UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

PROPUESTA DE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BAJO ALTO, EL GUABO, ECUADOR

AÑAZCO ORDOÑEZ GLORIA ESTEFANIA
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

MACHALA
2019

UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

PROPUESTA DE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BAJO ALTO, EL GUABO, ECUADOR

AÑAZCO ORDOÑEZ GLORIA ESTEFANIA
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

MACHALA
2019

UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

EXAMEN COMPLEXIVO

PROPUESTA DE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BAJO ALTO, EL GUABO, ECUADOR

AÑAZCO ORDOÑEZ GLORIA ESTEFANIA
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

AGUILAR GONZALEZ FREDDY ERNESTO

MACHALA, 29 DE AGOSTO DE 2019

MACHALA
29 de agosto de 2019

Nota de aceptación:

Quienes suscriben, en nuestra condición de evaluadores del trabajo de titulación denominado PROPUESTA DE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BAJO ALTO, EL GUABO, ECUADOR, 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

ILLESCAS ESPINOZA WILMER HENRY
0704128776
ESPECIALISTA 2

ORDOÑEZ CONTRERAS OSCAR STUARDO
0702954629
ESPECIALISTA 3

URKUND

Urkund Analysis Result

Analysed Document:	ANAZCO ORDONEZ GLORIA ESTEFANIA_PT-010419.pdf (D54785905)
Submitted:	8/12/2019 3:02:00 PM
Submitted By:	titulacion_sv1@utmachala.edu.ec
Significance:	5 %

Sources included in the report:

FINAL TESIS BARRETO-CANDADO para urkund.docx (D48101708)
tesis para urkund.docx (D40860156)
Tesis de Alfredo Cald CON INDICE 9'12.doc (D12976150)
https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf
7492fe08-85fb-4589-96f5-203b1cc76481

Instances where selected sources appear:

10

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

La que suscribe, AÑAZCO ORDOÑEZ GLORIA ESTEFANIA, en calidad de autora del siguiente trabajo escrito titulado PROPUESTA DE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BAJO ALTO, EL GUABO, ECUADOR, 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 dispociones 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, 29 de agosto de 2019

AÑAZCO ORDOÑEZ GLORIA ESTEFANIA
0704084342

RESUMEN

El turismo en la provincia de El Oro sigue en su auge de crecimiento como potencia turística, entre los atractivos de sol y playa se encuentra el sitio Bajo Alto. Con una variedad en su gastronomía en base a mariscos y de espacios para la recreación.

El presente trabajo de investigación analiza las condiciones y estado del sector gastronómico a través de fichas de evaluación aplicadas en establecimientos de alimentos y bebidas del sitio Bajo Alto, El Guabo. La metodología empleada es en base a investigación bibliográficas, descriptiva y de campo, para verificar la situación real en la aplicación de normas y procedimientos correctamente en la cocina. Con el objetivo de identificar el proceso de buenas prácticas de manufactura establecido con temas relacionados a la manipulación de alimentos, compra y recepción de alimentos, higiene personal. En nuestro medio las buenas prácticas de manipulación en el sector gastronómico son escasos.

De esta manera, con los resultados obtenidos se establece una propuesta acorde a la situación de cada establecimiento, para brindar un producto gastronómico de calidad a los turistas.

Palabras clave: Gastronomía, Buenas Practicas, Manipulación Alimentos, Alimentos, Equipos

ABSTRACT

Tourism in the province of El Oro continues to grow as a tourist power, among the attractions of sun and beach is the Bajo Alto site. With a variety in its cuisine based on seafood and spaces for recreation.

This research paper analyzes the conditions and state of the gastronomic sector through evaluation sheets applied in food and beverage establishments of the Bajo Alto site, El Guabo. The methodology used is based on bibliographic, descriptive and field research, to verify the real situation in the application of standards and procedures correctly in the kitchen. In order to identify the process of good manufacturing practices established with issues related to food handling, purchase and receipt of food, personal hygiene. In our environment, good handling practices in the gastronomic sector are scarce.

In this way, with the results obtained, a proposal is established according to the situation of each establishment, to provide a quality gastronomic product to tourists.

Keywords: Gastronomy, Good Practices, Food Handling, Food, Equipment

CONTENIDO

RESUMEN.. 1

ABSTRACT.. 1

INTRODUCCIÓN.. 2

JUSTIFICACIÓN.. 4

OBJETIVOS ESPECÍFICOS. 5

METODOLOGÍA.. 5

MARCO TEÓRICO.. 7

RESULTADOS ANÁLISIS DE RESULTADOS. 12

PROPUESTA.. 24

JUSTIFICACIÓN.. 24

ALCANCE.. 24

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.. 25

PERFIL DEL SUPERVISOR.. 25

CONTENIDO DEL MANUAL.. 25

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.. 25

CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO.. 26

INSTALACIONES SANITARIAS. 28

EQUIPOS Y UTENSILIOS. 29

CONTROL DE PLAGAS. 31

CONTROL DE PROCESOS EN LA PRODUCCIÓN.. 31

PESCADOS Y MARISCOS. 33

RECOMENDACIONES. 35

BIBLIOGRAFÍA.. 36

INTRODUCCIÓN

El turismo es una actividad que con el transcurso del tiempo ha generado grandes ingresos económicos para la sociedad que se dedica a la venta de bienes y servicios turísticos (Llano, 2017) estos pueden ser: el servicio de alojamiento, alimentos y bebidas, guianza turística, entre otras modalidades de servicios que se desprenden en esta rama; la misma que cada vez crea más oportunidades de trabajo y desarrollo para el país (Castillo, Martínez, & Vázquez, 2015).

La industria de alimentos y bebidas representa un sector económico de carácter de consumo masivo, en el Ecuador es de las actividades más influyentes de índole informal y establecimientos bajo normativas de instituciones reguladoras. Bajo este contexto existen instituciones encargadas de gestionar y regular permisos de funcionamiento a los establecimientos prestadores de servicios de alimentos y bebidas, para lo cual aplican herramientas como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) la aplicación en la industria alimenticia de las BPM, son normas establecidas oficialmente, regulan el procedimiento de fabricación, limpieza y desinfección, higiene personal, la manipulación, los controles, registros, almacenamiento, que garantizan calidad y seguridad alimentaria.

A nivel local, el sector de alimentos y bebidas representan un índice de crecimiento en emprendimientos, el Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados decreto ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 04 noviembre del 2002, establecido para evitar la proliferación de ETA en los establecimientos. En el 2015 la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) solicito se incluya a empresas de alimentos procesados, establecimientos que se encargan de distribución, comercialización, transporte de alimentos (Ministerio de Salud Pública, 2016). Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se manifiestan frecuentemente en la vida cotidiana de la población. Los alimentos relacionados con las epidemias y casos de ETA son de origen animal, por suerte, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son asequibles y aplicadas por la persona a cargo de mantener la salubridad alimentaria, siguiendo las reglas establecidas en las BPM.

Es importante que el país cuente con una normativa actualizada para que la industria alimenticia elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, las que facilitarán el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización (Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito, 2013).

Se consideró como objeto de estudio a los establecimientos de alimentos y bebidas del sitio Bajo Alto, El Guabo, mediante la aplicación de herramientas de investigación para identificar las deficiencias en el manejo y seguimiento de las Buenas Prácticas de Procesamiento de Alimentos.

JUSTIFICACIÓN

La proyección de la investigación es analizar los componentes de los Manuales de Manipulación de Alimentos en restaurantes, y su relación con la calidad higiénica que evita el peligro de enfermedades. La manipulación de alimentos es una acción que, sin importar el oficio, todos realizan a diario. Existen factores del ambiente y condiciones del espacio de preparación de alimentos, que determinan que haya un equilibrio entre las posibilidades de contaminación.

Bajo este contexto, la información presentada por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, quien busca facilitar una guía a los usuarios para aplicar correctas prácticas de higiene y manipulación en la preparación de alimentos en beneficio de la salud de la población.

EL principal problema de la investigación es referente a la gran oferta y variedad de restaurantes presentes en el sitio Bajo Alto, estos establecimientos en muchos de los casos no cuentan con espacios con las condiciones adecuadas para la elaboración de productos gastronómicos, la contratación de personal sin previos conocimientos del área gastronómico es un factor que influye en este ámbito. Todos estos aspectos desatan en un problema mayor, ocasionando pérdidas económicas, ETA; por lo cual, radica la importancia de mantener estándares de calidad en el sistema de producción.

