



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO DE MANABÍ”

FACULTAD DE HOTELRÍA Y TURISMO

CARRERA HOTELERÍA

TEMA

**EVALUACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)
EN LOS RESTAURANTES DEL CANTÓN MANTA.**

AUTORA

SONNIA JOHANNA SUÁREZ CHIRIGUAYO

TUTOR

LIC. EMIL VIERA MANZO. MGS

MANTA – MANABÍ - ECUADOR

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El Tribunal Evaluador Certifica:

Que el trabajo de fin de carrera, titulado “**Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) en los restaurantes del cantón Manta**” ha sido realizado y concluido por la señorita egresada, Sonnia Johanna Suárez Chiriguayo; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño, que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Lic. Luis Reyes Chávez, Mg.

**DECANO DE LA FACULTAD DE
HOTELERÍA Y TURISMO**

Ing. Amparo Cabrera Chávez, Mg.

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Lcda. Gabriela Siòn Saltos

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Lcd, Emil Viera Manzo Mg.

**DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN**

Sonnia Johanna Suárez Chiriguayo

GRADUADA

Dedicatoria

Dedico esta tesis principalmente a mi Dios, quien me ha dado las fuerzas necesarias para alcanzar las diferentes metas propuestas y requeridas para mi desarrollo; a mi querido amigo el señor Mauro Bello, quien, con su apoyo, sus consejos y enseñanzas me ayudaron a lograr culminar esta etapa de preparación, que servirá para defenderme en la vida; a mi hermana Lcda. Silvia Suárez por el apoyo brindado constantemente, a mi madre, señora Petita Chiriguayo y a mi padre, señor Porfirio Suárez, les dedico esta tesis por su apoyo incondicional.

Reconocimiento

Entre los valores más importantes que caracterizan al ser humano, se encuentra la gratitud, por este motivo quiero dejar constancia de mis sinceros agradecimientos a mi querido profesor y tutor Lcdo. Emil Viera Manzo, quien, con sus sabios conocimientos, supo canalizar con paciencia, buena voluntad y sabiduría los procedimientos requeridos para la elaboración de esta tesis, al cuerpo docente, administrativo y a esta Alma Mater, que de una u otra forma han colaborado en todo el transcurso de mi vida universitaria, a mi querido amigo señor Mauro Bello quien con su paciencia y voluntad supo apoyarme en todo momento para que pueda terminar esta carrera, a mi hermana Lcda. Silvia Suárez quien con mucho amor, supo mantener en mí la perseverancia para alcanzar esta meta, a mi madre señora Petita Chiriguayo y mi padre señor Porfirio Suárez quienes han sido la guía principal en el desarrollo de mi vida. Y a mis compañeros que con sus actitudes lograron que esta etapa universitaria fuese placentera, pese a las diferentes adversidades que se presentaron en el camino.

RESUMEN

Las Buenas Prácticas de Manufactura son procesos básicos que las empresas gastronómicas deben cumplir para la elaboración de productos de calidad. Asimismo, la aplicación de normas que garanticen la calidad del servicio, elevan de manera consecuente la satisfacción del cliente. El objetivo de esta investigación es evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los restaurantes del sector Playita Mia, para el aseguramiento de la calidad del servicio. Se empleó el método descriptivo, cualitativo. Se aplicaron encuestas a 50 clientes y a 50 trabajadores de los 36 locales del sector Playita Mía. Los resultados arrojaron que existe la necesidad de aplicar las BPM, en todos los locales de la zona turística, ya que así se garantiza la calidad del servicio y por consiguiente la satisfacción del cliente. La evaluación mostró que existe desconocimiento en normas o sistemas de seguridad alimentaria. Es importante destacar que los controles sistemáticos que se realizan en los restaurantes, durante el proceso de elaboración de alimentos es de vital importancia, para el desarrollo turístico de la localidad.

Palabras claves: Buenas prácticas de manufacturas, empresas gastronómicas, calidad del servicio,

Abstract

Good Manufacturing Practices are basic processes that gastronomic companies must comply with in order to produce quality products. Likewise, the application of norms that guarantee the quality of the service, consequently elevates customer satisfaction. The objective of this research is to evaluate compliance with Good Manufacturing Practices (GMP), in the restaurants of the Playita Mia sector, to ensure the quality of service. The descriptive, qualitative method was used. Surveys were applied to 50 clients and 60 workers from the 36 stores in the Playita Mía sector. The results showed that there is a need to apply the BPM, in all the premises of the tourist area, since this guarantees the quality of the service and therefore the satisfaction of the client. The evaluation showed that there is ignorance in food safety standards or systems. It is important to emphasize that the systematic controls that are carried out in restaurants, during the process of food preparation is of vital importance, for the tourist development of the locality.

Keywords: Gastronomic companies, quality of service, good manufacturing practices

INDICE

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	I
Dedicatoria	II
Reconocimiento	III
RESUMEN.....	IV
Abstract.....	V
INTRODUCCIÓN.....	1
Contexto del problema.....	6
Planteamiento del problema	11
Definición del problema	12
Objeto de investigación:	12
OBJETIVOS	12
Objetivo general.....	12
Objetivos específicos	12
CAPITULO I	13
MARCO TEÓRICO.....	13
MARCO LEGAL EN EL ECUADOR.....	14
Buenas Prácticas de Manufactura	16
Manejo Higiénico de los Alimentos	20
Las Buenas Prácticas de Manufacturas	20
CAPITULO II	23
DISEÑO METODOLÓGICO.....	23
CAPITULO III	26
ANÁLISIS DE RESULTADOS	26
DISCUSIÓN DE RESULTADOS	49
CONCLUSIONES.....	50
RECOMENDACIONES.....	51
BIBLIOGRAFÍA.....	52
ANEXOS 1.....	56
ENCUESTA Nro. 1	56
ANEXOS 2.....	59
ENCUESTA Nro. 2	59

INTRODUCCIÓN

Según Javier Callejo Gallego, (2007, págs. 4,5), “el turismo es un fenómeno social complejo con capacidad para producir cambios sociales profundos” y esto es corroborado cuando analizando sus aspectos, se nota que es la consecuencia de la articulación entre el mercado, medios de comunicación y sociedad, lo cual ocasiona una transformación social necesaria para el desarrollo de los pueblos.

Investigar el turismo da la oportunidad de preveer sus efectos futuros, conocer las motivaciones de los turistas, sus comportamientos y comprender las características concretas de sus necesidades y demandas. Es por ello, que el turismo desempeña un papel muy importante para la economía mundial y en la mayoría de los continentes es la fuente principal de inversión, ingresos y trabajos; acertadamente el criterio que denomina al turismo como la “industria sin chimenea”, según Zalvide Bassadone, (2018) es decir, esta actividad genera muchas fuentes de trabajo en el sector terciario, con el servicio y atención al cliente, esto aporta cada vez, mucha más remuneración y economía a nivel mundial, para el crecimiento de los países en general.

Conscientemente, en el mundo entero, la inmensa variedad de productos existente en la fauna y flora, causada por la diversidad de suelos y climas, han dado la oportunidad de que la gastronomía mundial sea tan variada.

Herrera, (2011, págs. 13,14). Manifiesta que. “La gastronomía puede ser entendida como el motivo o experiencia principal de la actividad turística”; y considera también que, “la importancia económica de la gastronomía en el marco de la actividad turística, cabría indicar que el gasto en alimentación, comidas y bebidas es la tercera partida de gasto más importante del turista medio; además de todo ello, es fundamental destacar, que el turista que más importancia concede a la gastronomía, realiza un volumen de gasto sustancialmente superior, al turista medio. El nivel de satisfacción dependerá, del nivel de implicación que logre tener con la tradición, el medio cultural, humano y ambiental, así como de la autenticidad de la experiencia. Todo ello permite configurar el ADN (lugar + producto + gente), y la identidad del lugar, en relación

con la gastronomía, como elemento clave para conformar la imagen de un destino turístico-gastronómico, en definitiva, la gastronomía, el medio cultural, el lugar, sus costumbres, sus tradiciones y su gente, son aspectos básicos de esta nueva vertiente de turismo”.

Por su parte con la gastronomía es la mejor manera de conocer un lugar, región, país o continente ya que por medio de los diferentes ingredientes, recetas y demás, el turista tiene el privilegio, no solo de visualizar, tocar, sentir y experimentar los maravillosos y exuberantes lugares que visita, sino también, de degustar la deliciosa gastronomía que allí ofrece. De acuerdo, con Francesc Lopez Palomeque, (2015), el turismo gastronómico es, por tanto, en la actualidad, una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna, en la que el hecho de ver, oler y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial, que es generada por estas “industrias” (productores, transformadores, restaurantes), cuya principal finalidad o producto es poder otorgar al turista, una experiencia que pueda ser vivida, a través de la comida o la bebida.

Se debe tener presente, que el turismo comenzó a organizarse desde el año 1934, que nace con las siglas UIOOPT (Unión Internacional de Organismos Oficiales de Promoción Turística), según, Roberto Caiza, (2012). Al transcurrir los años, comienzan a tener diversas promulgaciones y mejorías para el mundo, es por ello que, en el año de 1947, se celebró en La Haya, la Primera Asamblea constitutiva de la Unión Internacional de Organismos Oficiales de Turismo (UIOOT). Se establece en Londres, la Sede provisional de la UIOOT.

Según lo expresa la OMT, (2016). En 1975 fue la primera reunión de la Asamblea General de la OMT celebrada en Madrid en mayo, por invitación del gobierno español. Por otra parte, desde el año 1934 un grupo de turistas aventureros visitaron las Islas Galápagos, a bordo del crucero llamado la Stella Polaris, esto trajo una gran afluencia de visitantes, a esta zona del Ecuador, tanto por su flora y fauna, única en el mundo, que existe en el Archipiélago de Galápagos.

Así mismo, en el gobierno de General Alberto Enríquez Gallo (octubre 1937-agosto 1938), se creó la ley, exterior denominada la Ley de Turismo, que

consistía, en la entrega de una cédula al turista o visitante, como documento para ingresar al país, fue una especie de tarjeta de turismo, que permitía la libre movilidad a lo largo del país, esto trajo como consecuencia el flujo de turistas a Ecuador.

Según Roberto Caiza, (2012). En abril de 1941, la compañía de aviación Pan American Grace Airways, (Panagra), estableció un nuevo servicio hacia Cuenca y Loja, además de las rutas hacia: Quito, Guayaquil, Manta, Salinas y Esmeraldas, las cuales cubría con aviones Douglas DC-3.

Las normas para la higiene y adecuada manipulación de los alimentos de acuerdo con el Decreto Nacional., (1979), expone en todos sus 601 artículos, las normas, reglamentos, derechos y deberes, que se debe aplicar para tener una buena higiene y manipulación de los alimentos en la empresa, además establece normas a las que deben sujetarse los alimentos, bebidas, materias primas, establecimientos industriales y comerciales y todo el personal relacionado con la actividad antes mencionada. También el (M.S.P, Santo Domingo de los Tsáchilas), la adecuada Manipulación de los alimentos, durante todas las etapas de la cadena alimentaria, es decir estipulas factores importantes que se deben de cumplir en los procesos de manufactura y manipulación de alimentos; además el Haccp, (2015), estipulan las bases, requisitos, condiciones, principios, políticas, para Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. “Las HACCP se diferencia de los métodos clásicos ya que, en lugar de sencillamente corregir los problemas después que estos ocurren, estos los anticipa procurando evitar su ocurrencia -siempre que sea posible- o manteniendo el peligro dentro de parámetros aceptables para que no emita riesgos de ETAS. Es decir, mientras los métodos clásicos son correctivos, HACCP es un método preventivo”. De tal manera, gracias a estas leyes, reglamentos y disposiciones podemos tener un mejor control, prevención, desempeño y mejoramiento en los procesos de las buenas prácticas de manufactura, para tener mejores resultados en la calidad e higiene en los estándares a cumplir y de los productos que se ofertan al mercado.

La Ley Orgánica de Salud, registro oficial suplemento 423 de 22-dic-2006. En el art. 145 expresa la responsabilidad de los productores, expendedores y demás

agentes que intervienen durante el ciclo producción consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano. También en el “art. 146 dice que en materia de alimentos se prohíbe:

b) La utilización, importación y comercialización de materias primas no aptas para consumo humano;

e) El proceso y manipulación en condiciones no higiénicas.

g) La oferta de un alimento procesado con nombres, marcas, gráficos o etiquetas que hagan aseveraciones falsas o que omitan datos de manera que se confunda o lleve a error al consumidor;

i) Cualquier forma de falsificación, contaminación, alteración o adulteración, o cualquier procedimiento que produzca el efecto de volverlos nocivos o peligrosos para la salud humana; y,

j) La exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado. Dichos artículos, reglamentos y demás ayudaran a la producción de acuerdo a los estándares establecidos”.

Según el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas del Ecuador, (2018). Tiene como objeto regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional. A su vez el art. 2 habla acerca de las disposiciones del presente reglamento que son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de Galápagos. Igualmente están sometidos a las disposiciones de este reglamento las entidades públicas nacionales o locales, sus autoridades o funcionarios de turismo, instituciones de seguridad. Gobiernos Autónomos Descentralizados y todos a quienes compete el control del ejercicio de esta actividad.

Según Luis Fernando Badillo Guerrero, (2010), en el artículo 24, manifiesta que. “La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir

la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados”.

Como se ve, la ley exige, que cada uno de los establecimientos que brinden el servicio de alimentación, sea responsable absoluto de las consecuencias que de sus expendios se genere; esto obliga a enfatizar extremadamente los cuidados necesarios, en salubridad, para la excelencia del producto.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son procesos básicos que las empresas deben cumplir para la elaboración de productos de calidad.

En un mercado tan competitivo como es la gama de restaurantes turísticos del cantón Manta es indispensable que en cada uno de ellos se den cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufacturas, pues el no hacerlo es dar oportunidades a que se desarrollen las E.T.A.S (enfermedades transmitidas por alimentos). De la misma forma expresa Alejandra Díaz, (2009). “Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y su aptitud, y para evitar su adulteración”. La misma opinión tiene Carlos E. Flores R, (2010), las buenas prácticas de manufactura nos facilitan una descripción de las características propias de la manufactura especializada, el proceso, el empaque, el manejo y almacenamiento de productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos. Y todos coinciden con lo que dice el Procesados, (2017) “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad”. Se puede decir que las B.P.M son procedimientos de higiene y manipulación, que constituyen los requisitos básicos e indispensables para participar en el mercado; siendo la herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo, saludable y sano.

Es responsabilidad de todos los habitantes de este Cantón, y en especial, de todos aquellos, que, de una u otra forma, se encuentran involucrado en el área

turística, velar, fomentar y precautelar que, en el proceso de la alimentación, no surjan inconvenientes que involucren directa o indirectamente al desarrollo turístico del cantón y por ende del país.

Por esta razón se considera importante “Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del sector Playita Mia, para el aseguramiento de la calidad del servicio”. Al desarrollar dicha investigación se ha elaborado un sistema de encuestas ejecutadas tanto a los turistas, como a los dueños y personal que laboran en los diferentes establecimientos, además para estas encuestas se ha realizado la investigación necesaria de los procesos establecidos tanto en la Ley como en las normas que rigen el turismo, la hotelería, desarrollo social, ambiental y sobre todo en la reglamentación establecidas para emitir los permisos de funcionamiento que deben cumplirse manteniéndolos en vigencia y controlados por instituciones como municipio, ministerio de salud, cuerpo de bomberos etc.

Contexto del problema

Manabí es una de las provincias más grandes del Ecuador, limita al norte con la provincia de Esmeraldas, al sur con las provincias de Santa Elena y Guayas, al este con las provincias de Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, y al oeste con el Océano Pacífico; su capital es Portoviejo, cuenta con 24 cantones muy bellos donde podemos encontrar en algunos de ellos, hermosas playas, ríos, cascadas, exuberantes bosques secos, tropicales y húmedos, se caracteriza por tener en su sector sur-occidental áreas secas y también playas cálidas en la parte centro y norte y frías hacia la zona sur dependiendo de las temporadas su población, siendo la tercera más numerosa del Ecuador se caracteriza por ser bastante hospitalaria, acogedora, amable y con alto sentido de gratitud; según Parraga, (2000) expresa que, “ Manabí provincia costera del pacífico del Ecuador es más de aquellas que sobresale, no solo en el concierto nacional sino internacional por la exquisitez y variedad de la comida, considerada como una de las más ricas y apetecidas, capaz de poder competir con las mejores del mundo. Unido a la variedad y sabrosura, se le atribuye su calidad nutricional, prima que producen sus lindas campiñas, así entre otros de esos

ingredientes está el maní que es un grano mantecoso u oleaginoso, al cual se le concede poderes afrodisiacos”; estas cualidades han permitido que la gastronomía tenga el más alto nivel de diversidad, muy acogedora en su degustación y de alta aceptación no solo a nivel nacional sino también a nivel regional y mundial, sobre salen los ceviches de una gran diversidad de mariscos, los viches, amasijos cocidos y asados de diversos productos como maíz, plátano, yuca, harina etc. Que dan la oportunidad de disfrutar productos como las empanadas, tortillas, los tambores, los dulces etc., debemos hacer notar que en la actualidad estos productos ya se están industrializando por la excelente aceptación que tiene.

