada partida		
	Evitar la contaminación cruzada		
	Mantener los desperdicios o basura alejada del lugar de preparación		
	Luz y ventilación adecuada		

*Elaboración propia*

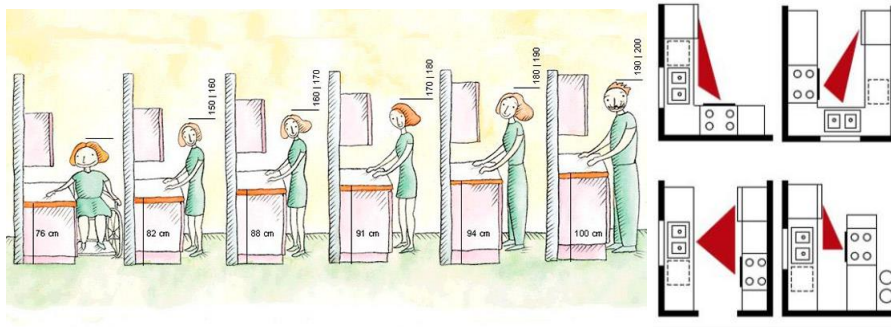
*Fuente: Castro (2014)*

## TÉCNICAS DE ERGONOMÍAS EN SU ESPACIO DE TRABAJO

Aplicar técnicas de ergonomía permitirá distribuir adecuadamente los espacios de trabajo, el amueblamiento, la iluminación, adaptándola adecuadamente acorde al servicio que se ofrecerá. Laville define a la ergonomía como una disciplina que estudia el funcionamiento del hombre en actividad laboral; agrupando y organizando los conocimientos de forma que resulten aprovechables para los medios de trabajo citado en (Rodríguez, Torres, & Martínez, 2017).

- **Establecer triángulos de trabajo:** esto facilita la movilización, dando organización y uso óptimo de los espacios, distribuyendo las distancias y zonas para que el trabajo sea más cómodo de realizar.
- **Adaptar el mobiliario:** deberá estar adaptado a la altura del usuario en la cocina, evitando posturas peligrosas que atenten contra la seguridad y salud del trabajador.
- **Instalación de electrodomésticos:** deberán instalarse a una altura que permita que los trabajadores puedan insertar algún material, producto, alimento; teniendo que estar ubicada a la altura de la vista, con el fin de visualizar sin ningún problema.
- **Accesorios que originan la seguridad y comodidad:** para lograr un correcto desenvolvimiento en la cocina certificando el bienestar del empleado la empresa deberá contar con accesorios como soportes y organizadores de especias, griterías que admitan la flexible llegada hacia la vajilla o utensilios, escurreplatos cerca del fregadero de platos.

**Figura 5** Medidas adecuadas de mobiliario de cocina



Fuente: <http://emocioncocinas.es/consejos-de-ergonomia-en-la-cocina/>

## **MISE IN PLACE**

### ***Planificación de actividades***

- Verificar limpieza y ventilación del local en el primer piso
- Información acerca de confirmaciones de menú a prepararse o alguna sugerencia del día.

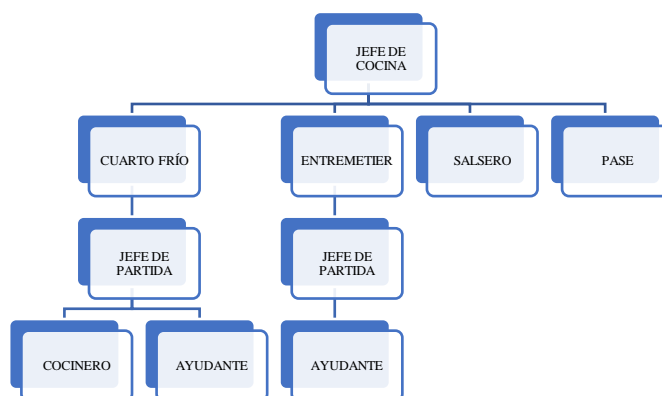
### ***Organización de la plantilla***

- Organizar y asignar las tareas al personal establecimiento el tiempo, de modo que se garantice la efectividad del servicio antes de abrir las puertas a los clientes.
- Elaboración de guarniciones, salsas, ensaladas y acompañantes de los diferentes platos ofrecidos a base de mariscos.
- Organizar ingredientes (lavarlos, medirlos, cortarlos, picarlos)

### ***Revisión de material, equipos y utensilios***

- La revisión incluye el menaje de materiales y utensilios para su posterior uso, como es la cubertería, cristalería, vajilla, aceiteras, ajiceras, pimenteros, saleros, etc.
- Examinar que los equipos de cocina estén en perfecto funcionamiento, que no exista inconvenientes con estufas, distribución y válvulas de gas, cámara de refrigeración y enfriamiento.

