



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE  
HOTELERÍA Y TURISMO ITHI

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“MANUAL BÁSICO EN BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURA, PARA EL PERSONAL DEL  
RESTAURANTE BARCA DE MARISCOS, DE LA  
CIUDAD DE QUITO”.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE SE PRESENTA  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA.

AUTOR: DANILO ENRIQUE LASCANO FIGUEROA

TUTOR: LICENCIADO HENRY PROAÑO

QUITO - ECUADOR

2014

## **DEDICATORIA**

El siguiente trabajo de investigación está dedicado a Dios por darme el regalo de la vida, a mis padres Miguel y Carmita las personas que siempre me han inculcado los mejores valores, principios y me dieron el mejor ejemplo para ser una persona de bien, a mis hermanos Michael y Brandon ya que por ellos me esfuerzo por ser mejor cada día para poder ser un buen ejemplo.

## **AGRADECIMIENTO**

Al Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, por darme la oportunidad de alcanzar el grado de profesional.

A todas las personas que de una u otra manera me ayudaron para la terminación del siguiente trabajo de investigación.

En especial a mis queridas amigas Verónica Gabela y Verónica Troya, ya que su apoyo anímico ayudaron a que termine este trabajo.

## **AUTORÍA**

Yo, Danilo Enrique Lascano Figueroa, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Danilo Lascano

Quito, Enero 2014

**LICENCIADO HENRY PROAÑO**

**Director de Tesis de Grado**

**CERTIFICA**

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

---

**LICENCIADO HENRY PROAÑO**

Quito, Enero 2014

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA**

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERA: El LICENCIADO HENRY PROAÑO y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. DANILO ENRIQUE LASCANO FIGUEROA por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. DANILO ENRIQUE LASCANO FIGUEROA realizó el trabajo fin de carrera titulado: "MANUAL BÁSICO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PARA EL PERSONAL DEL RESTAURANTE BARCA DE MARISCOS, DE LA CIUDAD DE QUITO", para optar por el título de, TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección del LICENCIADO HENRY PROAÑO.

DOS.- Es política del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, LICENCIADO HENRY PROAÑO, en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. DANILO ENRIQUE LASCANO FIGUEROA, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: "MANUAL BÁSICO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PARA EL PERSONAL DEL RESTAURANTE BARCA DE MARISCOS, DE LA CIUDAD DE QUITO", y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

---

LICENCIADO HENRY PROAÑO  
Quito, Enero 2014

---

DANILO ENRIQUE LASCANO F.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORÍA.....	iv
Director de Tesis de Grado.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN.....	2
I PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	5
1.1 Identificación del Problema.....	5
1.2 Formulación del Problema.....	8
1.3 Objetivos.....	8
1.3.1 Objetivo General.....	8
1.3.2 Objetivos Específicos.....	9
1.4 Justificación y Relevancia Social.....	9
II MARCO TEÓRICO.....	11
2.1 Fundamentación Teórica.....	11
2.2 Estructura del Marco Teórico.....	12
CAPÍTULO 1 ÁMBITO ESPACIAL.....	12
1.1 Restaurante Barca de Mariscos.....	12
1.1.1 Ubicación.....	12
1.1.2 Historia y propietarios.....	12
1.1.3 Organización.....	15
CAPITULO 2 LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	17
2.1 Importancia de La Manipulación de Alimentos (BPM).....	17

2.1.1	Ciencia de alimentos.....	17
2.1.2	Los Alimentos del Mar.....	18
2.1.3	Conservación de Pescados.....	24
2.1.4	El Manipulador de Alimentos.....	29
2.1.5	La Contaminación de Alimentos.....	30
2.1.6	Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)	33
2.1.7	Locales y Dependencias.....	37
2.1.8	Condiciones mínimas y Básicas de Locales y Dependientes.....	38
2.1.9	Condiciones Específicas de las Áreas, Estructuras Internas y Accesorios:.....	38
2.1.10	Uso de los Colores de las Tablas de Picar.....	41
CAPITULO 3 EL PERSONAL.....		42
3.1	Que debe reunir el personal para manipular.....	42
3.2	Disposiciones para el uso de la Vestimenta.....	43
3.3	Buena Higiene Personal.....	44
3.4	Limpieza De Manos.....	46
3.5	Lavado y desinfección de manos.....	50
III METODOLOGÍA.....		52
3.1	Tipo y Diseño de Investigación.....	52
3.2	Población y Muestra.....	53
3.3	Instrumentos Recolección de Datos.....	53
3.4	Descripción del Trabajo de Campo.....	54
3.5	Procesamiento Y Resumen.....	55
IV PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....		57
4.1	Resultados de análisis del restaurante "Barca de Mariscos".....	57
4.2	Análisis e Interpretación de Resultados.....	61
4.2.1	Grupo Focal.....	61
4.2.2	Sistematización y Análisis del grupo Focal y de la Entrevista.....	65
4.3	Conclusiones.....	66
4.4	Recomendaciones.....	68



V PROPUESTA.....	69
5.1 Manual De Buenas Prácticas De Manipulación para el restaurante "Barca de Mariscos" .....	69
5.2 Justificación.....	69
5.3 Impacto.....	70
5.4 Objetivos.....	71
5.4.1 Objetivo General.....	71
5.4.2 Objetivos Específicos.....	71
5.5 Ubicación Sectorial Y Física.....	72
5.6 Viabilidad.....	73
5 7 Manual De Buenas Prácticas De Manipulación.....	74
V.8 Recursos.....	84
5.8.1 Materiales.....	84
5.8.2 Económicos.....	84
5.8.3 Talento Humano.....	84
REFERENCIAS.....	86
APÉNDICES.....	88

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 TEMAS TRATADOS Y CALIFICACIÓN .....	63
Tabla 2 TABULACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	64

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráficos 1	LOS MARICOS.....	19
Gráficos 2	CÓMO IDENTIFICAR EL PESCADO FRESCO.....	20
Gráficos 3	OSTRAS Y MEJILLONES .....	21
Gráficos 4	PULPO Y CALAMAR.....	22
Gráficos 5	LOS CRUSTÁCEOS.....	23
Gráficos 6	LA TEMPERATURA.....	25
Gráficos 7	CONSERVA DE ALIMENTOS.....	27
Gráficos 8	LAVADO DE MANOS.....	46
Gráficos 9	DISTRIBUCIÓN PRIMER PISO BARCA DE MARISCOS.....	58
Gráficos 10	DISTRIBUCIÓN SEGUNDO PISO BARCA DE MARISCOS.....	60
Gráficos 11	UBICACIÓN DEL LOCAL.....	72

**"MANUAL BÁSICO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PARA  
EL PERSONAL DEL RESTAURANTE BARCA DE MARISCOS, DE LA  
CIUDAD DE QUITO"**

AUTOR: DANILO LASCANO

DIRECTOR: LICENCIADO HENRY PROAÑO

FECHA: ENERO 2014

**RESUMEN**

La presente tesis tiene como objetivo general realizar un llamado de atención hacia las personas que son dueñas del restaurante, y también para aquellas personas que manipulan alimentos; para lo cual se desarrolla una problemática la que dio como resultado "la mala manipulación de alimentos", esto se debe a que las personas sufren de enfermedades estomacales sin tener una causa aparente. Para poder llegar a esta problemática ha sido necesario aplicar varias técnicas de investigación, como el grupo focal, la investigación descriptiva, entrevistas, enfocadas en el restaurante "BARCA DE MARISCOS", que fue nuestro objeto de estudio. El mismo que autorizó que podamos llevar a cabo el desarrollo de esta problemática, en el progreso de este trabajo se logra encontrar los correctivos necesarios desde la recepción de la materia prima a bodega hasta el montaje del plato, de esta forma se crea un manual direccionado al progreso del restaurante en estudio, esta guía ayudara a los propietarios a mantener normas de higiene básica tanto para los alimentos como para los empleados, y es así como se culminó el trabajo con un resultado positivo.

## INTRODUCCIÓN

El uso de buenas prácticas de producción de alimentos se ha visto afectada a nivel mundial ya que se ha observado que los medios de comunicación presentan a diario noticias trágicas de personas que resultan gravemente enfermas con infecciones estomacales, envenenamiento que incluso pueden causar la pérdida de la vida; por ejemplo en marzo del 2005, en una escuela de la región central de las Filipinas murieron 27 niños por haber ingerido unos dulces de mandioca posiblemente contaminados con plaguicidas. Una semana antes, en Taiwán, 16 turistas sufrieron fuertes dolores estomacales después de la cena, mientras que en París la cantante estadounidense Whitney Houston fue llevada de urgencia a un hospital, con una gastroenteritis después de un vuelo trasatlántico. En Londres, una consumidora demandó a un restaurante por una suma de 2 millones de dólares EE.UU., con la imputación de haberse intoxicado con algún alimento contaminado de Salmonella.

El Organismo de Normas Alimentarias de Gran Bretaña intensificó el retiro masivo del mercado de productos alimentarios contaminados con un colorante rojo que causa cáncer, "el sudan-1", y en China, los medios de difusión informaron que en 12 provincias y municipios del país se había encontrado "sudan-1" en algunos alimentos.

Con respecto al país, en Ambato, el 11 de julio de 2013, más de 40 miembros del cuerpo de bomberos presentaron síntomas de intoxicación como fiebre y escalofríos, acompañado de fuertes dolores abdominales, luego de haber comido en el almuerzo sopa, arroz con pollo y jugo de naranjilla con guayaba, por lo que fue necesario trasladarlos al hospital del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), así lo reporto el diario "El Universo", así existe gran variedad de venta de comida ambulante, un ejemplo de esto se lo puede observar en cualquier evento público en el que se expenda comida, se puede encontrar desde hotdog hasta comida típica como fritada, entre otros, preparados en lugares no apropiados e incluso sin contar con permisos del Ministerio de Salud.

Además, al no conocer el uso de las prácticas de producción provoca que las personas sufran enfermedades

estomacales a diario, a esto se añade que a los hospitales sobretodo públicos, lleguen personas con: dolores abdominales, vómitos, disentería, intoxicación que en un primer diagnóstico son producidos por alimentos que ingirieron en la calle o restaurantes con precarias normas de salud, que no utilizan adecuadamente los procesos de higiene de alimentos, manipulando los mismos sin utensilios propios para ciertos productos, reutilizando los implementos sucios ya que en estos lugares por lo general no cuentan con agua potable.

Los desperdicios son puestos en basureros invisibles es decir son localizados en la calle, teniendo como resultado plagas, roedores que traen consigo enfermedades graves que si no son atendidos a la brevedad posible, se convierten en crónicos y les lleva hasta a la muerte.

## I PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.1 Identificación del Problema.

La falta de tratamiento de los desperdicios y la contaminación que esto trae a la materia prima, es uno de los principales problemas que se observa en lo que respecta a la mala manipulación de alimentos en el restaurante "Barca de Mariscos", en la ciudad de Quito, se debería reciclar los desperdicios orgánicos y desechar los tóxicos, de esta manera se evitaría el contagio de enfermedades, ya que se logra observar en la cocina, el no tener un espacio físico en el cual se divida la bodega de la cocina, la misma que debería estar en un lugar amplio, alto, y cumpliendo las normas mínimas de seguridad industrial para que los animales e insectos no puedan llegar a estos productos; con respecto a la basura, que debería ubicarse en un lugar apartado o fuera del establecimiento en un depósito que sea exclusivo para estos desperdicios, igualmente tapados, porque sin estas normas, se provoca que la basura atraiga a plagas como roedores e insectos que depositan sus huevos en los alimentos sean buenos o en estado de descomposición.



Todo esto apunta a que la causa es el mal uso de prácticas de producción, que perjudica obviamente a la salud de los comensales y también al prestigio de los restaurantes de alimentos, la falta de planificación, productos caducados, mala higiene, de baja calidad, por ahorrar costos, y el mal tratamiento de los desperdicios, entre otros, no favorecen a que se elabore un producto adecuado para el consumo humano.

Desde el punto de vista gastronómico, otro malestar es la falta de mise en place, pues al momento de realizar los platos, no tiene ciertos ingredientes que son necesarios en la receta estándar y tiene que improvisar, tomen en cuenta que cada presentación tiene su tiempo y no se puede saltar este importante punto; pues al no tener todo debidamente organizado se pierde tiempo, dinero y la receta no es la misma generando en el producto un diferente sabor, se podrían no bajar la producción si se acata una organización adecuada antes de empezar las prácticas de producción.

