



## **CARRERA DE GASTRONOMIA**

**TEMA:**

**“MANUAL DE BPMS EN EL RESTAURANTE “LA BAKERY”, BARRIO LUMBISÍ, SECTOR CUMBAYÁ”**

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de  
Tecnólogo Superior en Gastronomía

**AUTOR: Josselyn Quipo**

**DIRECTOR: Christian Vásquez**

01 de julio Quito 2022

## **DEDICATORIA**

Dedico mi tesis a mi hijo y familia por ser el motor, comprensión y estímulo constante, además de apoyo incondicional a lo largo de mis estudios.

A mis padres Silvana y Miguel, por su apoyo por ser ejemplo de honestidad, dedicación y constancia, por su esfuerzo diario en búsqueda de lo mejor para mí  
Sobre todo gracias por creer en mí y alentarme a siempre seguir adelante.

A mis hermanas por su amor infinito y paciencia, por ser partícipes de cada uno de mis logros.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco en primer lugar a Dios porque es Él quien ha iluminado mi camino y ha guiado mis pasos a lo largo de este trayecto, por sus bendiciones diarias y ayuda espiritual, fue mi impulso que permitió continuar en pie y lucha para culminar esta meta agradezco a mis padres, hermanas e hijo por su apoyo y entrega incondicional, quienes día tras día, estuvieron junto a mí impulsándonos a seguir adelante, son el pilar fundamental en mi vida, les agradezco por su apoyo incondicional y orientación profesional, quienes siempre fueron mi base de sustentación y guía para alcanzar cada meta propuesta en esta vida.

**AUTORIA**

Yo Josselyn Dayana Quipo Benavides autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Quito, 28 de septiembre del 2022

**CHRISTIAN VÁSQUEZ**

**DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**CERTIFICACION**

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

**ING. CHRISTIAN VÁSQUEZ MBA**

Quito, 28 de septiembre 2022

## **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: El Chef Christian David Vásquez Albán y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr./Srta. Josselyn Dayana Quipo Benavides por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - El Sr./Srta. Josselyn Dayana Quipo Benavides realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Manual de BPMs en el restaurante “La Bakery”, barrio Lumbisí, Sector Cumbayá”

para optar por el título de Tecnólogo superior en gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de Christian Vásquez

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

TERCERA: Los comparecientes, Christian Vásquez, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr./Srta. Josselyn Dayana Quipo Benavides realizó, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Manual de BPMs en el

restaurante “La Bakery”, barrio Lumbisí, Sector Cumbayá ”, y conceden autorización para que el ITI 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.



CHEF CHRISTIAN VÁSQUEZ

JOSSELYN QUIPO

(TUTOR)

(ESTUDIANTE)

Quito, 28 de septiembre del 2022

## TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA .....	<u>2</u>
AGRADECIMIENTO .....	<u>3</u>
AUTORIA.....	<u>4</u>
CERTIFICA .....	<u>5</u>
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA...	<u>6</u>
RESUMEN.....	<u>14</u>
Introducción .....	<u>15</u>
Nombre del proyecto.....	<u>16</u>
Marco contextual.....	<u>16</u>
Análisis de involucrados .....	<u>17</u>
Problema de investigación .....	<u>18</u>
Formulación del problema.....	<u>18</u>
Definición del problema.....	<u>19</u>
Idea a defender .....	<u>19</u>
Objeto de estudio y campo de acción.....	<u>20</u>
Objeto de estudio.....	<u>20</u>
Campo de acción .....	<u>20</u>
Justificación.....	<u>20</u>



Objetivos .....	<u>21</u>
Objetivo General .....	<u>21</u>
Objetivos Específicos.....	<u>21</u>
Síntesis de la introducción .....	<u>22</u>
<b>CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....</b>	<b><u>22</u></b>
Análisis de la zona de estudio .....	<u>22</u>
Aspectos geográficos de ubicación .....	<u>22</u>
Antecedentes Históricos.....	<u>23</u>
Actividad económica a la que se dedica la población.....	<u>24</u>
Costumbres y tradiciones .....	<u>24</u>
Turismo .....	<u>25</u>
Características y beneficios de los productos alimenticios.....	<u>26</u>
Gastronomía .....	<u>28</u>
Productos más utilizados.....	<u>28</u>
Recetas más representativas de la zona.....	<u>29</u>
Marco conceptual .....	<u>29</u>
Glosario de términos básicos .....	<u>29</u>
Metodología de inventario de atractivos turísticos .....	<u>33</u>
Síntesis del capítulo .....	<u>34</u>
<b>CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO .....</b>	<b><u>34</u></b>

Metodología .....	<u>34</u>
Tipos de investigación.....	<u>35</u>
Métodos de investigación.....	<u>35</u>
Técnicas e instrumentos de investigación .....	<u>35</u>
Resultados obtenidos.....	<u>37</u>
Presentación gráfica de resultados .....	<u>37</u>
Síntesis del capítulo .....	<u>44</u>
CAPÍTULO III: PROPUESTA.....	<u>44</u>
Título de la propuesta – Descripción .....	<u>44</u>
Macro y micro localización.....	<u>44</u>
Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos).....	<u>45</u>
Impacto económico .....	<u>46</u>
Recursos .....	<u>46</u>
Recursos y Materiales. ....	<u>46</u>
Talento Humano.....	<u>47</u>
Desarrollo de la propuesta.....	<u>48</u>
REFERENCIAS .....	<u>67</u>
3.7. Síntesis del capítulo .....	<u>74</u>
CONCLUSIONES .....	<u>75</u>

RECOMENDACIONES.....	<u>76</u>
VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS .....	<u>80</u>
REFERENCIAS .....	<u>77</u>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1°	Análisis de los involucrados.-----	17
Tabla 2°	Tabulación de datos pregunta 1-----	38
Tabla 3°	Tabulación de datos pregunta 2-----	39
Tabla 4°	Tabulación de datos pregunta 3-----	40
Tabla 5°	Tabulación de datos pregunta 4-----	41
Tabla 6°	Tabulación de datos pregunta 5-----	42
Tabla 7°	. Tabulación de datos pregunta 6 -----	43
Tabla 8°	. Recursos utilizados.2022-----	47
Tabla 9°	: Presupuesto -----	47

## ÍNDICE DE FIGURAS

Gráfica 1°	Problemas de investigación -----	18
Gráfica 2°	Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento. -----	38
Gráfica 3°	Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento. -----	39
Gráfica 4°	Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento. -----	40
Gráfica 5°	Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento. -----	41
Gráfica 6°	Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento. -----	42
Gráfica 7°	Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento. -----	43
Gráfica 8°	La bakery – Lumbisi . Google Maps -----	45

## RESUMEN

Este documento describe los requisitos previos, etapas y metodologías para el diseño e implementación de un manual de BPM en restaurante la Bakery para prevenir problemas que afecten la inocuidad de los alimentos y dar más conocimiento a los trabajadores. Allí se preparan los alimentos, asegurando así el control en cualquier punto del proceso productivo para evitar cualquier tipo de contaminación que altere la inocuidad del producto. Los peligros de contaminación que amenazan la inocuidad del producto pueden ser: biológicos, microbiológicos, químicos y físicos. fabricación y adquisición de materias primas, al proceso de producción, a la distribución y consumo de productos terminados. Desarrollar, implementar y verificar el cumplimiento del manual, conformar equipos y capacitar al personal para concientizar sobre la importancia de manejo de alimentos con la ayuda del manual en general. Para lograr la aplicación del manual BPM es fundamental la participación activa de los trabajadores para así lograr un buen resultado y beneficio para la empresa.

## **Introducción**

Teniendo como punto de referencia el crecimiento actual de La Bakery y lo atractivo que resulta para los emprendedores este concepto de restaurante, ha evolucionado su modelo de negocios, teniendo como estrategia un restaurante nuevo en el Sector de Lumbisí. Esto le ha permitido a la empresa aumentar los ingresos del restaurante.

El proyecto propone realizar el diseño, documentación e implementación de un manual de BPM en el restaurante La Bakery mediante la evaluación del cumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios

El manual establece parámetros para identificar y controlar aquellos alimentos que no pueden seguir en el proceso porque sus propiedades no son las recomendadas para su consumo.

En el presente proyecto se visualiza el proceso que se llevó a cabo en el establecimiento, dando inicio por un reconocimiento de la empresa en el cual se verá el crecimiento que esta ha tenido a lo largo de estos años.

