



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA**

CARRERA: GASTRONOMIA

TEMA:

**MANUAL BÁSICO SOBRE TÉCNICAS DE
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE
COCINA DEL RESTAURANTE LAS CHULETAS DE
DOÑA MERY, UBICADO EN LA CIUDAD DEL TENA.**

Trabajo de investigación previo a la obtención de título
de Tecnólogo en Gastronomía

Autor: Adrián Espinosa Paz y Miño

Director: Lcda. Norelia Beatriz Ortega Morillo

Quito-Ecuador 2014

DEDICATORIA

A mi madre Rocío Paz y Miño

Por el apoyo brindado a través de mis años de estudio, por el amor, cariño y comprensión que a tenido conmigo y por estar a mi lado en todo momento.

A mi familia

Que siempre ha estado a mi lado dándome ánimos para seguir adelante no dejarme vencer por los percances ocurridos

AGRADECIMIENTO

Al concluir un trabajo tan importante como es la tesis de grado saltan a mi muchas emociones positivas ya que es la culminación de una etapa de mi vida en la cual afronte muchas dificultades muchos retos al igual que aprendí muchas cosas nuevas, tuve nuevas experiencias y llegue a comprender cosas nuevas.

De esta manera agradezco a todas las personas que me brindaron su apoyo para culminar con este trabajo como a mis muy queridos amigos que me permitieron hacer mi trabajo de tesis tomando como referencia su local de trabajo ya que de esta manera me ayudaron a que esta tesis pueda realizarse.

A mi madre y mis hermanas que me alentaron a cada día ir avanzando con mis proyectos y me empujaron en ciertas partes en las que me atore de cierta manera

DECLARACION DE AUTORIA

Yo, Adrián Espinosa Paz y Miño, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Adrián Espinosa Paz y Miño

Quito, Marzo del 2014

CERTIFICACIÓN DE DIRECCIÓN DE TRABAJO DE GRADO

LCDA. NORELIA BEATRIZ ORTEGA MORILLO

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACION

CERTIFICA:

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

Lcda. Norelia Beatriz Ortega Morillo

Quito, Marzo del 2014

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Lcda. Norelia Beatriz Ortega Morillo y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Adrián Espinosa Paz y Miño por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Adrián Espinosa Paz y Miño realizó el trabajo fin de carrera titulado:

**MANUAL BÁSICO SOBRE TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
PARA EL PERSONAL DE COCINA DEL RESTAURANTE LAS CHULETAS
DE DOÑA MERY, UBICADO EN LA CIUDAD DEL TENA,** para optar por el

título de, Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Lic. Norelia Beatriz Ortega Morillo

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

TERCERA: Los comparecientes, Lcda. Norelia Beatriz Ortega Morillo en calidad de directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Adrián Espinosa Paz y Miño , como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **MANUAL BASICO SOBRE TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE COCINA DEL RESTAURANTE LAS CHULETAS DE DOÑA MERY UBICADO EN LA CIUDAD DEL TENA**, 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.

Lcda. Norelia Beatriz Ortega Morillo
Directora

Adrian Espinosa Paz y Miño
Autor

Quito, Marzo del 2014

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iv
CERTIFICADO DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	vi
PRIMERA PARTE PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	19
1.1. Identificación del problema de investigación.	19
1.2. Formulación del problema	22
1.3. Objetivos	23
1.3.1. Generales	23
1.3.2. Específicos	23
1.4.1 Relevancia social	23
SEGUNDA PARTE MARCO TEÓRICO	25
2.1 Fundamentación teórica	25
2.2 Marco Teórico	26
Capítulo I Generalidades local Chuletas de Doña Mery	26
Capitulo II Técnicas de producción de alimentos.	34
Capitulo III técnicas adecuadas de cocción, manipulación e higiene de alimentos	37
Capitulo IV manual de producción de alimentos para el restaurante las chuletas de doña Mery	43
TERCERA PARTE METODOLOGIA	68
3.1 Tipo y diseño de la investigación.	68
3.2 Universo y Muestra.	68
3.3 Instrumentos de recolección de datos.	69

3.4 Descripción del trabajo de campo.	70
3.5 Procesamiento y Análisis.	70
CUARTA PARTE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	71
4.1 Presentación gráfica de resultados	71
4.2 Análisis e interpretación de resultados	65
4.3 Conclusiones	80
4.4 Recomendaciones	83
QUINTA PARTE PROPUESTA	85
5.1 Título de la propuesta	85
5.2 Justificación	85
5.3 Impacto	85
5.4 Objetivos	86
5.4.1 General	86
5.4.2 Específicos	86
5.5 Ubicación sectorial y física	87
5.6 Viabilidad	88
5.7 Plan de ejecución	88
5.7.1 Manual de producción de alimentos	88
5.8 Recursos	89
5.8.1 Materiales	89
5.8.2 Económicos	89
5.8.3 Talento humano	90
APÉNDICES	91
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
ÍNDICE DE IMÁGENES	xii
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	xiii

ÍNDICE DE CUADROS

xiv

ÍNDICE DE ORGANIGRAMAS

xv

INDICE DE GRAFICOS

Grafico N° 1	Pregunta # 1 de la encuesta	71
Grafico N° 2	Pregunta # 2 de la encuesta	72
Grafico N° 3	Pregunta # 3 de la encuesta	73
Grafico N° 4	Pregunta # 4 de la encuesta	74
Grafico N° 5	Pregunta # 5 de la encuesta	75
Grafico N° 6	Pregunta # 6 de la encuesta	76
Grafico N° 7	Pregunta # 7 de la encuesta	77
Grafico N° 8	Pregunta # 8 de la encuesta	78
Grafico N° 9	Pregunta # 9 de la encuesta	79

ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen N ^a 1: Restaurante por sectores	28
Imagen N ^a 2: Distribución de sillas	29
Imagen N ^a 3: Distribución de mesas	29
Imagen N ^a 4: Productos aptos	38
Imagen N ^a 5: Asador de chuletas	39
Imagen N ^o 6: Distribución Correcta	47
Imagen N ^o 7: Distribución Correcta	48
Imagen N ^o 8 Gorro	50
Imagen N ^o 9 Pico	51
Imagen N ^o 10 Chaqueta doble solapa	51
Imagen N ^o 11 Mandil	51
Imagen N ^o 12 Pantalón	51
Imagen N ^o 13 Zapatos	51
Imagen N ^o 14 Guantes	52
Imagen N ^o 15 Señalética	52
Imagen N ^o 16 Limpia vidrios	52
Imagen N ^o 17 Trapeador	52
Imagen N ^o 18 Recogedor y escobas	52
Imagen N ^o 19 Dispensador de papel	53
Imagen N ^o 20 Papel sanitario	53
Imagen N ^o 21 Basurero	53
Imagen N ^o 22 Carro de limpieza	53
Imagen N ^o 23 Escoba y escobillón	53

Imagen N° 24 Contenedor basura orgánica	53
Imagen N° 25 Chuleta de cerdo	54
Imagen N° 26 Lomo de falda	55
Imagen N° 27 Refrigeración de carnes	59
Imagen N° 28 Descongelar carnes	60
Imagen N° 29 Higiene del manipulador	62
Imagen N° 30 Tablas	62
Imagen N° 31 Ubicación sectorial y física	87

ÍNDICE DE FOTOGRAFIAS

Fotografía N° 1: Restaurante	26
Fotografía N°2: Asadera de piedra volcánica	37
Fotografía N° 3: Uniforme	50
Fotografía N°4: Uniforme	50
Fotografía N° 5: Chuleta de Cerdo/ Carne de res lomo de falda	66

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1 Ganancia Aproximada de los Diferentes Establecimientos	29
Cuadro N° 2 Ergonomía y circulación	43
Cuadro N° 3 Uniforme, materiales y uso	51
Cuadro N° 4 Equipamiento de limpieza	53
Cuadro N° 5 Calendario	89
Cuadro N° 6 Materiales	89
Cuadro N° 7 Recursos económicos	89

ÍNDICE DE ORGANIGRAMAS

Organigrama N° 1: Distribución del personal	30
Organigrama N° 2: Equipamiento del Restaurante	32
Organigrama N° 3: Organigrama del Personal	49
Organigrama N° 4: Buenas prácticas de compra, preparación y conservación de los alimentos	56

INTRODUCCIÓN

La presente tesis tiene como objetivo la creación de un MANUAL BÁSICO SOBRE TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE COCINA DEL RESTAURANTE LAS CHULETAS DE DOÑA MERY UBICADO EN LA CIUDAD DEL TENA, con la finalidad de mejorar el rendimiento económico del local mediante la implementación de maneras apropiadas de preparación de alimentos, al igual que de asepsia dentro del área de cocina mediante la implementación de métodos y procesos adecuados para todos los géneros alimenticios que se usan en el establecimiento, generando así también una adecuada manipulación de los mismos en el área de cocina, para que esto pueda ocurrir se realizaron encuestas al personal del restaurante para así tener una idea clara de los fallos que se tiene y en donde se debe implementar y de qué manera mejoraran el rendimiento del local.

Tomando en cuenta los resultados que dio esta investigación se creó un manual en el cual encontrarán detalladas, estas técnicas para que así mediante la socialización de este, el personal de trabajo tenga una idea más clara y aplique de manera correcta las técnicas al momento de la preparación de los alimentos.

El Restaurante Las Chuletas De Doña Mery es un pequeño local en el cual se ha vendido chuletas alrededor de 11 años consecutivos y las ventas cada vez van en aumento pero tienen un desarrollo económico regular ya que al no saber cómo manejar de manera adecuada los alimentos llegan a tener pérdida en mermas. Cada

noche el flujo de clientes es continuo pero las ganancias del negocio suben muy poco en un largo tiempo, y al mejorar las prácticas de producción de alimentos y manipulación de los mismos se pretende incrementar el margen de ganancias.

Al crear un manual de técnicas de producción de alimentos y usarlo de manera adecuada por parte del personal del local, estos procesos mejorarán y la merma que existe diariamente se reducirá, de esta manera podrán dar realce el estatus del restaurante ya mencionado.

PRIMERA PARTE PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1 Identificación del problema.

En la gastronomía desde tiempos inmemoriales se ha procurado usar los productos de la mejor manera posible, lo que quiere decir que los alimentos deben utilizarse apropiadamente intentando no desperdiciar nada, ya que de esta forma se consigue un producto final de excelente calidad para los comensales.

Este aprovechamiento adecuado de los productos se ha venido dando gracias a las técnicas que se emplean al momento de preparar los productos, utilizando variedad de técnicas de producción, las cuales pueden ser técnicas de corte, técnicas de cocción, tiempos adecuados de cocción, manejo adecuado de la merma, adecuada presentación del plato, etc.

En estos últimos tiempos estas técnicas han decaído o se han empezado a utilizar de una manera incorrecta tomando como referencia los establecimientos en los cuales la preparación de los alimentos se realiza empíricamente, y ya que a dichos productos no se los trata de una manera adecuada por ejemplo al no utilizar todo el producto, al preparar de una manera insalubre el mismo entre otras, por lo cual se ha venido produciendo un problema, el cual es el mal uso de las prácticas de producción de alimentos.

Tomando como referencia el restaurante Las Chuletas de Doña Mery ubicado en la ciudad del Tena, en el cual este mal uso de las prácticas de producción de alimentos se ha dado debido a varios problemas, entre los cuales se destacan:

- La compra de productos en mal estado, que se da debido a que las personas que administran el local desconocen el manejo adecuado para recepción de los productos y selección de proveedores, y a la vez la persona encargada de la recepción de alimentos, desconoce de estos procesos de recepción de los alimentos.
- En la preparación de los alimentos se observan inadecuadas técnicas causadas porque el personal tiene una instrucción deficiente y no maneja recetas estándar, en los platos elaborados, como resultado de los llamados “cocineros empíricos” los cuales son muy comunes en el área gastronómica tanto en comidas y bebidas, entre otras actividades culinarias como son panadería, pastelería y pequeños locales de alimentos.

Estos problemas a su vez causan inconvenientes que aquejan al establecimiento, entre estos están; el alza de costos en la adquisición de la materia prima para la elaboración de los platos, esto se produce debido a que al manipular de mala manera el producto inicial o materia prima mediante técnicas inadecuadas provoca una mayor pérdida y exceso de merma, lo que lleva a la compra de más productos.

Uno de los problemas más graves es tener un producto final de baja calidad ya que al momento de emplear mal las técnicas provoca la producción de un plato deficiente y una mala presentación para el cliente. También puede dar diferentes resultados o variaciones en la calidad de los platos, lo que provocará un problema aún mayor que es el disgusto del comensal y un cliente insatisfecho que transmitirá esta mala experiencia a sus allegados, lo que significará menor afluencia de gente hacia el negocio, por lo tanto menores ingresos.

Este también se lo puede considerar como un problema a nivel social y ambiental, ya que al aumentar el desperdicio y no tener empleados capacitados para deshacerse del mismo de una manera adecuada podría llegar a contaminar el ambiente ya que muchos de estos restos alimenticios llegan a las aguas de los ríos de la zona a través del alcantarillado público, generando problemas sanitarios para el sector que para tratar los mismos de manera adecuada generaría un gasto mayor para el restaurante.

Ya que estos problemas están ligados entre sí, se puede decir que este establecimiento está en la capacidad de mejorar estas carencias para salir adelante en conjunto con la sociedad dando un mejor servicio al cliente.

Una vez analizados todos estos puntos se llega a la conclusión de que este local para su mejoramiento necesita llevar a cabo estas técnicas de producción de alimentos como son:

- Limpieza de área de trabajo.