Cabe mencionar que en el país las autoridades no prestan atención a este trastorno, no clausuran a este tipo de locales que atienden con ciertas irregularidades y hacen daño a productores que se acogen a las normas de higiene correctas, solo se

alarman cuando la gente los denuncia, por causas graves o porque el comensal llegó a la muerte debido a una fuerte infección estomacal por comer alimentos en mal estado o contaminados, las autoridades no ejercen un control estricto ante esta problemática.

Los clientes se sienten satisfechos cuando la atención es personalizada pero esto encierra todo el proceso desde la atención, los menús y la manera cómo montar los alimentos en el plato, esta es la mejor carta de presentación de un Chef y el prestigio que va a tener el restaurante.

Con respecto al restaurante Barca de Mariscos se puede observar cómo se manipula los alimentos, cómo lo sirve al cliente, y determinar que existe una carencia en la manipulación, con esto se procederá a dar conocerá los empleados las normas básicas por medio de un MANUAL DE BPM que pretende evitar esta mala práctica de manipulación que evidencia la falta de capacitación del personal y la falta de interés por parte de los propietarios.

Por ello se cree necesario realizar un análisis de la mala manipulación de alimentos que se genera en el restaurante "Barca de Mariscos".

Tema: "MANUAL TÉCNICO APLICADO SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM) PARA EL PERSONAL DEL RESTAURANTE BARCA DE MARISCOS DE LA CIUDAD DE QUITO."

## **1.2 Formulación del Problema**

¿Cómo influye la falta de manipulación de alimentos en el restaurante Barca de Mariscos?

Esto influye principalmente en la pérdida de clientela, reputación y prestigio, ya que, la mala manipulación de alimentos al no aplicar el proceso adecuado provoca una presentación inadecuada del plato y un mal sabor para el comensal afectando a la economía del restaurante.

## **1.3 Objetivos**

### **1.3.1 Objetivo General**

Elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) para el personal del restaurante Barca de Mariscos.

### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Diagnosticar el proceso que se ha venido manteniendo dentro del restaurante Barca de Mariscos, en lo que se refiere a la manipulación de alimentos.
- Identificar los errores que se producen durante el proceso de manipulación de alimentos.
- Establecer criterios de mejoramiento y disposición en el personal del restaurante a través de un grupo focal y una entrevista.
- Realizar un Manual de Buenas Prácticas de Manipulación.

### **1.4 Justificación y Relevancia Social**

El presente manual de BPM se realizará mediante la investigación de campo, para corregir los errores en el proceso de manipulación de los alimentos en el restaurante Barca de Mariscos, de esta manera se enfocará en aquellas falencias encontradas en el restaurante, de acuerdo a esto se cambiará los hábitos y orientará al personal, lo cual, será de mucha utilidad , ya que, se podrá determinar el buen uso de

la manipulación que se debe ofrecer desde el momento de recepción, almacenamiento, producción, montaje y servicio a los comensales, se manejará como una herramienta útil para realizar una sobresaliente administración de los procesos de alimentos, evitando futuras enfermedades causadas por la ingesta de productos en mal estado a causa de un manejo inadecuado, de este modo se elevará la satisfacción de los clientes que frecuentan el restaurante, y con ello las ventas serán mayores dando rentabilidad al negocio.

## II MARCO TEÓRICO

### 2.1 Fundamentación Teórica

En la actualidad existe información bibliográfica en diferentes libros, sobre Manuales Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura, orientados a mejorar la manipulación de alimentos en restaurantes Y hoteles.

Así como varias tesis y monografías sobre lo que es una correcta manipulación de alimentos, pero la mayoría están enfocadas en grandes cadenas de restaurantes mientras que los pequeños carecen de este tipo de manuales.

El presente trabajo es un aporte para el restaurante "Barca de Mariscos" que se enfoca en el correcto uso de las normas de manipulación de alimentos, provocando con esto un correcto y adecuado manejo de los alimentos, la calidad de los platos que se ofertan.

Cevallos, MI. (2007) Análisis de un servicio de alimentos en la Ciudad de Quito de BPM Tesis en Nutrición Humana, Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Que habla de la forma correcta en la cual se

debe aplicar las Técnicas de Manipulación de Alimentos para evitar enfermedades de aspecto biológico las mismas que provocan muchos daños a los consumidores de estos alimentos infectados, menciona como evitar estos contagios, de esta manera tener una adecuada atención a los procesos que corresponden en cada área de la cocina.

## **2.2 Estructura del Marco Teórico.**

### **CAPÍTULO 1 ÁMBITO ESPACIAL**

#### **1.1 Restaurante Barca de Mariscos**

##### **1.1.1 Ubicación**

El restaurante Barca de Mariscos se encuentra ubicado en Ecuador, provincia de Pichincha, cantón Quito, barrio Kennedy, en la calle principal Capitán Ramón Borja y la calle secundaria Romero y Cordero esquina.

##### **1.1.2 Historia y propietarios**

Los propietarios del restaurante son el señor Kléber Abeiga y su cónyuge Miriam Castro una pareja de jóvenes

emprendedores con ganas de triunfar, abren el restaurante Barca de Mariscos el uno de noviembre del dos mil cuatro, Kléber comentó que sus inicios fueron duros, empezaron con diez mesas y veinte y seis sillas, dos meseros, cuatro cocineros, aún recuerdan como si fuese ayer su primer día.

Kléber que trabajó en una marisquería diez años, haciendo de todo un poco, es decir, cocinero, mensajero, cajero entre otros, esto le ayudo a conocer el movimiento y administración del restaurante de mariscos, mientras que Miriam trabajo cuatro años como cajera en el mismo restaurante, fueron compañeros de trabajo en donde se enamoraron y formaron una relación en la cual procrearon un hijo que a la fecha tiene diez años, cansado de trabajar muy duro para otras personas, provocó la necesidad de ya no ser empleados sino ser propietarios, esto dio cabida a que de poco en poco fueran comprando mesas, sillas, ollas, refrigeradoras, entre otros implementos para poder conformar un restaurante de mariscos, de esta manera crearon la marisquería "Barca de Mariscos" este nombre fue tomado gracias a una película que vieron en el cine la cual se llama "El arca de Noel", esta película es un relato bíblico en la cual reúne a una pareja de cada especie



para salvarlos del gran diluvio el mismo que duro 40 días y 40 noches, mostrando la unión y comprensión entre animales y el hombre, pero en este caso se la cambió por la barca mariscos en la que se reúne una pareja de cada marisco. En estos cuatro años de vida que ha tenido el restaurante ha venido brindando una buena atención en donde el cliente ha ido conociendo los deliciosos sabores de cada plato, ganando la confianza y prestigio que ahora lo caracteriza.

De esta forma su clientela ha crecido de manera increíble ya que ellos no realizan publicidad, la única publicidad que se lleva es el "boca a boca", en la cual el cliente recomienda a sus conocidos que acudan a este restaurante, y esto se debe a la magnífica atención que han recibido y el delicioso sabor que sus platos ofrecen a los clientes, de igual forma se han forzado en crear e implementar nuevos y deliciosos platos en su menú.

Su día comienza a las cuatro am en la que preparan de la materia prima para el día, es decir descongelar los mariscos como el camarón, el pescado, abrir las conchas, cocinar el verde, rayar el coco.

### **1.1.3 Organización y funcionamiento por áreas y recurso humano.**

La organización del restaurante está conformada por cuatro cocineros, dos meseros y los propietarios que son quienes realizan la labor de supervisar cada proceso y cada área.

Dentro de las áreas tenemos la cocina, bodega de víveres, cuarto de refrigeración, este restaurante no maneja comandas, todo se lo realiza de acuerdo al requerimiento del día a día.

El local donde funciona el restaurante está conformado de dos pisos, en el primer piso tenemos el área de cocina con cuatro cocinas y una plancha, un lavabo, dos mesas industriales para colocar los platos montados, en este lugar trabajan cuatro personas, en la parte exterior de la cocina contamos con catorce mesas que no están numeradas y el área administrativa donde se realiza el cobro, en la segunda planta encontraremos once mesas de igual forma no numeradas, los servicios higiénicos tanto para hombres como mujeres se encuentra en el mismo piso, existe una parte en la cual se tiene la bodega de congeladores donde se almacenan todos los mariscos, y otra área en el mismo piso donde se

almacenan los plásticos, las bebidas, las verduras y hortalizas.

Este local no cuenta con manuales ni con direccionamiento para seguir un orden en las áreas, cada uno realiza todas las funciones de acuerdo al requerimiento que necesiten en el día a día, el personal no cuenta con funciones específicas a excepción del cocinero principal que es la persona que prepara junto con el dueño (Kléber) los alimentos y colocan la sazón que caracteriza al restaurante, no existen recetas estándar de los platos así que todos los platos son realizados o guiados por el dueño.

Este local cuenta con dos proveedores de mariscos que provienen de la ciudad de Esmeraldas, en caso que fallen en la entrega estos proveedores, los propietarios acuden al mercado San Roque donde adquieren su materia prima para el día, no se menciona los nombres de los proveedores ya que los propietarios se reserva este derecho de mencionarlos.

## **CAPITULO 2 LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

### **2.1 Importancia de La Manipulación de Alimentos (BPM).**

#### **2.1.1 Ciencia de alimentos.**

El servir alimentos sanos, nutritivos y seguros a sus clientes es una de las metas principales. Sin embargo, el llevar una operación de servicio de alimentos es complejo y exigente. Tanto empleados como alimentos y equipo deben ser administrados y coordinados en cada momento y en cada día de trabajo.

Metas principales en la industria del servicio de Alimentos

- a)** Proteger al público. Es la razón más importante por la cual debemos mantener la seguridad en los alimentos. Si no manipula la comida cuidadosamente, el público a quien usted sirve puede enfermarse, incluso puede haber peores consecuencias.
- b)** Mantener a los empleados y a los clientes. La seguridad alimenticia es una buena práctica en el negocio. Si usted observa la seguridad para sus clientes y compañeros de trabajo, esto ayudará a

que su restaurante sea un mejor lugar en el cual trabajar y a donde los clientes quieran regresar.

- c) Prevención de errores en la higiene alimenticia. Cualquier alimento puede ser peligroso si no se maneja higiénicamente. Aún en operaciones profesionales se puede cometer errores con los alimentos si no se tiene cuidado.

### **2.1.2 Los Alimentos del Mar.**

Los alimentos del mar, ríos y lagos se consideran desde hace siglos unos manjares nobles y nutritivos. Todos los productos son muy perecederos y exigen una manipulación adecuada e higiénica, Las muchas variedades de pescados que hay se diferencian considerablemente en su contenido graso; aportando proteínas, vitaminas y elementos traza en cantidades variables. En cambio, los moluscos y crustáceos siempre son pobres en grasa y ricos en proteínas. Pueden contener contaminantes ambientales de muy diversa índole, los peces que viven en las desembocaduras de los ríos y los ejemplares grandes (viejos), son los más contaminados.

## Como Identificar el Buen Estado de los Mariscos.

Gráficos 1LOS MARICOS



Fuente: [www.cocina.com/imagenes/mariscos](http://www.cocina.com/imagenes/mariscos)

Elaborado por: Danilo Lascano

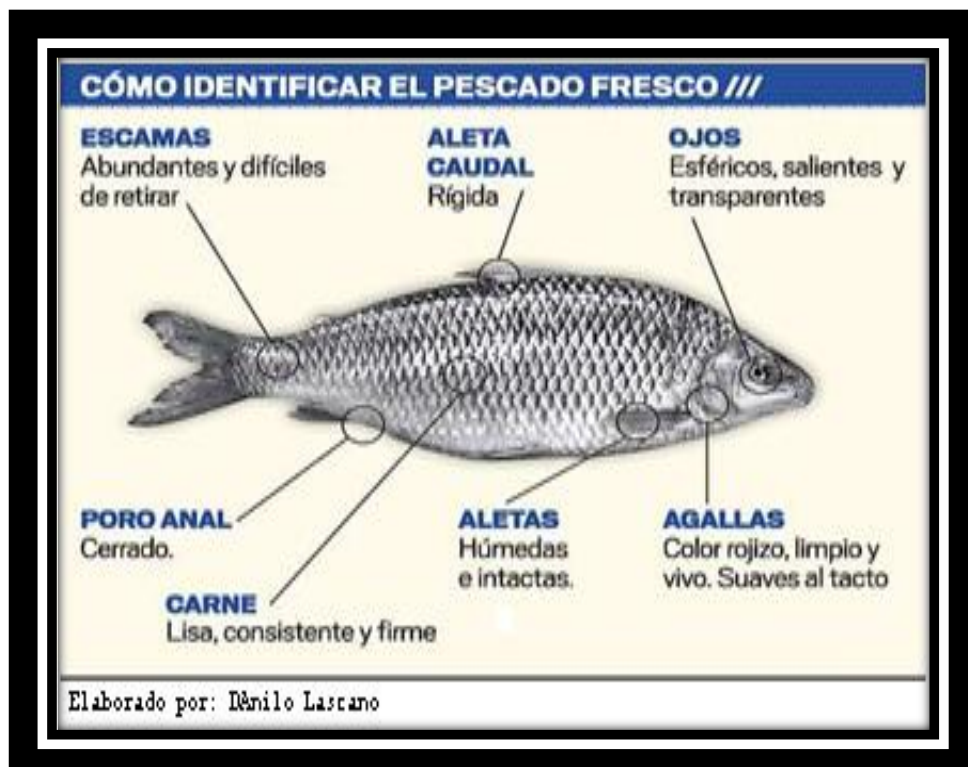
Para comenzar, debemos tener en cuenta que los pescados y mariscos siempre tienen que estar refrigerados a una temperatura de menor o igual a 5°C, tratando de no romper la cadena de frío. Debemos también fijarnos a la hora de adquirir pescados y mariscos que los productos estén frescos y en buen estado.

