



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADAS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA: "BUENAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN RESTAURANTES DE LA PARROQUIA SAN MATEO, MANTA".

AUTORES:

- BAQUE SOLÓRZANO ZIRENE DAYANARA
- CEVALLOS ALONZO YENDERIS YARIELY

TUTOR:

LCDO. EMIL VIERA MANZO.MBA

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

Certificación del Tutor

Certificación

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Baque Solórzano Zirene Dayanara**, legalmente matriculada en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023 (1), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es “**Buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes de la parroquia San Mateo, Manta**”.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 21 de julio del 2023

Lo certifico,

Lic. Emil Viera Manzo. MBA
Docente Tutor

Certificación

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **Cevallos Alonzo Yenderis Yariely**, legalmente matriculada en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023 (1), cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **“Buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes de la parroquia San Mateo, Manta”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 21 de julio del 2023

Lo certifico,

Lic. Emil Viera Manzo. MBA
Docente Tutor

Declaración de autoría

“Nosotras Baque Solórzano Zirene Dayanara y Cevallos Alonzo Yenderis Yariely declaramos que el presente trabajo de investigación, y criterios emitidos, respetan rigurosamente en todo momento las normas éticas, previstas en la Ley de Propiedad Intelectual, asumimos responsabilidad en lo referente a criterios, doctrinas, que contenga el trabajo de investigación, titulado: “Buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes de la parroquia San Mateo, Manta”, son de nuestra autoría, y autorizamos a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, para que haga de la investigación o parte de ella, documento disponible para, consultas de investigación, según las normas de la Institución, cediendo y aprobando la reproducción de los derechos patrimoniales del trabajo, con fines de difusión pública, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción, no suponga ganancia económica, y realice los derechos que como autores nos corresponden, con excepción de la presente autorización, seguirán vigentes a nuestro favor, de conformidad con lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento, en concordancia, con el Art. 144 de la Ley de Educación Superior.

Para constancia firmamos a continuación:

Baque Solórzano Zirene Dayanara

C.C. 1315722668

Cevallos Alonzo Yenderis Yariely

C.C. 1317966529

Aprobación del tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes de la parroquia San Mateo, Manta”, ha sido realizado y concluido por las estudiantes Baque Solórzano Zirene Dayanara y Cevallos Alonzo Yenderis Yariely; 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:

Lcdo. Luis Reyes Chávez, Mg
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Ing. Alicia Trueba Macías
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Ing. Daniel Caballero Mero
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

Lcdo. Emil Viera Manzo. MBA
**DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN**

Zirene Dayanara Baque Solórzano
ESTUDIANTE

Yenderis Yariely Cevallos Alonzo
ESTUDIANTE

Dedicatoria

A mis queridos padres y hermana, quienes han sido un apoyo incondicional a lo largo de esta ardua trayectoria académica. Además, por alentarme y brindarme todos los recursos necesarios para cumplir cada una de mis metas. Este logro es también un tributo a su amor, sacrificio y confianza en mí.

A mí pequeño y amado hijo Zaahel, por ser mi mayor fuente de motivación y alegría. Desde el momento en que llegó a mi vida, ha sido mi fuerza necesaria para superar cualquier obstáculo. Es mi luz y mi inspiración por el cual siempre me esfuerzo por ser un buen ejemplo y construir un mejor futuro para él.

A mi compañero de vida, por su permanente motivación y por ser confidente en los momentos que llegué a dudar. Su presencia y palabras de aliento siempre me han dado fuerzas para continuar.

Y finalmente, también quiero dedicarme este logro por nunca rendirme ante cualquier desafío. Este trabajo es un testimonio de mis esfuerzos y es un paso importante hacia la construcción de un futuro brillante.

Baque Solórzano Zirene Dayanara

Dedicatoria

A mis amados y adorables padres, gracias por criarme, enseñarme y guiarme en todas las etapas de mi vida, por ese apoyo incondicional que me brindan constantemente.

A mi amada abuela, que desde el cielo me sigue guiando por el camino del bien, quién ahora se ha convertido en mi ángel guardián. Desde el inicio de este sueño me acompañó y me apoyó, hoy no está físicamente para verme culminar este gran y difícil camino, pero sí está en mis pensamientos y en mi corazón.

A mis preciadas hermanas, tíos, primos y familia en general, que han visto de cerca todos mis esfuerzos y compromisos con mis estudios.

A mi pareja, que creyó y confió en mí en todo momento y me ha demostrado todo su amor, cariño e incondicionalidad en cada paso y proceso.

A todas y cada una de las personas que forman parte de mi vida, les dedico este importante logro.

Cevallos Alonzo Yenderis Yariely

Agradecimiento

En primer lugar, expreso mi profundo agradecimiento a Dios por la vida, la sabiduría y fortaleza para poder culminar este importante logro en mi vida.

También a mi tutor, Lic. Emil Viera, por su guía experta y orientación durante todo el desarrollo de la tesis. Sus conocimientos y retroalimentación fueron fundamentales para el éxito de este proyecto.

Asimismo, deseo expresar mi gratitud a todos quienes conforman la Carrera de Hospitalidad y Hotelería, principalmente a mis profesores, quienes con sus enseñanzas y valiosos conocimientos a lo largo de mi formación dejaron una huella imborrable en mi camino hacia la excelencia académica.

Extiendo mi agradecimiento a mi compañera y amiga de tesis, su apoyo, dedicación y amistad han hecho que esta travesía sea mucho más significativa.

Finalmente, todo esto nunca hubiera sido posible sin el amparo incondicional que me otorgó mi familia, de manera especial mis padres, sus valores y ejemplo de perseverancia me han inspirado y han sido la base de mi educación y desarrollo personal.

A todos ustedes, mi mayor reconocimiento y gratitud.

Baque Solórzano Zirene Dayanara

Agradecimiento

Agradezco a la vida y a Dios por permitirme estar y llegar dónde estoy, por mandarme a personas maravillosas a mi vida, por los mejores padres que me dio.

A mi papá Manuel Cevallos, que ha sido mi mayor y mi más constante apoyo en este proceso. A mi mamá Mariela Alonzo, por su gran labor de madre y confianza entera en todo momento. A ellos les debo todo lo que tengo y soy, y les agradezco por todo lo brindado, su amor, su cariño, su respeto, su incondicionalidad y mucho más. Por inculcarme buenos valores y criarme bien. Porque de no ser por ellos, todo esto no fuera posible. Gracias por brindarme y permitir seguir preparándome.

También agradezco los consejos y ánimos de mi compañera y amiga de tesis, con quién hemos formado un gran equipo de trabajo.

Asimismo, a nuestro tutor de tesis el Lic. Emil Viera, que nos ha guiado en este arduo proceso de la tesis. Y a cada uno de los docentes que gracias a su dedicación y enseñanzas que nos han brindado en todo este camino de aprendizaje, han sido pieza fundamental para así alcanzar y lograr nuestro objetivo, compartiendo sus conocimientos, anécdotas y vivencias, los mismos que nos ayudaron mucho, tanto en nuestra vida laboral como personal.

En fin, a todas las autoridades que conforman la carrera de Hospitalidad y Hotelería, así como a toda la comunidad universitaria, por abrirme las puertas hacia sus saberes.

Desde lo más profundo de mi ser y mi corazón demuestro mi más inmensa y sincera gratitud a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM).

Cevallos Alonzo Yenderis Yariely

Resumen

El turismo y la gastronomía sigue en su auge de crecimiento como potencia turística, entre los atractivos de sol y playa se encuentra la Parroquia San Mateo. Con una variedad en su área gastronómica en base a mariscos y de espacios para la recreación. A través del presente trabajo se pretende analizar los resultados de las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes para garantizar la elaboración de productos seguros e inocuos para los clientes de la parroquia San Mateo, de la ciudad de Manta, para lo cual se aplica una metodología con un enfoque descriptivo no experimental, donde se aplican como instrumentos de recolección de información encuestas a las personas que administran locales de comida en el área de estudio. Los resultados indican que en estos establecimientos muchos de los locales aplican ciertas prácticas de higiene y salud alimentaria de forma empírica, debido al poco conocimiento que tienen, para lo cual se plantea una guía de normas que tiene como fin mejorar la problemática encontrada.

Palabras clave: Buenas prácticas, seguridad e higiene alimentaria, restaurantes.

Abstract

Tourism and gastronomy continue to grow as a tourist power, among the sun and beach attractions is the San Mateo Parish. With a variety in its gastronomic area based on seafood and spaces for recreation. Through the present work, it is intended to analyze the results of good food safety and hygiene practices in restaurants to guarantee the preparation of safe and innocuous products for the clients of the San Mateo parish, in the city of Manta, for which it is applied a methodology with a non-experimental descriptive approach, where surveys are applied as information collection instruments to the people who manage food stores in the study area. The results indicate that in these establishments many of the establishments apply certain food hygiene and health practices empirically, due to the little knowledge they have, for which a guide to standards is proposed that aims to improve the problems encountered.

Keywords: Good practices, safety and food hygiene, restaurants.

