



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO
Y HOTELERÍA**

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA

**“ESTRATEGIA PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS
DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE
ALAMO DE LA CIUDAD DE QUITO”**

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

AUTOR: BILLY JOE MARÍN MURILLO

DIRECTOR: LCDO. HENRY PROAÑO

QUITO – ECUADOR

2014



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mi madre por ser la persona que estuvo conmigo y me apoyo en mi carrera en las buenas y en las malas, por otra parte y o menos importante también es para mi esposa Gaby e hijos Suri y Joe ya que son el motor en mi vida para seguir adelante y nunca declinar ante la misma.



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

GRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a la vida por tener la familia que tengo, a mis profesores por ser la guía incondicional en el camino de mi profesionalismo, a mi tutor por su paciencia y empeño para desarrollar esta investigación y al ITHI por ser la institución educativa en la cual forjé mi camino y alcancé el éxito.



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

RACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Billy Joe Marín Murillo, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Billy Marín

Quito, Enero del 2014

CESIÓN DE DERECHOS

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 por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo final de carrera; y el Sr. Billy Joe Marín Murillo por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo final de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Billy Joe Marín realizó el trabajo fin de carrera titulado: **"ESTRATEGIA PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE ALAMO 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 de el 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.

cientes, licenciado Henry Proaño en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Billy Joe Marín M., 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: **"ESTRATEGIA PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE ALAMO 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.

Henry Proaño

Director

Billy Marín

Estudiante

Quito, Enero del 2014



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

DEL DIRECTOR DEL TRABAJO

Yo Henry Proaño certifico 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.

Henry Proaño

Director de tesis

ÍNDICE

PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	v
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO.....	vii
ÍNDICE.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
INDICE DE IMÁGENES.....	xiii
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS.....	xiv
RESUMEN.....	15
INTRODUCCIÓN.....	16
I. PROBLEMA.....	17
1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA A INVESTIGAR.....	17
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	19
1.3 OBJETIVOS.....	20
1.3.1 Objetivo General.....	20
1.3.2 Objetivos Específicos.....	20
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	21
II. MARCO TEÓRICO.....	23
2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	23
2.1.1 De la clasificación de los residuos sólidos.....	23
2.1.2 Efectos de los desechos sólidos sobre la salud y el ambiente.....	25
2.2 MARCO TEÓRICO.....	27
CAPÍTULO I: GENERALIDADES.....	27
1.1 UBICACIÓN.....	27
1.2 HISTORIA.....	28
1.3 ACCESIBILIDAD.....	31
1.4 ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	32

SITUACIONAL.....	34
SITUACIÓN ACTUAL:	34
2.1 ANÁLISIS DE LAS ÁREAS DEL RESTAURANTE.....	37
2.1.1 Cocina.....	37
2.1.2 Área de servicio.....	41
2.1.3 Análisis del área de almacenamiento de desechos....	44
2.2 ANÁLISIS EXTERNO DEL RESTAURANTE.....	46
CAPÍTULO III: MANEJO DE LOS DESECHOS.....	49
3.1 DESECHOS.....	49
3.2 TIPOS DE DESECHOS.....	51
3.3 DESECHOS MANEJADOS EN EL RESTAURANTE.....	54
3.3.1 Formas de eliminación y almacenamiento de desechos	56
3.4 ELIMINACIÓN Y FORMA DE TRANSPORTE DE DESECHOS.....	59
3.5 CODIFICACIÓN Y SEÑALÉTICA ADECUADA.....	62
3.5.1 Contenedores específicos a utilizar.....	64
CAPÍTULO IV: LAS BPM.....	65
4.1 UTILIZACIÓN DE LAS BPM EN EL PROCESO DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS.....	65
4.2 UNIFORMES E IMPLEMENTOS IDÓNEOS PARA LA RECOLECCIÓN Y ASEO DE LOS CONTENEDORES DE DESECHOS.....	66
4.3 CREACIÓN DE UN CHECK LIST PARA EL CORRECTO CONTROL DEL ASEO Y RECOLECCIÓN DE DESECHOS DEL RESTAURANTE THE ÁLAMO.	68
4.4 MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.....	70
III. METODOLOGÍA.....	74
3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	74
3.2 UNIVERSO Y MUESTRA.....	75
3.3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	75
3.4 DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO.....	76
3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS.....	76
IV. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	77
4.1 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS.....	77
4.1.1 Análisis e interpretación de los resultados estadísticos - Encuesta.....	77

...al de la encuesta.....	88
4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA ENTREVISTA ESTRUCTURADA.....	89
4.2.1 Análisis general de la entrevista.....	94
4.3 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN.....	95
4.4 CONCLUSIONES.....	100
4.5 RECOMENDACIONES.....	101
V. PROPUESTA.....	102
5.1 MANUAL PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE ALAMO DE LA CIUDAD DE QUITO.....	102
5.2 JUSTIFICACIÓN.....	102
5.3 IMPACTO.....	103
5.4 OBJETIVOS.....	104
5.4.1 Objetivo General.....	104
5.4.2 Objetivo Específicos.....	104
5.5 UBICACIÓN SECTORIAL Y FÍSICA.....	105
5.6 VIABILIDAD.....	106
5.7 PLAN DE EJECUCIÓN.....	106
Logotipo.....	106
MANUAL PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE ALAMO DE LA CIUDAD DE QUITO.....	107
ÍNDICE.....	107
PRÓLOGO.....	108
OBJETIVOS.....	110
ALCANCE Y RESPONSABLES DEL MANUAL.....	111
INTRODUCCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.....	112
Higiene personal de los manipuladores.....	118
Higiene general del restaurante.....	119
METODOS APLICADOS PARA EL MANEJO DE LOS DESECHOS EN EL RESTAURANTE.....	120
PREVENCIÓN Y SEPARACIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS EN EL RESTAURANTE.....	121
ELIMINACIÓN CORRECTA DEL ACEITE UTILIZADO.....	124
APROVECHAMIENTO, TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN.....	127

UADO.....	128
PISOS PAREDES Y TECHOS	128
ENVASES IDÓNEOS PARA RECOGER DESECHOS.....	129
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	130
CLASIFICACION DE DESINFECTANTES	132
Productos a base de compuestos de hipoclorito y cloro..	133
Compuestos cuaternarios de amonio.....	133
Ácidos y álcalis fuertes.....	134
VERIFICACION DE LA EFICACIA DE LOS ELEMENTOS DE LIMPIEZA	134
GLOSARIO	135
BIBLIOGRAFÍA.....	138
5.8 RECURSOS.....	139
5.8.1 Materiales.....	139
5.8.2 Económicos.....	140
5.8.3 Talento Humano.....	140
REFERENCIAS.....	141
APÉNDICES.....	143
APÉNDICE A: Ficha de observación.....	143
APÉNDICE B: Entrevista Estructurada.....	144
APÉNDICE C: Grupo Focal.....	146
ANEXOS	148
ANEXO 1: Carta Menú The Álamo.....	148
Portada	148
Menú	149

DICE DE TABLAS

Tabla N° 1	Tabulación pregunta 1.....	Pág. 78
Tabla N° 2	Tabulación pregunta 2.....	Pág. 79
Tabla N° 3	Tabulación pregunta 3.....	Pág. 80
Tabla N° 4	Tabulación pregunta 4.....	Pág. 81
Tabla N° 5	Tabulación pregunta 5.....	Pág. 82
Tabla N° 6	Tabulación pregunta 6.....	Pág. 83
Tabla N° 7	Tabulación pregunta 7.....	Pág. 84
Tabla N° 8	Tabulación pregunta 8.....	Pág. 85
Tabla N° 9	Tabulación pregunta 9.....	Pág. 86
Tabla N° 10	Tabulación pregunta 10.....	Pág. 87
Tabla N° 11	Tabla de materiales utilizados para el manual.....	Pág. 139
Tabla N° 12	Tabla de inversión realizada.....	Pág. 140

ICE DE IMÁGENES

Imagen N° 1	Fuerte The Álamo.....	Pág. 31
Imagen N° 2	Antiguo y nuevo logotipo.....	Pág. 31
Imagen N° 3	Croquis de ubicación.....	Pág. 32
Imagen N° 4	Organigrama Funcional.....	Pág. 33
Imagen N° 5	Tabulación pregunta 1.....	Pág. 78
Imagen N° 6	Tabulación pregunta 2.....	Pág. 79
Imagen N° 7	Tabulación pregunta 3.....	Pág. 80
Imagen N° 8	Tabulación pregunta 4.....	Pág. 81
Imagen N° 9	Tabulación pregunta 5.....	Pág. 82
Imagen N° 10	Tabulación pregunta 6.....	Pág. 83
Imagen N° 11	Tabulación pregunta 7.....	Pág. 84
Imagen N° 12	Tabulación pregunta 8.....	Pág. 85
Imagen N° 13	Tabulación pregunta 9.....	Pág. 86
Imagen N° 14	Tabulación pregunta 10.....	Pág. 87

DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía N° 1	Vista frontal del restaurante.....	Pág. 34
Fotografía N° 2	Recolección de desechos.....	Pág. 35
Fotografía N° 3	Forma incorrecta de recolección de desechos.....	Pág. 37
Fotografía N° 4	Cuarto frío del restaurante.....	Pág. 38
Fotografía N° 5	Línea de montaje.....	Pág. 39
Fotografía N° 6	Mezcla incorrecta de desechos....	Pág. 41
Fotografía N° 7	Área de servicio.....	Pág. 43
Fotografía N° 8	Área central de desechos.....	Pág. 45
Fotografía N° 9	Área central de recolección.....	Pág. 45

EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE ÁLAMO DE LA CIUDAD DE QUITO"

Autor: Billy Joe Marín Murillo

Director: Henry Proaño

Fecha: Enero 2014

RESUMEN

La investigación sobre el tema "Estrategia para el procesamiento de los desechos sólidos del restaurante The Álamo de la ciudad de Quito", tiene como objetivo general Analizar el manejo de los desechos sólidos del restaurante "THE ÁLAMO" para la implementación de un manual sobre la correcta recolección y eliminación de los desechos producidos. La metodología a utilizar es realizar una ficha de observación, una encuesta al personal y una entrevista estructurada al área administrativa. Se basa en las variables dependiente e independiente manejadas con respaldo en una investigación de campo de carácter descriptivo bibliográfico, esta metodología que está así reflejada en la creación de un manual de desechos quedaría complementada con una mayor capacitación al personal. Luego de aplicar los instrumentos en seguida se procedió a analizar los resultados obtenidos. Después se continuó con la aplicación de la propuesta que consiste en la creación del manual utilizando las BPM aplicadas a todo lo relacionado con desechos sólidos y se proponen como alternativa viable, un mejor almacenamiento y eliminación de los mismos. Para finalizar se planteo las conclusiones y recomendaciones necesarias.

INTRODUCCIÓN

Conociendo el ambiente que nos rodea y en el mundo globalizado que vivimos cabe señalar que el correcto manejo de los desechos sólidos es indispensable a la hora de procesar el producto y desechar de manera idónea la merma existente.

En la actualidad los restaurantes deben conocer y comprender que es un desecho sólido a la perfección puesto que lo que se logra con el conocimiento de esto es mejorar la manipulación y correcta eliminación del mismo para entregar un producto de calidad al cliente, y la tranquilidad de la buena eliminación de la merma.

La finalidad de la investigación es el mejoramiento de eliminación de los desechos sólidos para evitar contaminaciones locales y globales por medio de los mismos, así reducir el negativo impacto ecológico creado.

I. PROBLEMA

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA A INVESTIGAR

La falta de control sobre los desechos sólidos es la principal causa de la contaminación directa o indirecta del medio ambiente ya que influye la forma de desecharlos o a su vez de almacenarlos para crear focos infecciosos peligrosos para la salud.

La falta de información sobre el manejo de los desechos sólidos hace que se siga eliminando dichos desperdicios de manera irresponsable e incorrecta y el daño ambiental continúa sin solución previa, todo esto se da debido a la falta de lugares para su correcto manejo y manipulación acumulando los desechos en forma general y sin previa clasificación.

En el restaurante "The Álamo" de la ciudad de Quito ubicado en la Av. República y Mañosca esquina, debido a su inadecuada forma de almacenamiento de los desperdicios en general desataba en la mezcla de desechos tanto sólidos como líquidos, reciclables y no reciclables, orgánicos e inorgánicos que se acumulaban diariamente en envases sin distinción alguna.

importante en la investigación fue el limitado conocimiento de reciclaje por parte de los operarios del restaurante y esto desencadenó en el frecuente irrespeto a los diversos envases designados para su acumulación, todo esto se debía a la falta de señalética en las áreas proporcionadas para el manejo de desechos lo que ocasionaba que se encuentren desperdicios regados en contenedores incorrectos y/o mezclados entre sí.

Cabe recordar que al finalizar la jornada laboral en el área central de acumulación de desperdicios no existía una constante forma de almacenamiento ya que por un "supuesto" ahorro se decidía mezclar los desechos lo cual era incorrecto y al momento de clasificar o separar los mismos se hacía imposible realizarlo.

Esto ocurría con frecuencia debido al desinterés presentado por parte del recurso humano existente lo cual desataba la mala ejecución y casi inexistencia de obligaciones a cada uno de los operarios y/o encargados del restaurante, ya que la falta de constancia y seguimiento sobre el tema de los desechos sólidos por parte de los supervisores hacía que el control de estos

an parte obligatoria del trabajo
desempeñado por todos.

El control inadecuado de las mermas producidas por parte del personal diariamente hacía que incida directamente en los gastos de producción que maneja la parte operativa ya que por lo general estos son elevados y nadie se responsabiliza de los mismos; Todo esto influía directa o indirectamente en el mal manejo de los desechos sólidos que genera el restaurante y así se daba paso a la incorrecta acumulación, la rápida aparición de plagas, creación de diversos focos infecciosos y sobre todo la proliferación de malos olores lo cual hacía un lugar no idóneo para la manipulación de alimentos y/o ambiente laboral.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide la falta de conocimiento del procesamiento de los desechos sólidos del restaurante "THE ÁLAMO" de la ciudad de Quito ubicado en la Av. República y Mañosca esquina en el tratamiento que se le daba a los desperdicios producidos en el local?

1.3.1 Objetivo General

Implementar un manual sobre la correcta recolección y eliminación de los desechos sólidos generados en el restaurante "The Álamo" de la ciudad de Quito.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Realizar el diagnóstico situacional sobre el manejo de desechos sólidos y mermas utilizadas en el restaurante The Álamo de la ciudad de Quito, ubicado en la Av. República y Mañosca esquina.
- Investigar íntegramente el proceso completo que realizan en el restaurante "The Álamo" sobre la recolección de los desechos para la corrección de posibles errores.
- Elaborar un manual de manejo de los desechos sólidos que genera el restaurante The Álamo de la ciudad de Quito.

Esta investigación se realizó ya que se detectó un problema que se solucionará implementando ciertas normas a seguir que no son complicadas en su uso pero que necesitan de constante aplicación y control para llevarlas a cabo; esto se logrará mediante la creación del manual de desechos en el restaurante para su constante ejecución ya que se apoya en éste para ser eficaz y efectivo al momento de eliminar de forma idónea y correcta los desechos generados por parte del restaurante.

Esto benefició en primera instancia al personal administrativo y operativo del restaurante ya que además de ser útil en su vida diaria se crea conciencia socio-ecológica en ellos y mejora el manejo de los desperdicio; en segundo lugar a la comunidad residente cerca del área de operaciones del restaurante "The Álamo" ya que se disminuye y elimina de mejor manera la gran cantidad de desperdicios generados lo cual ayuda a la no infestación de plagas y/o malos olores.

En tercera instancia pero no por eso de menor importancia al medio ambiente, ya que por medio de este proceso implementado se logró disminuir el mal manejo



PDF Complete

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

que se efectiviza en su gran mayoría el producto y sus empaques o envoltorios son tratados correctamente por parte de las personas responsables de su utilización.

Este manual es de vital importancia y fue creado por la necesidad que existe en este tipo de locales alimenticios los cuales se preocupan en un buen servicio y producto al consumidor pero se olvidan del daño generado por los desperdicios cuando son mal tratados y eliminados.

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

El manejo de desechos sólidos es la gestión de los residuos, la recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho.

El término generalmente se refiere a los materiales producidos por la actividad humana, y en general para reducir sus efectos sobre la salud y el medio ambiente. La gestión de los desechos es también llevada a cabo para recuperar los propios recursos de dichos residuos. La gestión de los desechos puede implicar tanto estados sólidos, líquidos, gases o sustancias radiactivas, con diferentes métodos y técnicas especializadas para cada uno. (<http://www.desechos-solidos.com>)

2.1.1 De la clasificación de los residuos sólidos

Art. 15.- Clasificación de residuos sólidos.-

De acuerdo al proyecto de ley y ordenanza del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito Los residuos sólidos para efectos de su clasificación se dividen en: orgánicos o compostables, e inorgánicos, que pueden ser reciclables y no aprovechables.

la investigación detallamos que los desechos sólidos orgánicos compostables son aquellos que pueden ser metabolizados por medios biológicos, entre otros: restos de comida, restos de jardinería, hojas y ramas, madera y frutas y verduras no aptas para consumo humano.

También los desechos sólidos inorgánicos potencialmente reciclables son, entre otros: el vidrio de botella en colores verde, ámbar y transparente, sin incluir los vidrios de focos, tubos fluorescentes, espejos o parabrisas de vehículos automotores, papel y cartón, plásticos como PET, polietileno de alta y baja densidad, polipropileno y otros similares, aluminio, latas de acero y metales ferrosos, todos los cuales deben almacenarse limpios.