### Las características de un pescado fresco o refrigerado en buen estado son:

- Tener un buen aspecto, pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa, transparente, incolora o bien ligeramente opaca.
- Tener un olor fresco a mar o algas frescas.

- Tener una superficie rígida, que no se hunde a la presión del dedo, o bien, si lo hace, retorna de inmediato a su condición normal.
- Tener ojos convexos o ligeramente hundidos con pupilas negras y brillantes y córnea transparente e iris pigmentado.
- Tener las branquias de un color rojo brillante con olor propio o neutro, estando estas perfectamente separadas.
- Tener escamas adheridas con brillo metálico.
- Estar totalmente eviscerado.

## Gráficos 2 CÓMO IDENTIFICAR EL PESCADO FRESCO ///

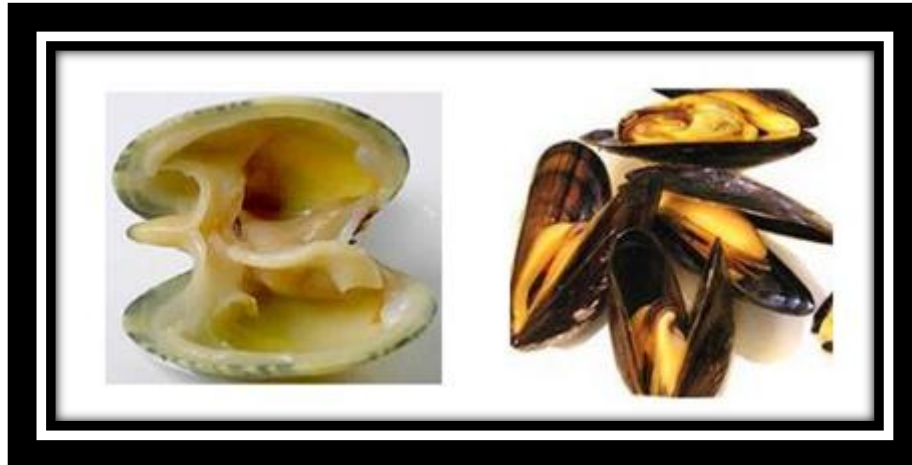


Fuente: [www.cocina.com/imagenes/mariscos](http://www.cocina.com/imagenes/mariscos)  
Elaborado por: Danilo Lascano

En cuanto a los mariscos frescos, estos deben cumplir con:

En caso de Ostras, Almejas, Mejillones:

Gráficos 3OSTRAS Y MEJILLONES



Fuente: Fuente: [www.cocina.com/imagenes/mariscos](http://www.cocina.com/imagenes/mariscos)  
Elaborado por: Danilo Lascano

- Estar vivos y tener buen aspecto.
- Tener un olor fresco y propio.
- Deben cerrar las conchas a la hora que los toquemos



En caso de Cefalópodos (calamares, pulpos)

Gráficos 4 PULPO Y CALAMAR

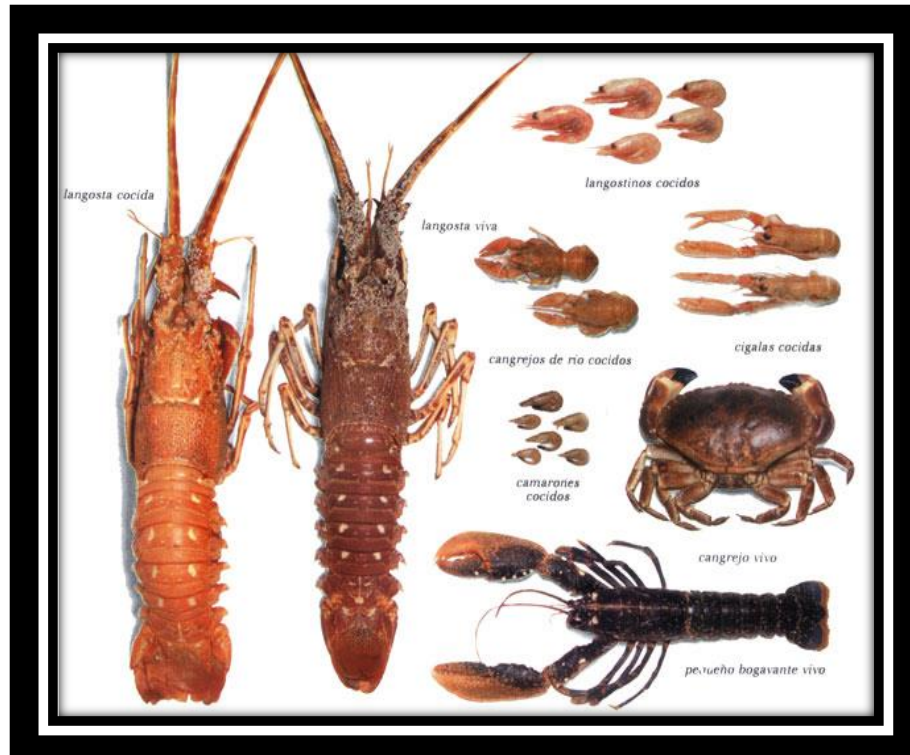


Fuente: Fuente: [www.cocina.com/imagenes/mariscos](http://www.cocina.com/imagenes/mariscos)  
Elaborado por: Danilo Lascano

- Deben tener una pigmentación muy definida, siendo la piel lisa, sana e intacta.
- Debe tener un olor neutro.
- El color de la carne debe ser blanca, firme y nacarado.
- Los tentáculos deben estar bien adheridos.

## En caso de Crustáceos:

### Gráficos 5LOS CRUSTÁCEOS



Fuente: Fuente: [www.cocina.com/imagenes/mariscos](http://www.cocina.com/imagenes/mariscos)

Elaborado por: Danilo Lascano

- Deben estar vivos, con buen aspecto y con ausencia de cambios de color.
- Deben tener ojos negros, brillantes y turgentes.
- Tienen que tener una consistencia firme.
- Deben tener un olor neutro.

Siguiendo estas indicaciones podremos estar seguros que hemos adquirido un producto de calidad que no causará ningún daño a la salud. Hay que recalcar también que debemos comprar este tipo de productos con

proveedores autorizados que cumplan con las normativas necesarias.

### **2.1.3 Conservación de Pescados**

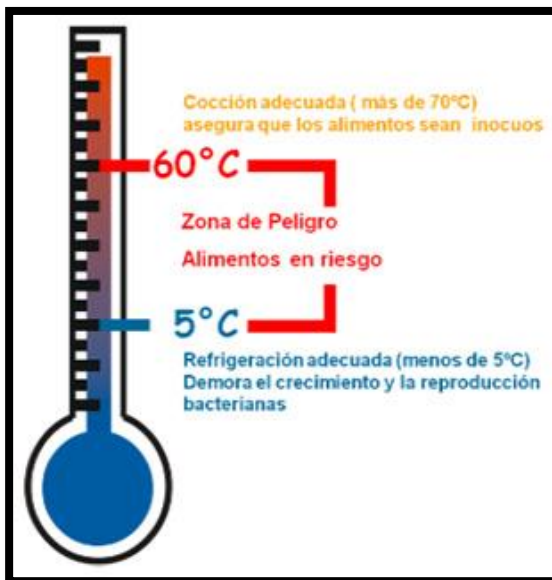
#### **Refrigeración**

Los pescados y los mariscos son alimentos muy perecederos, es decir, se alteran con rapidez y facilidad salvo que se recurra a tratamientos de conservación adecuados. Uno de los más útiles es el de la refrigeración. Este sistema permite mantener la calidad comercial de los alimentos por un período de tiempo variable. El tiempo en que se mantienen en perfecto estado depende de la especie, el método de captura y la manipulación, en la que siempre que se aplican temperaturas de entre **0 y 4°C** desde el mismo momento de la captura, y ésta debe mantenerse en todas las etapas de distribución hasta su llegada al consumidor. En los barcos y puntos de venta, la refrigeración se realiza con abundante hielo. Este hielo, que se fabrica con agua de mar, permite alcanzar temperaturas algo inferiores a 0°C sin que los pescados

lleguen a congelarse, lo que favorece una conservación más larga.

En la refrigeración se manejan temperaturas entre **2 y 5 °C** para frigoríficos industriales y entre **8 y 15 °C** en frigoríficos domésticos, este proceso logra inhibir el crecimiento durante algunos días; no obstante, al permanecer humedad en el ambiente se favorece la proliferación de hongos y bacterias, en especial la de los microorganismos psicrófilos cuyo crecimiento se facilita a bajas temperaturas y aunque tienen velocidades de crecimiento lentas, los períodos de almacenamiento suelen ser prolongados.

#### Gráficos 6 LA TEMPERATURA



Durante la refrigeración, la temperatura debe mantenerse uniforme y dentro de los límites de tolerancia admitidos y ser la apropiada para cada tipo de producto.

Fuente: Artículos La Conservación de los Alimentos y Temperatura, HANNA  
Elaborado por: Danilo Lascano

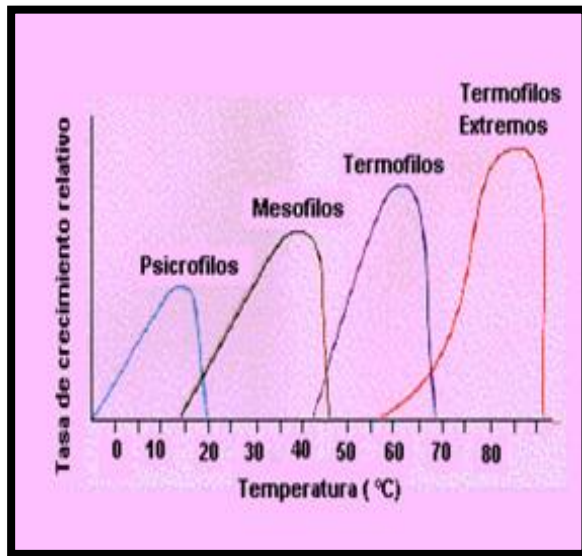
## Congelación

El deterioro del pescado se debe al desarrollo de bacterias y a la alteración de sus proteínas y grasas. A temperaturas adecuadas de congelación, la multiplicación bacteriana se interrumpe y se retrasa o detiene el resto de procesos de alteración. La congelación sirve para conservar pescados y mariscos durante meses y preserva su calidad original, tanto higiénica como nutricional y organoléptica, incluso después de su descongelación. La congelación se puede realizar en el propio barco o en tierra.

La calidad de los productos de la pesca congelados depende de diversos factores: Calidad inicial del pescado. Hay que seleccionar pescados de gran frescura y controlar todas las operaciones previas a la congelación.

Velocidad y temperatura de congelación. La calidad del pescado es tanto mejor cuanto menor es el tiempo transcurrido entre su captura y su congelación. La ultra-congelación es el mejor sistema y consiste en alcanzar una temperatura de **0** a **-5°C** en menos de 2 horas en el centro del alimento. A continuación se mantiene el pescado a temperaturas de **-20°C** hasta su

## Gráficos 7 CONSERVA DE ALIMENTOS



Fuente: Artículos La Conservación de los Alimentos y Temperatura, HANNA  
Elaborado por: Danilo Lascano

completa congelación y, por último, se mantiene a  $-25^{\circ}\text{C}$ . Si después se someten a una descongelación correcta, las características del pescado congelado son casi las mismas que las del fresco.

Almacenamiento. El pescado requiere una temperatura de conservación tan baja como sea posible y evitar oscilaciones. Tanto en los servicios de alimentación como en casa debe conservarse como mínimo a  $18^{\circ}\text{C}$  bajo cero.