- Recepción de alimentos
- Manipulación de alimentos
- Métodos de corte
- Términos de cocción

1.2 Formulación del problema.

¿Cómo influiría la aplicación de un manual de técnicas de producción de alimentos en el restaurante Las Chuletas de Doña Mery en la Ciudad del Tena en el manejo de prácticas de producción de alimentos para el personal?

La aplicación de este manual establecerá reglas de correcta manipulación y sanitación de alimentos, lo que traerá un mejor aspecto al restaurante tomando en cuenta que de esta manera además de mejorar el aspecto de los productos se mejorará el manejo de la materia prima con la aplicación de técnicas adecuadas lo que dará como resultado menor merma de producto y mayor ganancia en el aspecto económico.

1.3 Objetivos.

1.3.1. Objetivo General

Elaborar un manual sobre técnicas de producción de alimentos con la finalidad de mejorar la manipulación de los productos por parte del personal del restaurante Chuletas de Doña Mery.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Identificar los procesos y técnicas culinarias que se llevan a cabo en el Restaurante las Chuletas de Doña Mery a través de recopilación de información de fuentes directas.
- Establecer los procesos adecuados de manipulación y producción de los géneros usados en el Restaurante las Chuletas de Doña Mery, así como también el uso adecuado de técnicas y métodos de cocción.
- Realizar un manual donde consten los procesos de producción gastronómicos adecuados para el restaurante las chuletas de doña Mery, donde consten también reglas de manipulación y sanitación adaptado al restaurant.

1.4.1 Relevancia social

La investigación ayudó a establecer los procesos adecuados de manipulación y elaboración de alimentos, así como establecer reglas de sanitación para el restaurante Chuletas de Doña Mery ubicado en la Ciudad de Tena, ya que al no haber cursos los cuales capaciten mejor a las personas para la buena manipulación de alimentos las personas no

logran capacitarse correctamente en este ámbito por lo cual la técnica gastronómica es muy básica.

Para que los alimentos se aprovechen de la mejor manera es importante utilizar adecuadas técnicas de producción ya que estas influyen en la reducción de costos por ende incremento de ganancias. Por lo que en un lugar en el que no se aplican estas técnicas adecuadas es importante tener un manual de apropiadas técnicas. En grandes restaurantes optimizan el tiempo de producción y el uso de los productos, debido a las técnicas aplicadas por profesionales, pero en restaurantes pequeños donde los trabajadores no tienen una formación académica se ve necesario la presencia de un manual sobre estas técnicas de producción.

La presente investigación dio como resultado un beneficio tanto para el local en cuestión como para las personas que acuden regularmente al mismo, en el momento que los cocineros del restaurante Las Chuletas de Doña Mery empiecen a utilizar este manual de producción de alimentos y al ser capacitados con dicho manual mejorarán las técnicas de producción, el manejo de tiempo de preparación y mejor presentación del plato estarán satisfaciendo los requerimientos de los clientes lo cual subirá las ganancias del local, se tendrá menor desperdicio y mejorar el manejo, por tanto la afluencia de personas al restaurante será mayor porque un local bien adecuado con platos de buena presentación y sabor es el que los clientes prefieren.

SEGUNDA PARTE METODOLOGIA

2.1 Fundamentación teórica

Para la presente investigación se encontró información de utilidad, la cual ayudó a que el manual a realizar sea basado en estudios previos que tienen que ver con el tema a investigar, de las cuales se tomó del documento:

Técnicas de Producción, autor anónimo (2007): En este documento da referencia a las técnicas de manipulación y producción de alimentos que se han venido desarrollando a través de los tiempos en el mundo entero.

Ministerio de Salud Pública, Normas y técnicas sanitarias para la autorización y control de establecimientos alimenticios (2006), En todo documento se refiere a la parte sanitaria de los locales, la manera correcta en la que deben deshacerse de los desechos sólidos y líquidos teniendo instalaciones adecuadas para hacerlo.

Maiñxmail, área de logística y gestión de alimentos (2010): Da referencia acerca de la manera de preparar un plato tomando como referencia una receta estándar la cual ayudara a que el alimento siempre tenga el mismo sabor y presentación.

2.2 Marco Teórico

CAPÍTULO I GENERALIDADES LOCAL CHULETAS DE DOÑA MERY

1.1 Ubicación del local Las Chuletas de Doña Mery

Actualmente el restaurante conocido como las Chuletas de Doña Mery se encuentra ubicado en la Ciudad del Tena provincia de Napo en la amazonia ecuatoriana, en el barrio Eloy Alfaro en el sur occidente de la urbe en la calle 15 de Noviembre



**Fotografía N°1 Restaurante
Tomada por: Adrián Espinosa
Fecha: 22-11-2013**

1.2 Análisis situacional de Las Chuletas de Doña Mery

Tomando en cuenta los diferentes espacios que ha ocupado el restaurante desde el día en que comenzó su funcionamiento ha podido progresar económicamente ya que los lugares en los cuales se ubicó fueron estratégicamente mejores, en estos momentos el local ha subido sus ventas ya que mejoró en el aspecto físico, lo cual lo hace más atractivo para los clientes.

Desde sus inicios el restaurante tuvo que ajustarse a los establecimientos que le permitía su presupuesto, mencionando como primer lugar una casa de madera de apenas 5x7 metros como espacio total en el cual solo tenía una cocina industrial, la parrilla a carbón y 2 mesas para el servicio, después de esto se consiguió un local más amplio de 8x9 metros de área, en el cual se pudo agregar más mesas para tener una mejor atención al cliente.

El siguiente lugar en el cual se situó el restaurante fue mucho más amplio ya que tenía dimensiones de 25x7 metros en el cual aumentaron a 2 cocinas industriales y se pudo comprar el congelador y refrigerador domésticos y a las vez la cantidad de mesas que mantienen hasta la actualidad, al verse obligados a salir de ese local encontraron uno de dimensiones muy parecidas al actual el cual tiene dimensiones de 15x17 metros, pero por cuestiones financieras tuvieron que cambiarse de lugar a pocos metros en el cual residen actualmente, cabe recalcar que todos los locales exceptuando el primero que se encontraba a una cuadra de la calle principal de la ciudad, el resto siempre estuvieron ubicados en dicha calle lo cual los volvió muy bien situados para la venta de sus productos.

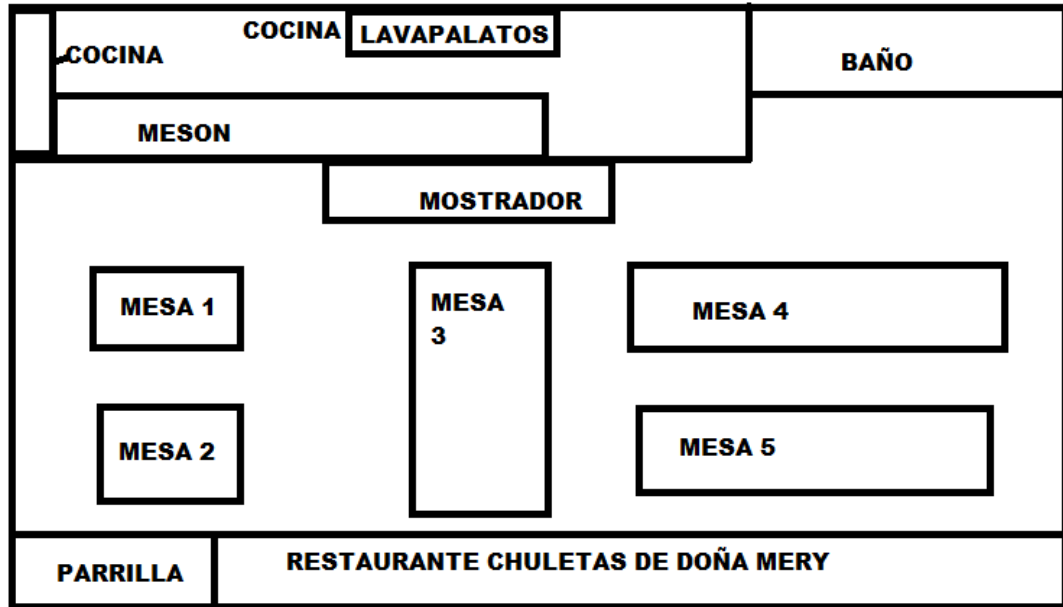


Imagen N° 1: Restaurante por sectores

Elaborada por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

En esta imagen se puede observar la distribución actual de los puestos como son el la parte de la cocina y del salón en el cual llegan los clientes en el restaurante actual, en este la distribución de los puestos varia diariamente ya que no se tiene normas específicas de su ubicación, a continuación se muestra una imagen en la cual se indica la distancia ideal entre mesas y sillas en un restaurante

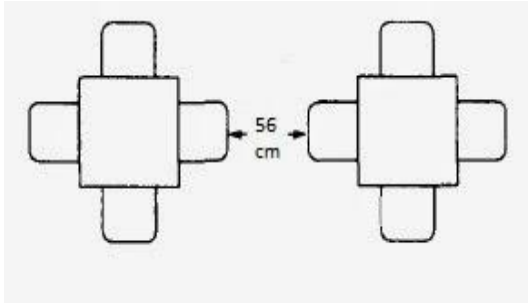


Imagen Nª 2: Distribución de sillas

Elaborada por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

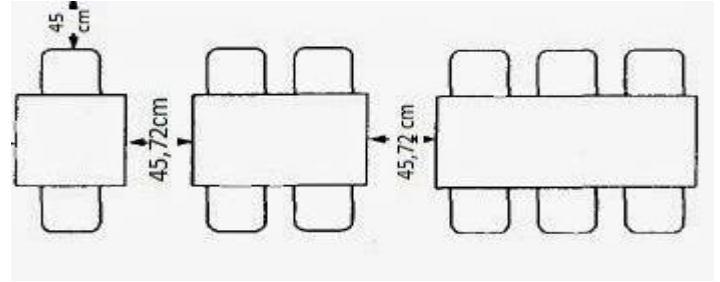


Imagen Nª3: Distribución de mesas

Elaborada por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

Ganancias mensuales

	MENSUAL		
VENTAS/GASTOS	GASTOS	VENTAS	GANANCIAS
LOCAL 1	1200	1800	600
LOCAL 2	1350	1800	450
LOCAL 3	1000	2000	1000
LOCAL 4	1500	1900	400
LOCAL 5	1300	2100	800

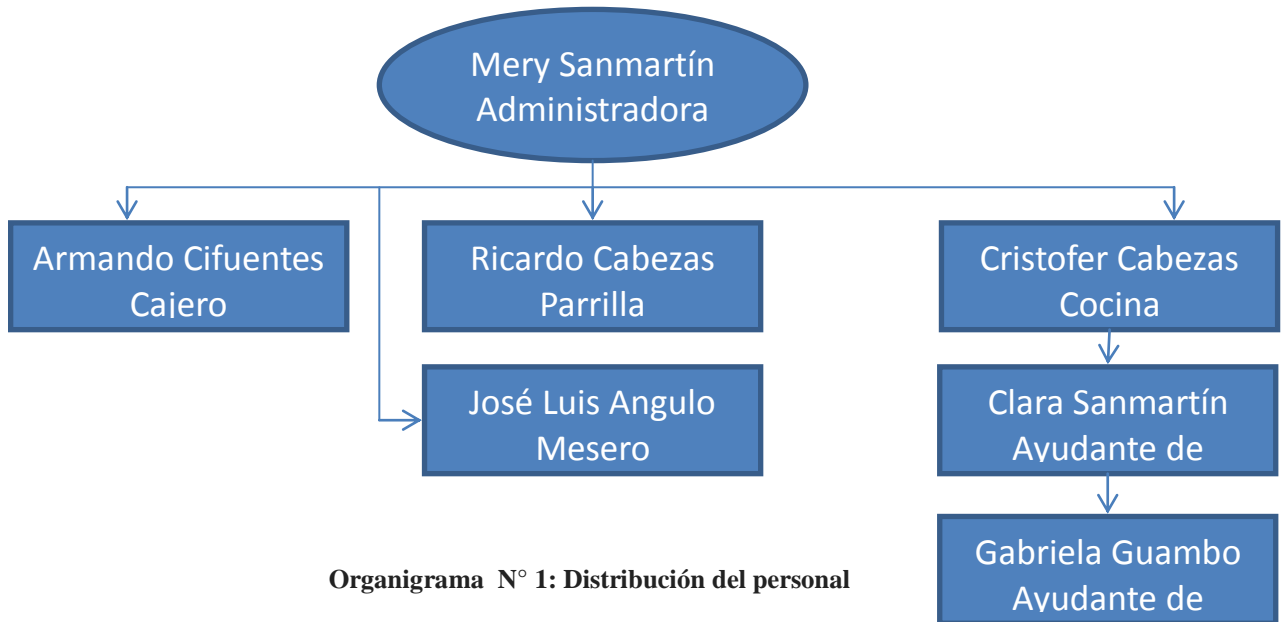
Cuadro N° 1: Ganancia Aproximada de los Diferentes Establecimientos Mensual

Elaborado Por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

En este cuadro se puede observar los gastos las ventas y las ganancias del local a través de los lugares en los que se ubicó tomando en cuanto como referencia un aproximado mensual, las ventas son el total de ingresos mensuales, los gastos tienen que

ver con arriendo, compra de productos e insumos para el lugar y las ganancias son el total neto que tiene.