Además se indica que los desechos sólidos inorgánicos no aprovechables son aquellos que no tienen un uso potencial posterior, entre los que se encuentran: residuos sanitarios, pañales, desechables, poliestireno, papel higiénico, toallas femeninas, gasas y algodones usados, tetraempaques y los demás que no

as otras clasificaciones, y que por su naturaleza no sean aprovechables.

En cuanto a su origen, los desechos sólidos se clasificarán en:

- a) Domésticos no peligrosos
- b) Viales
- c) Industriales no peligrosos
- d) Comerciales
- e) No peligrosos provenientes de hospitales, sanatorios y laboratorios de análisis e investigación o patógenos
- f) Institucionales
- g) Escombros y otros
- h) Desechos peligrosos.

2.1.2 Efectos de los desechos sólidos sobre la salud y el ambiente

Continuando con la investigación se descubre algunos efectos negativos de los desechos tales como:

transmisión de enfermedades por

moscas, mosquitos, cucarachas, etc.:

Gastroenteritis, disentería, fiebre tifoidea, fiebre amarilla, dengue, encefalitis.

Transmisión de enfermedades por ratas y ratones: peste bubónica, tifus, rabia y disentería.

Enfermedades respiratorias por los gases y partículas que se generan a partir de la quema de desechos.

- Al ambiente, la contaminación es de:
 - El aire
 - El suelo
 - Las aguas
 - El paisaje

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

1.1 UBICACIÓN

En la ciudad de Quito provincia de Pichincha se encuentra ubicado el Restaurante The Álamo Steakhouse & Grill, en la avenida Republica Oe3-409 y Mañosca, esquina.

Para tener una ubicación correcta se analizaron algunos puntos como son:

- El dinamismo económico del área.
- La facilidad para localizar y llegar al restaurante por parte de sus clientes.
- Excelente comunicación y visibilidad del restaurante.
- Procurar que el sitio tenga estacionamiento de fácil acceso a sus clientes.

Razón por la cual se decidió ubicarse en el sector por la disponibilidad del terreno, que se consideró un sitio de alto desarrollo económico, así como fácil acceso.

responsable del proyecto el Sr.

Pablo Ramírez junto con el propietario del restaurante el Sr. Dominic Straessle en 1996 realizaron un estudio de mercado que confirmó lo que creían sobre el sitio lo cual era muy rentable para su interés.

1.2 HISTORIA

La idea de crear el restaurante nació hace 17 años por los accionistas originales quienes querían diversificar sus inversiones. Ellos con el tiempo han desaparecido.

Hace 17 años se cristalizó la idea de abrir un restaurante que tenga un toque especial, fue cuando en 1996 que Kenny Roger Roasters abrió sus puertas, con un menú basado en pollo, diferentes acompañantes y los incomparables muffins de maíz, fueron los primeros platos de esta cadena que los Quiteños pudieron degustar.

Este restaurante originalmente funcionaba en los terrenos donde ahora está ubicado el Centro Comercial el Jardín, con la construcción de este y tras el

mundial de la franquicia, el restaurante fue reubicado en el local actual, operando bajo la marca de Roasters.

Al pasar de los años, se han ido agregando nuevas opciones en el menú, como son los filetes de pechuga y las espectaculares costillas de cerdo BBQ, que tuvieron una gran acogida y forman parte de los platos más importantes. Para cumplir con las expectativas siempre crecientes de los consumidores, se realizaron cambios importantes, es así que de tener un concepto self - service y compacto, se estructura un servicio a la carta y ampliamos el menú.

Después de varios análisis y estudios complementarios se decidió realizar una reestructuración completa del restaurante, que incluía modificación de la carta ingresando en el concepto de Steakhouse & Grill y el cambio de nombre.

Es así que se empezó analizar varias propuestas decidiéndose finalmente por una, en función de la estructura del local que es muy particular.



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Historia de los Estados Unidos un fuerte denominado The Alamo que está ubicado en Texas que en sus orígenes fue una casa de misioneros en el año de 1724 la misma que fue abandonada y se convirtió en un fuerte militar. En el año 1836, años en que Texas se estaba independizando de México se produce una gran batalla, cuentan que sus pobladores en un número no superior a 200, y básicamente originarios de Estados Unidos, resistió el ataque de 1500 soldados mexicanos durante aproximadamente 15 días, convirtiéndose en una leyenda que perdura hasta la actualidad tanto que hoy por hoy en dicho lugar funciona un museo, e incluso se han hecho dos películas al respecto.

Al observar la construcción de dicho monasterio o fuerte se podrá identificar la gran similitud que existe con la construcción que se había realizado para el nuevo local de ahí el actual nombre The Alamo Steakhouse & Grill.



Imagen N° 1: Fuerte The Álamo EE-UU.

Fuente: <http://www.art.com/gallery/id--a238534/michael-defreitas-posters.htm>



Imagen N° 2: Antiguo y nuevo logotipo

Fuente: <https://Bhttps%253A%252F%252Fwww.compraya.ec%252Ftienda%252Foferta%252Ffinde-x%252F29004%3B200%3B103>

1.3 ACCESIBILIDAD

El restaurante se encuentra ubicado en el sector Centro-Norte de la capital del Ecuador, en sus alrededores encontramos lugares de interés general como

s, áreas de diversión y esparcimiento, calles y avenidas importantes de la ciudad como son las Av. América, NNUU, y la 10 de Agosto.

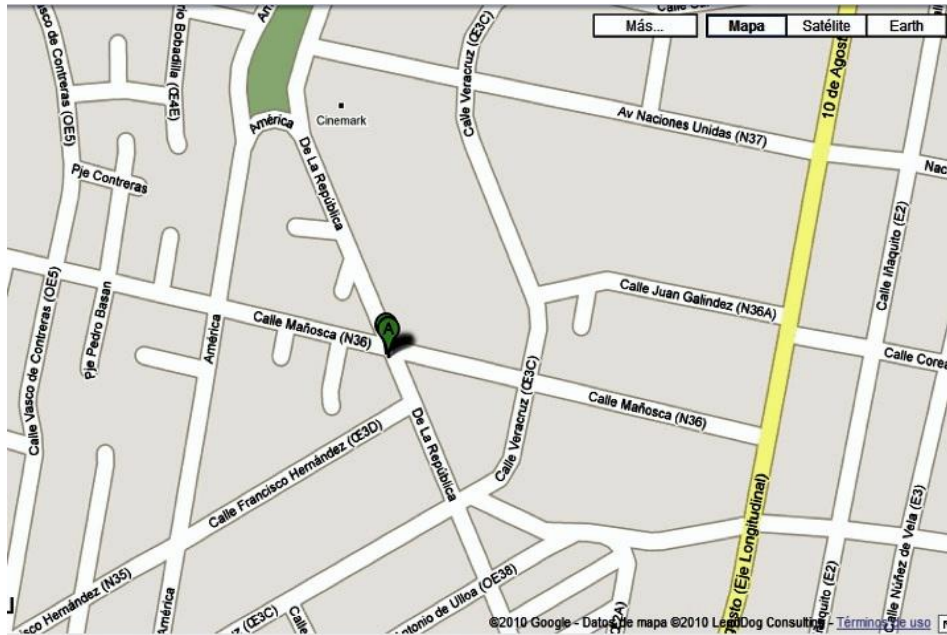


Imagen N° 3: Croquis de ubicación del restaurante The Álamo
 FUENTE: www.googlemaps.com (The Alamo Steakhouse & Grill, Avenue De la Republica, Quito, Pichincha, Ecuador)

1.4 ORGANIGRAMA FUNCIONAL

A continuación se detalla la estructura del restaurante con su respectivo organigrama funcional:

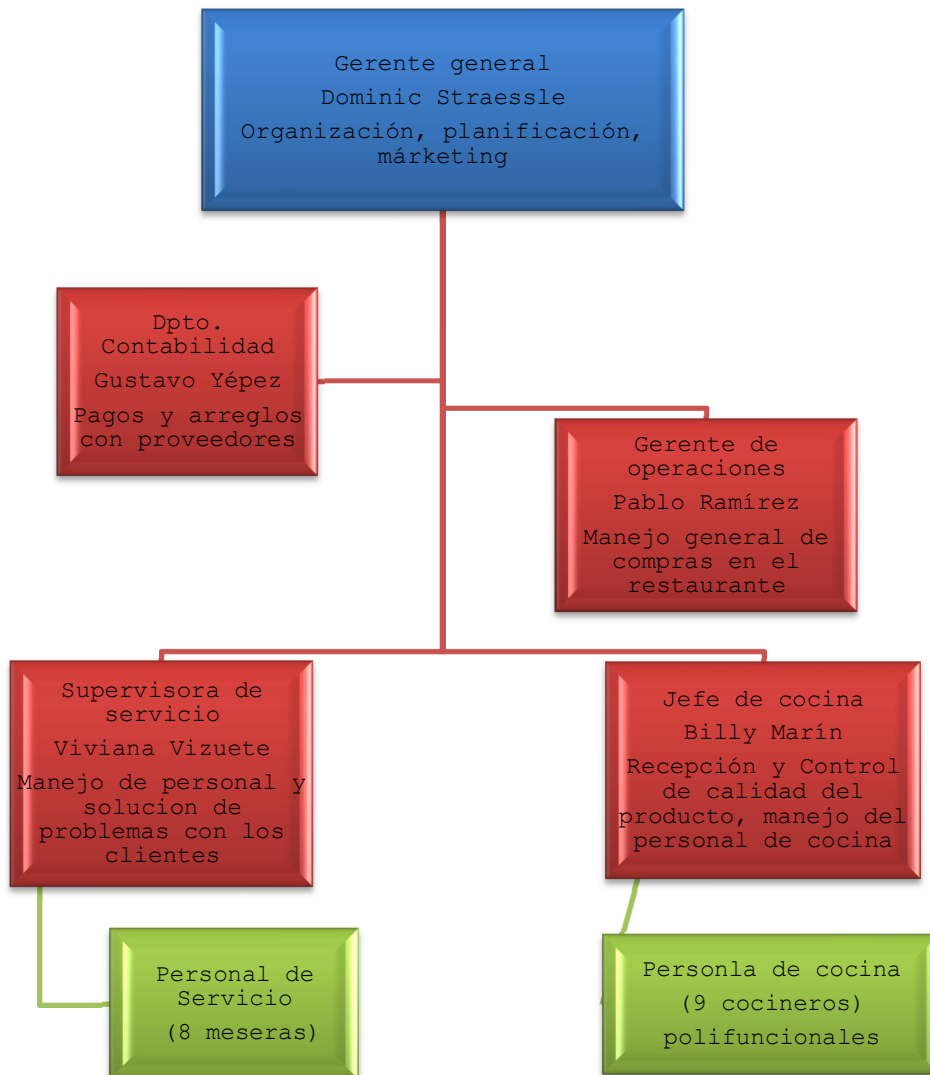


Imagen # 4: Organigrama funcional
 Elaborado por: Billy Marín

Para conocimiento se detalla el menú de oferta gastronómica que tiene el restaurante The Álamo. **(Ver Anexo 1)**

SITUACIÓN ACTUAL:



Fotografía # 1: Vista frontal del restaurante
Elaborado por: Billy Marín

The Álamo es el nuevo concepto en restaurantes como se manifestó anteriormente (léase historia) éste local previo a ser The Alamo funcionó bajo la marca ROASTERS; y su dueño el Sr. Straessle ante la creciente necesidad de mejorar contrató a un grupo de consultores para realizar una reingeniería completa.

Dentro de esta reingeniería se cambiaron algunos aspectos como: los colores de la fachada, nombre, logotipo del restaurante y platos de la carta; la especialidad del restaurante, paso de tener el producto

la rotiserie”, a convertirse en un restaurante de carnes, sus cambios también estaban en la parte de creación de una cultura organizacional inexistente en ese momento.

Si bien estos cambios han sido correctos y efectivos, aun hay una gran oportunidad de plasmar todos estos cambios en manuales de procedimientos y aportar con la creación de un manual de desechos sólidos inexistente en el restaurante.



Fotografía # 2: Recolección de desechos
Elaborado por: Billy Marin

bien es cierto contrata a la consultora pero no plasmó correcciones más que en dar indicaciones verbales, por ello con el manual a realizarse se busca estandarizar el buen control de los desechos generados, por ejemplo chek list en cada área del restaurante, la zona donde se encuentra ubicado se considera como un área comercial de un nivel socioeconómico medio, medio alto tiene una accesibilidad fácil, y una buena Infraestructura.

El restaurante no tiene una adecuada manipulación en los alimentos, las temperaturas en las que los alimentos son recibidos, almacenados y organizados no siempre son las correctas, además una gran deficiencia en el manejo y control de los desechos sólidos, es por ello que se planteó este manual.

El restaurante no cuenta con el número de personal adecuado para esta tarea.



Fotografía # 3: forma incorrecta de recolección
Elaborado por: Billy Marín

2.1 ANÁLISIS DE LAS ÁREAS DEL RESTAURANTE

2.1.1 Cocina

De acuerdo a la información obtenida por la empresa, y después de la investigación, se ha realizado un análisis general y específico del restaurante.

Teniendo una logística interna, esta actividad corresponde al almacenamiento de insumos, materiales inventarios y procesos de pedidos, existe una persona designada, encargada de idear los sistemas internos para almacenamiento de los alimentos, cocción, lavado y todos los procesos de cocina correspondientes. Teniendo

comienza comenzando con la recepción de toda la materia prima. Además se procura que todos los platos sean preparados al momento de ser solicitados, para evitar así desperdicios y comida en descomposición. La calidad de los platos o alimentos es evaluada hasta que el cliente se ha demostrado satisfecho.



Fotografía # 4: Cuarto frío
Elaborado por: Billy Marín

Se determina el stock mínimo semanal para que los empleados trabajen con tranquilidad y total disponibilidad de insumos, siempre teniendo en cuenta que el producto no deberá perder ninguna medida de calidad, The Álamo siempre busca trabajar en una cuidadosa selección de proveedores que cubran con la

durante en tiempo de respuesta y calidad de materias primas, y a través del sistema de gestión personalizado se cargarán los insumos y se puede controlar diariamente.

Un factor clave de la logística interna es la puesta a punto, limpieza y mantenimiento de las instalaciones, elementos de cocina, maquinarias, para que estén disponibles en el momento que sea necesario y en el estado perfecto.



Fotografía # 5: línea de montaje
Elaborado por: Billy Marín

El restaurante trata constantemente reforzar las actividades de logística interna como la infraestructura, siendo importante mencionar la

cocina como la instalación y colocación de todas las maquinarias, herramientas e instalaciones para lograr la optimización necesaria del espacio, donde se busca dividir en diferentes secciones, utilizando etiquetas, y day dots.

Entre las secciones tenemos:

- Estaciones de almacenamiento
 - Insumos congelados
 - Frutas verduras y legumbres
 - Carnes rojas, blancas, mariscos
 - Bebidas alcohólicas, no alcohólicas
 - Alimentos no perecederos
- Estaciones de materiales
- Estaciones de utensilios
- Estaciones de cubertería y vajilla
- Estaciones de residuos
- Despacho de platos
- Estación de platos post-utilización

The Álamo necesita siempre tener un abastecimiento adecuado tanto en producto y personal teniendo muy en cuenta todas las normas y rigurosamente cumplido los requisitos. La empresa también consta de una red de computadoras y programas con un sistema personalizado a

al lo pueda manejar. En la cocina se trata de llevar un orden y no existe un control de calidad correcto muchas veces las temperaturas, las cocciones, los desperdicios de alimentos no son tratados correctamente.



Fotografía # 6: mezcla incorrecta de desechos
Elaborado por: Billy Marín

2.1.2 Área de servicio

The Álamo siempre brinda un servicio de excelencia a los clientes, teniendo fases compuestas por el departamento de cocina, donde se tiene una inspección de calidad.

Entrar en el restaurante, está en contacto con miembros del personal, siempre será recibido por las meseras que le darán la bienvenida al cliente, y preguntando sus preferencias para la mesa como el número de personas.

Una vez sentado en la mesa el cliente, la mesera o personal de servicio a cargo del área deberán saludarlos, presentarse, ofrecerles la carta, algo de beber, tomar la orden, entregarles los platos de su elección, mantener a los clientes atendidos, así como también respetar su privacidad. Y por ultimo entregarle la cuenta cuando la solicite el cliente.

Al finalizar el turno es la mesera quien se encarga de entregar su sector limpio y todas las mesas montadas y por último el jefe de turno lo recibe.



Fotografía # 7: Área de servicio
Elaborado por: Billy Marin

En la operación del restaurante, siempre se brinda una atención al cliente personalizada, manteniendo siempre el cuidado de la limpieza del lugar, como la del personal, ya que son muy importantes; la rapidez en el servicio es esencial, así como la calidad de la materia prima, presentación en los platos, y el ambiente, contribuyen a que el cliente este satisfecho.

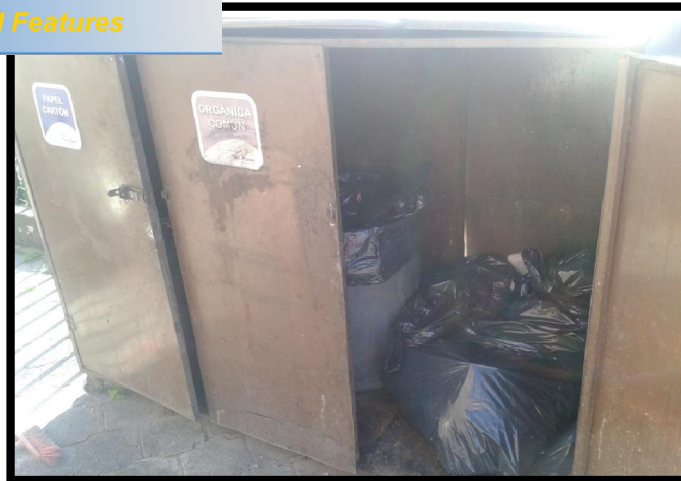
En ciertos casos las falencias que existen es que las meseras no tienen el conocimiento de cómo están elaborados los platos.