Por ende, el objetivo principal de la investigación es elaborar una propuesta de una guía o manual de buenas prácticas; estableciendo los procedimientos que deben seguir el

manipulador de alimentos con el fin de precautelar la salud de los comensales, seguridad e higiene de los espacios de preparación.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un Manual de Procesos de Manipulación de Alimentos enfocados al servicio de restauración en los establecimientos del sitio Bajo Alto, El Guabo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar el estado actual de los establecimientos de alimentos y bebidas en el sitio Bajo Alto.
- Identificar la importancia de la aplicación de una buena manipulación de alimentos y bebidas.

METODOLOGÍA

La presente investigación tiene como finalidad identificar la deficiencia en el proceso de manipulación y preparación de alimentos que presentan los establecimientos de alimentos y bebidas del sitio Bajo Alto. Para la obtención de información del presente trabajo investigativo se fundamentó con la aplicación de tres tipos de investigación: bibliográfica, descriptiva y de campo.

La revisión bibliográfica de fuentes de información secundarias, misma que servirá para el sustento técnico del proyecto. La investigación descriptiva se desarrolló a través de la observación directa y trabajo de campo con el desarrollo de técnicas como visita in situ y encuestas con preguntas cerradas aleatorias. El contenido de las preguntas es en relación a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, con el objetivo de implementar como propuesta un MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Como población de estudio se determinó al sitio Bajo Alto, sse aplicará al propietario de 10 establecimientos de alimentos y bebidas en el sitio Bajo Alto, El Guabo (Ver Tabla 1). Por razones ajenas los propietarios de establecimientos restantes, procedieron a abstenerse y reservarse a brindar información.

Tabla 1: Establecimientos de Alimentos y Bebidas

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Establecimiento	**Tipo de Establecimiento**
Comedor "El Rayito"	Comedor
Comedor "La Playita"	Comedor
La Cuevita de Rachito	Marisquería
Comedor Mar y Sol	Comedor
Marisquería La Sazón Esmeraldeña	Marisquería
Comedor Nayeli	Comedor
El Rincón del Buen Sabor	Restaurante de comida criolla
Restaurante 3 hermanas	Restaurante de comida criolla
Comedor Doña Regina	Comedor
Comedor Brisas del Mar	Comedor

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)

OBJETO DE INVESTIGACIÓN

Proceso de buenas prácticas de manipulación de alimentos para el desarrollo del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en Manipulación de Alimentos y Bebidas en el sitio Bajo Alto.

CAMPO DE ACCIÓN

Procesos de buenas prácticas de manufactura

IDENTIFICACIÓN DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Manipulación y comercialización de alimentos

MARCO TEÓRICO

CALIDAD EN LOS SERVICIOS

La gestión de calidad en las empresas de servicios se encuentra regulada por la norma ISO 9001:2000. Es decir, al igual que las empresas industriales, las empresas de servicios sólo pueden certificarse a través de esta norma.

Las fases para una buena prestación de un servicio:

a. Inspección, conocimiento y comprensión de las necesidades que tienen los clientes.
b. Diseño del servicio adecuado para poder satisfacer estas necesidades.
c. Contar con los procedimientos que permitan desarrollar y poner en marcha el diseño previo. Estos procedimientos deben describir detalladamente el conjunto de tareas que deben desarrollarse en cada momento, las responsabilidades, así como quiénes son los afectados.
d. Prestación del servicio.
e. Actividad de control final, en la cual haremos una medición de los resultados reales para compararlos con los resultados previos y así hacer un estudio de las desviaciones. Una vez identificadas las desviaciones, debe tratarse de potenciar las positivas y evitar las negativas.

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO

Alimento es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia. El término procede del latín alimentum y permite nombrar a cada una de las sustancias sólidas o líquidas que nutren a los seres humanos, las plantas o los animales.

Además de todo ello es importante saber que los alimentos se pueden clasificar en varios tipos. No obstante, si tenemos en cuenta lo que es la composición de aquellos nos encontraríamos con dos grandes grupos:

- Los orgánicos, que son los que nos aportan vitaminas, grasas, hidratos de carbono y proteínas.

- Los inorgánicos, que nos dan oligoelementos, agua y minerales. Es decir, nos aportan energía.

Sin embargo, del mismo modo, podemos clasificar los alimentos en base a lo que sería su función dentro de la nutrición. De esta manera, nos toparemos con tres tipos diferentes:

- Los alimentos formadores, que son ricos en calcio y proteínas.
- Los alimentos energéticos, que se diferencian porque son muy valiosos en cuanto a grasas e hidratos de carbono.
- Los alimentos reguladores, que se identifican porque cuentan con unos importantes niveles de minerales, vitaminas y oligoelementos.

INOCUIDAD

La Inocuidad es un concepto que se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicinas a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor; aunque el concepto es más conocido para los alimentos conociéndose como inocuidad alimentaria.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), establece una serie de recomendaciones destinadas a prevenir la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Los mensajes básicos de las cinco claves para la inocuidad de los alimentos son:

- Mantenga la limpieza
- Separe alimentos crudos y cocinados
- Cocine completamente
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Use agua y materias primas seguras

HIGIENE PERSONAL

Todos tenemos bacterias y virus, también llamados gérmenes, dañinos dentro de nosotros y en nuestros cuerpos. Las bacterias de nuestra nariz, garganta, cabello, piel, cortaduras infectadas, magulladuras y las de nuestras heces, todas ellas provocan enfermedades que provienen de los alimentos. Por lo tanto, debemos tener cuidado para

evitar que ingresen en los alimentos, podemos lograrlo con buenos hábitos de higiene personal.

- Área de proceso. Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.
- Limpieza. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- Contaminante. Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- Contaminación. La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.
- Desinfección. La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

La higiene de los alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona, así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

CONTAMINACIÓN

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano Es la presencia de sustancias dañinas en los alimentos, algunos peligros contra la seguridad de los alimentos son causados por las personas o por el entorno, otras ocurren por causas naturales. Los peligros potenciales contra la seguridad de los alimentos se dividen en tres categorías.

BACTERIAS

Las bacterias son seres generalmente unicelulares de tamaño variable y su estructura es menos compleja que la de organismos superiores. Las bacterias son ubicuas y juegan un papel fundamental en la naturaleza y en el hombre, ya que la presencia de una flora

bacteriana normal es indispensable, aunque asimismo hay bacterias (gérmenes) que resultan patógenas. Las bacterias patógenas son una de las principales causas de enfermedades humanas, destacando las intoxicaciones alimentarias, intoxicaciones provocadas por consumo de alimentos que pueden estar contaminados por una mala manipulación.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTO (ETAS)

Las enfermedades transmitidas por alimentos o ETAs pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada, se las llama así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETAs se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad.

Las ETAs pueden manifestarse a través de.

- Infecciones transmitidas por alimentos resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Ejemplo: salmonelosis, hepatitis viral tipo A, toxoplasmosis
- Intoxicaciones causadas por alimentos, estas ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos q están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo es eliminado. (Foro Panamericano, 2006)
- Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada se realiza en forma indirecta, por medio de alimentos crudos contaminados con bacterias, transferencia de patógenos de un alimento o superficie a otros.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una

situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La conservación de alimentos es un conjunto de procedimiento de tratamientos que permite conservar las propiedades del gusto y nutritivas, las características de color y textura de las materias primas de los alimentos y también su comestibilidad, para la prevención de las eventuales intoxicaciones alimentarias. La conservación de las materias primas alimentarias implica todos los factores bióticos (como por ejemplo los microorganismos, los animales, la germinación vegetal, et) y los factores abióticos (como la luz, el oxígeno, el calor, la irradiación, el uv
, etc.) que pueden deteriorar la calidad de la materia prima almacenada. El embalaje y las condiciones de almacenamiento de los alimentos son también esenciales.