En esta provincia, se encuentra el cantón Manta, cuya cabecera cantonal se llama San Pablo de Manta. Esta ciudad es una de las más pobladas de la provincia. Se caracteriza por ser el primer puerto marítimo, no solo de la provincia sino del Ecuador: es una ciudad acogedora con un alto potencial hotelero, centros comerciales, restaurantes que le permiten competir con cualquier urbe continental, está ubicado en la parte centro oeste de la provincia y cuenta con diferentes playas para la diversidad y gustos de las personas, su clima es seco tropical, esta dotada de un puerto marítimo con muelle de aguas profunda donde acodera constantemente los cruceros de diferentes continentes. Posee también una terminal aéreo, de categoría internacional con servicios ininterrumpidos, esta terminal con el puerto marítimo están unidas por una vía de primer orden llamada puerto aeropuerto, que contiene en su trayecto al terminal terrestre llamado Luis Valdivieso Moran y tiene incluida una pista que sirve para la práctica de caminatas, trotes y ciclismo, desde el Yacht Club de Manta hasta la playa de los Esteros, se la conoce también como el malecón de Manta, Tarquí y Los Esteros; su economía se basa en la pesca, las industrias y el turismo, también cuenta con deportes náuticos que son parte de los atractivos turísticos de la localidad manabita. De sus playas la principal es el murciélago balneario de gran acogida turística; además están las playas de Tarquí dotada de restaurantes típicos de gran acogida por el elevado grado en el arte culinario, a este sector se lo conoce cariñosamente como Playita Mia. Esta playa en baja mar, es bastante amplia y

permiten que se realicen deportes como fútbol playero y posee canchas reglamentarias de voleibol, de indor, de básquet y de patinaje.

También se encuentra aquí el mercado de marisco y el astillero, donde los artesanos expenden su pesca y construyen o reparan las naves para este oficio.

Es aquí, en Playita Mia y parque del marisco donde se encuentran los 36 restaurantes detallados de la siguiente manera:

Tabla 1

Clasificación de los restaurantes de Playita Mia.

Restaurantes	Categorías
1. El Langostino	Tercera
2. El Colorado	Cuarta
3. Rey Neptuno	Cuarta
4. Hawaii Bar Restaurant	Segunda
5. Sirena Del Mar	Cuarta
6. El Lenguado	Cuarta
7. El Pez Espada	Cuarta
8. Rey Del Marisco	Cuarta
9. El Pargo	Tercera
10. Gaviota Azul	Cuarta
11. El Camotillo #2	Cuarta
12. El Señor Camarón	Cuarta
13. Cabaña Restaurant La Corvina	Cuarta
14. El Coral	Cuarta

15. El Caracol	Cuarta
16. El Bonito Atún	Cuarta
17. El Rincón Marino	Cuarta
18. La Jaiba	Tercera
19. Cabaña Restaurante Picantería "El Gran Jefe"	Cuarta
20. Cabaña Picantería La Madrina	Cuarta
21. Cabaña Restaurante "La Madrina"	Cuarta
22. Cabaña Restaurante "Jenny"	Cuarta
23. Cabañas Restaurante "La Madrina II"	Cuarta
24. Cabaña Restaurante "El Mecías"	Cuarta
25. Cabaña Restaurante "Maritza"	Cuarta
26. Cabaña Restaurante "Cabañita"	Cuarta
27. Cabaña Restaurante "Belén"	Cuarta
28. Cabaña Restaurante "El Chamo"	Cuarta
29. Cabaña Restaurante "La Chama"	Cuarta
30. Cabaña Restaurante "Brisas Del Mar"	Cuarta
31. Cabaña Restaurante "100% Chonera"	Cuarta
32. Cabaña Restaurante "Diosa Del Mar"	Cuarta
33. Cabaña Restaurante "Jahe Jireth"	Cuarta
34. Cabaña Restaurante "La Yoli"	Cuarta
35. Cabaña Restaurante "Don Goyo"	Cuarta

36. Cabaña Restaurante “Cabañilla”	Cuarta
------------------------------------	--------

Elaboración propia

Fuente: Catastro turístico 2019 de Manta.

En todos estos restaurantes se expenden platos típicos e internacionales en base al marisco y es muy visitada sobre todo para el consumo del “camotillo”.

De estos 36 restaurantes en el sector Playita Mia, se encuentra 18 establecimientos repartidos en dos bloques y son los siguientes:

Tabla 2

Clasificación de los restaurantes adjuntos al mercado de mariscos de Playita Mia.

Restaurantes	Categoría
1. Cabaña Restaurante Picantería “El Gran Jefe”	Cuarta
2. Cabaña Picantería La Madrina	Cuarta
3. Cabaña Restaurante “La Madrina”	Cuarta
4. Cabaña Restaurante “Jenny”	Cuarta
5. Cabañas Restaurante “La Madrina II”	Cuarta
6. Cabaña Restaurante “El Mecías”	Cuarta
7. Cabaña Restaurante “Maritza”	Cuarta
8. Cabaña Restaurante “Cabañita”	Cuarta
9. Cabaña Restaurante “Belén”	Cuarta
10. Cabaña Restaurante “El Chamo”	Cuarta
11. Cabaña Restaurante “La Chama”	Cuarta
12. Cabaña Restaurante “Brisas Del Mar”	Cuarta
13. Cabaña Restaurante “100% Chonera”	Cuarta
14. Cabaña Restaurante “Diosa Del Mar”	Cuarta
15. Cabaña Restaurante “Jahe Jireth”	Cuarta
16. Cabaña Restaurante “La Yoli”	Cuarta
17. Cabaña Restaurante “Don Goyo”	Cuarta
18. Cabaña Restaurante “Cabañilla”	Cuarta

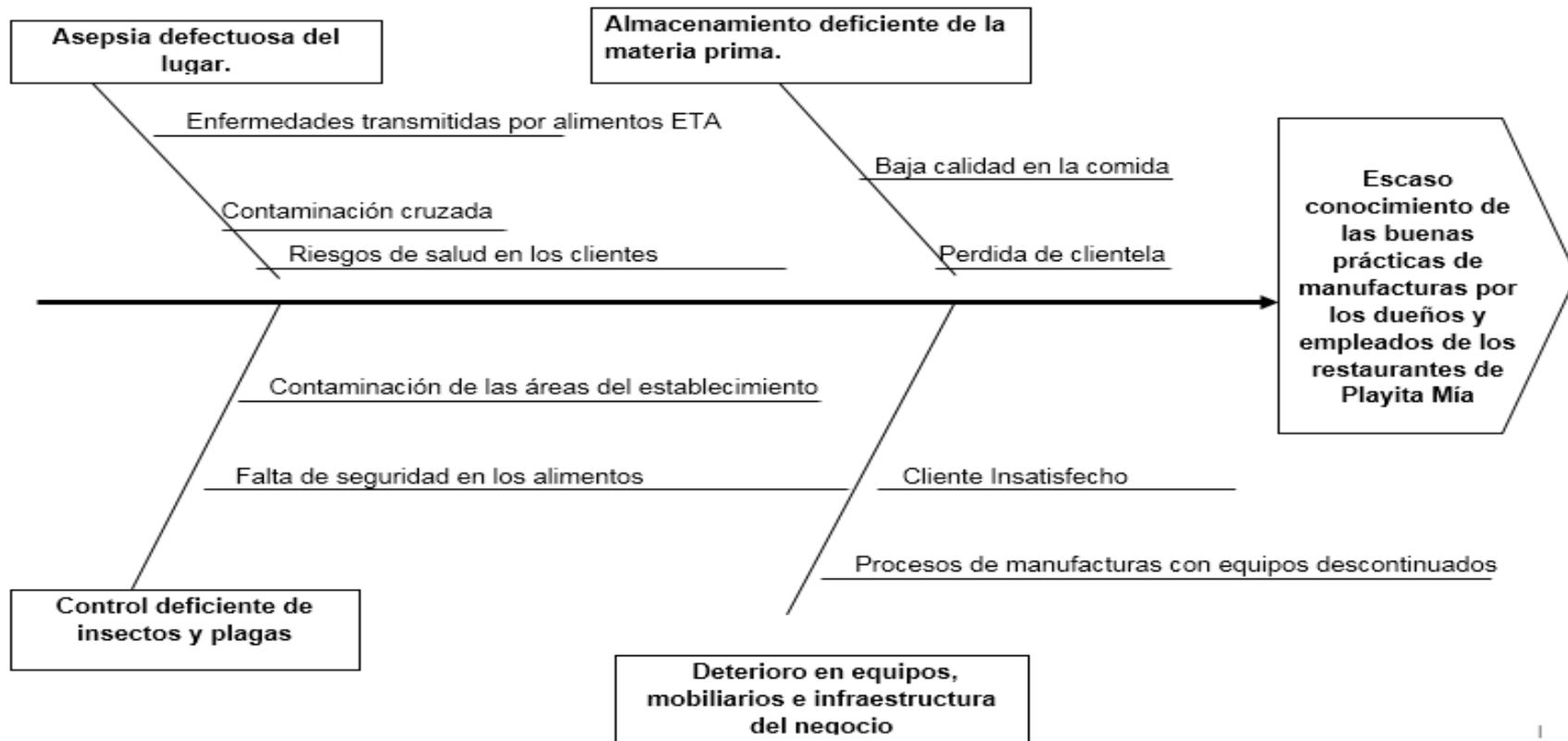
Elaboración propia

Fuente: Catastro turístico 2019 de Manta.

Planteamiento del problema

Gráfico 1

Planteamiento del problema causa y efectos sobre la evaluación de las BPM en los restaurantes de Playita Mia.



Elaboración propia

Definición del problema

¿Qué aspectos inciden en las buenas prácticas de manufacturas en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta?

Objeto de investigación:

La evaluación de las buenas prácticas de manufactura de los restaurantes del sector Playita Mía

Campo de acción: Restaurantes de Playita Mía

OBJETIVOS

Objetivo general

Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del sector Playita Mía, para el aseguramiento de la calidad del servicio.

Objetivos específicos

- Investigar sobre la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en restaurantes.
- Identificar los procedimientos de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del sector Playita Mía.
- Diagnosticar la situación actual de los restaurantes del sector Playita Mía, acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

Según Zalvide Bassadone, (2018). “El turismo es un fenómeno mundial de carácter extraordinariamente complejo y muy difícil de delimitar por cuanto que en su conformación intervienen agentes de diversa índole”, es decir, que este fenómeno mundial llamado turismo al pasar el tiempo ha tenido una gran afluencia en los países en general y por ende es la causa de un gran crecimiento económico y esto ha generado la potencialización de fuentes de trabajo para los ciudadanos en general. En cambio, Pedro Espino Vargas, (2015), expresa que. “El turismo a nivel mundial tiene una serie de connotaciones que abarcar desde la oferta de ocio hasta las visitas culturales a cualquier tipo de patrimonio mundial, en otros casos el turismo está basado en conceptos como turismo religioso, turismo de salud, turismo de la muerte, turismo deportivo, turismo LGTB, etc., lo cual amplía un panorama lleno de ofertas que encajan en los perfiles de los turistas. Mientras por otro lado tenemos turismo cultural, turismo comunitario, ecoturismo, turismo de aventura, turismo extremo. Relacionado con turistas que buscan otro tipo de experiencia dentro de sus días de vacaciones”; es decir, en la actualidad el turismo se a pluralizado y clasificado en los diversos aspectos que la población mundial busca para satisfacer sus gusto y placeres.

Por otra parte, la O.M.T, (2012), manifiesta que, “el turismo gastronómico, como fenómeno turístico, ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo”, esto ha generado el reconocimiento de lo importante que es la gastronomía y la necesidad de diversificar al turismo, pues, estimula directamente el desarrollo económico del lugar. Jenny John Diaz Salcedo, (2015), afirma que, en el turismo gastronómico existen, “personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria”, así mismo, por medio de la gastronomía se logra generar una mayor afluencia de visitantes a distintos destinos turísticos, ya que no solamente lo visitarían por sus paisajes, y demás atractivos, sino también por la

gastronomía que ese lugar ofrece; la importancia del turismo gastronómico en un país, se define por el desarrollo de las actividades que se realizan allí, dándole experiencias culinarias nuevas y permitiendo a los turistas, conocer los diferentes tipos de comidas y bebidas, sus características más llamativas que son propias de la zona. De esta manera se ofrece experiencias no solo culinarias sino también recreativas y culturales que permitirán que dicho país sea más atractivo para turistas tanto locales y nacionales como extranjeros.

Se debe tener presente que, al hablar de gastronomía, se tiene que considerar la seguridad alimentaria y sobre este tema Torres, (2003), dice que. “La seguridad alimentaria requiere de diversas condiciones previas antes de conformar un riesgo para la seguridad nacional. En el nivel más general está asociada a un problema de vulnerabilidad social, ubicada en problemas de accesibilidad a los alimentos cuyo origen está en las asimetrías del desarrollo”; por lo tanto, todo país debe entre sus políticas de estado velar por la seguridad alimentaria, pues es tan elevado el riesgo, que pueden llegar inclusive al grado de mortalidad, por lo tanto es inminente que el estado elabore y haga cumplir políticas y normas de seguridad alimentaria, que todas las empresas, que, de una u otra forma interviene, deben cumplir, para poder laborar.

MARCO LEGAL EN EL ECUADOR

Las Buenas Prácticas de Manufactura, herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, se centralizan en la higiene y la forma de manipulación de los alimentos, tanto en la conservación como en la preparación, contribuyendo a la producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumidor. Las BPM, son un conjunto de principios básicos que tienen el objetivo de garantizar que los productos alimenticios que se fabriquen, se lo realice en condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo riesgos hasta llegar al consumidor final. Gallardo, (2018)

ARCSA, (2015). “Artículo 1. Ámbito de aplicación. - Las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables a:

a) Los establecimientos donde se procesen, envasen, almacenen y distribuyen alimentos;

b) Los equipos, utensilios y personal sometidos a la presente normativa técnica de Buenas Prácticas de Manufactura;

c) Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, etiquetado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos procesados de consumo humano, en el territorio nacional;

d) Los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empacado de alimentos de consumo humano”.

Así mismo, la Constitución de la República del Ecuador en el artículo 13, expresa que, “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”. También tenemos Turismo, (2018), que estipula el reglamento turístico de alimentos y bebidas, donde el artículo 4 literal: 7,8,10 expresan acerca de la contaminación, contaminación cruzada y desinfección de los alimentos, los cuales manifiestan lo siguiente:

“7. Contaminación: Introducción o presencia de cualquier peligro biológico, químico o físico, en el alimento, o en el medio alimentario.

8. Contaminación cruzada: Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por: corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos; que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento

10. Desinfección: Es el tratamiento físico o químico aplicado a instrumentos y superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de reducir los microorganismos indeseables a niveles aceptables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente a la calidad e inocuidad del alimento.” Esto demuestra que, en el Ecuador, tanto en su constitución y en el reglamento turístico de alimentos

y bebidas, nos dan a conocer los peligros que causarían los agentes de contaminación en el momento de ingerir los alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura

Las buenas prácticas de Manufactura son principios básicos y prácticas generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que estos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

En muchos países las Buenas Prácticas de Manufactura constituyen reglamentaciones obligatorias que deben ser cumplidas. Hernando Riveros S, (2004).

Por ende, la BPM, son una serie de directrices necesarias que deben poner en práctica los establecimientos que ofrezcan el servicio de alimentación, de esta manera garantizan la inocuidad y calidad de los alimentos que el cliente consuma, además las BPM, son de beneficio y utilizadas para la diseño, control, gestión y manejo del desarrollo de procesos y productos alimentarios.

Las Buenas Prácticas de Manufactura, son guías para ayudar a las empresas a llevar un mejor control, distribución y procesamiento de alimentos para así tener la producción de alimentos seguros para el consumo de los clientes. Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (E.T.A), son enfermedades de contaminación cruzada, o mal estado de los alimentos que el ente consume. Según Rafael Lozano Leal, (2007), “se entiende por enfermedad de transmisión alimentaria, cualquier enfermedad que tiene su origen en el consumo de alimentos contaminados sea cual sea la causa de alteración o naturaleza del contaminante, físico, químico o biológico”. También el (MSP) dice que alimento contaminado: “Es el alimento que contiene parásitos, microorganismos o sustancias capaces de producir o transmitir enfermedad, en la mayoría de las ocasiones la contaminación no se nota ni se ve ya que los microorganismos no se aprecian a simple vista por ser microscópicos”, es por ello que se deben de tomar todas las medidas de precaución, para así evitar o minimizar riesgos en el lugar de trabajo y también para los consumidores de los

productos. Por ese motivo la salud e higiene del personal es muy importante para tener una inocuidad en la producción.