### Pescados congelados

Los pescados que mejor soportan la congelación son los de textura fina como el lenguado y otros pescados blancos y planos (gallo, fletán o halibut, entre otros). Estos se conservan en torno a los 6 meses. El salmón, el bacalao y la merluza, pescados todos ellos cuya carne se separa en láminas, no son los más adecuados para este sistema de conservación porque su

carne se ablanda y pierde jugos tras la descongelación. El deterioro y oxidación de la grasa limita el tiempo de conservación en el pescado azul a un máximo de 3 meses. Estas cifras sólo serán válidas si no se han producido rupturas en la cadena del frío o fuertes oscilaciones de temperatura en el interior del congelador.

### **Descongelación**

Es un proceso delicado que influye en el mantenimiento de las cualidades del pescado. No se debe realizar a temperatura ambiente ni sumergiéndolo en agua, método que provoca pérdidas nutritivas y riesgo de intoxicaciones por multiplicación bacteriana. Lo adecuado es descongelar el pescado en la parte menos fría de la nevera, en el microondas de acuerdo a las características del aparato y tras seleccionar la opción de descongelación del microondas, se introduce el alimento de manera que quede espacio entre este y el interior del electrodoméstico, para que el aire caliente circule sin problemas. Cortar los alimentos en trozos pequeños (si es posible) puede ayudar a que la descongelación sea más uniforme. Además, puede girarse el alimento varias veces durante el proceso. El alimento debe cocinarse de forma inmediata tras la

congelación o bien cocinarlo de forma directa sin descongelar.

En este último caso se deberá incrementar el tiempo de cocinado para conseguir una correcta cocción y como medida de seguridad para evitar la supervivencia de gérmenes patógenos o parásitos vivos. El pescado, como el resto de alimentos congelados, una vez descongelado no debe volver a ser congelado ya que se corre el riesgo de que se desarrollen los parásitos y bacterias provocando la pérdida del alimento y dando origen a infecciones estomacales en caso de ingerirlas las mismas que pueden llevar hasta la muerte, la única forma en la que se puede volver a congelar es que se la haya cocinado antes.

#### **2.1.4 El Manipulador de Alimentos**

Esto se debe regir de acuerdo a la dirección del establecimiento el cual deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en la materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, esto corresponde a que periódicamente se laven las manos, no se encuentren enfermos, en el caso de sufrir heridas estas deben ser protegidas con



revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible, todo estos a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, las personas que entran en contacto con los alimentos en el curso de su trabajo deberán haber pasado un examen médico antes de asignarles tal empleo.

#### **2.1.5 La Contaminación de Alimentos**

Este es el concepto de alimento contaminado: es aquél que contiene microorganismos patógenos, toxinas, sustancias químicas o radioactivas que pueden producir o transmitir enfermedades.

Existen tres formas de contaminación:

- Contaminación Química
- Contaminación Física
- Contaminación Microbiológica

### **Contaminación Química**

Se produce cuando el alimento ha sido sometido a sustancias químicas indiscriminadamente. En la siembra y producción, sustancias tales como fungicidas, herbicidas, pesticidas, insecticidas, bactericidas, antibióticos, hormonas; en fabricación, sustancias como preservantes y aditivos en exceso y no autorizados; en preparación, productos de limpieza y desinfección inadecuados o en exceso, materiales de envase no permitidos, equipos y utensilios de materiales inadecuados, y del manipulador, pinturas, esmaltes, colonias y perfumes penetrantes y fuertes.

### **Contaminación Física**

Es la presencia de elementos físicos extraños en el alimento; tales como, vidrios, metales, piedras, pelos, etc. y que generalmente es producto del descuido del manipulador en el proceso de fabricación o preparación de alimentos.

## Contaminación Microbiológica

Es la presencia de microorganismos en los alimentos, tales como: bacterias, hongos y levaduras, parásitos y virus. Su presencia deteriora la calidad del producto, ocasiona enfermedades y hasta la muerte de quien los consume.

Las bacterias productoras de aminas vasopresoras (*escombrotóxina*), como *histidina* y otras, son en su mayor parte entera de bacterias *mesófilas*, entre ellas *Proteusmorganii*, *Hafniaalvei* y *Klebsiellapneumoniae*.

***Clostridiumbotulinum*** tipo E puede crecer y sintetizar toxinas a 3°C y la prevalencia en pescado crudo varía de 10% a 40% según las especies y en los productos envasados al vacío es 5%, por lo que constituye un riesgo en la industria pesquera.

***Vibrio parahaemolyticus***, *V. cholerae* y *V. vulnificus* son las principales especies de *vibrios* causantes de las infecciones relacionadas a los pescados y mariscos. También se suelen aislar *Salmonella* y *Shigella* aunque no sean contaminantes normales del pez.

***Pseudomonasaeruginosa*** es un patógeno oportunista que puede iniciar algunas infecciones en personas con las defensas bajas y las cepas patógenas tienen una alta resistencia a los antibióticos debido a un plásmido.

Las especies de *Aeromonas* son patógenos para peces pero *A. hydrophila* y *A. sobria* son enterotoxigénicas para el hombre.

En el caso de los pescados y mariscos capturados en mar abierto están exentos de patógenos entéricos, mientras que los de agua dulce están expuestos a la contaminación procedentes del hombre y otros animales.

#### **2.1.6 Enfermedades transmitidas por los alimentos**

##### **(ETA)**

Las enfermedades transmitidas por alimentos como consecuencia de patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos representan graves amenazas para la salud de miles de millones de personas. En los últimos años se han documentado en todos los continentes graves brotes de enfermedades transmitidas

por los alimentos, lo que demuestra su importancia desde el punto de vista social y de la salud pública.

Los consumidores de todo el mundo observan con creciente preocupación los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. No obstante, es probable que esos brotes sean sólo el aspecto más visible de un problema mucho más amplio y persistente. Estas enfermedades no sólo repercuten de forma significativa en la salud y bienestar de las personas, sino que tienen consecuencias económicas para los individuos, las familias, las comunidades, las empresas y los países. Imponen una considerable carga a los sistemas de atención de salud y reducen enormemente la productividad económica. Los pobres suelen vivir al día, y la pérdida de ingresos debida a estas enfermedades perpetúa el ciclo de la pobreza.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) hace un resumen acerca de las enfermedades transmitida por los alimentos en donde en los 9 años se recibió 6511 informes de los brotes de ETA de 22 países en Latinoamérica y el Caribe, con Perú, Cuba, Bolivia, Venezuela, Haití, Guatemala y Ecuador con el 54% del total de los brotes. Cerca de 250000 personas se enfermaron en estos brotes y murieron 317. El 37% de

todos los brotes ocurrieron en casa, en el 29% de los brotes no hubo ningún análisis para identificar los agentes causales.

El 57% de estos brotes se atribuyeron a bacterias, 12% a los virus y un 21% a las toxinas marinas. Los restantes 10% fueron causados por los parásitos. Los productos alimenticios más comúnmente asociados con los brotes notificados fueron: los peces 22%, el agua 20% y las carnes de ganado 14%.

La salmonella fue indudablemente la bacteria más frecuentemente informada correspondiente al 20% de los brotes totales reportados. Otro agente patógeno que peligrosamente ha aumentado en Latinoamérica son los productores de la toxina Shiga que produce EscherichiaColi.

### **Las ETA pueden ser clasificadas:**

#### **Infecciones**

En las infecciones tenemos varias como el Clostridiumbotulinum que produce botulismo, una enfermedad que se manifiesta por trastornos del sistema

nervioso (parálisis) Staphilococoenterotoxigenico que produce vómito, cólicos, diarreas, ausencia de fiebre. Bacillus cereus, que produce vómito. Esta bacteria tiene cepas que son capaces de producir una toxiinfección que presenta diarrea.

### **Toxiinfecciones**

Las toxiinfecciones ocurren por ingestión de microorganismos junto con alimentos los cuales, luego de un periodo metabólico en el intestino eliminan toxina que se absorbe y genera síntomas. En las toxiinfecciones el periodo de incubación es por lo general aproximadamente 8 horas, hasta varios días.

### **Intoxicaciones**

Las bacterias responsables de intoxicaciones alimentarias pueden hallarse presentes tanto en los alimentos crudos como en los cocidos, debido a una defectuosa preparación, cocción o almacenamiento, y se multiplican haciendo que un alimento sea peligroso para la salud.

No todas las bacterias que deterioran los alimentos causan intoxicaciones alimentarias. Tampoco las bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias causan siempre alteraciones visibles en

los alimentos, aún cuando se hallen presentes en cantidades enormes.

Ni siquiera el simple aspecto de un alimento puede darnos alguna seguridad acerca de su peligrosidad o inocuidad. Hasta que la investigación científica dio los frutos que hemos mencionado antes, se relacionaba el riesgo de ingerir alimentos con su mal estado. Pero luego se supo que un alimento puede transmitir enfermedades aun cuando su aspecto, olor y sabor sean frescos y normales.

El objetivo de la higiene en este sentido es garantizar la producción y servicio de alimentos que sean inocuos y limpios.

#### **2.1.7 Locales y Dependencias**

Los edificios destinados a la fabricación de alimentos deben satisfacer las disposiciones del Código Ecuatoriano de la Construcción, tanto para los aspectos de diseño, materiales, estructuras y construcción, como en relación a los servicios sanitarios, eléctricos y otros, todo esto se encuentra detallado en los capítulos del 2 al 5 de este código, los cuales



explican, detallan la manera correcta y específica para hacerlo.

#### **2.1.8 Condiciones mínimas y Básicas de Locales y Dependientes**

- Que el riesgo de contaminación y alteración sea el mínimo.
- Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiado que minimice las contaminaciones;
- Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y
- Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

#### **2.1.9 Condiciones Específicas de las Áreas, Estructuras Internas y Accesorios:**

##### **Distribución de Áreas**

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 contaminación cruzada.

Los ambientes de las áreas críticas deben permitir un adecuado mantenimiento, limpieza, desinfección y minimizar las contaminaciones cruzadas por las corrientes de aire, traslado de materias, alimentos o circulación del personal.

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

### **Condiciones Para La Zona De Manipulación De Alimentos**

Los pisos DEBEN ser contruidos con materiales impermeables, no absorbentes ni tóxicos y antideslizantes, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección. Donde fuera necesario, los pisos deben

tener un declive suficiente para que los líquidos corran hacia los desagües protegidos. En ningún caso la pendiente será inferior a 2%.

Los drenajes del piso deben tener la protección adecuada y estar diseñados de forma tal que se permita su limpieza. Donde sea requerido, DEBEN tener instalados el sello hidráulico, trampas de grasa y sólidos, con fácil acceso para la limpieza;

Las paredes deben ser construidas con materiales lavables, impermeables, no absorbentes ni tóxicos y de colores claros; deben ser lisas sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, hasta una altura adecuada para las operaciones no menor a 2 m.

Las puertas deben ser de materiales no absorbentes, de superficie lisa y una anchura suficiente y, donde fuera necesario, de cierre automático y hermético. En lo posible, las puertas deben abrirse hacia fuera.

En las áreas donde el alimento esté expuesto, las ventanas deben ser preferiblemente de material no astillable; si tienen vidrio, deben colocar una película protectora que salvaguarde de partículas en caso de rotura.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos, el desprendimiento superficial y; además que se facilite la limpieza y mantenimiento.

#### **2.1.10 Uso de los Colores de las Tablas de Picar**

Las tablas de corte para la cocina son un utensilio indispensable, no sólo protegen la superficie de trabajo, también están pensadas para que las hojas de los cuchillos no se deterioren.

Es necesaria una estricta higiene de las tablas de cortar para evitar contaminaciones cruzadas, y para evitar estos riesgos al máximo, existen distintos colores de las tablas de corte, destinadas a los distintos alimentos y su estado.

Vamos a ver para qué alimentos están destinados los distintos colores de las tablas de corte:

- Tabla de corte **blanca**: Pastas, quesos, pan, bollería.
- Tabla de corte **verde**: Frutas y verduras.

- Tabla de corte **amarilla**: Carnes blancas (pollo, pavo...)
- Tabla de corte **azul**: Pescados y mariscos.
- Tabla de corte **roja**: Carnes rojas (ternera, cordero...)
- Tabla de corte **marrón**: Carnes cocinadas y fiambres.