RESULTADOS

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Considerando la investigación realizada al 100% de la población de estudio de establecimientos de alimentos y bebidas del sitio Bajo Alto, mediante la aplicación de la herramienta de investigación encuesta se obtuvo los siguientes resultados:

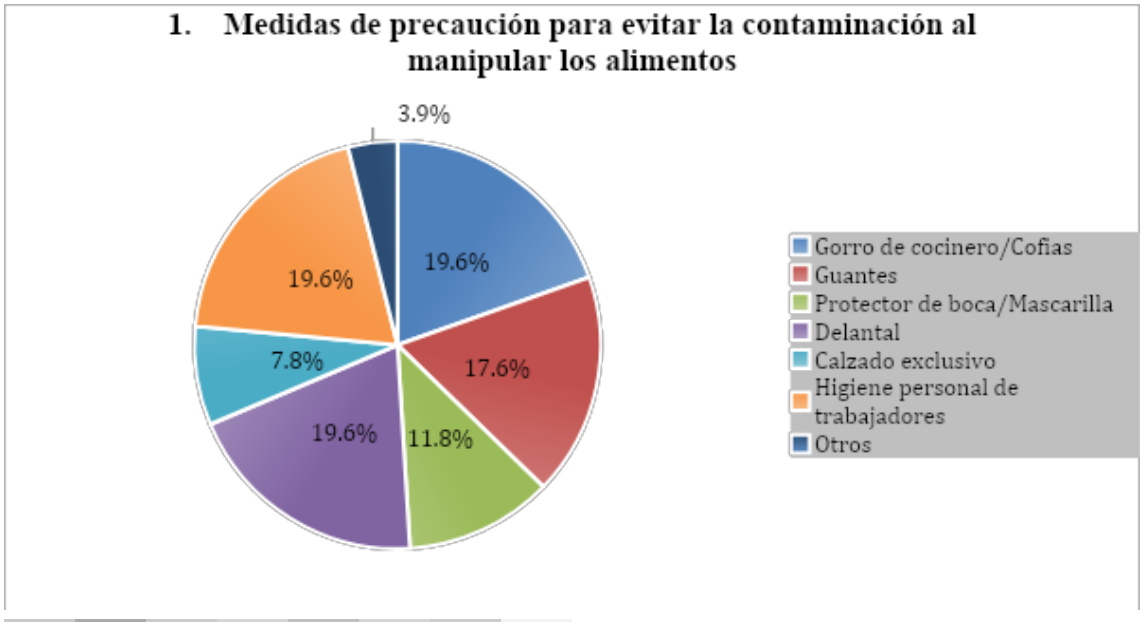
CONTENIDO DE LA ENCUESTA:

1. Señale qué medidas de precaución realiza para evitar la contaminación, al manipular los alimentos en su restaurante.

Tabla 2: Medidas de precaución

1. Señale qué medidas de precaución realiza para evitar la contaminación, al manipular los alimentos en su restaurante.			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Gorro de cocinero/Cofias	10	19,6%
2	Guantes	9	17,6%
3	Protector de boca/Mascarilla	6	11,8%
4	Delantal	10	19,6%
5	Calzado exclusivo	4	7,8%
6	Higiene personal de trabajadores	10	19,6%
7	Otros	2	3,9%
	Total	**51**	**100,0%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)



Las medidas de precaución que posee cada establecimiento de restauración presenta cifras positivas en relación a la higiene del personal en la manipulación de alimentos es un punto fundamental en la prevención de las enfermedades alimentarias. En medida que "la posibilidad de disponer de productos de calidad nutricional y que suponen un menor riesgo microbiológico sin duda presenta ventajas" (Velasco & García Peris, 2014, pág. 466). El uso de gorros protectores, la higiene del personal y delantal (58,8%)

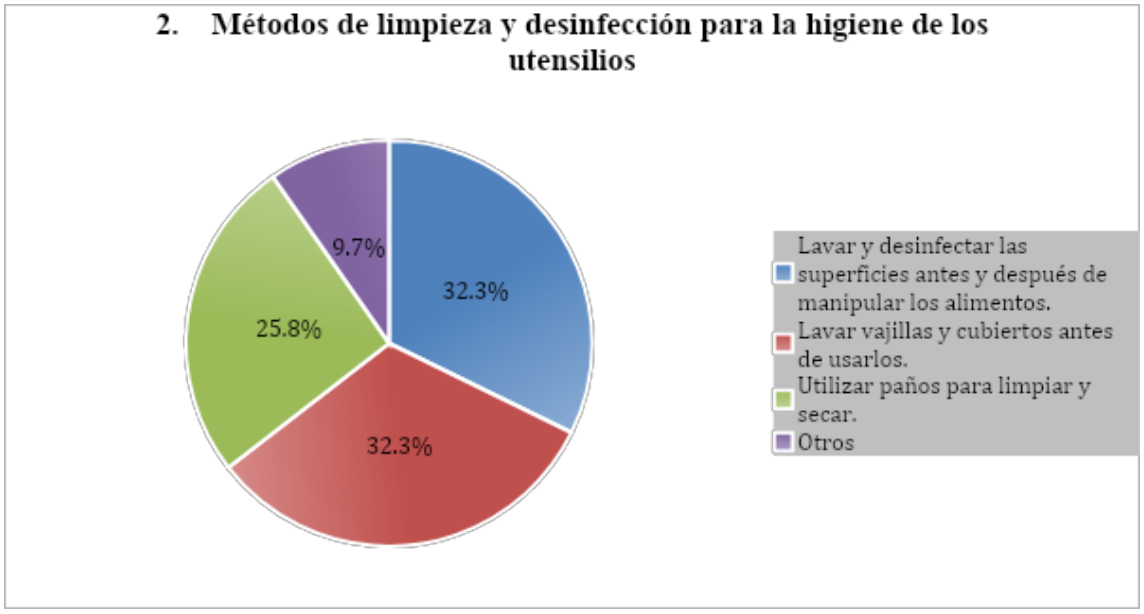
se encuentran presentes en todos los establecimientos con el propósito de evitar contaminar los alimentos y deben llevar total y adecuadamente cubierto todo el cabello con los gorros que se les suministren para tal fin., el protector de boca (11,8%) sirve para evitar contaminar por estornudos, catarro es preferible que no deban manipular alimentos, al igual que el uso de guantes (17,6%) de látex desechable. El uso de calzado especial (7,8%) es un factor negativo entre los establecimientos, los colaboradores no cuentan con lo especificado para desplazarse por el área de cocina para evitar caídas.

2. ¿Qué métodos de limpieza y desinfección realiza para la higiene de los utensilios?

Tabla 3: Métodos de limpieza y desinfección

2. ¿Qué métodos de limpieza y desinfección realiza para la higiene de los utensilios?			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Lavar y desinfectar las superficies antes y después de manipular los alimentos.	10	32,3%
2	Lavar vajillas y cubiertos antes de usarlos.	10	32,3%
3	Utilizar paños para limpiar y secar.	8	25,8%
4	Otros	3	9,7%
	Total	31	100%

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)



Considerando la interpretación de (Armendáriz Sanz, 2019) la limpieza y desinfección son un conjunto de operaciones que tiene como base la eliminación de la suciedad y el mantenimiento controlado y bajo mínimos de la población microbiana. En el proceso de limpieza de utensilios para mantener la higiene recurren a una serie de métodos, los establecimientos de restauración (33%) concuerdan con la aplicación de: lavar y desinfectar las superficies antes y después de manipular alimentos, lavar vajillas y cubiertos antes de usarlos. Son métodos de desinfección temporales, es decir, para un nivel mayor de salubridad se debe someter a métodos mas técnicos respecto a limpieza y desinfección. El uso de paños para la limpieza y secado (25,38%) y otros (9,7%)

3. ¿Cuál es la forma de realizar la limpieza de utensilios?

Tabla 4: Limpieza de utensilios

3. ¿Cuál es la forma de realizar la limpieza de utensilios?			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Al aire libre	0	0,0%
2	Con un paño limpio y seco	8	53,3%
3	Utilizar la vestimenta como paño	0	0,0%
4	Utilizar el delantal como paño	0	0,0%
5	Otros	7	46,7%
	Total	**15**	**100%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)