**Figura 6** Distribución de brigada para mariscos.



*Elaboración propia*

### Brigada de mariscos (primer piso)

**Tabla 8** Propuesta de brigada de mariscos.

<b>CUARTO FRÍO</b>			
<b>CÁMARAS FRIGORIFICAS</b>	<b>BALANZAS</b>	<b>CUARTO DE MARISCOS</b>	<b>CUARTO DE GUARNICIONES</b>
Estas deberán estar divididas mariscos, verduras	Tiene que existir la facilidad de poder pesar cada producto.	Adaptado con mesas de trabajo, lavadero adecuado para mariscos, de modo que se facilite su limpieza y cortes.	Deberá contar con lavaderos y escurridores; para hortalizas, legumbres. (camote, culantro, cebolla, tomate, plátano verde, etc.)
<b>CARGO</b>	<b>DISTRIBUCIÓN DE TAREAS</b>		
Jefe de partida	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Supervisar el trabajo de su equipo (partida)</li> <li>⊗ Organiza y distribuye el trabajo</li> <li>⊗ Informa al jefe de cocina problemas suscitados, que afecten el resultado óptimo del producto</li> <li>⊗ Facilitar un servicio rápido y eficaz</li> <li>⊗ Deberá controlar el cumplimiento de estándares de calidad en cada preparación.</li> <li>⊗ Controlar la higiene y limpieza</li> <li>⊗ Elaborar notas de pedidos</li> </ul>		
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Sera elemento de apoyo para el jefe de partida</li> <li>⊗ Ayudará con la preparación de platos referentes a su partida</li> <li>⊗ Si es necesario, puede apoyar el trabajo de otras partidas</li> </ul>		
Ayudante	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Mantener la limpieza del área correspondiente a la partida de cuarto frio</li> <li>⊗ Vigilara el buen funcionamiento de cámaras de refrigeración</li> </ul>		
<b>ENTREMETIER</b>			
Jefe de partida	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Supervisar el trabajo de su equipo (partida)</li> <li>⊗ Distribuye las tareas a sus ayudantes y cocineros</li> <li>⊗ Se encargará de realizar la elaboración de platos fuertes como sopas, caldos, cazuelas, arroz marinero</li> </ul>		
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Preparar guarniciones que tengan que ver con hortalizas, verduras</li> <li>⊗ Preparar fondos</li> <li>⊗ Preparación de mariscos</li> </ul>		
Ayudante	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Limpieza, eviscerado, racionamiento de mariscos</li> <li>⊗ Manejar el almacenamiento de mariscos y utilización</li> </ul>		
<b>SALSERO</b>			

Jefe de partida	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Supervisar el trabajo de su equipo (partida)</li> <li>⊗ Distribuye las tareas a sus ayudantes y cocineros</li> <li>⊗ Estará encargado de la elaboración de platos fuertes</li> <li>⊗ Su partida puede servir de apoyo a la partida de entremetier</li> </ul>
-----------------	---

Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Preparará salsas calientes</li> <li>⊗ Elaboración de fondos con mariscos</li> </ul>
----------	--

**ALMACENAMIENTO**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊗ Recibirá los productos verificando fechas de caducidad, calidad, cantidad y los precios.</li> <li>⊗ Almacenara los productos de manera adecuada</li> <li>⊗ Controla entrada y salidas</li> <li>⊗ Manejo de inventario</li> </ul>
--	---