### **CAPITULO 3 EL PERSONAL**

#### **3.1 Que debe reunir el personal para manipular alimentos**

Toda planta procesadora de alimentos debe implementar un plan de capacitación continuo y permanente para todo el personal sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de asegurar su adaptación a las tareas asignadas. Esta capacitación puede ser efectuada por personas naturales o jurídicas competentes, el programa para el manipulador que labore dentro de las diferentes áreas, debe abarcar los siguientes temas:

- Normas
- Procedimientos

- Precauciones

El personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe:

1. Mantener la higiene y el cuidado personal.
2. Comportarse y acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.
3. Estar capacitado para su trabajo y asumir la responsabilidad que le cabe en su función de participar directa e indirectamente en la fabricación de un producto

### **3.2 Disposiciones para el uso de la Vestimenta**

- a) Usar el uniforme completo, limpio y ordenado del establecimiento al que pertenece (zapatos, chaqueta, pantalón, malla, gorro o champiñón).
- b) El uso de guantes en caso de tener heridas expuestas y se manipule los alimentos.
- c) Debe cambiarse diariamente. Los delantales y otras prendas debe ser lavadas y desinfectadas.

- d) Utilizar malla o redecilla que cubra el cabello por completo.
- e) No utilizar el delantal como trapo para limpiar o secar las manos.
- f) Utilizar zapatos cerrados o tapados con punta de acero y antideslizantes.

### **3.3 Buena Higiene Personal**

La responsabilidad de supervisión sanitaria, estará encargada a una persona con conocimientos probados y certificados, que deberá hacer cumplir los siguientes parámetros:

- a) Baño diario, antes y después de cada jornada.
- b) Excelente higiene oral (cepillado de dientes, sin halitosis).
- c) Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- d) Cabello corto, limpio y bien recogido. Utilice gorro o malla de seguridad.
- e) No ingresar con relojes, pulseras, anillos, aretes y joyas en general.

- f)** Tapar la boca o nariz al estornudar o toser con el codo.
- g)** No topar o rascar la cabeza, ni llevar los dedos a la boca o nariz.
- h)** No fumar, masticar chicle, escupir o realizar otros hábitos antihigiénicos.
- i)** No utilizar colonias y perfumes altamente fuertes y penetrantes.
- j)** Al utilizar pocillos, platos, vasos, cubiertos, coger por la base o el mango.

Toda persona que manipule alimentos, deberá someterse a un control y revisión médica permanente (1 vez al año) incluyendo los exámenes como:

- Orina
- Heces
- Sangre
- Esputo
- Dental

Tienen la finalidad de brindar al empleador información verídica del estado de salud de sus empleados y poder tomar medidas pertinentes.



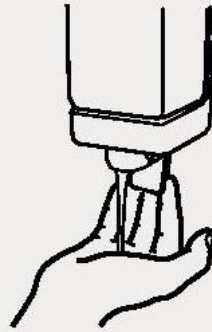
### 3.4 Limpieza De Manos

Las manos y uñas son altamente portadores de microorganismos, por lo que se recomienda un buen aseo, lávese las manos si están visiblemente sucias, de lo contrario, use un desinfectante de las manos como gel en alcohol, el tiempo para realizarse el lavado es de 40 a 60 segundos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) nos recomienda once pasos para el lavado de manos que veremos a continuación:

Gráficos 8 LAVADO DE MANOS

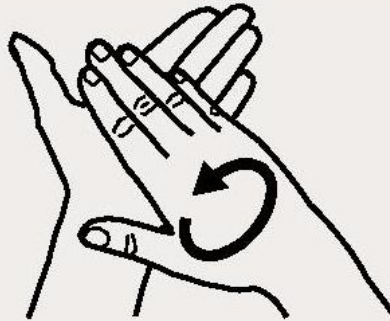


**1**



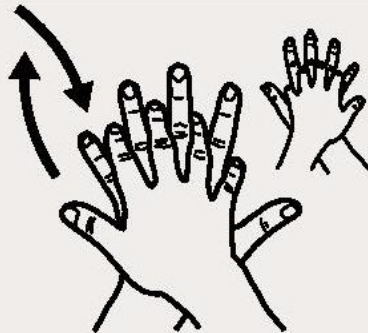
**Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.**

**2**



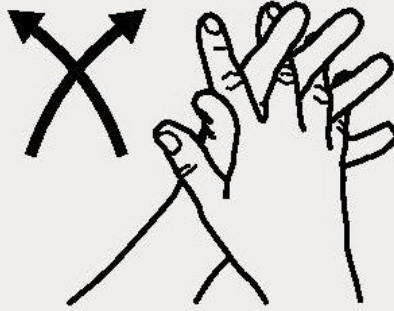
**Frótese las palmas de las manos entre sí.**

**3**



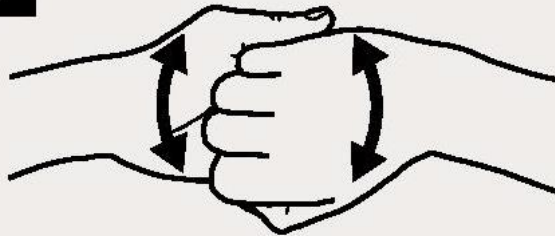
**Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.**

**4**



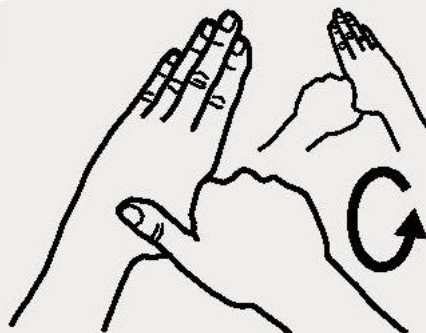
**Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.**

**5**



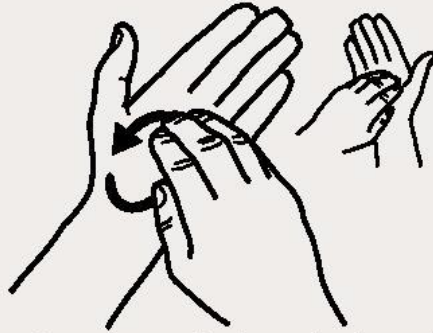
**Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.**

**6**



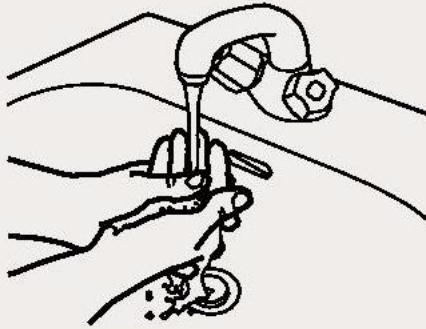
**Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.**

**7**



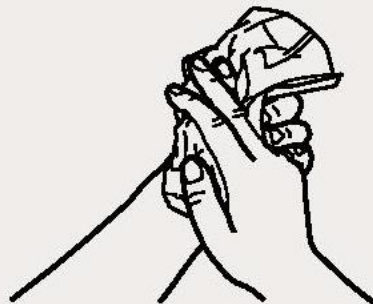
**Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.**

**8**



**Enjuáguese las manos.**

**9**



**Séqueselas con una toalla de un solo uso.**



Fuente: Guía de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre Higiene de Manos en la Atención de la Salud, mayo 2009  
Elaborado por: Danilo Lascano

**3.5 Lavado y desinfección de manos en los siguientes casos:**

- a) Iniciar y terminar la jornada de trabajo.
- b) Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- c) Al hacer uso del servicio sanitario.

- d) Al rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la boca, nariz o el cabello.
- e) Después de tener contacto con recipientes de basura, equipos, implementos de aseo o cualquier superficie sucia.
- f) Después de manejar dinero.
- g) Después de usar el pañuelo.

### **III METODOLOGÍA**

#### **3.1 Tipo y Diseño de Investigación**

Para el presente trabajo se utilizó la investigación descriptiva en el análisis de las variables que son: el Manual de Buenas Prácticas y los procesos de manipulación en el restaurante Barca de Mariscos.

Para el diseño se utilizó métodos y procesos cuantitativos - cualitativos en la utilización de técnicas e instrumentos como la entrevista, la observación de campo y el grupo focal.

La investigación de campo sirvió para determinar cuál es el proceso efectuado por los empleados del restaurante, es decir, la forma de manejar la materia prima, cómo la almacenan, cómo es procesada, el mantenimiento de la cocina y bodega, de esta forma se corregirá los errores que existen en los métodos que manejan al momento de recibir, producir los alimentos, todo esto a través de uso de la observación directa.

### **3.2 Población y Muestra**

La población a la que se va a realizar la técnica de grupo focal fue al personal del restaurante Barca de Mariscos, que comprenden siete personas de planta, las cuales están divididas: cuatro personas de cocina, tres mesero; las personas de planta están comprendidas entre los veinte a treinta y tres años de edad, de educación media.

Por lo tanto, los mismos se constituyeron en el Universo de la Población.

### **3.3 Instrumentos Recolección de Datos**

Se aplicó a los empleados del restaurante la técnica de grupo focal, que consistió en reunir al personal guiados por un moderador que facilitó las discusiones del tema a tratar que en este caso fue "la manipulación de alimentos".

Esta técnica maneja aspectos cualitativos, en donde los participantes que fueron los empleados, hablaron libre y espontáneamente sobre el tema de la investigación y de esta manera se pudo comprender cuál



es el nivel de conocimiento que poseen con respecto al tema tratado. (Ver Apéndice A).

A los propietarios del restaurante se realizó una entrevista conocida como estándar que consiste en plantear las mismas preguntas a cada uno para conocer su instrucción con respecto al tema a tratar ya mencionado antes en esta investigación que se llevó a cabo. (Ver Apéndice B)

### **3.4 Descripción del Trabajo de Campo**

El trabajo de campo se realizó mediante la observación de los procesos que efectúan en el Restaurante Barca de Mariscos, como por ejemplo al momento de sacar la materia prima de bodega, la cocina, de igual forma se observó cómo se recibe la materia prima, es decir, el desembarque de los productos a bodega, el trato que se tiene con la manipulación, la temperatura que manejan para la refrigeración del marisco, la higiene que tienen los empleados, ya que esto sirvió para el desarrollo del manual de BPM.

También se aplicó la técnica de Grupo Focal: El proceso técnica focal se encarga de seleccionar a las personas

que desempeñaran los siguientes papeles que son: moderador, relator, observadores, (Danilo Lascano) participantes (personal restaurante Barca de Mariscos).

Se diseñó una guía de discusión grupo focal en donde se definió el objetivo, se elaboró el cuestionario de preguntas de discusión abierta y esto tomó una hora para concluir este proceso, el mismo que se realizó en las instalaciones del restaurante.

Y se aplicó una entrevista el 29 de abril a los propietarios del restaurante para estar al tanto del conocimiento que poseen sobre las prácticas de manipulación.

### **3.5 Procesamiento Y Resumen**

Los datos de las fuentes primarias fueron procesados a través del software de Excel y Word, aplicando procesos matemáticos como el cálculo promedio, porcentual y media aritmética.

El análisis de la información obtenida comprende los diferentes criterios planteados en base de los

cuales se obtuvo las conclusiones y se redactaran las recomendaciones.

Los datos serán procesados mediante porcentajes gráficos, mismos que servirán de base para el análisis de los resultados alcanzados en la investigación.

## IV PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

### 4.1 Resultados de análisis del restaurante "Barca de Mariscos"

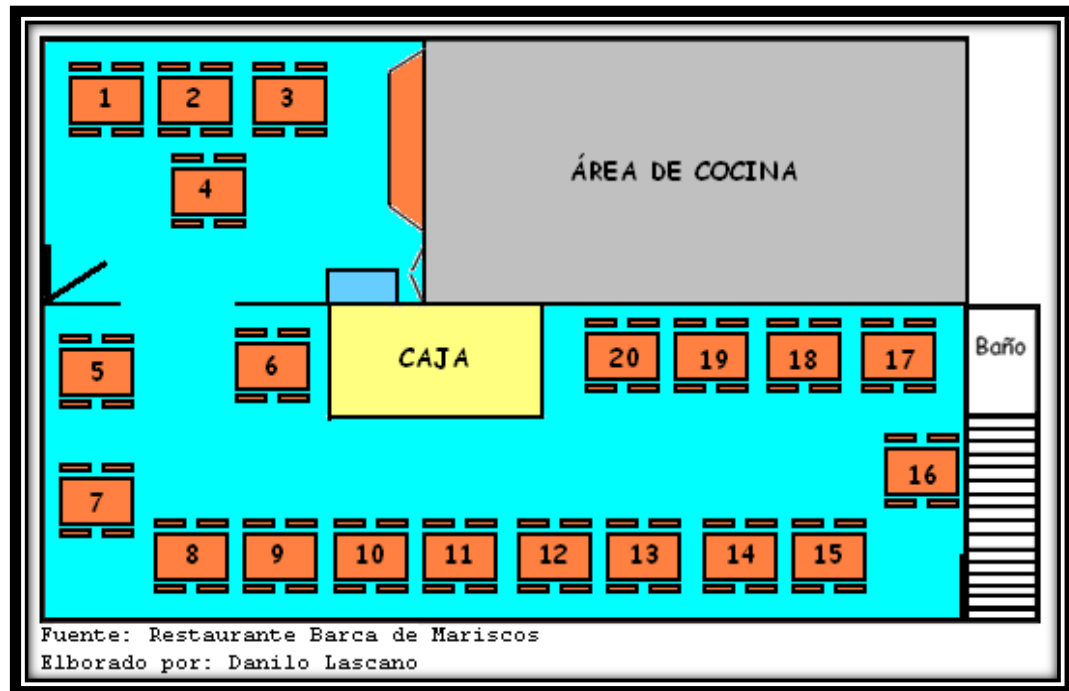
De acuerdo al análisis realizado en el Restaurante "Barca de Mariscos", se puede evidenciar una falta de procesos requeridos para el manejo de materia prima, tanto en la recepción como en el despacho, es decir, desde el momento en que el proveedor entrega el producto e ingresa a bodega, hasta el momento que sale hacia la cocina para ser procesado; en primer lugar, se logra observar que no se manejan kardex para ningún producto, y esto provoca que no se tenga un control real de cuanta materia prima existe ni que requerimiento necesitará a futuro.