Tabla de contenidos

Certificación del Tutor	2
Declaración de autoría	4
Aprobación del tribunal	5
Dedicatoria.....	6
Dedicatoria.....	7
Agradecimiento.....	8
Agradecimiento.....	9
Resumen.....	10
Abstract.....	11
Introducción	17
Contexto Del Problema.....	18
Definición del problema	19
Objeto de la investigación.....	19
Campo de acción.....	19
Variables	19
Objetivos.....	20
Objetivo general.....	20
Objetivos específicos	20
Justificación	21

CAPÍTULO I	22
1. Marco Referencial	22
1.1. Historia de las buenas prácticas de manufactura.....	22
1.2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos	22
1.2.1. Control de proveedores	23
1.2.2. Recepción de mercaderías	23
1.2.3. Buenas prácticas de almacenamiento de los alimentos.....	24
1.2.4. Control de temperaturas	26
1.2.5. Limpieza y desinfección.....	27
1.2.6. Higiene y salud del personal	27
1.2.7. Residuos sólidos y líquidos.....	28
1.2.8. Capacitación del personal.....	29
1.3. Malas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos.....	29
1.3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria.....	30
1.3.2. Contaminación cruzada	31
1.4. Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura.....	31
1.5. Aplicación de las Buenas Prácticas de higiene y seguridad alimenticia.....	32
1.6. Higiene y manipulación de los alimentos	32
1.7. Certificación de las Buenas Prácticas de Manufactura	33
1.8. Ámbito de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufacturas	33

1.9. Normativa que respalda el buen uso de prácticas de higiene y salud alimentaria	34
1.9.1. Constitución del Ecuador 2008	34
1.9.2. Ley Orgánica de la salud.....	35
1.9.3. Normativa ISO 22000	35
1.9.4. Servicios de restauración. Buenas prácticas de manufactura NTE INEN 3039:2015	36
1.9.5. Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG	36
CAPITULO II.....	37
2. Diseño Metodológico	37
2.1. Diseño de la investigación.....	37
2.2. Tipos de investigación.....	37
2.3. Técnicas e instrumentos de investigación.....	39
2.4. Población y muestra	39
CAPITULO III.....	40
3. Resultados y Discusión.....	40
3.1. Resultados de encuesta aplicadas.....	40
3.2. Discusión.....	51
3.3. Guía de procedimientos en manufactura y buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria.....	52

	15
3.3.1. Justificación.....	52
3.3.2. Objetivo.....	52
3.3.3. Alcance.....	52
3.3.4. Contenido de la guía.....	53
Conclusiones.....	59
Recomendaciones	60
Bibliografía	61
Anexos	63
Anexo 1. Encuesta	63

Índice de tablas y figuras

Tabla 1: Datos generales de las personas encuestadas.....	40
Tabla 2: Resultados de pregunta 2.....	41
Tabla 3: Resultados de pregunta 3.....	42
Tabla 4: Resultados de pregunta 4.....	43
Tabla 5: Resultados de pregunta 5.....	44
Tabla 6: Resultados de pregunta 6.....	45
Tabla 7: Resultados de pregunta 7.....	46
Tabla 8: Resultados de pregunta 8.....	47
Tabla 9: Resultados de pregunta 9.....	48

Tabla 10: Resultados de pregunta 10.....	49
Tabla 11: Resultados de pregunta 11	50
Tabla 12: Normas de construcción y diseño	55
Tabla 13: Equipos y utensilios.....	57
<i>Figura 1: Equipos de protección para evitar desarrollar ETA</i>	<i>41</i>
<i>Figura 2: Prácticas de higiene en manipulación de alimentos.</i>	<i>42</i>
<i>Figura 3: Prácticas de higiene en manipulación de alimentos</i>	<i>43</i>
<i>Figura 4: Correcta manipulación de materias primas e insumos.</i>	<i>44</i>
<i>Figura 5: Correcta movilización del personal en el traslado de materiales.....</i>	<i>45</i>
<i>Figura 6: Normas de higiene en el establecimiento.</i>	<i>46</i>
<i>Figura 7: Normas de higiene en el establecimiento.</i>	<i>47</i>
<i>Figura 8: Conocimiento de procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene y salud.</i>	<i>48</i>
<i>Figura 9: Capacitaciones sobre técnicas de higienes, manipulación y elaboración de alimentos.</i>	<i>49</i>
<i>Figura 10: Implementación de una guía de procedimientos.</i>	<i>50</i>

Introducción

Los negocios de comida actualmente se enfrentan más que nunca al reto de asimilar fuertes y continuos cambios, no solo del entorno, sino también sociales y medios tecnológicos. Es por esto necesario tomar decisiones dentro del ámbito gastronómico para poder adaptarse a este cambiante y complejo mundo.

El poseer conocimientos en lo que se refiere en procesos de bioseguridad alimentaria es una herramienta estratégica para corregir los posibles errores o desfases que se posean al momento de manipular los alimentos, debido a que al no contar con las reglamentaciones básicas de normas de Seguridad e Higiene de los alimentos se pone en riesgo no solo la estabilidad financiera del negocio sino el bienestar de la colectividad.

Las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria tienen como fin brindar un servicio para poder satisfacer necesidades alimenticias con normas de calidad, pero el manipulador de alimentos que se encuentra en contacto directo con los materiales necesita conocer el proceso de elaboración y conservación de la materia prima ya que juega un papel muy importante para prevenir la contaminación y proliferación de microorganismos en las preparaciones.

A través de este proyecto se pretende analizar la influencia de las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes para garantizar la elaboración de productos seguros e inocuos para los clientes de la parroquia San Mateo, de la ciudad de Manta; considerando que la mayor parte de restaurantes existentes en nuestro país no cuentan con reglamentaciones básicas de normas de seguridad e higiene de los alimentos, pues esto se debe al manejo inapropiado de los productos y a la falta de capacitación en temas relacionados.

Contexto Del Problema

La elaboración de cualquier producto alimenticio debe partir de materias primas seguras y ser manufacturados de acuerdo con un plan que asegure su calidad. Los mercados, cada vez más exigentes y los consumidores, cada vez más conscientes de sus derechos obligan a los restaurantes a enfrentar situaciones cada vez más competitivas en cuanto a la buena oferta gastronómica. “Simultáneamente, los entes reguladores gubernamentales plantean diariamente a través de sus normativas planteadas a evitar enfermedades transmitidas por alimentos y como consecuencia disminuir los recursos que se gastan por sus efectos en la salud pública” (Estigarribia G. e., 2019).

En el Ecuador son pocas las empresas de restauración que aplican normas de buenos procedimientos en preparar alimentos higiénicos principalmente en los restaurantes que están en lugares como Áreas Naturales Protegidas o alejadas a la zona urbana, debido a que estas están sin cuidado u observación de las autoridades competentes en la salubridad y el buen funcionamiento de un restaurante. Las Buenas Prácticas de seguridad o alguno de los procedimientos de higiene alimentaria son indispensables en la restauración. En el cantón de Manta los manipuladores en los restaurantes tienen pocos conocimientos del tema, es por esto que a su vez los productos son de baja calidad alimentaria.

La parroquia de San Mateo se encuentra limitada al sur, partiendo del actual cementerio y siguiendo el curso de la quebrada existente, hasta la bifurcación de esta, para luego seguir por la quebrada oriental más hacia el sur, hasta llegar a una distancia total de 500 metros. Se encuentra ubicado aproximadamente a unos 25 minutos de Manta; tiene una playa muy extensa y con aguas muy tranquilas; además es un puerto artesanal con pequeños botes anclados cerca de sus playas.

La oferta gastronómica de la zona se basa en platos típicos como ceviches, pescado frito, apanado, estofado, arroz con camarón o de mariscos, camarón apanado, etc. Por lo que se considera una variedad de productos que involucra muchos atributos en cuanto a la calidad de los servicios que expenden. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial por lo cual existen normas que ayudan a mejorar su imagen y competencia en el gran mundo de la restauración empresarial.

Definición del problema

¿Cómo mejorar las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes de la parroquia San Mateo, de la ciudad de Manta?

Objeto de la investigación

Buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes de la parroquia San Mateo, Manta.

Campo de acción

Prestadores de servicios de alimentos y bebidas.

Variables

Variable independiente: buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria.

Variable dependiente: restaurantes de la parroquia San Mateo de la ciudad de Manta.

Objetivos

Objetivo general

Analizar los resultados de las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes para garantizar la elaboración de productos seguros e inocuos para los clientes de la parroquia San Mateo, de la ciudad de Manta.

Objetivos específicos

- Establecer la importancia de las prácticas de seguridad e higiene alimentaria en los centros donde se manufactura alimentos.
- Diagnosticar la situación de las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en la parroquia San Mateo del cantón Manta.
- Proponer una guía de procedimientos en manufactura y buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria.

Justificación

Las buenas prácticas de manufactura de seguridad e higiene alimentaria representan los procedimientos mínimos exigidos en el mercado nacional e internacional en cuanto a higiene y manipulación de alimentos. Engloban, además, aspectos de diseño de instalación, equipos, control de operación e higiene del personal.

Por tal razón, es necesario aplicar prácticas adecuadas de higiene y sanidad durante el proceso de elaboración de alimentos, a fin de reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones en los consumidores y evitar pérdidas económicas. El propósito de este proyecto es aportar información y orientación a quienes intervienen en el proceso de elaboración de alimentos en todos los niveles ya sean administrativos y operativos, dando a conocer instrucciones precisas y sencillas, para la obtención de alimentos higiénicos y seguros en los restaurantes de la parroquia San Mateo.

Por su relevancia metodológica el instrumento utilizado permite medir los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos, validado por juicio de expertos, tiene un modelo de encuesta de fácil aplicación. Además, podrá ser utilizado como herramienta de base para otras investigaciones en distintas áreas de gestión en servicios de alimentación, entre ellos restaurantes.