Según manifiesta Herrera T. G. (2005), “Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), se producen por la ingestión de alimentos y/o bebidas contaminados con microorganismos patógenos que afectan la salud del consumidor en forma individual o colectiva. Sus síntomas más comunes son diarreas y vómitos, pero también se pueden presentar otros como choque séptico, hepatitis, cefaleas, fiebre, visión doble, etcétera”. Es por esa razón que las personas que manipulan los alimentos deben realizarlo con el debido control de calidad e higiene, para evitar posibles contaminación, como las ETA, también la contaminación cruzada; así mismo el personal que maniobra los alimentos y su preparación pueden contaminarlos cuando tienen síntomas de enfermedades gastrointestinal, cuando se cortan al momento de manipular los alimentos, al realizar otras tareas como toser, estornudar, pasarse los dedos por el cabello o nariz. Es por eso necesario que los empleados se realicen chequeos constantes para así evitar una de estas enfermedades de transmisión alimentaria. El Ministerio de Salud Pública también nos indica que las ETAs son enfermedades e infecciones transmitidas por alimentos, intoxicaciones alimentarias, toxiinfección alimentaria, alergias transmitidas por alimentos. Es por ello que se debe llevar un control exhaustivo, para minimizar riesgos de estas enfermedades para los clientes, la persona que tiene bacterias patógenas (que causan enfermedad) se llama portador y puede ser un portador sano o enfermo. El portador sano no presenta síntomas de enfermedad y no sabe que es portador, por tanto, sigue trabajando tranquilamente sin sospechar que está contaminando los alimentos y por tanto puede transmitir la enfermedad a sus clientes.

Según, Marta Pino Martín, (2011), “Se produce al contener los alimentos restos de elementos o materiales que no forman parte del mismo. Estas sustancias pueden ser peligrosas, ya que pueden provocar daños o enfermedades al ser consumidas. En la cocina, esto es lo que se conoce como contaminación física de los alimentos.

El manipulador está obligado a usar un gorro que le cubra completamente el pelo, causante de contaminación.

No debe usar pulseras, relojes, pendientes, anillos u objetos similares mientras está manipulando.

Trataremos de no usar vidrio, cristal, porcelana o loza para cocinar en la medida de lo posible, ya que al romperse podrían mezclarse con alimentos, con el consiguiente riesgo que esto conlleva.

Al protegernos las manos o las heridas con tiritas, guantes de látex, etc., estas deben ser de colores llamativos, colores que no encontremos en los alimentos. De esta manera, si se mezclan con los mismos, son fácilmente visibles. Prestar atención a los materiales de embalaje”. Estas observaciones comúnmente son ignoradas por los operadores, pero son de vital importancia para evitar la contaminación de los productos.

Según ARCSA, (2015), en el “artículo 5. Diseño y construcción. - La edificación debe diseñarse y construirse de manera que:

a) Ofrezca protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior y que mantenga las condiciones sanitarias apropiadas según el proceso;

b) La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos;

c) Brinde facilidades para la higiene del personal; y

d) Las áreas internas de producción se deben dividir en zonas según el nivel de higiene que requieran y dependiendo de los riesgos de contaminación de los alimentos”.

Estos son los procedimientos de diseño y construcción que deben cumplirse, para buscar la inocuidad de los alimentos tanto en la materia prima, como en el producto terminado. De esta forma minimizaremos los riesgos al dotar de superficies lisas, no absorbentes y de fácil aseo. Y lo reafirma el Codex, (2002),

“los servicios deberán estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y dotados de agua potable a las temperaturas apropiadas para la limpieza con los productos químicos utilizados.

Las instalaciones para limpieza y saneamiento del equipo estarán convenientemente separadas de las áreas de almacenamiento, elaboración y envasado, para prevenir la contaminación”. Dichas operaciones sanitarias son de mucha importancia ya que ayudan en el proceso de eliminación de residuos de alimento y cada una de ellas favorecen al control e inocuidad tanto del establecimiento, el personal y los alimentos; también evitan cualquier accidente laboral.

Continúa diciendo ARCSA, (2015) en el “Artículo 6. Condiciones específicas de las áreas, estructuras internas y accesorios. - Estas deben cumplir los siguientes requisitos de distribución, diseño y construcción: I. Distribución de Áreas:

a) Las diferentes áreas o ambientes deben ser distribuidos y señalizados siguiendo de preferencia el principio de flujo hacia adelante, esto es, desde la recepción de las materias primas hasta el despacho del alimento terminado, de tal manera que se evite confusiones y contaminaciones;

b) Los ambientes de las áreas críticas, deben permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, desinfección, desinfestación, minimizar las contaminaciones cruzadas por corrientes de aire, traslado de materiales, alimentos o circulación de personal; y,

c) En caso de utilizarse elementos inflamables, estos estarán ubicados de preferencia en un área alejada de la planta, la cual será de construcción adecuada y ventilada. Debe mantenerse limpia, en buen estado y de uso exclusivo para estos alimentos”.

Además, los pisos, paredes y techos tienen que estar contruidos de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente, mantenerse limpios y en buenas condiciones. Los pisos deberán tener una pendiente suficiente para permitir el desalojo adecuado y completo de los efluentes cuando sea necesario de acuerdo al proceso, también en los servicios sanitarios, deben existir instalaciones o facilidades higiénicas que aseguren la higiene del personal para evitar la

contaminación de los alimentos, estarán ubicados de tal manera que mantenga independencia de las otras áreas de la planta a excepción de baños con doble puertas y sistemas con aire de corriente positiva.

Manejo Higiénico de los Alimentos

Según Gómez, (2016), “La actividad del manipulador de alimentos se caracteriza por estar en contacto directo y continuo con productos alimentarios. Estos productos pueden hallarse en estado crudo, semielaborado o elaborado y el manipulador interactúa con ellos a lo largo de todo un proceso que puede ir desde la recepción de los mismos hasta su presentación para el consumo. Toda manipulación de materiales entraña unos riesgos. Los más habituales para el manipulador de alimentos se derivan de la utilización de los utensilios que emplea:

Riesgo de heridas, cortes y golpes, ya que suele utilizar instrumentos cortantes o contundentes, como cuchillos o mazas. Además, lesiones por manipulación de cargas pesadas, movimiento repetitivo de los productos envasados, despiece de animales, etc. También pueden producirse algunas infecciones derivadas del contacto con alimentos”. Es decir, el manejo higiénico de dichos alimentos es la manera más idónea para efectuar los diferentes pasos a los que se someten dichos productos, desde la recepción, control, clasificación, almacenamiento, aseo, procesamiento y el producto final; esta es una forma de aplicar las buenas prácticas de manufacturas, en dichas etapas se verificara las cualidades de la materia prima como: el olor, sabor, textura, color, temperatura, fecha de caducidad, etc.; para saber si la materia prima está en buenas condiciones; además, su almacenamiento se realizara en los lugares correspondiente para su conservación y así evitar la contaminación de los alimentos y productos.

Las Buenas Prácticas de Manufacturas

Las buenas prácticas de manufacturas son reglamentos que deben ser seguidos para llevar un mejor control de calidad del producto, según expresa Ledezma, (2003) que “las Buenas Prácticas de Manufactura son regulaciones que describen métodos, instalaciones o controles requeridos para asegurar que los alimentos han sido procesados, preparados, empacados y mantenidos en condiciones sanitarias, sin contaminación ni adulteración y aptos para el

consumo". También Kleiman (2001), amplifica la idea al expresar que, "las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de instrucciones operativas o procedimientos operacionales que tienen que ver con la prevención y control de la ocurrencia de peligros de contaminación. Tiene que ver con el desarrollo y cumplimiento de nuevos hábitos de Higiene y de Manipulación, tanto por el personal involucrado en los procesos, como en las instalaciones donde se efectúa el proceso, en los equipos que se utilizan para hacer un producto y en la selección de proveedores". De esta manera se ratifica que es necesarios acatar las Buenas Prácticas de Manufactura pues, en caso de no dar cumplimiento a estas normas, la población quedaría expuesta a un alto riesgo que permitiría el desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs). Según expresa, Miguel Angel Sanchez Maza, (2013), "Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria son aquellas que pueden ser vehiculadas por los alimentos. Los alimentos, por tanto, pueden causar y transmitir múltiples enfermedades y afecciones a sus consumidores. La adopción de medidas preventivas que eviten la proliferación de Enfermedades de Transmisión Alimentaria es una obligación inexcusable del manipulador de alimentos, sobre todo se valoran que las consecuencias de estas enfermedades vehiculadas por los alimentos pueden ser fatales para el consumidor". Esto implica, un elevado grado de responsabilidad que obligatoriamente tiene que asumir el manipulador, para minimizar riesgos que permitan el desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentarias, pues él es la persona encargada de garantizar la inocuidad de los alimentos para el consumidor. Alcanzando con esto la confianza de sus clientes y asegurando la calidad de los alimentos.

Según Gomez, (2018) Surgen como respuesta o reacción ante hechos graves, relacionados con la falta de inocuidad, pureza y eficacia de alimentos. Los primeros antecedentes de las BPM datan de 1906 en USA y se relacionan con la aparición del libro "La Jungla" de Upton Sinclair. La novela describía en detalle las condiciones de trabajo imperantes en la industria frigorífica de la ciudad de Chicago, y tuvo como consecuencia una reducción del 50 % en el consumo de carne. Por otra parte, Alejandra Díaz, (2009). Los antecedentes se remontan a 1906, en Estados Unidos, cuando se creó el Federal Food & Drugs Act (FDA). Además, en 1938, se promulgó el Acta sobre alimentos, Drogas y Cosméticos,

donde se introdujo el concepto de inocuidad. El episodio decisivo, sin embargo, tuvo lugar el 4 de julio de 1962, al conocer los efectos secundarios de un medicamento, hecho que motivó la enmienda Kefauver-Harris y la creación de la primera guía de buenas prácticas de manufactura. Esta guía fue sometida a diversas modificaciones y revisiones hasta que se llegó a las regulaciones vigentes actualmente en Estados Unidos para buenas prácticas de manufactura de alimentos, que pueden encontrarse en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), Parte 110, Buenas prácticas de manufactura en la fabricación, empaque y manejo de alimentos para consumo humano. Por medio de dichas promulgaciones antes mencionadas se dio lugar a lo que hoy conocemos las B.P.M, y es así que estos lineamientos facilitan la adecuada Manipulación de los alimentos, durante todas las etapas de la cadena alimentaria, también garantiza que el producto tenga la calidad e higiene requerida, desde su elaboración hasta que llega al consumidor final. Por otro lado, ante la necesidad de contar con bases armonizadas para garantizar la higiene de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, el Codex Alimentarius adoptó en 1969, el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que reúne aportes de toda la comunidad internacional. Y dicho Codex Alimentarius tiene la finalidad de crear normas alimentarias internacionales normalizadas, destinadas a proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas comerciales justas. Por ende, los lineamientos de dicho Codex dan un énfasis a la higiene y nutrición que se debe de tener.

En todos estos contenidos y comentarios investigativos, se pone énfasis en demostrar la importancia que tienen las buenas prácticas de manufactura en todo el proceso de elaboración de los productos tanto de consumo humano, cosméticos y otros. Así como también se hace notar las consecuencias negativas al no poner en práctica las B.P.M.

CAPITULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

El enfoque de esta investigación es cualitativa, donde se aplican técnicas que facilitan a la comprensión de los datos obtenidos. Se estudia el contexto natural de fenómeno, lo que permite que el investigador pueda desplazarse al campo seleccionado. Se respetan los valores obtenidos para el análisis verídico de los resultados.

El método descriptivo, según Serrano, (2004), explica “que se orienta hacia el presente y actúa en los niveles de investigación aplicada y activa, intenta una observación sistemática, estudiando la realidad educativa tal y como se desarrolla. Describe, analiza, registra e interpreta las condiciones que se dan en la situación y momento determinado”.

Método no probabilístico, según Alain d· Astous, (2003), expresa “el problema de investigación no siempre exige una selección aleatoria de unidades de muestreo. Así, en un estudio que usa la entrevista de grupo no es ni práctico ni necesario emplear un método de muestreo probabilístico. En otras situaciones es difícil o verdaderamente imposible proceder a una selección aleatoria de las unidades de muestreo”.

Se aplicó el diagrama Ishikawa, o espina de pescado para identificar las causas/efectos potenciales del problema encontrado en el estudio.

La investigación es de tipo descriptiva, la cual permite detallar las situaciones que se manifiestan en este estudio. Permite buscar el fenómeno que se va a analizar o evaluar.

POBLACIÓN Y MUESTRA

Universo

El universo estuvo constituido por los pobladores del sector Playita Mia.

Muestra

Se trabajó con una muestra de 50 individuos, los cuales fueron turistas que visitan el sector. Se les aplicó la encuesta por medio de un cuestionario.

Se trabajó también con 50 personas que laboran en los 18 restaurantes del sector Playita Mía, aplicándole una encuesta a la totalidad de la muestra.

Estructura y diseño

Se elaboró un cuestionario a partir de preguntas abiertas, las cuales sirvieron para interpretar y dar conclusiones sobre el estudio.

Tabla 3

Clasificación de los restaurantes de Playita Mia

Restaurantes	Categorías
1. Cabaña Restaurante Picantería "El Gran Jefe"	Cuarta
2. Cabaña Picantería La Madrina	Cuarta
3. Cabaña Restaurante "La Madrina"	Cuarta
4. Cabaña Restaurante "Jenny"	Cuarta
5. Cabañas Restaurante "La Madrina II"	Cuarta
6. Cabaña Restaurante "El Mecías"	Cuarta
7. Cabaña Restaurante "Maritza"	Cuarta
8. Cabaña Restaurante "Cabañita"	Cuarta
9. Cabaña Restaurante "Belén"	Cuarta
10. Cabaña Restaurante "El Chamo"	Cuarta
11. Cabaña Restaurante "La Chama"	Cuarta
12. Cabaña Restaurante "Brisas Del Mar"	Cuarta
13. Cabaña Restaurante "100% Chonera"	Cuarta

14. Cabaña Restaurante "Diosa Del Mar"	Cuarta
15. Cabaña Restaurante "Jahe Jireth"	Cuarta
16. Cabaña Restaurante "La Yoli"	Cuarta
17. Cabaña Restaurante "Don Goyo"	Cuarta
18. Cabaña Restaurante "Cabañilla"	Cuarta

Elaboración propia.

Fuente: Catastro turístico 2019 de Manta.

CAPITULO III

ANÁLISIS DE RESULTADOS

Encuesta N° 1

Encuesta realizada a clientes del sector Playita Mia del cantón Manta.

Para contribuir con el desarrollo de este proyecto de investigación con tema “Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del cantón Manta”, se le solicita muy comedidamente colabore a responder el siguiente cuestionario.

Cabe señalar que este cuestionario es académico y se respetara el anonimato de los encuestados.

Datos generales:

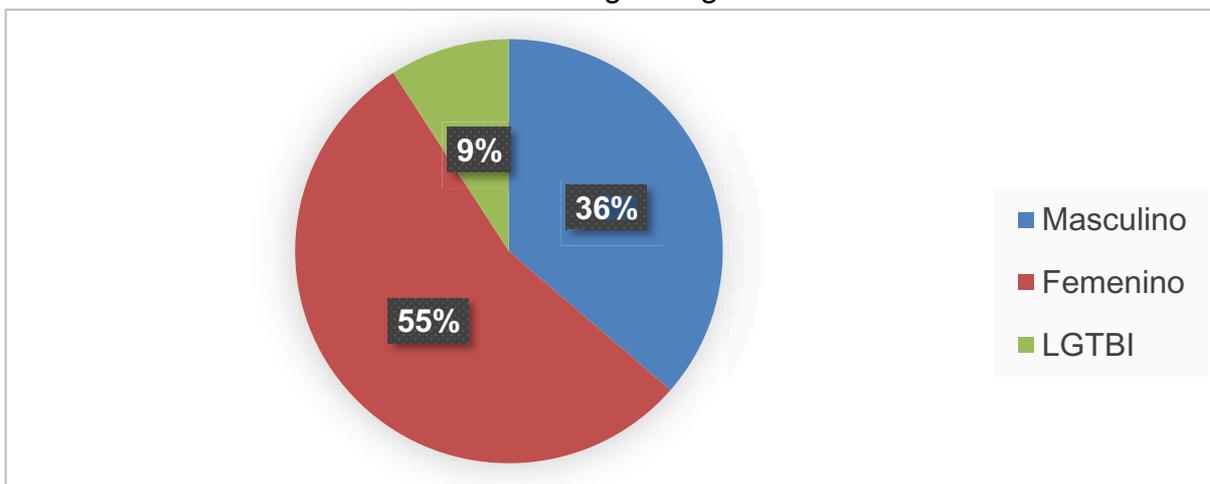
I. Genero

Masculino

Femenino

LGTBI

Gráfico 2. Análisis de los encuestados según el género.