La estructura y el manejo del restaurante se la realizan empíricamente, es decir, sin realizar un proceso adecuado para el control de todas las áreas que cuenta.

La misma cuenta con dos pisos que se encuentran divididos de la siguiente manera:

## Primer Piso

Gráficos 9 DISTRIBUCIÓN PRIMER PISO BARCA DE MARISCOS



Como se puede apreciar, cuenta con veinte (20) mesas; el área de cocina, la caja, en donde se encuentran los propietarios, el área de Cubertería y finalmente el baño.

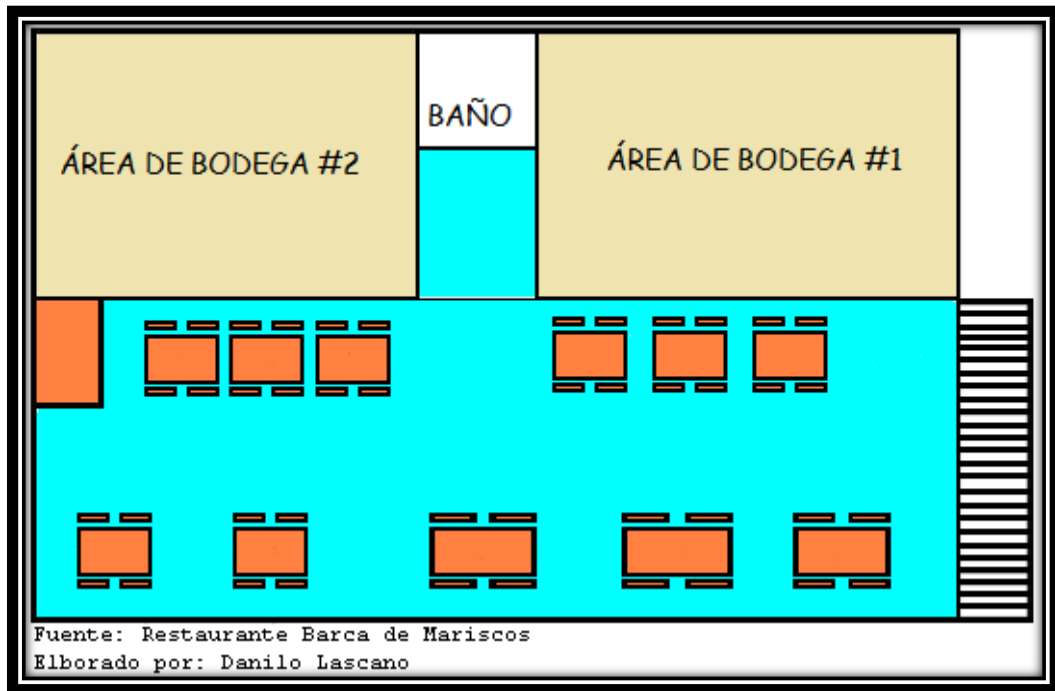
En este piso se trata de mantener un orden adecuado en el cual los meseros estén pendientes de cada mesa , y que satisfagan la necesidad de cada comensal o cliente, pero al llegar la hora pico o de mayor afluencia de clientes, que comprende desde las doce del mediodía (12H00) hasta las quince horas (15h00), en este lapso se aglomera la gente para almorzar y la cocina trabaja al máximo, produciendo y despachando cada pedido requerido en el menor tiempo

posible, en donde no se maneja una adecuada manipulación de alimentos como:

- Falta de mascarillas en el personal
- Falta de mallas para el cabello
- Inadecuada utilización de utensilios
  - o Como tablas de picar (falta de color)
  - o Cuchillos
  - o Coladeros
- Falta de personal capacitado en manipulación
- Riesgo de contaminación de materia prima
- Inadecuado uso de desperdicios reciclables
- Falta de proceso de desperdicios orgánicos
- Inadecuado uso de gorras deportivas

## Segundo Piso

Gráficos 10 DISTRIBUCIÓN SEGUNDO PISO BARCA DE MARISCOS



En el segundo piso se encuentran las áreas de bodega, las mesas de esta área no se encuentran numeradas, en este piso no existe una persona que supervise a los meseros ni la satisfacción de los clientes.

En el Área de Bodega Uno, se encuentra con tres congeladores industriales, en donde se encuentran los mariscos como, pescados, camarón, carne, calamar, cangrejo, conchas, mejillones, pero no existe un buen manejo ya que:

- No existe división por cada producto
- Corre alto riesgo de sufrir contaminación cruzada
- Deterioro de una congeladora
- Piso sucio de cemento sin baldosa
- Sirve también como área de descanso para empleados
- Sirve para abrir conchas que llegan en costales para los diferentes platos

En el Área de Bodega Dos, se encuentra todo lo que son hortalizas y legumbres, arroz, azúcar, bebidas gaseosas, cerveza, conservas, pero esta área se encuentra a vista del cliente lo cual no es apropiado ni adecuado para la reputación el restaurante.

## **4.2 Análisis e Interpretación de Resultados**

### **4.2.1 Grupo Focal**

Se realizó el grupo focal al personal del Restaurante "Barca de Mariscos" el número de personas que colaboraron con la investigación fueron seis, el objetivo que se realizó fue buscar el conocimiento que tienen sobre la "Manipulación de Alimentos".



Los resultados hallados son:

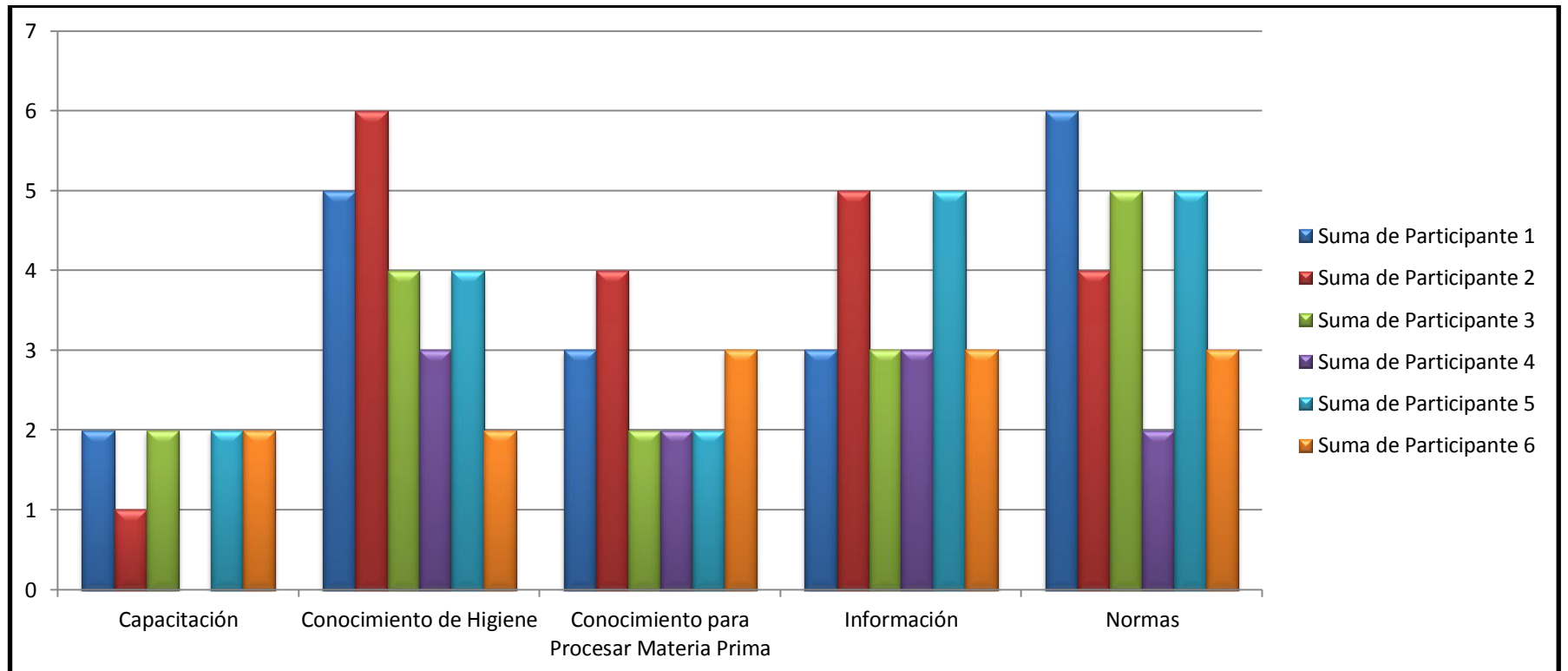
- La duración del grupo fue de sesenta (60) minutos.
- Se realizó en las instalaciones del restaurante
- Se determinó cinco puntos importantes en los cuales se desarrolló el grupo focal.

Tabla 1 TEMAS TRATADOS Y CALIFICACIÓN

Grupo Focal						
Tema: Manipulación de Alimentos						
Participantes	Participante 1	Participante 2	Participante 3	Participante 4	Participante 5	Participante 6
Conocimiento de Higiene	5	6	4	3	4	2
Normas	6	4	5	2	5	3
Información	3	5	3	3	5	3
Capacitación	2	1	2	0	2	2
Conocimiento para Procesar Materia Prima	3	4	2	2	2	3

Fuente: Personal Restaurante Barca de Mariscos  
 Realizado por: Danilo Lascano

Tabla 2 TABULACIÓN DE LA INFORMACIÓN



Fuente: Personal Restaurante Barca de Mariscos  
Realizado por: Danilo Lascano

El puntaje máximo es de 10 y el mínimo 1.

#### **4.2.2 Sistematización y Análisis del grupo Focal y de la Entrevista**

Como se puede evidenciar existe una falta de información y capacitación con respecto a procesos y manejo de los alimentos, ya que se logra determinar que el único aprendizaje que tienen es empírico, es decir, aprendido ya sea por la observación a otras personas con mayor experiencia o por la necesidad de realizar el montaje para despachar inmediato el plato, todo esto determina que necesitan urgentemente una orientación, en la cual se logre inculcar una cultura de buenas prácticas y manejo de materia prima, de uso de temperaturas, manejo de desperdicios que son los principales problemas que dio como resultado esta investigación.

La entrevista se la realizó a los propietarios del Restaurante "Barca de Mariscos", Miriam Castro y Kléber Abeiga; en la entrevista se toca algunos puntos importantes como es la manipulación de alimentos, el tratamiento de materia prima y el manejo de la cocina.

Con respecto a la manipulación de alimentos el conocimiento es poco, debido a que la información que poseen es gracias a la experiencia de trabajar en

restaurantes de mariscos, es decir, la información es empírica más no técnica, esto en cierta medida favorece al comienzo para restaurantes pequeños o puestos ambulantes, pero este no es el caso no lo es ya que en estos 4 años ha ido creciendo el restaurante.