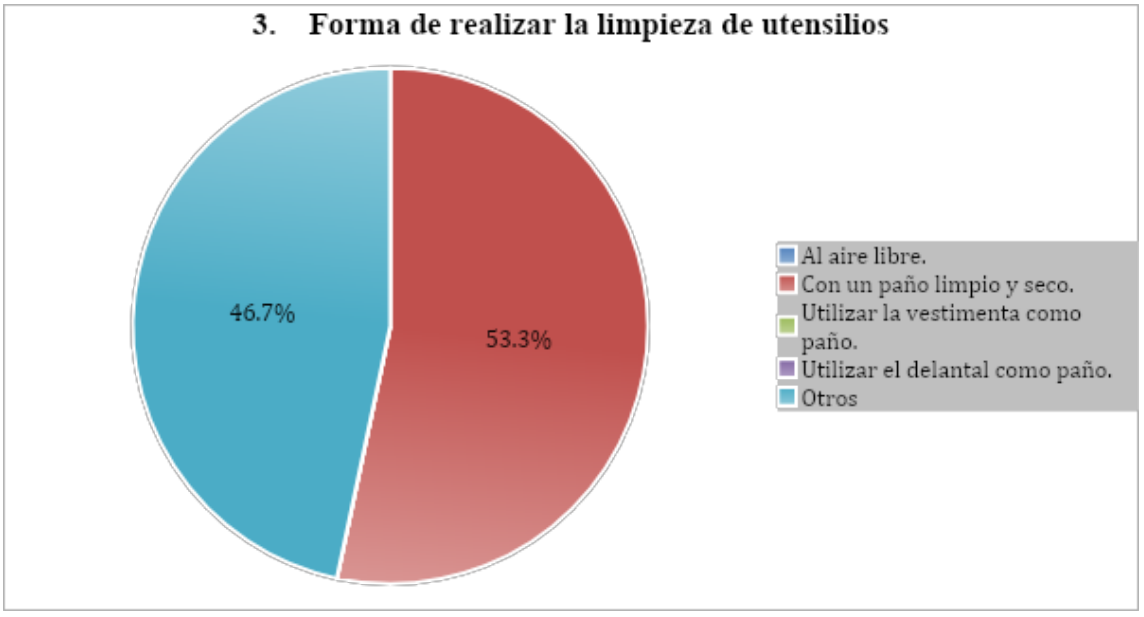


Ilustración 3
Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)

La limpieza de los utensilios de uso cotidiano se realiza con un procedimiento poco profesional los procedimientos de limpieza y desinfección deben estar adaptados a las características del establecimiento (Sánchez Lafuente & Sánchez Maza, 2014). El uso de paños limpios y secos (53%) se identificó de entre los establecimientos encuestados para limpieza de utensilios de uso inmediato. El procedimiento de limpieza y desinfección, debe realizarse en forma completa, mínimo una vez por semana y se debe realizar una manutención diaria. Además, cuentan con técnicas de limpieza diferente (46,7%), método de agua caliente consiste en desinfectar con agua caliente o vapor en caso de ser manual se sumergen los utensilios en agua caliente.

4. Señale que medidas utiliza para la inocuidad de los alimentos.

Tabla 5: Inocuidad de Alimentos

4. Señale que medidas utiliza para la inocuidad de los alimentos.			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Uso de agua potable o tratada al momento de preparar el alimento.	10	25,0%
2	Lavar frutas y verduras.	10	25,0%
3	Verificar las fechas de vencimientos de los productos.	10	25,0%
4	Almacenar la materia prima en un lugar ventilado, seco y fresco.	8	20,0%
5	Otros	2	5,0%

Total	**40**	**100%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)

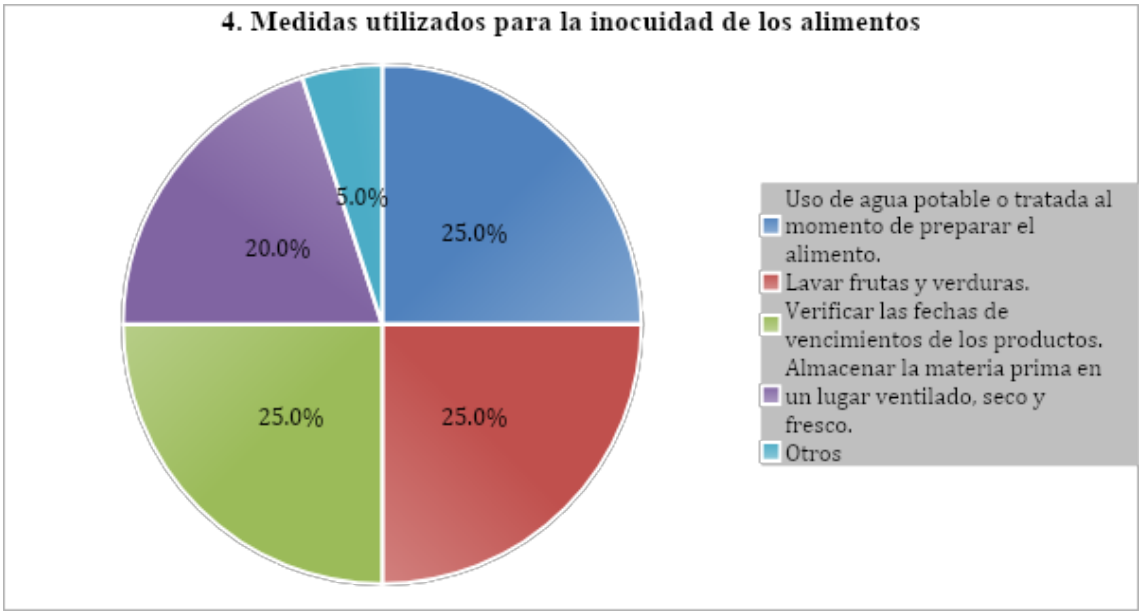


Ilustración 4
Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)

Los establecimientos cuentan con métodos básicos al momento de establecer medidas para la inocuidad de alimentos además de que "la etapa del proceso en la cual se aplique el desinfectante también puede influir en su efectividad" (Atés Hernández, Aguayo, & Gómez, 2017, pág. 12), el 25% del total de establecimientos encuestados manifestaron contar con las siguientes medidas: Uso de agua potable o tratada al momento de preparar el alimento, verificar las fechas de vencimientos de los productos, lavar frutas y verduras. Con la finalidad de evitar patógenos contaminantes en los alimentos, el almacenamiento de materias primas (20%), se lo hace en recipientes o en áreas con características propias para cada producto. Otras medidas (5%) que presentan es la de mantener los alimentos en temperaturas seguras y así prevenir que microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse.

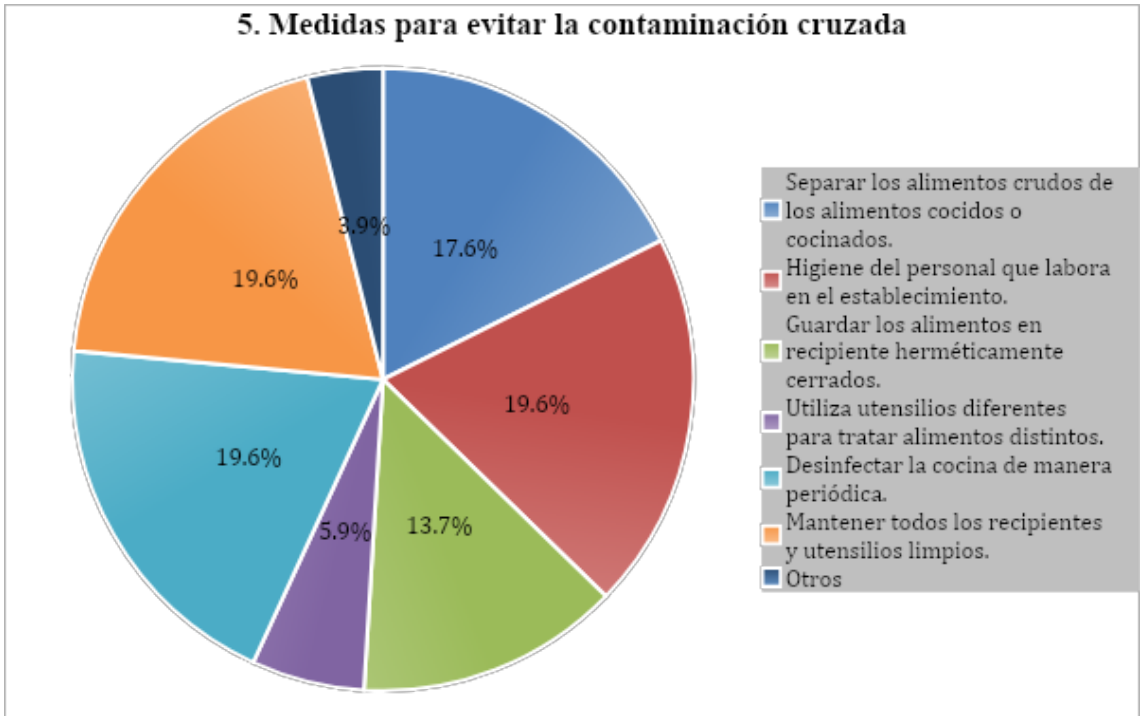
5. Cuál de las siguientes medidas usted aplica en el establecimiento con la finalidad de evitar la contaminación cruzada.