Área de almacenamiento de desechos

Para realizar esta investigación se baso básicamente en la experiencia del día a día con el área operativa del restaurante ya que se tiene el espacio necesario para realizarlo, pero se cree que por motivos económicos y/o de bajo movimiento del restaurante no se lo ha adecuado de acuerdo a las necesidades y obligaciones que implica el tener un restaurante de estas características.

Las cocinas, comedores, áreas de desechos y servicios sanitarios de los establecimientos de comestibles deberán tener recipientes metálicos o de plástico grueso para contener la basura.

La basura y la grasa residual deberían colocarse en receptáculos con tapas bien ajustadas, que se destapen al pisar un pedal.



Fotografía # 8: Área central de desechos
Elaborado por: Billy Marín

Una vez vacíos los recipientes de basura sería necesario lavarlos para mantener el aseo en el restaurante.

Debe existir un buen servicio de recolección de basura para que no se acumule, principalmente en este tipo de establecimientos, sin embargo, si no lo hay o es deficiente, se deben procurar retirar la basura lo más frecuente que sea posible.



Fotografía # 9: Área central de recolección

Elaborado por: Billy Marín

) DEL RESTAURANTE

Con el objeto de poder analizar la situación competitiva del sector, básicamente los tipos de restaurantes con los que nos vamos a encontrar son:

Restaurantes temáticos, Fast - food, y Familiares; en el cual nosotros nos encontramos, donde el objetivo es ganarse al cliente, no pelearse con el competidor.

El mayor desafío es que el cliente se incline por los productos y servicios que ofrece este restaurante.

The Álamo realiza periódicamente análisis de la competencia no en busca de copiar si no de mejorar y saber marcar la diferencia.

The Álamo busca tener buenas negociaciones con los proveedores, alianzas estratégicas, que beneficien a las dos partes, para que estos brinden la calidad, servicio y precio justo, lo cual hace un gran atractivo para la estabilidad del local.



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

busca seleccionar la mejor materia prima que los proveedores brindan al mercado, con las características específicas solicitadas para que estas sean ingresadas a la institución.

La competencia a nivel gastronómico es cada vez mayor, al ser esta una marca no tan reconocida en el mercado, y al tener una variada carta, entramos en la clasificación de varios restaurantes, así:

Parrilladas Columbus, Los Troncos Steak House, Rincón del Gaucho Steakhouse, todos ellos restaurantes que se encuentran cerca, con capacidades entre 100 y 150 personas aproximadamente, especialistas en carnes, cada uno con su estilo propio.

The Álamo cuenta entre sus platos comida estilo americano, entre los restaurantes que ofrecen menús parecidos se encuentran, T.G.I. Friday's, Tony Roma's, que son franquicias americanas de mucho éxito en el Ecuador, con locales cuya capacidad supera los 300 puestos, también está Sport Planet, que es nacional,



PDF Complete

*Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

muy cerca al nuestro con una capacidad de unas 200 personas.

En lo referente a competencia, por el tema variedad, está la plaza de las Américas, que cuenta con al menos 10 plazas, entre restaurantes y cafeterías, tales como Noe y que son los restaurantes insignias junto al Sport Planet que lo habíamos mencionado ya, así como el Metro café, American Deli, Archie's, McDonalds, etc.

3.1 DESECHOS

Vizuite V. (2011) señalo que "Se llama desecho, residuo, desperdicio o basura a todos los elementos utilizados en su gran mayoría los cuales ya no son aptos para el consumo y/o utilización y necesitan ser eliminados. (p. 9)

El manejo de desecho es el término usado para designar al control de recolección, tratamiento y eliminación de los diferentes tipos de residuos. Estas acciones son a los efectos de reducir el nivel de impacto negativo de los desechos sobre el medio ambiente y la sociedad.

Diariamente se lo coloca en lugares previstos para la recolección para ser canalizada a tiraderos o vertederos, rellenos sanitarios u otro lugar; En la actualidad, se usa ese término para denominar aquella fracción de desechos que no son aprovechables y que por

se trata y dispuesta para evitar problemas sanitarios o ambientales.

Aguilar y Meza (1996) concluyen que:

La composición de desechos está estrechamente relacionada al desarrollo humano en la tecnología y sociales. La composición de los diferentes tipos de desechos varía de acuerdo a la condición de tiempo y de lugar. La invención y el desarrollo de la industria se relacionan directamente con los distintos tipos de desechos generados o afectados. Ciertos componentes de los desechos tienen valor económico y rentable utilizado por el reciclaje.
(p.55)

Los desechos orgánicos biodegradables, tales como los alimentos y aguas residuales, desaparecen de forma natural gracias al oxígeno o al aire libre, a causa de la descomposición causada por microorganismos. Si no se controla la eliminación de desechos biodegradables, puede causar varios problemas, entre ellos la liberación generalizada de gases de efecto invernadero que afectan la salud por el fortalecimiento de los agentes patógenos humanos.

La clasificación se divide por su composición y por su origen:

Según su composición:

- **Desecho orgánico:** todo desecho de origen biológico, que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo, por ejemplo: hojas, ramas, cáscaras y residuos de alimentos en el hogar, etc.
- **Desecho inorgánico:** todo desecho sin origen biológico, de índole industrial o de algún otro proceso artificial, por ejemplo: plásticos, telas sintéticas, etc.
- **Mezcla de desechos:** En el sentido más amplio del término, se refiere a todos los desechos de residuos mezclados que es el resultado de una combinación de materiales orgánicos e inorgánicos.

los países que producen desechos mezclados, a partir de restos de comida, envases y cajas diversas. Un problema es que los desechos compuestos de materiales orgánicos que no pueden descomponerse por completo, y material inorgánico relacionado con el nitrógeno y por tanto que también forma gases tóxicos. Por ello es importante eliminar los desechos generados en el día a día. Debido a los peligros de los desperdicios mezclados, algunas personas separan los desechos orgánicos de los inorgánicos, y los orgánicos los usan para crear composta. <http://www.desechos-solidos.com>

- **Desechos peligrosos:** se refiere a todo desecho, ya sea de origen biológico o no, que constituye un peligro potencial y que por lo cual debe ser tratado de forma especial, por ejemplo, material médico infeccioso, residuo radiactivo, ácidos y sustancias químicas corrosivas, etc.

Según su origen

- **Desecho domiciliario:** basura proveniente de los hogares y/o comunidades.
- **Desecho industrial:** su origen es producto de la manufactura o proceso de transformación de la materia prima.

Residuo industrial: desechos que son catalogados por lo general como residuos peligrosos y pueden ser orgánicos e inorgánicos.

- **Desecho comercial:** provenientes de ferias, oficinas, tiendas, etc., y cuya composición es orgánica, tales como restos de frutas, verduras, cartones, papeles, entre otros.
- **Desecho urbano:** correspondiente a las poblaciones, como desechos de parques y jardines, mobiliario urbano inservible, etc.

También tenemos otro tipo de desechos los cuales se catalogan de clasificación:

Moncada J. (s.f.) señala que "El papel y el cartón son de origen orgánico, sin embargo, para propósitos de reciclaje deben ser tratados como inorgánicos por el proceso particular que se les da, la excepción son los papeles y servilletas con residuos de comida que se consideran como material orgánico." (p. 34)

Otros tipos de desechos, como los del metabolismo humano, también son orgánicos, sin embargo son

e las redes de saneamiento y no a través de esquemas de recolección y disposición final.

3.3 DESECHOS MANEJADOS EN EL RESTAURANTE

Un restaurante que constantemente genera una serie de subproductos y desechos sólidos, su manejo debe estar orientado hacia la separación, recolección, almacenamiento, aprovechamiento y eliminación con programas bien definidos de procedimientos y actividades que eviten el deterioro del medio ambiente, instalaciones, equipos, utensilios y disminuyan los factores de riesgo para la inocuidad de los alimentos.

En la actualidad numerosos hoteles, restaurantes, comercios e instituciones deben participar en los diferentes procesos de separación de la basura; para hablar de los desechos manejados en el restaurante nos guiamos y a su vez reducimos información ya que por lo general son en su gran mayoría desechos orgánicos, el resto que utilizamos son en su mayoría, desechos de empaques plásticos, de cartón, vidrio, etc.

Los orgánicos más comunes tenemos los restos de vegetales tales como: tomate, cebolla, pimiento, apio, zanahoria, lechuga, cebollín, etc.; los desechos de proteína animal tenemos: Huesos y grasa del costillar de cerdo, huesos y grasas de pollo, grasa y venas de carne de res, piel de pescado, cascaras de camarón, vísceras de res.

Entre los desechos inorgánicos más generados son: papel, cartón, fundas plásticas, envases plásticos, papel film o plástico adherente, tapas de bebidas gaseosas, envases de productos cárnicos, etc.

Sobre el tratamiento que se debe dar al aceite es indispensable reciclarlo ya que beneficia al medio ambiente y reduce la contaminación de fuentes de agua.

Para el área del servicio, los desechos más comunes generados son: Fundas plásticas de porción de pulpas de fruta, tapas de bebidas gaseosas, envases y tapas plásticas de aguas no retornables, envases de cristal de cervezas no retornables, botellas de vidrio

en general, servilletas de papel, contenedores de comida, etc.

3.3.1 Formas de eliminación y almacenamiento de desechos

La reducción del volumen de desechos significa automáticamente la reducción del número de camiones de basura en nuestras carreteras, la reducción de residuos en vertederos o incinerados.

La disminución de la generación de los desechos depende de la variedad de materiales reciclables, junto con la elección de los productos con pocos envases, ayudaría a la reutilización de los residuos (por ejemplo, la tapa de las botellas).

El reciclaje de desechos (tratamiento de materiales: el compostaje, papel reciclado, o la transformación en energía: la energía térmica etc.

De acuerdo a los estudios existentes y aceptados por los estamentos gubernamentales ecuatorianos, los

Los sólidos han sido durante mucho tiempo un punto de vista práctico y barato. Las desventajas de los vertederos son las molestias para el vecindario, los riesgos de filtraciones en el suelo.

La Guía para el Manejo Integral de Residuos - UPB Medellín Colombia (2008) indica que:

Además, se condenan grandes áreas que incluso después del cierre del sitio y del relleno posterior, no son aptos para muchas actividades. Los desechos enterrados siguen deteriorándose durante muchos años, la producción de gas (metano) tienen que ser evacuados y tratados por períodos de hasta varias décadas.

Muchas son las limitaciones técnicas que son impuestas sobre el funcionamiento de estos sitios: el suelo (lo más impermeable posible), la protección de los recursos hídricos. (p. 41-42)

Con demasiada frecuencia, personas sin escrúpulos vierten sus residuos en la naturaleza salvajemente. La mayoría de las veces en lugares aislados: los bosques, islas, etc.

es una técnica de destrucción por fuego. La incineración es criticada por causa de las dioxinas cancerígenas producidas por la combustión. Con el fin de controlar la cuantía de las dioxinas, una norma se aplica sobre todos los incineradores, la fijación de un filtro capaz de limitar las emisiones de dioxinas. La incineración de desechos también provoca la expulsión de dióxido de carbono. Este gas de efecto invernadero contribuye al calentamiento global.

La falta de los conocimientos actuales sobre los efectos de las incineradoras sobre la salud humana viene causada porque las incineradoras son a menudo rechazadas por sus vecinos. La incineración es criticada porque requiere una cantidad de combustible que podría ser utilizada para mejores utilizaciones.

Moncada J. (s.f.) dice "El desecho llamado escorias son los residuos sólidos procedentes de la incineración de desechos" (p. 41), suponen el 25% de las cantidades que emergen en forma de desecho. Se trata de mezclas de metales, vidrio, sílice, alúmina, piedra caliza, cal y agua. Todos estos desechos son

os por un imán y por las famosas corrientes de Foucault para eliminar los diversos metales que pueden ser reciclados. Dependiendo de su calidad y estabilidad, el resto de la escoria se almacena en vertederos o se utiliza como relleno para carreteras.

3.4 ELIMINACIÓN Y FORMA DE TRANSPORTE DE DESECHOS

El Manejo de los desechos sólidos en todo el país es y será responsabilidad de las municipalidades, de acuerdo a lo que indique la ley del código de salud.

Las municipalidades o personas responsables del servicio de aseo, de conformidad con las normas administrativas correspondientes podrán contratar o conceder a otras entidades las actividades de servicio.

Esto no libera a las municipalidades de su responsabilidad y por lo mismo, deberán ejercer severo control de las actividades propias del dicho manejo.



PDF Complete
*Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

asificados como especiales tendrán un sistema diferenciado de recolección y lo prestarán exclusivamente las municipalidades, por sus propios medios o a través de terceros, pero su costo será calculado en base a la cantidad y tipo de los desechos que se recojan y guardará relación con el personal y equipos que se empleen en estas labores.

Los generadores o poseedores de desechos sólidos urbanos que por sus características especiales, puedan producir trastornos en el transporte, recogida, valorización o eliminación están obligados a proporcionar a la entidad de aseo una información detallada sobre el origen, cantidad, características y disposición de los desechos sólidos. Dicha entidad se encargará de llevar un control de los desechos sólidos generados.

El primer paso a seguir en la gestión de los desechos es su clasificación y su posterior recogida, la recogida de residuos deberá atender a criterios de segregación, asepsia e inocuidad, al objeto de no



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

le contaminación a otro medio receptor.

Los aceites y grasa comestibles se convierten en un problema cuando son desechados, obstruyen las cañerías, sirven además de alimento a los roedores, causan daño en la vida acuática y en la calidad del agua de las fuentes hídricas, dificultan y encarecen la depuración de las aguas residuales.

La mejor manera de almacenar el aceite es en botellas o garrafas de plástico, para luego hacerle un seguimiento o entregarlo a un gestor ambiental autorizado por el ministerio del ambiente para su futuro reciclaje.

Los envases deben trasladarse herméticamente cerrados, no pudiéndose volver a abrir. Los envases que estén rotos deberán ser re-ensados.

debe realizarse siguiendo criterios de responsabilidad, agilidad, rapidez, asepsia, inocuidad y seguridad, evitando riesgos de infección.

No se debe arrastrar ningún envase por el suelo, ni deben utilizarse trampillas, ni bajantes que puedan afectar su integridad. Los envases han de trasladarse perfectamente cerrados. Para su transporte se deben utilizar los carros o contenedores con las características definidas para desechos.

3.5 CODIFICACIÓN Y SEÑALÉTICA ADECUADA

Para el manejo adecuado de los desechos sólidos debemos usar contenedores con la capacidad suficiente para almacenar los desperdicios producidos en las áreas de producción y deben mantenerse en los lugares destinados para ese motivo.

Utilizaremos la codificación y señalética universal para seguir normas internacionales y evitar que los operarios entren en confusión de tal o cual producto y/o color; además será de fácil acceso y

el trabajo a desempeñar en el local.

Estos serán identificados con avisos que indiquen el tipo de material que se debe almacenar tales como:

- **Verde:** desechos ordinarios no aprovechables.
- **Gris:** Cartones y papeles.
- **Blanco:** Vidrios.
- **Azul:** Polímeros o plásticos.
- **Crema:** Desechos de alimentos, vegetales, etc.
- **Rojo:** Residuos de desechos peligrosos (de riesgo biológico o químico).
- **Café:** Latas, tapas metálicas.

Estos contenedores se deben mantener cerrados y sobre todo los que se encuentran dentro del restaurante, aparte de su constante aseo para evitar la proliferación de plagas, bacterias o de otros problemas consecuencias del mal manejo de desechos sólidos.



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

específicos a utilizar

Para almacenar desechos se debe contar con contenedores en cantidades suficientes y estar ubicados en lugares donde se genera más desperdicios y se realicen operaciones de limpieza frecuentes, específicamente en el área de producción. Además estos deben estar previamente identificados con avisos que indiquen el tipo de material que se deben guardar en ellos, ya sea orgánico o inorgánico (plástico, latas, papel, etc.).

Los contenedores se deben mantener cerrados y más aún los que se encuentran en áreas de producción y elaboración del restaurante.

4.1 UTILIZACIÓN DE LAS BPM EN EL PROCESO DE ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Vizuite V. (2011) indica que "Se Aplicaría las Buenas Prácticas de manufactura (BPM) para evitar o impedir la contaminación cruzada" (p. 32) esto se realizará dentro de las instalaciones para garantizar la eliminación adecuada de los desechos generados en el restaurante, con el afán de reducir el impacto medioambiental y permitir que todas las áreas del local cumplan con las condiciones sanitarias exigidas por los estamentos superiores y de control vigentes.

Los responsables se encargarán de vigilar, inspeccionar y de efectuar el cumplimiento de este proceso, una o más personas serán las escogidas por la parte administrativa la cual debe proveer los recursos necesarios para el cumplimiento del mismo; también efectuarán las acciones necesarias para el correcto manejo de los desechos sólidos, siendo este el factor esencial y primordial del cumplimiento del proceso por ser el que tenga el contacto directo con los desechos.

el área debe ser el encargado de vigilar e inspeccionar el cumplimiento del proceso y de la persona encargada de hacerlo en los tiempos estipulados y con la frecuencia necesaria, el gerente del restaurante será el encargado de proveer todos los recursos necesarios para el cumplimiento del proceso completo y correcto del tratamiento de los desechos.