Según su relevancia práctica los resultados de la investigación ayudarán a los administradores y encargados de evaluar y controlar los restaurantes a tomar las medidas necesarias para mejorar la aplicación de buenas prácticas de higiene y seguridad de los alimentos, con la finalidad de disminuir el número de incidencias de enfermedades.

CAPÍTULO I

1. Marco Referencial

1.1. Historia de las buenas prácticas de manufactura

La Seguridad Alimentaria es un concepto dinámico, pues ha variado con el tiempo, haciéndose cada vez más completo. También tiene distintas definiciones de trabajo, acuñadas y promovidas por instituciones o país.

La norma de Buenas Prácticas de Manufactura aparece por primera vez en Estados Unidos en el año 1906, fueron creadas para resolver o solucionar ciertos acontecimientos o sucesos ocasionados por la falta de calidad e inocuidad de los fármacos y alimentos. La norma aflora debido a la aparición del libro “La Jungla” de la autoría de Upton Sinclair, en donde, se dio a conocer las condiciones en las que laboraban los empleados de la industria Frigorífica ubicada en Chicago, tras esta publicación se redujo en un 50% el consumo de carnes, y, se produjo también la muerte de varias personas a causa de la contaminación de suero antitetánico elaborado en caballos, lo que ocasionó que los individuos contrajeran la enfermedad difteria (Rueda, 2019).

Las Buenas prácticas de Manufactura (BPM), aparecen en el Ecuador durante el gobierno del Dr. Gustavo Noboa Bejarano, por medio de la emisión del Decreto Ejecutivo 3253, el cual, fue establecido en el Registro Oficial No. 696 el 04 de noviembre del 2002; contiene el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura, normando la obligación de las industrias de alimentos a obtener una certificación para garantizar el correcto procesamiento de los alimentos.

1.2. Buenas prácticas de manipulación de alimentos

Según la OMS, FAO las buenas prácticas de manipulación de alimentos son un conjunto de procedimientos, instrucciones y normas que debemos aplicar para producir alimentos

saludables para los clientes. Desde la obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano (Aguilar, 2020).

1.2.1. Control de proveedores

Según Altamirano Cuji, (2018) En todos los servicios de alimentación uno de los elementos de mayor importancia es la calidad del producto que se recibe como materia prima para las elaboraciones que se ofrecen, de ello depende con mucho el éxito del plato tanto en su montaje, presentación y aceptación, pues uno de las condiciones necesarias e imprescindibles para ofrecer preparaciones de calidad, está en recibir mercancía de primera y en condiciones apropiadas, para lo cual se debe contar con proveedores adecuados, sobre los cuales se tenga una confianza que se base en su actitud y trabajo en el tiempo.

Los proveedores o suministradores son personas que proporcionan los recursos que otras organizaciones necesitan para producir sus productos y servicios, para garantizar la calidad de las materias primas de los proveedores es necesario realizar un autocontrol de los mismos.

1.2.2. Recepción de mercaderías

Características principales de la recepción de las mercaderías según Altamirano Cuji, (2018) son:

- La recepción de mercaderías, siempre y, en cualquier caso, debe ser controlada por el personal de la empresa.
- Los controles periódicos sobre las materias primas deben ser una práctica habitual.
- Para todos los productos adquiridos se debe comprobar: la documentación del producto o del envase, el número de autorización de la empresa suministradora o elaborada para poder comercializar productos alimentarios.

- Para los productos refrigerados, congelados o mantenidos calientes, comprobaremos la temperatura de las materias primas en el momento de llegada del establecimiento. La temperatura deberá cumplir los límites para cada grupo de alimentos.
- Se debe realizar el control del pH en los alimentos con la finalidad de evitar el crecimiento bacteriano.
- También se debe realizar el análisis de las características organolépticas (propiedades físicas) de los alimentos, particularidades que se miden a través de los estudios sobre las sensaciones que producen a la vista, al olfato, al gusto o al tacto.

1.2.3. Buenas prácticas de almacenamiento de los alimentos

Desde la perspectiva de (Labrador, 2018) las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, tienen la finalidad de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

Tipos de almacenamiento y conservación de los alimentos:

Almacenamiento de secos: En esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos.

- El almacén de productos secos debe ser seco, fresco, ventilado, iluminado, limpio y mantenido adecuadamente.
- El almacén de productos debe ser lo suficientemente grande y adecuado para tales fines.
- Todos los productos deben ser almacenados de manera que no estén en contacto con el suelo.

- Todos los productos deben ser almacenados sobre estructuras móviles. Estas deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza.
- Los embalajes originales como cajas de cartón, o madera deben ser retirados.
- Todos los alimentos deben ser almacenados en envases herméticos aptos para alimentos, si es que son retirados de su embalaje interior.
- Todos los artículos deben tener fecha de caducidad o de producción claramente visible (Cuggia-Jiménez, 2020).

Almacenamiento refrigerado: Están almacenados los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.

- Cada cámara deberá tener la temperatura y humedad relativas adecuadas, así como las características técnicas precisas para el tipo de alimentos que contenga. Se establecerán asimismo los criterios de higienización y de limpieza.
- Los alimentos cuya naturaleza o composición favorezca el crecimiento bacteriano se deben conservar a bajas temperaturas, con la finalidad de prolongar el tiempo en que pueden ser utilizados con integridad de los caracteres organolépticos y del valor nutritivo y de mantenerlos idóneos para el consumo desde el punto de vista microbiológico (Silva-Días, 2022).

Almacenamiento congelado: En esta área se encuentran los alimentos congelados que necesitan atención especial, porque el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de estos.

Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funcione a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse que los alimentos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el lugar correcto de almacenamiento.
- Los congeladores deben mantenerse limpios y se deben realizar frecuentemente el lavado de las superficies.

Principio (PEPS), Primero en Entrar, Primero en Salir: Es un procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y/o caducidad, consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos (Fernández., 2020).

1.2.4. Control de temperaturas

La temperatura es un parámetro sumamente importante que, según Rodríguez, (2018) se debe entender y aplicar correctamente en el manejo de los alimentos para evitar alteraciones que

pongan en riesgo la inocuidad, estos controles comprenden la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento.

1.2.5. Limpieza y desinfección

Según Sanabria, (2021) La limpieza y desinfección son operaciones esenciales en las industrias del sector alimentario, ya que se aseguran una buena higiene de los locales y utensilios, y una buena higiene en el ambiente, necesaria para un alimento inocuo.

Limpieza: Conjunto de operaciones que se realiza para eliminar la suciedad.

Desinfectar: Conjunto de operaciones que se van a realizar mediante la acción de agentes desinfectantes y tienen como objetivo reducir la flora microbiana y destruir los patógenos.

Los programas de limpieza y desinfección deben asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, incluido el equipo de limpieza.

1.2.6. Higiene y salud del personal

Según el autor (López Pantoja, 2019) Los manipuladores de alimentos deben mantener un grado elevado de aseo personal, y también un buen estado de salud.

Salud del personal:

- Todas las personas que estén directamente vinculadas con procesos de manipulación de alimentos y que presentan síntomas de enfermedad deberán informar antes de iniciar su jornada de trabajo.
- Se deberá retirar del trabajo a toda persona que esté enferma o que haya sufrido una herida, hasta que haya sanado completamente.
- El manipulador de alimentos deberá someterse a los exámenes médicos si fuese necesario.

Higiene del personal:

Ropa de trabajo: La ropa de trabajo es exclusiva para el trabajo y la manipulación de alimentos, el uniforme debe estar limpio y cuidado, no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse.

Medidas de higiene personal:

- Baño o ducha antes de la jornada laboral.
- Higiene y recogido del cabello.
- Cepillado de dientes como mínimo una vez después de las comidas.
- Uso de gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos.
- Uso de ropa de trabajo protectoras (mandil).
- Ropa de trabajo exclusiva y limpia para el desarrollo del mismo.
- Uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos.

Comportamiento del personal: Las personas empleadas en actividades de manipulación de los alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos como:

- Fumar
- Escupir
- Masticar o comer
- Estornudar a toser sobre los alimentos (López Pantoja, 2019).

1.2.7. Residuos sólidos y líquidos

Los establecimientos deben contar con un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos, debidamente implementado, conforme al protocolo establecido por las autoridades competentes (Ramírez Montesinos, 2021).

- Los Residuos sólidos deben depositarse en recipientes resistentes, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y tener una bolsa plástica en su interior para facilitar la evacuación de los residuos. Deben colocarse en lugares donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico de manera que no sean fuente de posible contaminación.
- Los Residuos líquidos se deben conducir al sistema de alcantarillado sanitario cuando exista o a un sistema de tratamiento aprobado. Los conductos de aguas residuales deben contar con rejillas que impidan el ingreso de roedores y estar diseñados para soportar cargas máximas y contar con trampas de grasas y aceites. El sistema de evacuación de aguas debe mantenerse en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene.

1.2.8. Capacitación del personal

Según el autor (Mayorga, 2020) La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del representante legal del servicio o del director del establecimiento de salud, según sea el caso. Es obligatorio para el ejercicio de la actividad, debe ser brindada por entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitados y entrenadas con anterioridad. Las capacitaciones deben incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de los alimentos, ETAS, BPM, manejo de fichas de control, aplicación de las Normas Sanitarias, entre otros.