Organigrama N° 1: Distribución del personal

Elaborado Por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

Ya que este es un negocio familiar está constituido básicamente por ocho personas en el equipo de trabajo:

Una persona se encarga del asado de las chuletas

Tres personas se encargan de la preparación del mese en place del local y la cocción del resto de alimentos

Una persona se encarga del cobro de la comida

Una persona se encarga de la limpieza general del local y de mesero

Una persona se encarga de la contabilidad del local

1.3 Carta del restaurante de Las Chuletas de Doña Mery

Al ser un establecimiento muy pequeño este cuenta con una oferta de alimentos muy limitada, específicamente enfocándose en lo que son las chuletas de cerdo, arroz y menestra en donde ofrecen platos secundarios como acompañamientos.

Este negocio ofrece:

Plato principal:

Arroz con chuleta asada y menestra de frejol

Acompañamiento:

Consomé de pollo

Bebidas:

Avena

Gaseosas

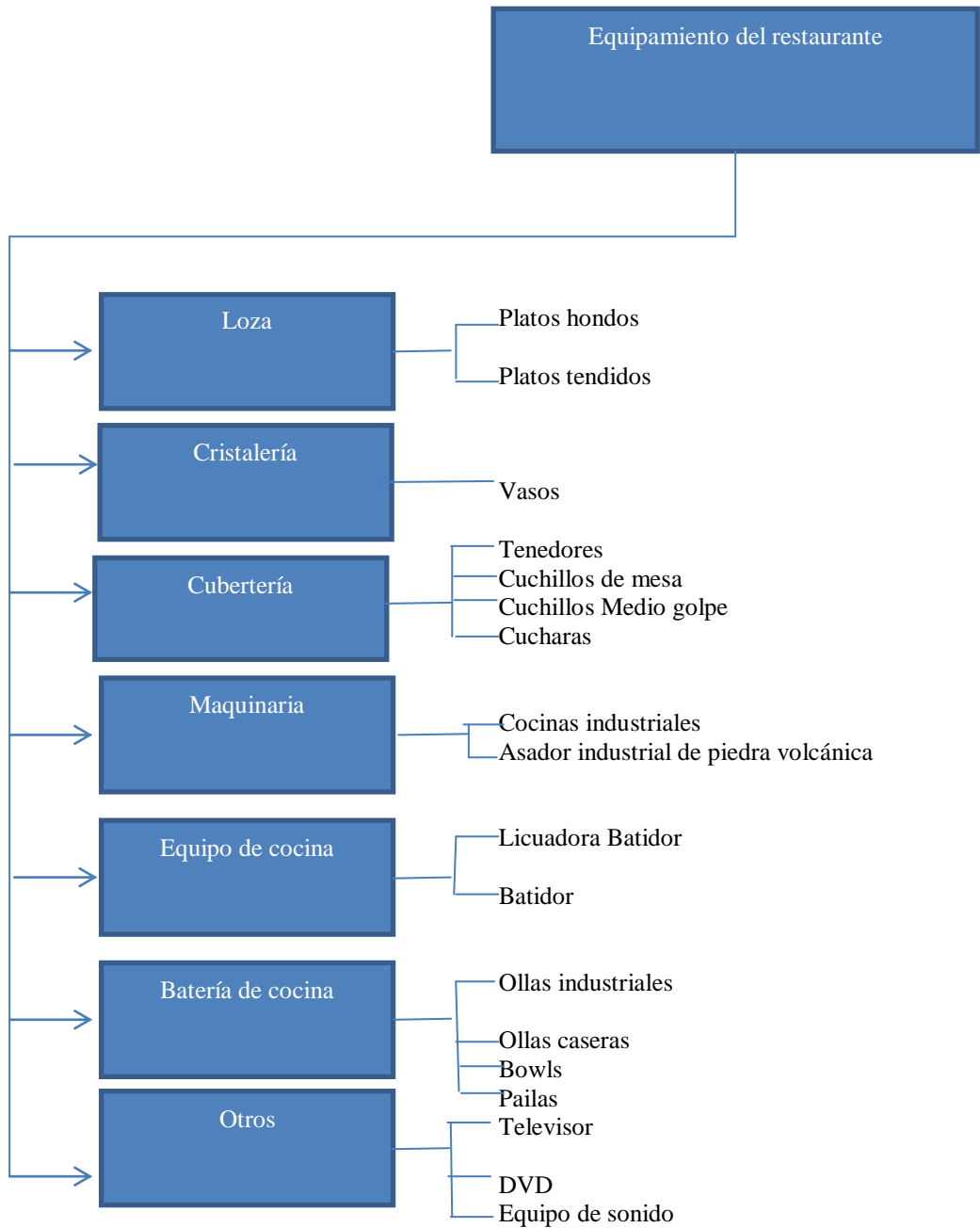
Jugos artificiales

Aguas con gas y sin gas

1.4 Equipamiento del área de producción de Las Chuletas de Doña

Mery

El local cuenta con dos licuadoras domésticas, un asador industrial a gas con piedra volcánica, dos cocinas industriales de 1,50mt por 1mt, un refrigerador doméstico y un congelador doméstico.



Organigrama N° 2: Equipamiento del Restaurante

Elaborado Por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

2 Dimensiones del área de trabajo del local

Las dimensiones que tiene el local son de 15x17 metros

El área de la cocina tiene un total de 6x2.50 metros en las cuales se distribuye en el espacio de la cocina 1.50x1 metros, el mesón de trabajo 2x1 metros, y el área de lavado de 2x0.60 metros.

El área del salón es la más grande ya que dispone de 6x5 metros de espacio total en la cual están distribuidas 5 mesas para cuatro personas de 1.50x1 metros y una familiar de 2x1 metros, un refrigerador para las gaseosas, aguas y demás.

La parrilla o asador industrial es de 1.5 metros de altura, 1.5 metros de largo y de ancho tiene 1 metro el cual está ubicado fuera del área del restaurante para que de esta manera este no se llene del humo que emite durante la preparación de las carnes.

El espacio del sanitario está en el fondo del restaurante es de uso común para clientes y personal del lugar y tiene dimensiones de 1.70x1.70 metros.

CAPITULO II TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

1.1 Técnicas aplicadas en cada una de las recetas del Restaurante Las

Chuletas de Doña Mery

Las chuletas se las aza a la parrilla quedando totalmente cocidas. La parrilla utilizada funciona con gas y piedra volcánica ya que esta clase de combustible rinde por mucho más tiempo que el carbón común.

Las piedras volcánicas se las utiliza en parrillas y asaderos a gas ya que con esto es más fácil controlar la intensidad de la llama la cocción es más homogénea, entre otras propiedades de esta piedra están que absorbe más grasa de los alimentos, se calientan más rápido y llevan el calor más rápido a el interior de la parrilla además que no producen ceniza y se las puede utilizar por varias ocasiones dependiendo de las propiedades del alimento q se lo cocina con estas.

El frejol es cocinado en ollas industriales directamente en una cocina industrial a gas.

El arroz se lo cocina con el método de escurrido por el tipo de gramínea utilizado.

1.2 Especificaciones de los productos

Las chuletas que se utilizan para la preparación de los platos del local son de la pierna de cerdo con un 15% de grasa en cada corte y de grosor 1 centímetro el distribuidor las proporciona ya porcionadas.

Legumbre: El frejol debe ser tierno para que se pueda cocinar más fácil

Grano: Arroz viejo para que rinda más.

Pollo: Se compra pollos enteros sin viseras para utilizarlos en los caldos

Tubérculo: Papas cholas de tamaño medio compradas en el mercado de la ciudad

1.3 Aplicación de las técnicas de producción en los productos que forman parte de la preparación de las recetas

Chuletas: Las carnes de cerdo ya porcionadas son condimentadas únicamente con sal una por una sobre el mesón de la cocina a continuación se las lleva a congelación en un recipiente hasta el momento de prepararlas por la noche donde se las pone en un contenedor y se las lleva a la parrilla donde se las condimenta con aliño de la casa mientras son asadas a fuego alto, donde se las cocina en su totalidad quedando marcadas por la parrilla lo que le da una mejor presentación al momento de servir las.

Legumbre: El frejol es remojado durante la noche para que se ablanden y ser cocinado al día siguiente con sal y el aliño de la casa para darle un mejor sabor.

Grano: Este es lavado varias veces para que elimine el almidón extra y puesto a cocinar en una olla industrial con sal y aceite vegetal con el método de escurrido el cual básicamente consiste en cocinar el arroz con gran cantidad de agua, al momento que está casi listo se retira el exceso de agua y se lo deja secar a fuego lento para que termine su cocción.

Tubérculo: Se los despoja de la cascara, se los corta en trozos los cuales sean indicados para el consomé y se las cocina en una olla aparte para después agregarlas a la sopa cuando ya se encuentren blandas y así terminar la preparación.

Pollo: El pollo es despojado de las partes innecesarias, despresado y lavado para ponerlo a cocinar con alverja, arroz, sal y aceite vegetal para el consomé de gallina después se le agrega las papas previamente cocinadas.

Todas estas son técnicas empíricas aplicadas por el personal del restaurante, las cuales no fueron aprendidas con métodos correctos, aunque cabe recalcar que algunas de estas tienen bases de las técnicas adecuadas, al ser pocas las preparaciones que existen en este local es recomendable que se tome en cuenta mejorarlas para que lleguen a ser aplicadas de la manera correcta ya que al ponerlas en práctica de una manera completa se mejorara la presentación del producto final con lo cual el cliente quedará más satisfecho.

Tomando en cuenta esto se puede notar que las técnicas que son mal aplicadas en este restaurante son con bases de la técnica de sellado y marcado de carne que básicamente se utilizan en esta clase de preparaciones por lo cual se pueden pulir estas técnicas tomando en cuenta la manera correcta de aplicarlas dentro de la elaboración de los productos en el restaurante.

CAPITULO III TÉCNICAS ADECUADAS DE COCCIÓN, MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS

- **Asadera o en parrilla**



**Fotografía N°2 Asadera de piedra volcánica
Tomada por: Adrián Espinosa
Fecha: 22-11-2013**

En este caso se prepara los alimentos por la acción del aire caliente que es emitido por la acción del fuego que puede o no estar en contacto directo con el producto a cocinar utilizando materia grasa para que el mismo no se pegue al metal del equipo de cocina.

- **Productos aptos:**



Imagen N^o 4: Productos aptos

Fuente: Asados vegan

Carnes. Animales de caza, aves de corral, crustáceos, pescados, salchichería, como también algunas clases de legumbres y verduras las cuales se utiliza para dar más sabor a las preparaciones de cocción rápida los son propicios para ser cocidos en este tipo de equipo de cocina por el tipo de carne y técnicas de cocción que se puede utilizar en ellos.

- **Recomendaciones:**

Nunca picar la carne, voltearla con espátula, no sazonar la carne con anticipación. Regular la temperatura del asador en dependiendo del producto a preparar. Las porciones más grandes deben reposar en caliente antes de ser servidas.

- **Asadera**

En este caso se preparan los alimentos por la acción del aire caliente que es emitido por la acción del fuego que puede o no estar en contacto directo con el producto a cocinar utilizando materia grasa para que el mismo no se pegue al metal del equipo de cocina.



Imagen N° 5: Asador de chuletas

Fuente: Asador de carnes

- **Grillar**

Consiste en sellar los alimentos sobre la parrilla lo más cerca de la fuente de calor, para que mantengan sus jugos, los alimentos se marcarán con los fierros de la parrilla.

- **Asado a la parrilla**

Es el típico asado argentino, para que salga bien hay que seguir ciertas técnicas, analizamos dos elementos muy importantes a tener en cuenta, el salado de la carne y la

cocción.

Cuándo poner la sal

Se piensa que es mejor salar el asado antes, pero está bien de cualquier manera, generalmente para asar la carne de res y de pollo se solo se usa sal, así se puede degustar mejor su sabor, pero también se puede añadir condimentos, como el chimichurri. Lo más común es la sal parrillera, que es una sal entrefina y se absorbe más rápidamente.

Porqué salar la carne antes:

Se estira la carne sobre la mesa o una tabla, se la cubre con sal de ambos lados y se masajea suavemente. Después, llevarla a la parrilla siempre con el hueso hacia abajo o bien la parte con más grasa, al salar la carne antes se forma una costra con la sal que mantiene los jugos dentro

Porqué salar la carne después:

Se coloca la carne sobre la parrilla sin salar, antes de darle vuelta salar la carne que esta hacia arriba y todavía esta cruda, luego darla vuelta para terminar la cocción

La cocción de la carne

La carne debe estar a temperatura ambiente, si está en el refrigerador se debe sacar varias horas antes para asegurarse de que esté totalmente descongelada

La carne se expone directamente al fuego, sobre la parrilla, a una temperatura de 200 grados aproximadamente la cual inicia un proceso de cocción gradual que irá deshidratándola y provocando un cambio en la estructura de las proteínas, los azúcares y las grasas.

Hay tres factores importantes que hay que tener en cuenta:

La intensidad del fuego, la altura de la parrilla y el tiempo de cocción. Se pueden variar los dos primeros y de ello dependerá el tercero, también hay otros factores que intervienen como el tipo de parrilla y el espesor de la carne, si la parrilla es abierta o cerrada, ya que en la primera el calor se concentra, sucediendo lo contrario con la segunda

Si la intensidad del fuego es mucha, puede quemarse por fuera y quedar crudo por dentro, saber el tiempo de cocción es cuestión de práctica, si el tiempo es poco, quedará crudo, si es demasiado se quemara.

- **El sellado de la carne**

Para evitar inconvenientes se realiza un sellado a la carne, es decir se le da un golpe de fuego breve a las dos caras de la carne, así se forma una capa fina en la superficie de los alimentos, una vez formada esta capa, se retira del fuego y se continúa con una cocción lenta.