Tabla 6: Contaminación Cruzada

5. Cuál de las siguientes medidas usted aplica en el establecimiento con la finalidad de evitar la contaminación cruzada.

N°	Indicadores	Valor absoluto	Valor relativo
1	Separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos o cocinados.	9	17,6%
2	Higiene del personal que labora en el establecimiento.	10	19,6%
3	Guardar los alimentos en recipiente herméticamente cerrados.	7	13,7%
4	Utiliza utensilios diferentes para tratar alimentos distintos.	3	5,9%
5	Desinfectar la cocina de manera periódica.	10	19,6%
6	Mantener todos los recipientes y utensilios limpios.	10	19,6%
7	Otros	2	3,9%
	Total	**51**	**100%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)



En el área de cocina existen altos riesgos de contaminación cruzada entre alimentos, para ello los establecimientos cuentan con medidas como separar alimentos crudos de alimentos cocidos (17,6%) los alimentos crudos pueden contener todo tipo de bacterias (buenas y malas). Reducir el peligro de una intoxicación alimentaria depende en gran medida del tratamiento a los alimentos. La higiene del personal (19,6%) se controla al estar en contacto directo con los alimentos por lo cual el uso de guantes para la manipulación es indispensable. El hecho de almacenar en recipientes herméticos

(13,7%) representa punto a favor para evitar la contaminación, en algunos casos se presenta que se almacena productos perecederos en congeladores junto a productos varios.

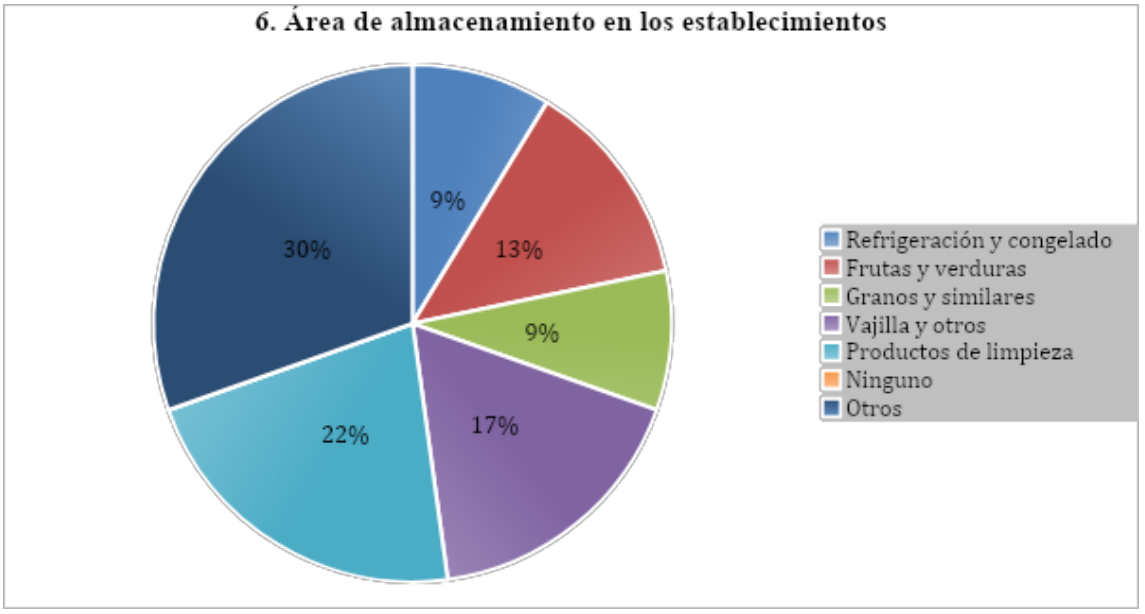
Desinfectar la cocina (19,6%) y mantener utensilios y recipientes limpios (19,6%), debe mantener una desinfección periódica de superficies, equipos, utensilios y otros materiales contribuye de manera eficaz a prevenir posibles contaminaciones de los alimentos. Otros métodos de los propietarios (3,9%), es importante realizar una buena selección de proveedores, en base a criterios de higiene y calidad. Una materia prima en buenas condiciones nos ahorrará problemas posteriores en prevención de ETAs entre las "más frecuentes están aquellas causadas por una contaminación de tipo biológico" (Soto Varela, Pérez Lavalle, & Estrada Alvarado, 2016, pág. 107).

6. ¿Qué áreas de almacenamiento tiene en su restaurante?

Tabla 7: Área de almacenamiento

6. ¿Qué áreas de almacenamiento tiene en su restaurante?			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Refrigeración y congelado	2	9%
2	Frutas y verduras	3	13%
3	Granos y similares	2	9%
4	Vajilla y otros	4	17%
5	Productos de limpieza	5	22%
6	Ninguno	0	0%
7	Otros	7	30%
	Total	**29**	**100%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)



Para mantener la inocuidad de alimentos e higiene de los utensilios es primordial contar con áreas de almacenamiento acorde a las características del objeto o alimento. Para la refrigeración y congelado (9%) existe un espacio específico para equipos de refrigeración fuera del alcance de otras materias primas o que exista contaminación cruzada. Las frutas y verduras (13%), son de uso de primera mano y luego de pasar por un proceso de desinfección son colocados en recipientes o fundas herméticamente cerrados para su posterior uso. Mientras que los granos y similares (9%), el uso de alacenas y armarios para almacenar alimentos no perecederos, secos, en lata y embotellados, están a la cercanía con la zona de preparación y cocción de alimentos, para facilitar estas actividades. Pero también los lugares de guardado son lo suficientemente frescos y separados de las zonas calientes y húmedas de la cocina. Vajillas y otros (17%), artículos de cocina (ollas, sartenes, utensilios, etc.) están colocados preferentemente cerca del área de preparación y cocción de alimentos, siempre conviene tenerlos a mano ya que se los podría necesitar, sacar, usar y guardar varias veces al día.

Los productos de limpieza (22%) son esenciales para el control de las enfermedades contagiosas, son potencialmente peligrosos para el personal no calificado, especialmente si los productos se encuentran en forma concentrada. Los productos de desinfección e higiene diluidos en frascos rociadores deben estar etiquetados y otros productos en envases con etiquetas. Entre otras áreas de almacenamiento (30%) cuentan

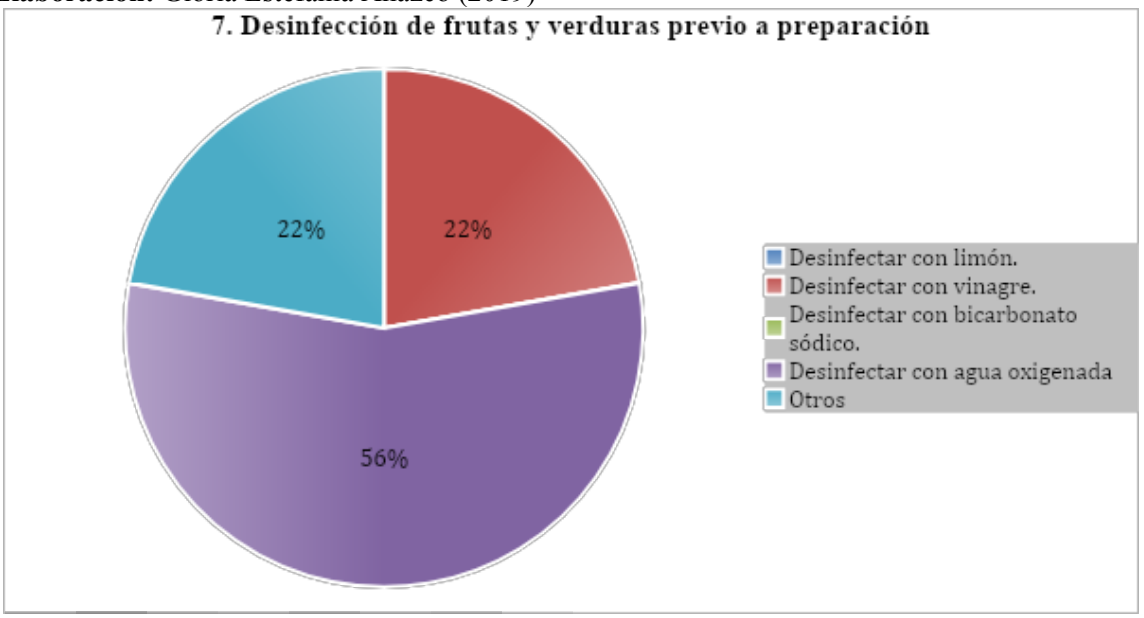
con espacios para almacenamiento de bebidas alcohólicas y gaseosas destinadas a bodegas fuera de las instalaciones de la cocina.