1.3. Malas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos

Se ha demostrado que cuando los manipuladores, realizan malas prácticas de higiene y manipulación de alimentos incide directamente en la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria, las llamadas toxiinfecciones alimentarias. Malas prácticas de higiene y manipulación y manipulación más frecuentes:

- Comer, fumar, mascar chicle, estornudar o toser en los lugares donde se manipulan los alimentos.
- Tocar los alimentos listos para servir directamente con las manos.
- Presentar los alimentos de forma que el consumidor tenga acceso directo a ellos
- Recongelar alimentos, recalentar en más de una ocasión.
- Usar los utensilios para alimentos crudos y para los cocidos.
- Utilizar para el trabajo la misma ropa que para la calle.
- Usar guantes gastados, ya que éstos en su superficie pueden albergar gran cantidad de microorganismos.
- Trabajar sin el gorro (Baldera Ocampo, 2021) .

1.3.1. Enfermedades de transmisión alimentaria

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento (González, 26-33.)

Intoxicación transmitida por alimentos: Son enfermedades generadas al ingerir un alimento en el que se encuentra la toxina o veneno formado en tejidos de plantas o animales o como metabolito de los microorganismos.

Infección Alimentaria: Son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales. Son determinadas por la invasión, multiplicación y alteraciones de los tejidos del huésped producidas por los gérmenes transportados por los alimentos.

1.3.2. Contaminación cruzada

Una higiene adecuada en los alimentos evita el riesgo de contagio por una ETA (Enfermedades de transmisión alimentaria). La contaminación cruzada en la cocina se define como la transferencia de microorganismos patógenos (virus o bacterias) de alimentos contaminados (generalmente crudos) a alimentos limpios durante el proceso de preparación y es una de las principales causas de intoxicación alimentaria.

Tener todo en su sitio durante los diferentes procesos que se realizan en cocina y la higiene de los utensilios y el personal es esencial. Esta transferencia microbiana puede ocurrir de manera directa o indirecta. La primera ocurre cuando los alimentos contaminados entran en contacto directo con alimentos no contaminados. Por lo general, esta contaminación puede ocurrir tanto durante la cocción como en el refrigerador. Por otro lado, cuando los contaminantes se transfieren a través de otros medios, como cubiertos, cuchillos, tablas de cortar estamos hablando de la contaminación indirecta.

1.4.Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura implica desarrollar una cultura de correcta higiene y manipulación en todo lo referente al proceso de almacenamiento, elaboración, y distribución de alimentos, que incluye, al personal, las instalaciones, herramientas, equipos y proveedores (Arce Rodas, 2021).

A través de su implementación, el establecimiento generara una garantía en los productos que ofrece a sus clientes, debido a que estos, cumplen con altos niveles de inocuidad alimentaria, adicionalmente, su implementación se convierte en indispensable para poder llevar a cabo la aplicación de un sistema de Análisis de Riesgos y Puntos críticos de Control (Intriago, 2019).

1.5. Aplicación de las Buenas Prácticas de higiene y seguridad alimenticia

Las Buenas Prácticas de Manufactura son aplicables a todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, son una herramienta fundamental para la obtención de un producto seguro e inocuo. Están conformadas por un conjunto de principios básicos que tienen como objetivo garantizar que los productos se elaboren en condiciones sanitarias adecuadas y así se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución (García Vélez, 2021).

Según él (Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, 2015), las Buenas Prácticas de Manufactura son aplicables a:

- Entidades que preparen, elaboren o envasen alimentos.
- Maquinarias, herramientas/utensilios y empleados sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario.
- Todas las actividades que involucran desde el recibimiento de los insumos o materias primas, hasta la elaboración, distribución y comercialización del producto final.
- Aquellos productos utilizados como materias primas en los diferentes procesos de fabricación y elaboración de alimentos saludables.
- Establecimientos de alimentación colectiva.

1.6.Higiene y manipulación de los alimentos

Las empresas del sector alimentario deben garantizar, mediante programas de formación continua que los manipuladores de alimentos dispongan de los conocimientos necesarios para desarrollar correctas prácticas de higiene y manipulación. Cada manipulador de alimentos debe tener conocimientos de su función, responsabilidades y elaboración de los alimentos de manera correcta (Intriago, 2019).

1.7. Certificación de las Buenas Prácticas de Manufactura

El Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es tramitado ante uno de los organismos de inspección acreditado y registrado en la Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). El procedimiento para lograr la certificación se maneja bajo siguiente estructura:

- El responsable de la planta procesadora de alimentos debe de comunicar al ARCSA, cinco días antes de la inspección; indicando la fecha, hora y el inspector designado por el organismo de inspección que haya sido seleccionado.
- Durante todo el proceso de certificación, la ARCSA podrá ser parte de las inspecciones que realice el organismo de inspección.
- Al culminar el proceso de inspección, el organismo acreditado entregara el acta, el informe favorable, la guía de verificación y el certificado a la planta o establecimiento.
- El certificado de operación sobre la utilización de las buenas prácticas de manufactura de alimentos estará vigente durante cinco años desde su concesión.
- Los organismos encargados de inspeccionar las plantas o establecimientos realizaran seguimientos anuales (ARCSA, 2017).

1.8. Ámbito de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufacturas

Las Buenas Prácticas de Manufactura son aplicables a todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, son una herramienta fundamental para la obtención de un producto seguro e inocuo. Están conformadas por un conjunto de principios básicos que tienen como objetivo garantizar que los productos se elaboren en condiciones sanitarias adecuadas y así se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

Según él (Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, 2015), las Buenas Prácticas de

Manufactura son aplicables a:

- Entidades que preparen, elaboren o envasen alimentos.
- Maquinarias, herramientas/utensilios y empleados sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario.
- Todas las actividades que involucran desde el recibimiento de los insumos o materias primas, hasta la elaboración, distribución y comercialización del producto final.
- Aquellos productos utilizados como materias primas en los diferentes procesos de fabricación y elaboración de alimentos saludables.
- Establecimientos de alimentación colectiva.

1.9. Normativa que respalda el buen uso de prácticas de higiene y salud alimentaria

1.9.1. Constitución del Ecuador 2008

La Constitución Del Ecuador en el capítulo II, Derecho de Buen Vivir, Sección Primera, agua y alimentación, establece que: “El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida” (Constitución De la República del Ecuador, 2008, art. 12).

La Constitución de la República del Ecuador, menciona en el capítulo II, Derecho de Buen Vivir, Sección Primera, agua y alimentación, 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” (Constitución De la República del Ecuador, 2008, art. 13).

1.9.2. Ley Orgánica de la salud

La Ley Orgánica de la salud, en el art.6, numeral 18, declara que es obligación del Ministerio de Salud Pública:

“Regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad”. (Ley Orgánica de Salud, 2006, art.6)

La Ley Orgánica de Salud (2006) afirma que: “El cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufactura, almacenamiento, distribución, dispensación y farmacia, será controlado y certificado por la autoridad sanitaria nacional” (art. 131).

1.9.3. Normativa ISO 22000

La ISO 22000:2018 ayuda a las organizaciones a minimizar los riesgos de seguridad alimentaria y a mejorar el rendimiento relacionado con la seguridad alimentaria. Lo hace proporcionando un marco de trabajo que puede utilizarse para desarrollar un SGIA y un enfoque sistemático para gestionar problemas relacionados con el sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

La ISO 22000 armoniza los requisitos para gestionar de forma sistemática la inocuidad en cadenas de abastecimiento de alimentos y ofrece una solución única para buenas prácticas de forma mundial. Es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Comunicación interactiva a lo largo de la cadena alimentaria
- Gestión de sistema.
- Programas de prerrequisitos básicos de higiene.

1.9.4. Servicios de restauración. Buenas prácticas de manufactura NTE INEN 3039:2015

La Norma Técnica Ecuatoriana INEN 3039 en su objeto y campo de aplicación establece: Los requisitos generales de buenas prácticas de manufactura de alimentos para el consumo humano y destinado a su utilización en los servicios de restauración. Estos servicios tienen como finalidad la elaboración de alimentos y la preparación de comidas inocuos. El campo de aplicación de esta norma incluye, entre otros, comedores escolares e industriales, hospitales, geriátricos, cárceles, hoteles, restaurantes, servicios de “catering”, supermercados y servicios minoristas de expendio de comidas. (INEN, 2015)

1.9.5. Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG

Las Buenas Prácticas de Manufactura, que constan en esta resolución, menciona la importancia de: Que el país cuente con una normativa actualizada para que la industria alimenticia, elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, facilitarán el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización, así como el comercio internacional, acorde a los avances científicos y tecnológicos, a la integración de los mercados y a la globalización de la economía. (Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, 2015)

CAPITULO II

2. Diseño Metodológico

2.1. Diseño de la investigación

El diseño de la investigación realizada tuvo un enfoque descriptivo no experimental, ya que se basa en categorías, conceptos, variables, sucesos, comunidades o contextos que se dan sin la intervención directa del investigador, es decir; sin que el investigador altere el objeto de investigación.

2.2. Tipos de investigación

El tipo de investigación que se utilizó para el desarrollo de este proyecto son los siguientes:

- ✓ Investigación de campo
- ✓ Investigación descriptiva
- ✓ Investigación-acción
- ✓ Investigación documental

Investigación de campo

Esta investigación se efectuó para conocer la situación actual de los restaurantes de la zona; por medio de este estudio se verifico el estado de las áreas del establecimiento, así como la manera en que realizaban las actividades el personal, además se levantó información por medio de encuestas las cuales fueron destinadas a los dueños de los establecimientos (Leyva Haza, 2020).