- **Marcado**

El marcado es una técnica culinaria usada junto con el asado, horneado, braseado y salteado, consistente en cocinar la superficie de ciertos alimentos que son normalmente carne o pescado rápidamente a alta temperatura, de forma que se obtenga una corteza caramelizada, para lo cual se necesitan temperaturas superiores a 150 °C, de forma que la superficie del alimento quede libre de agua.

Uno de los objetivos del marcado es la proporcionar sabor al alimento, suele ser una operación culinaria que precede al braseado o a una cocción posterior del alimento con verduras de guiso o estofado.

- **Carnes**

Elegir trozos que puedan asarse con rapidez, los cortes no deben ser muy gruesos ya que quedarán crudos por dentro y cocinados por fuera, si son demasiado finos ocurrirá lo contrario, se recomienda usar trozos entre tres y siete centímetros de grosor.

Colocar los trozos más gruesos inicialmente y luego los alejaremos del calor unos 13 a 17 cm hasta conseguir que estén bien cocinados. Los cortes más delgados deben ubicarse más cerca de las brasas.

Se puede cocinar la carne también en forma de brochetas o en hamburguesas.

La preparación de la carne de cerdo es complicada porque hay que calentarla a una temperatura determinada para garantizar la seguridad de los alimentos sin cocerlos demás,

muchas personas intentan encontrar el punto exacto de cocción de las carnes de cerdo con diferentes maneras de prepararlas, algunas técnicas de cocción son más adecuadas que otras para la preparación de este tipo de carne, asar a la parrilla es un método que te permite tener unas chuletas de cerdo sabrosas y jugosas, que también estén muy bien cocidas.

CAPITULO IV MANUAL DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL RESTAURANTE LAS CHULETAS DE DOÑA MERY

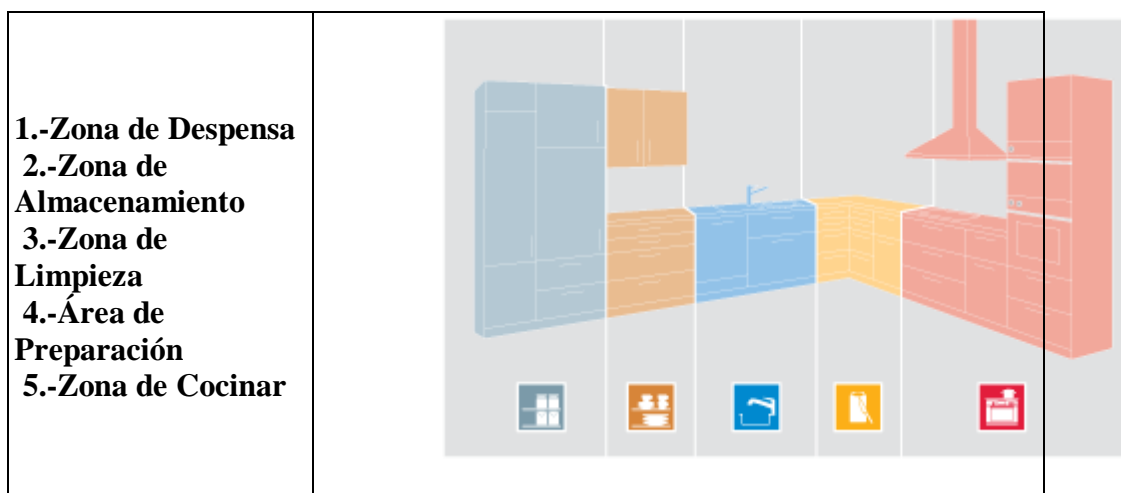
- **Manual de producción de alimentos**





El manual de producción de alimentos se basa en normas que se deben utilizar desde el momento de la recepción del producto hasta la entrega del mismo al cliente, como también habla de tipos de cortes términos de cocción temperaturas a las que se debe cocinar cada alimento tiempos de cocción y así mejorar la preparación de los platos


- **Dividir la cocina en los sectores**

En una cocina pueden ser identificadas 5 áreas clave, ya que la adecuada conexión optimiza su funcionamiento al realizar las tareas de la producción.

- **Ergonomía y circulación**



	<p>1.-Zona de Despensa</p>	<p>Esta zona se utiliza para almacenar productos, alimentos y condimentos utilizados, que se usan con frecuencia en las preparaciones. En esta zona se incluyen los alimentos frescos, refrigerados y congelados por lo que contiene el refrigerador y el congelador.</p> <p>De esta manera el local estará más organizado y será más fácil ubicarse en el área de trabajo al momento de la preparación de los alimentos</p>
	<p>2.-Zona de Almacenamiento</p>	<p>Esta área se utiliza para guardar objetos que se usan diariamente, como utensilios de cocina, cubiertos, platos y vasos. A si mismo esto mejora la rapidez con la que se puede despachar los platos ya elaborados como también los utensilios estén más a las mano y de manera más organizada y limpia</p>
	<p>3.-Zona de Limpieza</p>	<p>Lavavajillas, lavaplatos y basurero conforman esta zona. Debe estar desalojada y lista para la limpieza de los platos y que no haya demoras al tener que lavar vajilla, cubertería entre otras.</p>
	<p>4.-Zona de Preparación</p>	<p>Donde se prepara los alimentos. Todos los alimentos para cocinar se preparan en esta área. Ollas, sartenes y demás se guardan en esta área para ser utilizados. Y de esta manera poder tener acceso al área de limpieza y despensa de productos ya utilizados. Así estará limpia y organizada para la correcta manipulación de los alimentos, de esta manera no tendrá problemas de contaminación entre los mismos</p>

	<p>5.-Zona de Cocinar</p>	<p>El corazón de la cocina, está dispuesto alrededor de la cocina, microondas y campana extractora. En esta área se deben almacenar ollas, sartenes y demás. Debe estar despejada para que no haya interrupción al momento de preparar la producción del día, organizada y limpia</p>
---	----------------------------------	---

Cuadro N° 2: Ergonomía y Circulación

Elaborado Por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

- **Circulación**

Por cada persona hay un área de 60X50cm denominada zona de contacto, que forma un diámetro alrededor de la persona. A partir de esta área, se pueden determinar las áreas para la circulación de las personas la cocina. Tomar en cuenta las siguientes medidas en el proyecto:

- Distancia mínima para el paso de una persona es de 60 cm.
- Distancia mínima a una persona en cuclillas es de 76 cm.
- Distancia mínima al cruce de dos personas es de 120 cm.
- Alturas de los módulos

Tomar en cuenta la altura de todo el personal de trabajo del local ya que de esta manera ninguno estará incomodo al momento de la preparación de los alimentos y se sentirá cómodo en el ambiente de trabajo.

- **Determinar el mejor diseño de la cocina observando la superficie disponible y las necesidades**

Todas las cocinas tienen como meta el mismo objetivo para lo cual se debe tomar en cuenta varios aspectos.

El diseño de la buena cocina tiene en cuenta la ubicación de cada zona de la cocina, y las necesidades del uso de estas zonas para el mejor uso en diversas tareas. Una adecuada distribución de las zonas, disminuirá los movimientos dentro de la cocina y creará una cocina funcional y organizada.

Lo mejor sería que, las zonas se conecten entre sí de una manera en la cual se pueda seguir un orden lógico al preparar los alimentos.

Aquí algunos ejemplos de cocinas las cuales están adecuadas para seguir un orden cronológico al preparar los alimentos, en todos estos se prepara los alimentos paso a paso.

Ejemplos de distribución correcta:



Imagen N°6: Distribución Correcta

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

- **Poner en un orden específico cada utensilio y producto que se utilizara en la cocina de una manera ergonómica.**

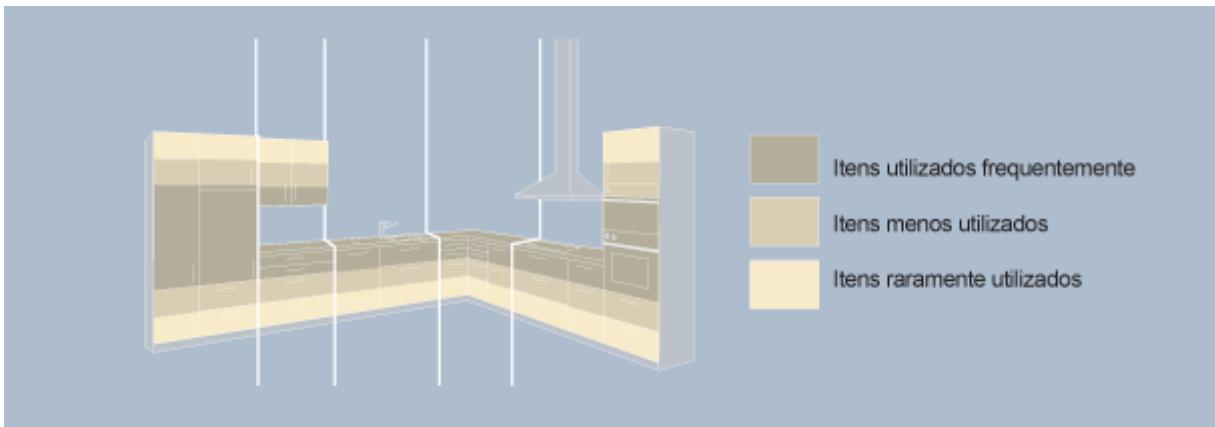


Imagen N°7: Distribución Correcta

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

- **Utensilios de uso frecuente**

Deben estar al alcance para su acceso rápido al momento de cocinar

Como son ollas, sartenes, platos y vasos

- **Utensilios menos usados**

- Deben estar en anaqueles o zonas de acceso fácil para usarlas en los momentos de necesidad

Como tablas de picar, cernidores, batidores y bowls.

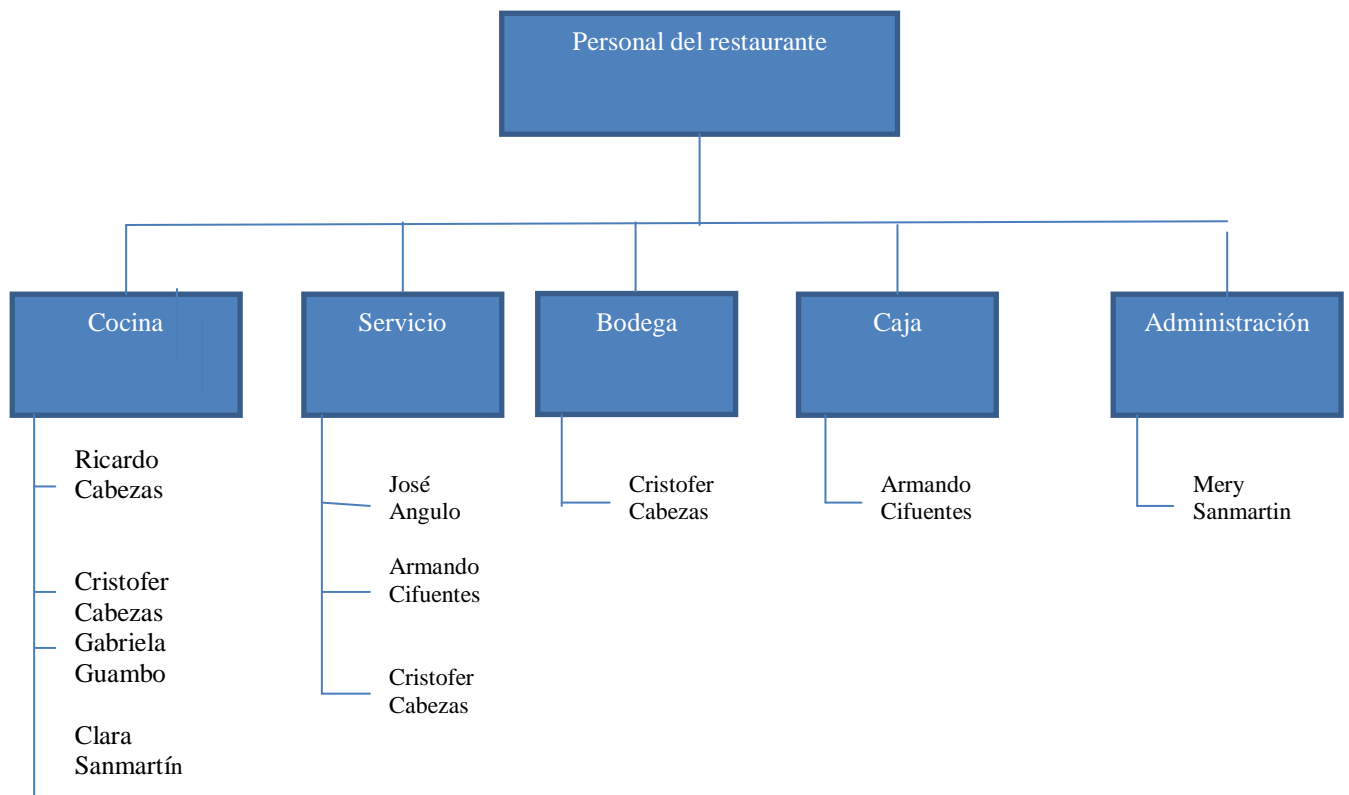
- **Consejos para la disposición de los elementos:**

El refrigerador no debe colocarse nunca al lado de la cocina, ya que el calor puede poner en peligro el funcionamiento del mismo.

Se recomienda dejar un poco de espacio libre alrededor del refrigerador, para permitir la circulación de aire (de 2 a 5 cm en los laterales y 15 cm en la parte superior).

En general, para los electrodomésticos de encastre se deberán seguir las instrucciones para la instalación del producto para que funcionen correctamente sin perjuicio de su rendimiento.