4.2 UNIFORMES E IMPLEMENTOS IDÓNEOS PARA LA RECOLECCIÓN Y ASEO DE LOS CONTENEDORES DE DESECHOS.

Para realizar la actividad de recolección, aseo y limpieza de los contenedores de desechos se debe seguir ciertos pasos para tener la suficiente seguridad tanto para la persona que va a realizar dicha actividad, como para los equipos e implementos que se utilicen en esa función.

Se debe utilizar ropa adecuada para el trabajo y adicional a eso colocarnos implementos protectores de fácil limpieza y utilización para realizar la tarea asignada, este es el correcto uniforme para el trabajo de producción de alimentos:

ajo o antideslizantes

- Pantalón de cocina
- Chaqueta de cocina
- Malla o cofia para el cabello
- Delantal de protección
- Gorro de cocina, gorra o safari

Adicional a esto para realizar el aseo y limpieza de los contenedores de desechos debemos utilizar:

Para el personal

- Guantes de caucho
- Botas impermeables (opcional)
- Delantal de pechera impermeable
- Gafas de seguridad
- Mascarilla (para evitar el mal olor)

Implementos de aseo

- Escobas de fibra suave y dura
- Cepillo
- Solución jabonosa,
- Abundante agua
- Solución desinfectante y sanitizante

CHECK LIST PARA EL CORRECTO CONTROL

**DEL ASEO Y RECOLECCIÓN DE DESECHOS DEL RESTAURANTE THE
ÁLAMO**

Se encontró la necesidad de crear una herramienta que facilite el control diario de los diversos puntos claves para el desarrollo normal de las actividades dentro del restaurante.

FORMATO DE INSPECCIÓN DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA:			
SUPERVISOR U OPERADOR EVALUADOR:			
ASPECTO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES:
1.- HIGIENE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
Todo personal manipulador al entrar al área de producción cuenta con su indumentaria completa.			
Tienen las manos limpias, uñas cortas, sin esmalte y sin joyas.			
El manipulador está libre de infecciones infecto-contagiosas y de heridas subcutáneas.			
El manipulador al salir y reingresar al área de producción se lava y sanitiza las manos.			
2.- LIMPIEZA Y RECOLECCIÓN DE LOS DESECHOS			

<p>manipulador revisa los contenedores que estén correctamente equipados y etiquetados.</p>			
<p>Al desechar la basura, el manipulador lo coloca en el envase que le corresponde.</p>			
<p>Al finalizar el turno o jornada, el/los manipuladores retiran las fundas con los desechos.</p>			
ASPECTO	CUMPLE :	NO CUMPLE	OBSERVACIONES :
<p>El/los manipuladores limpian, sanitizan y dejan nuevamente utilizables los contenedores de desechos.</p>			
3.- ÁREA CENTRAL DE DESECHOS			
<p>El área central se encuentra limpia y sanitizada.</p>			
<p>Los desechos se encuentran separados y clasificados de acuerdo a su origen.</p>			
<p>El contenedor central se encuentra en buen estado y no destruido.</p>			
<p>No presenta indicios de existencia para plagas o bacterias.</p>			
<p>Existe suficiente ventilación.</p>			
<p>Se limpia y desinfecta periódicamente.</p>			
<p>Es de fácil acceso para el recolector de desechos.</p>			

Para lograr esta investigación debemos crear un producto el cual será un manual de procedimientos para el tratamiento de desechos sólidos del restaurante The Álamo de la ciudad de Quito ubicado en la Av. República y Mañosca Esquina, a continuación una pequeña descripción del tipo de manual utilizado.

Manual de procedimientos: Será el documento que contiene la descripción de las actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa u operaria, o de dos o más de ellas.

El manual incluye además los puestos que intervienen precisando su responsabilidad y participación.

Suelen contener información y ejemplos de otros datos que pueda auxiliar al correcto desarrollo de las actividades dentro del restaurante.

([http://salud.edomexico.gob.mx/intranet/uma/doctos/guia para manual de procedimientos.pdf](http://salud.edomexico.gob.mx/intranet/uma/doctos/guia%20para%20manual%20de%20procedimientos.pdf))

En dicho manual se encuentra registrada y transmitida sin cambios la información básica referente al funcionamiento de todas las unidades de trabajo, facilita las labores y la evaluación como el control interno y su vigilancia, la conciencia en los empleados

de el trabajo se está realizando o

no adecuadamente.

Utilidad del manual: Permitirá conocer el funcionamiento interno por lo que respecta a descripción de tareas, ubicación, requerimientos y a los puestos responsables de su ejecución.

- Auxilian en la inducción del puesto y al adiestramiento y capacitación del personal ya que describen en forma detallada las actividades de cada puesto.
- Sirve para el análisis o revisión de los procedimientos de un sistema.
- Interviene en la consulta de todo el personal.
- Que se desee emprender tareas de simplificación de trabajo, delegación de autoridad, etc.
- Para establecer un sistema de información o bien modificar el ya existente.
- Para uniformar y controlar el cumplimiento de las rutinas de trabajo y evitar su alteración arbitraria.
- Determina en forma más sencilla las responsabilidades por fallas o errores.

labores de evaluación del control interno y su evaluación.

- Aumenta la eficiencia de los empleados, indicándoles lo que deben hacer y cómo deben hacerlo.
- Construye una base para el análisis posterior del trabajo y el mejoramiento de los sistemas, procedimientos y métodos.

Este documento debe incorporar la siguiente información.

a) Identificación.

- Logotipo de la organización.
- Nombre oficial de la organización.
- Denominación y extensión.
- Lugar y fecha de elaboración.
- Número de revisión (en su caso).
- Responsables de su elaboración, revisión y/o autorización.
-

b) Índice o contenido.

c) Prólogo y/o introducción.

procedimientos.

- e) Áreas de aplicación y/o alcance de los procedimientos.
- f) Responsables.
- g) Políticas o normas de operación.
- h) Conceptos.
- i) Procedimiento.
- j) Glosario de términos.
- k) Bibliografía.

I. METODOLOGÍA

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La investigación utilizada fue descriptiva porque se utilizó las dos variables a investigar ya que influyen de manera directa entre si y entre la situación del restaurante, el cual asumió que se estaba fallando en una gran parte del proceso de eliminación de los desechos por falta de conocimiento y/o de un plan previamente elaborado, y por la otra el desconocimiento de la correcta forma de trato que se da a los diversos desechos que genera el mismo establecimiento.

El diseño del presente trabajo se realizó de manera cuantitativa puesto que utilizó entrevistas, fichas de observación ya que estas herramientas ayudaron a que la información recabada sea más fiable; y también fue de forma cualitativa ya que utilizamos un grupo focal para detectar los errores cometidos y unas entrevistas estructuradas al personal administrativo para delimitar la zona de investigación.

En este caso en particular, al hablar del universo se debió hablar de la muestra también ya que la recolección de la información se realizó al total de personas dependientes del restaurante (operarios y administrativos) puesto que no sobrepasa el mínimo solicitado para la recopilación de datos que es de 300, en esta investigación será inferior a 30 (-10%) por lo que los instrumentos se aplicaron al universo de la población.

3.3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se aplicaron los siguientes instrumentos: entrevista estructurada, fichas de observación y grupo focal.

Las fichas de observación se las utilizó de forma personal para recabar información fiable que contribuya a la investigación, **(Ver apéndice A)**

Se realizó una entrevista estructurada al personal administrativo que constó de 8 ítems de preguntas dicotómicas de las cuales 4 fueron aplicadas a la

y 4 a la variable independiente,

(Ver apéndice B)

El grupo focal se aplicó para enseñar y valorar los aspectos necesarios para la correcta manipulación de desperdicios, **(Ver apéndice C)**

3.4 DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO

La recolección de información se la realizó en el restaurante The Álamo de la ciudad de Quito en las fechas del 22 De julio del 2013 al 28 de julio del 2013 ya que en este tiempo se completó con las fichas de observación, el grupo focal y entrevistas realizadas ya que el personal rota en sus días de descanso y no todos coincidieron en una misma fecha para ser aplicados de la mejor manera.

3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

Para la tabulación de los datos; los mismos fueron procesados en Office WORD - EXCEL.

Para el análisis se utilizó estadística descriptiva a través de porcentajes y media aritmética.

4.1 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

Gracias a los resultados obtenidos se pueda constatar la realidad en la cual se encuentran laborando el personal operativo y administrativo del restaurante The Álamo, estos servirán en su totalidad para mejorar las falencias que se encontró al momento de la observación realizada y a su vez servirá de guía para el mejoramiento aplicado mediante la ejecución del manual de desechos.

4.1.1 Análisis e interpretación de los resultados estadísticos - Encuesta

A continuación se detalla las preguntas realizadas, la interpretación y sus posibles soluciones a cada una de ellas a favor de la investigación.

¿El personal tiene el hábito de lavar sus manos antes de entrar en contacto con el alimento?

Tabla N° 1: Tabulación Pregunta 1

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	14	87%
NO	2	13%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

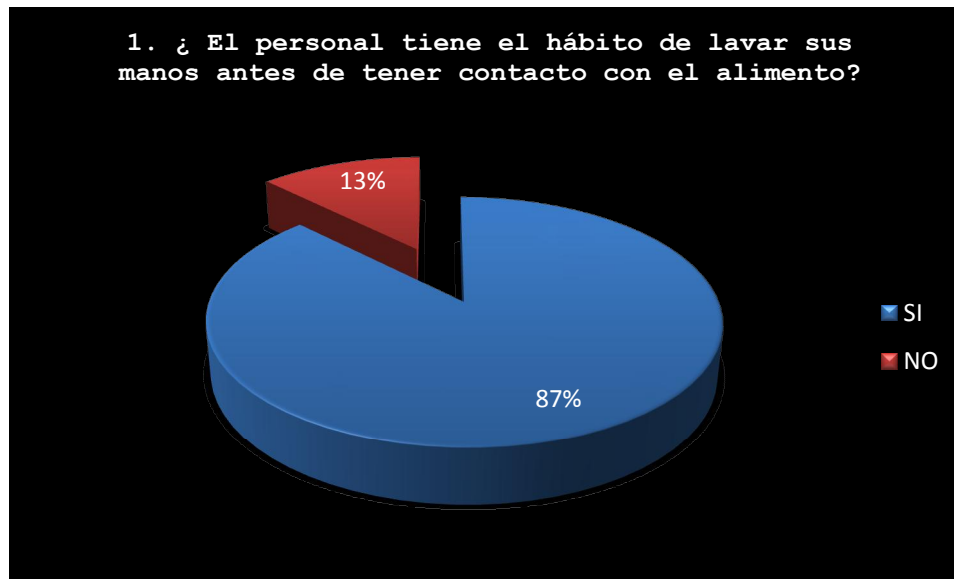


Imagen N°5: Tabulación pregunta 1

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 1 se puede evidenciar que el 87% del personal encuestado lava sus manos antes de tener contacto con los alimentos y el 13 % de los encuestados dice que no lava sus manos antes de tener contacto con los alimentos, lo que implica que se debe normar de manera obligatoria a que se lo realice siempre para evitar la proliferación de las bacterias.

¿Sabe cómo realizar un buen lavado de manos?

Tabla N° 2: tabulación pregunta 2

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	13	81%
NO	3	19%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

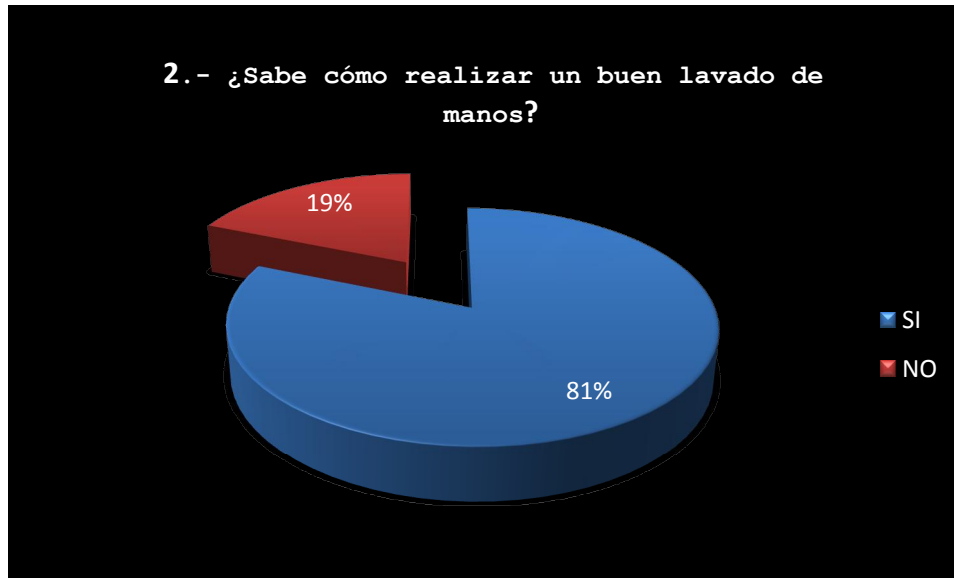


Imagen N°6: Tabulación pregunta 2

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 2 se puede evidenciar que el 81% del personal encuestado sabe lavarse las manos de una forma correcta y el 19 % del personal encuestado dice que no sabe cómo realizarse un buen lavado de manos, esto incide en que se deberá colocar un letrero con frases y gráficos para aclarar este importante paso para que todos lo realicen de la correcta manera.

¿El personal tiene el hábito de separar y clasificar los desperdicios generados?

Tabla N°3: tabulación pregunta 3

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	8	87%
NO	8	13%

Elaborado por: Billy Marín
 Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

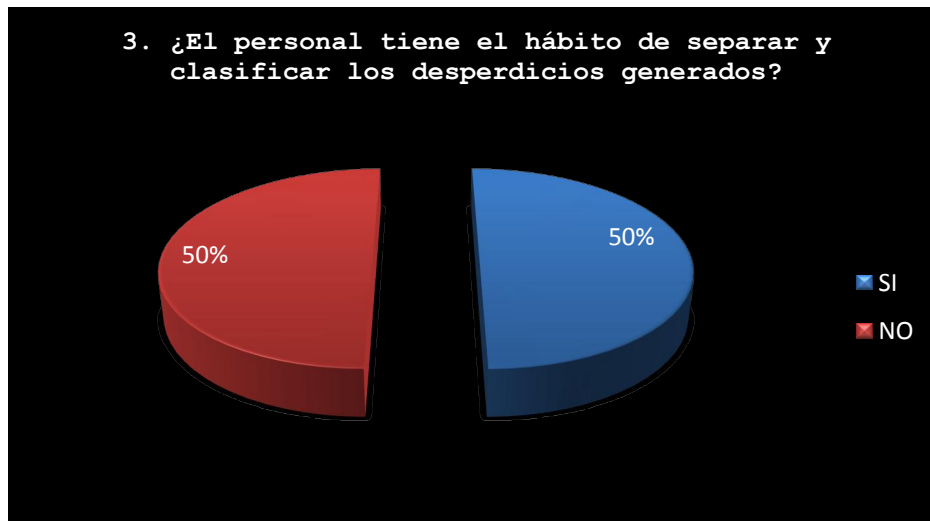


Imagen N°7: Tabulación pregunta 3
 Realizado por: Billy Marín
 Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 3 de acuerdo a la información obtenida se puede evidenciar que el 50% del personal encuestado tiene el hábito de separar y clasificar los desperdicios generados y el 50 % del personal encuestado dice que no tiene el hábito de separar y clasificar los desperdicios generados, se nota una gran falencia en este punto crítico ya que depende mucho de esto para poder solucionar el gran problema existente.

lo de supervisar la limpieza del establecimiento?

Tabla N° 4: Tabulación pregunta 4

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	7	44%
NO	9	56%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo



Imagen N°8: Tabulación pregunta 4

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 4 de acuerdo a la información obtenida se puede evidenciar que el 44% del personal encuestado dice que si hay un encargado de supervisar la limpieza del establecimiento y el 56 % del personal encuestado dice que no hay un encargado de supervisar la limpieza del establecimiento, este se debe normar y delegar la responsabilidad al Jefe de cocina para que él sea el responsable directo del cumplimiento o no de este proceso.

cuentan con la vestimenta e instrucciones para realizar la limpieza en forma adecuada?

Tabla N°5: Tabulación pregunta 5

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	15	94%
NO	1	6%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

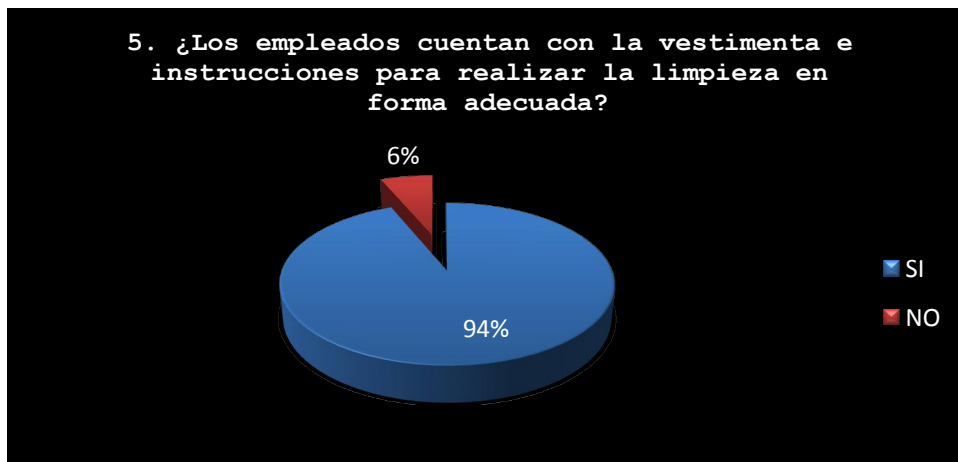


Imagen N°9: Tabulación pregunta 5

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 5 de acuerdo a la información obtenida se puede evidenciar que el 94% del personal encuestado dice que si cuentan con la vestimenta e instrucciones para realizar la limpieza en forma adecuada y el 6 % del personal encuestado dice que no cuentan, en este punto si existe la diferencia en la vestimenta puesto que con lo que se limpia y sanitiza no se puede preparar alimentos.

e los contenedores usados para almacenar los desechos es el correcto para esa función?