Investigación Descriptiva

Con los estudios descriptivos se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que

se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren. (Hernández, 2018, p.92)

En este tipo de investigación se emplearon instrumentos de medición, utilizados para la recolección e interpretación y análisis de datos estadísticos, el objetivo de este tipo de investigación es recolectar toda información para proceder a su análisis y así tomar futuras decisiones.

Investigación-acción

Investigación-acción es el proceso de concientización en un área en la que se ha hallado varios problemas, este tipo de investigación consiste en primer lugar definir el problema para poder llevar a cabo un plan de acción y así poder acudir a un seguimiento y evaluación de la acción tomada, donde el investigador podrá valorar los resultados a la sociedad. En esta investigación la persona que desarrolla el estudio posee dos roles, el del investigador y participante, además se acoplan diferentes tipos de conocimientos, como el teórico y el de un entorno determinado. (Báxter, 2019, p.98)

Para el desarrollo de este proyecto se optó por acudir personalmente a los restaurantes del sector, con la finalidad de conocer los problemas que se presentaban continuamente en el establecimiento y proponer posibles soluciones para resolverlos.

Investigación Documental

La modalidad utilizada en esta investigación ha sido de carácter documental, se realizó una investigación bibliográfica y un análisis de varios documentos los cuales fueron leídos de manera crítica, como libros, artículos científicos, revistas, portales webs oficiales de alimentos y BPM, documentos webs y tesis de grado relacionados con la presente investigación.

2.3. Técnicas e instrumentos de investigación

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Observación directa: A través de esta técnica se recolecto información acerca de los acontecimientos e inconvenientes reales que se presentaban en los establecimientos de San Mateo, mediante el uso de evidencias.

Encuestas

Para la recolección de datos e información acerca del problema abordado en los establecimientos se realizó un formato de encuesta aplicado a los dirigentes de cada uno de los locales de restaurantes.

2.4. Población y muestra

Los sujetos de esta investigación fueron administradores de locales de comida del sector. En el estudio se utilizó una muestra no probabilística. Esta se define como “el muestreo que se basa en el criterio del investigador, ya que las unidades del muestreo no se seleccionan por procedimientos al azar. Puede ser intencionado, sin normas o circunstancial” Este es una selección por conveniencia; ya que en el mismo se trabajó con el grupo que permitió desarrollar los objetivos planteados en la investigación. Por lo tanto, se trabajó con los administradores de 10 locales.

CAPITULO III

3. Resultados y Discusión

3.1. Resultados de encuesta aplicadas

Pregunta 1. Datos generales de las personas encuestadas

Tabla 1: Datos generales de las personas encuestadas

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA		PORCENTAJE	
Edad	20-30 años	30 años en adelante	30 %	70 %
Genero	Masculino	Femenino	60 %	40 %
Nivel de escolaridad	Secundaria	Tercer nivel	70 %	30 %
Profesión u ocupación	Chef de partida, cocineros por experiencia,			
Experiencia laboral en años	0-10 años	Mayor a 10 años	40 %	60 %

Fuente: Elaboración propia.

Análisis de resultados:

De las personas encuestadas se reconoce que en su mayor porcentaje las personas que administran los locales de comida en la Parroquia San Mateo con mayores a 30 años, de género masculino, entre sus principales ocupaciones están chef de partida, cocineros con amplia experiencia, con un mayor grado de escolaridad hasta secundaria, y con más de 10 años de experiencia.

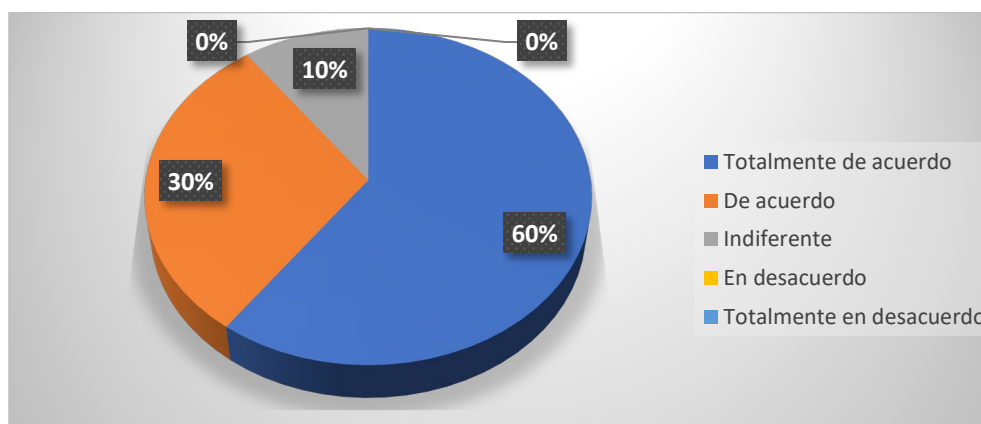
Pregunta 2. ¿Considera usted que el personal debe disponer del equipo de protección personal EPP (vestimenta) adecuado como: delantal, cofia, guantes u otro implemento que garantice que no se desarrolle enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?

Tabla 2: Resultados de pregunta 2

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	6	60%
De acuerdo	3	30%
Indiferente	1	10%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 1: Equipos de protección para evitar desarrollar ETA



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Los resultados al indagar si dentro de los locales el personal dispone del equipo de protección personal EPP (vestimenta) adecuado que garantice que no se desarrolle enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS); el 60% está totalmente de acuerdo, mientras que el 30% está de acuerdo; el 10% está indiferente. Lo que refleja que esta práctica si es aplicada en estos establecimientos, que además son requisitos primordiales de higiene y salud alimentaria.

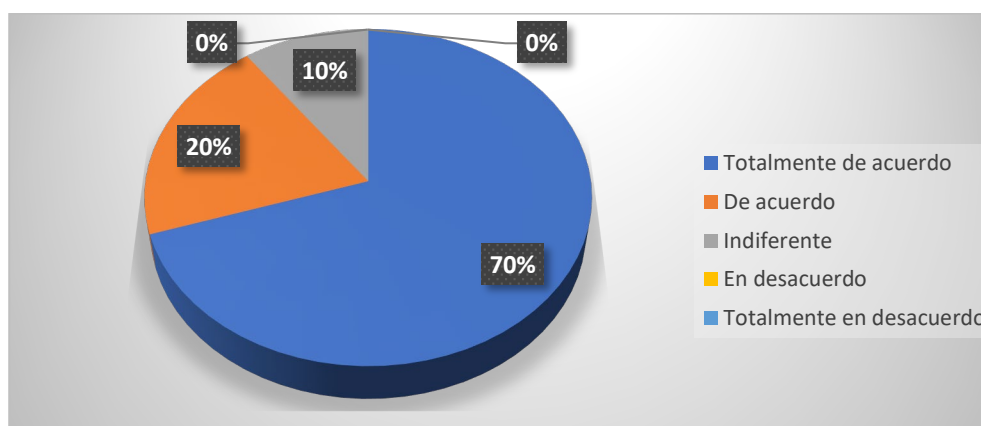
Pregunta 3. ¿Está de acuerdo con que cada elemento que se manipule en el área de trabajo es usado en un producto específico con el fin de evitar contaminaciones y propagación de plagas?

Tabla 3: Resultados de pregunta 3

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	7	70%
De acuerdo	2	20%
Indiferente	1	10%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 2: Prácticas de higiene en manipulación de alimentos.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Los resultados al indagar dieron como resultado que, el 70% está totalmente de acuerdo, el 20% está de acuerdo, el 10% está indiferente. Lo que indica que cada local donde se aplicaron los instrumentos mantiene esta práctica de higiene, debido a que la contaminación cruzada es uno de los grandes temores de las instalaciones en las que se manipulan alimentos y es que es el principal factor capaz de comprometer la seguridad alimentaria.

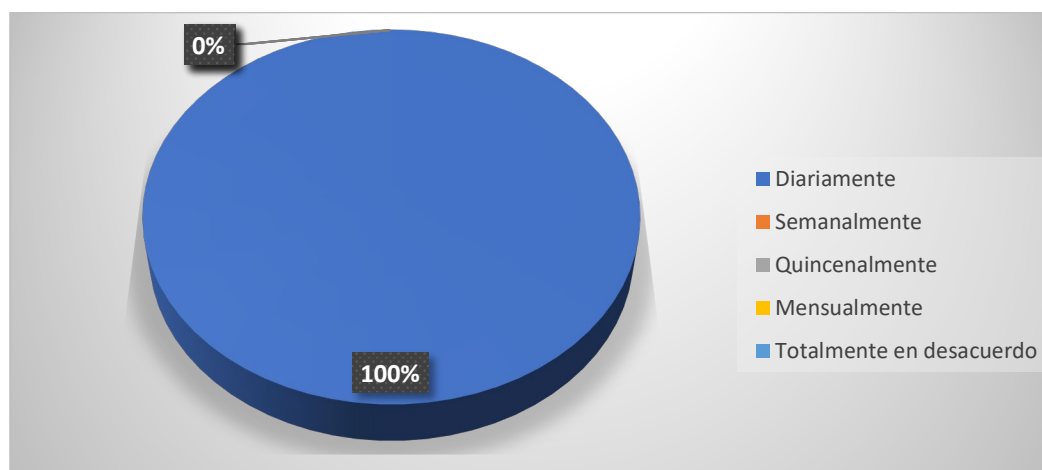
Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia cómo norma de higiene se considera la desinfección de los utensilios y equipos para mantener un buen ambiente laboral?