### **4.3 Conclusiones**

Podemos concluir que al tener una mayor demanda por parte de clientes, exige una orientación al personal de cocina a implementar procesos de Manipulación de Alimentos, debido a la demanda se pueden cometer una serie de errores en los cuales la materia prima y el producto ya procesado para el montaje, sufrir contaminaciones o alteraciones que pondrán en riesgo la salud de los clientes, pero si no se realiza las acciones pertinentes y correctivos se perderá mucha clientela y prestigio, ya que los empleados no podrán actuar de manera eficiente al tener pedidos mayores de platos a realizar y provocando un colapso crítico en la cocina al no poder montar los mismos, de igual manera con esta orientación provocará que se inculque la práctica de normas adecuadas de manejo de alimentos ya que al no contar con información técnica se transgrede

las normas y parámetros requeridos por las entidades reguladoras de salud que en este caso es el Ministerio de Salud Pública.

En el aspecto del tratamiento de materia prima, se logra conocer que no poseen congeladores para cada alimento o con su debida división, dando origen a una alta probabilidad de contaminación cruzada, se observa que no se encuentran en buen estado, ni tienen un control mecánico periódico de los congeladores como norma en su restaurante, es decir al no tener este control cualquier momento puede llegar a fallar y la materia prima se perdería.

No cuenta con el uso de kardex para el ingreso y egreso de productos a bodega, todo se lo maneja prácticamente con las facturas pagadas del mes anterior, ya que un registro o inventario no existe, esto provoca un desconocimiento para poder solicitar a los proveedores que producto tiene mayor rotación y evitar hacer compras innecesarias.

El propietario nos comentó que en estos cuatro años sus cocineros y ayudantes no han sufrido ningún accidente, así que, si sucede algo lamentable como un corte en una extremidad, dedo o una quemadura, no sabrían cómo actuar ante este evento crítico.

#### **4.4 Recomendaciones**

En este restaurante se recomienda implementar inmediatamente normas y capacitaciones al personal que manipula los alimentos y aplicar el manual para que de esta manera se tenga un orden y manejo adecuado de los productos y acciones que lleven los empleados de este restaurante, ya que esto provocara un crecimiento y una satisfacción adecuada tanto para el personal como para los clientes.

Es importante también tener un control e inventario de la bodega, para saber qué productos tienen mayor rotación por medio de kardex de cada objeto que ingrese y salga.

Se recomienda tomar en cuenta cursos de primeros auxilios y de seguridad industrial para eventuales accidentes que puedan ocurrir en el restaurante.

## **V PROPUESTA**

### **5.1 Manual De Buenas Prácticas De Manipulación para el restaurante "Barca de Mariscos"**

De acuerdo a la información y a los resultados obtenidos por medio de esta investigación, se ha detectado un gran falencia en el manejo y proceso de alimentos, la higiene y conocimiento del personal es inícuo llegando a la conclusión que el restaurante "Barca de Mariscos" necesita de forma inmediata la elaboración y aplicación de un Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), en el cual se detallen las normas básicas de cocina y que el personal debe asumir al momento de cocinar los alimentos.

### **5.2 Justificación**

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) se efectuará a cabo para aplicar los correctivos necesarios en el restaurante "Barca de Mariscos", el



cual ha sido tomado como campo de investigación, a fin de corregir aquellas falencias presentadas a lo largo del desarrollo de esta indagación, el manual provocará tanto para el propietario como para los empleados un enriquecimiento de conocimientos y de producción adecuada en el área de la cocina, esto se manejará como una herramienta útil para realizar una sobresaliente administración de los procesos de alimentos, evitando el contagio de enfermedades causadas por la ingesta de alimentos mal preparados, dando la seguridad de un buen producto, al momento de servir los alimentos se habrá efectuado una higiénica elaboración, creando una mayor satisfacción tanto para los clientes como para los ingresos del restaurante.

### **5.3 Impacto**

Los resultados esperados son la minimización del riesgo de contraer una Enfermedad de Transmisión Alimentaria (ETA) en el Restaurante y el adecuado procesamiento de los mismos. No se considerará posible controlar totalmente el riesgo, por lo que el impacto favorable se debe traducir en una mejor administración y disminución de la incidencia y/o prevalencia de dichas

enfermedades y al mejoramiento de los procesos alimenticios, los manipuladores de alimentos del restaurante deben poner a cabo la ejecución diaria de esta normas, de esta manera se obtendrá el resultado deseado.

## **5.4 Objetivos**

### **5.4.1 Objetivo General**

Diseñar un manual de procesos enfocado en el mejoramiento y administración de los alimentos en el restaurante "Barca de Mariscos", el cual se ejecutarán un periodo de seis meses.

### **5.4.2 Objetivos Específicos**

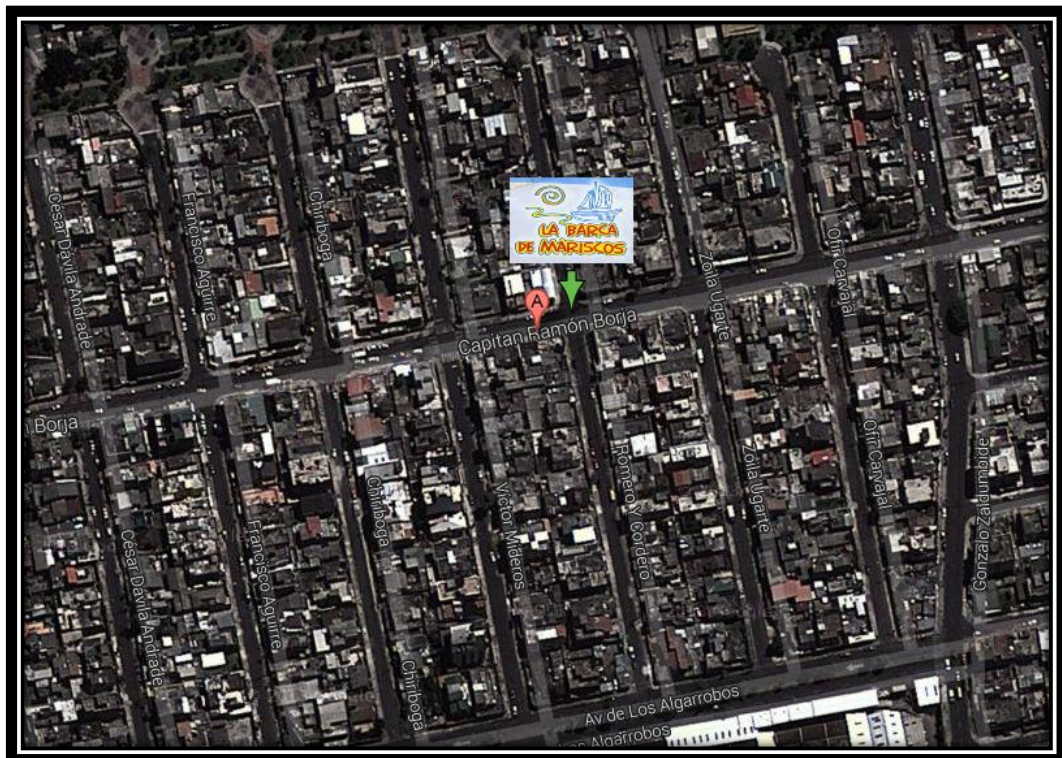
- Establecer correctivos en el uso de los recursos en el área de cocina.
- Corregir falencias al momento de utilizar la materia prima en la elaboración de los platos a servir en el restaurante.

- Inculcar procesos y normas de higiene a los empleados del restaurante al momento de ingresar al área de cocina.

## 5.5 Ubicación Sectorial Y Física

El restaurante Barca de Mariscos se encuentra ubicado en Ecuador, provincia de Pichincha, cantón Quito, barrio Kennedy, en la calle principal Capitán Ramón Borja y la calle secundaria Romero y Cordero esquina.

Gráficos 11UBICACIÓN DEL LOCAL



Fuente: Tomado de Maps Google  
Realizado por: Danilo Lascano

## **5.6 Viabilidad**

Todo restaurante que elabore alimentos y productos de consumo debe tener procesos sanitarios, y los debe poner en práctica en un Sistema de Calidad que garantice que los productos por ellos realizados ofrezcan parámetros de calidad, los que deben estar acordes con los requerimientos de la salud humana.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas mínimas establecidas para la ejecución de los procedimientos destinados a garantizar la calidad uniforme y satisfactoria de los productos de acuerdo a las características de un diseño que debe estar dentro de los límites aceptados y vigentes.

La aplicación de las BPM por parte del restaurante, asegura que todos los procesos a ejecutar de los productos sean elaborados con materias primas de calidad adecuada, que cumplan con las especificaciones declaradas, que sean presentados correctamente a todos los comensales o clientes del restaurante.

Ya que de esta manera se obtendrá una gran calidad del producto, prestigio al restaurante, y de esta manera se posicionará de mejor manera en el mercado.

## **5 7 Manual De Buenas Prácticas De Manipulación**

Se Desarrolló un Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos enfocado para el personal del restaurante "Barca de Mariscos", el mismo que ayudará tanto a dueños como a los empleados a mantener normas rigurosas con lo que respecta a la manipulación de materia prima para la elaboración de los platos; que ofrecen en este subcapítulo en cual adjuntaré la muestra del manual que llevará todos los caracteres que contempla este trabajo de investigación, cabe menciona que el manual será realizado en formato A5, como un cuadernillo, fácil de guardar y de leer, amigable para las personas que lo vayan usar, por tal motivo se ha colocado en forma horizontal dos hojas del manual para su apreciación.

# MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

RESTAURANTE “BARCA DE MARISCOS”



## TABLA DE CONTENIDOS

OBJETIVO.....	02
USO.....	02
ALCANCE.....	03
IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	04
METAS PRINCIPALES EN LA INDUSTRIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.....	04
EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	05
REQUERIMIENTOS NECESARIOS.....	05
DISPOSICIONES PARA EL USO DE LA VESTIMENTA.....	08
LIMPIEZA DE MANOS.....	09
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA).....	10
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DEL MAR.....	11
COMO IDENTIFICAR EL PESCADO FRESCO.....	11
EN CASO DE OSTRAS, ALMEJAS, MEJILLONES.....	12
EN CASO DE CEFALÓPODOS (CALAMARES, PULPOS).....	13
EN CASO DE CRUSTÁCEOS.....	14
USO DE LOS COLORES DE LAS TABLAS DE PICAR.....	15
RESUMEN.....	16

## OBJETIVO Y USO

Prevenir accidentes y lesiones dentro del área de cocina, evitando así riesgos para el personal.



El manual será dirigido para el personal que labora en la cocina del restaurante "Barca de Mariscos"

02

## IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Comprende todo el personal y quienes integran el área de cocina.



El servir alimentos sanos, nutritivos y seguros a sus clientes es una de las metas principales. Tanto empleados como alimentos y equipo deben ser administrados y coordinados en cada momento y en cada día de trabajo.

03

## IMPORTANCIA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



La meta principal en la industria del servicio de alimentos es proteger al público, esta es la razón más importante por la cual debemos mantener la seguridad en los alimentos.

Si no manipula la comida cuidadosamente, el público a quien usted sirve puede enfermarse, incluso puede haber peores consecuencias.

**Mantener a los Empleados y a los Clientes.** La seguridad alimenticia es una buena práctica en el negocio. Si usted observa la seguridad para sus clientes y compañeros de trabajo, esto ayudará a que su restaurante sea un mejor.

04

## EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

lugar en el cual trabajar y a donde los clientes quieran regresar.

### **Prevención De Errores En La Higiene Alimenticia.**

Cualquier alimento puede ser peligroso si no se maneja higiénicamente. Aún en operaciones profesionales se puede cometer errores con los alimentos si no se tiene cuidado.

### **Requerimientos Necesarios al Iniciar Cada Jornada:**

Baño diario, antes y después de cada jornada.

Excelente higiene oral (cepillado de dientes y lengua, sin halitosis).

Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Cabello corto, limpio y bien recogido. Utilice gorro o malla de seguridad.

05



## EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No ingresar con relojes, pulseras, anillos, aretes y joyas en general.

Tapar la boca o nariz al estornudar o toser con el codo.

No topar o rascar la cabeza, ni llevar los dedos a la boza o nariz.

No fumar, masticar chicle y palillos, escupir o realizar otros hábitos antihigiénicos.

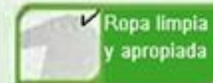
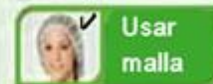
No utilizar colonias y perfumes altamente fuertes y penetrantes.

Al utilizar pocillos, platos, vasos, cubiertos, coger por la base o el mango. Toda persona que manipule alimentos, deberá someterse a un control y revisión médica permanente (por lo menos 1 vez al año)

06

## EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Debe aplicar estas normas al momento de ingresar a la cocina:



07

## DISPOSICIONES PARA EL USO DE LA VESTIMENTA

Usar el uniforme completo, limpio y ordenado establecimiento al que pertenece

El uso de guantes en caso de tener heridas expuestas.