7. ¿Cómo desinfecta las frutas y verduras antes de ser preparados?

Tabla 8: Desinfección de frutas y verduras

7. ¿Cómo desinfecta las frutas y verduras antes de ser preparados?			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Desinfectar con limón.	0	0%
2	Desinfectar con vinagre.	2	22%
3	Desinfectar con bicarbonato sódico.	0	0%
4	Desinfectar con agua oxigenada	5	56%
5	Otros	2	22%
	Total	**9**	**100%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)



Para la preparación de alimentos y cocción de estos, se debe mantener las materias primas por un proceso de desinfección el cual varía dependiendo del establecimiento, Por lo general, los alimentos se someten a una serie de tratamientos y "Todas estas operaciones pueden introducir cambios en el valor nutritivo de los alimentos" (Basulto, y otros, 2014, pág. 103). Existen establecimientos que tiene un proceso de desinfección con vinagre (22%) u acidez ayuda a eliminar las bacterias y los restos de pesticidas. La desinfección con agua oxigenada (56%) es otra alternativa que tienes a tu alcance es el agua oxigenada, un producto que está presente en muchos establecimientos con propiedades blanqueadoras, desinfectantes y fungicidas. Otros métodos (22%) de

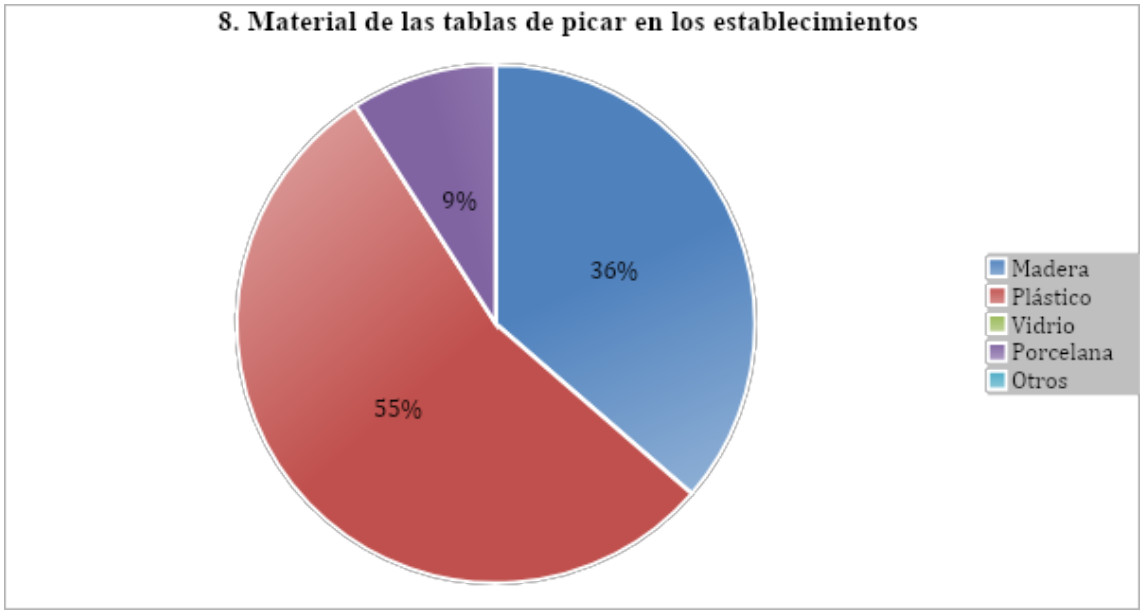
desinfección que se identificó son el lavado convencional con agua potable, poco confiable para eliminar bacterias u otro contaminante.

8. ¿De qué material son las tablas de picar que posee al preparar los alimentos?

Tabla 9: Material de tablas de picar

8. ¿De qué material son las tablas de picar que posee al preparar los alimentos?			
N°	**Indicadores**	**Valor absoluto**	**Valor relativo**
1	Madera	4	36%
2	Plástico	6	55%
3	Vidrio	0	0%
4	Porcelana	1	9%
5	Otros	0	0%
	Total	**11**	**100%**

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco (2019)



Las tablas de picar y la acción de limpiar las tablas de corte cobran especial importancia, es uno de los elementos que más veces entran en contacto directo con alimentos crudos como carnes, pescados, etc. Haciendo necesaria su desinfección y posterior limpieza después de cada uso. Para lo cual, el material de la tabla es considerado como factor esencial al momento de mantener la higiene de alimentos en los "utensilios utilizados para la cocción de los alimentos hay que analizar si el material en que están elaborados podría dejar residuos o facilitar la migración de partículas químicas al alimento" (Bejarano Roncancio & Suárez Latorre, 2015, pág. 357), la madera (36%) posee características que resultan poco higiénicas al estar en contacto con

la humedad esta propenso a acumular hongos, moho y por ende bacterias. La tabla de plástico (55%) al ser un material de limpieza rápida y no acumula componentes contaminantes y por ultimo tenemos de porcelana (9%), material poco usado y comparte características similares al plástico referente a limpieza y desinfección.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA
APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA DE LAS BPM

La producción y elaboración de alimentos de calidad con las garantías sanitarias para los clientes debe convertirse en un objetivo entre los establecimientos de dicha actividad. "La importancia de mantener parámetros estrictos que garanticen la calidad de los sistemas productivos y los alimentos manufacturados se vislumbra cada vez más palpable" (Cartín Rojas, Villareal Tello, & Morera, 2014, pág. 135). Los establecimientos encargados de la manipulación de alimentos se encuentran supervisados por agentes de control, con el fin de hacer cumplir con las normas establecidas.

Si se sospecha que la MP es inadecuada, debe aislarse y rotularse claramente para luego ser eliminada. Las medidas para eliminar la contaminación son específicas para cada proceso de elaboración la MP debe ser almacenada en condiciones apropiadas que aseguren su protección contra contaminantes. "El sistema de almacenamiento de materias primas en las industrias pertenecientes al sector de alimentos concentrados en términos generales lo componen, una zona de silos, un área de reserva que por lo general es un Almacén" (Cradona, Orejuela , & Rojas, 2018, pág. 201).

El depósito debe estar alejado de los productos terminados para evitar contaminación Cruzada. Hay que tener en cuenta las condiciones óptimas de almacenamiento. El transporte debe prepararse especialmente teniendo en cuenta los principios higiénico sanitarios que se consideren establecidos.

POTENCIAL GASTRONÓMICO DEL SITIO BAJO ALTO

La playa Bajo Alto posee entre sus características visibles zonas para el desarrollo de actividades turísticas, el incremento de la economía depende de la afluencia de turistas y la variedad de servicios turísticos. La industria de "la gastronomía es un símbolo

territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar" (Fusté-Forné, 2016, pág. 6).

Las materias primas para la elaboración de los productos gastronómicos son originarias del mar, la población ejerce el oficio de la pesca como fuente de ingresos económicos.

Sobre todo, en Bajo Alto los establecimientos de restauración son de índole familiar, los platos preparados con recetas caseras y materia prima fresca (mariscos), "el turismo ha sido ampliamente identificado como un catalizador eficaz del desarrollo" (Carballo, Araújo, Fraiz, & Rivo, 2016, pág. 371).

Agregado a esto la prestación de servicios de alojamiento y áreas recreativas se ha convertido en un eje significativo en el desarrollo turístico del sitio y en la economía.

La oferta de platos típicos del litoral costero del Ecuador forma parte del menú de los establecimientos del sitio Bajo Alto, además, la categoría de los establecimientos de la actividad gastronómica en general es: Comedores (desayunos, almuerzos, cenas) los mismos que preparan platos típicos en base a carnes y mariscos. Los restaurantes temáticos (platos a la carta) entre sus características destacan los mariscos, pescado preparados a pedido de los comensales. Las Marisquerías cuenta con variedad de preparaciones a base de mariscos como crustáceos y moluscos, se destaca la preparación de ceviches, sopas y platos principales al igual que las Picanterías. Otro como el Restaurante de comida criolla que en su totalidad son platos típicos de la gastronomía ecuatoriana en base a verduras, carnes, aves, mariscos.