Tabla 4: Resultados de pregunta 4

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diariamente	10	100%
Semanalmente	0	0%
Quincenalmente	0	0%
Mensualmente	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 3: Prácticas de higiene en manipulación de alimentos.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Los resultados al indagar la frecuencia en que los locales mantienen como norma de higiene la desinfección de los utensilios y equipos para mantener un buen ambiente laboral, el 100% considera que se lo realiza diariamente. Por lo que se establece que cada local tiene en consideración que una desinfección correcta y realizada de forma habitual puede ayudar a prevenir el contagio de cualquier virus, eliminando el 99% de bacterias y hongos.

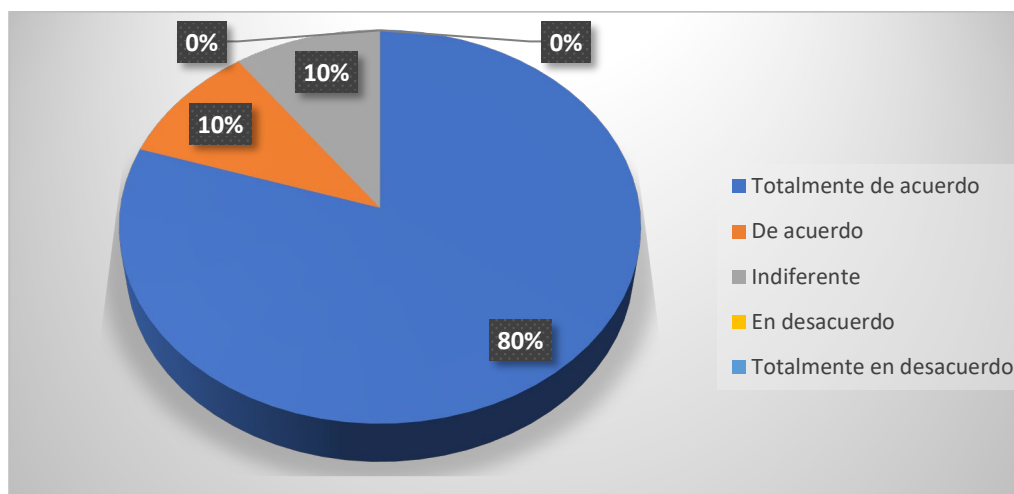
Pregunta 5. ¿considera usted que la manipulación de materias primas e insumos que se utilizan en la preparación de los alimentos cumplen con los requisitos de calidad requeridos?

Tabla 5: Resultados de pregunta 5

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	8	80%
De acuerdo	1	10%
Indiferente	1	10%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia

Figura 4: Correcta manipulación de materias primas e insumos.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

El 80% están totalmente de acuerdo en que la manipulación de materias primas e insumos que se utilizan en la preparación de los alimentos cumplen con los requisitos de calidad requeridos, con lo cual se puede reducir el número de residuos que actúan como fuente de contaminación y, además, se permite que los desinfectantes actúen correctamente.

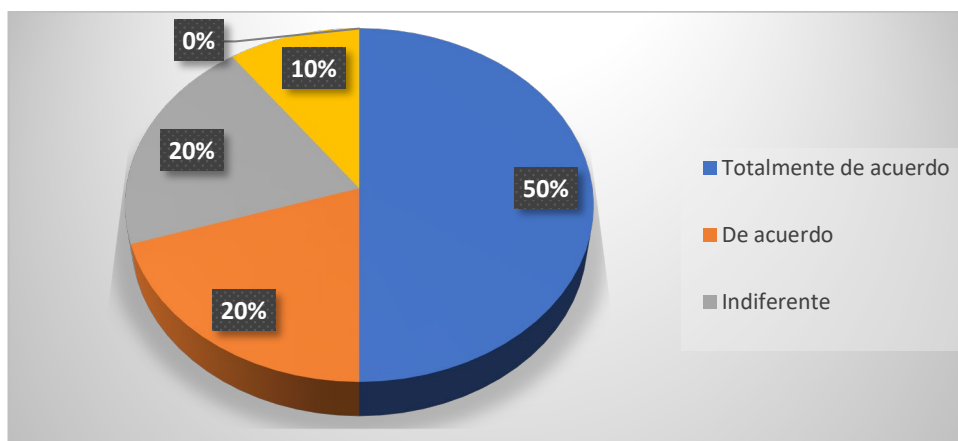
Pregunta 6. ¿La infraestructura del establecimiento permite una fácil movilización del personal en el traslado de materiales o manipulación de los alimentos?

Tabla 6: Resultados de pregunta 6

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	5	50%
De acuerdo	2	20%
Indiferente	2	20%
En desacuerdo	1	10%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 5: Correcta movilización del personal en el traslado de materiales.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

El 50% de los encuestados están totalmente de acuerdo que la infraestructura del establecimiento permite una fácil movilización del personal en el traslado de materiales o manipulación de los alimentos, el 20% está de acuerdo, el 20% esta indiferente, y el 10% en desacuerdo, y esto se debe a que en algunos locales el espacio que tienen destinado a esta área no es tan espacioso, lo que no permite cumplir la meta consultada.

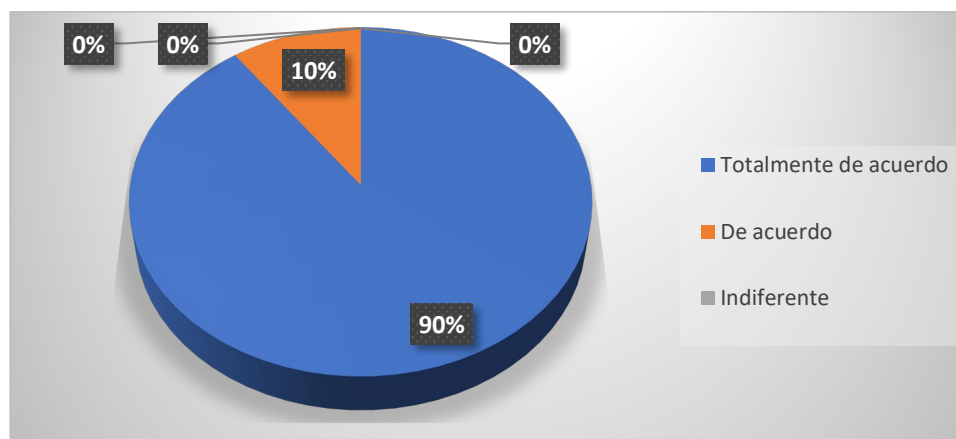
Pregunta 7. ¿Considera que el establecimiento cumple con las normas de higiene en todas las áreas respectivas?

Tabla 7: Resultados de pregunta 7

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	9	90%
De acuerdo	1	10%
Indiferente	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 6: Normas de higiene en el establecimiento.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Las personas encuestadas indican el 90% estar totalmente de acuerdo que los establecimientos cumplen con las normas de higiene en todas las áreas respectivas, el 10% está de acuerdo, el cual es una de los factores clave para garantizar el bienestar en cualquier entorno de trabajo. Y en el caso de la industria alimentaria, también, no solo contribuyen al bienestar emocional, sino que también permite prevenir riesgos laborales.

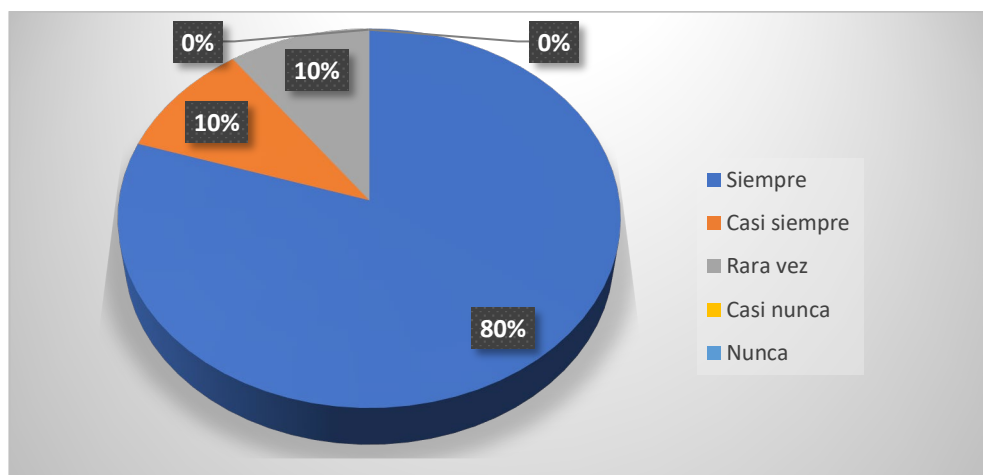
Pregunta 8. ¿Con que frecuencia los residuos de los alimentos son eliminados del área de producción, para evitar la propagación de malos olores y producción de plagas?

Tabla 8: Resultados de pregunta 8

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	8	80%
Casi siempre	1	10%
Rara vez	1	10%
Casi nunca	0	0%
Nunca	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 7: Normas de higiene en el establecimiento.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Al indagar con qué frecuencia los residuos de los alimentos son eliminados del área de producción, para evitar la propagación de malos olores y producción de plagas, el 80% indicaron que siempre, el 10% que casi siempre, el 10% que rara vez, lo que refleja que al aplicar esta conducta se pueden evitar la presencia de roedores o insectos, debido a la descomposición de los materiales que se convierte en un riesgo real en los entornos laborales.