En los capítulos siguientes se da a conocer el conocimiento del manual, la metodología, así como los prerrequisitos necesarios para una adecuada implementación de dicho sistema, la normatividad y la importancia de implementar estos lineamientos en el establecimiento

Finalmente se hace un diagnóstico sanitario final, donde se compara con el inicial para mostrar los resultados obtenidos a lo largo de la ejecución del proyecto, así como un plan de mejoras a partir de las auditorías internas

y el desarrollo del mismo, se observará también los impactos positivos que llegaron con el desarrollo de este proyecto de grado

### **Nombre del proyecto**

“MANUAL DE BPM EN EL RESTAURANTE “LA BAKERY”, BARRIO LUMBISÍ, SECTOR CUMBAYA”

### **Marco contextual**

En el Manual de BPM tiene como Objetivo de la Inocuidad de los Alimentos. Es un método documentado y verificable para identificar peligros, medidas preventivas, e implementar sistemas de monitoreo o vigilancia. Se desarrolla por línea de producto a partir de un estudio detallado del proceso.

En este marco contextual se demuestran claramente las herramientas y principios necesarios para diseñar y documentar un manual BPM y las definiciones de las referencias deben ser claras para implementar el sistema y los objetivos y el marco legal para administrar.

Los resultados positivos de llevar a cabo el manual en servicios de alimentos son varios. El primordial beneficio, es tener la estabilidad que los alimentos que se proponen al consumidor no le van a crear una patología transmitida por los alimentos (ETA), puesto que un brote por esta patología conlleva secuelas negativas para la publicidad, el nombre de la compañía multas e inclusive el cierre del establecimiento.



### Análisis de involucrados

<b>ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS</b>	<b>INTERES EN LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>PROBLEMAS PERCIBIDOS</b>	<b>RECURSOS Y MANDATOS (recursos que aporten y mandatos son leyes, reglamentos o normas a seguir)</b>
Clientes	Obtener una mejor experiencia y calidad de servicio	Insuficiencia	Cumplimiento de vacunación contra el Covid 19
Dueños	Mejorar la calidad y priorizar cambios para el beneficio del establecimiento	Carecer de conocimiento sobre el manual	Recursos humanos Capacitaciones
Trabajadores	Unir a los colaboradores del establecimiento para obtener cambios favorables y fortalecer su conocimiento	-Productos en mal estado ingresados al restaurante - Alimentos ya en etapa final de su consumo, presentado al cliente	Reglamento interno del establecimiento
Proveedores	Cantidad de demanda de productos	Mal entendido al momento de traer la materia prima	Acuerdo con la calidad de productos con lleve los sellos INEN

**Tabla 1° Análisis de los involucrados.**

FUENTE: Investigación propia. 2022

## Problema de investigación

Grafica 1° Problemas de investigación

CAUSAS	DEFINICION DEL PROBLEMA	CONSECUENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deficiencia de conocimientos sobre manual de BPM</li> <li>- Ausencia de conocimiento sobre los peligros de la cadena alimentaria hacia el cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de conocimiento e información sobre Buenas Prácticas de Manufactura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentos de cadena fría sin refrigeración por varias horas</li> </ul>
<b>INDICADORES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentos contaminados por algún otro producto en mal estado</li> <li>- Contaminación cruzada</li> </ul>		

## Formulación del problema

¿Porque la falta de conocimiento sobre el manual de BPM puede afectar a la productividad del establecimiento, La Bakery?

### **Definición del problema**

Este manual de BPMs un sistema preventivo para controlar los alimentos cuyo objetivo es la seguridad o inocuidad alimentaria, las medidas preventivas de higiene para la puesta en práctica de un sistema de vigilancia dirigido al área de cocina por falta de conocimiento del personal talvez como contaminación directa o indirecta nos posibilita concentrar los recursos específicos en esas etapas del proceso vitales para el control de la estabilidad del producto. Posibilita la inspección del producto a presentar, ya que su propósito es prevenir las fallas en el producto que se da a conocer a los clientes es un sistema que se enfoca en la prevención de los riesgos para la salud de las personas derivados de la falta de inocuidad de los alimentos, el enfoque está dirigido a controlar los riesgos en las diferentes cadenas alimentarias. Desde la recepción de materia prima, la producción primaria hasta el consumo.

### **Idea a defender**

El alcance del presente proyecto incluye el diseño, documentación e implementación del manual de BPM en los restaurantes La Bakery, así como realizar un seguimiento, evaluación y control de lo realizado, tomando las no conformidades detectadas por medio de la auditoría interna, y se propone realizar el plan de mejoramiento.

## **Objeto de estudio y campo de acción**

### **Objeto de estudio:**

El objetivo de este manual de BPM implica que la inocuidad de los alimentos, calidad y productividad pueden ser manejados de manera conjunta logrando beneficios de una mayor confianza en el consumidor, mayor lucro para la cadena del restaurante y mejores relaciones entre todos quienes trabajan conjuntamente para lograr el objetivo común de mejorar la inocuidad y calidad en los alimentos.

Campo de acción: Este manual de BPM se dará a conocer a los trabajadores en el lugar trabajo con un día en específico teniendo en cuenta que serán guiados con un jefe que sepa sobre el manual realizado para ponerlo en práctica en el tiempo más corto

### **Justificación**

En consideración con el punto de partida del problema principal cual sería el impacto del manual BPM para cumplir con las exigencias del mercado en cuanto al control de los riesgos a la elaboración de los productos alimenticios, este proyecto surge del interés por proponer una alternativa de solución para La Bakery que le permita generar las capacidades necesarias para el cumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios que garanticen la inocuidad de los alimentos. De esta forma la empresa podrá aprovechar las oportunidades del entorno obteniendo la posibilidad de ofrecer a los clientes un producto de alta calidad que garantiza la inocuidad de los alimentos.

Es por ello que el presente plan se concibe como una solución capaz de contestar a las necesidades y oportunidades de la organización, ya que ofrece atender dichos requerimientos por medio del diseño y la implementación del manual como estructura para la implementación, apropiación y sostenibilidad de los lineamientos de la norma al interior de la organización

Por consiguiente, el presente proyecto mediante la aplicación de los conocimientos en BPM propone diseñar un sistema coherente con las necesidades de la empresa que permita su implementación y sostenibilidad. Así mismo se cumplen los requerimientos de los consumidores.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

La creación de un manual de BPM para los colaboradores del establecimiento la Bakery con el objetivo de prevenir y controlar peligros significativos a lo largo de la cadena de producción con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos

### **Objetivos Específicos**

- 1.- Elaborar un diagnóstico de la situación actual de la empresa para la elaboración del manual de BPM

2.- Realizar actividades de sensibilización y capacitaciones del personal sobre la implementación del manual BPM

3.- Desarrollar un sistema de aseguramiento de calidad de alimentos, basados en el manual de BPM para garantizar la calidad de los productos ofrecidos

### **Síntesis de la introducción**

El plan recomienda hacer el diseño, documentación y utilización de los procesos productivos basado en el sistema de administración de estudio de un manual de BPM en el restaurante LA Bakery por medio de la evaluación del cumplimiento de los requisitos higiénicos y sanitarios que garanticen la inocuidad de los alimentos que se preparan y comercializan. El sistema BPM busca detectar los aspectos críticos de inocuidad, e implantar fronteras para detectar y mantener el control de esos alimentos que no tienen la posibilidad de continuar en el proceso pues sus características no son las recomendadas para su consumo.

## **CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **Análisis de la zona de estudio**

### **Aspectos geográficos de ubicación**

Geográficamente el área de estudio se encuentra ubicado La Comuna de Lumbisí está ubicada a 17 km. al sur oriente de la parroquia de Cumbayá o como se detallaba en la época de la Colonia, a cinco leguas de Quito.

### **Antecedentes Históricos**

En el año 2006 Verónica Borja propietaria, inicia un pequeño emprendimiento de pastelería artesanal desde su casa, exclusivamente bajo pedido, y en poco tiempo creció llegando incluso a convertirse en proveedora de importantes hoteles y cadenas de restaurantes.

En el año 2014 toma la decisión de aventurarse, en poner una Pastelería artesanal en Cumbayá, llamada La bakery en la que además de deliciosos postres se preparen ricos desayunos y brunch, en un ambiente acogedor, no pudo haber acertado más en el concepto la idea de una pastelería estadounidense pequeña y con atención personalizada.