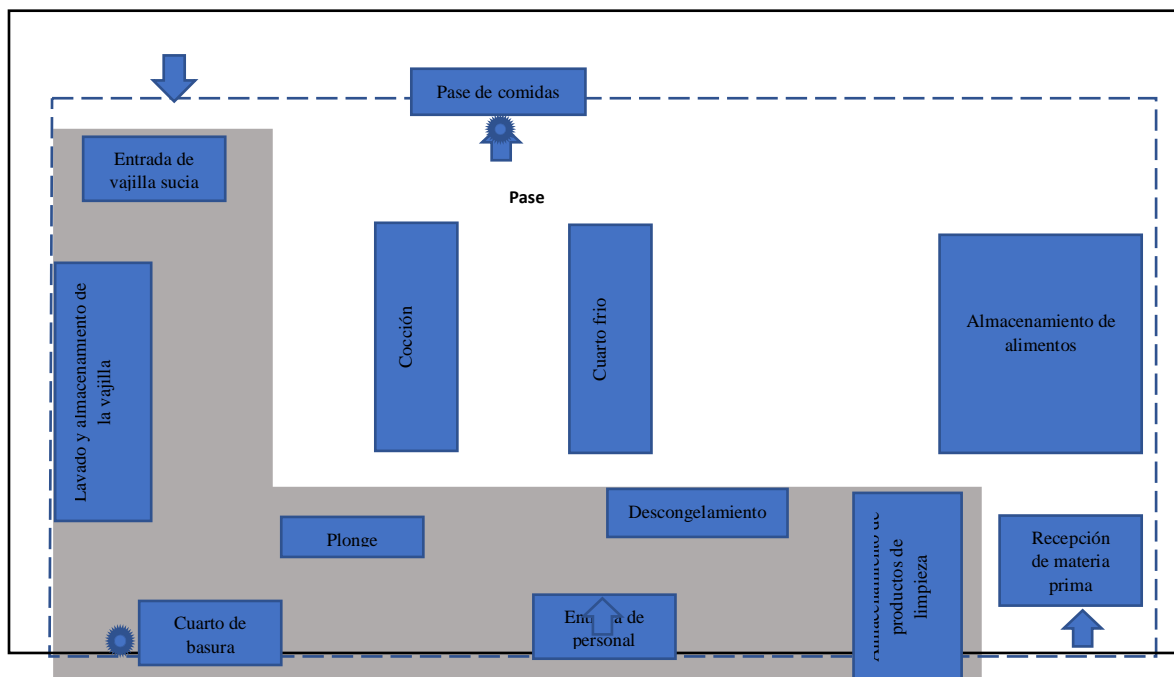
*Elaboración propia*

Lo propuesto hace relación acerca de cómo distribuir el trabajo dentro de cocina; de modo que asegure buenos resultados en cuanto, a tiempo, presentación, calidad, higiene en preparación de platos a base de mariscos. Cabe recalcar que esta brigada pertenece al tipo mediana donde cada brigada tiene su propio jefe de partida, cocineros y ayudantes que aseguraran eficiencia en el servicio.

*Figura 7 Distribución e imagen de cocina actual*



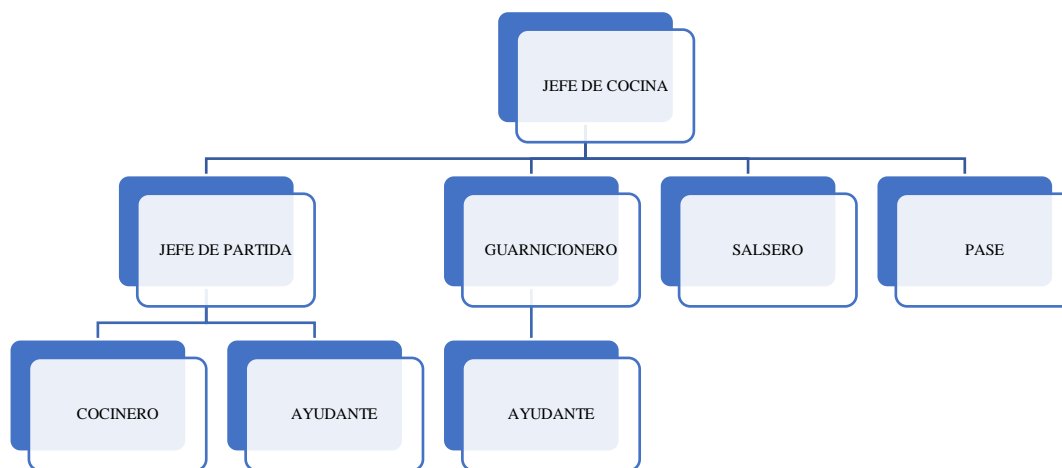
*Figura 8 Distribución de zonas de cocina con brigada*