Elaboración propia

De acuerdo a lo que se refleja el gráfico, la mayoría de los clientes encuestados pertenecen al género femenino que alcanza un 55%, y 36% pertenecen al género masculino, y al grupo LGTBI un 9%.

II. Nivel de educación

Secundaria

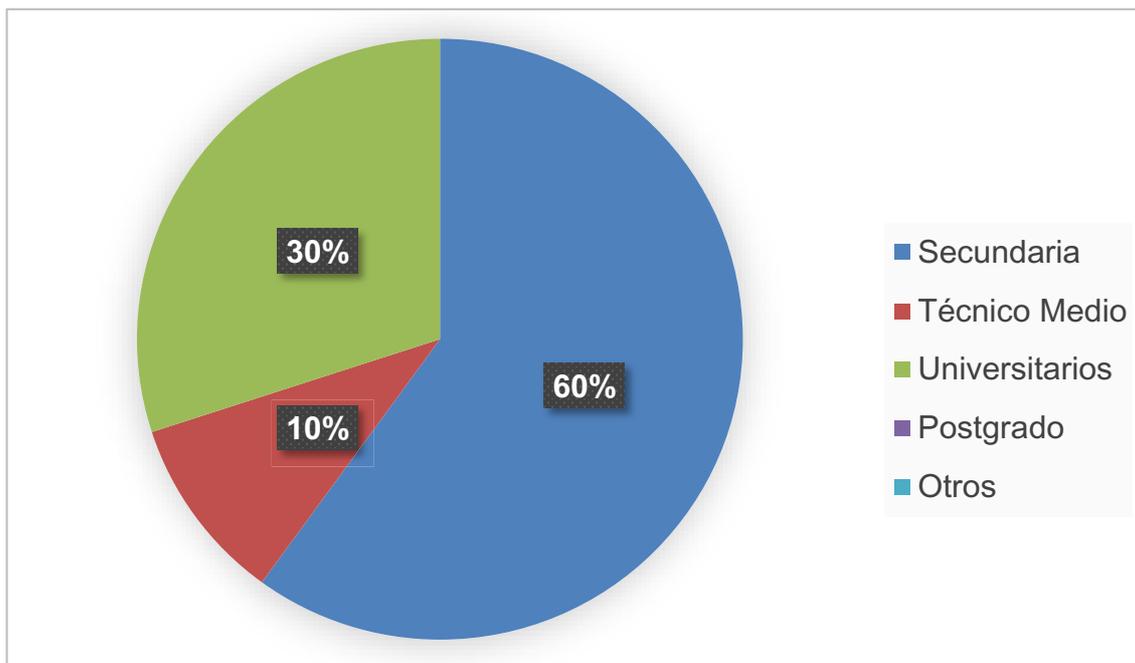
Técnico Medio

Universitarios

Posgrado

Otros

Gráfico 3. Análisis de los encuestados según el nivel de educación.



Elaboración propia

Este gráfico contempla 5 parámetros sobresaliendo entre ellos con un 60% las personas que han alcanzado el nivel secundario, con un 30% de personas que han alcanzado el nivel universitario, con un 10%, aquellos que llegaron al nivel técnico medio; y un 0% en posgrado y 0% en otros.

III. ¿Seleccione en que rango de edad usted se ubica?

15 – 23

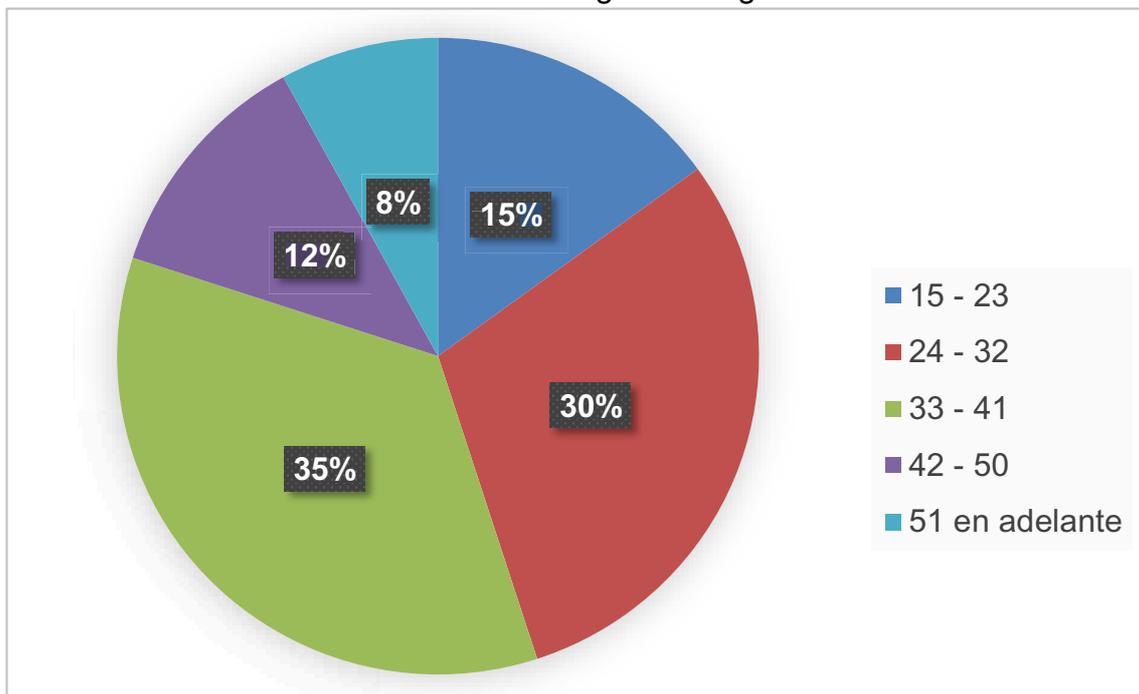
24 – 32

33 – 41

42 – 50

51 en adelante

Gráfico 4. Análisis de los encuestados según el rango de edad.

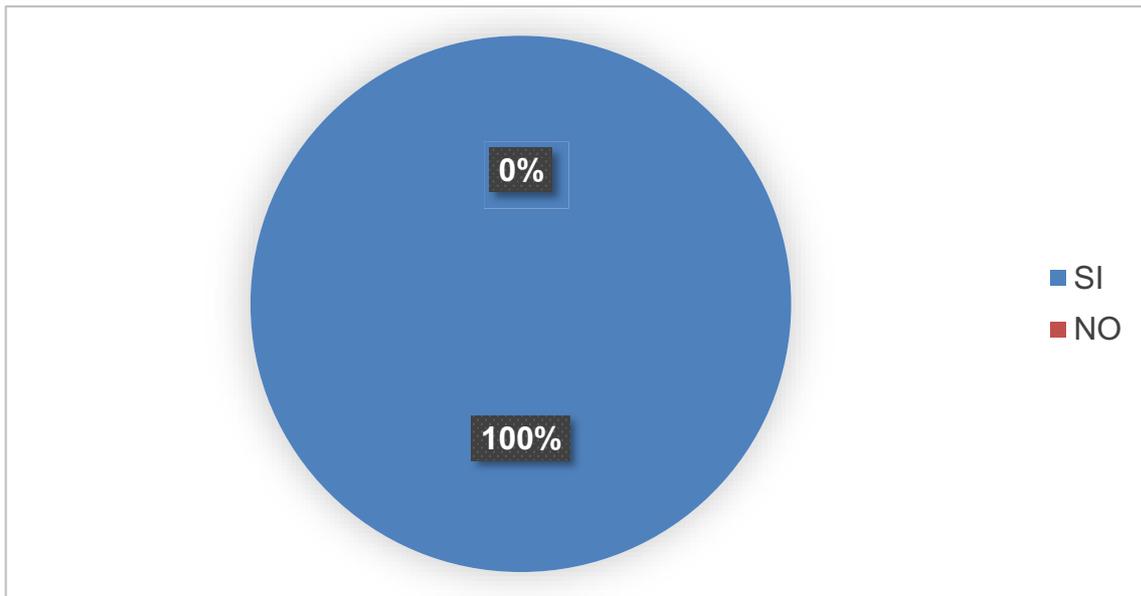


Elaboración propia.

Se presenta con un 35% de los encuestados en el rango de 33 – 41 años. Un 30% en 24 – 32, un 15% en 15 – 23 años un 12% 42 – 50 y el 8% mayor a 51

1.- ¿Cree usted que se debería implementar las buenas prácticas de manufactura (B.P.M) en los restaurantes de este sector?

Gráfico 5. Análisis de los resultados de la pregunta número 1.

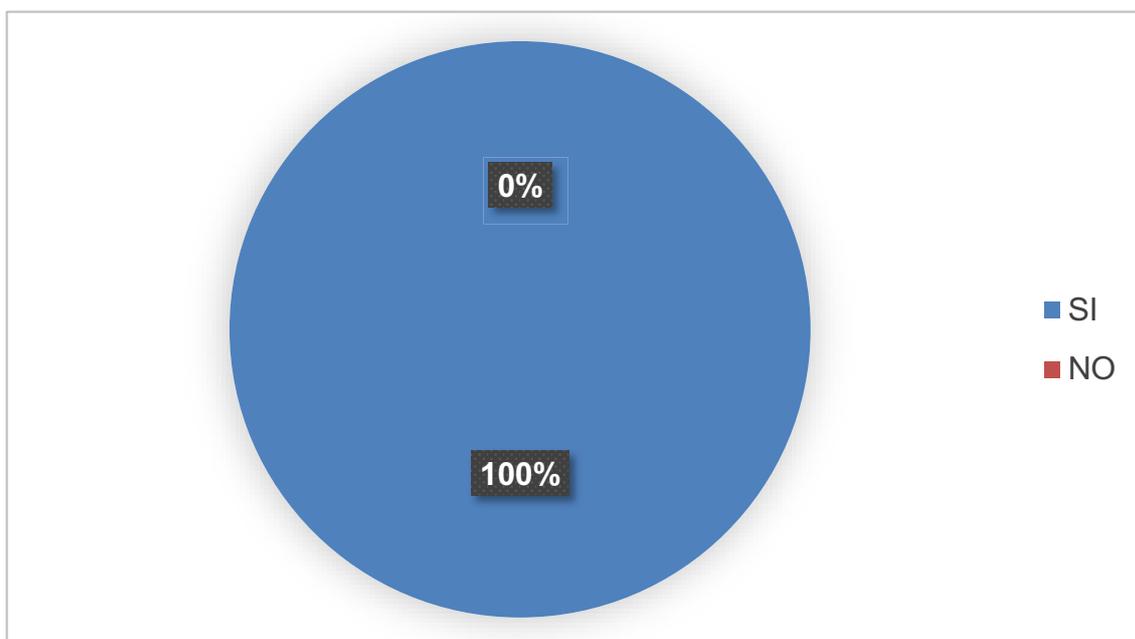


Elaboración propia.

El 100% de los comensales dijeron que si se deberían implementar las buenas prácticas de manufactura (B.P.M) en los restaurantes de Playita Mia

2.- ¿Se sentiría más seguro al saber que en estos restaurantes se están cumpliendo las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M)?

Gráfico 6. Análisis de los resultados de la pregunta número 2

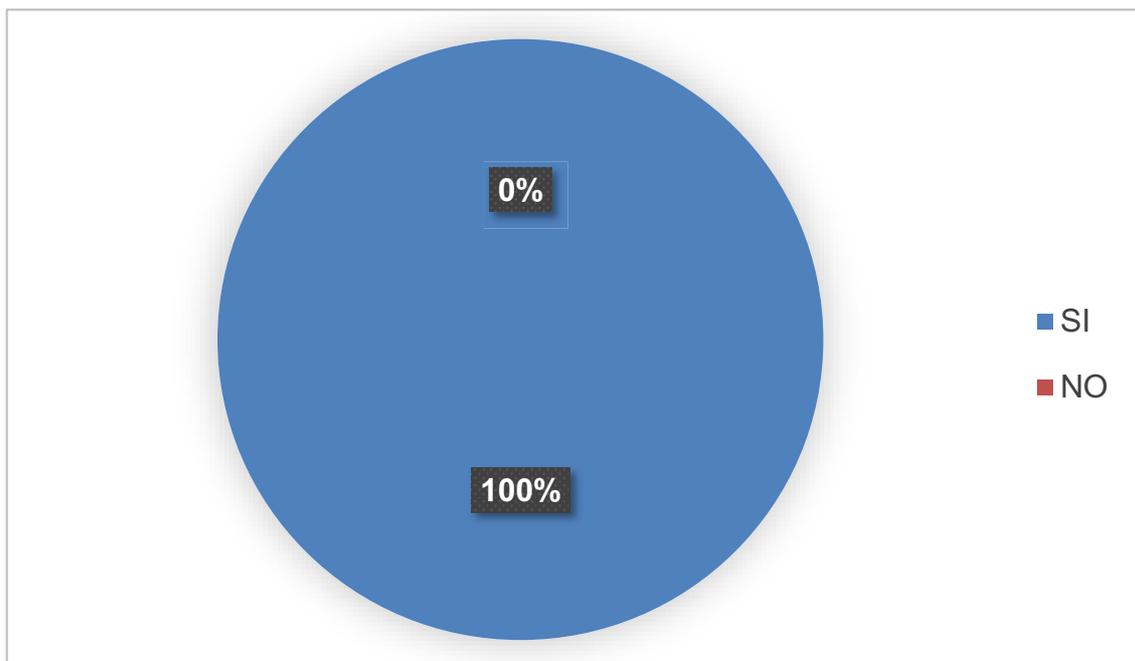


Elaboración propia.

El 100% de los clientes están de acuerdo que se sentirían más seguros al saber que en estos restaurantes de Playita Mia se están cumpliendo las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M)?

3.- ¿Considera usted necesario que se realicen inspecciones con mayor frecuencia en los restaurantes de este sector?

Gráfico 7. Análisis de los resultados de la pregunta número 3.

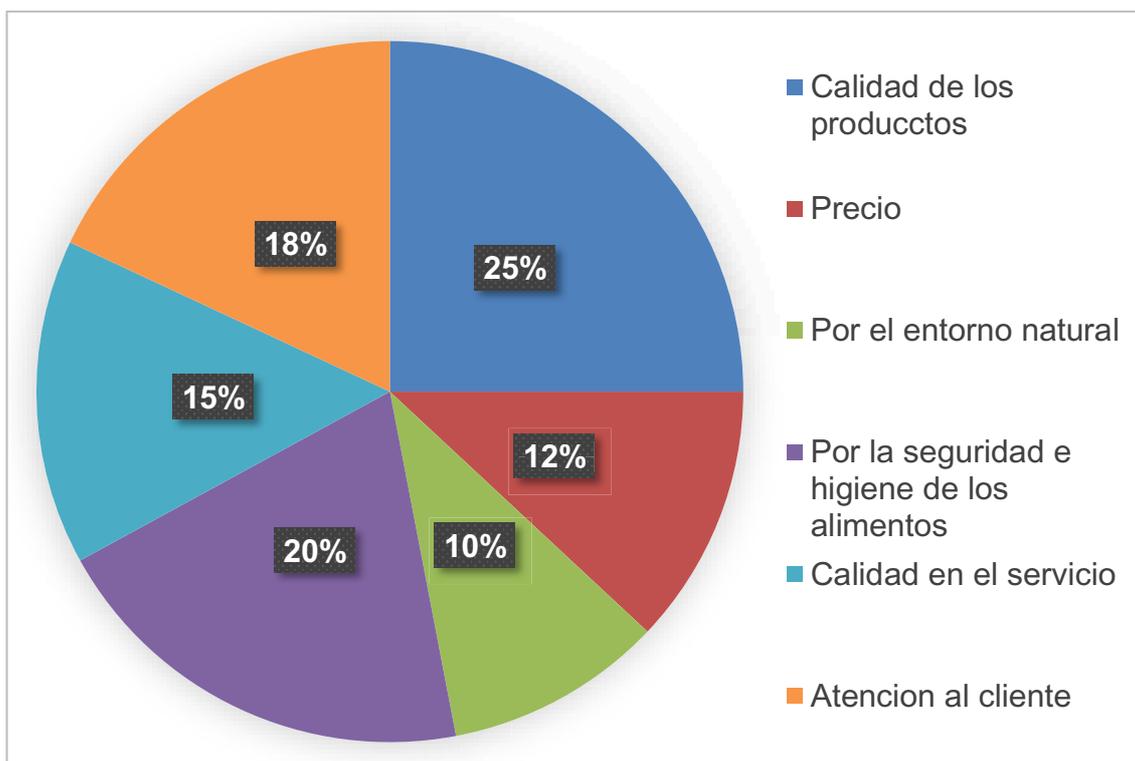


Elaboración propia.