El menú cuenta con especialidades para el desayuno, una deliciosa oferta de repostería artesanal entre las especialidades se encuentran los huevos rancheros a la cazuela, los imperdibles huevos benedictinos, los pancakes de manzana y caramelo, el cheesecake de Nutella. (Ballesteros, 2015)

La Bakery no es solo un lugar de desayunos. La pastelería es su especialidad la tentación perfecta para los paladares más dulces.

Cuenta con dos sucursales en diferentes partes Quito y la más reciente Lumbisí pesar de que abrieron sus puertas hace no mucho, la acogida ha sido tan buena que están creando nuevos platos para incorporar al menú. Una de las sorpresas fue las

quesadillas de pollo y barbacoa, Además, los fines de semana se preparan especialidades exclusivas por el día. y es una marca reconocida por la calidad de sus productos, y por la calidez de su servicio.

### **Actividad económica a la que se dedica la población**

Actualmente se maneja datos acerca de las microempresas poseen un estudio sobre las condiciones de vida de las microempresas formales del sector comercial de la parroquia de Lumbisí por lo que es imprescindible sobre diversos aspectos de los comercios de esta parroquia especialmente en cuanto a las condiciones socioeconómicas por las que atraviesa el microempresario y su familia, así como datos de la microempresa a cerca de su situación financiera, administrativa y contable.

Los mismos que ayudarán en el diagnóstico de diferentes aspectos de las condiciones actuales en las que se desenvuelven los comercios del sector, información que se obtendrán apoyándonos en un instrumento de medición confiable que luego de su aplicación servirá como un conjunto de datos reales que contribuyan para la toma de decisiones que afecten a las microempresas a corto, mediano y largo plazo, así como para la identificación de problemas que podrían ser superados para brindar un mejor servicio a la comunidad y obtener mayor rentabilidad en sus establecimientos comerciales. (NAUGA, s.f.)

### **Costumbres y tradiciones**

La Plaza de Lumbisí se llena de curiosos, turistas y miembros de la comunidad. Tras la sesión solemne forman un semicírculo alrededor de la tarima, dejan libre el



centro de la plaza para dar paso al desfile, se celebraron las fiestas en honor al patrono de esa zona, San Bartolomé, y a los 480 años de vida comunitaria que mantienen, representan además resistencia y cultura, esto se ve reflejado en ceremonias como el desfile. Además del baile, en el que se juntan todas las culturas, los Otavalo realizan limpieas a pedido.

Unas breves sesiones que se dan cita en medio de la plaza, mientras el resto del desfile danza a su alrededor, Otavalo radicado en la comuna, explica que la imitación de la purificación se la realiza de forma precisa, basándose en las limpieas de la zona de la Sierra; con esto se busca que la persona se libere de espíritus pesados. (El comercio , 2015)

### **Turismo**

En la actualidad Ecuador es una potencia turística a nivel mundial, posee una gran variedad de atractivos turísticos materiales e inmateriales que conquista a turistas tanto nacionales como extranjeros, llegando a ser así esta actividad como fuente económica importante para el país.

El turismo religioso es muy importante ya que permite mantener las costumbres, tradiciones, y de igual forma las creencias tanto ancestrales como religiosas.

La provincia de Pichincha posee una gran cantidad de atractivos turísticos, tal es el caso de la comuna de Lumbisí, la misma que posee un atractivo inmaterial que debe ser rescatado y reconocido. La fiesta de San Bartolomé de Lumbisí conserva una

gran cantidad de signos que describen la riqueza cultural que tiene el Ecuador tanto en tradiciones, costumbres y de igual manera las diferentes nacionalidades. Esta celebración es un vivo ejemplo de las creencias religiosas, siendo mezcla de las tradiciones ancestrales y la influencia religiosa traída por los españoles en la colonización. El contenido de este trabajo trata de rescatar esta riqueza inmaterial con una propuesta que permita su conocimiento, valoración y difusión, para beneficiar el desarrollo de su comuna, mediante su inserción en diferentes actividades. (Tamayo, 2015)

### **Características y beneficios de los productos alimenticios.**

#### **Huevo**

El huevo es rico en carotenoides zeaxantina y luteína, sustancias antioxidantes considerado uno de los alimentos más nutritivos de la naturaleza, es un gran aliado de la salud por sus beneficios para el cuerpo y la mente en todas las etapas del desarrollo humano contiene vitaminas y minerales. (Super campo, 2015)

#### **Jamón serrano**

Es uno de los mayores tesoros de la gastronomía española y uno de los productos gourmet más apreciados dentro y fuera de nuestras fronteras, es un alimento muy completo desde el punto de vista de su valor nutricional proporciona proteínas, vitaminas B1, B6, B12 y ácido fólico perfecto para incluir en cualquier tipo de dieta. (Martin, 2021)

### **Queso holandés**

De origen holandés, el gouda es un queso de leche de vaca pasteurizada que sobresale por su color amarillento. Presenta una textura dura y es característico por su forma redondeada. Además, durante el proceso de elaboración se impregna en salmuera, lo que enriquece el sabor de la corteza y lo dota de un mayor aroma. (J.L.E, 2019)

### **Pan muffin**

El muffin se ha descrito en ocasiones como un pan rápido, hecho con polvo de hornear y bicarbonato sódico en lugar de levadura. Contiene menos grasas porque se incorpora menos cantidad de huevos, pero a la vez, muchas veces se equilibra con la adición de nata, queso o yogur (VELSID, 2009)

### **Pastrami**

El pastrami tiene un sabor muy característico y único debido a que está hecho de la mejor parte de la carne de ternera, la falda. El resultado es una exuberante carne rojiza, de sabor único e intenso. Servida caliente y a modo de sándwich, se trata de una de las delicias de la cocina rápida. Normalmente en su elaboración se emplea falda de ternera, carne roja de vaca, que primero es desangrada y posteriormente es condimentada con una mezcla de especias, marinada o almacenada en salmuera para finalmente ser ahumada como hemos visto. (WHAT CHILE KNOWS, 2022)

### **Espinaca**

La espinaca es un superalimento. Está cargada de nutrientes y es baja en calorías. Las verduras de hoja verde oscura como la espinaca son importantes para la salud de la piel, el cabello y los huesos. También son una fuente de proteínas, hierro, vitaminas y minerales. La espinaca ha sido utilizada por varias culturas a lo largo de la historia, especialmente en las cocinas del Mediterráneo, Medio Oriente y Sudeste Asiático. Se puede incorporar fácilmente en cualquier dieta, ya que es económica y de fácil preparación. (Megan Ware, 2021)

## **Gastronomía**

### **Productos más utilizados.**

- Huevos
- Pan muffin
- Pan yema
- Pan baguette
- Hash Browns
- Bayona
- Pastrami
- Jamón de pavo
- Salmon
- Queso cheddar,

- Queso holandés
- Crema de leche
- Tocino

### **Recetas más representativas de la zona.**

- Huevos Benedictinos

Los huevos benedictinos son huevos pochados en su punto la clara bien cocida y la yema líquida arriba de un muffin inglés y de un pedazo de jamón de bayona y todo cubierto de salsa holandesa, cremosa, no pesada y cebollín en un mordisco de estos huevos benedictinos hay un balance perfecto de sabores, el umami de la yema, más la cremosidad de la salsa, la textura del pan y el sabor ahumado del jamón

- Tigrillo

El Tigrillo viene con chicharrón, pero no con cualquier chicharrón, chicharrón hecho de chanco ahumado con miel, lo que hace que se vuelva medio dulzón. Viene con dos huevos fritos por encima, la yema de los huevos no está demasiado hecha lo que hace que el Tigrillo se humedezca lo suficiente y se vuelva un poco húmedo.

### **Marco conceptual**

### **Glosario de términos básicos**

- **Acción o medida correctiva:** cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

- **Autoridad sanitaria competente:** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y las Entidades Territoriales de Salud que de acuerdo a la ley ejerzan funciones de inspección, vigilancia y control, adoptarán las acciones de prevención y seguimiento con el propósito de garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto. (minsalud, 2001)

- **Auditoría:** examen sistemático funcionalmente independiente, mediante el cual se logra determinar si las actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos propuestos

- **Control:** condición en la que se observan procedimientos correctos y se verifica el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos.

- **Controlar:** adopción de las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan del sistema HACCP.

- **Desviación:** cuando el proceso no se ajusta al rango del límite crítico establecido.

- **Diagrama de flujo:** representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.