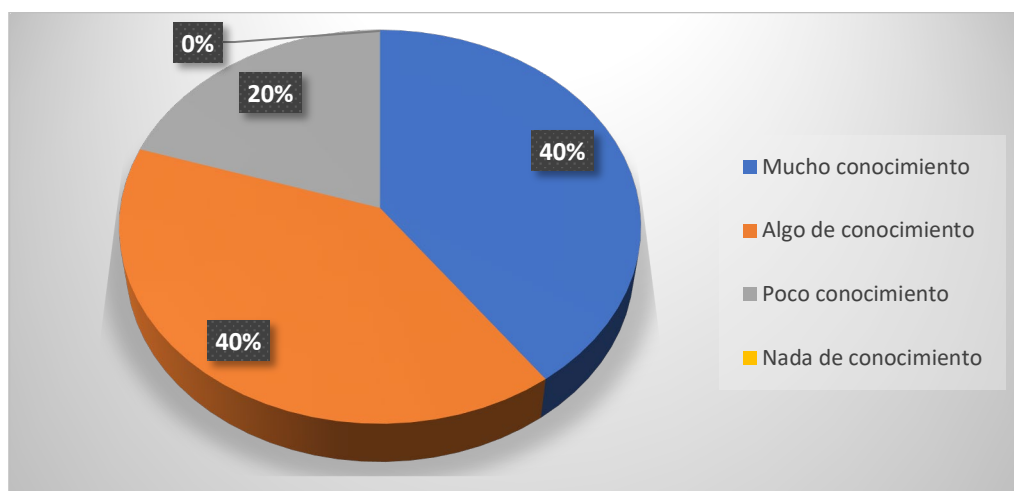
Pregunta 9. ¿Qué tanto conocimiento tiene usted acerca de procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene y salud alimenticia?

Tabla 9: Resultados de pregunta 9

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mucho conocimiento	4	40%
Algo de conocimiento	4	40%
Poco conocimiento	2	20%
Nada de conocimiento	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 8: Conocimiento de procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene y salud.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Los encuestados indicaron en un 40% tener mucho conocimiento de procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene y salud alimenticia, el 40% cree tener algo de conocimiento, el 20% tiene poco conocimiento, lo que refleja que en los establecimientos aún pueden cometer ciertas malas prácticas en las labores cotidianas producto de la falta de información respectiva.

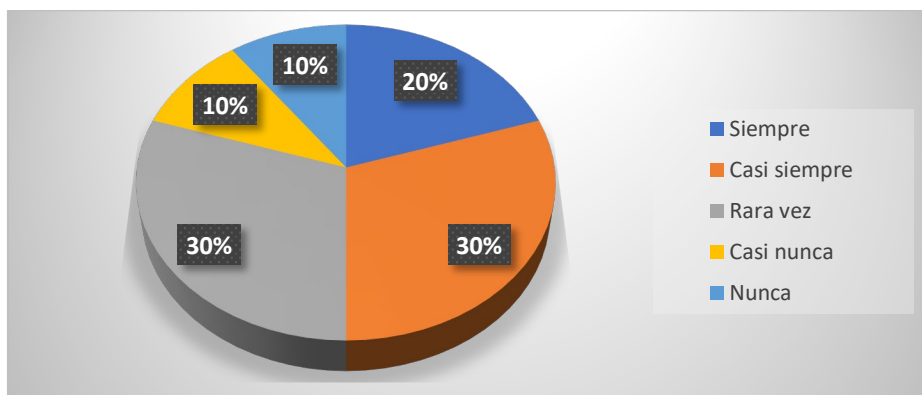
Pregunta 10. ¿Con qué frecuencia ha realizado capacitaciones sobre técnicas de higienes, manipulación y elaboración de alimentos?

Tabla 10: Resultados de pregunta 10

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	2	20%
Casi siempre	3	30%
Rara vez	3	30%
Casi nunca	1	10%
Nunca	1	10%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 9: Capacitaciones sobre técnicas de higienes, manipulación y elaboración de alimentos.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Las personas encuestadas indican el 20% que siempre reciben capacitaciones sobre técnicas de higienes, manipulación y elaboración de alimentos, el 30% casi siempre, 30% que siempre, el 10% que casi nunca, y el 10% que nunca; lo que permite establecer que esta práctica no se realiza completamente a pesar de que es considerada como un requisito principal para mantener un buen ambiente laboral y brindar un buen servicio.

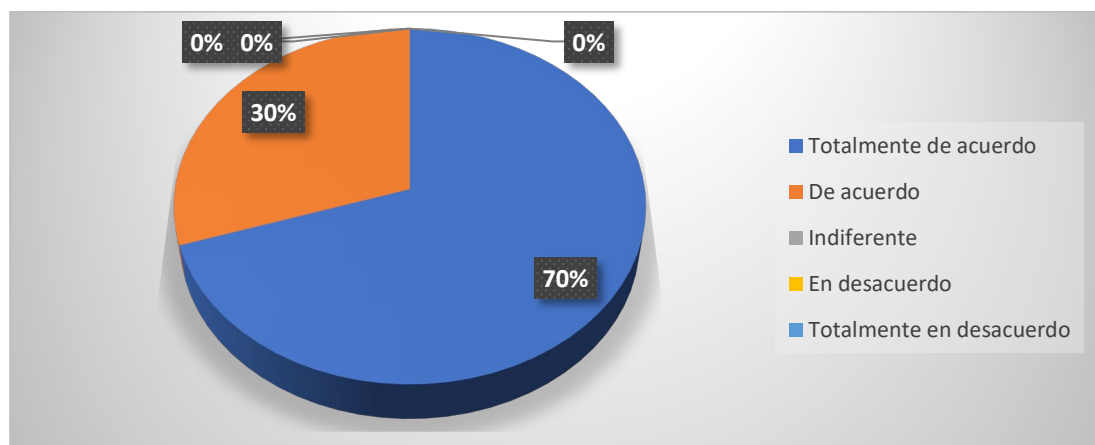
Pregunta 11. ¿Considera oportuno la implementación de una guía de procedimientos en manufactura y buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en el establecimiento?

Tabla 11: Resultados de pregunta 11

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	7	70%
De acuerdo	3	30%
Indiferente	0	0%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	10	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 10: Implementación de una guía de procedimientos.



Fuente: Elaboración propia.

Análisis e Interpretación:

Al indagar si las personas que administran los locales de comida consideran si se debe implementar una guía de procedimientos en manufactura y buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en el establecimiento, el 70% está totalmente de acuerdo y el 30% está de acuerdo, ya que es un aspecto crucial, tanto desde el punto de vista ético como desde la normativa legal sanitaria que debes cumplir.

3.2. Discusión

Dada la revisión bibliográfica se reconoce que las Buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud,1997)

En los resultados se reconoce que los locales de forma empírica realizan ciertas prácticas de manipulación de alimentos, control de enfermedades ETA, plagas, normas de higiene. Por esta razón se considera que las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de los alimentos constituyen un factor determinante para garantizar la producción de alimentos inocuos y por ende la salud de la población, pues constituyen un conjunto de procedimientos indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento de alimentación.

Al no contar con las respectivas normas de sanidad en locales de comida de la Parroquia San Matero Los alimentos preparados y servidos sin criterios de control de higiene y manipulación, representan riesgos para la salud pública entre las principales causas son las malas prácticas de higiene y manipulación de alimentos como: el lavado incorrecto de las manos, el uso de utensilios deteriorados, la falta de higiene en la vestimenta del manipulador, formas inadecuadas de almacenamiento, entre otros (Cajamarca, 2019)

3.3. Guía de procedimientos en manufactura y buenas prácticas de seguridad e higiene 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).

3.3.1. Justificación

Este apartado representa un factor clave en los establecimientos de alimentación colectiva con el fin de proporcionar productos inocuos y saludables para sus clientes, por tal razón, las buenas prácticas de manufacturas serían esenciales para cumplir con tales requisitos. El manejo y la implementación de la guía esta direccionada a beneficiar al administrador y trabajadores, donde se garantiza la seguridad e inocuidad alimentaria dentro de todo el proceso productivo, se previene el desarrollo de enfermedades transmitidas por alimentos ETA's.

3.3.2. Objetivo

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.

3.3.3. Alcance

El presente manual, aplica a los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia San Mateo de la ciudad de Manta, 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.

3.3.4. Contenido de la guía

Área de supervisión y control

La persona con la función de cada proceso ejecutado en el establecimiento 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.

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 (2019) indican que 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:

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

- b) 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.
- c) 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.
- d) Remover todas las joyas no fijas y otros objetos que puedan caer en los alimentos, equipo, o recipientes.
- e) 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 12: Normas de 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 revestido de acero inoxidable.

Fuente: Elaboración propia.

Otro de los implementos que se deben considerar es la utilización de aires acondicionados que son 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.

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 13: Equipos y utensilios

EQUIPO	DESCRIPCIÓN
Mesa de trabajo/Mesones	Superficie de trabajo para apoyo y preparar alimentos, se recomienda que sea de acero inoxidable.
Estufas	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.
Ollas y sartenes	Sirve para hervir, brasear y estofar. Hay de diferentes dimensiones.

Fuente: Elaboración propia.

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
- c. Etiquetado de producto
- d. Evaluar la calidad del producto final para la distribución y venta al público.