- **Información sobre las personas que componen grupo de trabajo**



Organigrama N° 3: Organigrama del Personal
 Elaborado por: Adrián Espinosa
 Fuente: Observación de campo

- **Características de los uniformes a utilizar en el área de trabajo**

Uniforme de cocinero o chef (según el caso)




Fotografía N° 3: Uniforme
Fuente: Observación de campo



Fotografía N° 4: Uniforme
Fuente: Observación de campo

Los elementos de conformación del uniforme de cocinero que pueden ser de poliéster son los siguientes:

IMAGEN	MATERIAL	MANERA CORRECTA DE USAR
 Imagen N° 8: Gorro Fuente: Uniformes	Poliéster algodón (75% algodón-25% poliéster)	Su función se cumple encerrando el cabello dentro del gorro, es recomendable usar también cofia

 <p>Imagen N° 9: Pico Fuente: Uniformes</p>	<p>Poliéster algodón (75% algodón-25% poliéster)</p>	<p>Tiene la función de atrapar el sudor que corre por tu cuello</p>
 <p>Imagen N° 10: Chaqueta de doble solapa cruzada Fuente: Uniformes</p>	<p>Poliéster algodón (75% algodón-25% poliéster)</p>	<p>Está diseñada específicamente para adaptarse al ambiente de alta intensidad, de doble botonadura</p>
 <p>Imagen N° 11: Mandil Fuente: Uniformes</p>	<p>Poliéster algodón (75% algodón-25% poliéster) material resistente</p>	<p>Su función principal es de mantenerte limpia</p>
 <p>Imagen N° 12: Pantalón (negro) Fuente: Uniformes</p>	<p>Poliéster algodón (75% algodón-25% poliéster) elaborado de material resistente a quemaduras</p>	<p>Los pantalones mascota o diseñados para chef son (deben) cómodos, permitiendo la circulación de aire, pues otro tipo de pantalón te resultaría más que incomodo</p>
 <p>Imagen N° 13: Calzado (zapato negro, cerrado, antideslizante) Fuente: Uniformes</p>	<p>Caucho o cuero resistente a quemaduras y a temperaturas altas</p>	<p>Deben ser antideslizantes, y cómodos para la jornada que tu haz de saber un chef pasa fácil sus 8 horas de pie y sin tocar asiento</p>
<p>Cabe recalcar que por que el restaurante se encuentra en una zona cálida se recomienda utilizar material ligero para la elaboración de los uniformes, de igual manera recalamos que se debe utilizar el uniforme completo desde la primera hora de la jornada de trabajo hasta el último momento antes de salir de ella. Siempre mantener el uniforme limpio</p>		






Cuadro N°3: Uniforme, materiales y uso







Elaborado Por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

- **Accesorios de limpieza**

Los accesorios que se muestran a continuación son los más esenciales para la limpieza dentro de un local de comidas

IMAGEN	USO
 <p data-bbox="451 764 846 825">Imagen N° 14: Guante látex amarillo Fuente: materiales de limpieza</p>	<p data-bbox="997 632 1292 716">Principalmente para protegerse de químicos de uso para la misma limpieza</p>
 <p data-bbox="483 978 812 1039">Imagen N° 15: Señalética Fuente: materiales de limpieza</p>	<p data-bbox="997 831 1292 947">Usada para advertir a las personas de riesgos que se pueden dar al limpiar cierto lugar</p>
 <p data-bbox="483 1226 812 1283">Imagen N° 16 Limpiavidrios Fuente: materiales de limpieza</p>	<p data-bbox="997 1075 1256 1136">Para retirar el exceso de líquidos de los vidrios</p>
 <p data-bbox="483 1415 812 1472">Imagen N° 17: Trapeador Fuente: materiales de limpieza</p>	<p data-bbox="997 1289 1256 1373">Para secar después de la limpieza con agua en los pisos</p>
 <p data-bbox="461 1625 834 1682">Imagen N° 18 recogedor y escobas Fuente: materiales de limpieza</p>	<p data-bbox="997 1478 1208 1535">Para limpiar pisos y recoger basuras</p>

 <p>Imagen N° 19: Dispensador de papel Fuente: materiales de limpieza</p>	<p>Para almacenar el papel que usara el público y no esté en contacto directo con el ambiente</p>
 <p>Imagen N° 20: Papel higiénico gigante Fuente: materiales de limpieza</p>	<p>Para uso del personal y clientes y aseo personal</p>
 <p>Imagen N° 21: Basurero cuadrado Fuente: materiales de limpieza</p>	<p>Para el depósito de la basura</p>
 <p>Imagen N° 22: Carro de limpieza Fuente: materiales de limpieza</p>	<p>Para un mejor y fácil usos del agua y el trapeador</p>
 <p>Imagen 23: Escobas y Escobillón 80cm Fuente: materiales de limpieza</p>	<p>Para la limpieza de pisos y paredes del local</p>
 <p>Imagen N° 24: Contenedor Fuente: materiales de limpieza</p>	<p>Para el depósito de desechos solidos</p>

Cuadro N°47: Accesorios de limpieza

Elaborado Por: Adrián Espinosa

Fuente: Observación de campo

- **Productos alimenticios**

- **Productos aptos:**

Los productos aptos son aquellos que son para el consumo humano de manera segura y así poder alimentarse de una buena manera tomando en cuenta métodos de manipulación y preparación adecuados para la preparación de los mismos los más comunes son los siguientes:

Carnes bovinas/vacunas/porcinas, Animales de caza, Aves de corral, Legumbres, Pescados, Salchichería.



Imagen N° 25: Chuleta de cerdo

Fuente: Chuletas de cerdo



Imagen N° 26: Lomo de Falda

Fuente: Carnes de Res

- **Recomendaciones:**

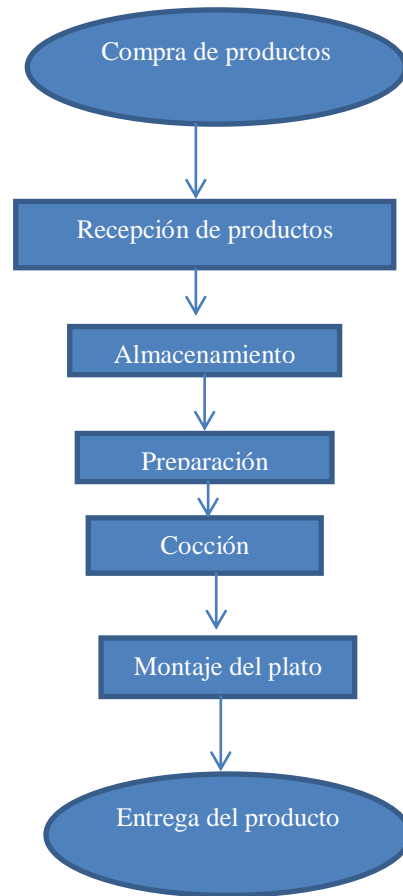
Para cada método o técnica aplicables en la cocina sea casera o industrial hay que tomar en cuenta varios puntos o recomendaciones entre las cuales tenemos las siguientes

Nunca picar la carne, voltearla con espátula.

Nunca sazonar la carne con anticipación. Regular la temperatura del asador en dependiendo del producto a preparar.

Las porciones más grandes deben reposar en caliente antes de ser servidas.

- **Almacenamiento y compra**



Organigrama N° 4: Buenas prácticas de compra, preparación y conservación de los alimentos

Elaborado por: Adrian Espinosa

- **Estipular cantidades adecuadas de compra**

La porción promedio para una persona es de 100 gramos de carne cocida o sea que cada porción se requieren 130 gramos de carne de cerdo cruda sin hueso.

En la elección de dónde comprar los alimentos, se debe saber que los establecimientos de venta de alimentos deben estar autorizados y bajo el control e

inspección periódica de los Servicios de Salud Pública de la Comunidad Autónoma correspondiente. Por lo que la primera garantía de la que debe asegurarse es el de la legalidad del centro donde se adquieren los alimentos.

Si se compra en lugares clandestinos puede tener un mayor riesgo a que el producto desde su compra este en mal estado lo que desde ese momento perjudicaría el producto final para el establecimiento y para los comensales que ahí acuden.

- **Conservación general de los productos cárnicos**

Los alimentos deben de conservarse de acuerdo a las exigencias que establecen las etiquetas y consumirse antes de su fecha de caducidad o de consumo preferentemente.

Es necesario comprobar que el refrigerados funciona adecuadamente y mantenerlo limpio y sin hielo y con espacio entre los alimentos, ubicando los alimentos crudos y cocinados en bandejas separadas y en recipientes cerrados o envueltos con papel film, no debe de congelar alimentos descongelados previamente.

No mezclar los productos alimenticios con productos de limpieza en los mismos lugares porque esto producirá una contaminación de los mismos.

Limpiar de manera constante las áreas de producción y de almacenamiento tanto de los alimentos como d los utensilios de cocina, limpieza y demás..

Utilizar basureros cerrados los cuales no permitan la salida de olores y de restos alimenticios los cuales pondrán poner en riesgo los alimentos que se están preparando.

En lo que concierne a este aspecto hay que tener mucho cuidado en lo que a cárnicos se refiere ya que son muy propensos a perecer rápidamente, a la vez que los mismos son un potencial criadero de bacterias para lo cual debemos tomar en cuenta lo siguiente:

Estos límites de tiempo rápido pero seguro ayudarán a mantener los alimentos refrigerados a 40° F (4° C), para que no se echen a perder ni sean peligrosos.

- Compre el producto antes de la fecha “vender antes del” o la fecha de vencimiento.
- Siga las recomendaciones de manipulación incluidas en el producto.
- Mantenga la carne de res y el pollo en el envase hasta el momento de usarla.

Dado que congelar alimentos a una temperatura de 0° F (-18° C) los mantiene seguros por tiempo indefinido, los siguientes tiempos de almacenamiento recomendados se proporcionan sólo por motivos de calidad.

- **Refrigeración**

La temperatura ideal para almacenar carne fresca en el refrigerador es de 2° a 4° C. Esta debe ser colocada en la parte más fría del refrigerador, la carne de cerdo cruda dura en el congelador de 2 a 4 días y la cocida entre 3 a 5 días.

La temperatura correcta para almacenar carne en refrigerador es entre 2° a 4° C, esta debe ser colocada en la parte más fría del refrigerador. La carne de cerdo cruda durará en el refrigerador de 2 a 4 días y la cocinada entre 3 a 5 días.



Imagen N° 27: Refrigerar carnes

Fuente: Carnes Frías

- **Congelamiento de cualquier tipo de carne**

Es la manera más común de almacenar carne, cortar los excesos de grasa y hueso se aprovecha mejor el congelador, la carne de cerdo en el congelador dura hasta 6 meses si está envuelta correctamente.

Algo útil es envolver la carne dividida en porciones con separadores para refrigerador calculando las porciones diarias que son consumidas en el local, luego colocar etiquetas con el número de porciones y la fecha.

- **Descongelar la Carne**

La manera adecuada para descongelar la carne es colocarla en la refrigeradora, también puede descongelar la carne mientras se cocina, para lo cual aumente el tiempo de cocción, pero si se hace en microondas puede hacerse sin problema.



Imagen Nª 28: Descongelar carnes

Fuente: Consumer Eroski

- **Recomendaciones para una correcta manipulación de alimentos**

La seguridad de los alimentos es una preocupación constante de todas las organizaciones sanitarias. Las enfermedades asociadas a una incorrecta selección,

conservación, manipulación y preparación de los alimentos son frecuentes y en muchas ocasiones graves.

Con frecuencia las intoxicaciones e infecciones transmitidas por alimentos son las más comunes, la salmonella es la bacteria que con mayor frecuencia las provoca.

Otras bacterias que producen infecciones transmitidas por los alimentos con cierta frecuencia son la Escherichiacoli y el Campylobacter, además por los alimentos mal preparados o conservados se transmiten otras enfermedades como el botulismo, la listeriosis, etc.

La seguridad de los alimentos depende de las correctas prácticas en toda la cadena de preparación de alimentos, desde la producción hasta cuando es servido en una mesa. Pero la manera más fácil en que se desaten estas consecuencias en lo que a la transmisión de infecciones se refiere es la mala manipulación, preparación y conservación de los alimentos.

- **El manipulador:**

Debe tomar en cuenta las prácticas higiénicas, lavándose las manos con frecuencia. Si tienen alguna herida en las manos debe de estar cubierta por un apósito impermeable.



Imagen N° 29: Higiene del Manipulador

Fuente: Correcta Manipulacion

Utilice ropa distinta mientras prepara de los alimentos, los delantales y paños de cocina deben de lavarse contantemente, los rollos de papel de cocina son una excelente alternativa a los paños de cocina. Utilícelos para limpiar superficies y secarse las manos.

No se debe de comer ni fumar mientras se preparan los alimentos y en caso de padecer una salmonelosis o ser portador debe evitar manipular los alimentos.