- **Documentación:** descripción y registro de operaciones, procedimientos y

controles para mantener y demostrar el funcionamiento del sistema HACCP.

- **Fase o etapa:** punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

- **Inocuidad de los alimentos:** garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

- **Límite crítico:** criterio que permite separar lo aceptable de lo inaceptable, en una determinada fase o etapa.

- **Medida preventiva o de control:** medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

- **Peligro:** agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que éste se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

- **Punto de control crítico (PCC):** fase en la que puede aplicarse un control esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

- **Sistema HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

- **Validación:** Procedimiento que permite probar que los elementos del plan

HACCP son eficaces.

- **Verificación o comprobación:** acciones, métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, mediante las cuales se logra determinar el cumplimiento del plan HACCP



### **Metodología de inventario de atractivos turísticos**

La parroquia de Cumbayá ubicada en uno de los Valles del Distrito Metropolitano de Quito tiene lugares para disfrutar y sitios turísticos de la zona, la gastronomía y la amabilidad de su gente.

En lo turístico usted puede visitar la iglesia que tiene más de 4 siglos de historia, el parque central que está regenerado, en el área gastronómica es desde la tradicional hasta la más gourmet, presidente del Gad Parroquial manifestó que la Comuna de Lumbisí es la que única en la parroquia que se dedica a la producción agrícola.

El principal sitio histórico que cuenta la Comuna de Lumbisí es su iglesia que fue construida en el año de 1535 por los habitantes de ese entonces, esta construcción es en base de adobe en su totalidad con unos acabados propios de la época, esta iglesia es considerada patrimonio de la parroquia de Cumbayá por su gran valor histórico ( Ha sido remodelada varias veces para conservar su fachada, actualmente dejó de funcionar para los actos religiosos y es utilizada como oficina para el cabildo de la comuna. (Lastra Bravo, 2019)

### **Síntesis del capítulo**

En este capítulo, se dará a conocer la historia del restaurante La Bakery y la ejecución de del manual BPM. Es por esto que este proyecto se considera una solución que responde a las necesidades y oportunidades de la organización ya que propone cumplir con estos requerimientos a través del diseño e implementación como guía para la implementación de estándares dentro de las estructuras de organización, financiación y sostenibilidad. Con el manual BPM se asegurará la inocuidad de los alimentos, además de ayudar a utilizar los recursos de manera más eficiente y responder a la implementación de medidas de inocuidad de los alimentos de manera más oportuna, dando confianza a los consumidores en la higiene de los alimentos e identificando posibles peligros. Seguridad del producto y promoción del cumplimiento.

## **CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO**

### **Metodología**

Para la siguiente investigación se ha utilizado distintos tipos de métodos como: investigación descriptiva, exploratoria, estos análisis permiten conocer si los trabajadores del restaurante conocen a cerca del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, esto ayudara a mejorar los sistemas en el restaurante.

### **Tipos de investigación**

EXPLORATIVA: La formulación del problema ayudará a tener datos necesarios para la creación del manual esto dejará obtener cuestiones primordiales y generar las preguntas hacia los trabajadores del establecimiento

DESCRIPTIVA: Examina las características

de los trabajadores recoge datos sobre la creación y conoció de un manual para un establecimiento, esto ayuda determinar el problema y objetivos del mismo

### **Métodos de investigación**

#### DEDUCTIVO

Este proyecto tiene como método a realizar cualitativa para realizar un estudio deductivo y desarrollar un manual avalado por medio de encuestas esto ayudara a obtener información sobre el conocimiento u opiniones sobre el uso de BPM y mala manipulación de alimentos.

### **Técnicas e instrumentos de investigación**

La información obtenida se realizó por medio de una encuesta dado las opinión y respuestas de los trabajadores del establecimiento que contiene de 6 preguntas y con lleva información sobre el manual y conocimientos sobre contaminación cruzada, esta encuesta nos ayudara a poder obtener datos prósperos para la ejecución del manual

## Universo y muestra

### *UNIVERSO*

Por medio de la encuesta realizada se puede observar 27 trabajadores del restaurante el 36% no tiene conocimiento sobre un manual BPM, esto se obtiene como resultado que los 29 trabajadores incluidos mandos superiores, solo 2 miembros del área de cocina de los 10 colaboradores tiene conocimiento sobre el manual de BPM mas no tiene practica en el tema

### *MUESTRA;*

$$N = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N-1) \left[ \frac{E}{K} \right]^2 + p \cdot q}$$

Tipo. - Simple

$$N = 27$$

$$p = 0.50$$

$$q = 0.50$$

$$E = 0.09$$

$$K = 2$$

$$N = \frac{27 \cdot 0.50 \cdot 0.50}{(27-1) \left[ \frac{0.09}{2} \right]^2 + 0.50 \cdot 0.50}$$

$$\frac{N = 6.75}{(26) [0.0081/4] + 0.25}$$

$$\frac{N = 6,75}{0.30265}$$

$$N = 22,30$$

$$N = 22$$

### **Resultados obtenidos**

Los datos recogidos de la encuesta realizada permitieron observar que los trabajadores del establecimiento no tienen conocimiento sobre un manual de BPM con las observaciones correspondiente tendrán como resultado la ejecución y creación de un manual de BPM para el establecimiento con el fin de ofrecer información válida para perfeccionar la capacidad del personal

### **Presentación gráfica de resultados**

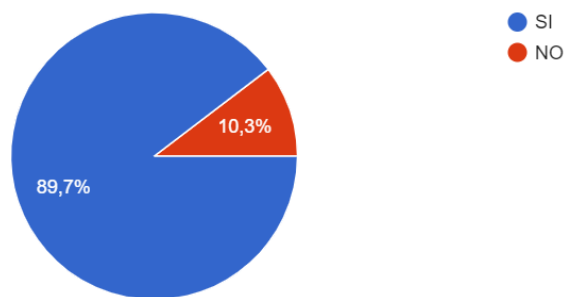
Se presentan los resultados obtenidos sobre la encuesta realiza a los trabajadores

### **PREGUNTAS**

1. ¿Está de acuerdo con la implementación del manual BPM en el establecimiento LA BAKERY?

SI	NO
89,7%	10,3%

**Tabla 2° Tabulación de datos pregunta 1**



**Grafica 2° Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento.**

Autor: Josselyn Quipo

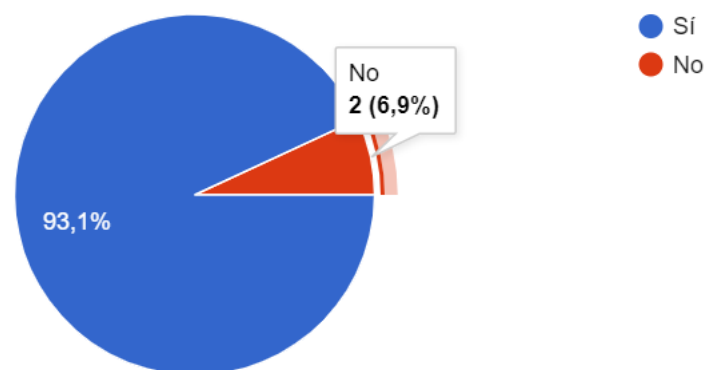
**Análisis de interpretación**

Los resultados obtenidos acerca de la implementación del Manual de BPM por medio de los trabajadores da como resultado un 89,7% que hace referencia a las personas que están de acuerdo a la implementación del mismo mientras que el 10,3% que hace referencia a los que están en desacuerdo

2.- ¿Cree usted necesario una capacitación y charlas sobre temas BPM para mejorar la manipulación de los alimentos en el establecimiento?

SI	NO
93,1%	6,9%

**Tabla 3° Tabulación de datos pregunta 2**



**Grafica 3° Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento.**

Autor: Josselyn Quipo

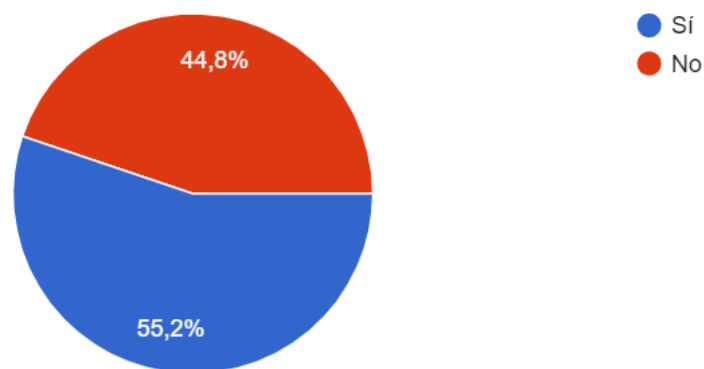
**Análisis de interpretación**

Los resultados obtenidos sobre capacitaciones y el mejoramiento de la manipulación de los alimentos tenemos un 93,1 % representa que 27 de los encuestados su respuesta es favorable

3.- ¿Usted tiene conocimiento sobre los tipos de contaminación por los alimentos?