El 100% de los clientes están de acuerdo que es necesario que se realicen inspecciones con mayor frecuencia en los restaurantes del sector Playita Mia.

4.- ¿Cuáles son las razones por la que usted visitaría y consumiría productos en estos restaurantes?

Gráfico 8. Análisis de los resultados de la pregunta número 4.

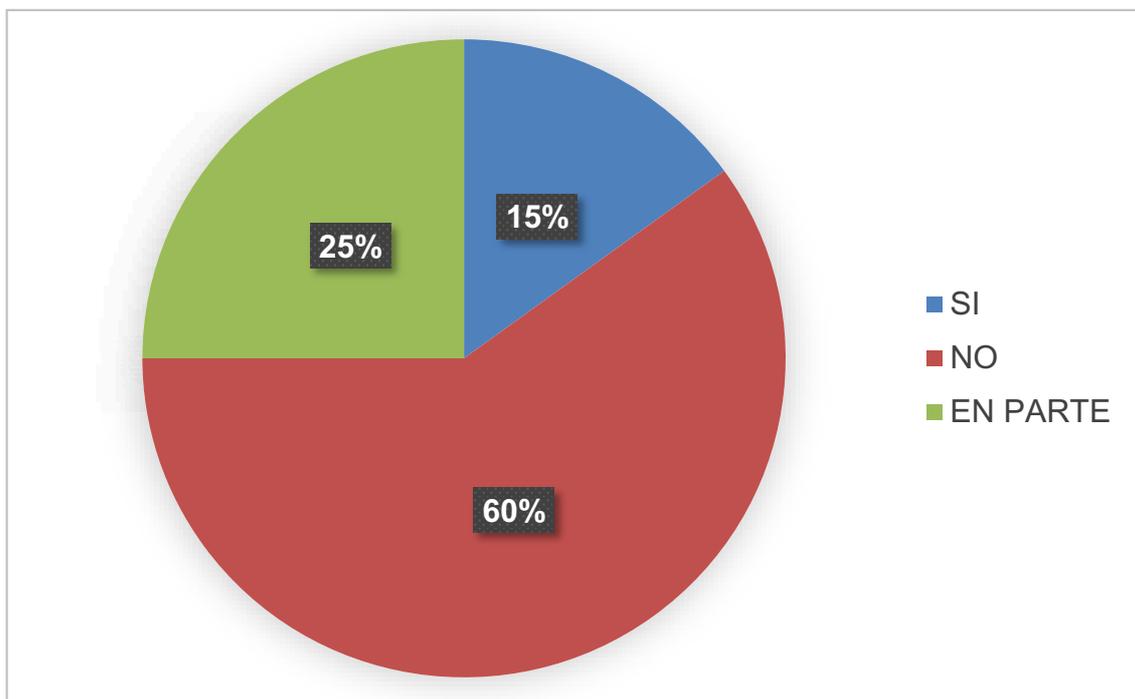


Elaboración propia.

El 25% de los comensales están de acuerdo que visitarían y consumirían productos en los restaurantes de Playita Mía, el 12% lo harían por el precio, el 10% de los clientes acudirían a este sector por el entorno natural, el 20% de los comensales visitarían por la seguridad e higiene de los alimentos, el 15% por la calidad en el servicio y el 18% atención al cliente. Hace un total del 100% de las encuestas.

5.- ¿Cree usted que los alimentos y bebidas cumplen con los estándares de calidad en este sector?

Gráfico 9. Análisis de los resultados de la pregunta número 5.

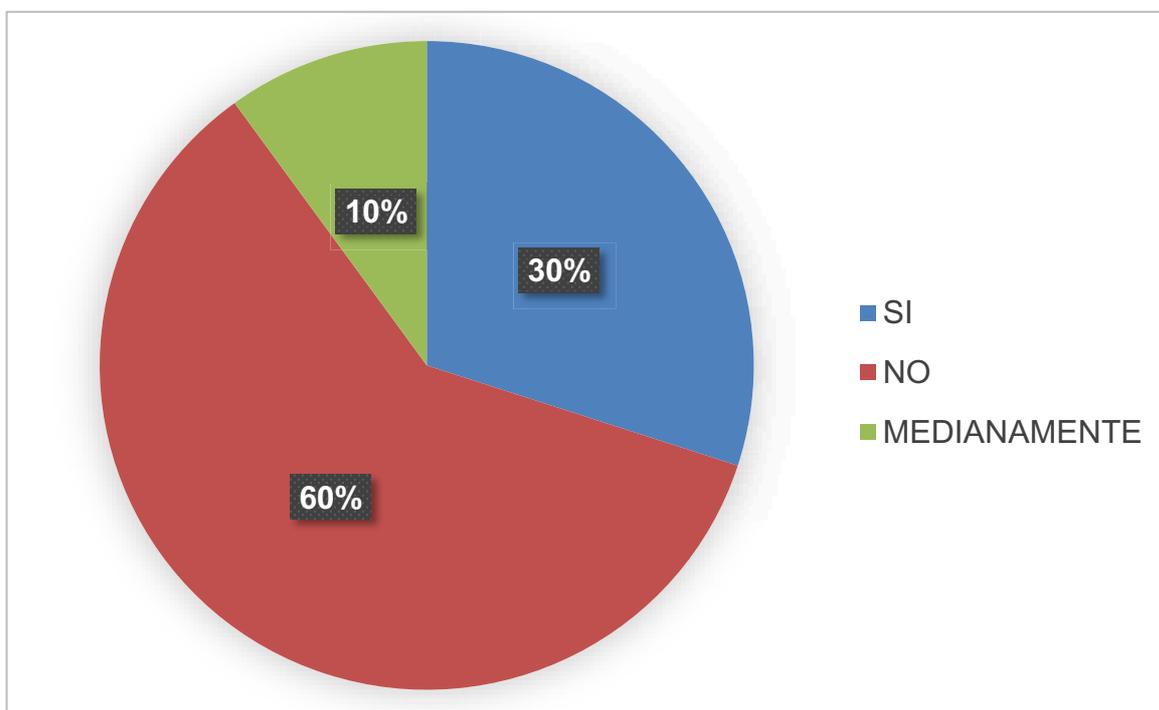


Elaboración propia.

El 60% de los clientes afirmaron que los alimentos y bebidas de los restaurantes de Playita Mía no cumplen con los estándares de calidad, el 15% estima que, si cumplen con los estándares de calidad, el 25% sostiene que en parte cumplen con los estándares de calidad y esto da un total del 100%.

6.- ¿Considera usted que los productos que oferta este sector cuenta con la calidad e higiene requerida?

Gráfico 10. Análisis de los resultados de la pregunta número 6.

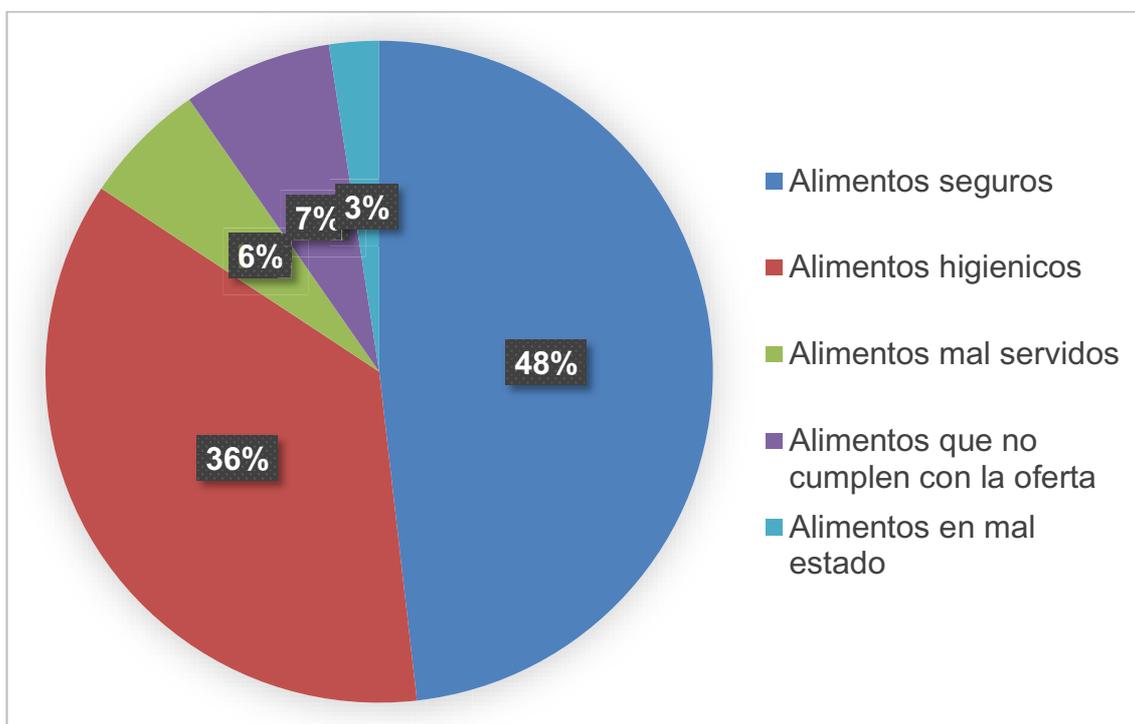


Elaboración propia.

El 60% de los clientes creen que en los restaurantes de Playita Mía no cuenta con la calidad e higiene requerida, el 30% de los comensales dijeron que si cuenta con la calidad e higiene requerida y el 10% cree que medianamente cumple con la calidad e higiene requerida. En total da el 100%

7.- Señale. ¿Cómo evalúa usted los alimentos que ofertan estos restaurantes?

Gráfico 11. Análisis de los resultados de la pregunta número 7.

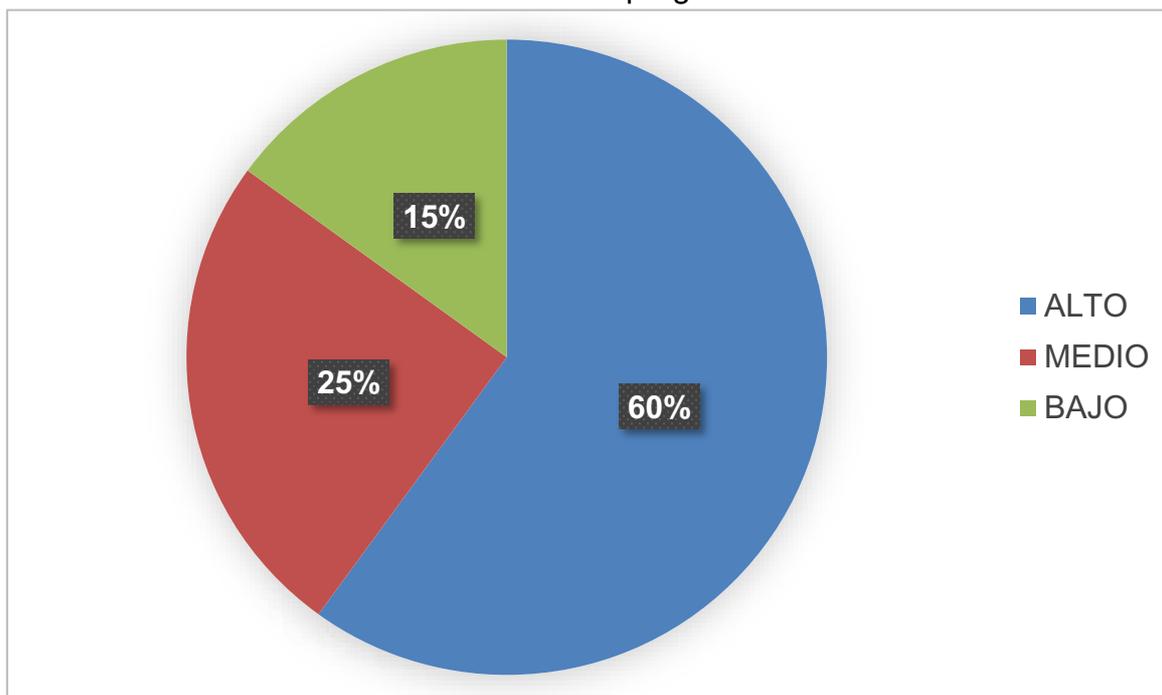


Elaboración propia.

El 48% de los comensales evalúan que son alimentos seguros, el 36% de los comensales evalúan que son alimentos higiénicos, el 7% de los comensales evalúan que son alimentos que no cumplen con la oferta, el 6% de los comensales evalúan que son alimentos mal servidos y el 3% de los comensales evalúan que son alimentos en mal estado. En total 100%.

**8.- Señale el nivel de contaminación que usted observa en este sector?
Encuentra agua servidas, la basura, el mal olor, etc.**

Gráfico 12. Análisis de los resultados de la pregunta número 8.

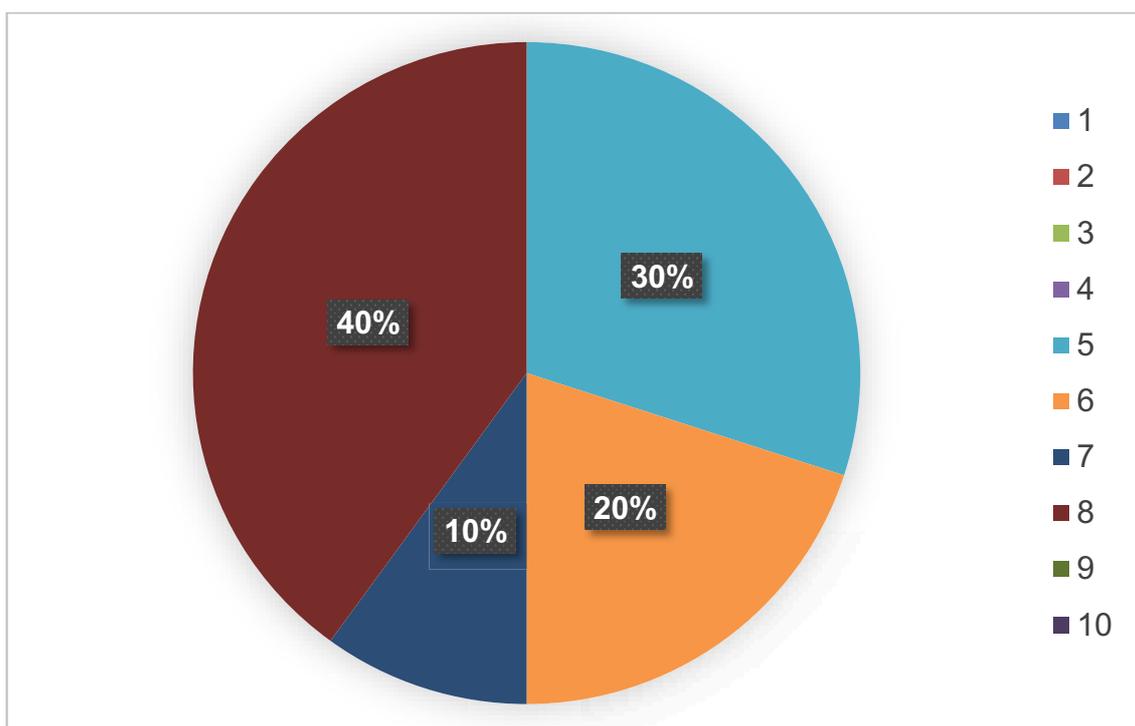


Elaboración propia.

El 60% de los comensales cree que el nivel de contaminación en el sector Playita Mia es alto, el 25% de los clientes cree que el nivel de contaminación en el sector Playita Mia es medio y el 15% cree que el nivel de contaminación en el sector Playita Mia es bajo, y esto da un total del 100%.

9.- Del 1 al 10 (siendo 1 bajo, 5 medio y 10 alto), evalué la calidad de los alimentos, servicio y el entorno de los restaurantes de este sector.

Gráfico 13. Análisis de los resultados de la pregunta número 9



Elaboración propia.

El 40% de los comensales escogieron el número 8 y evaluaron la calidad de los alimentos, servicio y el entorno de los restaurantes del sector Playita Mia y El 30% escogieron el número 5, el 20% escogieron el número 6 y el 10% escogieron el número 7, en total da el 100%.

Análisis de Resultados

Encuesta N° 2

Encuesta realizada al personal laborante de los restaurantes del sector Playita Mía del cantón Manta.