Tabla N° 6: Tabulación pregunta 6

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	13	81%
NO	3	19%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

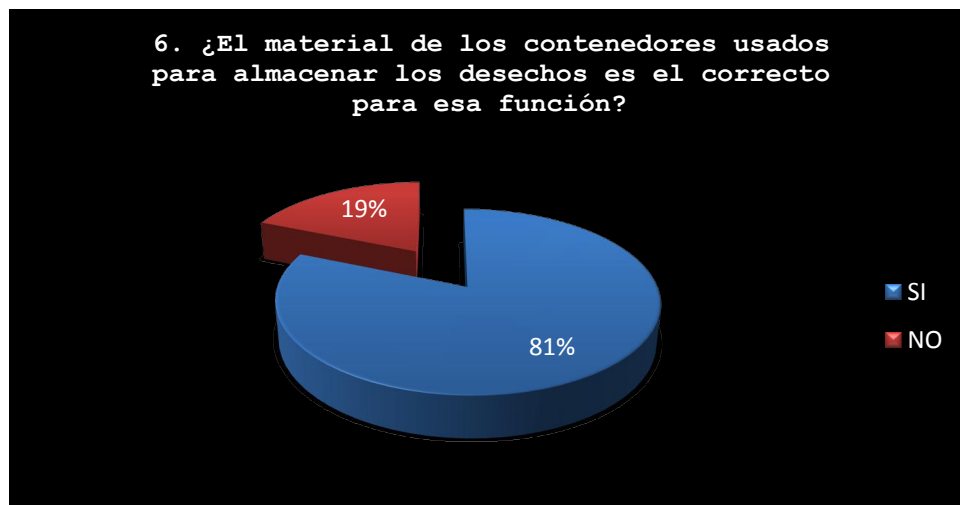


Imagen N°10: Tabulación pregunta 6

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 6 se puede evidenciar que el 81% del personal encuestado dice que el material de los contenedores usados para almacenar los desechos si es el correcto para esa función y el 19 % del personal encuestado dice que el material de los contenedores usados para almacenar los desechos no es el correcto para esa función ya que no tienen una clara señalética en cada uno para poder diferenciar su utilización.

forma periódica los desechos del establecimiento elaborador evitando que éstos se acumulen y contaminen el área de trabajo?

Tabla N°7: Tabulación pregunta 7

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	15	94%
NO	1	6%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

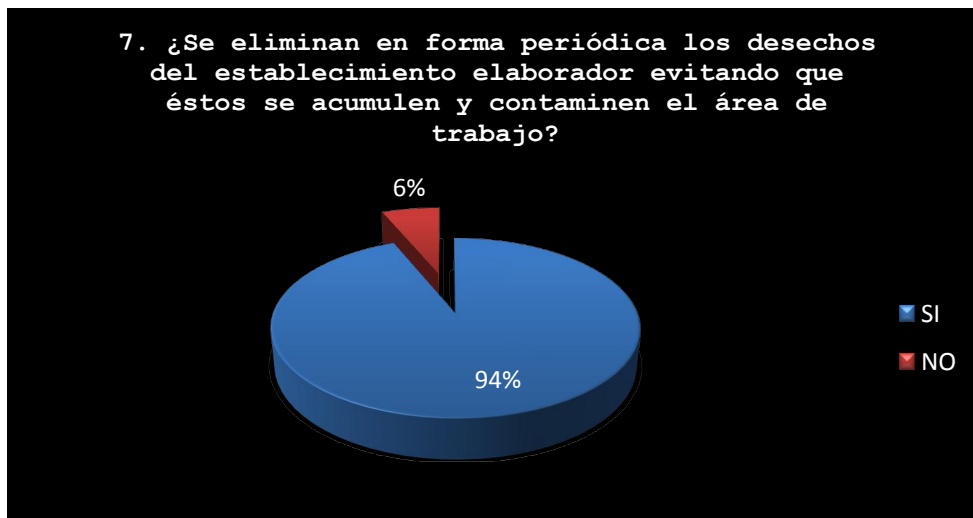


Imagen N°11: Tabulación pregunta 7

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 7 se puede evidenciar que el 94% del personal encuestado dice que si se eliminan en forma periódica los desechos del establecimiento elaborador evitando que éstos se acumulen y contaminen el área de trabajo y el 6% del personal encuestado dice que no se eliminan en forma periódica lo cual es algo que se debe hacer a conciencia ya que es un factor importante el cumplir con esto para evitar la contaminación.

n suficientes recipientes para depositar los desechos? Se encuentran en lugares visibles?

Tabla N°8: Tabulación pregunta 8

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	14	87%
NO	2	13%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

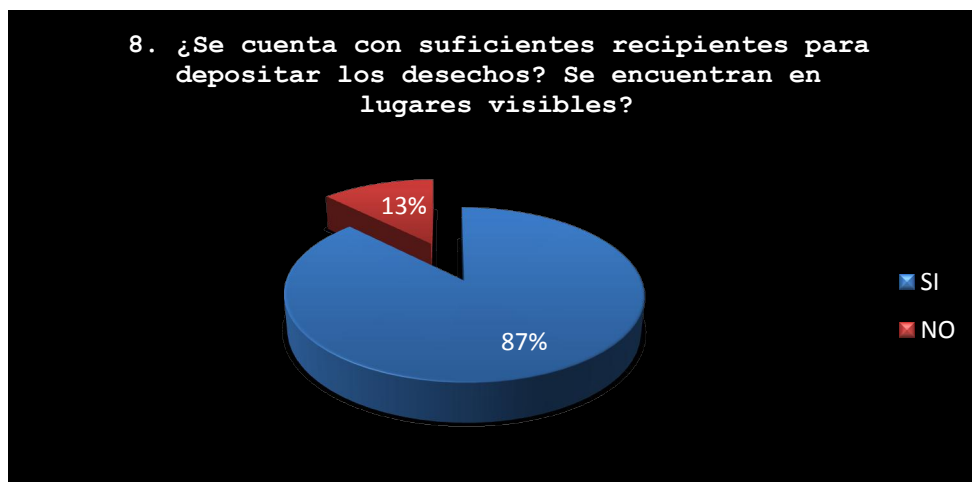


Imagen N° :Tabulación pregunta 8

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 8 se puede evidenciar que el 87% del personal encuestado dice que se cuenta con suficientes recipientes para depositar los desechos y el 13% del personal encuestado dice que no tienen para depositar los desechos y no se encuentran en lugares visibles, en este punto principal se debe tener el 100% de conocimiento y aceptación de las áreas designadas para los contenedores y así normar su correcta eliminación.

Se dispone de áreas adecuadas para almacenar los productos dañados y los desechos antes de eliminarlos?

Tabla N°9: Tabulación pregunta 9

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	12	75%
NO	4	25%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

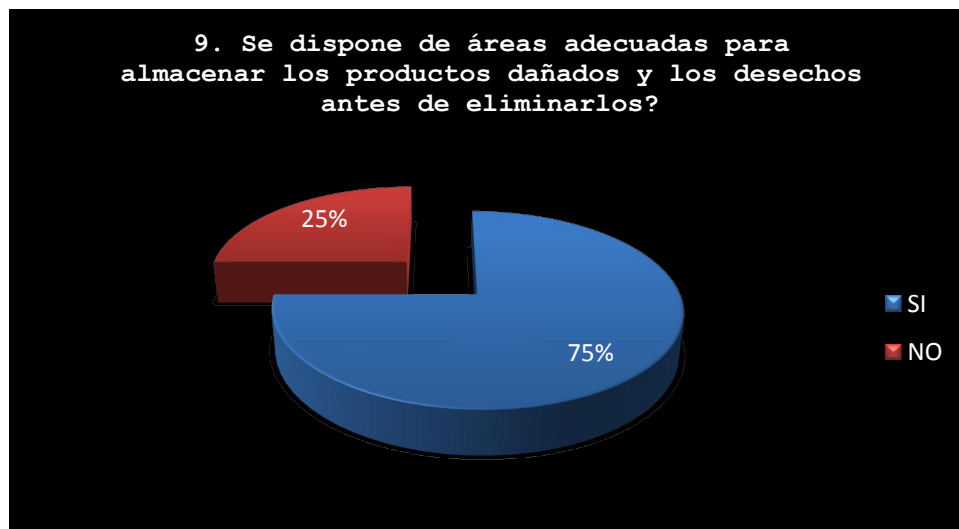


Imagen N° :Tabulación pregunta 9

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 9 se puede evidenciar que el 75% del personal encuestado dice que se dispone de áreas adecuadas para almacenar los productos dañados y los desechos antes de eliminarlos y el 25% del personal encuestado dice que no se dispone de áreas adecuadas para almacenar los productos dañados y los desechos antes de eliminarlos.

¿Las áreas asignadas evitan el ingreso de plagas

que atacan los residuos?

Tabla N°10: Tabulación pregunta 10

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	12	75%
NO	4	25%

Elaborado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

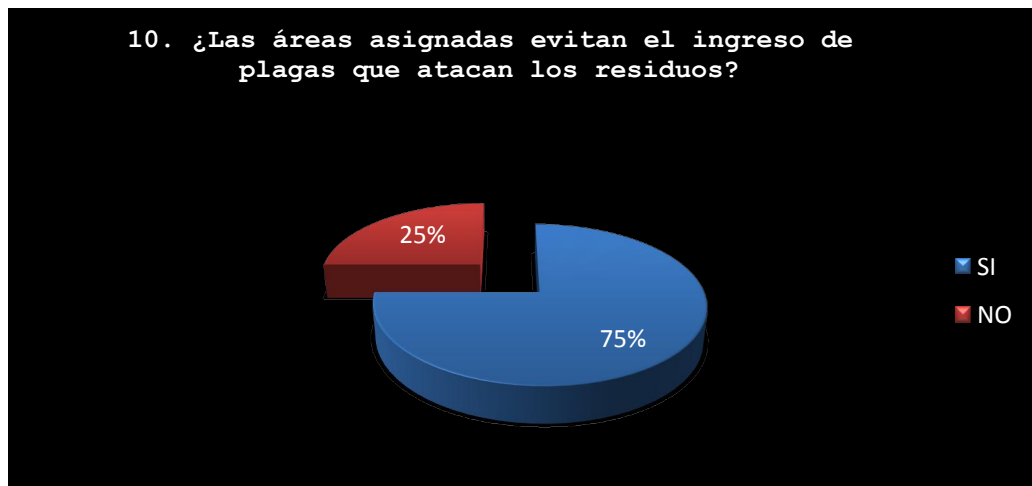


Imagen N° :Tabulación pregunta 10

Realizado por: Billy Marín

Fuente: Encuesta realizada al personal del restaurante The Álamo

Análisis e interpretación

En la pregunta # 10 se puede evidenciar que el 75% del personal encuestado dice que las áreas asignadas evitan el ingreso de plagas que atacan los residuos y el 25% del personal encuestado dice que las áreas asignadas no evitan el ingreso de plagas que atacan los residuos.



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

1 de la encuesta

Luego de haber realizado la encuesta al personal administrativo y operativo del restaurante The Álamo se puede identificar la falta de conocimiento por parte de los encuestados a los diversos puntos y temas de vital importancia que se trataron en la misma, también se evidencia que tienen las herramientas necesarias para poderlas aplicar pero por descuido o falta de costumbre no las aplican.

Aunque la muestra tomada fue fiable, sirve de mucho para poder aplicar y reforzar el conocimiento acerca del buen manejo y utilización de las herramientas y facilitará el trabajo del personal.

ESTRUCTURADA

Para complementar los resultados de la encuesta efectuada también se aplica una entrevista estructurada al personal Administrativo del restaurante The Álamo, las personas entrevistadas fueron:

Sr. Dominic Straessle	Gerente propietario
Sr. Pablo Ramírez	Gerente de operaciones
Srta. Viviana Vizuite	Supervisora de servicios

A continuación se detallan las preguntas realizadas y cada una de las respuestas:

1. ¿Está de acuerdo con la distribución de la cocina y el área de servicio del restaurante The Álamo?

Dominic Straessle: Si, ya que el restaurante esta adecuado de acuerdo al requerimiento solicitado por las autoridades de control.

Pablo Ramírez: Si, ya que la cocina tiene el espacio suficiente para realizar elaboraciones en masa.

i, ya que la accesibilidad es importante y en "The Álamo", lo tenemos de sobra.

1. ¿Si pudiera cambiar las áreas establecidas del restaurante The Álamo cuál o cuáles serían?

Dominic Straessle: El área de servicio ya que se debería implementar un service bar completo, existe uno pero no ofrece tanta variedad.

Pablo Ramírez: El área de servicio puesto que se debe incrementar iluminación, presentación, y siempre debemos entregar una imagen fresca para los clientes.

Viviana Vizuite: El área de preparación puesto que en esa parte se debe incrementar equipos para mejorar la calidad del producto.

2. ¿Cree usted que el área de acumulación interna de desechos del restaurante The Álamo es la correcta?

Dominic Straessle: No, porque la mayor cantidad de espacio utiliza las áreas de trabajo y se debe incrementar zonas específicas para recolectar los desechos.

ya que se trabaja con tachos de basura en cada área de producción y de fácil circulación.

Viviana Vizuite: Si, ya que se tiene un área que podemos usar para reciclaje y clasificación de desechos.

3. ¿Cree usted que la ubicación del restaurante es accesible para la recolección de desechos?

Dominic Straessle: Si, ya que la ubicación del local es de fácil acceso por cualquiera de las vías que cruzan.

Pablo Ramírez: Si, tenemos un amplio espacio para manejar los desechos que generamos.

Viviana Vizuite: Si, estamos en plena Av. República y Mañosca esquina, los recolectores no tienen problema para llegar al sitio.

4. ¿Cree usted que el área de acumulación externa de desechos del restaurante The Álamo es la correcta?

Dominic Straessle: Si, el área establecida para su uso es amplio y separado del área de producción y preparación.

enemos un contenedor central y la ventilación es la adecuada para su caso.

Viviana Vizuite: Si, ya que se facilita el trabajo para el gestor ambiental designado para el restaurante.

5. ¿Podría realizar una breve clasificación de los desechos producidos por el restaurante The Álamo?

Dominic Straessle: Desechos sólidos variados, descartables, plásticos, papelería.

Pablo Ramírez: Plásticos, metales, papelería, desechos orgánicos.

Viviana Vizuite: Inorgánicos, plásticos, papeles, etc.

6. ¿Tiene el conocimiento sobre el manejo y/o clasificación que le da el personal operativo a los desechos?

Dominic Straessle: Si, tienen el conocimiento para poder clasificarlo pero no sabemos si lo aplican al 100%.

han tenido capacitación adecuada sobre el tema, deberían estarlo realizando sin novedades.

Viviana Vizquete: Si, la capacitación existe pero no tenemos el adecuado control para revisarlo.

7. ¿Cree usted que los desechos que genera el restaurante The Álamo son tratados correctamente?

Dominic Straessle: Si, eso creemos mientras tenemos dentro del restaurante, ahora al salir de aquí se desconoce su destino.

Pablo Ramírez: Si, existe un gestor de desechos avalizados por los organismos de control, pero no conocemos el trato que le den.

Viviana Vizquete: Si, mediante el gestor ambiental que se encarga de recolectar, pero al salir se desconoce su destino.



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

al de la entrevista

Por medio de la entrevista aplicada al personal administrativo del restaurante The Álamo, se puede decir que si tienen el conocimiento correcto del manejo de los desechos pero no lo han impartido con claridad o no han llegado con fuerza al personal operativo para que lo utilicen en el día a día dentro de sus funciones encomendadas, se debe reforzar el tema y también serviría de mucho que se realice sesiones de trabajo para aclarar dudas e impartir conocimientos.

El área administrativa tiene la completa predisposición para que el proyecto se lleve a cabo y se comprometen a colaborar con la enseñanza y aplicación de los reglamentos del manual para obtener excelentes resultados.



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*


[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

INTERPRETACIÓN DE LA FICHA DE

OBSERVACIÓN

Para finalizar con los resultados adjunto las 3 fichas de observación aplicadas a las diversas áreas del restaurante las cuales fueron:

- Área de servicio
- Área de cocina (producción)
- Área central de desechos


HOJA DE OBSERVACIÓN				
 Tecnológico Internacional	OBSERVADOR:		FECHA: 24 de Julio de 2013	
	Billy M.		ÁREA: Servicio	
Cosas a observar	Si	No	A veces	Observación
Tachos de basura limpios	X			Existe aseo y preocupación
Tachos de basura con tapas		X		No tienen suficientes
Tachos de basura con bolsas plásticas	X			Siempre
Limpieza y desinfección del área de los tachos de basura			X	Quando el supervisor lo solicita
Presencia de charcos, retención de agua o líquidos		X		No
Depósito correcto de los desechos en los tachos establecidos		X		Existe uno solo en el área del bar
Cambio de bolsas plásticas c/4 horas	X			Dependiendo la demanda

Rango de Valoración:

No (muy malo) - A veces (malo) - Si (excelente)

Análisis e interpretación

Si no existiera el control del gerente o supervisor de turno, los procedimientos adecuados no se los realizara, además se nota falta de contenedores en el área.