SI	NO
55,2%	44,8%

**Tabla 4° Tabulación de datos pregunta 3**



**Grafica 4° Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento.**

Autor: Josselyn Quipo

#### **Análisis de interpretación**

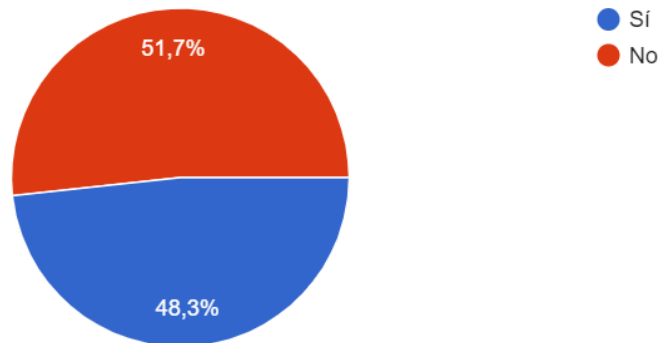
La respuesta obtenida sobre el conocimiento de los tipos de contaminación cruzada por los alimentos da como resultado de un 55,2% da como referencia a 16 encuestados los cuales tienen un conocimiento básico del tema mientras que el 44,8% no tiene conocimiento sobre el mismo

4.- ¿Usted conoce sobre Manual de BPM?

SI	NO
48,3%	51,7%



**Tabla 5° Tabulación de datos pregunta 4**



**Grafica 5° Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento.**

Autor: Josselyn Quipo

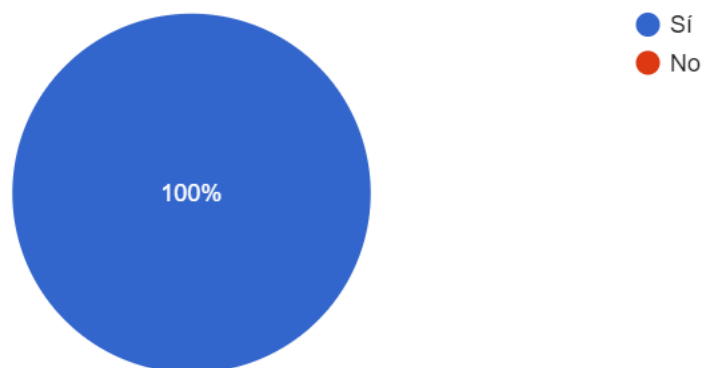
### **Análisis de interpretación**

Como resultado acerca del conocimiento sobre el manual de BPM por medio de los trabajadores obteniendo un porcentaje del 48,3 % que hace referencia a 14 trabajadores tiene conocimiento básico mas no conocen a fondo sobre el manual mientras que 51,7 % no tiene conocimiento sobre que es un manual BPM

5.- ¿Cree que la mala manipulación de los alimentos puede afectar a la salud de los comensales?

SI	NO
100%	0%

**Tabla 6° Tabulación de datos pregunta 5**



**Grafica 6° Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento.**

Autor: Josselyn Quipo

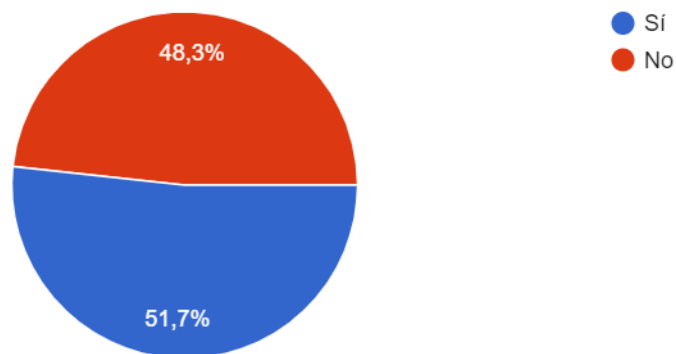
### **Análisis de interpretación**

Los resultados obtenidos sobre la mala manipulación de los alimentos pueden afectar a la salud de los comensales tendrán un porcentaje 100% que hace referencia a los 29 trabajadores con una respuesta de sí

6.- ¿Conoce usted sobre la Salmonella, Echerichia Colli, Bacillus Aureus y otras ETAs?

SI	NO
48,3%	51,7%

**Tabla 7° . Tabulación de datos pregunta 6**



**Grafica 7° Datos obtenidos por los trabajadores del establecimiento.**

Autor: Josselyn Quipo

### **Análisis de interpretación**

Los resultados obtenidos acerca de las ETAs por parte de los trabajadores tienen un porcentaje del 51,7% que hace referencia a que conocen o por lo menos tiene un conocimiento básico mientras que el 48,3% desconocen del tema.

### **Síntesis del capítulo**

En este capítulo se puede observar la metodología que se utilizó en la presente investigación, como se obtuvo los datos por medio de encuestas realizada a 27 trabajadores del establecimiento La Bakery, donde se puede evidenciar si tiene o no un conocimiento sobre el manual de BPM, esto nos permite llevar a cabo la realización inmediata del manual con el único propósito de brindar conocimiento al personal para evitar riesgos de trabajo y continuamente al cliente.

## **CAPÍTULO III: PROPUESTA**

### **Título de la propuesta – Descripción**

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para el establecimiento La Bakery.  
Provincia de Pichincha.

### **Macro y micro localización**



*La bakery (2022) · Lumbisi, Quito 170157. <https://goo.gl/maps/vptkpfiquv8Cwrh7V9>*

### **Grafica 8° La bakery – Lumbisi . Google Maps**

#### **Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos)**

La creación del manual es una herramienta fundamental para el establecimiento, contiene información esencial, se insertará imágenes, tablas, gráficos u otros para mayor comprensión de los trabajadores, está dirigido al personal del establecimiento para la obtención de productos inocuos para el consumo, tiene un enfoque especial en higiene y manipulación.

El manual se hizo con el objetivo de conceder información importante sobre las normas de BPM y mejorar los sistemas de calidad del establecimiento y el proceso de producción y conjunto de principios básicos de garantizar que los productos se realicen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

### **Impacto económico**

Por medio de la utilización del manual BPM se busca reducir costos innecesarios por mermas de alimentos procurando aprovechar los productos y de esta forma evitamos el desperdicio innecesario. Tal cual el restaurante puede invertir el dinero ahorrando para materia prima necesaria y creación de nuevos platos que sean atractivos para los visitantes que van al establecimiento

### **Recursos**

El presente proyecto cuenta con recursos necesarios para su desarrollo, mediante el cual lo describiremos a continuación:

### **Recursos y Materiales.**

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
<b>Equipos</b>	Computadora	1
	Celular	1

	Internet	1
<b>Suministros</b>	Resma de papel	1
	Impresiones	1
	Empastados	1
	Esferos	1

**Tabla 8° . Recursos utilizados.2022**

**Elaborado por: Josselyn Quipo**

### **Talento Humano.**

Josselyn Quipo (Encargado de realizar el proyecto)

Christian Vásquez (Tutor de proyecto)

Trabajadores y altos mandos del establecimiento La Bakery

### **Presupuesto**

**Tabla 9° : Presupuesto**

<b>L</b>	<b>MATERIA</b>	<b>UNIDA</b>	<b>CANTID</b>	<b>COS</b>	<b>COS</b>
	<b>D</b>	<b>AD</b>		<b>TO</b>	<b>TO TOTAL</b>
				<b>UNITARIO</b>	
	<b>EQUIPOS</b>	Laptop	1	400,0	400,0
				0	0
		Celular	1	210,0	210,0
				0	0
		Internet	1	10,00	10,00
	<b>SUMINIST</b>	Resma	1	3,50	3,50
	<b>ROS</b>	de papel			
		Impresio	1	5,00	5,00
		nes			
		Empasta	1	5,00	5,00
		dos			
		Esferos	1	1,00	1,00
	<b>DERECHO</b>	Proyecto	1	300,0	300,0
	<b>S DE GRADO</b>	integrador de		0	0
		grado			
	<b>TOTAL</b>				943,5

Elaborado por: Josselyn Quipo

## DESARROLLO DE LA PROPUESTA





**MANUAL DE  
BUENAS PRACTICAS DE  
MANUFACTURA**

**Para el establecimiento La Bakery**

**Josselyn Quipo**

## **OBJETIVO**

Instaurar pautas de cumplimiento generales de higiene y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para elaboración de alimentos, disminuyendo los riesgos para la salud de los consumidores del establecimiento, aplicando completamente las medidas higiénicas, equipos y utensilios, personal, material primas.