Para contribuir con el desarrollo de este proyecto de investigación con tema **“Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del cantón Manta”**, se le solicita muy comedidamente colabore a responder el siguiente cuestionario.

Cabe señalar que este cuestionario es académico y se respetara el anonimato de los encuestados.

Datos generales:

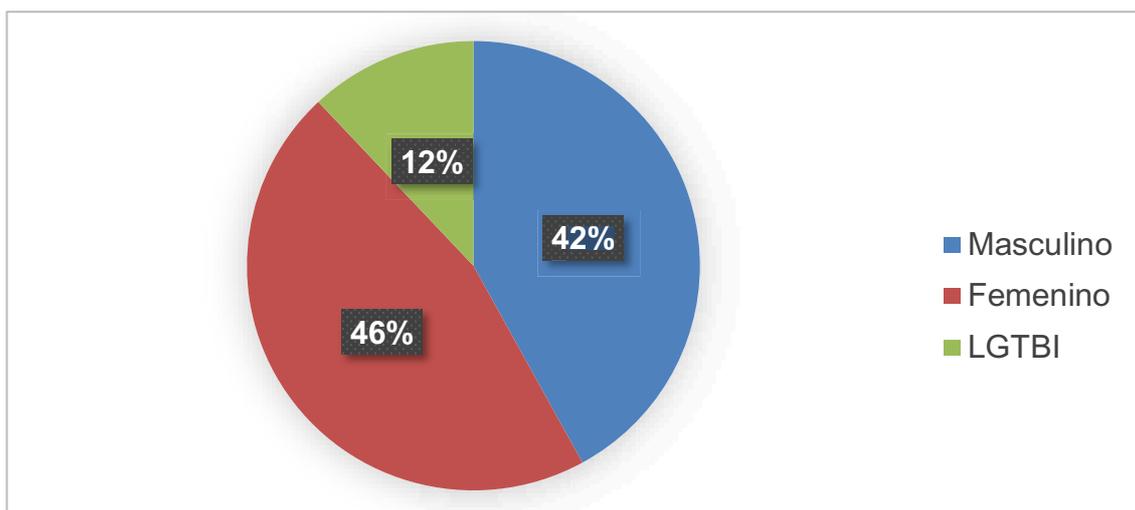
I. Genero

Masculino

Femenino

LGTBI

Gráfico 14. Análisis de los encuestados según el género.



Elaboración propia.

De acuerdo a lo que refleja el gráfico el 46 de los laborantes encuestados pertenecen al género femenino, y un 42% que pertenecen al género masculino y al grupo LGTBI un 12%.

II. Nivel de educación

Secundaria

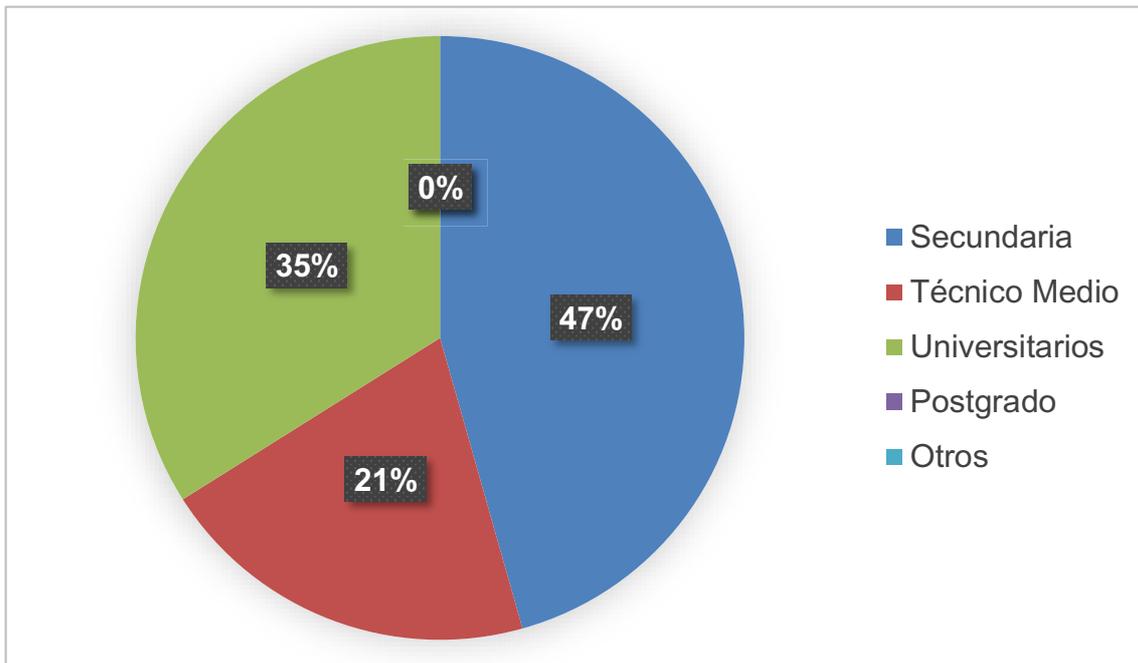
Técnico Medio

Universitarios

Posgrado

Otros

Gráfico 15. Análisis de los encuestados según el nivel de educación.



Elaboración propia.

Este gráfico contempla 5 parámetros sobresaliendo entre ellos con un 47% las personas que han alcanzado el nivel secundario, con un 35% de laborantes que han alcanzado el nivel universitario, con un 21% aquellos que llegaron al nivel técnico medio; y un 0% en posgrado y 0% en otros.

III. ¿Seleccione en que rango de edad usted se ubica?

15 – 23

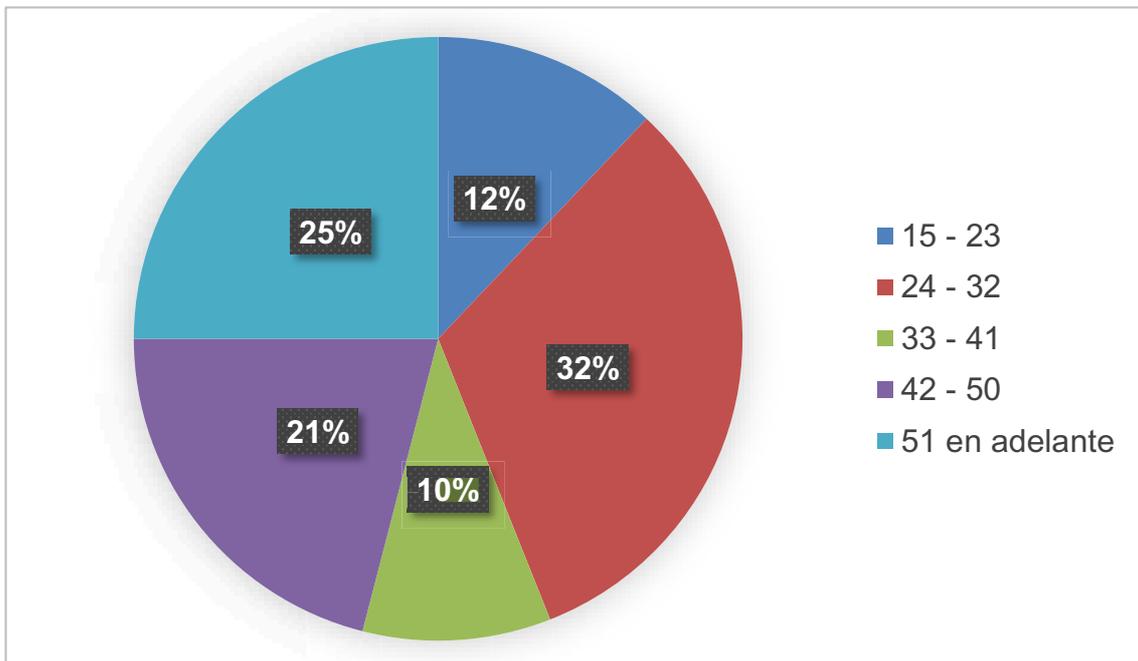
24 – 32

33 – 41

42 – 50

51 en adelante

Gráfico 16. Análisis de los encuestados según el rango de edad.

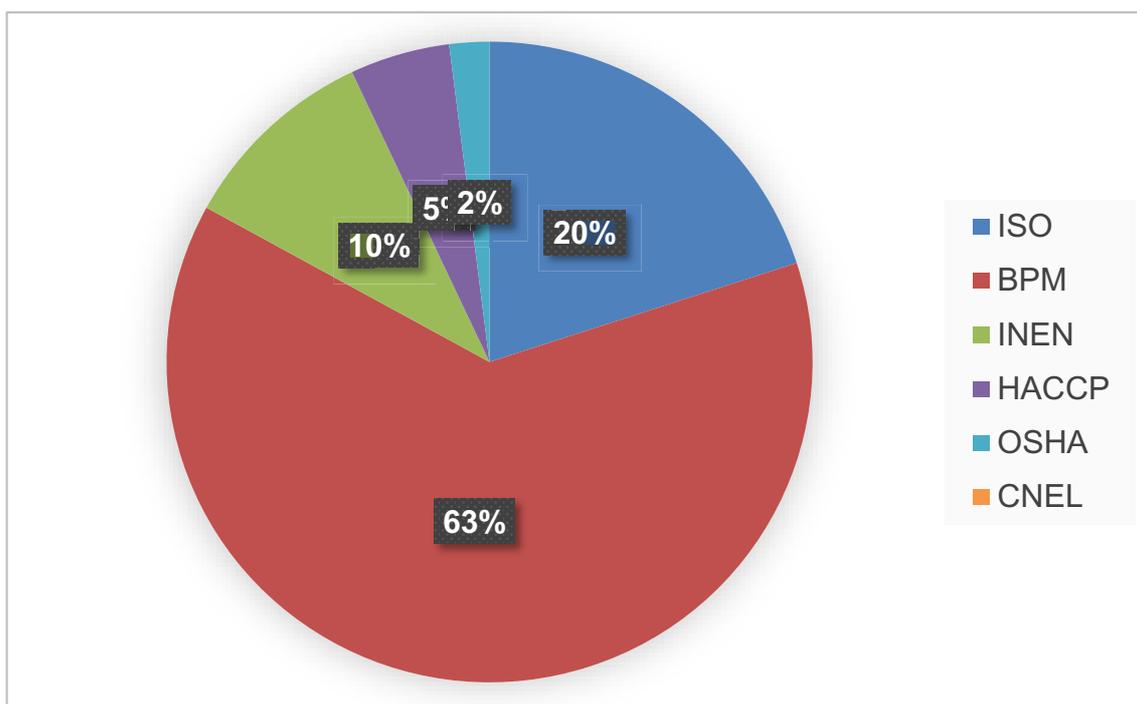


Elaboración propia.

Se presenta con un 10% de los encuestados en el rango de 33 – 41 años. Un 32% en 24 – 32, un 12% en 15 – 23 años, un 21% 42 – 50 y el 25% mayor a 51.

1.- ¿Seleccione que tipo de normas o técnicas se aplican para la correcta manipulación de alimentos?

Gráfico 17. Análisis de los resultados de la pregunta número 1

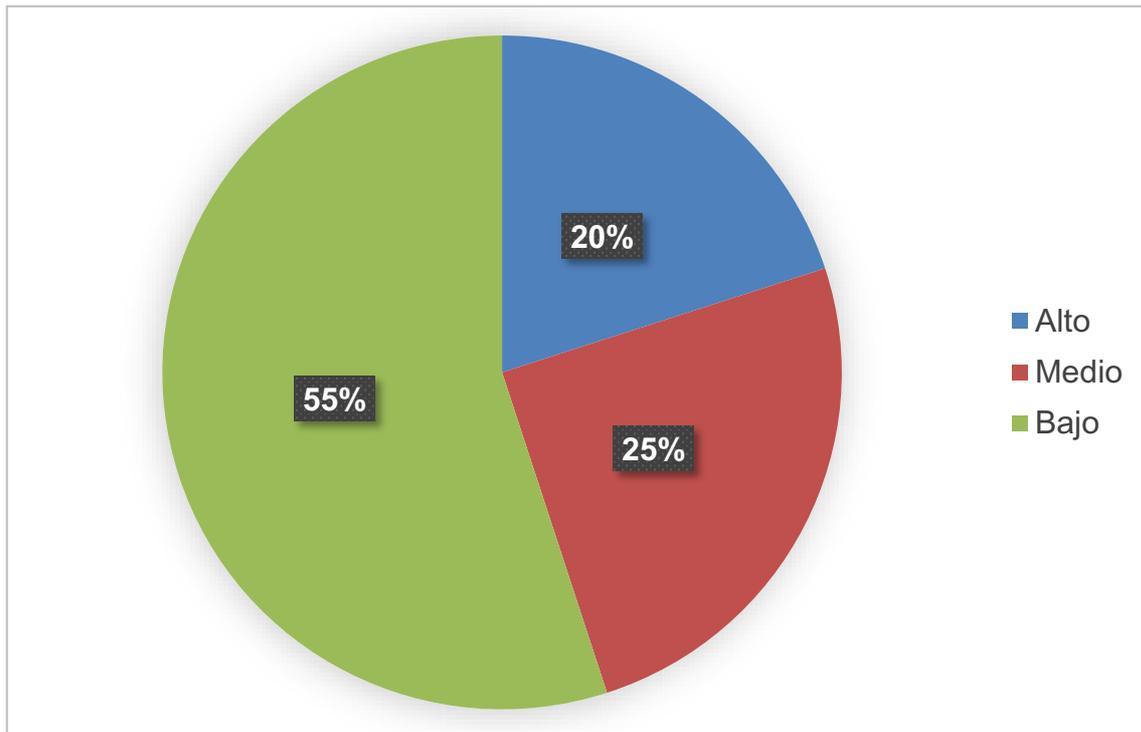


Elaboración propia.

El 63% de los dueños de los establecimientos a los que fueron encuestados dijeron que la B.P.M son las normas o técnicas correctas que se deberían aplicar para la manipulación de alimentos, el 20%, revelaron que las ISO son las normas correctas que se deberían utilizar, el 10% del personal encuestado expreso que las normas INEN son las correctas; el 5% de los encuestados dijo que las HACCP son las normas que se deben utilizar; el 2% las OSHA;

2.- ¿Señale el nivel de conocimiento que usted posee sobre las “Buenas Prácticas de Manufactura”?

Gráfico 18. Análisis de los resultados de la pregunta número 2

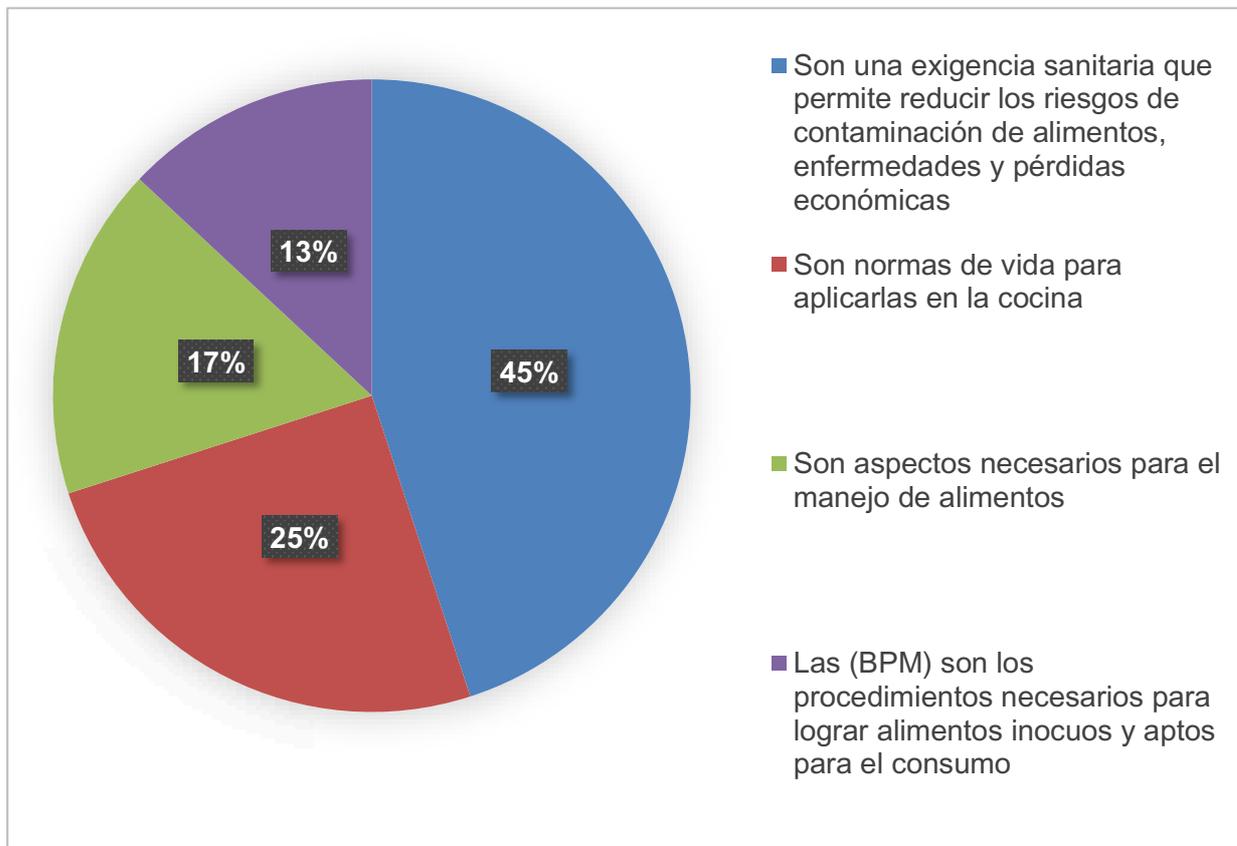


Elaboración propia.