Imagen N° 30: Tablas

Fuente: Tablas

- **Tablas**

Las tablas de corte para la cocina son un utensilio indispensable, no sólo protegen la superficie de trabajo, también están pensadas para que las hojas de los cuchillos no se deterioren. Las hay de distintos materiales, pero hoy de lo que queremos hablar es de los colores de estas tablas

- Tabla de corte blanca: Pastas, quesos, pan, bollería.
- Tabla de corte verde: Frutas y verduras.
- Tabla de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo...)
- Tabla de corte azul: Pescados y mariscos.
- Tabla de corte roja: Carnes rojas (ternera, cordero...)
- Tabla de corte marrón: Carnes cocinadas y fiambres.
- Técnicas de Cocción en Parrilla

- **Recomendaciones para la inocuidad de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud:**

- Lávese las manos antes de iniciar la preparación de los alimentos y con frecuencia mientras los está manipulando
- Lávese las manos después de ir al baño
- Lave y desinfecte las superficies y los utensilios que ha utilizado tras la preparación de los alimentos

- Proteja los alimentos y la zona de preparación de las comidas de insectos, roedores y animales (perros, gatos, etc.)
- Mantenga y conserve separados los alimentos crudos y los cocinados, tanto en la cocina, en la despensa y armarios, como en la nevera
- Utilice utensilios distintos para los alimentos crudos y cocinados o los lave antes de volver a usarlos
- Prepare los alimentos asegurándose de su cocción completa (superando los 70 grados en su zona central), en especial huevos, pollo, carnes y pescados., superando los 70 grados en su zona central
- Recaliente completamente los alimentos superando de nuevo los 70 grados
- No deje los alimentos a temperatura ambiente por más de 2 horas. Méталos en la nevera inmediatamente tras su preparación si no se van a consumir inmediatamente
- No guarde durante mucho tiempo los alimentos. Respete las garantías de conservación de los alimentos congelados que marca su congelador
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente. Hágalo en la nevera
- Compre los alimentos en establecimientos autorizados, con etiquetado y comprobando las fechas de caducidad;
- Lea atentamente y mantenga los requisitos de conservación y fechas de caducidad de los alimentos.
- Mantenga la limpieza. Deben lavarse las manos con agua y jabón antes, durante y después de tocar los alimentos.

- Utilice agua e ingredientes en buen estado. Puede desinfectar el agua colocándole una gota de cloro por cada litro y dejar reposar 30 minutos y guardar.
- Separe los alimentos crudos de los cocidos. Sepárelos de frutas, vegetales y hortalizas para guardarlos en el refrigerador y lave muy bien los utensilios a utilizar antes de picar los alimentos.
- Cocine completamente los alimentos. Otra forma de destruir las bacterias de la carne, el pescado y el pollo se logra con la cocción completa.
- Mantenga las temperaturas adecuadas. Luego de 2 horas de preparado los alimentos comienzan a descomponerse, por lo que no se recomienda guardarlos durante más de 2 días en el refrigerador.
- Producción de alimentos

La cocción de la parrilla se produce por el contacto directo con la fuente de calor, este hará que el alimento se dore en la superficie y se cocine en el interior. Es necesario precalentar la parrilla antes de usar para cualquier alimento. La cocción se iniciara solo cuando la parrilla o el asador este totalmente caliente de manera que el producto a preparar se cocinen uniformemente.

No picar las piezas cuando se estén cocinando. Dar vuelta al alimento con las tenazas para que se cocine de forma uniforme.

Si el carbón suelta chispas quiere decir que aún no está encendido. Recordar que debe estar en brasas y no en llamas.

- **Grillar**

Consiste en sellar los alimentos sobre la parrilla lo más cerca de la fuente de calor, para que mantengan sus jugos, los alimentos se marcarán con los fierros de la parrilla.

- **Carnes**

Elegir trozos que puedan asarse con rapidez, los cortes no deben ser muy gruesos ya que quedarán crudos por dentro y cocinados por fuera, si son demasiado finos ocurrirá lo contrario, se recomienda usar trozos entre tres y siete centímetros de grosor.



Fotografía N° 5: Chuleta de Cerdo/ Carne de res lomo de falda

Tomada por: Adrián Espinosa

Fecha 22-11-2013

Colocar los trozos más gruesos inicialmente y luego los alejaremos del calor unos 13 a 17 cm hasta conseguir que estén bien cocinados. Los cortes más delgados deben ubicarse más cerca de las brasas.

Se puede cocinar la carne también en forma de brochetas o en hamburguesas.

La preparación de la carne de cerdo es complicada porque hay que calentarla a una temperatura determinada para garantizar la seguridad de los alimentos sin cocerlos demás, muchas personas intentan encontrar el punto exacto de cocción de las carnes de cerdo con diferentes maneras de prepararlas, algunas técnicas de cocción son más adecuadas que otras para la preparación de este tipo de carne, asar a la parrilla es un método que te permite tener unas chuletas de cerdo sabrosas y jugosas, que también estén muy bien cocidas.

- **Vegetales:**

Entre las técnicas más utilizadas para los cortes de vegetales son juliana fina, corte pluma y brunoise fino, de esta manera se pueden abastecer la que para otros tipos de productos como son zanahorias se utiliza un rallador de alimentos, por lo que no es utilizada mayor técnica para esta preparación

TERCERA PARTE METODOLOGIA

3.1 Tipo y diseño de la investigación.

Tipo de investigación

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizó un modelo de tipo descriptivo, ya que se realizó un análisis de las técnicas de producción de alimentos en el restaurante Las Chuletas de Doña Mery, observando directamente la manera en las que estas se aplican por parte del personal del local y su incidencia en el producto terminado con lo cual se presentan las variables (dependiente e independiente) delimitando el lugar.

Diseño de la investigación

El diseño se sujetó a métodos y procesos cualitativos ya que se utilizó la técnica de la Entrevista.

- **Cualitativo:** Entrevista

3.2 Universo y Muestra.

- **Población.**

La población la cual fue tomada en cuenta para la presente investigación fue la totalidad del personal del local el cual está compuesto por 7 personas entre hombres y mujeres las cuales desempeñan las labores de producción en el local. Por lo que no se tomó en cuenta en el proceso la fórmula para la toma de la población y muestra ya que el universo al cual se realizara la entrevista no es la clientela del restaurante, sino es el personal que trabaja ahí y este es muy reducido no es necesaria.

A continuación de detalla quienes componen el grupo de trabajo del Restaurante Las Chuletas de Doña Mery:

- Ricardo Cabezas: Parrillero
- Cristofer Cabezas: Cocinero del restaurante
- Mery Sanmartin: Propietaria del restaurante
- Gabriela Guambo: Ayudante de cocina
- Jose Luis Angulo Ayudante de cocina y mesero
- Clara Sanartin: Ayudante de cocina
- Armando Cifuentes: Cajero

- **Muestra.**

En vista de que la cantidad de personas que trabajan en el restaurante es un número reducido no es necesario realizar un cálculo de muestra. Lo que se va a aplicar es dividir la población entre las personas que realizan la producción de los alimentos y las personas que hacen servicio aplicando una entrevista a cada segmento del personal del restaurante.

3.3 Instrumentos de recolección de datos.

- **Entrevista:**

Se realizó un modelo de entrevista estructurada dirigida al personal del local Chuletas de Doña Mery la cual constara de 6 preguntas cerradas y 4 abiertas, esto se llevó a cabo tomando en cuenta a cada uno de los integrantes del grupo de trabajo del local por edad y género.

(Ver apéndice A)

- **Observación de campo:**

Se recolecto datos mediante la observación detenida del funcionamiento del local y su manera de trabajo con el personal del mismo

3.4 Descripción del trabajo de campo.

La aplicación de la entrevista se llevó a cabo alrededor del mes de Enero del 2013 en la Ciudad de Tena ya que en este mes hay menor afluencia de clientes, la misma fue presentada a los integrantes del restaurante directamente fuera del horario hábil de trabajo a primeras horas de la mañana entre las 7 am y 9 am.

3.5 Proceso y Análisis.

- **Procesamiento.**

Los datos obtenidos en las entrevistas aplicadas fueron tabulados mediante un conteo utilizando hojas de cálculo de Microsoft Excel.

- **Análisis.**

De acuerdo a la entrevista realizada se tomó en cuenta las respuestas dadas por el personal del restaurante y ya que al ser un universo reducido solo se tabulo tomando en cuenta cada una de las respuestas dadas.

CUARTA PARTE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

4.1 Análisis gráficos y de cada pregunta individualmente

1. ¿Sabe usted lo que es un manual de técnicas de producción de alimentos?

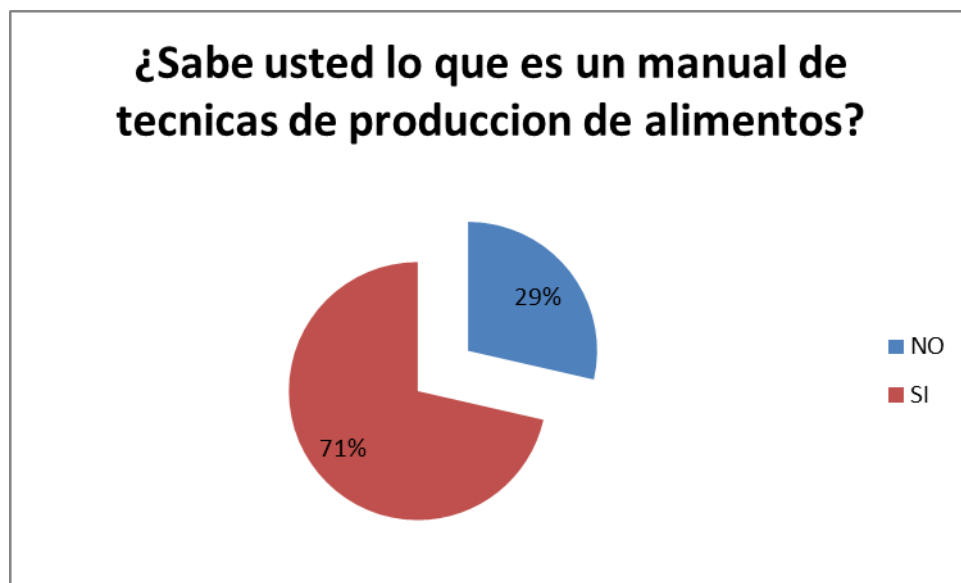


Gráfico N° 1: Pregunta 1

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

2. ¿Cree que un manual de técnicas de producción ayudaría en un negocio de comida para el mejoramiento de la manera en la cual el producto es manipulado?

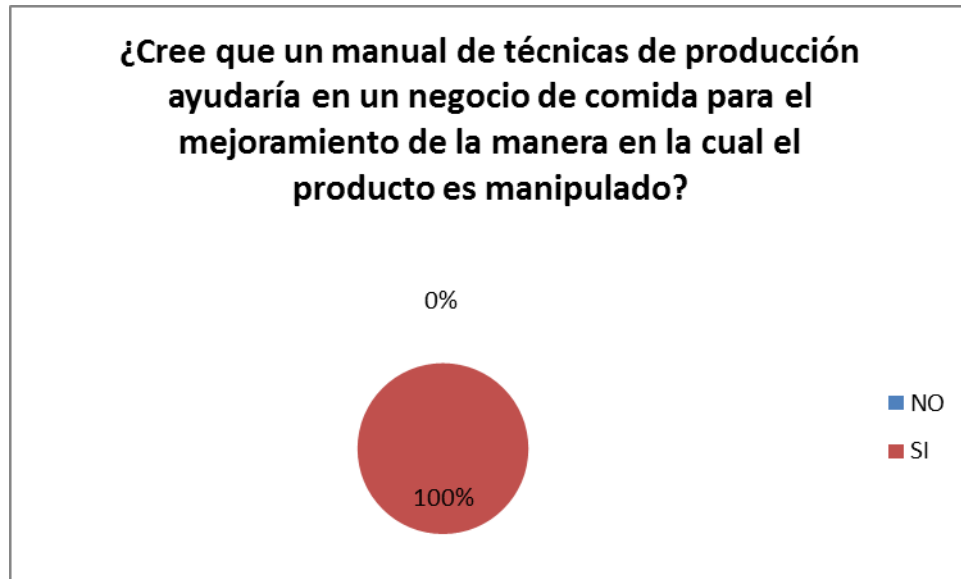


Gráfico N° 2: Pregunta 2

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

3. ¿Utiliza su local algún tipo de manual de preparación de alimentos o estandariza las recetas para el momento de la preparación de los platos?

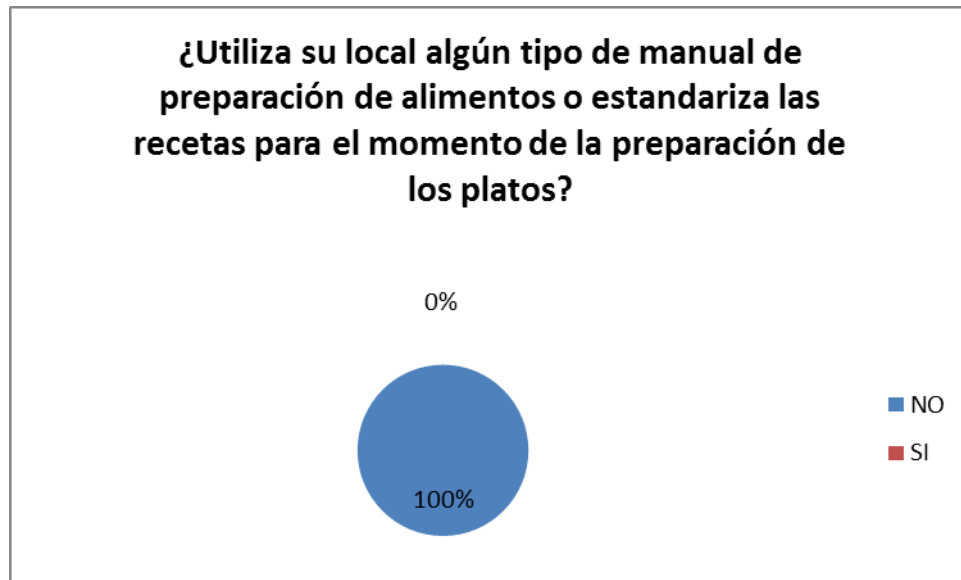


Gráfico N° 3: Pregunta 3

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

4. ¿Sabe usted que son las técnicas de producción de alimentos y de que manera se las puede utilizar en su negocio de comidas?