## **INTRODUCCIÓN**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio en una gran cantidad de restaurantes. Las BPM buscan eludir la existencia de peligros de índole físico, químico y biológico a lo largo del proceso de manufactura de alimentos, que tengan la posibilidad de afectar en la salud del consumidor. La bakery es un establecimiento de desayunos y brunch que dan productos a costos disponibles al consumidor, lo cual los hace tener un buen asentimiento en el mercado razón por la existente un compromiso con el consumidor y se busca mejorar una y otra vez la calidad e inocuidad de los alimentos preparados y ofrecidos a los clientes.

## DEFINICIONES BASICAS

### INOCUIDAD DE ALIMENTOS

La seguridad de que los alimentos no tenga motivo para dañar la salud del consumidor

### ALIMENTACIÓN

La alimentación es la ingesta de alimentos, es decir, es un proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos para conseguir los nutrientes necesarios para vivir

### ALIMENTO

Es un producto natural que ingiere el ser humano para proporcionar energía necesaria al organismo tiene la propiedad de otorgar a un determinado organismo los nutrientes y la energía necesarios, los mismos que deben ser controlados higiénicamente desde su selección hasta el consumo.

### INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

Ocurre cuando uno ingiere alimento o agua que contiene bacterias, parásitos, virus o las toxinas producidas por estos microorganismos. la mayoría de los casos de intoxicación alimentaria se dan a raíz de bacterias comunes como el estafilococo o la *escherichia coli* (*e coli*). (Busta, 2022)



## CONTROL DE SALUD

- ❖ No se dejará el ingreso al área de cocina a personas que se crea que son portadores de una patología.
- ❖ En caso de exponer cualquier síntoma se tendrá que informar al jefe de cocina para que sea evaluado y someterse a un examen médico
- ❖ Los ayudantes deberán lavarse las manos con agua y jabón previo a comenzar sus ocupaciones laborales, cada vez que utilice los servicios sanitarios y luego de manipular objetos que alteren la estructura de los alimentos
- ❖ Es necesario hacer la sanitización de las manos una vez que se ingrese al área de cocina



## ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS

### ALIMENTOS (ETA) S.



VIRUS



HONGOS



BACTERIAS






TOXINAS



## CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

Es la presencia de un elemento extraño en los alimentos que perjudica la calidad de los alimentos para los humanos.

### Tipos de contaminación

Física	Química	Biológica
<p>Es la presencia de cuerpos extraños en el alimento que generalmente son incorporados accidentalmente al momento de la elaboración.</p> <p><b>Ejemplo</b> Cabellos, fibras, arena.</p> 	<p>Se produce cuando el alimento se pone en contacto con alguna sustancia química.</p> <p><b>Ejemplo</b> Productos de limpieza, aditivos de exceso.</p> 	<p>Es la causa por la presencia de bacterias, virus, hongos, toxinas.</p> <p>Estos organismos generalmente no alteran de manera visible al alimento, la contaminación biológica es la más común de intoxicación alimentaria.</p> 

## CONTAMINACIÓN CRUZADA



La contaminación cruzada se produce cuando los microorganismos patógenos como las bacterias son transportados desde un alimento crudo a un alimento sano

### Contaminación directa:

Es cuando un alimento contaminado tiene contacto

directo con un alimento en buen estado



**Contaminación indirecta:**









Es cuando lo transmitimos a través de las manos, utensilio o tablas de un alimento a otro

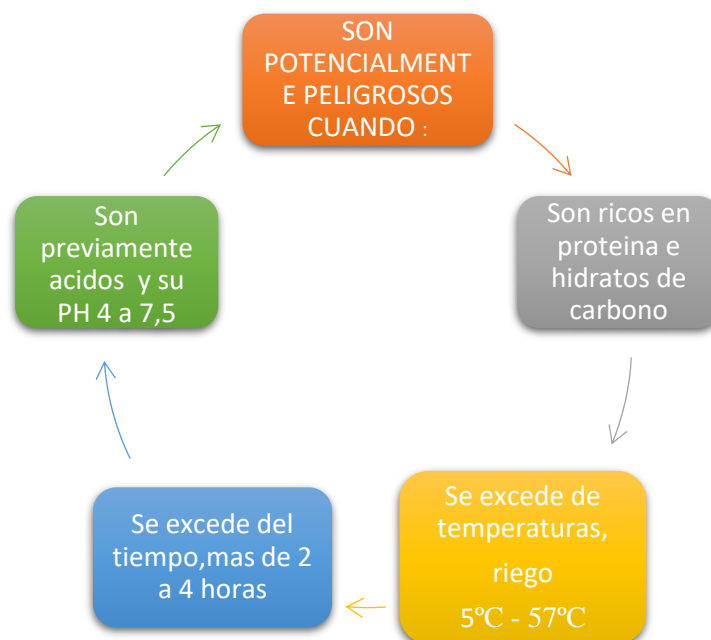
**Principales causas de contaminación**

- Higiene personal insuficiente o deficiente
- Cocción insuficiente
- Contaminación cruzada
- Enfriamiento inadecuado de los alimentos
- Almacenamientos inadecuados
- Conservaciones a temperatura ambiente

## ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Son alimentos potencialmente peligrosos los que apoyan el crecimiento rápido de bacterias y pueden causar enfermedades alimenticias

Aves	Mariscos	Leche	Carne
			
Huevos sin pasteurizar	Lácteos	Papas cocinadas	Arroz cocinado
			





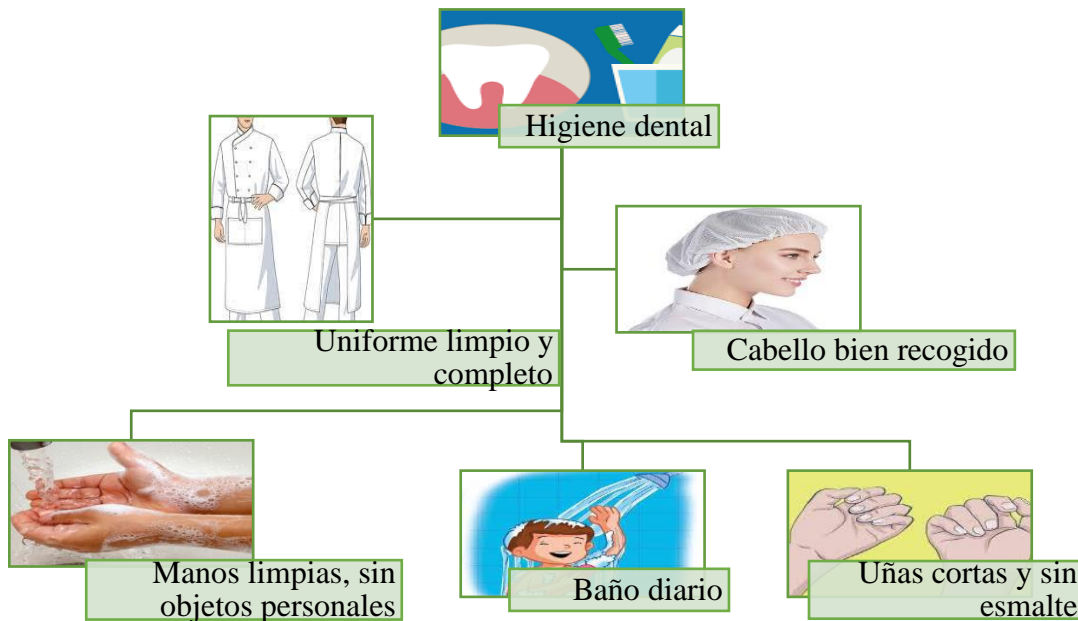
## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Son las practicas básicas de higiene en la manipulación preparación, elaboración y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos en la producción