**Brigada de carnes (segundo piso)**

*Figura 9 Distribución de brigada de carnes*



Elaboración propia

*Tabla 9 Propuesta de brigada de carne*

CUARTO DE CARNES		CUARTO DE GUARNICIONES
La adecuación debe contener los utensilios necesarios para su corte y proporcionado, si es necesario se puede contraer un picadora con sierra para mayor rapidez		Deberá contar con lavaderos y escurridores; para hortalizas, legumbres. (camote, culantro, cebolla, tomate, plátano verde, etc.)
CARGO	DISTRIBUCIÓN DE TAREAS	
Jefe de partida	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Organiza y distribuye el trabajo</li> <li>⊕ Informa al jefe de cocina problemas suscitados, que afecten el resultado óptimo del producto</li> <li>⊕ Facilitar un servicio rápido y eficaz</li> <li>⊕ Deberá controlar el cumplimiento de estándares de calidad en cada preparación.</li> <li>⊕ Controlar la higiene y limpieza</li> <li>⊕ Elaborar notas de pedidos</li> </ul>	
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Sera elemento de apoyo para el jefe de partida</li> <li>⊕ Ayudará con la preparación de platos referentes a su partida</li> <li>⊕ Si es necesario, puede apoyar el trabajo de otras partidas</li> <li>⊕ Parrilla, asado y grill</li> </ul>	
Ayudante	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Mantener la limpieza del área correspondiente a la partida de cuarto frío</li> <li>⊕ Vigilara el buen funcionamiento de cámaras de refrigeración</li> <li>⊕ Ayudará con el descongelamiento de carnes rojas y blancas</li> </ul>	
GUARNICIONERO		
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Preparar guarniciones que tengan que ver con hortalizas, verduras, ensaladas</li> <li>⊕ Preparar fondos</li> <li>⊕ Preparación de acompañantes y guarniciones.</li> </ul>	
Ayudante	<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ Limpieza, racionamiento, corte de carnes.</li> <li>⊕ Dividir en porciones de carne, de acuerdo con lo especificado para consumo.</li> </ul>	
SALSERO		

Cocinero	⊕	Estará a cargo de la preparación de platos con carne
	⊕	Preparará salsas calientes
Ayudante y pase	⊕	Recepción de carnes para su posterior almacenamiento, revisando que cumpla en peso y calidad
	⊕	Revisar el buen estado de carnes

*Elaboración propia*

**Figura 10** Distribución de zonas de brigada de carnes



*Elaboración propia*

## CONCLUSIÓN

Se concluye que es importante que cualquier empresa de restauración o alimentos y bebidas cuente con una brigada de cocina que asegure la eficacia y eficiencia, ya que se convierte en un punto crucial para lograr el éxito, por ello es significativo que la gestión sea manejada rigurosamente, ya sea brindando una adecuada instalación, contratar al adecuado equipo de trabajo, etc., dándose prioridad al cumplimiento de normas, reglas, organización, planificación, gestión de trabajo, supervisión, técnica ergonómicas, mismas que permitirán dar impresión de buen servicio.

No hay que olvidar que la cocina es el motor que impulsa el servicio de restauración, de modo que si no se llegase a introducir este proceso puede interferir al cumplimiento de objetivos; y, por ende, el servicio no será percibido con calidad.

Finalmente, con el estudio realizado en la picantería se constata que, si existe una repartición de actividades de acuerdo a su función, pero estas no son realizadas ni supervisadas bajo estándares de calidad, ni correcto proceso de manufactura, además el proceso de limpieza es escaso; puesto que para la limpieza de mariscos, verduras u hortalizas se la realiza en el mismo fregadero, además; no cuentan con un área o zona destinada al almacenamiento, sino que lo hacen en las perchas ubicadas a los lados laterales de la cocina. Existiendo una desorganización que visualiza inseguridad para el trabajador ya que los mobiliarios y utensilio no tienen las condiciones, ni medidas adecuadas de acuerdo con lo establecido ergonómicamente.