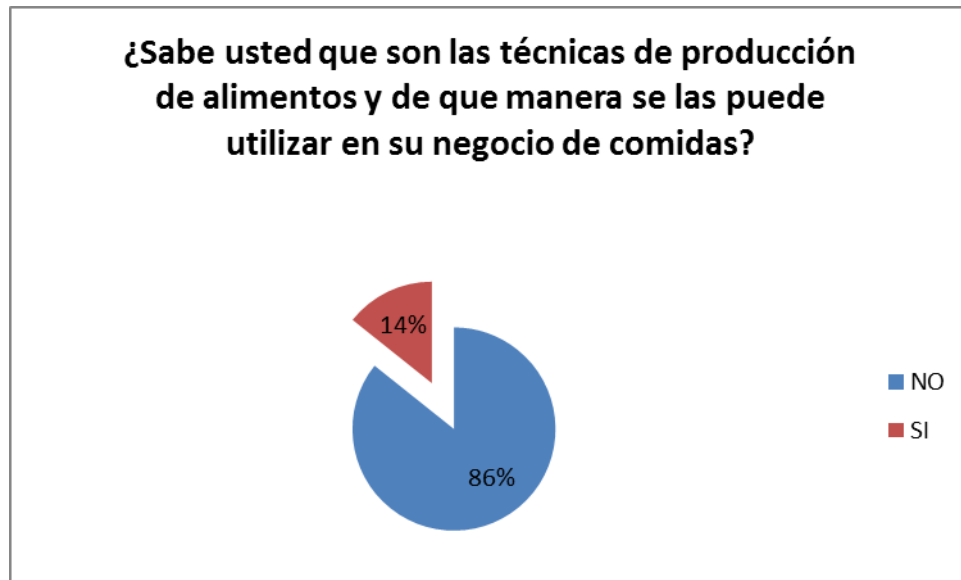


Grafico N° 4: Pregunta 4

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

5. ¿Cree usted que un manual técnico ayudara a un mejor surgimiento de su local siguiendo métodos específicos de manipulación de alimentos?

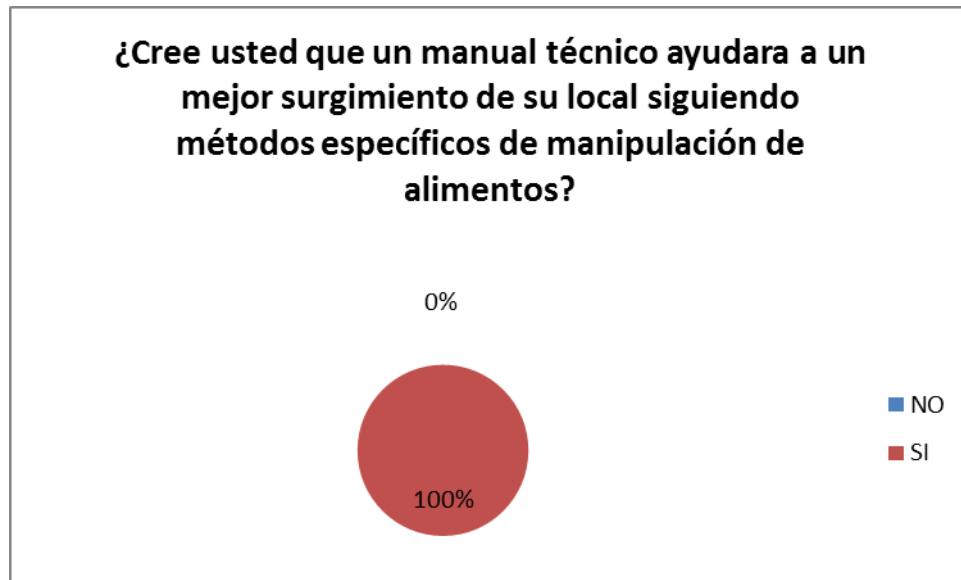


Grafico N° 5: Pregunta 5

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

6. ¿Dónde creo usted que se utilizan estos manuales de manipulación de alimentos en el sector gastronómico en la ciudad en la que vive?

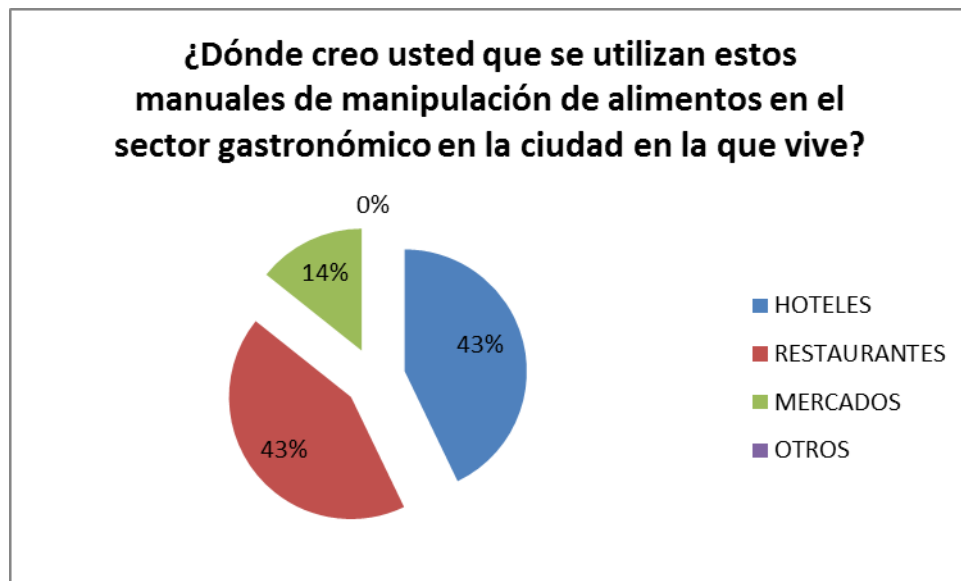


Grafico N° 6: Pregunta 6

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

7. ¿De qué manera cree usted que un manual de técnicas correctas de manipulación de alimentos ayudara en su local para su mejoramiento?

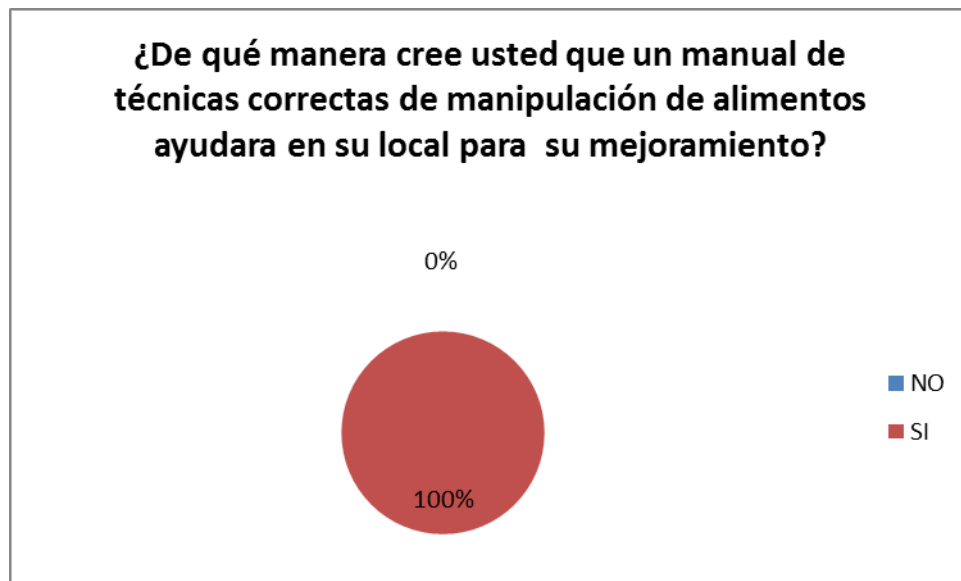


Gráfico N° 7: Pregunta 7

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

8. ¿Aplicaría estas técnicas ya mencionadas de una manera correcta utilizando el manual dentro del restaurante?

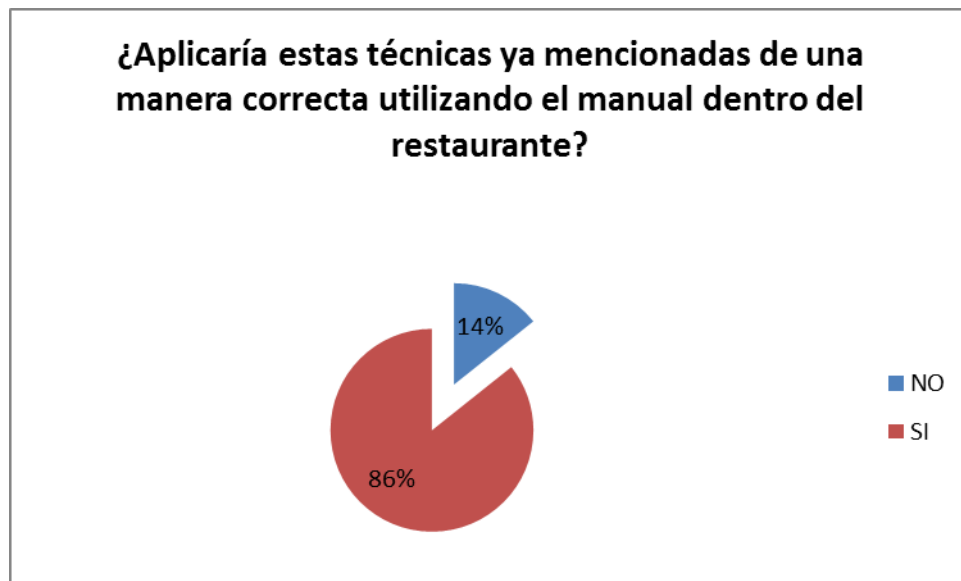


Grafico N° 8: Pregunta 8

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

9. ¿Si dicho manual mejorase de manera positiva el establecimiento en un aspecto económico y físico utilizaría nuevos manuales de manipulación de alimentos y porque?

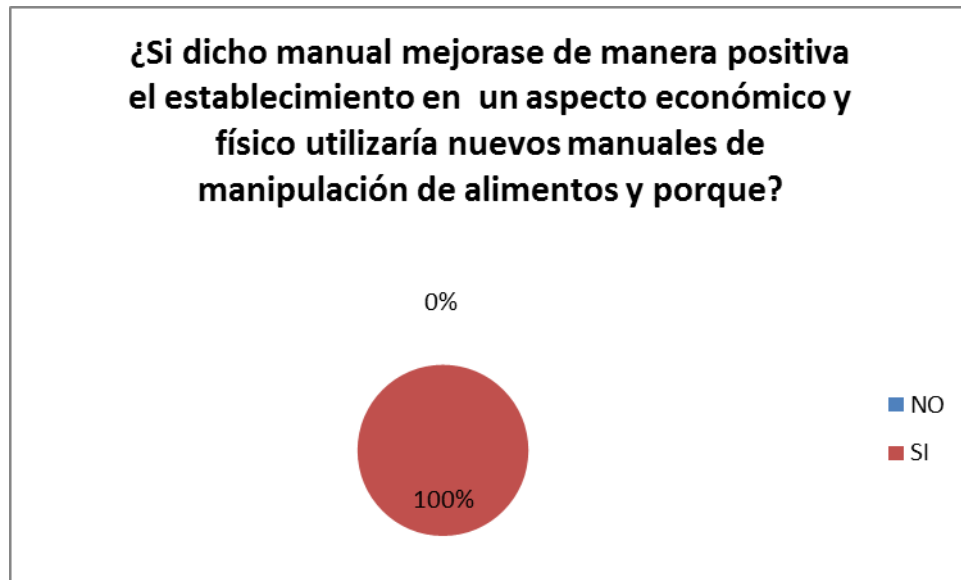


Gráfico N° 9: Pregunta 9

Elaborado por: Adrián Espinosa

Fuente: Estudio de campo

4.2 Análisis e interpretación

1. ¿Sabe usted lo que es un manual de técnicas de producción de alimentos?

ANÁLISIS: Tomando en cuenta las repuestas dadas a esta pregunta se puede ver que un 71% la población si tienen algún conocimiento de lo que es un manual, mientras el otro 29% no conocen lo que es un manual de producción de alimentos

2. ¿Cree que un manual de técnicas de producción ayudaría en un negocio de comida para el mejoramiento de la manera en la cual el producto es manipulado?

ANÁLISIS: De acuerdo a estas respuestas el 100% del personal está de acuerdo que un manual ayudara al mejoramiento del local, ya que al no utilizarlo se puede dar cuenta que hay fallas que se pueden corregir a tiempo en la producción de alimentos

3. ¿Utiliza su local algún tipo de manual de preparación de alimentos o estandariza las recetas para el momento de la preparación de los platos?

ANÁLISIS: Los resultados son que en el restaurante no se usa un manual de técnicas de producción ya que un 100% de los trabajadores afirmaron no utilizar dicho manual

4. ¿Sabe usted que son las técnicas de producción de alimentos y de que manera se las puede utilizar en su negocio de comidas?

ANÁLISIS: De esta manera nos damos cuenta que un 86% del personal no sabe sobre las técnicas de producción de alimentos y apenas un 14% tiene algún conocimiento de las mismas por lo cual es necesario que el resto de la población se instruya en este tema

5. ¿Cree usted que un manual técnico ayudara a un mejor surgimiento de su local siguiendo métodos específicos de manipulación de alimentos?