Debe cambiarse diariamente. Los delantales y otras prendas deber ser lavadas y desinfectadas.

Utilizar malla o redcilla que cubra el cabello por completo.

No utilizar el delantal como trapo para limpiar o secar las manos. Utilizar zapatos cerrados o tapados



08

## LIMPIEZA DE MANOS

Las manos y uñas son altamente portadores de microorganismos, por lo que se recomienda un buen aseo. Organización Mundial de la Salud (OMS) nos recomienda once pasos para el lavado de manos.

⌚ Duración del lavado : entre 40 y 60 segundos

<p><b>0</b></p> <p>Mójese las manos.</p>	<p><b>1</b></p> <p>Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.</p>	<p><b>2</b></p> <p>Frótese las palmas de las manos entre sí.</p>
<p><b>3</b></p> <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.</p>
<p><b>6</b></p> <p>Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.</p>	<p><b>7</b></p> <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.</p>	<p><b>8</b></p> <p>Enjuáguese las manos.</p>
<p><b>9</b></p> <p>Séquese las manos con una toalla de un solo uso.</p>	<p><b>10</b></p> <p>Utilice la toalla para cerrar el grifo.</p>	<p><b>11</b></p> <p>Sus manos son seguras.</p>

09

## ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)

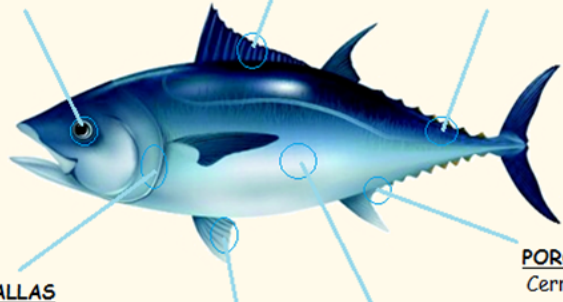
Las E.T.A. como consecuencia de patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos representan graves amenazas para la salud de personas. Estas pueden ser: **Infecciones, Toxiinfecciones, Intoxicaciones**. Por ese motivo tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

ENFRIA	COCINA	LIMPIA
 <p>Al comprar mantener la cadena de frío</p> <p>Guardá los alimentos cubiertos o envueltos</p> <p>La heladera con temperatura inferior a los 5 °c y el Freezer no debe superar los -18 °c</p>	 <p>Separa los alimentos crudos de los cocidos y listos para consumir</p> <p>Cocina a temperaturas mayores a los 70 °c de forma completa y homogénea</p> <p>Descongela en el microondas o en la heladera</p> <p>Si ya lo descongelaste no lo vuelvas a congelar</p> <p>Recalienta bien los alimentos ya cocidos</p>	 <p>Utiliza agua potable para lavarte las manos y los alimentos</p> <p>Desinfecta utensillos, superficies y pisos</p> <p>Elimina las plagas (insectos y roedores)</p>
<b>10</b>		

## MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DEL MAR

Rechace:

Color gris o verde en agallas, apariencia en las agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos, textura flácida, olor anormal o en descomposición.

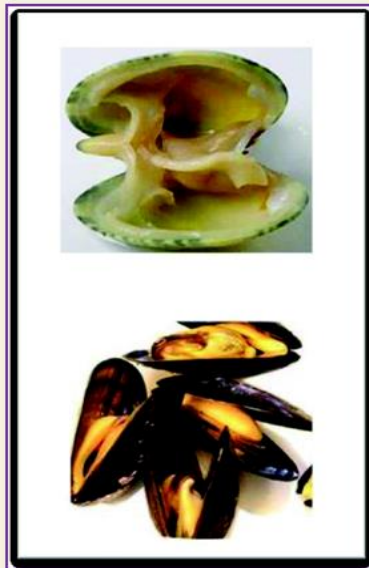


<b>OJOS</b> Esféricos, salientes y transparentes	<b>ALETA CAUDAL</b> Rígida	<b>ESCAMAS</b> Esféricos salientes y transparentes
<b>AGALLAS</b> Color rojizo, limpio y vivo. Suaves al tacto	<b>ALETAS</b> Húmedas e intactas	<b>CARNE</b> Lisa, consistente y firme
<b>PORO ANAL</b> Cerrado		

**11**

## EN CASO DE OSTRAS, ALMEJAS, MEJILLONES

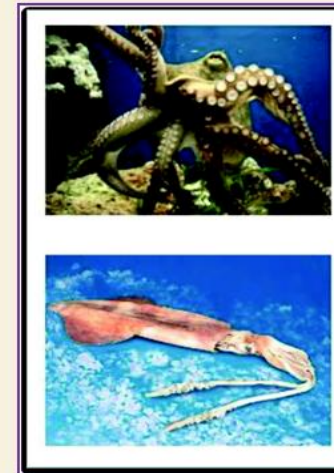
- Estar vivos y tener buen aspecto.
- Tener un olor fresco y propio.
- Deben cerrar las conchas a la hora que los toquemos



12

## EN CASO DE CEFALÓPODOS (CALAMARES, PULPOS)

- Deben tener una pigmentación muy definida, siendo la piel lisa, sana e intacta.
- Debe tener un olor neutro.
- El color de la carne debe ser blanca, firme y nacarado.
- Los tentáculos deben estar bien adheridos.



13

## EN CASO DE CRUSTÁCEOS

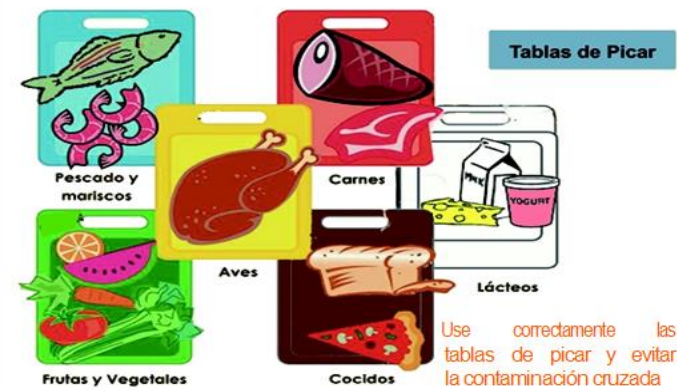
- Deben estar vivos, con buen aspecto y con ausencia de cambios de color.
- Deben tener ojos negros, brillantes y turgentes.
- Tienen que poseer una consistencia firme.
- Deben tener un olor neutro.



14

## USO DE LOS COLORES DE LAS TABLAS DE PICAR

Las tablas de corte para la cocina son un utensilio indispensable, no sólo protegen la superficie de trabajo, también están pensadas para que las hojas de los cuchillos no se deterioren. A continuación el gráfico detalla cada una



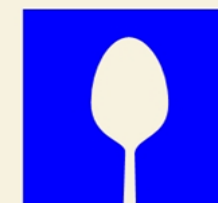
15

## RESUMEN

Es importante tener en cuenta todos estos criterios de Buenas Prácticas de Manipulación, ya que acatando todas estas normas podremos evitar y prevenir muchas enfermedades a nuestros clientes, de esta forma no perderemos nuestro prestigio como restaurante, así atraeremos más clientes debido a la calidad y excelencia al momento de servir alimentos.

16

Elaborado por Danilo Lascano  
Enero de 2014



## **V.8 Recursos**

### **5.8.1 Materiales**

El material en que se imprimirá este manual será en hojas A4 en papel bon, anillado con bordes de plástico para su conservación.

### **5.8.2 Económicos**

El costo que tendrá la impresión será de 50 centavos de dólar por hoja, tomando en cuenta que son 14 hojas tendrá un costo aproximado de 14,50 dólares, esto se lo puede realizar en cualquier bazar o papelería que realicen impresiones de buena calidad.

### **5.8.3 Talento Humano**

El talento humano corresponde a mi persona que soy el autor de este manual que fue enfocado como un aporte a las fallas que presenta el objeto de estudio, el cual

servirá para el mejoramiento y enriquecimiento de los procesos y conocimientos.

Sin dejar de lado que también será útil para el crecimiento del establecimiento a largo plazo.



## REFERENCIAS

- Cevallos, MI. (2007) Análisis de un servicio de alimentos en la ciudad de Quito de BPM Tesis en Nutrición Humana, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Fuentes: Separata "Manipulación De Alimentos", Instituto Marketing Turístico Del Perú.
- INEN, Código De Prácticas Para La Manipulación De Alimentos Quito, 1979
- Gómez, Esteban De Esesarte, Higiene De Alimentos Y Bebidas, Editorial Trillas, Quinta Edición, México, 2002.
- RUIZ de LOPE y ANTÓN, Carlos, Preparación higiénica de alimentos, Editorial trillas, Primera Edición, México, 2003.
- Fuentes: Separata "Manipulación de Alimentos" INSTITUTO DE MARKETING TURÍSTICO DEL PERÚ.
- IDROBO. Edison, Manual para manipulación de alimentos, Ibarra. 2004
- GRUPO LATINO. Manual de Ingeniero de Alimentos, Colombia. 2006.

- Reglamento Sanitario de los alimentos, Ministerio de salud Chile, año 2007
- INPPAZ, OPS/OMS (1993). Guía para el establecimiento de Sistemas de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- NOBOA, Gustavo, "Reglamento de Buena prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados" No 3253, Pág. 4, 5
- [http://www.anmat.gov.ar/Cuida\\_Tus\\_Alimentos/manipuladoresmanualcondiciones.htm](http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladoresmanualcondiciones.htm)
- [http://www.ina.ac.cr/industria\\_alimentaria/curso\\_manipulacion\\_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf](http://www.ina.ac.cr/industria_alimentaria/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf)
- <http://www.eumed.net/libros-gratis/2009a/514/tecnica%20del%20Grupo%20Focal.htm>
- [http://www.mincetur.gob.pe/.../Inf\\_Final\\_MBP](http://www.mincetur.gob.pe/.../Inf_Final_MBP).
- <http://es.scribd.com/mobile/doc/21658943?width=320>
- [http://www.gerza.com/tecnicas\\_grupo/todas\\_tecnicas/grupos\\_focales.html](http://www.gerza.com/tecnicas_grupo/todas_tecnicas/grupos_focales.html)

## APÉNDICES

### Apéndice A



## INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA ITHI

### Banco de preguntas en la técnica de grupo focal

#### 1. Objetivos

Objetivo(s) Investigación
Objetivo(s) Grupo Focal

#### 2. Identificación del moderador

Nombre moderador
Nombre observador

#### 3. Participantes

Lista de asistentes Grupo focal
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

#### 4. Preguntas – temáticas estímulos

Preguntas estímulo (Tema a tratar: Manipulación de Alimentos)

### 5. Pauta de chequeo (evaluación)

<b>Chequear elementos presentes en el grupo focal (evaluación del observador)</b>	SI	NO
Lugar adecuado en tamaño y acústica.		
Lugar neutral de acuerdo a los objetivos del Grupo focal.		
Asistentes sentados en la sala.		
Se otorgar un tiempo para que los participantes desarrollen cada tema		
Se escucha y utiliza la información que está siendo entregada.		
Se cumplen los objetivos planteados para esta reunión.		
Explicita en un comienzo objetivos y metodología de la reunión a participantes		
Permite que todos participen.		
Reunión entre 60 y 120 minutos.		
Registro de la información (grabadora o filmadora)		
Escarapelas con identificación de asistentes.		

## Apéndice B



### INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA ITHI

**Objetivo:** Conocer de los propietarios del restaurante que nivel de información poseen de Buenas Prácticas de Manipulación.

**Entrevistado:** Propietarios del Restaurante      **Fecha:** 15 de abril 2013

**Entrevistador:** Danilo Lascano      **Lugar:** Restaurante

#### **Desarrollo**

- 1 ¿Que le motivo a crear este restaurante?
- 2 ¿Usted cree que las condiciones de la cocina son las más adecuadas?
- 3 ¿Qué conoce usted sobre normas de manipulación de alimentos?
- 4 ¿Usted ha seguido cursos, capacitación, instrucción sobre manipulación de alimentos?
- 5 ¿Dónde o como adquirió sus conocimientos de preparación de alimentos?
- 6 ¿El manejo de materia prima de los proveedores son adecuados?
- 7 ¿Su personal a sufrido accidentes en la concina, si la respuesta es positiva cuáles?
- 8 ¿En caso de que el cocinero falte quien asume su responsabilidad?
- 9 ¿Tiene recetas estándar de sus platos, por qué?
- 10 ¿Estaría dispuesto a pagar cursos para capacitar a su personal, por qué?