HOJA DE OBSERVACIÓN				
 Tecnológico Internacional	OBSERVADOR:		FECHA: 24 de Julio de 2013	
	Billy M.		ÁREA: Cocina	
Cosas a observar	Si	No	A veces	Observación
Tachos de basura limpios		X		Existe falta de aseo y preocupa
Tachos de basura con tapas	X			Siempre
Tachos de basura con bolsas plásticas	X			Siempre
Limpieza y desinfección del área de los tachos de basura			X	Quando el supervisor lo solicita
Presencia de charcos, retención de agua o líquidos		X		No existe
Depósito correcto de los desechos en los tachos establecidos		X		No se clasifica como se debe
Cambio de bolsas plásticas c/4 horas		X		Dependiendo la demanda y/o producción

Rango de Valoración:

No (muy malo) - A veces (malo) - Si (excelente)

Análisis e interpretación

Siendo el área más crítica del restaurante no se la controla como es debido ya que existen falencias en la mayoría de los puntos observados.



HOJA DE OBSERVACIÓN				
		OBSERVADOR: FECHA: 24 de Julio de 2013		
		Billy M. ÁREA: Área central de desecho		
Cosas a observar	Si	No	A veces	Observación
Tachos de basura limpios			X	Falta aseo continuo
Tachos de basura con tapas		X		Ahí se recolecta todos los desechos
Tachos de basura con bolsas plásticas	X			Siempre
Limpieza y desinfección del área de los tachos de basura			X	Descuido del área administrativa y operativa
Presencia de charcos, retención de agua o líquidos	X			No se eliminan constantemente los charcos
Depósito correcto de los desechos en los tachos establecidos		X		No se separa los desechos
Cambio de bolsas plásticas c/4 horas		X		No aplica

Rango de Valoración:

No (muy malo) - A veces (malo) - Si (excelente)

Análisis e interpretación

En esta área como queda fuera del restaurante el control es muy bajo, se lo realiza por pedido administrativo y no tiene la separación de desechos ni la asepsia adecuada para la importancia de la misma; este es un grave error ya que es parte fundamental de



PDF Complete

*Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

posible solución del problema que afecta al restaurante y a la comunidad adyacente, se deberá poner énfasis para solucionar la falta de atención a dicha área y así mejorar de gran forma con el trato y eliminación adecuada de los desechos sólidos.

- Realizadas las encuestas a los manipuladores y luego de la tabulación de resultados el resultado obtenido, indica que es necesario la aplicación del manual para la rectificación de los procedimientos de recepción, utilización, clasificación y eliminación de los productos que luego pasan a ser desechos generados en el restaurante.
- El área administrativa del restaurante tiene el conocimiento suficiente sobre el tema de desechos pero no se involucran de manera íntegra para obtener resultados y beneficios positivos en las distintas áreas del local.
- Si se logra socializar a los manipuladores y personal administrativos con los nuevos procedimientos a aplicar en el momento de la utilización del manual de desechos los cambios serían los más óptimos y visibles tanto para ellos mismos, la comunidad y el medio ambiente.



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

- Elaborar un manual para el procesamiento de los desechos sólidos del restaurante "The Alamo" de tal manera el personal tenga un lugar como apoyo para reforzar sus conocimientos.
- Socializar al personal del restaurante en el Procesamiento de los Desechos Sólidos.
- Motivar a los manipuladores a utilizar el manual de procesamiento de los desechos sólidos que se aplicara en el restaurante.

V. PROPUESTA

5.1 MANUAL PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS DEL RESTAURANTE THE ALAMO DE LA CIUDAD DE QUITO

5.2 JUSTIFICACIÓN

Por la necesidad urgente y ya que los manipuladores no eliminan correctamente los desechos del restaurante, se planteó esta propuesta, el Manual para el procesamiento de los desechos sólidos.

Esto beneficiara al personal administrativo y operativo del restaurante, a la comunidad residente cerca del área de operaciones del mismo y al medio ambiente, ya que por medio de esta herramienta implementada se logrará disminuir el manejo inadecuado de desechos.



**PDF
Complete**

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

El desecho sólido o basura es todo material considerado como desecho y que se necesita eliminar, la basura es un producto de las actividades humanas. Se coloca en lugares previstos para la recolección y ser canalizada a tiraderos o vertederos, rellenos sanitarios u otro lugar.

Actualmente, se usa ese término para denominar aquella fracción de residuos que no son aprovechables y que por lo tanto debería ser tratada y dispuesta para evitar problemas sanitarios o ambientales, es por esto que se crea el manual para solucionar en gran parte este problema que afecta en su mayoría al restaurante The Álamo de la ciudad de Quito, no por la falta de aseo si no por la incorrecta forma de eliminación de desechos lo cual agrava el problema, además no existe ningún tipo de reciclaje y clasificación de los mismos.

El manual solventará todos estos problemas y el impacto creado por el mismo será 100% efectivo para el restaurante, la comunidad se beneficiará por la

eliminación de los desechos y el medio ambiente se beneficiará porque nos regiremos a la eliminación tal cual nos lo piden los estamentos municipales de control.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1 Objetivo General

Identificar los errores cometidos en el manejo de los desechos sólidos del restaurante The Álamo para su pronta solución y corrección.

5.4.2 Objetivo Específicos

- Aplicar correctamente las técnicas utilizadas para el procesamiento de los desechos sólidos, ya que los manipuladores mejorarán la eliminación de los desperdicios generados por el restaurante.
- Socializar a los manipuladores en la correcta clasificación y eliminación de los desechos del local.

del manual mediante pequeñas charlas o reuniones periódicas con los manipuladores para crear una conciencia ambiental.

5.5 UBICACIÓN SECTORIAL Y FÍSICA

Institución: "The Álamo Steakhouse & Grill"

Aforo: 250 personas

Área m2: 303 m2.

Ubicación: Av. República OE3-409 y Mañosca Esquina

Provincia: Pichincha

Cantón: Quito

Parroquia: Chaupicruz

Barrio: La Carolina

Beneficiarios: Personal Operativo y Administrativo

Responsable y Financiamiento: Billy Joe Marín Murillo



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Este proyecto es viable pues la infraestructura que tiene el restaurante está acorde con las herramientas necesarias para un buen funcionamiento y existe la colaboración por parte del Propietario, el personal administrativo y operativo del establecimiento, por lo tanto la entidad presta sus servicios con el Área Física de cocina y el Área central de desechos dando así la factibilidad para que el proyecto sea viable.

5.7 PLAN DE EJECUCIÓN

Logotipo

Se crea este logotipo direccionado a la propuesta ecológica ya que se trata de ser lo más consciente con el medio ambiente involucrando directamente a The Álamo en este proceso utilizando todos los recursos de reciclaje y almacenamiento necesarios para lograrlo.



**MANUAL PARA EL PROCESAMIENTO DE LOS DESECHOS SÓLIDOS
DEL RESTAURANTE THE ALAMO DE LA CIUDAD DE QUITO**

El restaurante The Álamo como empresa no ha creado una planificación estratégica, para alcanzar excelencia en eliminación de desechos por lo cual con este trabajo lo lograremos.

ÍNDICE

ÍNDICE	3
PRÓLOGO	5
OBJETIVOS	6
Objetivo General	6
Objetivo Específicos	6
MISIÓN	7
VISIÓN	7
ALCANCE Y RESPONSABLES DEL MANUAL	8
INTRODUCCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	9

	11
Alimentos perecederos	12
Alimentos no perecederos	12
Manipuladores	13
Higiene personal de los manipuladores	13
Higiene general del restaurante	15
METODOS APLICADOS PARA EL MANEJO DE LOS DESECHOS EN EL RESTAURANTE	17
PREVENCIÓN Y SEPARACIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS EN EL RESTAURANTE	18
ELIMINACIÓN CORRECTA DEL ACEITE UTILIZADO	21
APROVECHAMIENTO, TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN	23
MANEJO EXTERNO ADECUADO	25
PISOS PAREDES Y TECHOS	26
ENVASES IDÓNEOS PARA RECOGER DESECHOS	27
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	28
CLASIFICACION DE DESINFECTANTES	30
Productos a base de compuestos de hipoclorito y Cloro	30
Compuestos cuaternarios de amonio	30
Ácidos y alcalis fuertes	31
VERIFICACION DE LA EFICACIA DE LOS ELEMENTOS DE LIMPIEZA	32
GLOSARIO	33
BIBLIOGRAFÍA	34

PRÓLOGO

El manejo de desechos es un factor primordial en los ofertantes gastronómicos, fundamentalmente se presenta un alto grado de riesgo biológico, sin embargo la manipulación de estos desechos comunes generan una gran responsabilidad para cada uno de los integrantes funcionales del restaurante, pues los desechos interactúan de manera dinámica con el resto de condiciones del ambiente de trabajo, generando momentos



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

esos, durante los cuales se pueden presentar accidentes profesionales, aumentar las enfermedades comunes y contribuir al aumento de plagas en el restaurante, afectando a manipuladores, administrativos, clientes y a la comunidad en general.

The Álamo Steakhouse and grill, ha definido como un principio de responsabilidad social la preservación de los recursos naturales y la protección del medio ambiente. Con el adecuado sólido generado en el restaurante, se protege la salud, la biodiversidad y, el medio físico natural circundante y además se da cumplimiento al reglamento vigente.

The Álamo, como generador de residuos, ha desarrollado el presente documento con el propósito de manejar de forma técnica los residuos generados en el restaurante, desde su generación en la fuente, hasta la eliminación, con el fin de garantizar el cuidado del medio ambiente y la salud humana.

El presente documento describe de forma detallada los procedimientos para seleccionar, eliminar y dar disposición final a todos los residuos generados por el local.

Objetivo General

Identificar los errores cometidos en el manejo de los desechos sólidos del restaurante The Álamo para su pronta solución y corrección.

Objetivo Específicos

- Aplicar correctamente las técnicas utilizadas para el procesamiento de los desechos sólidos, ya que los manipuladores mejorarán la eliminación de los desperdicios generados por el restaurante.
- Socializar a los manipuladores en la correcta clasificación y eliminación de los desechos del local.
- Fomentar el uso del manual en los manipuladores para crear conciencia ambiental.

MISIÓN

The Álamo busca constantemente el control de las necesidades en cuanto a los diversos desperdicios generados; siendo la ocupación de todo nuestro equipo humano asegurar la limpieza y bienestar de quienes comparten su experiencia con nosotros.

Ser reconocidos como uno de los mejores gestores ambientales internos de la región, por nuestra pasión y profesionalismo, teniendo un excelente equipo humano que brindará lo mejor de sí para lograrlo.

ALCANCE Y RESPONSABLES DEL MANUAL

El presente manual para el procesamiento de los desechos sólidos del restaurante The Álamo de la ciudad de Quito va de la mano con las Buenas prácticas de Manufactura, es aplicable a todas las áreas del restaurante, es de obligatorio cumplimiento para todas las personas que integran el personal administrativo y operativo además de quienes generen residuos biodegradables, reciclables, ordinarios, de riesgo físico, biológico y químicos.

Las disposiciones y normas del presente manual se aplican a las actividades relacionadas con los procesos de separación, movimiento interno, almacenamiento, entrega a los gestores ambientales externos y respectivo control del tratamiento y eliminación de los

en todos los espacios físicos en donde se manejan los diferentes tipos de residuos.



Fuente: Fotografías del investigador

INTRODUCCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

Las buenas prácticas de manufactura se basan en tres pilares fundamentales que son:

- Alimentos
- Manipuladores
- Instalaciones

porque tienen directa influencia en el desarrollo del presente manual; pero para completar y aclarar la información se indicará a continuación y en forma general acerca de los otros pilares de las BPM.

Plagas: las plagas más comunes en los restaurantes son; cucarachas, moscas y roedores, los animales o mascotas también son considerados plagas si no se tiene un buen control sobre ellos por eso en los restaurantes o establecimientos de manipulación alimenticia no se debe permitir su acceso.



Fuente: http://www.ediciona.com/stop_plagas-dirpi-73573.htm

Almacenamiento: La materia prima, productos procesados o semi-procesados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y los protejan

n del producto o los daños al recipiente o envases.



Fuente: fotografías del investigador

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Vestidores y servicios sanitarios: El restaurante debe tener servicios sanitarios de acuerdo con las ordenanzas municipales de construcción y plomería, de ubicación práctica y acceso fácil en todo momento para los clientes externos, como internos, deben ser servicios sanitarios con pisos totalmente lisos, impermeable, no absorbente y fácil de limpieza. Las paredes deben construirse a prueba de roedores e

...cies lisas, de cuando menos 2 m de altura.

Los vestidores deben ser un área separada de la de manipulación de alimentos, con ventilación al exterior por una ventana con malla metálica, con espacios designados para dejar las pertenencias de los empleados.



Fuente: <http://www.cirrocooper.com.mx/2012/06/banos-publicos-limpios-y-desinfectados-si-es-posible/>

Alimentos

El alimento es cualquier sustancia comestible, hielo, bebida o ingredientes destinado a usarse o usado o vendido para el consumo humano.



Fuente:

http://www.centenariocc.com/productos_locaproducts.cfm?p=98&local=222&s1=59

que comemos o bebemos diariamente nos satisfacen nuestro apetito y nos aportan las proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales. Todos los alimentos deben ser aptos para el consumo humano, porque estos al ingerir nos proporcionan materia y energía, para el desarrollo normal de nuestras actividades; se dividen en:

Alimentos perecederos

Alimentos cuyo tiempo de conservación es corto, que se alteran fácilmente y se contaminan con mucha facilidad. Su vida útil que es de 1 a 5 días dependerá mucho del sistema de refrigeración y almacenamiento.



Fuente:

<http://nitrogenoliquido.260mb.com/aplicaciones%20del%20nitrogeno%20liquido.html>

Alimentos no perecederos

Alimentos secos se pueden conservar a temperatura ambiente por un largo tiempo ya que no atraen los

ilmente, su vida útil no es indefinida, todo dependerá las condiciones del envase y el almacenamiento por ello se recomienda consumirlos antes de los 12 meses.



Fuente: Fotografías del investigador

Manipuladores

Los manipuladores de alimentos son aquellos que producen, transportan, preparan y sirven alimentos, en este grupo se encuentran agricultores, ganaderos, transportistas, proveedores, cocineros, chefs, meseros, etc.



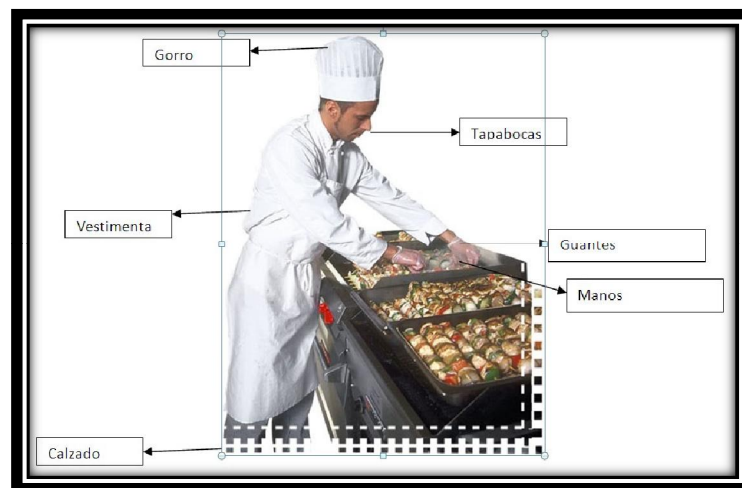
Fuente: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10150757935841729&set=a.127613146728.119054.123535026728&type=3&theater>

que trabajan en la preparación y manipulación de alimentos en general del restaurante deben tener un alto nivel de aseo antes, durante y después que realicen el desempeño de sus funciones

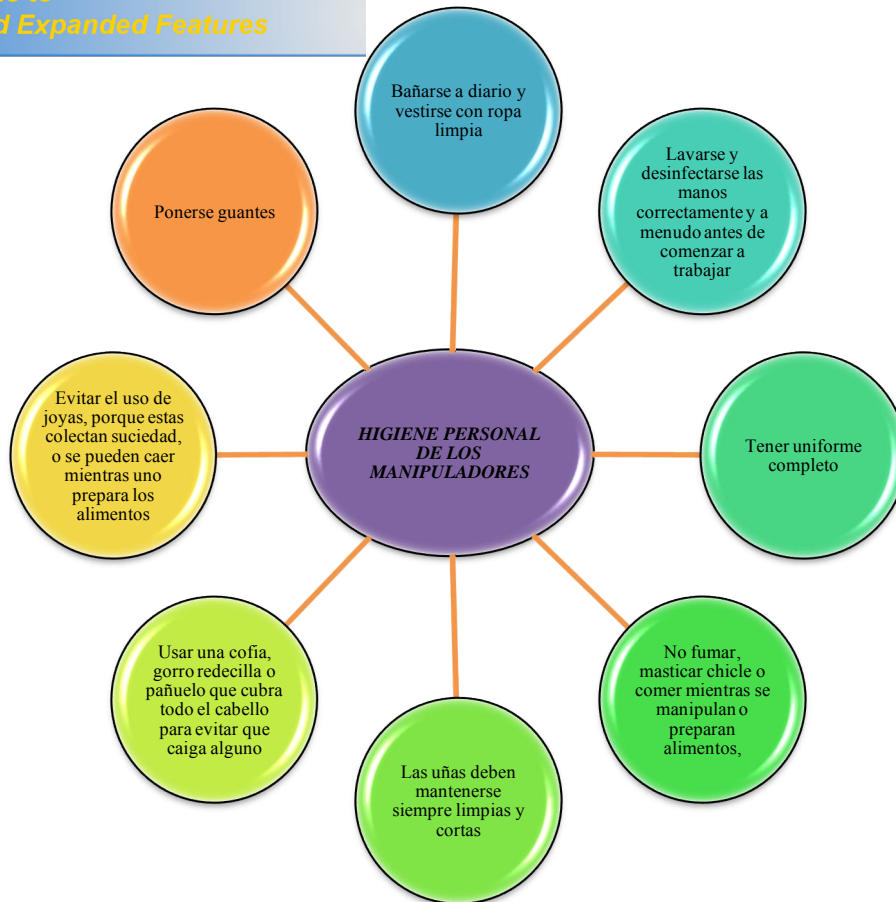
Higiene personal de los manipuladores

Todos los que manipulamos alimentos somos sus principales contaminadores. Las bacterias y microorganismos pueden hallarse en la piel, boca y otras partes del cuerpo de una persona, en su ropa, cabello, etc.