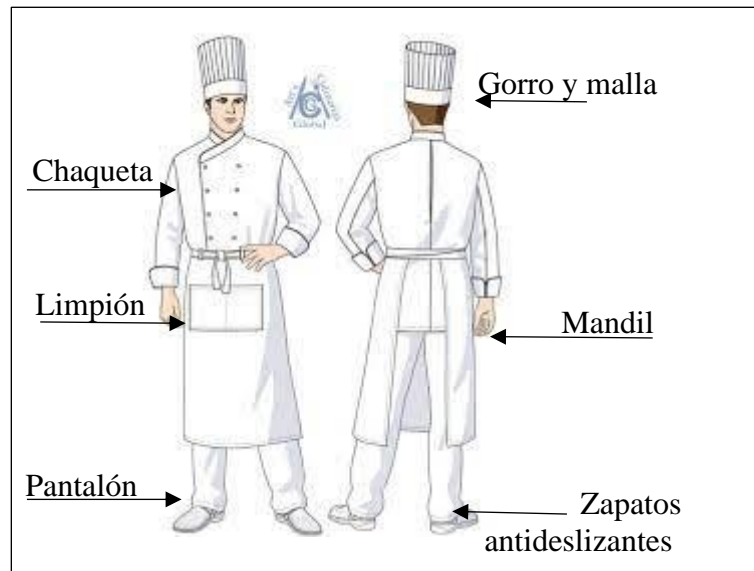
## NORMAS BASICAS DE HIGIENE PARA EL MANIPULADOR

Para evitar la contaminación, los manipuladores deben tomar en cuenta las siguientes normas de higiene personal



## USO CORRECTO DEL UNIFORME

### Uniforme de cocina/Ayudante



### Uniforme de servicio / cajero



## CONDUCTA PERSONAL



- No fumar, ni comer mientras se manipulan los alimentos
- No utilizar celular en hora de trabajo
- No usar pulseras, anillos, reloj mientras se encuentra en el área de cocina
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos
- Lavarse bien las manos después de ir al baño

## BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

El botiquín de primeros auxilios debe contar con las cosas necesarios para realizar un atención en caso que exista una quemadura lesión o cortadura



## LAVADO DE MANOS

### CUANDO LAVARSE LAS MANOS

- Antes y después de ir al baño
- Después de manipular basura
- Después de tocar alimentos crudos
- Después de haber tocado cualquier parte de la cara
- Antes de tocar alimentos cocidos







## NORMAS PARA LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

### Proceso de compras

La compra es la materia prima del establecimiento LA BAKERY proviene de proveedores seleccionados y lo realiza mediante pedido o la dueña hace las compras para garantizar de que el producto este en buen estado

Los alimentos comprados tienen que tener las siguientes características antes del ingresar al establecimiento:

<p><b>Pechuga de pollo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-No babosa o resbalosa, textura firme</li> <li>-Empacada correctamente</li> <li>-No olor desagradable</li> <li>-Embalada en recipientes limpios</li> </ul>	
<p><b>Salmon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Textura firme</li> <li>-No resbaloso</li> <li>-Empacada y embalada correctamente</li> </ul>	
<p><b>Huevos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pasteurizados, lavados y desinfectados</li> <li>-con fecha de caducidad</li> <li>-libres de excrementos y sangre</li> <li>-Intactos</li> <li>-Frescos</li> </ul>	
<p><b>Frutas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Deben recibirse enteras y limpias</li> <li>-No deben tener cortes</li> <li>-Gavetas limpias y desinfectadas</li> </ul>	

<p><b>Alimentos secos Harina, azúcar, sal, etc.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Empaque y embalaje sin roturas ni suciedad-intactos</li> <li>- Verificar fecha de caducidad</li> </ul>	
<p><b>Leche y productos lácteos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La leche debe ser pasteurizada</li> <li>- Deben tener registro de caducidad</li> </ul>	
<p><b>Alimentos procesados: Helados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentación en buen estado</li> <li>-Debe tener registro sanitario y fecha de caducidad</li> </ul>	
<p><b>Bebidas frías, gaseosas, cervezas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Colores característicos homogéneo</li> <li>-Debe tener registro sanitario y fecha de caducidad</li> </ul>	

## TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO

### Leche y productos lácteos

Refrigeración entre 0°C  
- 5° C

### Frutas, verduras y vegetales

-Colocar en recipientes limpios y desinfectados.  
-Temperatura de almacenamiento entre 5° C - 10° C

### Pescado

-Temperatura en congelacion -18°C  
o menos maximo 2 dias  
-Temperatura de almacenamiento en refrigeracion 5°C o menos  
- Debe estar sin escamas y fresca

### Carnes

Aves,cerdo,cuy,cordero  
- Temperatura en congelacion -  
18°C o menos  
- Temperatura de almacenamiento en refrigeracion 5°C o menos

### Huevos

-Almacenar entre 7° C - 10° C  
-Evitar mantenerlos a temperatura ambiente

## PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LOS ALIMENTOS

- Se debería tener particular cuidado con las salsas hechas con huevo
- Antecedente de elaborar los alimentos se debería conservar la limpieza del sitio de trabajo esto incluye utensilios y personal que manipula los alimentos.
- Se debería intentar elaborar los alimentos en el instante de su consumo para evadir el abuso de tiempo. Si no es de esta forma, se tienen que mantener en el refrigerador

## USO DEL TERMÓMETRO



El uso de un termómetro es esencial para garantizar que la carne, las aves y los productos con huevo se cocinen bien. Para que sean seguros, estos alimentos deben cocinarse a la temperatura interna más baja adecuada para destruir cualquier microorganismo dañino que pueda estar presente en ellos

## USO DE TABLAS



### VERDE

- Frutas
- Vegetales



### ROJA

- Carnes rojas crudas



### AZUL

- Mariscos y pescados



### AMARILLA

- Avez crudas



### BLANCA

- Productos Lacteos



### CAFE

- Alimentos cocinados



## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN



Métodos de conservación para alimentos sobrantes

- Deben ser refrigerados a 5° C o menos.
- Los alimentos se tienen que consumir anterior a las 24 horas.
- Las ensaladas frías cocidas deberán ser almacenadas en recipientes con tapa o cubiertos con papel film.

## PLAN DE LIMPIEZA

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Pre-limpieza:</b> Eliminar la suciedad gruesa, restos de alimentos que quejan en el suelo por medio de raspado, frotado y un prelavado</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Limpieza principal:</b> Colocar detergente en el piso para desprender la suciedad utilizando agua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Enjuague:</b> Retirar la suciedad desprendida y la solución de detergente, por medio del agua.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Desinfección:</b> Deshacer los microorganismos por medio de un desinfectante</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Enjuague final:</b> Eliminar los restos del desinfectante por medio de abundante agua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Secado:</b> Eliminar la humedad con la ayuda de trapeadores de cocina</li> </ul>

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL CONTROL DE TODAS LAS PLAGAS

- ✓ No deje basura cerca de la cocina o de los contenedores de basura

- ✓ Retire los restos de comida de la mesas o mesones

- ✓ No deje grasa acumulada en el área de la cocina.

- ✓ Mantenga los pisos limpios, las esquinas y detrás de los refrigeradores limpios en todo momento.



## REFERENCIAS

- Ballesteros, L. (Marzo de 2015). Obtenido de <https://www.clave.com.ec/labakery-cumbaya-para-mananeros/>
- Busta, s. (24 de enero de 2022). Obtenido de <https://clinicamedicaporter.com/intoxicacion-alimentaria/>
- controlsanitario*. (04 de NOVIEMBRE de 2004). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-BUENAS-PRACTICAS-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>
- El comercio* . (23 de Agosto de 2015). Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/cultura/lumbisi-ecuador-tradiciones-comunidades-intercultural.html>
- Equipos y laboratorio*. (s.f.). Obtenido de <https://www.equiposylaboratorio.com/portal/articulo-ampliado/el-porque-del-uso-de-los-termometros-para-alimentos>
- Inta* . (abril de 2002). Obtenido de <https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-hi2etas.pdf>
- J.L.E. (04 de Marzo de 2019). Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190304/46759243723/queso-gouda-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Lastra Bravo, X. B. (2019). *Universidad Central del Ecuador* . Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/19512>

Martin, J. (30 de Agosto de 2021). Obtenido de <https://julianmartin.es/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-los-beneficios-del-jamon-iberico/#:~:text=El%20Jam%C3%B3n%20Ib%C3%A9rico%20proporciona%20prote%C3%ADnas,%2C%20magnesio%2C%20f%C3%B3sforo%20y%20selenio.>