PROPUESTA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

JUSTIFICACIÓN

Es importante que un establecimiento de restaurante cuente con una herramienta estratégica que le permita ofrece un valor añadido a sus productos y mejorar la satisfacción del cliente brindándole confianza en el servicio. Los clientes buscan en un restaurante el precio, la calidad, buena atención, la información y profesionalismos, comodidad, horario de atención. El precio del servicio debe ser asequible, el mismo que debe ser rápido, con una atención personalizada, y contar con los instrumentos necesarios en el servicio (Betancourt, Aldana, & Gómez, 2014).

Para lo cual se plantea la propuesta de un MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ESTABLECIMIENTOS DEL SITIO BAJO ALTO, EL GUABO.

ALCANCE

El presente manual, aplica a los establecimientos de alimentos y bebidas del sitio Bajo Alto en el municipio de El Guabo, incluye a todas las áreas del restaurante: equipos, utensilios, infraestructura y al personal. Por lo cual, se comprometen a cumplir con las normas establecidas en el manual.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Constituyen los métodos que se establecen como una guía para ayudar a los fabricantes de alimentos a implementar programas de inocuidad. Son de carácter general y proveen los procedimientos básicos que controlan las condiciones de operación dentro de una planta. Para ellos "el conocimiento de la higiene de los alimentos permite la aplicación de técnicas correctas" (Rojas & Willms, 2017, pág. 4).

Establecer un sistema adecuado en cada establecimiento para el cumplimiento de normas es la base para una producción exitosa, y el trabajo colectivo entre los encargados de cada departamento. Desde producción a limpieza y desinfección.

PERFIL DEL SUPERVISOR

La persona con la función de controlar el MANUAL DE PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, debe vigilar el cumplimiento de las normas de manipulación en todas las instalaciones; proceso de producción, almacenamiento, higiene y del personal.

Para ello se determina las siguientes áreas de responsabilidad:

- Vigilar el estado general de las instalaciones.
- Control en el desecho de residuos sólidos y líquidos.
- Control de drenaje.
- Control recepción de alimentos y almacenamiento en bodega.
- Control de plagas, roedores e insectos.

A continuación, se plantea los indicadores a seguir, en la manipulación de alimentos y bebidas:

CONTENIDO DEL MANUAL

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

La higiene corporal busca por medios precisos establecer un conjunto de reglas a cumplir en las instalaciones, con la finalidad de garantizar salud y bienestar a los comensales. Los empleados que manipulan alimentos pueden contaminar los alimentos, las ETA son muy comunes en la actualidad ocasionados por el incumplimiento de las BPM, Sonia & Magda (2014) el principal mecanismo de transmisión suele ser por contaminación de las manos de los individuos infectados y a través del contacto con objetos o superficies contaminadas; también se han descrito brotes nosocomiales por consumo de alimentos, agua o bebidas contaminadas (pág. 262).

En contexto con lo mencionado se indica a continuación medidas preventivas de ETA:

Instruir a los empleados a reportar enfermedades que sean un peligro para la producción.

a. Todas las personas que trabajan en contacto directo con alimentos, superficies de contacto o material de empaque de alimentos, tienen que someterse a prácticas higiénicas mientras trabajan, esto es hasta cierto punto necesario para proteger los alimentos contra cualquier contaminación.

b. Usar el vestuario que es apropiado para la operación de una manera que proteja contra la contaminación de alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque para alimentos.

c. Remover todas las joyas no fijas y otros objetos que puedan caer en los alimentos, equipo, o recipientes.

d. Almacenar ropa y otros objetos personales en áreas donde no se expongan a alimentos o donde se lave equipo o utensilios.

CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO

El establecimiento debe estar ubicado en un lugar donde no se presenten focos de insalubridad como: agua estancada, basuras, y sitios donde plagas de insectos, roedores u otro tipo de factor contaminante pueda comprometer la salubridad del alimento; es decir, el establecimiento procede a impedir el ingreso de plagas y animales domésticos en las instalaciones.

El aseo diario de las instalaciones, instrumentos y materiales de uso continuo, constituye uno de los principales métodos de evitar la contaminación en espacios de preparación de alimentos, impedir el desarrollo de plagas y por ende de enfermedades.

El criterio más importante al seleccionar materiales de construcción es la facilidad para **limpiarlos y mantenerlos.**

Tabla 10: Construcción y Diseño

ZONA DE PROCESO	DESCRIPCIÓN
Pisos	Lisos e impermeables a la humedad y su acabado deberá tener uniones y hendiduras que no permitan la acumulación de suciedad, polvo o tierra.
Paredes	Lisas y con acabado de superficie continua e impermeable.
Techos	Lisos, sin grietas, de color claro e impermeables para impedir la condensación y evitar así el desarrollo de bacterias y hongos.
Ventanas	Vidrios en buen estado y estar provistas de mallas contra insectos, roedores y aves

Mangueras	Mantener limpias y preferible de material revestido de acero inoxidable.

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco Ordoñez

El aire acondicionado es un sistema utilizado para controlar la temperatura en un espacio, las ventajas son varias, control de temperatura, control de salida de aire, eliminación de la humedad del ambiente, la circulación y limpieza de aire. En el mercado se encuentran distintos tipos de aire acondicionado, de diferentes marcas y distintas funciones, con sistemas de frío, frío-calor, purificadores, etc.

Tipos de sistemas de aire acondicionado

- Sistema de aire acondicionado Compacto.
- Sistema de aire acondicionado Portátil
- Sistema de aire acondicionado tipo Split.
- Sistema de aire acondicionado Central Separado.
- Sistema de aire acondicionado tipo Paquete.
- Sistema de aire acondicionado tipo Chiller.

INSTALACIONES SANITARIAS

En los establecimientos debe contar con servicios sanitarios para el personal, debidamente ubicado e incluye con los elementos de higiene requeridos para la protección contra bacterias como: dispensador de jabón líquido, papel higiénico, desinfectante y equipos automáticos para el secado de manos.

Además de un servicio sanitario para el uso públicos de los comensales; debe de contar con los elementos mencionados anteriormente, la ubicación es un punto clave para evitar elementos contaminantes en las instalaciones.

El establecimiento debe contar con:

a. Agua potable suficiente en cantidad y presión, proveniente de la red pública; y con un sistema de distribución que garantice la calidad higiénica para cubrir las demandas tanto de los servicios sanitarios.

b. Sistema de drenaje equipado con rejillas, trampas y respiraderos.

c. Los servicios sanitarios deben facilitarse artículos de higiene personal como papel sanitario, jabón y secador eléctrico o papel toalla en sus respectivos dispensadores.

d. Un vestidor con casilleros o percheros para el personal.

e. Suficiente iluminación natural o artificial para las diversas actividades que se realicen; todas las lámparas y focos deben estar protegidos para prevenir que los fragmentos de una posible ruptura caigan al alimento.

f. La ventilación puede ser natural o artificial, que evite el calor excesivo, la concentración de gases, humos, vapores y olores.

g. Un área específica para desechos, que estará ubicada lejos de las áreas de preparación.

h. Los basureros deben estar limpios y dotados con bolsas plásticas y con tapa.

i. Un botiquín completamente implementado para caso de accidentes.

j. Las conexiones eléctricas deberán estar empotradas o protegidas con canaletas.

k. Los cilindros de gas deben hallarse, como mínimo, alejados a 1,5 m de la fuente de calor.

l. Los extinguidores deberán estar colocados en sitios de fácil acceso, con clara identificación y próximos a los puntos de riesgo.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Debe contar con equipos y utensilios necesarios acorde a las funciones que desarrolla el personal involucrado en el proceso de preparación de alimentos, el diseño e instalación estará bajo supervisión y así evitar futuros problemas con la inocuidad de alimentos.

Tabla 11: Equipos y Utensilios

EQUIPO	DESCRIPCIÓN
Mesa de trabajo/Mesones	Superficie de trabajo para apoyo y preparar alimentos, se recomienda que sea de acero inoxidable.
Estufa	También conocidas como fogones. Genera calor para la cocción de alimentos, pueden ser a gas o eléctricas.
Freidora	Son exclusivamente para el método de cocción: freír. Su dimensión varía de la capacidad de litros de aceite
Parrilla	Rejilla metálica cuya función es la cocción de alimentos y generar calor con gas, carbón, leña.
Mesa Refrigerante	Es un equipo para la refrigeración a corto plazo de productos perecibles con el fin de retrasar la actividad microbiana.
Batidora	Sirve para montar, batir, mezclar y amasar bizcochos, merengues, pastas, masas, etc.