ANÁLISIS: Podemos darnos cuenta que el 100% del personal está de acuerdo que el manual mejoraría el rendimiento del restaurante ya que con el manual se podrán seguir procesos adecuados y concisos en la elaboración de los alimentos

6. ¿Dónde creo usted que se utilizan estos manuales de manipulación de alimentos en el sector gastronómico en la ciudad en la que vive?

ANÁLISIS: Los lugares más probables en los que se usan estos manuales son los hoteles y restaurantes ya que tenemos un 43% de respuestas en cada uno de estos lugares mientras que en lo que respecta a mercados solo hay un 14% desde el punto de vista de los trabajadores del restaurante por lo cual se cree que si se debe utilizar dicho manual

7. ¿De qué manera cree usted que un manual de técnicas correctas de manipulación de alimentos ayudara en su local para su mejoramiento?

ANÁLISIS: El 100% del personal cree que este manual influirá positivamente en el mejoramiento del mismo mejorando los procesos y hábitos que hay en el local

8. ¿Aplicaría estas técnicas ya mencionadas de una manera correcta utilizando el manual dentro del restaurante?

ANÁLISIS: Apenas un 14% del personal no aplicaría las técnicas del manual, pero el 86% del personal está de acuerdo en aplicarlas para así mejorar y realizar un mejor trabajo sabiendo que esto ayudara a un mejor surgimiento del restaurante

9. ¿Si dicho manual mejorase de manera positiva el establecimiento en un aspecto económico y físico utilizaría nuevos manuales de manipulación de alimentos y porque?

ANÁLISIS: Tomándolo desde un aspecto positivo para el restaurante el 100% del personal está de acuerdo en utilizar más tipos de manuales para el mejoramiento del local para a más de mejorar en lo que respecta a la producción de alimentos, mejorar el restaurante como tal

4.3 CONCLUSIONES

- Un manual de producción es muy importante para el mejoramiento de manipulación y elaboración de alimentos, aumentando así la calidad del establecimiento Las Chuletas De Doña Mery
- Enfocándose en el local se puede decir que no tiene conocimiento de este tipo de técnicas adecuadas para la elaboración de alimentos, así como su correcta manipulación y sanitación por lo cual se requiere de este manual para que estos puntos se aclaren entre el personal que trabaja en el restaurante
- Tomando en cuenta los datos obtenidos en las encuestas se da a entender que los colaboradores del restaurante tienen claro que el uso de un manual de la correcta manipulación de alimentos es lo principal en una empresa de alta categoría

4.4 Recomendaciones

- Integrar el manual de correctas técnicas de producción de alimentos al local para que de esta manera las personas tomen conciencia y corrijan sus errores en este ámbito laboral
- Introducir el manual mediante una pequeña charla en la cual se explique qué es, para que sirve y de qué manera usar el manual para que de esta manera cualquier duda sea resuelta en conjunto con el grupo de trabajo

- Vigilar cuidadosamente que el manual se lo use de una manera correcta y se sigan sus instrucciones cada día hasta que el personal este acostumbrado y no sea necesario llevar este control y lo puedan hacer por si solos
- Estar en constante aprendizaje y actualizarse en los métodos de producción y de correcta manipulación de alimentos aprendidos e intentar tomar cursos para seguir mejorando cada día basándose en lo aprendido en el manual.
- Socializar el manual con el personal del restaurante indicando las técnicas que se presentan en el folleto de una manera que sea fácil de comprender en comunidad, para que estos correctos métodos de producción y manipulación de alimentos se los aplique en las preparaciones diarias del local con lo cual la calidad del plato terminado será de mayor calidad y atraerá más comensales al establecimiento.
- El manual de técnicas correctas de manipulación de alimentos influye de manera positiva en las personas, ya que de esta manera aprenden y mejoran sus hábitos en la cocina, tomando en cuenta que las personas que ahí trabajan no tuvieron la oportunidad de aprender estas apropiadas técnicas que ofrece el folleto se recomienda ponerlo en práctica lo más pronto posible

QUINTA PARTE PROPUESTA

5 Título de la propuesta

MANUAL BÁSICO SOBRE TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
PARA EL PERSONAL DE COCINA DEL RESTAURANTE LAS CHULETAS DE
DOÑA MERY UBICADO EN LA CIUDAD DEL TENA

5.1 Justificación

El manual ayudará a que el restaurante Chuletas de Doña Mery ubicado en la Ciudad de Tena mejore los procesos de manipulación mediante un manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, ya que el local está ubicado en una Ciudad en la cual la cultura gastronómica no ha sido tecnificada por lo cual es muy básica, por lo que no existe un adecuado proceso de manipulación y proceso de alimentos.

5.2 Impacto

El presente trabajo tendrá como impacto dentro de ámbito social del restaurante aprovechar mejor de las aptitudes del personal de trabajo del restaurante por lo que el público vera una mejora a profundidad provocando una mayor afluencia de comensales al local y mientras mejor atendidos se sientan, y se demuestre que en todos los aspectos el restaurante ha mejorado su servicio esto traerá mayores ganancias a los dueños por lo que

podrán progresar más y de mejor manera y así tener más oportunidades en el campo de la gastronomía

5.3 Objetivos

5.3.1 General

Mejorar la manipulación, sanitación y elaboración de alimentos en el restaurante Chuletas de doña Mery, mediante la elaboración de un manual de técnicas adecuadas de producción de alimentos y ponerlos en práctica en el restaurante

5.3.2 Específicos

- Mejorar la manipulación de los productos del restaurante, buscando su correcta sanitación y uso
- Implementar técnicas de cocción adecuadas de producción de alimentos para elevar ventas mediante un mejor servicio al cliente
- Llevar a cabo una mejora tanto como establecer reglas de manipulación y sanitación para ser manejados en el Restaurante Las Chuletas de Doña Mery

5.4 Ubicación sectorial y física

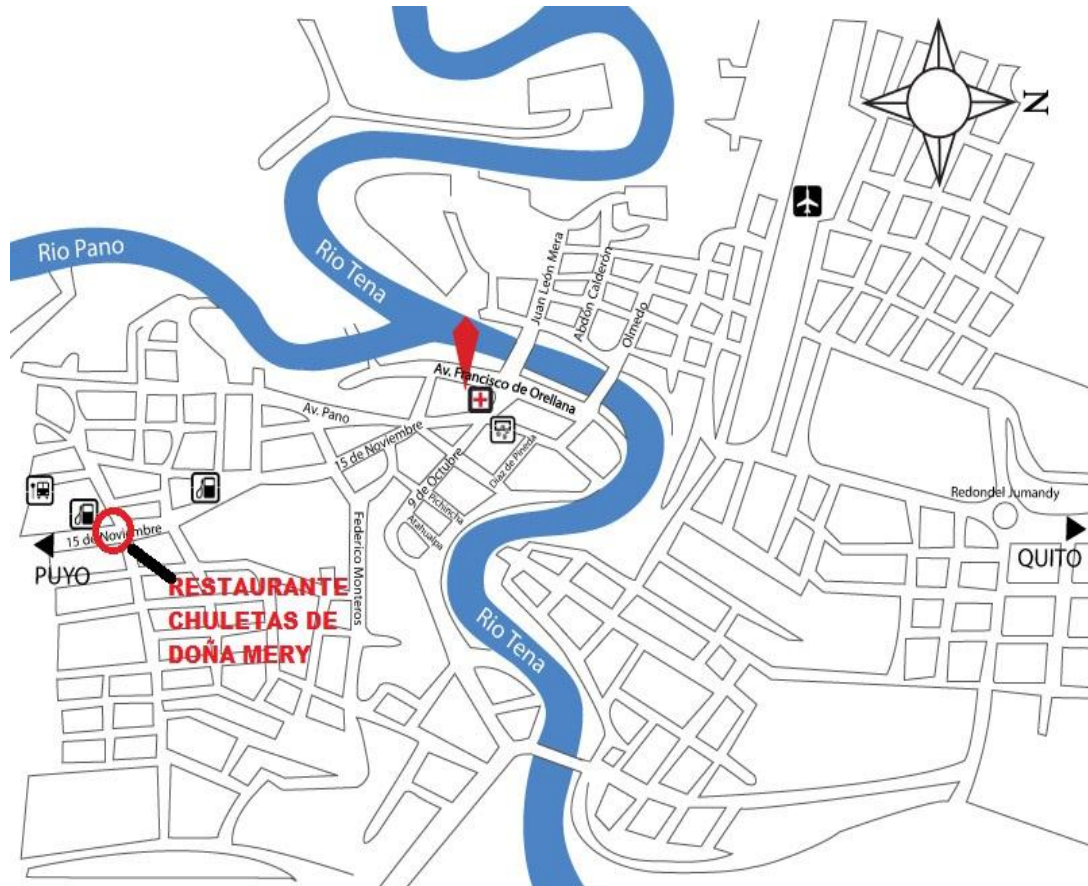


Imagen N°31: Ubicación sectorial y física
Fuente: Mapas Ecuador

El restaurante Las Chuletas de Doña Mery se encuentra ubicado en el sureste de la ciudad del Tena, se encuentra a pocos metros de la distribuidora de Coca-Cola y a una cuadra del mercado municipal, en la calle 15 de noviembre.

5.5 Viabilidad

La presente propuesta es viable vista desde la parte técnica ya que se conoce acerca de las mejores maneras en las que se puede aplicar el manual en el restaurante y no es necesario tener una instrucción tecnificada para aplicarlas en el trabajo, socialmente también es realizable ya que se tiene el apoyo de los dueños y colaboradores del restaurante para que el proyecto se lleve a cabo por lo cual facilita su ejecución, en la parte económica es bastante factible porque al ser un lugar en el cual los dueños ayudan con la ejecución del mismo no representa un gasto significativo para el proyecto además que ayudará de manera económica al local y a surgir como empresa

5.6 Plan de ejecución

5.6.1 Manual de producción de alimentos

Este manual contiene las técnicas adecuadas que se deben aplicar al momento de la preparación de alimentos en establecimientos gastronómicos sean de alta o baja categoría para que de esta manera la asepsia, control de alimentos y buen trato hacia el cliente sea la correcta, esta manual se lo entregara a los empleados del restaurante para que lo puedan aplicar en sus labores diarias y así la manipulación y producción de alimentos se siempre la correcta.

Fechas/Temas	oct-13	nov-13	dic-13	ene-14	feb-14	mar-14	abr-14	may-14	jun-14	jul-14
Identificar el problema	X									
Toma de muestras		X	X	X						
Elaboración del manual				X	X	X				
Presentación de resultados							X			
Defensa de tesis								X		
Socialización del manual									X	X

Cuadro N°4: Calendario
Elaborado Por: Adrián Espinosa
Fuente: Observación de campo

5.7 RECURSOS

5.7.1 Materiales

Materiales utilizados para la propuesta
Resma de papel
Anillado del manual
Tinta de impresora
Impresora

Cuadro N°5: Materiales
Elaborado Por: Adrián Espinosa
Fuente: Observación de campo

5.7.2 Económicos

Materiales utilizados para la propuesta	Valor unitario	Valor total
Resma de papel	5	5
Anillado del manual	3	6
Tinta de impresora	12	12
total		23

Cuadro N°6: Recursos económicos
Elaborado Por: Adrián Espinosa
Fuente: Observación de campo

5.7.3 Talento humano

- Para la presente propuesta se obtuvo el apoyo de los colaboradores del restaurante como fueron:
- Ricardo Cabezas: Parrillero
- Cristofer Cabezas: Cocinero
- Mery Sanmartín: Propietaria del restaurante y Administradora
- Gabriela Guambo: Ayudante de cocina
- José Luis Angulo Ayudante de cocina y mesero
- Clara Sanmartín: Ayudante de cocina
- Armando Cifuentes: Cajero
- Adrián Espinosa: Autor de la presente tesis
- Norelia Ortega: Directora de tesis

APÉNDICES

Apéndice A

Encuesta



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO INTERNACIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA

ENTREVISTA

Objetivo: Analizar las falencias que existen en el establecimiento de comidas Las Chuletas de Doña Mery para así poder realizar un manual de producción de alimentos de acuerdo a los conocimientos que tenga el personal del local.

Entrevistador:

Fecha:

Entrevistado:

Hora y lugar:

Género: F: _____

M: _____

Edad: 16-22 _____

23-26 _____

27-35 _____

36-

42 _____

DESAROLLO

Preguntas:

1. ¿Sabe usted lo qué es un manual de técnicas de producción de alimentos?

SI..... NO.....

2. ¿Cree qué un manual de técnicas de producción ayudaría en un negocio de comida para el mejoramiento de la manera en la cual el producto es manipulado?

.....

3. ¿Utiliza en su local algún tipo de manual de preparación de alimentos o estandariza las recetas para el momento de la preparación de los platos?

SI..... NO.....

4. ¿Sabe usted qué son las técnicas de producción de alimentos y de que manera se las puede utilizar en su negocio de comidas?

SI..... NO.....

5. ¿Cree usted que un manual técnico ayudara a un mejor surgimiento de su local siguiendo métodos específicos de manipulación de alimentos?

.....

6. ¿Dónde creo usted que se utilizan estos manuales de manipulación de alimentos en el sector gastronómico en la ciudad en la que vive?

Hoteles.... Restaurantes.... Mercados....

Otros....

7. ¿De qué manera cree usted que un manual de técnicas correctas de manipulación de alimentos ayudara en su local para su mejoramiento?

.....

8. ¿Aplicaría estas técnicas ya mencionadas de una manera correcta utilizando el manual dentro del restaurante?

Si.... No....

9. ¿Si dicho manual mejorase de manera positiva el establecimiento en un aspecto económico y físico utilizaría nuevos manuales de manipulación de alimentos y porque?

.....