Con la implementación de brigadas no solo el servicio de la empresa mejorará; si no que también lo hora su imagen, dándose un factor distintivo que puede aumentar la rentabilidad de la empresa, a ello sumándole que, si se aplican debidos procesos de manufactura, eficientes y eficaces el servicio a más de ser excelente, representará calidad ante la clientela.

## RECOMENDACIONES

- La picantería debe mejorar aspectos como manipulación de alimentos, higiene, limpieza, preparación, almacenamiento.
- Es importante que el establecimiento incluya las brigadas a sus áreas de servicio, puesto que propondrá una ideal organización, manteniendo presente principios o normas de higiene, seguridad.
- De igual forma mediante este informe, el restaurante puede guiarse para la correcta asignación de cargos, para que la preparación y entrega de platos se de en el tiempo estimado e ideal para el cliente. Generándose un orden al momento de efectuarse la producción.
- Se debe conocer todos los temas concernientes al manejo de mariscos y carnes; puesto que cada tipo de alimento contiene sus proteínas, composición, llevando un proceso específico para su limpieza, corte y almacenamiento; por lo que es necesario informarse para así evitar contaminación, degradación o que la materia prima de deteriore.

## BIBLIOGRAFÍA

- Ayora, I. D. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Revista Alteridades*, 24(48), 59-69. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74738787006>
- Banerjee, I. (2015). Menús modernos: comida, familia, salud y género en Bengala colonial. *Estudios de asia y áfrica*, 50(3), 593-620. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx>
- Bourges, H., & Vargas, L. A. (2015). La cocina tradicional y la salud. *Revista digital universitaria*, 16(5), 2-11. Obtenido de <http://www.ru.tic.unam.mx/>
- Castro, R. G. (2014). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Centeno, J. M., Guillamon, J., González, C. G., Medina, F. X., & Moreno, I. L. (2014). Cocina, transformaciones sociales y nuevos conceptos para nuevas prácticas alimentarias. *Revista de Humanidades*(20), 231-256. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5515857>
- Clemente, E. D., Hernández, J., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Revista Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, 817-833. Obtenido de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>
- Editorial, C. S. (Ed.). (2010). *Manual de ayudantes de cocina*. Madrid: Editorial CEP S.L. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- González, A., Andudi, C. I., & Martell, I. (2015). Análisis de peligros y puntos críticos de control en una planta de helados. *Revista Ingeniería Industrial*, 36(1), 39-47. Obtenido de [scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-59362015000100005](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59362015000100005)
- Jacobi, M. F., Rigoni, A. S., Müller, A. R., & D'Alessandro, M. E. (2017). Menús aptos para celíacos y conocimiento de los manipuladores de alimentos en los servicios gastronómicos comerciales de la ciudad de santa fe. *Actualización en Nutrición*, 18(4), 108-114. Obtenido de [http://www.revistasan.org.ar/pdf\\_files/trabajos/vol\\_18/num\\_4/RSAN\\_18\\_4\\_108.pdf](http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_18/num_4/RSAN_18_4_108.pdf)
- Luján, R. G. (2014). *Técnicas elementales de servicio*. España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Revista Anales de Antropología*, 51, 106-113. doi:<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>
- Mejía, L., Hernández, R., & Mejía, S. E. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. *Revista virtual especializada en Gastronomía*, 7-22.
- Reinoso, L., Díaz, R., González, M. F., Fernández, M., Capapé, A., & Garrido, M. C. (2015). Lesiones por accidentes de trabajo relacionados con el tráfico ocurridas en

los trabajadores de una entidad bancaria (2007-2013). *Archivos de prevención de riesgos laborales*, 18(4), 185-191. doi:<http://dx.doi.org/10.12961/aprl.2015.18.4.03>

Rodríguez, H. G., Torres, A. G., & Martínez, M. M. (2017). Rediseño de una estación de trabajo considerando la ergonomía para incrementar la productividad. *Revista Jóvenes en la ciencia*, vol. 3(1), 413-417. Obtenido de <http://www.jovenesenlaciencia.ugto.mx/>