Marmita	Son utilizadas para fondos y caldos, existen de diferente volumen esto depende de la capacidad de litros requeridos.
Olla	Sirve para hervir, brasear y estofar. Hay de diferentes dimensiones.
Sartén	Se usa para saltear, estofar y rehogar. Hay de diferentes dimensiones y capacidades.

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco Ordoñez

Los equipos y utensilios deben ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable.

Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).

- La cocina debe poseer una campana para la extracción de vapores y olores.
- Los equipos deben ser ubicados de manera accesible para su limpieza. Todas las partes de los equipos deben ser fácilmente desarmables para su higienización.
- Todo el personal que labore en la cocina deberá ser responsable de la limpieza de los equipos y utensilios utilizados.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas son una amenaza para un establecimiento porque pueden propagar varias enfermedades. Una vez que han infestado un área, puede ser muy difícil eliminarlas. La clave es desarrollar y poner en práctica un programa integrado de manejo de plagas.

La basura y cualquier desecho tienen que ser transportados, almacenados, el potencial que la basura o desechos sean un atrayente y refugio o nido para plagas, y proteger contra la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con alimentos, suministros de agua, y las superficies del suelo.

CONTROL DE PROCESOS EN LA PRODUCCIÓN

a. El establecimiento diseña y mantiene actualizado un programa integral de control de calidad, el cual incluye una serie de operaciones de control tales como:

- Inspecciones de materias primas y materiales en general
- Control del proceso de elaboración
- Inspecciones del producto final

b. El control del proceso de elaboración se basa en los requisitos de control establecidos en las especificaciones de proceso de cada producto.

- Descripción del equipamiento específico
- Temperaturas y tiempos de procesamiento
- Materiales de envasado
- Tolerancias de peso

c. Etiquetado de producto

d. Evaluar la calidad del producto final para la distribución y venta al público.

PESCADOS Y MARISCOS

Tabla 12: Procedimiento: Pescado y Marisco

PROCEDIMIENTO	
INDICADORES	**OBSERVACIÓN**

VERIFICACIÓN DE LA FRESCURA Y CALIDAD	· El olor del pescado debe ser a agua de mar, el pescado que menos olor tenga es porque perdió su calidad óptima. · Los crustáceos deben presentar características específicas en caparazón color rojo en cangrejos, olor suave propio a los crustáceos. · Los Cefalópodos se verifica la piel colores vivos, carne firme, tentáculos resistentes, olor fresco.
EMPAQUETADO Y TRANSPORTE	· Transportar en recipientes herméticos, sumándole el hielo para la conservación de la calidad. · Se debe transportar de manera inmediata evitando golpes o que sufra de cambios de temperatura.
CONSERVACIÓN	· Refrigerar es mantener una temperatura cercana a 0°C. · La aplicación de frío permite conservar las cualidades del producto desde la pesca hasta la compra del consumidor.
TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN	· Existe 2 maneras de refrigerar el pescado: Enfriamiento y Congelación. · El pescado no debe enfriarse nunca depositándolo simplemente en la cava o bodega refrigerada. · El pescado que se va a congelar esté previamente enfriado a 0°C.
MÉTODOS DE CONGELACIÓN	· Primero se congela el pescado y después se somete al almacenamiento en el frigorífico. · Por salmuera: se congela en bloques, el inconveniente es que forma una coloración no deseable.

- Por contacto: uso de congeladores para este medio.

Elaboración: Gloria Estefanía Añazco Ordoñez

CONCLUSIÓN

La situación actual del atractivo playa Bajo Alto representa a futuro un potencial turístico a nivel regional, por ende, la comunidad en conjunto con prestadores de servicios de alojamiento, alimentos y bebidas complementaran a la visión de crecimiento en economía y turismo. Los prestadores de servicios de alimentos y bebidas presentan un punto importante, se encargan en la variedad de la oferta gastronómica del sector, para cumplir con las expectativas del turista necesita plantear una metodología orientada a cumplir con las normas de calidad en preparación de alimentos.

En los establecimientos encuestados del presente trabajo investigativo se determinó que siguen un proceso de manipulación de alimentos "informal" y con las medidas higiénicas básicas. A pesar de, contar con permisos de funcionamiento otorgados por el GAD EL Guabo los propietarios de los establecimientos no cuentan con un manual de buenas prácticas de manufactura en manipulación de alimentos y bebidas.

La implementación del **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS,** será un factor para que los propietarios de los establecimientos procedan a mejorar en cuestión de capacitaciones, procedimiento tradicional de preparación de alimentos, instalaciones. La correcta manipulación de alimentos reduce el riesgo de contaminación y de ETAs.

RECOMENDACIONES

En el mercado gastronómico la mejora continua y aplicación de métodos para ofrecer productos de calidad fomenta a los establecimientos a seguir innovando y aplicar nuevas tendencias en manipulación, almacenamiento, conservación de alimentos en beneficio propio del restaurante.

- Realizar capacitaciones al personal en función al seguimiento del **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**.

· A los administradores de los establecimientos, invertir en el rediseño de las áreas vulnerables como: cocina, sanitarios, drenaje, basureros.

BIBLIOGRAFÍA

Armendáriz Sanz, J. L. (2019). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias* (Segunda ed.). Madrid: Ediciones Paraninfo.

Atés Hernández, F., Aguayo, E., & Gómez, P. (2017). Tratamientos químicos desinfectantes de hortalizas de IV gama: ozono agua electrolizada y ácido peracético. *Agrociencia Uruguay, 21*(1), 7-14.

Basulto, J., Moñino, M., Farran, A., Baladia, E., Manera, M., Cervera, P., . . . Martínez, N. (2014). Recomendaciones de manipulación doméstica de frutas y hortalizas para preservar su valor nutritivo. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 18*(2), 100-115. Obtenido de http://renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/85

Bejarano Roncancio, J. J., & Suárez Latorre, L. M. (2015). Algunos peligros químicos y nutricionales del consumo de los alimentos de venta en espacios públicos. *Revista de la Universidad Industrial de Santander. Salud, 47*(3), 349-360. doi:10.18273/revsal.v47n3-2015011

Carballo, R., Araújo, N., Fraiz, J., & Rivo, E. (2016). Segmentación del mercado de un destino turístico de interior. El caso de A Ribeira Sacra (Ourense). *PASOS, 14*(2), 369-383.

Cartín Rojas, A., Villareal Tello, A., & Morera, A. (2014). Implementación del análisis de riesgo en la industria alimentaria mediante la metodología AMEF. *Revista de Medicina Veterinaria*(27), 133-148.

Castillo, E., Martínez, F., & Vázquez, E. (2015). EL TURISMO EN ECUADOR. NUEVAS TENDENCIAS EN EL TURISMO SOSTENIBLE Y CONTRIBUCIÓN AL CRECIMIENTO ECONÓMICO. *Revista Galega de Economía, 24-2*, 20. Recuperado el Agosto de 2018, de http://www.usc.es/econo/RGE/Vol24/rge2426.pdf

Cradona, J. L., Orejuela , J. P., & Rojas, C. A. (2018). Gestión de inventario y almacenamiento de materias primas en el sector de alimentos concentrados. *Revista EIA, 15*(30), 195-208.

Empresa Pública Metropolitana de Rastro Quito. (2013). *Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados.* Obtenido de www.epmrq.gob.ec

Fusté-Forné, F. (13 de 06 de 2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*(24), 04-16. doi:10.22235/d.v0i24.1166

Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía - Revista Colombiana de Geografía, 26*(2), 13. Recuperado el Agosto de 2018, de http://www.redalyc.org/pdf/2818/281852304016.pdf

Ministerio de Salud Pública. (29 de Septiembre de 2016). Normativa técnica sanitaria para alimentos procesados. Ecuador. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/12/Resolución-ARCSA-DE-067-2015-GGG-Normativa-unificada-de-Alimentos.pdf

Sánchez Lafuente, A. C., & Sánchez Maza, M. Á. (2014). *Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending* (Primera ed.). Málaga: IC Editorial.

Soto Varela, Z., Pérez Lavalle, L., & Estrada Alvarado, D. (2016). Bacterias causantes de enfermedades transmitidas por alimentos: una mirada en colombia. *Revista Salud Uninorte, 32*(1), 105-122. doi:10.14482/sun.32.1.8598.

Velasco, C., & García Peris, P. (2014). Tecnología de alimentos y evolución en los alimentos de textura modificada; del triturado o el deshidratado a los productos actuales. *Nutrición Hospitalaria*(29), 465-469. doi:10.3305/NH.2014.29.3.7153