Por esta razón, la prevención de la contaminación de los alimentos debe empezar con la higiene personal.



Fuente: <http://limacallao.olx.com.pe/uniformes-de-chef-iid-113070080>



Fuente: Realizado por investigador

Higiene general del restaurante

Así como el mantener una higiene integra en nosotros también debemos ocuparnos de la higiene general, ya que ambas formas de higiene son indispensables para evitar las enfermedades de transmisión alimentarias y también en el área de desechos debemos mantener un excelente control sobre la limpieza para evitar focos infecciosos y mantener la inocuidad existente.

• Retirar la suciedad visiblemente adherida a las superficies, equipos y utensilios. La limpieza solo elimina la suciedad, polvo, grasa y restos de alimentos evitando la formación de los microorganismos, pero en ningún caso mata a los microorganismos.

• Se debe limpiar y desinfectar todas las áreas de la cocina y el restaurante, debidamente se debe conocer la frecuencia con que se realiza esta tarea y especificar las áreas de limpiar, detallando las acciones que se debe realizar.



Fuente: Realizado por investigador

METODOS APLICADOS PARA EL MANEJO DE LOS DESECHOS EN EL RESTAURANTE

A través de las diferentes visitas se identificaron aspectos positivos relacionados con el manejo de los desechos tales como la elaboración de procedimientos en proceso de aprobación para su implementación; apoyado en la comunicación del personal responsable de la labor. De igual manera, se evidenciaron algunos

siendo el más relevante una deficiente separación de residuos en la fuente, debido al poco elemento humano dentro del restaurante.



Fuente: <http://bernionline.com/2010/04/el-heroe-de-la-tierra/>

No obstante lo anterior, el área administrativa deberá generar campañas y capacitaciones con el personal orientadas a crear conciencia sobre una correcta disposición y manejo de desechos comunes.

PREVENCIÓN Y SEPARACIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS EN EL RESTAURANTE

La prevención de la generación de desechos sólidos desde su origen, es la forma más eficaz de reducir la cantidad de desechos a manejar, el costo asociado a su manipulación y los impactos a la salud y al ambiente.



La utilización de una menor cantidad de empaques, solicitando al proveedor la entrega de productos sin envolturas innecesarias, y el empleo de empaques que sean susceptibles de aprovechamiento.



La reutilización de elementos que se generan en las áreas. Igualmente, el reciclaje de materiales, y el aprovechamiento de subproductos utilizándolos como materias primas.



La Recoleccion e debe tener en cuenta estos aspectos para la recolección:
Localizar el número y capacidad de los recipientes donde se encuentran los desechos.



Fuente: Realizado por investigador

Los tipos de desecho generado lo cual está asociado al color del recipiente.

Sitio de almacenamiento definitivo, tamaño y características.

Sitio seguro y libre de plagas.



Fuente: <http://controlplagasurbanas.blogspot.com/p/actividades-de-mediacion.html>

colección interna dependerá de la capacidad de almacenamiento y el tipo de desecho generado, así como la frecuencia de recolección por parte del carro recolector.

Los recipientes deben ser lavados, desinfectados y secados periódicamente (después de cada recolección), permitiendo su uso en condiciones sanitarias adecuadas.



Fuente: <http://www.quiminet.com/articulos/los-diferentes-productos-de-limpieza-con-grado-alimentario-57534.htm>

A la entrada de los lugares de almacenamiento debe colocarse un aviso en el que se identifique el sitio, los materiales manipulados, el código de colores y los criterios de seguridad, implementándose un estricto programa de limpieza, desinfección y control de plagas.



Fuente: <http://aprende-reciclaje.blogspot.com/2012/11/que-colores-se-usan-para-diferenciar.html>

Verde: Desechos
ordinarios no
aprovechables.

Blanco: Vidrios.

Gris: Cartones y
papeles.

Azul: Polímeros o
plásticos.

Crema: Desechos
de alimentos,
vegetales, etc.

Rojo: Residuos de
desechos peligrosos
(de riesgo biológico
o químico).

Café: Latas, tapas
metálicas.

Fuente: Realizado por investigador

ELIMINACIÓN CORRECTA DEL ACEITE UTILIZADO

Los aceites y grasa comestibles se convierten en un problema cuando son desechados, obstruyen las cañerías, sirven además de alimento a los roedores, causan daño en la vida acuática y en la calidad del agua de las fuentes hídricas, dificultan y encarecen la depuración de las aguas residuales.

Para la correcta eliminación del aceite debemos seguir los siguientes pasos:

- Recolectar
- Almacenar
- Filtrar
- Reciclar

recolectarlo en frío, en bidones o garrafones grandes con tapa ajustada, no se lo puede eliminar por el desagüe ya que una gota de aceite contamina alrededor de 10 litros de agua.



Fuente: <http://ella.paraguay.com/hogar/como-reciclar-aceite-de-cocina.html>

Almacenamiento: Se lo debe ubicar en lugares con cubierta para evitar el recalentamiento solar, con piso antideslizante para evitar accidentes.



Fuente: http://www.feacem.es/FEACEM/boletin/Boletin_20110601/reportaje

es de suma importancia ya que por medio de este el aceite queda reutilizable (no apto para el consumo humano) pero sirve para realizar diversos elementos.



Fuente: <http://blog.chefuri.com/consejos/consejos-paso-a-paso-xxiii-aceite-usado-como-nuevo/>

Reciclaje: Luego de la filtración y después de varios procesos químicos se puede obtener diversos productos tales como: jabones industriales, ceras, velas, abono orgánico, etc., pero para esto se debe entregar el aceite al gestor ambiental autorizado por el ministerio para su correcta eliminación.



Fuente: <http://www.biocarburante.com/reutilizacion-de-aceite-usado-de-cocina-para-biodiesel/>

TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN

El manejo total de desechos debe especificar la clasificación, separación, reciclaje y eliminación que se realizan para los desechos generados en el restaurante y ser seleccionados en función de las características de los desperdicios, las posibilidades del restaurante, las alternativas existentes y las preferencias, en cumplimiento con la normativa ambiental y sanitaria vigente.



Fuente: Realizado por investigador

ADO

The Álamo debe verificar que este manejo se realice adecuadamente y en cumplimiento de la norma ambiental vigente aplicable para cada caso.



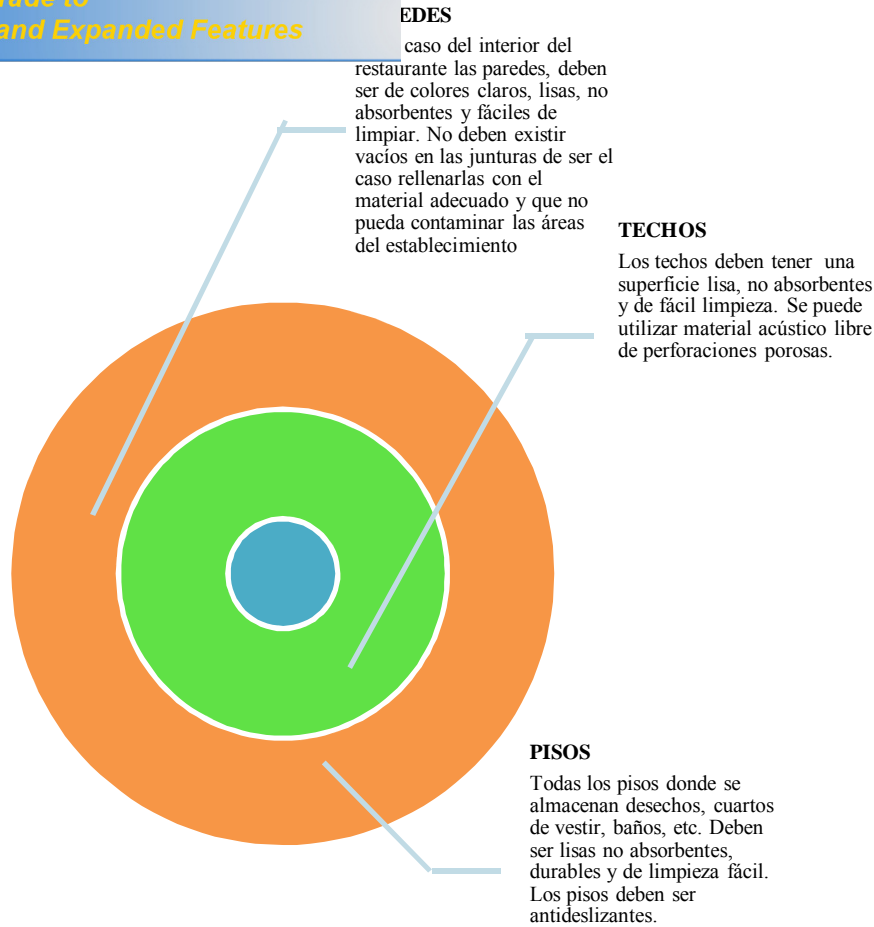
Fuente: Fotografías del investigador

Adicionalmente, debe solicitar a la persona y/o empresa externa contratada, una copia de las autorizaciones (permisos y licencias) que demuestren la función de gestor ambiental, otorgadas por la autoridad ambiental competente para el desarrollo de estas actividades; dichas autorizaciones deben estar disponibles para que las autoridades le den seguimiento y control periódicamente.

PISOS PAREDES Y TECHOS

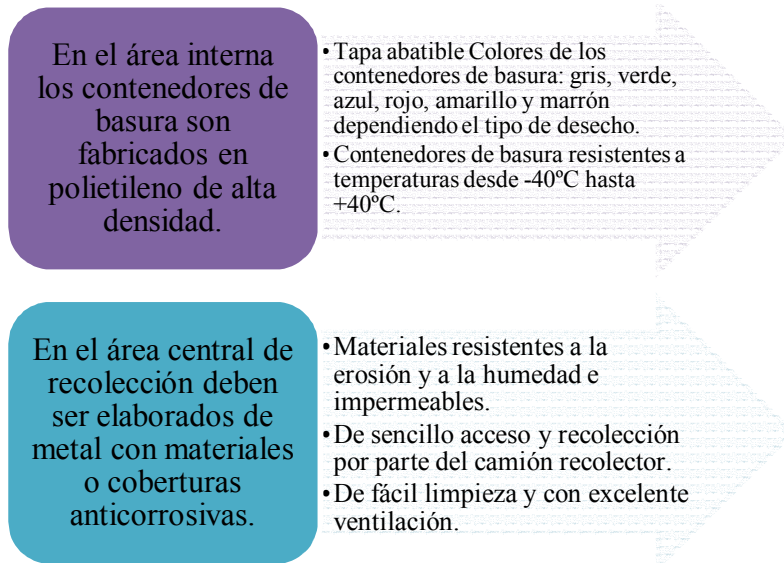


Fuente: Fotografías del investigador



Fuente: Realizado por investigador

ENVASES IDÓNEOS PARA RECOGER DESECHOS



Fuente: Realizado por investigador

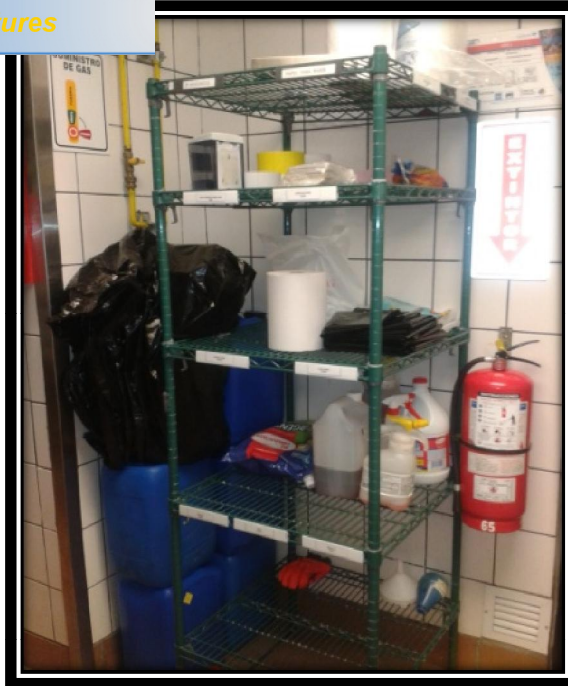


Fuente: <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101332826/#.Us5FRdLuLqQ>

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud, ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que a su aplicación le preceda una limpieza completa, pero en contacto directo con alimentos se considera contaminante.

Los detergentes y sustancias sanitizantes deberán ser almacenados en lugar definido fuera del área de proceso.



Fuente: Fotografías del investigador

Los utensilios y equipos se deben limpiar y sanitizar antes de su uso y después de cada interrupción de trabajo. Los equipos y utensilios limpios y sanitizados deben de protegerse cuando se almacenen o no estén en uso para evitar la contaminación cruzada.

Los se pueden sumergir en un tanque o sumidero con agua que se mantenga a una temperatura de desinfección durante un periodo adecuado, por ejemplo 80 °C durante 2 minutos. El enjuague con desinfectante, y el periodo de inmersión deberá ser suficiente para que en la superficie del contenedor alcance esta temperatura

DESINFECCION CON AGUA CALIENTE



• Cuando existe suciedad y sedimentos en la solución a usar, éstos reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos. Cuando hay mucha suciedad, los desinfectantes no surten ningún efecto. Por lo tanto, la desinfección con sustancias químicas deberá efectuarse después de un proceso de limpieza o en combinación con el mismo para no alterar el desarrollo de las áreas críticas.

DESINFECCION CON SUSTANCIAS QUIMICAS



• Se debe cambiar de desinfectante cada veinte minutos o cada vez que el agua se torne turbia; para el aseo de los contenedores debemos usar agua caliente con la dosificación idónea del cloro o detergente utilizado para la labor.

TIEMPO



• La concentración de la solución de desinfectante necesaria, variará de acuerdo con las condiciones de uso.

- Lavado
- Enjuagado
- Sanitizado

CONCENTRACIÓN



• Los desinfectantes químicos que pueden envenenar los alimentos no deben usarse en lugares destinados para la producción de alimentos, ni en vehículos para su transporte. Deberá tenerse cuidado de que los desinfectantes químicos no dañen al personal, no les produzcan daños y molestias

PRECAUCIONES



• En general, cuanto más alta sea la temperatura más eficaz será la desinfección. Es preferible usar, por lo tanto, una solución desinfectante tibia o caliente, que una fría, ya que por ejemplo a temperaturas superiores de 43 °C, la acción corrosiva del cloro aumenta cuando se usan soluciones calientes de hipoclorito.

TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN



Fuente: Realizado por investigador

CLASIFICACION DE DESINFECTANTES

Los elementos utilizados con mayor frecuencia en restaurantes son:

Compuestos de hipoclorito y cloro

Estos compuestos si se utilizan debidamente, pueden considerarse entre los mejores para los establecimientos por su eficacia y bajo costo.

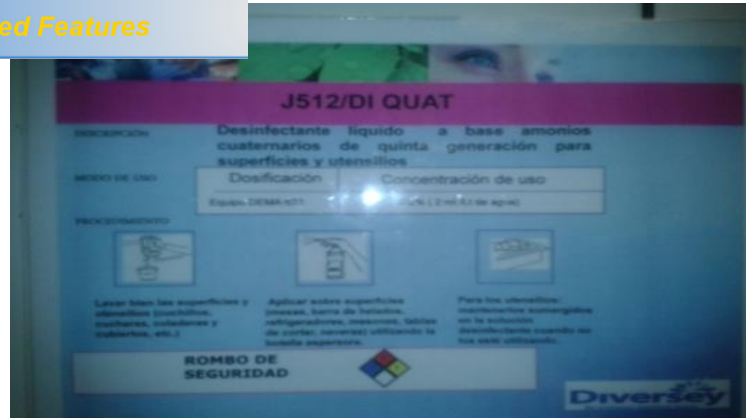


Fuente:

http://www.ofifair.com.mx/components/com_virtuemart/shop_image/product/CLORO_FRASCO_DE_49d15a51b46cf.jpg

Compuestos cuaternarios de amonio

Estos compuestos presentan también buenas características detergentes. Son incoloros, relativamente no corrosivos de los metales y no son tóxicos, pero pueden tener un sabor amargo. No son tan eficaces contra las bacterias gram-negativas como el cloro y los desinfectantes a base de cloro y yodo. Las soluciones tienden a adherirse a las superficies, por lo que es necesario enjuagarlas a fondo. Debe utilizarse en concentraciones de entre 200-1200 ml / ltr.



Fuente: Fotografías del investigador

Ácidos y álcalis fuertes

Los ácidos y álcalis fuertes tienen considerable actividad antimicrobiana. Debe tenerse especial cuidado de que no contaminen los alimentos ya que son consideradas sustancias peligrosas. Después de un tiempo de contacto adecuado, todas las superficies que han sido desinfectadas deberán someterse a un enjuague final con agua.