El 55 % de las personas encuestadas tienen un nivel bajo de conocimiento sobre la B.P.M; el 25% de los encuestados cuenta con un nivel medio de conocimiento sobre las B.P.M; y el 20% de las personas encuestadas tienen un nivel alto de conocimiento de las B.P.M.

3.- ¿Señale porque es importante aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes?

Gráfico 19. Análisis de los resultados de la pregunta número 3



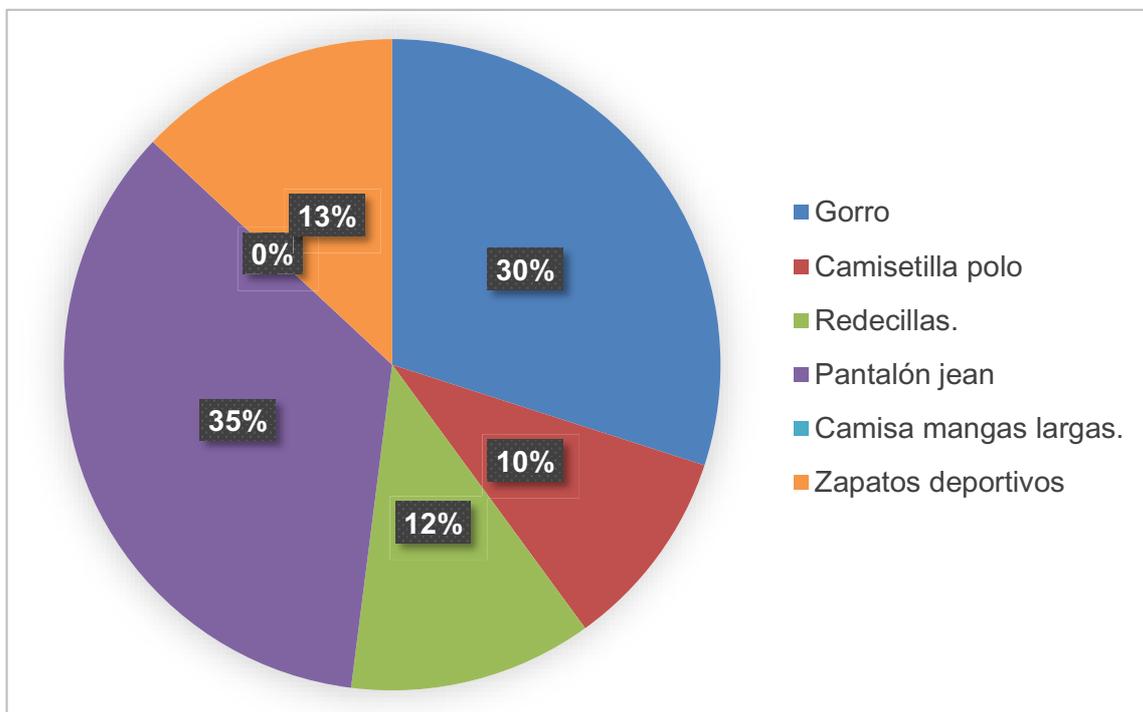
Elaboración propia.

El 45% de los laborantes señalaron que son importante la B.P.M ya que son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos, enfermedades y perdidas económicas; el 25% de los laborantes señalaron que las B.P.M son normas de vida para aplicarlas en la cocina; el 17% de los encuestados dijeron que las B.P.M son importantes ya que son aspectos necesarios para el manejo de alimentos; y el 13% de los laborantes indicaron que las B.P.M son importantes ya que son los procedimientos necesarios para

lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo; esto da una total del 100% de los encuestados.

4.- ¿Qué tipo de uniforme utiliza para la cocina?

Gráfico 20. Análisis de los resultados de la pregunta número 4

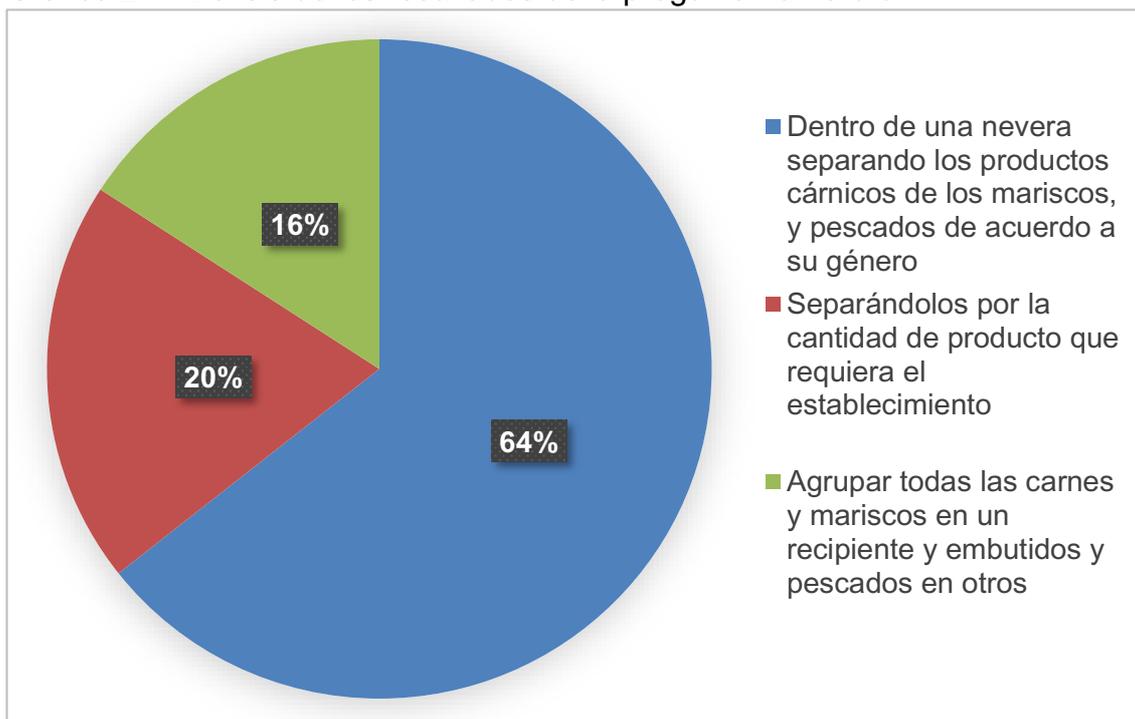


Elaboración propia.

El 35% de los laborantes encuestados señalaron que el pantalón jean es el uniforme que más utilizan para la cocina; el 30% indicaron que es el gorro; el 13% señalaron que utilizan zapatos deportivos; el 12% dijeron que utilizan las redecillas; el 10% señalaron que utilizan camiseta polo como uniforme para la cocina y el 0% no utilizan camisa mangas largas, esto da un total del 100% de los encuestados.

5.- ¿Señale cómo se debe organizar los productos congelados en la cocina?

Gráfico 21. Análisis de los resultados de la pregunta número 5

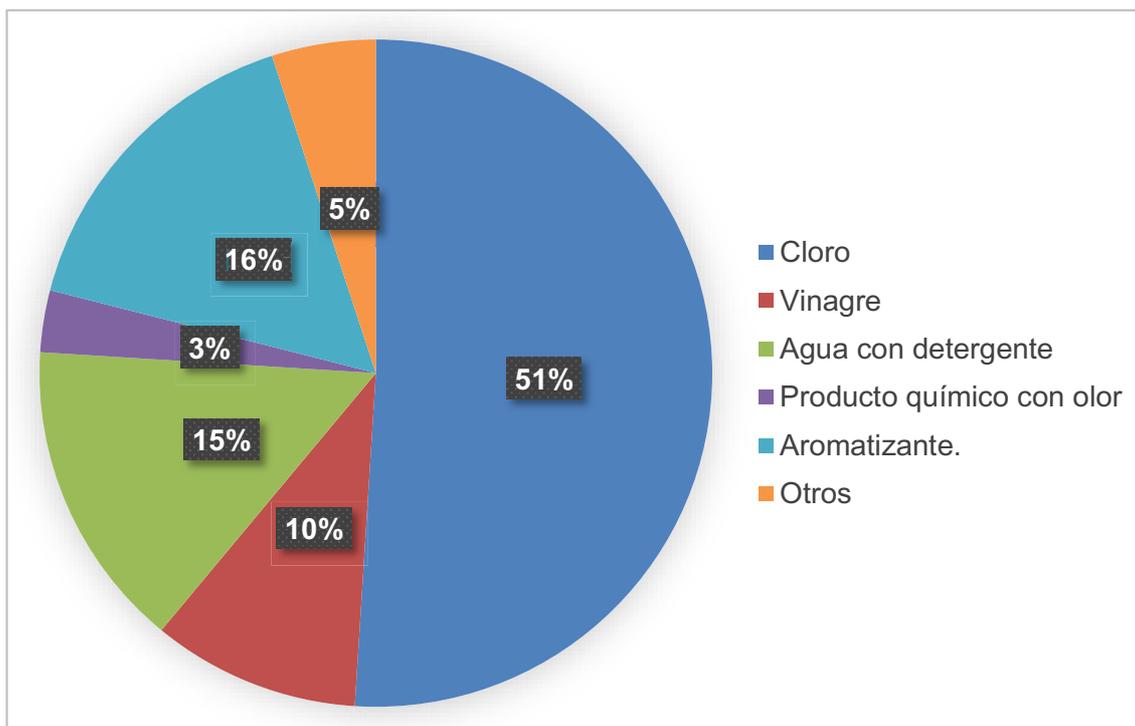


Elaboración propia.

El 64% de los trabajadores encuestados señalaron que se debe organizar los productos congelados, dentro de una nevera separando los productos cárnicos de los mariscos y pescados de acuerdo a su género; el 20% de los laborantes dijeron que se deben organizar, separándolos por la cantidad de producto que requiera el establecimiento; el 16% de los encuestados señalaron que se deben organizar agrupando las carnes y mariscos en un recipiente y embutidos y pescados en otro. Esto da un total del 100% de encuestados.

6.- ¿Qué elementos emplea para desinfectar los equipos y utensilios?

Gráfico 22. Análisis de los resultados de la pregunta número 6

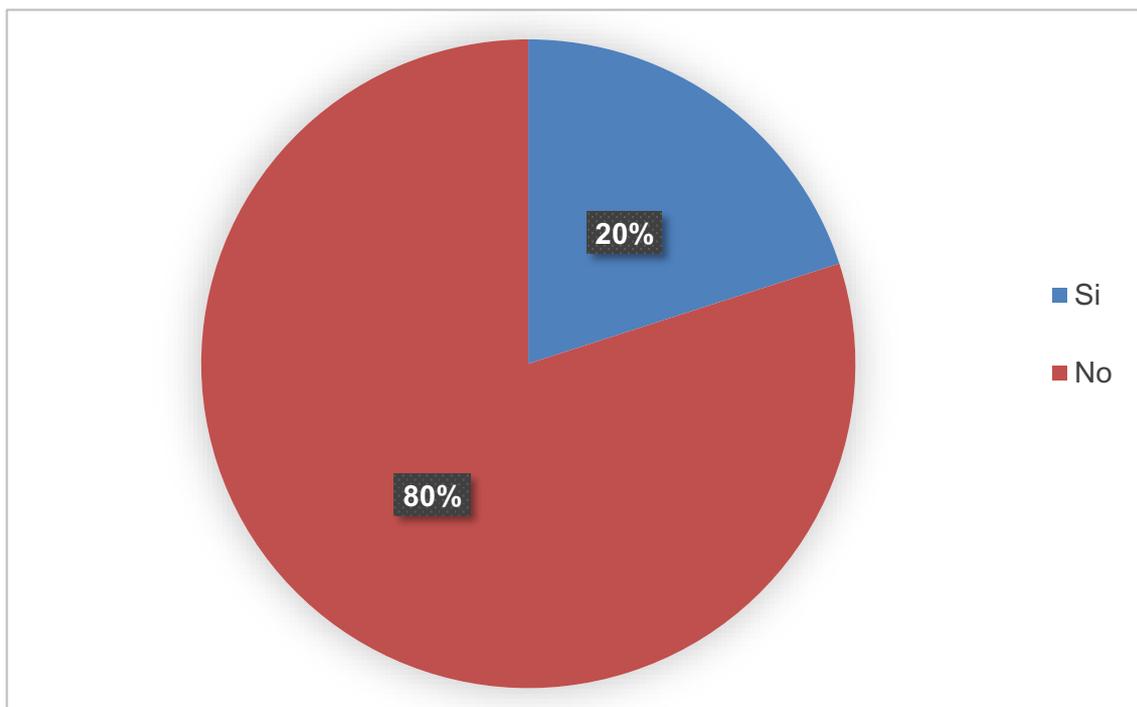


Elaboración propia.

El 51% de los laborantes encuestados utilizan el cloro como elemento para desinfectar los equipos y utensilios; el 10% utiliza el vinagre; el 15% agua con detergente; el 3% producto químico con olor; el 16% utilizan aromatizante y el 5% otros como agua hervida.

7.- Cuenta usted con algún sistema de control de plagas en su establecimiento. ¿Cuál?

Gráfico 23. Análisis de los resultados de la pregunta número 7

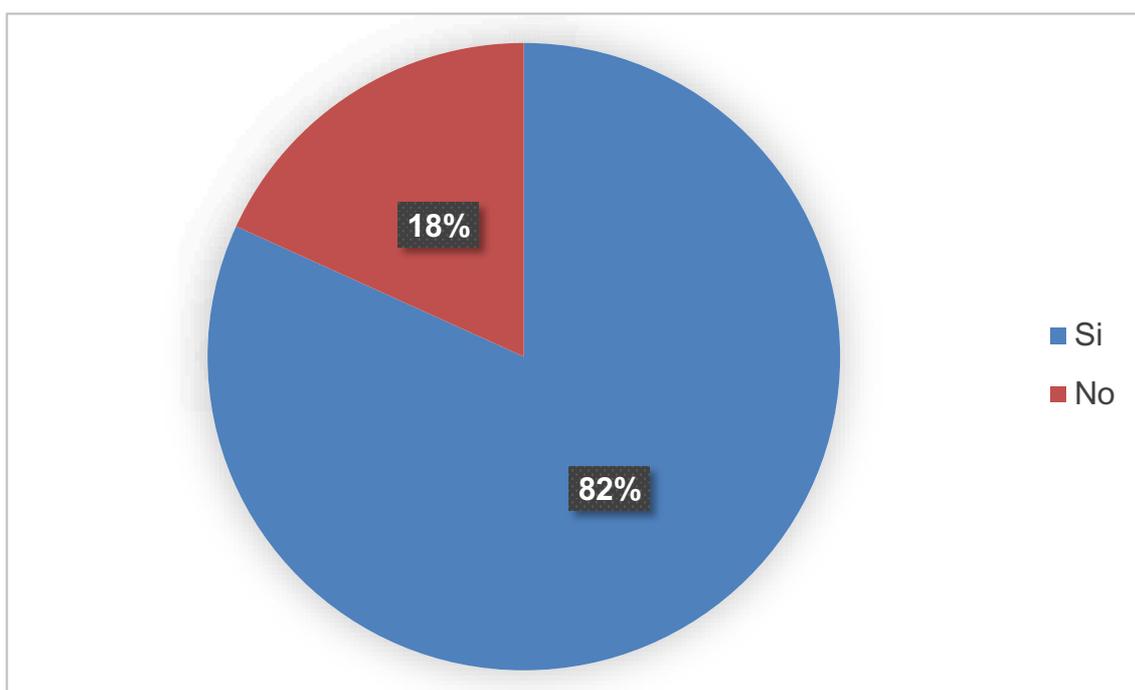


Elaboración propia.