Conclusiones

Se determina que de la revisión bibliográfica, la aplicación de las buenas prácticas de salud e higiene alimenticia dentro de los locales como restaurantes o cafeterías, se convierte en una garantía de calidad e inocuidad que tiene diferentes beneficios tanto a los administradores como a los consumidores, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos, con el fin de brindar un servicio con normas de calidad y evitar la propagación de enfermedades.

Se concluye que al diagnosticar la situación del estado que se encuentran los locales de comida en el sector de estudio se plasma que no todos cuentan con conocimientos de prácticas de higiene y salud alimentaria, sin embargo, algunas se aplican de forma empírica, para poder evitar ETA, y propagación de plagas, la mayor parte de los encuestados estuvieron de acuerdo con implementar un programa que les brinde información pertinente que mejoren la situación encontrada.

Por medio de la guía de prácticas de higiene y salud alimentaria que se propone en el proyecto se pretende mejorar la situación existente en los locales de comida de la parroquia San Mateo, ya que se diseñan actividades para estas áreas, y con la aplicación de cada uno de los diferentes puntos establecidos permiten tener otra perspectiva de los procesos que se realizan, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos que en su mayor parte provienen del mar pueden llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

Recomendaciones

Se recomienda evaluar de manera continua todo el proceso productivo con el objetivo de detectar con anticipación anomalías que pudiesen contaminar los alimentos, además considerar la adquisición de uniformes y equipos de protección personal para la correcta manipulación de alimentos, de esta manera se podrá minimizar las vías de contaminación en los productos.

Es recomendable adquirir utensilios nuevos y especificar su uso para evitar la contaminación cruzada producida por los ETA's; y obtener instrumentos adecuados para controlar la temperatura de los alimentos.

Es necesario que los administradores se capaciten respecto a las normas de higiene y salud alimentaria con la intención de poder tener una visión más amplia de esta condición en sus establecimientos, además que ayuden a elaborar un plan de capacitación al personal del restaurante sobre el uso de la metodología referida.

Bibliografía

- Aguilar, G. R. (2020). Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura . *Revista de salud publica de Uruguay*, 9(2), 22-28.
- Altamirano Cuji, V. (2018). *Desarrollo de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la empresa Dulcifresa del cantón Cevallos, Tungurahua, con proyección económica para implementación*. BS thesis. Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos.
- Arce Rodas, M. E. (2021). Aplicación de las buenas prácticas de manufactura para mejorar la productividad en la panadería y pastelería “Adriana”. *Revista de investigacion y ciencia de la salud*, 1-12.
- ARCSA. (2017). *Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria*.
- Baldera Ocampo, J. F. (2021). Prácticas higiénicas de la comida y percepción del riesgo de consumidores en Chachapoyas.
- Cajamarca, V. (2019). Guía para mejorar las buenas prácticas de higiene, alimentación y salud personal y colectiva . *BS thesis*.
- Cuggia-Jiménez, C. (2020). Manufactura esbelta: una revisión sistemática en la industria de alimentos. *Información tecnológica*, 31(5), 163-172.
- Estigarríbia, G. e. (2019). Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay. *Revista de salud publica del Paraguay* , 9(2), 22-28.
- Fernández., Í. E. (2020). Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura. *Revista Peruana de Investigación* , 4(4), 155-160.

- García Vélez, J. V. (2021). Evaluación en la implementación de buenas prácticas de manufactura para chocolate en la microempresa. *BS thesis. Calceta: ESPAM.*
- González, E. G. (26-33.). Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Parte I. *Badajoz Veterinaria* , 2019.
- Intriago, I. E. (2019). Los riesgos de manipulación de los alimentos funcionales y su importancia para la salud. *Correo Científico Médico de Holguín.*
- Labrador, S. M. (2018). Propuesta integral del sistema de gestión para las buenas prácticas de manufactura del sector cosmético colombiano. *SIGNOS-Investigación en sistemas de gestión* , 10(1), 57-75.
- Leyva Haza, J. (2020). Objeto de investigación y campo de acción: componentes del diseño de una investigación científica. *Edumecentro* , 241-260.
- López Pantoja, J. (2019). Diseño de un manual de buenas prácticas de manufactura para la empresa “La Capilla”.
- Mayorga, G. E. (2020). Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura en una planta extractora de aceite de girasol. *BS thesis.*
- Ramírez Montesinos, D. (2021). La ventaja competitiva y las buenas prácticas de manufactura sustentables de las cervecerías artesanales de Oaxaca. *Revista de investigación de sanidad Mexicana* .
- Rodríguez, E. M. (2018). Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca–Tucumán. . *Revista Peruana de Investigación en Salud* 4.4.
- Sanabria, N. (2021). Aspectos de Buenas Prácticas de Manufactura en tiempos de Covid-19. *Revista Agrollania de Ciencia y Tecnología* , 20.

Anexos

Anexo 1. Encuesta



Uleam

**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

A través de la siguiente encuesta se pretende analizar la influencia de las buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en restaurantes para garantizar la elaboración de productos seguros e inocuos para los clientes de la parroquia San Mateo, de la ciudad de Manta

De antemano se agradece su participación

1. Datos generales

Edad: _____

Genero: _____

Nivel de escolaridad: _____

Profesión u ocupación: _____

Experiencia laboral en años: _____

Cargo: _____

2. ¿Considera usted que el personal debe disponer del equipo de protección personal EPP (vestimenta) adecuado como: delantal, cofia, guantes u otro implemento que garantice que no se desarrolle enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Indiferente	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

- 3. ¿Está de acuerdo con que cada elemento que se manipule en el área de trabajo es usado en un producto específico con el fin de evitar contaminaciones y propagación de plagas?**

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Indiferente	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

- 4. ¿Con qué frecuencia cómo norma de higiene se considera la desinfección de los utensilios y equipos para mantener que además permite un buen ambiente laboral?**

Diariamente	
Semanalmente	
Quincenalmente	
Mensualmente	

- 5. ¿Considera usted que la manipulación de materias primas e insumos que se utilizan en la preparación de los alimentos cumplen con los requisitos de calidad requeridos?**

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Indiferente	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

- 6. ¿La infraestructura del establecimiento permite una fácil movilización del personal en el traslado de materiales o manipulación de los alimentos?**

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Indiferente	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

7. ¿Considera que el establecimiento cumple con las normas de higiene en todas las áreas respectivas?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Indiferente	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

8. ¿Con qué frecuencia los residuos de los alimentos son eliminados del área de producción, para evitar la propagación de malos olores y producción de plagas?

Siempre	
Casi siempre	
Rara vez	
Casi nunca	
Nunca	

9. ¿Qué tanto conocimiento tiene usted acerca de procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene y salud alimenticia?

Mucho	
Algo	
Poco	
Nada	

10. ¿Con qué frecuencia Ha realizado capacitaciones sobre técnicas de higienes, manipulación y elaboración de alimentos?

Siempre	
Casi siempre	
Rara vez	
Casi nunca	
Nunca	

11. ¿Considera oportuno la implementación de una guía de procedimientos en manufactura y buenas prácticas de seguridad e higiene alimentaria en el establecimiento?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Indiferente	
En desacuerdo	
Totalmente en desacuerdo	

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN_ZIRENE-YARIELI

10% Similitudes
3% Texto entre comillas
 0% similitudes entre comillas
 < 1% Idioma no reconocido

Nombre del documento: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN_ZIRENE-YARIELI.docx
ID del documento: 3fafa4e1a17fea321d0a3ab392b93f1f9c9f2e2c
Tamaño del documento original: 273,85 kB

Depositante: EMIL VIERA MANZO
Fecha de depósito: 21/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 21/7/2023

Número de palabras: 11.672
Número de caracteres: 77.479

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.uis.edu.co https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf#:~:text=A... 45 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (227 palabras)
2	dspace.unl.edu.ec MODIFICACIÓN DE LAS PENAS QUE IMPONEN LAS AUTORIDADES... http://dspace.unl.edu.ec/bitstream/123456789/11811/1/JOSE RODRIGUEZ.pdf 59 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (190 palabras)
3	repositorio.puce.edu.ec Análisis de la relevancia de contar con un responsable de ... http://repositorio.puce.edu.ec:80/xmlui/bitstream/22000/12294/3/Trabajo de Titulación.pdf.txt 56 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (168 palabras)
4	repositorio.utn.edu.ec Implementación de un programa de buenas prácticas de m... http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5930/8/03 EIA 403 TRABAJO DE GRADO.pdf.txt 38 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (181 palabras)
5	localhost Aplicaciones de buenas prácticas de manufactura en un restaurante de c... http://localhost:8080/xmlui/bitstream/redug/8370/3/PAZMIÑO TANYA.pdf.txt 41 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (178 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	www.fao.org https://www.fao.org/3/a1552s/a1552s00.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (36 palabras)
2	repositorio.uta.edu.ec El derecho a la salud de los habitantes del Cantón Lago Agri... http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/25066/1/FJCS-DE-1006.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (35 palabras)
3	somasadvance.com ETAs: Enfermedades Transmitidas por Alimentos - Somos Adv... https://somasadvance.com/expertise/enfermedades-transmitidas-por-alimentos/	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (37 palabras)
4	repositorio.uta.edu.ec Repositorio Universidad Técnica de Ambato: Desarrollo de u... https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/27786	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (33 palabras)
5	www.revalnutricion.sld.cu Conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y ma... http://www.revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/1244	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (27 palabras)