*Megan Ware.* (26 de Enero de 2021). Obtenido de <https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/espina#nutricion>

*minsalud.* (24 de Enero de 2001). Obtenido de [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf)

*NAUGA, J. M.* (s.f.). *UNIVERSIDAD POLITECNICA SELESIANA* . Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/11362/1/UPS%20-%20ST002087.pdf>

*OMS* . (s.f.). Obtenido de <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf>

*OPS* . (s.f.). Obtenido de [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10838:2015-peligros-biologicos&Itemid=41432&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10838:2015-peligros-biologicos&Itemid=41432&lang=es)

*Super campo.* (05 de Octubre de 2015). Obtenido de <https://supercampo.perfil.com/2020/10/semana-mundial-del-huevo-10-beneficios-para-la-salud-consumo-en-pandemia-coronavirus/>

*Tamayo, C. P.* (Mayo de 2015). *Universidad tecnologica EQUINOCIAL*. Obtenido de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16329/1/61099\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16329/1/61099_1.pdf)

*Tamayo, C. P.* (Mayo de 2015). *Universidad tecnologica EQUINOCIAL*. Obtenido de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16329/1/61099\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16329/1/61099_1.pdf)

VELSID. (14 de Agosto de 2009). *gastronomiaycia*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/08/14/magdalenas-muffins-y-cupcakes/>

*WHAT CHILE KNOWS*. (15 de Junio de 2022). Obtenido de <https://whatchileknow.com/que-parte-de-la-vaca-es-el-pastrami-echale-un-vistazo-que-es-pastrami/>

**ANEXOS**



Anexo 1 plancha La bakery 2022



Anexo 2 refrigerador La Bakery 2022



Anexo 3 Cocinas La Bakery 2022



Anexo 4 Lavabos La Bakery 2022

PLAN DE EJECUCIÓN								
VO	OBJETIVO	Mejorar la calidad del establecimiento						
ESTRATEGIA	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura							
ACTIVIDADES	ACTIVIDADES COMPLETARIAS	RECURSOS				RESPONSABLE	INDICADOR	TEMPORALIDAD
DESARROLLO DE PRIMERA FASE DIAGRAMACIÓN DEL PROYECTO	1					J osselyn Quipo	Apr del obación proyecto	2 8-06-22
	2					J osselyn Quipo		0 2-07-22
	3					J osselyn Quipo		0 5-07-22
	4					J osselyn Quipo		0 5-07-22
DESARROLLO DE SEGUNDA FASE DATOS OBTENIDOS	1					J osselyn Quipo		0 8-07-22
	2					J osselyn Quipo		1 4-07-22
	3					J osselyn Quipo		1 6-07-22
	4					J osselyn Quipo	Tab las de datos	2 1-07-22
DESARROLLO DE TERCERA FASE	1					J osselyn Quipo		2 3-07-22



DETERM INACIÓN DE LOS COSTOS	2					J		2
	. Imprevistos					osselyn Quipo	5-07-22	
	3					J		3
	. Gastos					osselyn Quipo	0-07-22	
DESARR CUARTA FASE DISEÑO DEL MANUAL	4					J	Tab la de costo	0
	. Presupuesto total					osselyn Quipo	3-08-22	
DESARR CUARTA FASE DISEÑO DEL MANUAL	1					J	Ma nual	0
	. Redacción del Manual					osselyn Quipo	8-08-22	
	2					J	Ma nual	
	.Desarrollo de actividades					osselyn Quipo		

### **Síntesis del capítulo**

En el presente capítulo se da a conocer el manual para llevar a cabo como contestación al problema de indagación, en la primera parte del capítulo podemos ver los recursos que vamos a utilizar para realizar el manual

En la siguiente fase está relacionada sobre el manual de BPM con los contenidos que va comprender, imágenes y subtemas involucrados al tema, de la misma forma tiene anexos del establecimiento

## CONCLUSIONES

- ❖ La investigación de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, permitió aplicar el reglamento de prácticas correctas de preparación de alimentos y bebidas al establecimiento La Bakery
- ❖ Por medio de evaluación al establecimiento determinó que los manipuladores tienen un alto porcentaje de incumplimiento debido al desconocimiento de las prácticas correctas en la preparación de alimentos
- ❖ Se elaboró un manual de Buenas Prácticas de Manufactura específico para el establecimiento con sus respectivas técnicas para reducir peligros de patologías de tipo alimentar

## RECOMENDACIONES

- ❖ Planificar y realizar la capacitación en BPM a todo el personal del establecimiento “La Bakery” de manera inmediata.
  
- ❖ Aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura siguiendo todas las normas y estándares de acuerdo a lo establecido.
  
- ❖ Hacer el proyecto de mejoras en el período de tiempo más corto que se pueda para aumentar el porcentaje de cumplimiento de las reglas de inocuidad alimentaria.

## REFERENCIAS

- Ballesteros, L. (Marzo de 2015). Obtenido de <https://www.clave.com.ec/labakery-cumbaya-para-mananeros/>
- Busta, s. (24 de enero de 2022). Obtenido de <https://clinicamedicaporter.com/intoxicacion-alimentaria/>
- controlsanitario*. (04 de NOVIEMBRE de 2004). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-BUENAS-PRACTICAS-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>
- El comercio* . (23 de Agosto de 2015). Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/cultura/lumbisi-ecuador-tradiciones-comunidades-intercultural.html>
- Equipos y laboratorio*. (s.f.). Obtenido de <https://www.equiposylaboratorio.com/portal/articulo-ampliado/el-porque-del-uso-de-los-termometros-para-alimentos>
- Inta* . (abril de 2002). Obtenido de <https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-hi2etas.pdf>
- J.L.E. (04 de Marzo de 2019). Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190304/46759243723/queso-gouda-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

Lastra Bravo, X. B. (2019). *Universidad Central del Ecuador* . Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/19512>

Martin, J. (30 de Agosto de 2021). Obtenido de <https://julianmartin.es/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-los-beneficios-del-jamon-iberico/#:~:text=El%20Jam%C3%B3n%20Ib%C3%A9rico%20proporciona%20prote%C3%ADnas,%2C%20magnesio%2C%20f%C3%B3sforo%20y%20selenio.>

Megan Ware. (26 de Enero de 2021). Obtenido de <https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/espinaca#nutricion>

minsalud. (24 de Enero de 2001). Obtenido de [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf)

NAUGA, J. M. (s.f.). *UNIVERSIDAD POLITECNICA SELESIANA* . Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/11362/1/UPS%20-%20ST002087.pdf>

OMS . (s.f.). Obtenido de <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf>

OPS . (s.f.). Obtenido de [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10838:2015-peligros-biologicos&Itemid=41432&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10838:2015-peligros-biologicos&Itemid=41432&lang=es)

Super campo. (05 de Octubre de 2015). Obtenido de <https://supercampo.perfil.com/2020/10/semana-mundial-del-huevo-10-beneficios-para-la-salud-consumo-en-pandemia-coronavirus/>

Tamayo, C. P. (Mayo de 2015). *Universidad tecnologica EQUINOCIAL*. Obtenido de

[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16329/1/61099\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16329/1/61099_1.pdf)

VELSID. (14 de Agosto de 2009). *gastronomiaycia*. Obtenido de

<https://gastronomiaycia.republica.com/2009/08/14/magdalenas-muffins-y-cupcakes/>

*WHAT CHILE KNOWS*. (15 de Junio de 2022). Obtenido de

<https://whatchileknow.com/que-parte-de-la-vaca-es-el-pastrami-echale-un-vistazo-que-es-pastrami/>

## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

**ENCUESTA ESTABLECIMIENTO LA BAKERY****PREGUNTAS**

1. ¿Está de acuerdo con la implementación del manual BPM en el establecimiento la bakery?

Si	No

- 2.- ¿Cree usted necesario una capacitación y charlas sobre temas BPM para mejorar la manipulación de los alimentos en el establecimiento?

Si	No

- 3.- ¿Usted tiene conocimiento sobre los tipos de contaminación por los alimentos?

Si	No

- 4.- ¿usted conoce sobre Manual de BPM?



Si	No

5 ¿Cree que la mala manipulación de los alimentos puede afectar a la salud de los comensales?

Si	No

6 ¿Conoce usted sobre la Salmonella, Echerichia Colli, Bacilus Aureus y otras ETAs?

Si	No