El 80% de los laborantes señalaron que no utilizan ningún sistema de control de plagas en el establecimiento; el 20% señalaron que si utilizan un sistema de control de plagas como líquidos comprados en los supermercados para evitar moscas y cucarachas.

8.- Le gustaría que los restaurantes cuenten y apliquen una guía de seguridad alimentaria y las Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M)

Gráfico 24. Análisis de los resultados de la pregunta número 8



Elaboración propia.

El 82% de los encuestados señalan que les gustaría que en los restaurantes cuenten y apliquen una guía de seguridad alimentaria y las B.P.M: EL 18% no les gustaría.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Los resultados obtenidos en este proyecto determinan que, el 80% de los encuestados demuestran un bajo nivel de conocimiento acerca de las BPM, por lo tanto, es escasa la puesta en práctica de estas normas; y el 20% restante, pese a conocerlas, se ven imposibilitado a practicarlas por la escasez de recursos económicos y por la concepción inadecuada de la infraestructura recibida.

Las opiniones vertidas como consecuencia de estudios realizados, demuestran la importancia de la aplicación de las BPM como ejemplo tenemos los siguientes, según Rojas, (2012), en las empresas productoras de alimentos de la región de la Araucanía en Chile demostró que, el porcentaje de cumplimiento de BPM, dentro de las empresas productoras de alimentos, mayormente se ubica entre el 80 y 100%. Las microempresas se ubican en el tramo inferior de este rango ya que por lo general no cuentan con un profesional (Ingeniero en Alimentos) de manera estable en sus instalaciones. En contra parte, las grandes empresas, si poseen un equipo profesional a cargo de llevar las BPM, por ende, manejan mayores porcentajes de cumplimiento; otro autor Martínez, (2015) en Cuba menciona que, las capacitaciones activas realizadas en las propias instalaciones de los productores permitieron que se apropiaran de las Buenas Prácticas de Manufactura, lo que contribuyó a que el estudio concluyera con porcentajes de cumplimientos de Altos a Medio. También se pudo comprobar la mejora en la calidad higiénico-sanitaria de los quesos, porque todos los conteos disminuyeron.

Son de suma importancia las BPM, porque siendo un lugar turístico deben brindar y garantizar la seguridad del consumidor, asegurando así el desarrollo turístico del sector y por ende de Manta.

CONCLUSIONES

En el sector Playita Mía, el personal que labora juntos con los dueños, tienen poco conocimiento sobre la existencia y puesta en práctica de las “Buenas Prácticas de Manufactura” (B.P.M).

Las localidades en las que se desarrollan los negocios de la comercialización de bebidas y productos alimenticios; en un elevado porcentaje no contemplan las características básicas estipuladas en las B.P.M, pues: los materiales utilizados para las construcciones no son los recomendados; la distribución, de áreas no existen; la manipulación y elaboración de los alimentos, se lo realizan con un alto desconocimiento de las normas de inocuidad; la vestimenta que se utiliza, no es la adecuada y la utilizan para múltiples tareas y solo para dar cumplimiento, hasta cierto punto a la obligatoriedad y el riesgo de perder el permiso de funcionamiento.

A través de la evaluación realizada, se constata, que falta aún más, el fortalecimiento de la calidad de los servicios básicos en esta urbe, como es el sector Playita Mía, de la parroquia Tarquí del Cantón Manta, y no permiten que las autoridades del Ministerio de Salud, del Ministerio del Turismo, puedan exigir el cumplimiento de las actuales normas establecidas en el mundo entero; y la principal falla de este último ministerio es la falta de programas de difusión de estas normas, que son el requerimiento básico para asegurar la inocuidad de lo que se produce.

Con estos antecedentes, es común notar las fallas que se presentan en los diferentes aspectos como: deficiente forma de conservar las materias primas, la reiterada contaminación cruzada que se presenta en el área de preparación de alimentos, el muy notorio escaso grado de asepsia en la limpieza de los utensilios e implementos de atención al cliente; la muy frecuente presencia de plagas, insectos etc, que lo contaminan todo; la falta de calidad y calidez en la atención al cliente; la inseguridad en la que se desarrollan las actividades; y, la ausencia de SSHH en cada localidad y el ofrecimiento del comunitario, son los aspectos cotidiano con lo que se tropieza en este sector.

RECOMENDACIONES

Todos estos inconvenientes encontrados en el sector Playita Mia, pueden ser superados cuando exista voluntad de desarrollo en las diversas entidades públicas y privadas que pretendan el crecimiento al Cantón Manta, como una urbe a nivel mundial y como el mejor lugar turístico del mundo, pues:

La municipalidad debe implementar programas de capacitaciones continuas y exigidas, para elevar la calidad de los productos y servicios, que garanticen la seguridad e inocuidad de la alimentación, tanto para la población, como para los turistas que visitan este sector.

Es necesario realizar: controles periódicos sobre el manejo de alimentos, controles microbiológicos y controles medio ambientales.

La municipalidad debe programar y financiar, la remodelación de la infraestructura contemplando los requerimientos de la BPM. Además, debe garantizar la calidad de los servicios básicos; y darle una solución definitiva a la contaminación que genera la salida del “Rio Burro”, ya que este sector está en crecimiento de desarrollo turístico, por estar en el litoral, donde la vista al mar, es uno de los atractivos principales.

Así mismo, es indispensable que los diferentes ministerios que participan en todos estos aspectos, realicen procesos de difusión de las BPM, tanto a los productores, como a los consumidores de alimentos y bebidas, para que exista calidad en los productos y seguridad en los consumidores.

BIBLIOGRAFÍA

Alain d' Astous, R. S. (2003). Investigación de Mercados. Bogotá: Norma.

Alejandra Díaz, R. U. (2009). Buenas Prácticas de Manufactura Una guía para pequeños y medianos agroempresarios. San Jose, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Obtenido de <http://repositorio.iica.int/bitstream/11324/7844/1/BVE19040153e.pdf>

Alejandra Díaz, R. U. (2009). Buenas Prácticas de Manufactura, una guía para pequeños y medianos agroempresarios. San Jose, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA.

Carlos E. Flores R. (20 de Diciembre de 2010). BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). Revista Ingeniería Primero, 126. Obtenido de http://www.fgsalazar.net/LANDIVAR/ING-PRIMERO/boletin20/URL_20_IND01_BPM.pdf

Codex, A. (2002). Sistema de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligro y de puntos críticos de control (APPCC). Roma: FAO.

Decreto Nacional., R. d.-G. (1979). Ley 9. Colombia. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Ley%20n%C3%BAm.%209%20de%2024%20de%20Enero%20de%201979.pdf>

Francesc Lopez Palomeque, M. d. (2015). Turismo Gastronomico, impulsador del comercio de proximidad. Barcelona: Editorial, UOC. Obtenido de http://reader.digitalbooks.pro/book/preview/41035/x01_maqueta_portada-2?1567045601529

Gallardo, J. (2018). INTEDYA. Obtenido de INTEDYA: <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html#submenuhome>

Gómez, B. (2016). Manual del manipulador de alimentos. Barcelona: Marge Books. Obtenido de

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/reader.action?docID=5045324&query=manejo+higienico+de+los+alimentos>

Gomez, P. C. (2018). BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. III Seminario de Inocuidad de Alimentos (pág. 2). Quito: Publicacion de la Universidad de las Américas -UDLA.

Hernando Riveros S, M. B. (2004). Documento Tecnico, Inocuidad, Calidad y sellos alimentarios. En M. B. Hernando Riveros S, Documento Tecnico, Inocuidad, Calidad y sellos alimentarios. Quito.

Herrera, T. G. (2005). Enfermedades Transmitidas por alimentos y PCR: Prevencion y Diagnostico. Salud Publica de Mexico, 388 - 389.

Javier Callejo Gallego, E. A. (2007). La investigación social del turismo: perspectivas y aplicaciones. España: Paraninfo. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=Np4KdUHH9R8C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

Jenny Johen Diaz Salcedo, A. D. (2015). TURISMO GASTRONÓMICO. Revista: Caribeña de Ciencias Sociales, 2. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>

Loredo, O. A. (2010). Estrategia para la implantación de un sistema de gestión de la calidad en el Complejo Jayamá. Habana: universidad de la Habana Facultad de Farmacia y Alimentos.

Luis Fernando Badillo Guerrero, D. D. (27 de Diciembre de 2010). LEY ORGANICA DEL REGIMEN DE LA SOBERANIA ALIMENTARIA (LORSA). LEY ORGANICA DEL REGIMEN DE LA SOBERANIA ALIMENTARIA (LORSA). Quito, Pichicha, Ecuador.

Marta Pino Martin, C. S. (2011). Seguridad, higiene y proteccion ambiental en hoteleria (1 ed.). España: Innova.

Miguel Angel Sanchez Maza, A. C.-L. (2013). Manipulador de alimentos para la venta de quioscos de chucherías, helados, fritos y vending. España: IC. Editorial.

Martínez, Vasallo, Ailin. Calidad higiénico-sanitaria de los quesos frescos artesanales producidos en seis provincias de Cuba, Editorial Universitaria, 2015. Proquest Ebook Central, <http://ebookcentral.proquest.com/lib/ulearnecsp/detail.action?Docid=4794721>.

OMT. (2016). Documentos básicos de la OMT, Volumen I- Estatutos, reglamentos, acuerdos (Quinta ed., Vol. I). Madrid: Organización Mundial del Turismo. Obtenido de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/130726basicdocumentsspweb.pdf>

Parraga, E. A. (2000). Manabi- Creencias y Costumbres, vivo folklor manabita un compendio de cultura popular (2da edición ampliada ed.). Calcuta: UTM. Obtenido de <http://comidasquecuran.com.ec/wp-content/uploads/2013/09/manabi-creencias-y-tradiciones.pdf>

Pedro Espino Vargas, D. G. (2015). Turismo, Liderazgo & Motivación (Vol. 1). Lima: Copyrigh. Obtenido de <http://repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/AUTONOMA/322/1/Turismo%20Liderazgo%20%20Motivacion.pdf>

Procesados, N. T. (2017). **NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS**. Quito -, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial del Ecuador.

Rafael Lozano Leal, A. M. (2007). Procesos de Cocina (Aspectos Transversales). Vision Libros.

Rojas, i. P. (2012). Estudio de buenas prácticas de manufactura (bpm) en empresas productoras de alimentos de la región de la araucanía. Temuco, araucania - chile: universidad de la frontera facultad de ingeniería, ciencias y administración.

Roberto Caiza, M. E. (26 de octubre de 2012). Análisis histórico de la evolución del turismo en el territorio ecuatoriano. (R. M. Caiza, Ed.) Dialnet, 8,24. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-AnalisisHistoricoDeLaEvolucionDelTurismoEnTerritor-4180961.pdf>

Serrano, G. P. (2004). Modelos de Investigacion Cualitativa en Educacion Social y Animacion Sociocultural Aplicaciones Practicas. Madrid: Narcea.

Torres, F. T. (2003). SEGURIDAD ALIMENTARIA: SEGURIDAD NACIONAL. Mexico: Plaza y Valdés, S. A. de C. V. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/reader.action?docID=3217952&query=seguridad%2Balimentaria>

TURISMO, M. D. (2018). REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Ecuador: Lexis. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

ZALVIDE BASSADONE, A. (2018). Turismo y trabajo interrelacion entre causa y efecto. España: Jovellanos, Universidad de Huelva. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=_N59DwAAQBAJ&pg=PA61&dq=turismo+industria+sin+chimenea&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiDzcT8-qbkAhXD1VkKHUrLCMwQ6AEIOzAD#v=onepage&q=turismo%20industria%20sin%20chimenea&f=false

ANEXOS 1

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ
FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO
CARRERA DE HOTELERÍA

Encuesta realizada a los comensales de los restaurantes de Playita Mia.

ENCUESTA Nro. 1

Para contribuir con el desarrollo de este proyecto de investigación con tema **"Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del cantón Manta"**, se le solicita muy comedidamente colabore a responder el siguiente cuestionario.

Cabe señalar que este cuestionario es académico y se respetara el anonimato de los encuestados.

Datos generales:

Genero:

Masculino

Femenino

LGTBI

Nivel de educación

_____ Secundaria

_____ Técnico Medio

_____ Universitarios

_____ Postgrado

Otros: _____

¿Seleccione en que rango de edad usted se ubica?

_____ 15 – 23

_____ 24 - 32

_____ 33 – 41

_____ 42 – 50

_____ 51 en adelante.

1.- ¿Cree usted que se debería implementar las buenas prácticas de manufactura (BPM) en los restaurantes de este sector?

SI NO

2.- ¿Se sentiría más seguro al saber que en estos restaurantes se están cumpliendo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

SI NO

3.- ¿Considera usted necesario que se realicen inspecciones con mayor frecuencia en los restaurantes de este sector?

SI NO

4.- ¿Cuáles son las razones por la que usted visitaría y consumiría productos en estos restaurantes?

_____ Calidad de los productos.

_____ Precio.

_____ Por el entorno natural

_____ Por la seguridad e higiene de los alimentos

_____ Calidad en el servicio

_____ Atención al cliente

5.- ¿Cree usted que los alimentos y bebidas cumplen con los estándares de calidad en este sector?

SI NO EN PARTE

6.- ¿Considera usted que los productos que oferta este sector cuenta con la calidad e higiene requerida?

_____ Si

_____ No

_____ Medianamente

Porque_____

7.- Señale. ¿Cómo evalúa usted los alimentos que ofertan estos restaurantes?

- _____ Alimentos seguros
- _____ Alimentos higiénicos
- _____ Alimentos mal servidos
- _____ Alimentos que no cumplen con la oferta
- _____ Alimentos en mal estado

**8.- ¿Señale el nivel de contaminación que usted observa en este sector?
Encuentra aguas servidas, la basura, el mal olor etc.**

- _____ Alto
- _____ Medio
- _____ Bajo

9.- Del 1 al 10 (siendo 1 bajo, 5 medio y 10 alto), evalúe la calidad de los alimentos, servicio y el entorno de los restaurantes de este sector.

- | | |
|---------|----------|
| _____ 1 | _____ 6 |
| _____ 2 | _____ 7 |
| _____ 3 | _____ 8 |
| _____ 4 | _____ 9 |
| _____ 5 | _____ 10 |

ANEXOS 2

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ
FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO
CARRERA DE HOTELERÍA

Encuesta realizada a los dueños y empleados de los restaurantes de Playita Mia.

ENCUESTA Nro. 2

Para contribuir con el desarrollo de este proyecto de investigación con tema **"Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes del cantón Manta"**, se le solicita muy comedidamente colabore a responder el siguiente cuestionario.

Cabe señalar que este cuestionario es académico y se respetara el anonimato de los encuestados.

Datos generales:

Genero

Masculino

Femenino

LGTBI

Nivel de educación

_____ Secundaria

_____ Técnico Medio

_____ Universitarios

_____ Postgrado

Otros: _____

¿Seleccione en que rango de edad usted se ubica?

_____ 15 – 23

_____ 24 - 32

_____ 33 – 41

_____ 42 – 50

_____ 51 en adelante.

Profesión y Ocupación

1.- **¿Seleccione que tipo de normas o técnicas se aplican para la correcta manipulación de alimentos?**

- _____ ISO
- _____ BPM
- _____ INEN
- _____ HACCP
- _____ OSHA
- _____ CNEL

2.- **¿Señale el nivel de conocimiento que usted posee sobre las “Buenas Prácticas de Manufactura”?**

- _____ Alto
- _____ Medio
- _____ Bajo

3.- **¿Señale porque es importante aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en los restaurantes?**

- Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos, enfermedades y pérdidas económicas.
- Son normas para de vida para aplicarlas en la cocina.
- Son aspectos necesarios para el manejo de alimentos.
- Las (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos y aptos para el consumo.

4.- ¿Qué tipo de uniforme utiliza para la cocina?

- _____ Gorro
- _____ Camisetilla polo
- _____ Redecillas.
- _____ Pantalón jean
- _____ Camisa mangas largas.
- _____ Zapatos deportivos

5.- ¿Señale cómo se debe organizar los productos congelados en la cocina?

- Dentro de una nevera separando los productos cárnicos de los mariscos, y pescados de acuerdo a su género.

- Separándolos por la cantidad de producto que requiera el establecimiento.

- Agrupar todas las carnes y mariscos en un recipiente y embutidos y pescados en otros.

6.- ¿Qué elementos emplea para desinfectar los equipos y utensilios?

- _____ Cloro
- _____ Vinagre
- _____ Agua con detergente
- _____ Producto químico con olor
- _____ Aromatizante.
- Otros _____

7.- Cuenta usted con algún sistema de control de plagas en su establecimiento. ¿Cuál?

- _____ Si
- _____ No
- Cuales _____

8.- Le gustaría que los restaurantes cuenten y apliquen una guía de seguridad alimentaria y las Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M)

SI

NO