Fuente: <http://www.azulejospena.es/categoria/productos/productos-para-la-instalacion/limpieza-y-tratamiento/>

VERIFICACION DE LA EFICACIA DE LOS ELEMENTOS DE LIMPIEZA

Empleando de forma exacta las cantidades descritas con anterioridad la limpieza y desinfección de los

área de desechos quedara en los rangos seguros para la manipulación y utilización de los mismos y así la validación a este sistema será óptimo y eficaz



Fuente: <http://puentesalmundo.net/taxonomy/term/123>

Cabe señalar que los elementos utilizados para la desinfección deben ser de acuerdo al uso que se les de y de esto se encargará directamente el Gerente de operaciones para proveer al personal los elementos y equipos seguros para su desempeño.

GLOSARIO

Ácido: (latín acidus, que significa agrio) es considerado como compuesto químico que cuando se disuelve en agua, produce una solución con una actividad de catión hidronio mayor que el agua pura, esto es, un pH menor que 7.

Al-Qaly, ceniza) son óxidos, hidróxidos y carbonatos de los metales alcalinos.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Áreas Críticas: Son las áreas donde se realizan operaciones de producción, en las que el alimento esté expuesto y susceptible de contaminación a niveles inaceptables.

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento y desechos de alimentos.

Compuestos cuaternarios: Son generalmente inodoros, incoloros, no irritantes, y desodorantes. También tienen alguna acción de detergente, y son buenos desinfectantes.

Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas no intencionalmente al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento.

Contaminación: Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico, químico o biológico, aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar los microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Hipoclorito de sodio: Es un compuesto químico, fuertemente oxidante y contiene cloro en estado de oxidación, es un oxidante fuerte y económico, por eso se lo usa como desinfectante.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos.

Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

eso o la operación de eliminación

de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Sustancia Peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección.

Validación: Procedimiento por el cual con una evidencia técnica, se demuestra que una actividad cumple el objetivo para el que fue diseñada.

BIBLIOGRAFÍA

- Diversey Wyandotte del Ecuador.
- Guía para el Manejo Integral de Residuos, Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín Colombia 2008.
- Gestión integral de residuos para restaurantes y hoteles, Juan Esteban Moncada
- Programa para la certificación de los manager responsables de los alimentos 2004

al 696 dado en el Palacio de

Gobierno, en Quito al 4 de Noviembre del 2002.

Gustavo Noboa Bejarano, Presidente Constitucional

de la Republica. Fiel Copia del Original.

- <http://www.slideshare.net/girfish/reciclado-y-usos-del-aceite-usado-de-cocinappt-grupo-wiki-hugo-jaime-lina-9034115>

5.8 RECURSOS

Serán utilizados los recursos materiales y económicos que se detallarán a continuación.

5.8.1 Materiales

Tabla N° 11: Tabla de materiales utilizados para el manual

MATERIALES	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPO	Cámara	1
	Grabadora	1
	Impresora	1
SUMINISTROS	Resma de papel	2
	Diseñador	1
	Esferográficos	24

Tabla N° 12: Tabla de inversión realizada

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SUMINISTROS	RESMA DE PAPEL	3	4,80	14,40
	Utilización de filmadora	5	5,00	25,00
	TRANSPORTE	VARIOS	20,00	20,00
	ESFEROGRÁFICOS	12	0,30	3,60
	EMPASTADO DE TESIS	1	20,00	20,00
	DISEÑO Y ELABORACIÓN DEL MANUAL	1	60,00	60,00
TOTAL				143,00

5.8.3 Talento Humano

- Estudiante investigador Billy Joe Marín Murillo
- Director de Tesis Licenciado Henry Proaño
- Diseñador Patricio Sánchez M. (estudiante de diseño)

REFERENCIAS


- Aguilar y Meza (1996), Proyecto de manejo de desechos, capítulo 2.
- Asociación para la Promoción de Nuevas Alternativas de Desarrollo, Proyecto para el Manejo Adecuado de los Residuos Sólidos en la Costa Abajo de Colón, Panamá (2010).
- Harrington, H. James, Cómo Incrementar la Calidad, Productividad en su Empresa, Ed. Mac. Graw Hill, 1988.
- Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C. Sistemas de Gestión de Calidad: Requisitos.
- Juan Esteban Moncada - Ingeniería, investigación y ambiente, Gestión integral de residuos para restaurantes y hoteles.
- Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín Colombia 2008, Guía para el Manejo Integral de Residuos.
- Universidad Santiago de Cali - sede Pampalinda 2011 - 2012, Manual para la gestión integral de los residuos comunes y peligrosos

1) Creación de un manual de buenas prácticas de manufactura, tesis de grado previa la obtención del título de: administrador gastronómico, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito - Ecuador.

- <http://www.desechos-solidos.com>
- <http://www.monografias.com/trabajos13/mapro/mapro.shtml#ixzz2g7CmeVWX>
- http://salud.edomexico.gob.mx/intranet/uma/doctos/guia_para_manual_de_procedimientos.pdf
- <http://www.tiposde.org/cotidianos/568-tipos-de-manuales/#ixzz2g7EiCy1R>
- <http://www.slideshare.net/girfish/reciclado-y-usos-del-aceite-usado-de-cocinappt-grupo-wiki-hugo-jaime-lina-9034115>

APÉNDICES

APÉNDICE A: Ficha de observación



HOJA DE OBSERVACIÓN				
	OBSERVADOR:			
	FECHA:			
	ÁREA:			
Cosas a observar	Si	No	A veces	Observación
Tachos de basura limpios				
Tachos de basura con tapas				
Tachos de basura con bolsas plásticas				
Limpieza y desinfección del área de los tachos de basura				
Presencia de charcos, retención de agua o líquidos				
Depósito correcto de los desechos en los tachos establecidos				
Cambio de bolsas plásticas c/4 horas				

Rango de Valoración:

No (muy malo)

A veces (malo)

Si (excelente)



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA

La presente entrevista es de carácter académico, los datos obtenidos serán manejados con absoluta reserva.

Entrevistado: _____

Entrevistador: _____

Fecha: _____ Lugar: _____ Hora: _____

1.- ¿Está de acuerdo con la distribución de la cocina y el área de servicio del restaurante The Álamo?

SI _____ NO _____

¿Por qué?

2.- ¿Si pudiera cambiar las áreas establecidas del restaurante The Álamo cuál o cuáles serían?

Producción _____ Preparación _____ Servicio _____

¿Por qué?

3.- ¿Cree usted que el área de acumulación interna de desechos del restaurante The Álamo es la correcta?

SI _____ NO _____

¿Por qué?

la ubicación del restaurante es accesible para la recolección de desechos?

SI _____ NO _____

¿Por qué?

5.- ¿Cree usted que el área de acumulación externa de desechos del restaurante The Álamo es la correcta?

SI _____ NO _____

¿Por qué?

6.- ¿Podría realizar una breve clasificación de los desechos producidos por el restaurante The Álamo?

7.- ¿Tiene conocimiento sobre el manejo y/o clasificación que le da el personal operativo a los desechos?

SI _____ NO _____

¿Por qué?

8.- ¿Cree usted que los desechos que genera el restaurante The Álamo son tratados correctamente?

SI _____ NO _____

¿Por qué?



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA

La presente evaluación es de carácter académico, los datos obtenidos serán manejados con absoluta reserva.

CUESTIONARIO

1.- **¿El personal tiene el hábito de lavar sus manos antes de entrar en contacto con el alimento?**

Si _____

No _____

2.- **¿Se instruye al personal sobre las prácticas de reciclaje y separación adecuada de los desechos?**

Si _____

No _____

3.- **¿El personal tiene el hábito de separar y clasificar los desperdicios generados?**

Si _____

No _____

4.- **¿Hay un encargado de supervisar la limpieza del establecimiento?**

Si _____

No _____

5.- **¿Los empleados cuentan con la vestimenta e instrucciones para realizar la limpieza en forma adecuada?**

Si _____

No _____

6.- ¿El uso de los contenedores usados para almacenar los desechos es el correcto para esa función?

Si _____

No _____

7.- ¿Se eliminan en forma periódica los desechos del establecimiento elaborador evitando que éstos se acumulen y contaminen el área de trabajo?

Si _____

No _____

8.- ¿Se cuenta con suficientes recipientes para depositar los desechos? Se encuentran en lugares visibles?

Si _____

No _____

9.- ¿Se dispone de áreas adecuadas para almacenar los productos dañados y los desechos antes de eliminarlos?

Si _____

No _____

10.- ¿Las áreas asignadas evitan el ingreso de plagas que atacan los residuos?

Si _____

No _____

ANEXOS

ANEXO 1: Carta Menú The Álamo

Portada



Sopas

Sopa de Pollo y Pasta \$ 4.75
Llena de deliciosos vegetales, pasta fresca y trozos de Pollo rostizado.

Sopa de Cebolla New \$ 5.99
Al estilo francés, cubierta de una tostada y queso mozzarella derretido.

Sopa del Día \$ 4.75
Hecha fresca todos los días.

Entradas

Alitas BBQ
Las tradicionales alitas homeadas y fritas con nuestra salsa BBQ. Pide las Picantes!!!!

Dedos Mozzarella \$ 6.75
Con salsa dulce de moras.

Yuquitas Apanadas \$ 7.99
Croquetas de yuca fritas acompañadas con salsa tartara.

Camarones Rebozados (8u) New \$ 4.99
Deliciosos camarones rebozados con salsa teriyaki.

Champiñones Rebozados New \$ 8.99
Jugosos champiñones rebozados.

Porciones: \$ 5.25
Riñones \$ 3.50
Mollejas \$ 3.50
Chinchulines \$ 3.50
Corazón \$ 3.50

The Alamo Mixto \$ 10.99
Para que elegir, si no tienes qué hacerlo? Alitas BBQ (2), Camarones rebozados (2), Deditos Mozzarella (2), Champiñones Rebozados (4) y Papas Fritas con las mismas tres salsas.

Supremo \$ 12.99
¿No puedes vivir sin las costillitas? Opta por el supremo y se las agregamos al Mixto.

Cerdo

Costillas The Alamo Premium \$ 17.95
Deliciosas costillas de cerdo, bañadas con nuestra exquisita salsa BBQ.

Costillas y Pollo Premium \$ 21.95
Nuestras Costillas The Alamo, con un jugoso cuarto de Pollo.

Costillas y Lomo Premium \$ 24.95
Nuestras Costillas The Alamo, con lomo a la parrilla (200gr).

Perk chops \$ 12.95
Exquisitas chuletas de cerdo a la parrilla con chimichurri.

Guarniciones

Elige una de cada grupo

- Papa Horno
- Puré de Papa
- Papa Frita
- Arroz Pilaf
- Vegetales Rebozados
- Espárragos al vapor

Ensalada de ejido
Ensalada de jicama con tomate
Ensalada César
Ensalada Mixta

Ros y Parrilla

Lomo Monterrey New \$ 17.95
Un corte de lomo de falda (200gr) a la parrilla, cubierto de cebolla caramelizada, champiñones salteados y queso mozzarella gratinado.

Filet Mignon Premium \$ 17.50
Dos medallones de lomo fino envueltos en tocino, asados a la parrilla bañados en salsa de champiñones y vino tinto.

The Alamo Filet (200g) New \$ 16.95
Nuestro delicioso lomo de falda ligeramente sazonado y asado a la parrilla.

New York Strip (340g) Premium \$ 19.45
Un espectacular corte de lomo fino, cocido a su gusto en nuestra parrilla.

T-Bone Corte especial (350g) Premium \$ 18.95
El rey de las carnes, lomo fino y falda separada por un hueso deliciosamente asada a la parrilla.

Tomahawk steak \$ 21.95
Incredible corte de baquero, en su hueso 400 g.

Tomahawk Jr. \$ 19.50
Una versión más pequeña del Tomahawk steak



• Todos los precios incluyen IVA y Servicio

Res y parrilla

Parrillada

Dos filetes de pechuga de pollo, 2 chuletas de cerdo, 2 Filetes The Alamo Jr. 2 Chorizos parrilleros, 2 Chistorras, 2 Botones de asado y 2 morcillas

Parrillada para uno
Todo para uno.

Todos nuestros cortes vienen acompañados de chimichurri

Salsas Adicionales para carnes:

Elige la que más te guste.

- Pimienta
- Champiñones
- Cebolla Caramelizada
- Mantequilla Café de paris

Guarniciones

Elige una de cada grupo:

Calientes

- Papa Horno
- Puré de Papa
- Papa Frita
- Arroz Pilaf
- Vegetales Rotizados
- Espárragos al vapor

Frias

- Ensalada de el día
- Ensalada de lechuga con tomate
- Ensalada César
- Ensalada Mixta



* Todos los precios incluyen IVA y Servicio

Postres y Bebidas

Postres.

- Fondant de chocolate
- Chesecake de maracuyá
- Postre de higo
- Torta de Manzana

\$ 5.25

Jugos The Alamo

Naturales.
Especiales (en Yogurth).

- Naranja
- NaranjaJilla
- Coco
- Papaya
- Frutilla
- Maracuyá

\$ 2.95
\$ 4.75

- Tomate de Arbol
- Melón
- Mora
- Limón
- Piña

Bebidas soft y Cervezas

- Gaseosas \$ 1.85
- Te helado \$ 1.85
- Agua embotellada con y sin gas \$ 1.75
- Cerveza nacional \$ 2.95
- Cerveza importada \$ 4.65

Cafes

- Café Cortado \$ 2.45
- Capuchino \$ 2.65
- Mocaccino \$ 2.65
- Café Americano \$ 1.85
- Café expreso \$ 1.85
- Aguas aromáticas \$ 1.85



* Todos los precios incluyen IVA y Servicio

Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features

Pollo

Delicioso pollo a la leña, cocido lentamente en nuestra rotisserie exclusiva, preservamos los jugos naturales del pollo. Elija cuarto de pollo pierna o cuarto de pollo pechuga

Adicional estilo BBQ *New*
Barbadas en salsa BBQ y asado a la parrilla.

Chicken Fingers
Crujientes deditos de pollo rebozados con salsa BBQ o Honey Mustard.

Pechugas al Grill
Dos filetes de pechuga, cocidas a la perfección en nuestra parrilla de llama abierta.

Adicionales *New*
Monterrey
Parmesana
Champañones
Tereyaki

Guarniciones
Elige una de cada grupo

Calientes
Papa Horno
Puré de Papa
Papa Frita
Arroz Pilaf
Vegetales Rotizados
Espárragos al vapor

Frias
Ensalada de el día
Ensalada de lechuga con tomate
Ensalada César
Ensalada Mixta



\$ 6.45
\$ 6.60
\$ 0.60
\$ 9.45
\$ 10.45
\$ 0.99
\$ 0.75
\$ 0.75
\$ 0.40

Pescado y mariscos

Pescado Lima
Deliciosos filetes de pescado marinado y a la parrilla.

Salmón The Alamo Premium
Delicioso Filete de salmón a la parrilla con una salsa tereyaki.

Langostinos al ajillo Premium
Exquisitos langostinos a la parrilla con una deliciosa salsa de ajo, mantequilla y limón exprimido.

Trucha a la parrilla
Una deliciosa trucha, marinada en perejil, albahaca, aceite de oliva, sal y pimienta.

Los platos vienen acompañados de Arroz pilaf y Vegetales Rotizados



\$ 11.95
\$ 19.95
\$ 17.95
\$ 12.95

Ensaladas y Vegetarianas

Ensalada César
Fresca lechuga con crutones de pan, mezclados con nuestro aderezo César.
Con pollo. \$ 8.95
Con camarón. \$ 8.95

Ensalada de salmón ahumado
Exquisito salmón ahumado, sobre una cama de lechugas fideo de arroz y zanahorias. Cubierto de mayú y una vinagreta de limón y cilantro. \$ 11

Ensalada Fajita
Carne de pollo o res marinadas y a la parrilla, con cebollitas y pimientos salteados sobre una cama de lechugas fréjol BBQ, choco y tocino picado. Cubiertos de aderezo lima cilantro y coronado con tiritas de tortilla de maíz.

Ensalada de Pollo y Frutilla *New*
Pechuga al grill fileteada, lechugas coloridas, frutillas, uvas y naranjas, acompañada de maní, arros de cebolla y queso fresco, con una vinagreta frutal.

Pepper steak salad *New*
Una tira de carne a la parrilla fileteada a la pimienta, sobre lechugas, tomates en cubos y trozos de queso fresco, con vinagreta de mostaza. \$ 8.95

Hamburguesas y Hamburguesas

Hamburguesa The Alamo
Deliciosa carne delicada cocida en la parrilla. La hamburguesa viene con lechuga, tomate, cebolla, pickles y nuestra salsa BBQ. \$ 6.95
Simple. \$ 9.95
Doble.

Steak sandwich *New*
Tiras de carne salteadas con cebollitas, pimientos, champañones salteados y queso mozzarella fundido dentro de un mini baguette y vinagreta de mostaza.

Sándwich de Filete de Pollo *New*
Un jugoso filete de pechuga a la parrilla con tomate, lechuga y arros de cebolla dentro de un mini baguette cubierto ligeramente de mayonesa.

Sándwich Honey Mustard
Filete de pechuga a la parrilla con tocino asado, queso cheddar derretido y salsa honey mustard.

Sándwich de Pollo BBQ *New*
Pollo The Alamo desmenuzado bañado de nuestra famosa salsa BBQ y queso cheddar derretido. \$ 6.95
Los sandwiches incluyen papas fritas y ensalada de la casa o de lechuga y tomate. \$ 6.25

* Todos los precios incluyen IVA y Servicio



\$ 8.95
\$ 8.95
\$ 8.95
\$ 6.95
\$ 9.95
\$ 6.95
\$ 6.95
\$ 6.95
\$ 6.25